

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 325

Settembre-Ottobre 2015



Spedizione in abbonamento postale 45% Comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano - TAX PERCQUE

**LA F.I.C.**  
**IN UDIENZA CON PAPA FRANCESCO**

**FORMAZIONE**  
**È NATA LA N.I.C. ACADEMY**



**28° CONGRESSO NAZIONALE F.I.C.**  
**A Firenze, il grande show della cucina italiana**



**isacco**  
DIVISA UFFICIALE  
Federazione Italiana  
Cuochi



Catalogo  
specifico della  
Federazione  
Italiana  
Cuochi

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

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

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

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

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

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

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

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

Tutti i prezzi della linea completa F.I.C. entrano nel sito [www.isacco.it](http://www.isacco.it) nella sezione Federazione Italiana Cuochi oppure entrando nel sito della Federazione [www.fic.it](http://www.fic.it)

**FORNITORE UFFICIALE  
DELLA FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI**

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

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

**isacco**  
ISACCO s.r.l. Abbigliamento Professionale  
24064 Grumello del Monte (Bergamo) (BG)  
Tel +39 035 465 1198 - Fax +39 035 465 1199

# Soci F.I.C., un mondo di vantaggi

🇬🇧 for english text see page 79



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

Oltre 16mila associati, con 4mila allievi delle scuole alberghiere e mille colleghi attivi all'estero iscritti ad una delle 8 delegazioni internazionali (Canada, Brasile, Francia, Germania, Giappone, Regno Unito, Lussemburgo e Belgio). Sono questi i numeri della Federazione Italiana Cuochi all'alba del 28° Congresso Nazionale che si terrà a Firenze dall'8 all'11 novembre prossimi. E sono numeri importanti, che parlano sì di una grande famiglia ma anche di **un ente in evoluzione, in grado di offrire uno spettro sempre più ampio di servizi e opportunità, riconosciuto come interlocutore istituzionale per la categoria**. Ma cosa significa scegliere di aderire alla F.I.C. oggi?

Premessa necessaria è che per entrare a far parte di un'associazione di categoria ci vuole una motivazione profonda: la scelta di condividere un percorso e una serie di principi deve essere realmente sentita. Detto questo, i vantaggi per gli associati sono molti. Tra le novità in questo senso possiamo ricordare la formazione gratuita, con un'attività che si chiama Aggiornamento a Km Zero grazie alla quale sono i formatori F.I.C. a spostarsi nelle varie regioni per raggiungere gli associati nelle loro sedi. Ci sono poi le nuove convenzioni, con Vodafone per quanto riguarda la telefonia, ma anche relative alle assicurazioni sugli infortuni o all'acquisto di materiale che oggi può avvenire attraverso lo Store della Federazione.

**Cresce inoltre il peso della F.I.C. dal punto di vista istituzionale;** lo dimostrano i protocolli d'intesa che stiamo portando avanti con il Ministero della Pubblica Istruzione per organizzare attività di formazione e informazione nelle scuole, per esempio, ma anche con il Ministero delle Politiche Agricole e quello del Lavoro, con il quale stiamo discutendo in merito al percorso professionale del cuoco in collaborazione con il CNA.

Come Federazione abbiamo inoltre stabilito un accordo con l'Università Tor Vergata per **uno studio approfondito sulle malattie professionali della categoria**, per andare a valutare per esempio il livello di stress – molto elevato – al quale è sottoposto un cuoco, e per arrivare a definire un documento che sottolinei la natura fortemente usurante del mestiere da presentare al Ministero della Salute affinché possano essere prese adeguate misure di tutela per la categoria.

Anche dal punto di vista della comunicazione ci saranno novità legate in particolare a un accordo

con l'Associazione Nazionale Food Blogger grazie al quale daremo visibilità anche all'impegno, alle ricette e alle storie dei cuochi meno noti, il cui lavoro e valore sono troppo spesso dimenticati. È già attiva inoltre **la collaborazione con Radio Show Italia, che è nostro partner e che è possibile ascoltare via web in tutto il mondo**, all'interno del cui palinsesto trova spazio la voce dei nostri cuochi grazie a pillole trasmesse direttamente dalle varie cucine. Restando sul piano internazionale, ovviamente le novità fin qui descritte coinvolgeranno anche i soci residenti oltre confine, con **l'Ateneo della Cucina Italiana diretto da Gianluca Tomasi che andrà a fare formazione gratuita per i soci all'estero**, con l'organizzazione di giornate dedicate agli aggiornamenti e alle degustazioni.

Sono questi solo alcuni dei momenti di incontro, confronto e scambio previsti durante l'anno dalla Federazione, tra i più importanti troviamo certamente il Congresso Nazionale, un'occasione per dare visibilità alle attività svolte e mettere in campo le nostre armi vincenti, come la Nazionale Italiana Cuochi, le Lady Chef, i Maestri di Cucina e il Compartimento Giovani. Come tutti gli anni, il Congresso sarà una grande festa dove oltre a parlare di cucina, comunicazione e web, si potranno toccare con mano da una parte la bontà dei prodotti tipici delle varie regioni, dall'altra l'abilità dei cuochi nel lavorare e trasformare materie prime eccellenti.

Cosa viene richiesto all'associato a fronte di tante opportunità? Posto che la Federazione non ha fini di lucro, oltre al pagamento della tessera al socio non viene chiesto nulla. Ovviamente però **c'è per tutti l'opportunità di collaborare in maniera più fattiva, in particolare con le Associazioni Provinciali**. È possibile per esempio dare il proprio contributo nell'attività di formazione professionale o con corsi di cucina, oppure aderire al nostro **Dipartimento Emergenze che interviene in caso di calamità e che presto vedrà nascere una Onlus riconosciuta dalla Protezione Civile**. Ci sono poi le attività legate alla solidarietà, come

l'adozione a distanza di quasi 100 bambini tramite l'opera missionaria dei Caraccioli e in sostegno della quale i soci versano regolarmente una quota.

CHI VOLESSE APPROFONDIRE la conoscenza delle attività e delle opportunità legate alla Federazione Italiana Cuochi può visitare il sito [WWW.FIC.IT](http://WWW.FIC.IT), attraverso il quale quanto prima sarà possibile effettuare anche il tesseramento on line.

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

**isacco**

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

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

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

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

Giacca cuoco  
realizzata nel  
prestigioso  
cotone Satin



Ricamo F.I.C.



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



Taschino Euro



Bottoni a pressione



Rete ascellare

**FORNITORE UFFICIALE  
DELLA FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI**



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



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

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

**Giacca cuoca  
dal taglio  
molto  
femminile**



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

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

**FORNITORE UFFICIALE  
DELLA FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI**



Ricamo F.I.C.



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



Taschino Euro



Bottoni a pressione

N. 325  
SETTEMBRE-OTTOBRE 2015

In copertina:  
In cuochi di INSERIRE CITTA'  
sfilano per la  
Festa del Cuoco 2015.



# in questo

6



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

## Editoriale

3 Soci F.I.C., un mondo di vantaggi

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

## Eventi

10 Food and Wine in Progress: al via il Congresso della F. I. C.

## A tu per tu

12 Spazio agli artigiani del gusto

## Saperi e sapori

16 San Zenone, paese di cuochi

## Tendenze

18 Pizza Gourmet. Se gli Chef entrano in Pizzeria

## Se ne parla

22 Bar e ristoranti contro lo spreco alimentare

## Eventi

24 La F.I.C. in udienza da Papa Francesco

## La pasticceria

26 Dalla creatività di Giuseppe Mancini, la torta Dark Dark

## Didàsko

28 Staff no Star

## Focus

30 Avvistato UFO in cucina: il Microonde

## Mercato ittico

32 Astici e aragoste: animali o alimenti?





- Nazionale Italiana Cuochi**
- 34 Erfurt 2016: la corsa verso le olimpiadi è iniziata
- 35 NIC ACADEMY: l'aggiornamento firmato N.I.C.
- Il racconto dei racconti**
- 38 Del mondo che verrà
- 40 **Gli Inserzionisti**
- A Capotavola**
- 42 Quando il ristorante è fuori tema
- Grandi marchi**
- 44 Baldassarre Agnelli, al top del made in Italy
- Cibo per la mente**
- 48 Scopri i libri più "gustosi" del 2015
- 51 **Vita associativa**
- |          |               |
|----------|---------------|
| Avellino | Lazio         |
| Bari     | Napoli        |
| Campania | Teramo        |
| Cuneo    | Valle d'Aosta |
| Etna     | Varese        |
| Formia   | Verona        |

79 **English Text**

**ISCRIVERSI ALLA F.I.C. È FACILE:**

rivolgiti alle Associazioni provinciali e regionali  
o alle Delegazioni estere.

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

Per ogni altra informazione:

**Federazione Italiana Cuochi**

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

**Tel. 06.4402178 / 06.44202209**

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



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

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

**IL CUOCO n. 325**  
**Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi**  
Anno di fondazione 1960

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

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

**Direttore Responsabile**  
EUGENIO MEDAGLIANI

**Comitato di Redazione:**  
SALVATORE BRUNO, GIOVANNI GUADAGNO,  
PIETRO ROBERTO MONTONE, STEFANO PEPE

**Coordinamento redazionale:**  
CHIARA MOJANA

**Collaboratori:**  
Alessandro Altilla, Andrea Bertolino, Rosanna Buzzerio, Giustino Catalano  
Gilda Ciaruffoli, Giovanni Guadagno, Giuseppe Giuliano, Antonio Iacona  
Paolo Forgia, Francesco Lopopolo, Alberto Lupini, Eugenio Medagliani  
Pietro Montone, Roberto Rosati, Veronica Satalino  
Valentina Tepedino, Giulio Tepedino

**Progetto e realizzazione grafica:**  
GIERRE PRINT SERVICE S.r.l. - Milano

**Traduzioni:** Hispania - Milano

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

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

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

Presidente: Sebastiano Sorbello  
Consiglieri: Giuseppe Barbino, Franco Mariani,  
Rocco Cristiano Pozzullo, Fabio Tacchella,



[ORGANIGRAMMA 2015 | 2018]



**Rocco Cristiano Pozzulo**  
Presidente



**Carlo Bresciani**  
Vice Presidente Vicario



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



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



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



**Carmelo Fabricatore**  
Tesoriere




**Salvatore Bruno**  
Segretario Generale



**Roberto Rosati**  
Vice Segretario



**Sabrina Trombino**  
- Segreteria -



**Valeria Pizzutilo**  
- Segreteria -



**Rocco Cristiano Pozzulo**



**Carlo Bresciani**



**Giuseppe Casale**



**Claudio Crivellaro**



**Andrea Di Felice**



**Giacomo Giancaspro**



**Giovanni Guadagno**



**Antonio Macri**



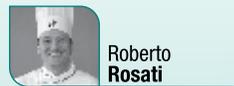
**Gianluca Masullo**



**Pietro Roberto Montone**



**Antonio Morelli**



**Roberto Rosati**



**Sebastiano Sorbello**

GIUNTA ESECUTIVA



**Giovanni Guadagno**  
TECNICO - PROFESSIONALE



**Giuseppe Casale**  
ISTITUZIONALE



**Fabrizio Camer**  
MANIFESTAZIONI ED EVENTI



**Roberto Rosati**  
EMERGENZE E SOLIDARIETA'



**Giuliano Manzi**  
COLLABORATORE



**Luigi Vitiello**  
LAVORO



**Stefano Pepe**



**Riccardo Carnevali**  
SOCIAL MEDIA



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



**Giuseppe Giuliano**  
DIVISIONE PASTICCERIA



**Stefano Beltrame**  
CERCO - OFFRO LAVORO



**Alessandra Prizzon**



**Fabio Fidotta**



**Roberto Rosati**



**Chiara Mojana**

DIPARTIMENTI



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



**Gianluca Tomasi**  
ATENEU DELLA CUCINA ITALIANA



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



**Alessandra Baruzzi**  
COORDINATRICE NAZIONALE LADY CHEF



**Simone Loi**  
COMPARTIMENTO GIOVANI



**Paolo Forgia**

COMPARTIMENTI



**Alessandro Circiello**  
MEDIA & PUBLIC AFFAIRS



**Giacomo Giancaspro**  
PROJECT TEAM

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

INCARICHI SPECIALI



**Nicola Andreetto**  
[VENETO]

**Ivanna Barbieri**  
[EMILIA ROMAGNA]

**Stefano Beltrame**  
[LIGURIA]

**Gabriella Bugari**  
[MARCHE]

**Fabrizio Camer**  
[LOMBARDIA]

**Giuseppe Casale**  
[BASILICATA]

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

**Alessandro Circiello**  
[LAZIO]

**Francesco Corapi**  
[CALABRIA]

**Carlo Cranchi**  
[LOMBARDIA]

**Claudio Crivellaro**  
[VENETO]

**Michele D'Agostino**  
[PUGLIA]

**Andrea Di Felice**  
[ABRUZZO]

**Ludovico D'Urso**  
[CAMPANIA]

**Alfonso Falanga**  
[CAMPANIA]

**Giuseppe Finamore**  
[ABRUZZO]

**Giacomo Giancespro**  
[PUGLIA]

**Giuseppe Giuliano**  
[SICILIA]

**Matteo Giurlanda**  
[LOMBARDIA]

**Giovanni Guadagno**  
[LOMBARDIA]

**Antonio Macri**  
[CALABRIA]

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

**Angelo Mazzi**  
[TOSCANA]

**Pietro Roberto Montone**  
[CAMPANIA]

**Antonio Morelli**  
[TOSCANA]

**Carmine Onorato**  
[UMBRIA]

**Antonio Passaseo**  
[DEL. FRANCIA]

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

**Domenico Privitera**  
[SICILIA]

**Roberto Rosati**  
[LAZIO]

**Nino Russo**  
[DEL. GERMANIA]

**Elia Saba**  
[SARDEGNA]

**Vittorio Sallustio**  
[MOLISE]

**Graziella Sangemi**  
[LAZIO]

**Sebastiano Sorbello**  
[SICILIA]

**Vittorio Stellini**  
[PIEMONTE]

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

**Antonio Zizzerini**  
[BASILICATA]

**CONSIGLIO NAZIONALE**



**Pasquale Antifora**  
[PUGLIA]

**Nono Caprio**  
[CAMPANIA]

**Salvatore Cascino**  
[SICILIA]

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

**Mario Consentino**  
[SICILIA]

**Benito Filippo Di Cristo**  
[CAMPANIA]

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

**Antonino Morvillo**  
[CAMPANIA]

**Francesco Mungo**  
[CALABRIA]

**MEMBRI ONORARI | SENATORI A VITA**



**Alvaro Bartoli**

**Mirka Pillon**

**Rosario Seidita**

**COLLEGIO SINDACI REVISORI**



**Dafne Alastra**

**Pasquale De Prisco**

**Francesco Lopopolo**

**Romeo Tarcisio Palumbo**

**Francesco Patimo**

**COLLEGIO ARBITRALE**

**[ORGANIGRAMMA 2015|2018]**



**Sebastiano Sorbello**  
Presidente



**Giuseppe Barbino**  
Consigliere



**Franco Mariani**  
Consigliere



**Rocco Cristiano Pozzolo**  
Consigliere



**Fabio Tacchella**  
Consigliere

# Food and Wine in Progress: *al via il Congresso della F.I.C.*

ALLA STAZIONE LEOPOLDA DI FIRENZE DALL'8 ALL'11  
NOVEMBRE UN GRANDE EVENTO OSPITERÀ MIGLIAIA TRA  
CUOCHI ED ESPERTI DEL SETTORE

**F** Food and Wine in Progress. Visioni, Valori e Vantaggi. È il titolo dell'evento che ospiterà il 28° Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi. Una grande kermesse, promossa dalla F. I.C. insieme all'Unione Regionale Cuochi Toscani (Urct), con la preziosa partnership dell'Associazione Italiana Sommelier Toscana e Cocktail in the world. Il programma è ricco, con dibattiti, convegni didattici, master, incontri con

le istituzioni e con i produttori agroalimentari e di vino, ristoratori, sommelier, barman ed altri attori del mondo enogastronomico italiano e internazionale.

Ricco è anche il calendario dei cooking show, che sono tenuti da professionisti di fama, come Peter Brunel, Igles Corelli,



Enrico Derflinger, Loretta Fanella, Filippo La Mantia, Marco Stabile, Paolo Teverini, Mauro Uliassi e tanti altri. A tenere dimostrazioni di cucina live saranno anche i maestri della F.I.C. come Daniele Caldarulo, Alessandro Circiello, Giuseppe Giuliano, Simone Loi, Fabio Tacchella solo per citarne alcuni.



«Abbiamo scelto come tema del Congresso il Cuoco 3.0: valori, vantaggi e visioni», spiega il presidente F.I.C. Rocco Pozzulo, «perché tre sono le tematiche che vogliamo approfondire. Ci attendiamo 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».

Per informazioni: [www.fic.it](http://www.fic.it)

#### SCARICA LA APP

L'APP del 28° Congresso Nazionale è raggiungibile all'url (direttamente sullo smartphone): <http://evapp.net/210> oppure leggendo il QR code



#### Versione iOS

La versione iOS è in approvazione per lo store di Apple, tuttavia dalla pagina è possibile scaricare comunque una versione che per dispositivi con iOS9 richiede di essere autorizzata; le istruzioni per l'installazione sono presenti nella pagina di installazione stessa anche con un piccolo video esplicativo.



# Spazio agli *artigiani del gusto*

di Gilda Ciaruffoli

INTERVISTA A UMBERTO MONTANO, PRESIDENTE  
DEL MERCATO CENTRALE DI FIRENZE, APERTO  
IL 23 APRILE 2014 E CHE HA RESTITUITO ALLA CITTÀ  
UNO DEI SUOI LUOGHI PIÙ SIGNIFICATIVI: IL PRIMO PIANO  
DEL MERCATO COPERTO DI SAN LORENZO

12

**N**el giro di un solo anno, a visitare le tante botteghe e a prendere parte alle attività che si svolgono nel contesto di questa splendida struttura in ferro e vetro dalle linee Liberty, sono stati oltre due milioni di visitatori. "Un po' più di quelli della Galleria degli Uffizi", commenta soddisfatto Umberto Montano, che del Mercato Centrale è Presidente.

Personalità poliedrica, con alle spalle un passato da insegnante nell'ambito delle tecnologiche alberghiere, e da più di 30 anni imprenditore della ristorazione con un occhio di riguardo alla cultura del cibo e della materia prima, Montano ci racconta come il progetto sia nato per "restituire centralità agli artigiani del gusto". "In Italia sta succedendo qualcosa che non dovrebbe essere nemmeno immaginabile: si sta perdendo il valore delle tradizioni, quelle stesse che hanno contribuito in maniera determinante all'affermazione della nostra cucina nel mondo – dichiara Montano – Ci stiamo dimenticando dei veri protagonisti dell'enogastronomia nazionale, ovvero gli artigiani del gusto, persone che, nel mondo del cibo, lavorano con le mani e con il cuore. Anima del Mercato sono proprio loro: il fornaio che fa il pane tutti i santi giorni, sfornando continuamente dalle 10 del mattino a mezzanotte; il pastaio che sempre qui fa la pasta fresca; il formaggioiaio che ha all'interno della struttura un piccolo caseificio... E via dicendo, per un totale di 12 botteghe artigiane, il cui valore è rafforzato e sottolineato da una serie di attività collaterali".



### Che tipo di attività?

“Quelle più antiche, che un tempo erano parte della ragion d’essere del mercato, nato come risposta al bisogno dell’uomo di incontrarsi per uno scambio di merci, ovviamente, ma anche di identità culturali legate al territorio. Attualizzando antiche pratiche, al Mercato Centrale si compra l’insalata fresca, si mangia, ma si partecipa anche a conferenze, dibattiti, mostre d’arte contemporanea. Abbiamo un’area eventi ma anche una scuola di cucina, una di degustazione dei vini, e persino una libreria. A che servirà mai una libreria in un mercato dove si vende salame? Per noi è fondamentale, perché restituisce a questo spazio il suo ruolo di luogo dello scambio culturale (certo, di una cultura “materiale”, ma non per questo meno importante). A rendere il tutto ancora più attuale anche la tecnologia che caratterizza gli ambienti, come la possibilità di connessione wifi o i sistemi di ricarica del cellulare messi a disposizione degli avventori”.

**In quest’ottica sembra naturale il rapporto privilegiato che il Mercato Centrale sta costruendo con la Federazione**



### Italiana Cuochi...

“Come potremmo noi, che vogliamo tanto bene agli artigiani da metterli al centro di tutto il nostro progetto, trascurare una figura altrettanto centrale della cucina italiana come quella del cuoco? E io insisto col dire cuoco, e non chef, perché dobbiamo rimpossessarci delle nostre identità: è possibile che i nostri grandi professionisti, veri artigiani del gusto anch’essi,





per sentirsi importanti debbano dire 'io sono uno chef'? Quando ho salutato i membri del Comitato centrale della FIC, che il 19 ottobre scorso si sono incontrati al Mercato Centrale per il Consiglio nazionale, ho detto loro: io accetto volentieri di partecipare al vostro progetto non come atto dovuto per via della mia amicizia con il Presidente Rocco Pozzulo. Avrei potuto anche dire no all'amicizia se non ci fossero state le giuste premesse. Io partecipo con gioia al vostro progetto per via del vostro nome. Voi siete la Federazione Italiana Cuochi! E per questo faccio tutto quello che posso per aiutarvi e sostenervi. Se vi foste chiamati Federazione Italiana Chef, invece...".

### **Cosa succederà al Mercato Centrale durante le giornate del Congresso Nazionale di novembre?**

"Protagonisti della scena saranno appunto i cuochi della



FIC, e il momento più importante sarà la serata di gala, che quest'anno si svolgerà proprio nel nostro spazio. Certamente sarà una serata diversa, forse più informale, perché il Mercato per costituzione rifiuta giacca e cravatta, ma che rappresenta bene lo spirito del Congresso Nazionale di quest'anno e il suo tema portante, quello del Cuoco 3.0".

### **Come crescerà il rapporto tra il Mercato Centrale e la Federazione Italiana Cuochi?**

"Credo che le prospettive siano molto interessanti. Trovo in Rocco Pozzulo un professionista di grande valore, ma soprattutto una persona intelligente che ha voglia di fare e di fare bene, dotato di un dinamismo che permette di costruire progetti. Per tutti questi motivi mi sono dichiarato a sua completa disposizione: mi usi come vuole, sono felice di collaborare!".



# RUMMO

MAESTRI PASTAI  
IN BENEVENTO DAL 1846

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



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

# San Zenone, *paese di cuochi*



**di Eugenio Medagliani**  
Calderaio umanista

QUESTO PAESE DELLA “BASSA” IN PROVINCIA DI PAVIA COLLOCATO TRA GLI ARGINI DELL’OLONA E DEL PO, È NOTO PER AVER DATO I NATALI A DUE ILLUSTRI PERSONAGGI: LO SCRITTORE GIANNI BRERA E IL “CUOCO” GUALTIERO MARCHESI

16

*P*

Pochi sanno che oltre a Gualtiero sono ben 54 i cuochi che sono nati a San Zenone, e non artigiani dei fornelli ma valenti cuochi abituati a lavorare nelle cucine dei migliori hotel e ristoranti italiani e stranieri, molti di loro hanno girato il mondo, da Parigi al Cairo, dal Nord al Sud America, dalla Germania al Sud Africa.

Il primo cuoco che conobbi nella mia vita fu un Brera proprio di San Zenone, di nome credo Leardo; correva l'anno 1939 e avevo otto anni, ma ancora mi è vivo il ricordo dell'incontro con questo celebre e stimato personaggio.

Fu ospitato una notte in casa nostra dovendo Brera prendere

la mattina seguente il treno per imbarcarsi a Genova, onde raggiungere la Tripolitania e la Cirenaica con l'incarico di organizzare la lunga apertura stagionale (autunno - inverno - primavera) degli alberghi italiani in Libia. In quell'epoca lo Stato Italiano offriva 10 giorni di soggiorno gratuito in Libia a operai e a coloro che avessero dimostrato attività, dedizione ed attaccamento sia al lavoro come verso il partito fascista.

Lo ricordo elegante, con bombetta, un aspetto di funzionario della city londinese che infondeva soggezione. Mi fu concesso dai genitori di coricarmi molto tardi per ascoltare i suoi racconti ed aneddoti affascinanti. Narra degli italiani che emigravano nelle colonie, della loro vita faticosa, dei problemi e della sofferenza per la lontananza da casa e dalla famiglia.

Ricordo ancora l'aneddoto di come avesse trasformato un piatto di alta cucina classica francese, l'aragosta alla parigina per poterlo servire a Benito Mussolini che non poteva mangiare crostacei, risolse il problema sostituendo parti dell'aragosta con fette di vitello glassato.

Sebbene fossi molto giovane compresi come il mondo della cucina fosse costituito da una brigata di cuochi professionisti e da apprendisti che sotto la direzione di un capo-cuoco (chef di cucina) dovessero agire in perfetta armonia ed accordo come avviene tra i componenti di una orchestra.

Tredici anni dopo, nel 1952, ebbi un nuovo incontro con un abitante e futuro cuoco di San Zenone: si chiamava Gualtiero Marchesi.



Il mio sodalizio con Gualtiero ha più di 60 anni e costituisce l'unica legittimazione che mi consente di ricordare questo rapporto ricuperando proditoriamente un minimo di tranquillità col pensiero a Stendhal...in quanto a stile, infatti pare che egli avesse presente quello un po' disarmante del codice dal quale il mio, in peggio, non si discosta, temperato qua e là dall'inevitabile cadenza del c'era una volta....

Quando l'ho conosciuto, Gualtiero stava iniziando proprio allora una sua originale ricerca sulla cucina classica nel ristorante (o meglio paterna trattoria con alloggio) del "Mercato", in via Bezzecca angolo via Cadore, proprio di fronte al vecchio mercato ortofrutticolo. Le nostre strade si incontrarono quando entrambi ci inserimmo nell'attività dei nostri padri. Quello di Gualtiero da sempre e per tradizione ristoratore ed albergatore il mio, da sempre, produttore artigianale e venditore di utensili di cucina ed attrezzi per cuochi.

Affinità naturali, medesima passione per le arti e per la musica classica, trasformarono un rapporto di lavoro in amicizia; una di quelle amicizie che per pudore non definirò straordinaria, ma che per realismo dirò semplicemente solida.

Era nato dunque un sodalizio che aveva interessi per la

cucina colta, per la gastronomia intelligente, raffinata ma nello stesso tempo semplice, più espressione divertita del pensiero che imperiosa esigenza dello stomaco. Gualtiero parlava di vivande e del modo giusto di prepararle, cuocerle e presentarle, rendendole sempre più semplici, razionali, perfette; io studiavo gli utensili, i recipienti, i materiali più idonei per aiutarlo a realizzare le sue idee.

Dopo tanti anni, gli stessi artigiani o i loro figli che avevano lavorato con mio nonno Pasquale e con mio padre Giannino, ricominciarono ad arroventare le lastre di rame sulle fiamme della fucina per ricavare delle forme che ritenevamo indispensabili ad una buona riuscita delle sue ricette.

Con Gualtiero la tradizionale cucina si rivelò sin dalle prime battute, soprattutto nei tempi di cottura, cucina d'autore.

Non ripetizione ma invenzione, non schema facile ma ricerca di originali modalità espressive, sembra complessa ed è classicamente semplice: non risulta di facile comprensione, ma stimola impulsi di fantasiose intellettualità gastronomiche. Le sue ricette volutamente essenziali persino nel linguaggio, rappresentano la sua poetica, la sua filosofia, sono insomma il succo della sua vita, ed un poco... anche della mia!

17



# WÜSTHOF

# 200

years of knives

Made in Germany  
Solingen

## CLASSIC IKON

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

**Quality - Made in Germany/Solingen**

# Pizza Gourmet. Se gli Chef *entrano in Pizzeria*



**di Giustino Catalano**  
Consulente enogastronomico

È NEI MOMENTI DI CRISI CHE ACCADONO LE COSE PIÙ INTERESSANTI. È NEI MOMENTI DI CRISI CHE SI FANNO INVESTIMENTI E, SEMPRE IN MOMENTI COME QUESTI CI SI AVVICINA, STRINGENDOSI L'UNO ALL'ALTRO. DUE MONDI PARALLELI CHE SEMBRAVANO DESTINATI A NON INCONTRARSI MAI, DURANTE QUESTA LUNGA CRISI, SI SONO AVVICINATI FINO A FONDERSI L'UNO CON L'ALTRO. IL RISULTATO È STREPITOSO!

Il cibo dei "lazzari", dei poveri, la pizza, ha assunto una nuova e meritata dignità e la cucina e i suoi operatori sono sembrati meno appartenenti a un mondo per pochi e, sicuramente, più alla portata di tutti.

In questo mutuo scambio la pizza è diventata cibo da ristorazione e i piatti e gli ingredienti, inarrivabili nell'immaginario collettivo, sono apparsi più alla portata di tutti.

E tutto ciò senza valutare lo spostamento delle birre, soprattutto le artigianali, dalle pizzerie ai ristoranti e del vino che ha fatto il cammino esattamente all'inverso approdando in pizzeria.

Uno scambio che ha educato al gusto, al cibo ed alla cucina una platea molto più ampia di quella che i due segmenti portavano come proprio personale patrimonio.

Per meglio capirci su questa fondamentale evoluzione tre esempi su tutti.

## **Simone Padoan – I Tigli – San Bonifacio (VR)**

Classe 1971, partito nel 1994 in provincia di Verona con una pizzeria che potremmo definire negli standard tradizionali, nel 2012 porta a compimento la grande svolta del locale coniugando in un'unica proposta la sua duplice passione per la pizza e i piatti di alta cucina.

Rinnova il locale con uno stile ben lontano dalla pizzeria come



si era intesa sino ad allora, molto più vicino per arredamento e impronta ai locali di alta fascia e fa virare la sua proposta dalle pizze classiche a pizze sempre più creative e che riscuotono grandi consensi di pubblico.

Veri bocconi gourmet, gli spicchi di Padoan conquistano prima il Veneto e poi pian piano l'Italia, portandolo agli onori della cronaca e ai maggiori riconoscimenti nel settore enogastronomico.

Sue creazioni, solo per citarne alcune e assolutamente non in maniera esaustiva, Battuto&Battuto, Crudo di gambero rosso, il filetto di maialino al tè affumicato, il piccione, il branzino al tè verde o il carpaccio di capasanta allo yuzu.

Tutte creazioni perfette sia per abbinamento che per bilanciamento.

### **F.lli Salvo – Francesco e Salvatore Salvo – S. Giorgio a Cremano (NA)**

Nel contempo, mentre l'onda di Padoan si spandeva lungo la penisola, da San Giorgio a Cremano (NA), due fratelli, terza generazione di pizzaioli, attivavano quella che ancora oggi è definito un "case study" universitario in economia.

Una pizzeria basata sulla qualità parossistica delle materie



Credit: Atomi Creativi

prime e dei loro abbinamenti in grado di sfornare decine di migliaia di pizze al mese, tutte perfette.

I Fratelli Francesco e Salvatore Salvo, negli stessi anni sostituivano le comuni materie prime di pizzeria con vere e proprie eccellenze, abbinando ad ogni pizza un differente olio

19



Credit: Atomi Creativi



extravergine selezionato dagli olii annualmente pluripremiati dalle riviste di settore.

Un cammino che ha portato la Pizzeria a dare lavoro, in tempo di piena crisi, a oltre 25 dipendenti regolarmente assunti.

Qui, accanto alla ricerca è stato il nome dei giovani ragazzoni partenopei che ha fatto sì che con le materie prime scelte venissero a manipolarle e abbinarle, in singole proposte che in menu andavano nella sezione "Le Pizze stellate", chef quali Antonino Cannavacciuolo, Gennaro Esposito, Nino Di Costanzo, Chicco



Cerea, Davide Oldani, Mauro Uliassi, Alfonso ed Ernesto Iaccarino ed Ernst Knam.

Un percorso differente da quello di Padoan, dove, con una proposta replicata

a menu con la precisa ricetta di uno Chef stellato, tutti potessero avere l'opportunità di provare una creazione di una star della cucina.

Due esempi diversi quindi. Uno dove il pizzaiolo per passione porta l'alta cucina sulla pizza, l'altro dove gli stellati vanno a mettere le proprie idee di cucina sulla pizza.

20





Giuseppe Caggiano



Giuseppe Caggiano



Credito Lello D'Anna

### Angelo Rumolo – Caggiano (SA)

Tra i due esempi, sempre nello stesso periodo, un terzo.

Qui da un'amicizia tra un pizzaiolo e uno chef stellato entrambi portano a casa propria una pizza con una elaborazione diversa.

È il caso del giovane pizzaiolo Angelo Rumolo del Grotto Pizzeria Castello e dello chef stellato Vitantonio Lombardo della Locanda Severino, entrambi a pochi metri l'uno dall'altro, nel piccolo borgo di Caggiano, ultimo comune campano prima della Lucania.

Vitantonio da suggerimenti al giovane pizzaiolo che rivede

una sua pizza in carta, farcita con patate, pancetta, scamorza e tartufo nero, arricchendo l'impasto di farina 00 con un cucchiaino di carbone vegetale ricevuto dallo Chef.

È la prima pizza al carbone vegetale e gli vale il Primo Premio al Campionato del Mondo del Trofeo Caputo.

Lo chef Vitantonio Lombardo, di contro, riporta l'impasto di Rumolo nel suo locale e lo ripropone fritto su una base di crema di tartufo e sormontato da caviale beluga malossol. È ancora oggi in carta.



# Bar e ristoranti contro

## *lo spreco alimentare*

SECONDO LE STIME DELLA FEDERAZIONE ITALIANA PUBBLICI ESERCIZI, UN TERZO DEI CONSUMI ALIMENTARI AVVIENE NEI PUBBLICI ESERCIZI, CON ENORMI SPRECHI DI CIBO. IL GAP LEGISLATIVO: MANCANO NORME AD HOC PER FACILITARE LA GESTIONE DEI PRODOTTI FRESCHI E SFUSI. L'ALLARMANTE SITUAZIONE DELLE MENSE SCOLASTICHE: IL 50% DEL CIBO VIENE SPRECATO

**S**preco alimentare: dalle parole bisogna passare ai fatti e ad una legge ad hoc per bar e ristoranti. Lo ha chiesto la Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi alla Camera dei Deputati in rappresentanza di più di 300.000 imprese nel settore della ristorazione, dell'intrattenimento e del turismo. "Le proposte di legge in esame, pur richiamando nelle loro presentazioni il settore dei pubblici esercizi, appaiono essenzialmente rivolte ai settori della produzione e distribuzione di alimenti e si riferiscono essenzialmente a generi confezionati – dichiara il Direttore Generale della Fipe Marcello Fiore -.

La peculiarità del settore che la Fipe rappresenta è costituita dal fatto che, a differenza di ciò che accade nelle famiglie in cui è uso consumare cibi avanzati dai pasti precedenti, al consumatore devono essere costantemente presentati prodotti fragranti e al meglio dell'appeal visivo e delle condizioni organolettiche. **Tutto ciò comporta nella ristorazione l'obbligo per gli imprenditori di scartare enormi quantità di prodotto non**



**consumato.** Ignorare gli esercizi pubblici e privilegiare esclusivamente i prodotti confezionati significa perdere 1/3 dei consumi di alimenti e ingenti quantità di prodotti pronti soprattutto per il consumo immediato e disponibili ad essere correttamente riutilizzati.

L'appello della Federazione al Parlamento si traduce nella richiesta di inserire emendamenti specifici a beneficio di esercenti e ristoratori; in particolare in riferimento alla **proposta di legge n. 3057 per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale.** "I consumi fuoricasa costituiscono ad oggi il 34% dei consumi alimentari, per un valore di 20 miliardi di acquisti di alimenti - prosegue Marcello Fiore - Questo significa che un terzo dei consumi alimentari avviene proprio nei pubblici esercizi e, in parallelo, si deve ritenere che una percentuale di alimenti quantomeno identica, se non superiore, venga sprecata. Manca una normativa specifica in grado di facilitare il lavoro degli esercenti nella gestione del



cibo invenduto. Alimenti freschi, non confezionati e deperibili che, pur essendo ancora in buono stato e fruibili non sono più adatti ad essere serviti alla clientela e che potrebbero invece essere facilmente destinati ad associazioni del terzo settore, enti caritatevoli, mense”.

Senza dimenticare il **settore della ristorazione scolastica** che presenta numeri (e dati di spreco) ancora più consistenti: “Il tetto dello spreco è proprio rappresentato dalle mense scolastiche - conclude Fiore -, dove si registrano “avanzi” anche superiori al 50% del cibo servito”.

Alla luce di questi dati allarmanti la Fipe ha presentato al Parlamento alcune considerazioni su come sia opportuno intervenire in maniera congiunta, facilitando il lavoro degli esercenti e regolamentandone le azioni a livello normativo: già oggi infatti molti esercizi (in particolare nella ristorazione pubblica e collettiva, del catering, del banqueting, della pasticceria) consegnano giornalmente alcuni chilogrammi di cibo invenduto ad istituzioni benefiche anziché avviarlo alla distruzione.

Pertanto, al fine di non disperdere l’apporto di piccole e medie imprese (o di unità locali di grandi imprese), la Fipe richiede nello specifico di tenere conto, nelle proposte di legge in itinere, le peculiarità che contraddistinguono il lavoro dei

pubblici esercizi: alto numero e capillarità delle unità locali; vicinanza ai luoghi di utilizzo; disponibilità di prodotti già elaborati e pronti per il consumo immediato; presenza di prodotti prevalentemente allo stato sfuso o preincartato; fornitura giornaliera di piccole quantità per unità locale; grandi imprese con migliaia di addetti, ma strutturate in piccole unità locali con poche decine di dipendenti. Un approccio che in concreto si traduce nel **regolamentare, nel rispetto delle normative di igiene e sicurezza, la cessione di prodotti di immediato utilizzo allo stato sfuso, insieme a semplificazioni di natura fiscale.**

In linea con la posizione di FIPE anche l’Onorevole Vittoria D’Incecco, componente della Commissione Affari Sociali: “Nel pieno spirito del messaggio di EXPO, ora più che mai è necessario restituire al cibo il giusto valore, garantendo, allo stesso tempo, il diritto ad una corretta alimentazione anche alle fasce più deboli della società per cui l’accesso al cibo non è sempre la regola, ma molto spesso l’eccezione. In questo senso questi provvedimenti possono costituire davvero un’occasione preziosa. Sono certa che ci sono tutti i presupposti per andare avanti - **sarebbe una vera conquista di civiltà per il Paese, quanto di meglio ci rimarrà dell’EXPO che abbiamo avuto l’onore di ospitare**”.



# La F.I.C. in udienza *da Papa Francesco*

di Roberto Rosati

IN OCCASIONE DELLA “FESTA NAZIONALE DEL CUOCO”, GIORNO IN CUI NACQUE IL SANTO PROTETTORE DELLA CATEGORIA, SAN FRANCESCO CARACCIOLO, LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI HA AVUTO UDIENZA DAL SANTO PADRE IN PIAZZA SAN PIETRO

La Federazione Italiana Cuochi in udienza generale dal Santo Padre Papa Francesco. In prima linea il presidente nazionale Rocco Pozzulo, il presidente regionale Alessandro Circiello e il segretario regionale Roberto Rosati. La ricorrenza del 13 ottobre è stata l'occasione per festeggiare il Santo protettore dei cuochi San Francesco Caracciolo.

Come un po' tutte le varie categorie professionali, anche i cuochi hanno il loro Santo patrono: San Francesco Caracciolo. Al secolo Ascanio dei Principi Caracciolo, nasce il 13 ottobre 1563 nella tenuta di famiglia Villa Santa Maria in Chieti. Seguendo un percorso simile a San Francesco d'Assisi, rinuncia a tutti i suoi titoli ed averi per dedicarsi anima e corpo in favore ed aiuto dei poveri e bisognosi, avendo cura di soste-



nere quelle cerchie di persone dimenticate ed emarginate dalla popolazione come carcerati, condannati a morte, ecc.

Dietro richiesta della Federazione Italiana Cuochi, vista la grande venerazione da parte dei cuochi di Villa Santa Maria, con l'approvazione della Conferenza episcopale italiana, il 26 marzo 1996 la Santa Sede ha dichiarato San Francesco Caracciolo Santo patrono dei cuochi.

Il 13 ottobre, giorno di nascita del Patrono, ricorre quindi la “Festa nazionale del Cuoco”, promossa dalla F.I.C. e dalle varie Associazioni regionali e provinciali.

Questa ricorrenza dimostra il fatto che i cuochi, anche se per competenze e capacità si distribuiscono su vari livelli professionali, dinanzi ad un Santo si trovano ad essere tutti uguali.

# LABORATORIO TORTELLINI BIO: BUONO. INTELLIGENTE. ORGANIC.



www.smeraldiniemenazzi.it



## DAL RISPETTO DELLA NATURA, I FRUTTI MIGLIORI.

Una linea di 5 referenze di pasta fresca surgelata dagli ingredienti biologici: dalla semola alle uova, alle materie prime dei ripieni. Tutti approvati dal CCPB, l'ente certificatore in materia. Laboratorio Tortellini BIO è una proposta per il ristoratore che vuole soddisfare quella parte di clientela, decisamente in aumento, più attenta e responsabile verso il cibo che consuma e la natura da cui proviene.



Scopri la gamma  
Laboratorio Tortellini Bio



Numero Verde  
Servizio Clienti  
**800-733525**

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

# Dalla creatività di Giuseppe Mancini, *la torta Dark Dark*



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

IL CIOCCOLATO  
FONDENTE È  
PROTAGONISTA  
ASSOLUTO IN  
QUESTA DOLCE  
CREAZIONE DI  
PASTICCERIA



In questa pagine il pastry chef Giuseppe Mancini presenta una sua dolce creazione con crema al cioccolato al 70% di massa di cacao, che contrasta con il fondo croccante al cioccolato al latte e il riso soffiato al cacao. L'ha voluta chiamare "Dark Dark", un nome dato non a caso, perché dettato dal prevalente uso del cioccolato fondente. Giuseppe Mancini, nato a Bari, è un collega che fin da giovane ha avuto la passione per la pasticceria distinguendosi in diverse competizioni con risul-

tati soddisfacenti, ma che soprattutto riesce nel campo lavorativo a realizzare creazioni attuali.

Un bravo professionista abile anche nella lavorazione artistica del cioccolato e dello zucchero. Personalmente ho avuto il piacere di conoscerlo in una delle edizioni del concorso "Artistica" indetto dalla Federazione Italiana Cuochi.

Ricordo la sua creazione in zucchero tirato, colato e soffiato per la quale ha guadagnato la medaglia d'oro. Oggi, consulente per aziende del settore e formatore in alcune scuole di formazione, contribuisce attivamente a promuovere la sua arte avvicinando i giovani alla professione.



**DARK-DARK****Mousse al cioccolato fondente al 70% con fondo croccante al cioccolato latte e riso soffiato**

Composizione

Biscotto morbido al "cioccolato"

Croccante di riso soffiato al cacao

Mousse al cioccolato (con base semifreddo)

Glassa al cacao lucida

**Biscotto morbido al "cioccolato"**

Pasta di mandorle 50% g 430

Zucchero a velo g 130

Tuorli g 210

Uova intere g 150

Albumi g 250

Zucchero g 130

Farina debole g 100

Cacao in polvere g 50

Pasta di Cacao g 100

Burro g 100

**Procedimento**

Mescolare la pasta di mandorle con lo zucchero a velo, aggiungere insieme i tuorli e le uova poco alla volta, montare gli albumi a neve con lo zucchero. A parte setacciare le farine, sciogliere il burro con la pasta di cacao. Alla miscela di burro e pasta di cacao aggiungere una parte di albumi montati e il composto di pasta di mandorle. Per ultimo incorporare delicatamente le farine e poi i restanti albumi montati a neve. Stendere il composto in un foglio di carta forno per uso alimentare. Il composto deve avere uno spessore di circa cm 1, infornare a 190°C circa.

Nota: fare attenzione nella cottura per evitare che il composto possa "biscottare". Per ogni foglio di carta forno il composto da utilizzare è di circa g 800.

**Biscotto morbido al "cioccolato"**

Cioccolato al latte g 300

Pasta nocciola g 160

Burro g 60

Riso soffiato al cacao g 190

**Procedimento**

Sciogliere il cioccolato a microonde, unire la pasta di nocciola e il burro, mescolare ed emulsionare il composto. Per ultimo aggiungere il riso soffiato al cacao, facendo cristallizzare il composto nella forma voluta.

Mousse al cioccolato al 70% di massa cacao

Cioccolato fondente 70% g 600

Base semifreddo g 400

Colla di pesce g 12

Panna semi montata

non zuccherata g1000

**Base Semifreddo**

Acqua g 150

Zucchero semolato g 500

Tuorli g 600

Vaniglia g 1

**Procedimento per la base semifreddo**

Cuocere a 121°C l'acqua con lo zucchero, versare a filo lo zucchero cotto sui tuorli montando il composto con l'ausilio della planetaria fino a raffreddamento.

**Procedimento per la mousse**

Sciogliere il cioccolato a 45°C., incorporare al cioccolato una parte di panna semi montata, unire la base semifreddo e per ultimo la restante panna.

Temperatura di utilizzo consigliata 24\25°C.

**Glassa al cacao lucida**

acqua g 600

Zucchero semolato g 800

Panna g 500

Latte magro in polvere g 135

Cacao g 250

Glucosio g 200

Gelatina in fogli g 50

Gelatina neutra a freddo g 700

**Procedimento**

Cuocere a 106°C l'acqua, lo zucchero semolato, la panna e il latte in polvere. Fuori dal fuoco aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata e la gelatina neutra. Emulsionare il composto, passare a colino e utilizzare ad una temperatura di circa 35°C.

**Montaggio della Torta al contrario.**

Versare il primo strato di mousse al cioccolato su di un cerchio di altezza cm 4 e cm 18 Ø.

Inserire il biscotto, versare l'altro strato di Mousse e chiudere con il fondo croccante di riso soffiato al cacao e cioccolato a latte. Raffreddare la torta, sformare e definire la torta con la glassa al cacao lucida, le decorazioni in filigrana di cioccolato fondente, a latte e l'anice stellato. 🍷

# Staff no *Star*



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

È TEMPO DI MOSTRARE IL NOSTRO IMPEGNO DIRETTO, SIA  
COME PROFESSIONISTI CHE COME FEDERAZIONE ITALIANA  
CUOCHI, NEL PORRE ARGINE ALLA CRESCENTE SFIDUCIA  
NEI CONFRONTI DEGLI ENTI FORMATORI DEI FUTURI CUOCHI

28

Sarà capitato anche a voi di partecipare a riunioni in Federazione e nelle nostre Associazioni regionali e provinciali dove improvvisamente si accende la passione e il dibattito. Ci sono alcune tematiche che stanno particolarmente a cuore a tutti e che toccano la sensibilità di tutti i presenti. Una di queste tematiche è quella della formazione e della scuola in genere. Il dibattito si accende a ragion veduta: quasi tutti i colleghi hanno esperienza diretta di rapporti con la scuola attraverso gli stage formativi e l'alternanza scuola lavoro; altri colleghi lavorano nella scuola come formatori, altri ancora sono impegnati a pieno servizio, in qualità di docenti, negli istituti e nei centri di formazione professionale. L'amarezza che spesso emerge da questi dibattiti ci costringe all'evidenza e a non poter più rinviare il nostro impegno diretto, sia come professionisti che come Federazione Cuochi, a porre argine alla dilagante e crescente sfiducia nei confronti degli enti formatori delle giovani leve delle nostre cucine.

L'obiezione principale che emerge è che i giovani oggi non arrivano allo stage, e quindi al lavoro, adeguatamente preparati. Ci sono ragioni diverse che determinano questa impreparazione.

La prima causa è il boom, determinato dal successo mediatico dei cuochi, delle iscrizioni nelle nostre scuole. Il proliferare incontrollato degli enti formativi ha spesso costretto ad organizzare in modo affrettato ed incompleto sia le strutture laboratoriali che il corpo docente. Se per quanto riguarda le strutture si tratta "solo" di avere i finanziamenti per poter procedere agli acquisti, per il personale docente

e non la questione è grave perché si è persa la possibilità di un passaggio di consegne e di competenze fra generazioni. In alcune scuole ci sono due tre insegnanti con esperienza e decine di docenti alle prime armi! Per i colleghi esperti il peso dell'organizzazione diventa insostenibile.

La seconda causa è la pochezza della nostra cultura che non riconosce il giusto prestigio sociale ai mestieri e, ancor oggi nonostante tutto, relega il cuoco a mestiere di serie minore.

Sono altre e molteplici le cause di questa situazione e saranno da riprendere anche in dibattiti e articoli successivi, tuttavia, proprio perché abituato dalla concretezza e dal pragmatismo del nostro mestiere, ritengo opportuno tentare di delineare degli spunti operativi per noi tutti, dando qualche

## IPSE DIXIT

"Se si possono insegnare le conoscenze necessarie per svolgere un lavoro, non si può insegnare ad eseguirlo bene: il lavoro mestiere, infatti, come ogni altra vita in azione, è ininsegnabile, implica un appello non aggirabile alla propria mai conclusa intenzionalità, razionalità, responsabilità e libertà. Non c'è altro da fare che viverlo ogni volta pienamente, da persona umana, con carattere, per dimostrare agli altri di possederlo".  
Giuseppe Bertagna, "Fare Laboratorio".

elemento di lavoro comune.

1. Alle riunioni di cui sopra, legittimo e opportuno momento di confronto e dibattito, segua sempre una fase di concretezza operativa. Definite sempre una azione concreta da compiere sulle tematiche scottanti: cosa possiamo fare noi, come associazione e singoli professionisti, per supportare la scuola e per aiutare nella formazione i docenti giovani?

2. Quando ricevete un allievo in stage accoglietelo come se fosse vostro figlio. Siate giusti con lui e anche giustamente severi ma nel contempo cercate di entrare in dialogo. Questa franchezza, superato il primo impatto, conquista i giovani.

3. A livello istituzionale stiamo lavorando su diversi fronti per produrre formazione come dipartimento tecnico professionale per:

a. elevare il livello della formazione dei cuochi con corsi universitari che non si limitino però a formare dei teorici

della cucina ma trasmettano una cultura del saper fare e del problem solving.

b. produrre in tutte le regioni almeno due corsi per anno attivando tutte le risorse interne della federazione e i formatori latenti. A questo proposito il dipartimento ha raccolto oltre cinquanta domande di colleghi che si candidano a formatori.

c. scrivere il codice deontologico del cuoco e procedere sulla via del riconoscimento della nostra professione.

Per ottenere risultati dobbiamo però procedere uniti. Il nostro è un lavoro d'equipe, la forza di una cucina è certamente nell'estro e nelle capacità di comando del suo chef che nulla però sarebbe senza il suo staff. Le stelle, o peggio le meteore televisive, rischiano quindi di produrre danno estremo alla nostra categoria se non si sforzano di condividere ed esprimere qualche contenuto e messaggi deontologicamente corretti e che vadano ben oltre questioni prettamente culinarie.



# Awistato UFO in cucina: *il Microonde*



di Paolo Forgia

ALLA SCOPERTA DELLE POTENZIALITÀ OFFERTE DA QUESTA TECNOLOGIA CHE UTILIZZA L'ACQUA CONTENUTA ALL'INTERNO DEGLI ALIMENTI PER PRODURRE CALORE

**Q**uanti di voi hanno un forno microonde in cucina e lo utilizzano solo per riscaldare i contorni da servire in tavola con una buona grigliata? La risposta è: TANTI. Come tutte le attrezzature di cucina, anche il microonde ha un suo utilizzo specifico che non tutti conoscono. Se volete grigliare, arrostitire o friggere sicuramente questo forno non fa al caso vostro. Questa tecnologia ha un suo impiego ben specifico e sfrutta il contenuto di acqua all'interno degli alimenti.

## LE MICROONDE

Le microonde sono radiazioni elettromagnetiche che raggiungono il cibo per irraggiamento, ma che, avendo poca energia, non sono in grado di trasmettere calore all'alimento, come fanno, per esempio, i raggi infrarossi. Il campo elettromagnetico generato dalle microonde mette in rapida oscillazione le molecole di acqua; in un cibo queste ruotano liberamente trasferendo calore all'alimento. **Il forno a microonde può quindi essere utilizzato come valida alternativa ad altri tipi di cottura come bollito, a vapore e in umido.**

Avendo spiegato il principio che il microonde lavora in presenza di acqua possiamo cominciare a pensare come sfruttare tale reazione. Provate a pensare all'acqua che contengono i vegetali; se noi poniamo un recipiente pieno d'acqua con sedano, carote e cipolle, in pochi minuti avremo come risultato un brodo vegetale; se oltre ai vegetali mettiamo ritagli di carne o di pesce, avremmo rispettivamente gli altri due tipi di brodo. Il vantaggio? Oltre a quello di non sporcare la cucina ed evitare di fare vapore inutile, si mantengono tutti i principi nutritivi dei

nostri ingredienti all'interno del liquido (p.s.: non mettete sale nel brodo perché si intorbida e denatura eventuali proteine inserite).

## OLI AROMATIZZATI IN POCCHI ISTANTI

Sfruttiamo questa tecnologia anche per aromatizzare gli oli. Se provate ad inserire un rametto di rosmarino in microonde, questo diventerà secco poco dopo. Ma se noi proviamo ad immergerlo all'interno di un olio (che è un grasso al 99%), **le microonde colpiranno le molecole di acqua del rosmarino e le trasferiranno all'interno dell'olio utilizzato.** Ed ecco fatto velocemente un olio aromatizzato. Oltre al rosmarino potete inserire tutte le erbe aromatiche e spezie che rilasciano sapore (pensate ad un olio aromatizzato al peperoncino e aglio per fare uno strepitoso spaghetti di mezzanotte).



### COTTURA VELOCE AL CARTOCCIO

Questo metodo di cottura può essere abbinato anche ad altre tecniche per migliorarne il risultato finale. Pensiamo al metodo di cottura al cartoccio che sfrutta il vapore per mantenere all'interno dell'involucro gusti e sapori. Se mettiamo il cartoccio in forno, le tempistiche oscillano tra i dieci e i quindici minuti in base alla preparazione che si vuol fare. In microonde si velocizza tutto il processo perché il vapore che si forma all'interno sarà immediato come lo sarà l'evaporazione dell'acqua e quindi lo sprigionamento di calore repentino.

Vi faccio l'esempio dell'impepata di cozze: la preparazione classica viene fatta all'interno di un pentolone con un soffritto di sedano carote e cipolla, pomodoro, cozze e abbondante pepe. Si fa cucinare per circa 40 minuti e il risultato è pronto da servire. Però la difficoltà sta nel portare in tavola la quantità esatta al cliente. Molto spesso, ordinando questo piatto, si possono trovare gusci di cozze senza il mollusco e per la persona

### IMPEPATA DI COZZE IN CARTA FATA AL MICROONDE



#### Ingredienti

Cozze  
 Pomodorini  
 Olio all'aglio  
 Cipolla maturata  
 Pepe  
 Sale  
 Basilico  
 Olio evo

#### Procedimento

- 1) Porre la carta fata in una ciotola.
- 2) Pulire le cozze e metterle all'interno della carta fata.
- 3) Tagliare i pomodori a spicchi e aggiungerli alle cozze con gli aromi.
- 4) Chiudere il cartoccio e mettere in microonde in 2 minuti a 800 watt.

### AGLIO, SENZA PAURA!

Il microonde ci salva anche da una delle tante ossessioni dei cuochi: l'utilizzo dell'aglio in cucina. Molte persone che lavorano in cucina, compreso me, ha paura di utilizzare l'aroma dell'aglio perché spesso indigesto o non gradito al cliente. Ho sfruttato quindi le caratteristiche del forno mettendo qualche spicchio d'aglio in un recipiente ricoperto d'olio; al primo bollore del liquido, ho coperto con pellicola il recipiente e ho aspettato che si raffreddasse. L'aroma dell'aglio è quindi fuoriuscito dal vegetale e ha aromatizzato il grasso. Adesso sta a noi cuochi decidere se utilizzare solo l'olio o anche i pezzi dell'aglio.



che paga un servizio, questa situazione è molto sgradevole. Sfruttando il microonde e il cartoccio di Carta Fata velocizzo sicuramente la preparazione e spreco di meno. Infatti il cuoco, se decide di dare venti cozze al commensale, non dovrà fare altro che mettere all'interno del sacchetto il mollusco e cucinarlo espresso durante il servizio in due minuti. Il risultato sarà che ogni cozza sarà piena e grazie alla formazione di vapore sarà bella gonfia e non secca.

Per concludere ricordiamo che ogni attrezzatura in cucina è stata studiata per un suo scopo specifico e se noi cuochi impariamo ad impiegare queste nuove tecnologie, la nostra vita spericolata sarà semplificata e migliore.



# Astici e aragoste: *animali o alimenti?*



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

RICERCA E LEGISLATURA IN QUESTO CAMPO SCARSEGGIANO, E MOLTI SONO ANCORA I DUBBI RELATIVI ALLA LORO SENSIBILITÀ AL DOLORE E AL MODO IN CUI DEBBANO ESSERE CONSIDERATI IN CASO DI CONSERVAZIONE, OVERO ANIMALI O ALIMENTI. UN'INDAGINE EUROFISHMARKET CERCA DI FARE UN PO' DI CHIAREZZA

Si sta avvicinando il periodo natalizio e anche quello degli scoop giornalistici sul maltrattamento degli astici e delle aragoste. Già l'anno scorso sono stati diversi i ristoratori finiti

sul giornale e in televisione con pesanti accuse relative al maltrattamento di questi crostacei. L'argomento è molto delicato e la discussione è tuttora aperta poiché **è davvero ancora molto limitata la ricerca scientifica in merito alla percezione del dolore da parte di questi artropodi e scarseggia anche la normativa che riguarda il benessere per questo settore.** Le Associazioni Animaliste e Ambientaliste,

oltre che numerosi veterinari e Organi di Controllo, nonché la stampa, stanno penalizzando gli operatori che commercializzano astici e aragoste vive con le seguenti motivazioni:

- "sul ghiaccio soffrono";
- "gli astici soffrono con le chele legate dagli elastici"
- "gli astici e le aragoste non devono essere uccisi nell'acqua bollente poiché soffrono maggiormente rispetto ad altri sistemi".

Sarebbe dunque opportuno chiarire quali siano le corrette modalità di gestione di alcune specie: dei pesci di acqua dolce, la cui morte avviene lentamente perché respirano anche attraverso la pelle, e in particolare degli astici che, per



La cover del volume dedicato ai "grandi" crostacei, in uscita a dicembre



consuetudine, si usa vendere vivi. Rispetto a questi ultimi è controverso se la detenzione degli stessi sul ghiaccio integri uno dei reati in materia di maltrattamento degli animali. **Si dovrebbe stabilire, infatti, se gli**

**astici possano o meno percepire dolore e se debbano essere considerati come alimenti oppure come animali,** e stabilire così quale dei due interessi in gioco (la tutela della salute dei consumatori attraverso la corretta gestione dell'alimento oppure la tutela dell'astice come animale) debba prevalere. **Ad oggi, la maggior parte dei regolamenti comunali o regionali vieta la vendita, ma non la detenzione, di esemplari vivi;** la detenzione dovrebbe avvenire in acquari

con determinate caratteristiche (e non consistere in sostentamento attraverso la nutrizione). **Invece, per quanto riguarda la macellazione, nessuno ne chiarisce le modalità** a parte un parere dell'Istituto Zooprofilattico della Lombardia e dell'Emilia Romagna che però sottolinea di basarsi sulla presunzione, e non sulla certezza, che l'animale soffra e consiglia un metodo di difficilissima applicazione pratica, che non garantisce una morte veloce e indolore. Inoltre, in tale parere si asserisce che la detenzione dell'astice con le chele legate

che spingono gli operatori a prendere tale precauzione, ovvero il rischio di mutilazioni reciproche tra gli animali nonché il

pericolo per l'operatore che immerga le mani nell'acquario per prelevarli.

**Eurofishmarket sta portando avanti una raccolta di pareri autorevoli utile a comprendere meglio la sensibilità al dolore dei prodotti ittici, in particolare dell'astice e dell'aragosta.** Inoltre, insieme a numerosi tecnici e studi legali, stiamo svolgendo **un'approfondita indagine in merito alla normativa comunitaria ed alla commercializzazione di questi prodotti nei mercati europei ed extracomunitari.** Sul numero di Eurofishmarket in uscita nel mese di dicembre pubblicheremo questi pareri unitamente a un libro interamente dedicato ai "grandi" crostacei. Il testo tratterà tutti gli aspetti del settore, dalla sistematica all'ispezione al benessere alla commercializzazione. Alla stesura del libro hanno partecipato docenti di numerose Università italiane, veterinari e biologi specializzati. Per tutti i lettori de "Il Cuoco" che lo prenoteranno

entro fine novembre, il libro sarà

in promozione a 30 euro invece che 50 (escluso le spese di spedizione) specificando nel modulo di richiesta il riferimento alla rivista (rif. "Il Cuoco"). Per maggiori informazioni e per richiedere il testo scrivere a [info@eurofishmarket.it](mailto:info@eurofishmarket.it).



# Erfurt 2016: la corsa verso le olimpiadi è iniziata

di **Veronica Satalino**

AL VIA GLI ALLENAMENTI  
PER I TEAM SENIOR E JUNIOR  
DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

A poco meno di un anno dalle Olimpiadi di Cucina, il team degli chef che rappresenta l'Italia alle competizioni internazionali è sceso in campo dando avvio agli allenamenti in vista del grande evento, in programma a Erfurt dal 22 al 25 ottobre 2016. Due le giornate che vedranno protagonista la Nazionale Italiana Cuochi, il **22 e 24 ottobre**, durante le quali competere rispettivamente nel **programma freddo e nel programma caldo**. Stesse date per i due team, senior e junior, che compongono la squadra della NIC guidata dal General **Manager chef Daniele Caldarulo**. 32 i team

senior e 20 i team junior partecipanti con i quali l'Italia dovrà confrontarsi, dando il massimo per **la conquista del podio**. "Dobbiamo dare il meglio per la categoria che rappresentiamo e per tutta l'Italia – dichiara Caldarulo – e dobbiamo impegnarci al massimo fin da ora".

Ad inaugurare le sessioni di allenamento pratico il **team junior NIC, guidato dai Coach Francesco Gotti e Gaetano Raguni**, che si è dato appuntamento in **SAPS Agnelli Cooking Lab** a Lallio (BG), prima, e presso la **Cucina Salute e Benessere di Orogel** a Cesena, dopo. Nelle due occasioni i giovani chef della Nazionale hanno elaborato e studiato il menù – composto da starter, main course e dessert – di 60 porzioni e il buffet

freddo e caldo edibile per 12 persone con i quali concorrere alle Olimpiadi. A seguire, anche il **team senior, guidato dal Coach chef Pierluca Ardito**, ha dato inizio agli allenamenti pratici ad Alberobello (BA), presso **Istituto Eccelsa**, concentrandosi sulla preparazione e sull'allestimento del tavolo freddo. Ad ogni preparazione e allestimento è seguito l'attento studio di ogni singolo piatto, analizzando forme, colori, gusti e ingredienti affinché il risultato finale sia un tavolo da Nazionale.

Archivate le prime sessioni di allenamento, la strada da percorrere è ancora lunga e le occasioni per entrare sempre più nel dettaglio del lavoro e perfezionarlo saranno tante. Tra queste quelle offerte dal **progetto NIC in Tour che vedrà la Nazionale Italiana Cuochi allenarsi in tutta Italia, presso le Regioni che hanno manifestato o manifesteranno l'interesse ad accogliere i suoi chef** e condividere con loro le emozioni di un percorso da solcare insieme. Il primo appuntamento in programma del NIC in Tour? A gennaio 2016 in Valle d'Aosta. L'avventura Olimpiadi è cominciata e la Nazionale Italiana Cuochi ha iniziato a correre. Obiettivo: portare l'Italia fra i top team mondiali. 🇮🇹



# NIC ACADEMY: l'aggiornamento *firmato N.I.C.*

di **Veronica Satalino**

IN PARTENZA I NUOVI PROGETTI  
FORMATIVI NELL'AMBITO  
DELLE COMPETIZIONI

La cucina è un mondo in costante evoluzione e lo chef è una figura in continuo mutamento. Lo sa bene la **Nazionale Italiana Cuochi, sempre attenta alla formazione e all'aggiornamento** costante, da tempo impegnata nella promozione e diffusione

della cultura culinaria in tutte le sue forme.

Tra queste non manca l'affascinante quanto impegnativo **mondo delle competizioni**, un ambito che attira ogni anno sempre più chef, professionisti o alle prime esperienze. Ed è a loro che si rivolge la Nazionale Italiana Cuochi, offrendo **l'esperienza di un team che si allena e partecipa alle più prestigiose competizioni culinarie internazionali**, rappresentando l'Italia nel mondo e conseguendo importanti risultati.

Nasce così il progetto **NIC Academy**, workshop e corsi formativi tenuti dagli chef della Nazionale Italiana Cuochi. **Workshop rivolti agli studenti degli Istituti Alberghieri** sul tema "Le competizioni culinarie: passione, arte, tecnica", ma an-

35





che **corsi formativi rivolti a tutti gli chef che intendono partecipare alle competizioni culinarie** nazionali e internazionali gareggiano nella categoria "cucina calda" e "cucina fredda", **in programma presso METRO Academy di San Donato Milanese**. Due percorsi teorici, pratici e dimostrativi per preparare i talenti che si affacciano al mondo delle competizioni fornendo loro le conoscenze utili e necessarie per prendere parte ai concorsi con professionalità. Tutti i dettagli per

partecipare ai corsi NIC Academy a breve sul sito web **www.nazionaleitalianacuochi.it**.

36

### LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

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



🇬🇧 for english text see page 82

Main sponsor and official supplier



Official sponsor



Technical partners





**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.





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

# Del mondo *che verrà*

STORIE AMENE, LIBERI PENSIERI E BIZZARRI RICORDI

RACCONTATI A CUOCHI CURIOSI DA CHI, AHIMÈ, CUOCO NON È

**38** In quest'ultimo anno mi sono sforzato di non esprimermi apertamente su EXPO 2015 perché volevo capire bene e fino in fondo, a bocce ferme come si usa dire, cosa ha significato e significherà questo evento planetario per l'umanità e per il mondo intero.

Vi confesso che non ho capito tutto e qualche riserva è rimasta, ma oggi mi interessa, prima per chiarirlo me, operare una specie di riassunto divulgativo su quanto è rimasto, in termini di idee, questa grande kermesse poiché l'abbiamo già vissuta, direttamente e indirettamente, con l'esperienza del turista e del gourmand.

Questa volta dichiaro apertamente che non tutto ciò che scriverò su questa paginetta sarà frutto delle mie modeste capacità; infatti gli argomenti, su cui comunque intendo tornare in un prossimo futuro, sono di una vastità tale che il solo pensiero

mi sgomenta e mi son fatto aiutare da Internet.

Le parole d'ordine dell'evento sono: **Nutrire il Pianeta - Energia per la Vita**. Si tratta di un assunto apparentemente lineare che sembra un invito a mettere in fiera le

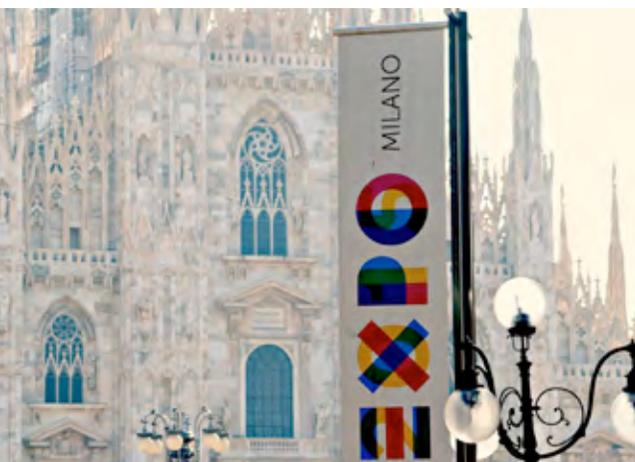
eccellenze delle nazioni partecipanti e i sistemi di implementazione delle eccellenze stesse per renderle visibili e comunicate in un mondo che fa del globalismo e del localismo la sua religione.

In questi mesi però mi son reso conto che quanto più se ne parla tanto più, a poco a poco, il tema svela le sue mille implicazioni e la faccenda, al di là della pur complessa fiera, sta diventando il manifesto di un modus operandi finalizzato a preparare un mondo futuro che assicuri ai nostri discendenti le stesse opportunità nutrizionali e vitali di cui oggi godiamo.

L'invito che è sottinteso in ogni evento legato ad Expo 2015 insomma è quello sostanziale di **incominciare a pensare a una risposta globale a grandi e irrinunciabili temi** che coinvolgano governi, istituzioni, leader, società civile, individui di buona volontà che facciano massa d'urto e agiscano, come si sta facendo con il Protocollo di Kyoto per il clima, in funzione orientativa prima e operativa poi, con la sottoscrizione e il rispetto di intese, patti, alleanze planetarie.

A questo punto e a fronte di questa sentita esigenza nasce la Carta di Milano, figlia diretta di Expo 2015 e delle decine di incontri, dibattiti, interviste e confronti che in questi mesi si sono tenuti in Expo e non.

Questa eredità culturale, raccogliendo l'ampio dibattito del mondo scientifico, le istanze della società civile e la forza delle istituzioni, intende promuovere a livello planetario l'impegno degli individui, delle associazioni, delle imprese e dei governi per **avviare un processo virtuoso** che punti a garantire alle successive generazioni il diritto a nutrirsi nel modo migliore ►





# Risultato **PROFESSIONAL**



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



**GUSTO**  
TRADIZIONALE,  
RISULTATO  
PROFESSIONALE.



Il Brodo di Manzo Professional è preparato con estrema cura ed è così versatile che ti lascia libero di creare, sperimentare e innovare in cucina. E' come avere un nuovo ingrediente sempre pronto a tua disposizione.

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



possibile per un futuro più equo e sostenibile.

Mi rendo conto che il solo pensiero ci porta mentalmente sull'orrido baratro dell'utopia ma dobbiamo imparare a convivere con questa immensità poiché l'esperienza planetaria del **Protocollo di Kyoto** ci insegna che partendo dalle idee, seppure immense e utopistiche, si può arrivare a risultati sempre più quantificabili e ottimali per il pianeta.

Nello specifico l'attenzione di tutti deve soffermarsi soprattutto su tre grandi linee di azione che si concretizzano in tre grandi sfide legate tra di loro.

*La prima*, forse quella più urgente, si riferisce all'annoso problema della fame nel mondo in cui si contrappongono la carenza di risorse alimentari e l'enorme spreco che se ne fa.

*La seconda* sfida riguarda la corretta alimentazione in un mondo in cui, per ogni persona malnutrita ce ne sono due in sovrappeso e, a fronte di circa trenta milioni di persone che muoiono per fame ogni anno, ce ne sono circa altrettante che muoiono (orrore a dirsi!) per eccesso di nutrimento.

*La terza* e non meno importante, invita a politiche di promozione di un'agricoltura sostenibile in un mondo che oggi coltiva per produrre biocarburanti in una realtà dall'impatto negativo sugli habitat naturali e sul mancato sviluppo del Sud del Mondo.

Altro non so e in particolar modo non ho idea di che rap-

porti esistano tra Expo 2015, la Carta di Milano e le grandi istituzioni come la FAO; spero solo che le azioni siano ben coordinate ed efficaci

L'invito che sento di dover fare da questa modesta paginetta dedicata agli amici cuochi di ogni età e levatura professionale è di guardare ai propri figli e ai nipoti e di apprezzare la loro gioia di vivere ponendosi con coscienza degli interrogativi e inforcando occhiali che ci permettano di guardare molto più lontano di quanto stiamo facendo oggi.

Ciascuno faccia il proprio, con la propria forza e con le proprie capacità.

Per chi volesse approfondire, informarsi e arricchire il dibattito su questi argomenti consiglio:

- [www.expo2015.org](http://www.expo2015.org) per un inquadramento generale sulla manifestazione e su gli eventi connessi;
- [www.protocollodimilano.it](http://www.protocollodimilano.it) per la chiarezza grafica ed espositiva delle linee guida;
- [http://magazine.expo.org/it/le\\_idee\\_di\\_expo](http://magazine.expo.org/it/le_idee_di_expo) per la ricchezza di documenti e contenuti.

Naturalmente non mancano link e rimandi ad aziende e organizzazioni a cui si possono attingere un mare di notizie senza trascurare il sito ufficiale della FAO Italia.

Buona fortuna di cuore cari amici che vivete con me su questa astronave meravigliosa che chiamiamo Terra!

## GLI INSERZIONISTI

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



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	43
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	83
Base Protection	Giuseppe Diterizzi	0883.334830	www.baseprotection.com	53
Electrolux	Natale Miniero	0434.380851 - natale.miniero@electrolux.it	www.electrolux.it/professional	84
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2, 4, 5
Knorr Professional	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it	37, 38
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	49
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	41
Rummo Lenta Lavorazione	Fernando D'Aviero (Direttore Vendite Italia NT & FS)	342.8668230 - fernando.daviero@pastarummo.it	www.pastarummo.it	15
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	47
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	25
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	17

**OROGEL**

Food Service

*Per trovare il benessere non serve andare lontano.*



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

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

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



# Quando il ristorante è fuori tema



BUSINESS E BUONA RISTORAZIONE NON SEMPRE VANNO A BRACCETTO: LO DIMOSTRANO I TANTI LOCALI TEMATICI SORTI IN ITALIA E NEL MONDO

di **Alberto Lupini**

**S**arà anche uno dei locali più visitati a Taipei, ma francamente, mangiare seduti su di un water ed avere vicino un soprammobile che rappresenta proprio quella cosa che a tavola è tabù anche solo parlarne (si proprio quella...), è un'esperienza che proprio non mi attira. L'esempio citato non è casuale perché non voglio correre il rischio che non si capisca cosa penso dei "ristoranti tematici": non mi interessano proprio! O meglio, non mi interessa l'effetto baraccone o da luna park che si crea facendo del cibo quasi un di più...

La verità che è che giocando sul tema e sugli effetti speciali, in Italia come nel mondo, **sono sorti troppi locali dove il mangiare è l'ultima delle aspettative, mentre lo stupire (spesso con volgarità) è la regola.** Sarà che per me il cibo è sacro. O forse perché rispetto il lavoro di chi sta in cucina e in sala, e il vederli sfilare in abiti da improbabili comparse dell'Arena di Verona o di qualche zoo di mago di Oz mi mette a disagio. Un po' come vederli spadellare in tv... Magari portare un nipotina a mangiare nel ristorante di Barbie potrebbe essere carino (per la bimba), ma l'aspettativa di cosa mangiare sarebbe sicuramente inferiore a quella già scarsa se mi trovassi da Mc Donald's. E in più mi sembrerebbe di fare un pessimo lavoro sul piano dell'educazione alimentare.

Con questo non voglio dire che non merita una visita (anche più di una) il **Cafènoir a Milano**, l'ex bar buio all'istituto per ciechi dove il cibo che non si vede per nulla diventa un'esperienza che

mette in gioco tutti i sensi. Oppure andare al **carcere di Volterra** e cenare coi piatti preparati dai detenuti. Si tratta di occasioni che hanno anche una valenza etica di non poco conto. Sono certamente locali "tematici", ma dove il cibo è assolutamente centrale. Niente a che vedere, per intenderci, con **l'Ice Club di Roma** dove non importa cosa bevi e tenti di mangiare... tutto è di ghiaccio e a -5°. Per non parlare dell'**ATMosfera di Milano**, il tram dove si serve una cena viaggiando sulle rotaie e dove il lavoro della cucina (anche se fatto bene in verità) non conta nulla rispetto all'idea di mangiare in movimento. E meno male che non ti servono con i pacchetti preconfezionati come sugli aerei (da sempre il primo ristorante tematico in senso vero).

Di fatto stiamo parlando di business, il che non sempre si sposa bene con una buona ristorazione. In questa logica può succedere come a Rho, che inventino un ristorante (il Primus) a tema antica Roma, peccato che siamo fuori tema perché nel menu non c'è neanche lo sforzo di proporre i piatti gustati da Cesare o Cicerone (il che sarebbe una grande operazione culturale). Si mostrano solo ancelle col peplo... Il che ci porta fuori tema.





IMPRESA STORICA D'ITALIA



PER COTTURA A GAS

PER COTTURA ELETTRICA

PER COTTURA RADIANTE

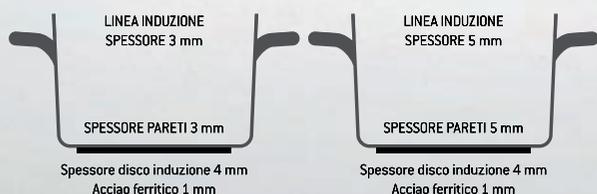
PER COTTURA A INDUZIONE

ALLUMINIOAGNELLI 1907  
FAMIGLIA DI IMPRESE

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



www.spwebitalia.com



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



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

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde  
**800-233040**



# Regine dei fornelli, da oltre un secolo

*Sono le Pentole Baldassarre Agnelli, la cui storia viene raccontata lungo un percorso ricco di curiosità e pezzi unici tra le sale del Museo della Pentola, omaggio alla tradizione tutta italiana della cucina*

“La storia dell'alluminio in Italia va di pari passo con la storia della nostra famiglia” racconta Paolo Agnelli, presidente con il fratello Baldassarre di Pentole Agnelli. “Era il 1907 – prosegue – quando mio nonno arrivava in Italia pronto a costruire il suo futuro su quel metallo allora sconosciuto che aveva imparato a lavorare in Montenegro”. Le radici dell'azienda affondano quindi nella storia della famiglia, anzi di più, di un'intera città – Lallio, in provincia di Bergamo –, entrando nel patrimonio culturale della collettività. E lo fanno grazie al Museo della Pentola che gli Agnelli hanno realizzato con il desiderio di tramandare alle generazioni future un pezzo di storia industriale, e ancor di più un vissuto familiare che vanta già quattro generazioni di imprenditori.

**Il Museo è la fedele riproduzione di un'officina dei primi del '900:** l'impianto elettrico con le lampade dell'epoca, i serramenti originali della storica sede di via Fantoni e l'inconfondibile odore di metallo che sembra aver impregnato l'aria, trasmettono subito al visitatore la sensazione di aver varcato la soglia invisibile del tempo.

## La rivoluzione in cucina

Taglierine e piegatrici, torni in lastra e bordatrici, e una pressa Schuler degli anni '20 tuttora funzionante, costituiscono un ideale percorso nel passato per

capire in che modo venivano fabbricate le pentole. Di più, gli strumenti di altri tempi a confronto con le moderne metodologie di produzione lasciano scoprire con sorpresa che **la tecnologia non ha stravolto del tutto i metodi di produzione come in altri settori.**

Una lunga sfilata di pentole, diverse per forme e materiali, e appartenenti alle varie collezioni di Pentole Agnelli, sono il filo conduttore di **oltre cento anni di attività dell'azienda**, ieri come oggi guidata dall'idea della funzionalità ai fornelli. In mostra la **Pentola Quadrifoglio del 1936**, in grado di cuocere contemporaneamente 5 differenti pietanze, la **Pentola Problem del 1938**, con diverse griglie per cotture a vapore ed il coperchio a chiusura ermetica, da usare anch'esso come casseruola, fino al tegame per la cottura dolce delle uova, dove il calore era trasmesso dall'acqua bollente introdotta proprio all'interno del fondo del recipiente attraverso un piccolo foro. Non mancano le gavette, i portavivande a scomparti, diversi piatti e grattugie per il formaggio.

E ancora, esemplari della **Caffettiera alla Turca del 1925**: fu per la sua realizzazione che per la prima volta sul tornio venne adottata una apposita forma segmentata, in grado di permettere la lavorazione di sagome non solo cilindriche ma anche più ardite quasi futuristiche dal punto di vista del design. Troviamo quindi il primissimo Fornello a Spirito, brevettato per l'utilizzo da campo. Insomma, un vero spaccato delle cucine di un tempo in cui tutti questi utensili rappresentarono una vera e propria rivoluzione delle abitudini e dei costumi.

## Qualche curiosità

Ben assortito anche l'angolo dedicato a manici e maniglie: tra questi un crogiolo del 1922 mostra come dagli scarti fusi dei dischi e delle lamiere si ricavassero le forme più svariate, versando allo stato liquido l'alluminio nelle apposite conchiglie.

In mostra però non ci sono solo pentole e strumenti di cottura: il Museo lascia spazio persino ai giocattoli, come dimostra **la Cucinetta per Bambini del 1938**, costituita da un pensile di legno e da 8 diverse pentole in miniatura, ricreata grazie ad alcuni appassionati collezionisti che hanno contribuito all'allestimento di questo Museo unico nel suo genere.

Nel curioso mondo dell'oggettistica non mancano infine esempi di elmetti militari della Seconda Guerra mondiale, destinati alle parate dei reduci, e realizzati per ottenere dall'allora governo una fornitura maggiore di alluminio rispetto a quella prevista.

E non è ancora tutto. La storia che ci regala il museo è anche contabile: i registri delle fatture e le lettere del 1918, il calcolatore universale del 1924 ed altri numerosi documenti d'epoca sono infatti conservati in azienda e messi a disposizione di curiosi e appassionati per la consultazione.

## L'incontro con Baldassarre

Storia, industria e famiglia tornano a fondersi quando, addentrandosi nel museo, si scorge un diploma e una cassetta di Maestro Orafo. Oltre ad essere parte delle tante rarità della collezione, infatti, questi sono oggetti appartenuti a Baldassarre Agnelli quando, lavorante di bottega per conto d'altri, andò all'estero per imparare a lavorare l'alluminio, materiale sconosciuto in Italia ma già così apprezzato e nobilitato all'estero da essere utilizzato per la corona di Cristiano X di Danimarca e per le posate di Napoleone III.

**Baldassarre Agnelli, capostipite della famiglia bergamasca d'imprenditori, intuendo la fortuna industriale che questo metallo avrebbe avuto, decise di mettersi in proprio**, dando origine alla storia dell'azienda che ancora oggi porta il suo nome. Tra i suoi primi clienti, Cucirini Cantoni e Pirelli. Proprio per Pirelli, Baldassarre produsse in serie i tubi d'alluminio per la costruzione delle camere d'aria delle biciclette oggi presenti nel museo insieme alle epistole che attestano la collaborazione commerciale datata 1913.







## Come valorizzare il buon gusto dei vostri prodotti e incrementare le vendite?

Con il Superior Taste Award in partenariato con la F.I.C.

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



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

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



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

In Italia, aziende come Fiasconaro, Bauli, Loison, Muzzi, Scar Pier, G.Cova &C, Borsari, Amarene Nappi, acque San Benedetto, San Martino, Dolomia e Ferrarelle, Caffè Roen, acetaie di Modena Giusti, Malpighi, Leonardi, Giacobazzi, Compagnia del Montale, birre Heineken, Moretti, Peroni, Carlsberg, Amaro Lucano, Nocino il Mallo, Tisane San Demetrio, Bolton Rio Mare, F.lli Saclà, Gnocchi Voltan, Piadine Amarcord, di Amante pasta artigianale, Riso Salera, Cereali Pedon e Molino Nicoli, Pomodori Agromonte e Pom-Up, Salu-

mi come Negrone, Raspini, Leoni, Emmedue, Subissati, Formaggi della Lattebusche, Monaci, Brunelli, Prodotti Ittici NAI, ecc...

**Le modalità di partecipazione sono consultabili sul sito [www.itqi.com](http://www.itqi.com)**

**Iscrizione dei prodotti: da adesso sino a Marzo 2016, (per le Bevande) e Aprile 2016 (per i Cibi).**

**Contatto: [calogero.zicari@itqi.com](mailto:calogero.zicari@itqi.com)**





# libera la fantasia

SENNA PRESENTA

## Quescrem

the real cream-cheese

un'importante gamma di formaggi cremosi per preparazioni a freddo (o congelabili) e a caldo (e cotture al forno) in grado di rispondere alle diverse esigenze professionali di "gastronomia", "pasticceria" e "fast-food". Quescrem è il risultato della scrupolosa ricerca che la prima azienda lattiero-casearia Galiziana ha perfezionato negli anni, garantendo caratteristiche organolettiche esclusive, frutto di rigorosi criteri produttivi. Grazie alle sue infinite possibilità di impiego, Quescrem rappresenta una soluzione ideale in grado di soddisfare anche il professionista più esigente. Qualità e affidabilità di Quescrem sono garantiti in Italia dal marchio SENNA. Una ragione in più per preferirlo!



### ORIGINAL

Gusto caratteristico di panna.

Consistenza stabile e resistente alle lavorazioni.

- Ideale per cheesecake originale (cotta al forno) e per tutti gli impasti da cottura
- Perfetto per l'uso in pasticceria



### NATURAL

Gusto fresco e delicato di formaggio.  
Consistenza cremosa e spalmabile.

- Ottimo per la preparazione di salse per primi piatti
- Ideale per preparazione a freddo di dolci come cheesecake, semifreddi e mousse a base di formaggio



### PLUS

Gusto naturale, leggermente salato.  
Consistenza cremosa e soffice.

- Ideale per prodotti congelati ripieni o da frittura (di cucina e di pasticceria)
- Possibilità di uso anche come farcitura di pizza e panini caldi

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

Questa è la passione gastronomica e pasticceria!

Scopri i libri

# più "gustosi" del 2015



**OLTRE 60 ANNI DI ESPERIENZA E PASSIONE**

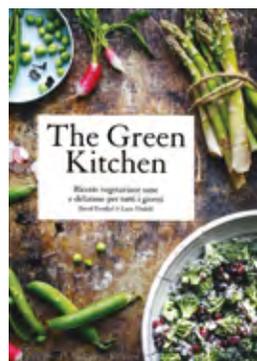
## *La cucina di Sergio Lorenzi*

**Il volume è disponibile direttamente dall'editore CLD Libri:  
tel. 0587/092750, info@dgsservizi.it, www.cldlibri.it**

Pioniere e missionario della cucina italiana nel mondo, lo chef toscano ha raccolto in questo libro oltre 60 anni di esperienza e passione. Alcune delle sue invenzioni sono diventate delle icone nazionali come la famosa Tagliata di manzo creata nel 1973. In questo libro l'autore, oltre alle ricette, racconta per la prima volta la storia della sua straordinaria vita.

**UN RICETTARIO DI CUCINA "GREEN" VEGETARIANA**

## *The Green Kitchen*



**Ed. Guido Tommasi, 29,90 euro**

Dalla Svezia un ricettario di cucina "green" vegetariana, con qualche incursione nel mondo vegano, in cui i protagonisti sono gli ingredienti naturali, i cereali integrali, i grassi buoni, frutta e verdura, che si combinano in piatti nutrienti ed equilibrati. Un mondo di sapori semplici quanto intensi, che possono ispirare gustose ricette autunnali, come i Cartocci di funghi, melanzane e nocciole, i Panini al cardamomo e mela o le Barbabietole bourguignon.

**VERSO UNO STILE DI VITA SALUTARE**

## *Mangia, muoviti, ama*



**Giorgio Nardone e Luca Speciani.**

**Ed. Ponte alle Grazie 2015, 16 euro**

Uno psicologo, Giorgio Nardone, e un medico, Luca Speciani, guidano il lettore in un percorso di consapevolezza verso uno stile di vita salutare per il corpo e per la mente. Mangia: perché la salute dipende in gran parte dall'alimentazione. Muoviti: perché per sentirsi bene bisogna essere attivi e in movimento nel senso più ampio del termine. Ama: perché non si può essere felici senza provare piacere e vivere con passione.

**LA VITA DEL PIÙ BIZZARRO DEGLI ARTISTI ITALIANI**

## *Arcimboldo, gustose passioni*



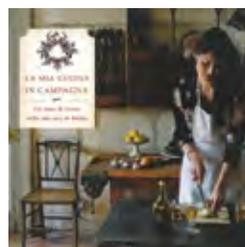
**Ketty Magni.**

**Ed. Cairo 2015, 15 euro**

Ketty Magni, ricercatrice appassionata di storia rinascimentale ripercorre la vita del più bizzarro degli artisti italiani, il pittore "furtivendolo" Giuseppe Arcimboldo. Le sue teste grottescamente realizzate di frutta e verdura sono inconfondibili, espressione di un genio originale e dissacrante.

**COME STAGIONE COMANDA**

## *La mia cucina in campagna*



**Mimi Thorisson.**

**Ed. Malvarosa 2015, 28 euro**

Un anno di ricette, che cambiano al ritmo delle stagioni e di quanto offre la campagna del Médoc, in Francia. È il libro di Mimi Thorisson, nata ad Hong Kong da madre francese: non c'è da sorprendersi quindi se nella sua cucina rustica e raffinata al tempo stesso possano trovare posto suggestioni esotiche. Da provare, ad esempio, la sua Vellutata di castagne al vino bianco con panna acida ed erba cipollina, oppure il suo Brasato di Shanghai con stinco di maiale alle spezie e salsa di soia.

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



**Medagliani**  
l'alberghiera dal 1860

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

## Comfort e specializzazione sono i concetti attorno ai quali sono progettate le scarpe da lavoro Base Protection

Il comfort in una scarpa è la somma tra leggerezza, morbidezza e flessibilità. Sono aspetti fondamentali per lavorare in uno stato di benessere prolungato, allontanando la stanchezza, per esprimere al meglio le proprie doti.

La specializzazione considera la diversità di ogni attività lavorativa. Non esistono scarpe antinfortunistiche universali, che possono essere utilizzate indistintamente per qualsiasi mansione perché ogni lavoro richiede posture, movimenti e tempi differenti.

Per chi lavora in cucina i fattori da valutare sono la traspirabilità, il grip, la permeabilità. Caratteristiche proposte nelle calzature che **Base Protection** ha pensato per la linea dedicata ai cuochi, approvata dalla **FIC**.

**Base Protection** è un'azienda all'avanguardia in termini di tecnologie di produzione. Gli investimenti in Ricerca & Sviluppo permettono di realizzare scarpe innovative sia per i materiali impiegati sia per le soluzioni di design industriale. Le calzature dedicate alla cucina sono dotate delle tecnologie **Dry'n Air** e **Tpu-Skin**, entrambe brevettate da Base Protection. **Dry'n Air** è un sistema di fori e canalizzazioni disegnati nel soletto che rendono la cal-



zature altamente traspirabile. Il **Tpu-Skin** agisce sulla riduzione del peso e sulla flessibilità. Il battistrada (la parte più rigida della scarpa) è stato ridotto mantenendo le caratteristiche di solidità per lasciare più spazio all'intersuola che risulta più morbida, con maggiore effetto ammortizzante, favorendo una migliore distribuzione del peso del corpo. La suola delle calzature **Base Pro-**

**tection** sono realizzate con una miscela da un elevato coefficiente di resistenza allo scivolamento che va oltre gli standard previsti dalla legge.

**“Credo che sia un'artista chiunque sappia fare bene qualcosa; cucinare per esempio”**. Le parole di **Andy Warhol** ci ricordano che un buon piatto suscita le stesse sensazioni che si provano contemplando un'opera d'arte. Allo stesso modo emoziona e rimane nei ricordi. Ogni opera d'arte è il risultato di talento, esperienza ed utilizzo delle attrezzature adeguate. Il talento e l'esperienza dei cuochi con le scarpe da lavoro **Base Protection** per avvalorare il pensiero di Warhol: cucinare è un'arte.

**Su [www.baseprotection.com](http://www.baseprotection.com) nella sezione e-commerce continuano le offerte esclusive per i tesserati FIC: sconto del 25% sul prezzo di listino.**



# LA FIC IN ITALIA

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

In questo numero:

**AVELLINO**  
**BARI**  
**CAMPANIA**  
**CUNEO**  
**ETNEI**  
**FORMIA**  
**LAZIO**  
**NAPOLI**  
**TERAMO**  
**VALLE D'AOSTA**  
**VARESE**  
**VERONA**

51

## LA FIC NEL MONDO

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



# Avellino

## *In prima fila nella valorizzazione dei prodotti enogastronomici locali*

Nel mese di ottobre il sodalizio presieduto da Luigi Vitiello ha partecipato a diversi eventi che hanno visto la partecipazione di migliaia di persone

**D**all'1 al 4 ottobre, sul corso principale della città di Avellino, le berrette bianche irpine hanno animato i cooking show della manifestazione **"Peperoncino in Festa"**. A salire per prima

sul palco è stato il presidente dei cuochi irpini e campani, Luigi Vitiello, coadiuvato dal vice presidente Pietro Roberto Montone. Mentre il presidente Vitiello deliziava il folto pubblico presente con una serie di piatti della trazione locale, tra i cui ingrediente figurava, ovviamente, anche il peperoncino, il vice Montone provvedeva ad illustrare la storia degli stessi. Non sono mancate le disquisizioni anche sulle caratteristiche di diversi peperoncini provenienti da tutto il mondo.

Il giorno seguente il cooking show serale è stato tenuto, con analogo

successo di pubblico e critica, dal vice presidente dell'Associazione Cuochi Avellinesi, Ugo D'Alessandro. A chiudere la serie degli incontri organizzati per la particolare kermesse è stato, poi, nuovamente il presidente Luigi Vitiello,

52



lo, che ha presentato sempre piatti legati profondamente al territorio irpino e ai suoi prodotti di eccellenza come la castagna e la cipolla ramata di Montoro.

Come si potrà notare, il sodalizio degli



## “ 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)



B0292 S2 SRC

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



BASE iTech Available on the App Store | Android

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

chef irpini, schiera sempre le sue prime linee, tra l'altro molto conosciute anche a livello nazionale per le innumerevoli apparizioni televisive sia sulla Rai che su altre emittenti private. Luigi Vitiello, che attualmente è anche il responsabile del Dipartimento del Mondo del Lavoro della Federazione Italiana Cuochi, così come Ugo D'Alessandro, che è stato coadiuvato nell'occasione dal sempre solerte consigliere provinciale e addetto ai rapporti con il territorio Michele Casula e da Claudio Donnarumma, durante gli show cooking hanno inteso mostrare al pubblico anche i possibili usi culinari del peperoncino.

Le ricette proposte negli stand, durante la festa, sono state tratte dalle tradizioni di altri Paesi come ad esempio il gazpacho o più semplicemente, proponendo l'interpretazione moderna di ricette tradizionali, quali quelle della pasta all'arrabbiata o dell'antico soffritto. Ma il fine settimana gastronomico in Irpinia con l'Associazione Cuochi Avel-

linesi prevedeva anche un altro appuntamento di grande importanza, ovvero la partecipazione alla **XVIII Edizione di Canalarte**. Un appuntamento per gli chef irpini immancabile visto che, ogni anno è stato preparato per questo grande evento un piatto esclusivo. Cosa che si è ripetuta anche in questa edizione. L'evento, che valorizza le tradizioni e le bellezze del piccolo borgo di Canale di Serino, ha visto la partecipazione del presidente Vitiello, del vice Montone e del segretario provinciale, nonché consigliere regionale, Gaetano Cerciello. Canale ha, infatti, visto i cuochi armeggiare in diversi punti del paese, tra cui il chiostro de "La Locandiera", ove il presidente Vitiello, i vari componenti del consiglio direttivo provinciale, nonché diversi chef provenienti da tutta la regione Campania, tra cui Antonio Nunziata, hanno tenuto una serie di cooking show e presentato il piatto esclusivo preparato con i prodotti tipici dell'Irpinia. *"Siamo sempre disponibili – spiega Luigi*

*Vitiello - a partecipare a questi eventi perché ci consentono di valorizzare la figura professionale dei cuochi e nel contempo i prodotti del territorio come la castagna e la cipolla ramata di Montoro. Durante questi ultimi mesi, non a caso, abbiamo inteso partecipare ad una serie di convegni, eventi e manifestazioni gastronomiche ove abbiamo portato avanti la nostra azione di promozione delle eccellenze gastronomiche irpine e campane".* Da aggiungere, infine, che in entrambe le manifestazioni agli chef professionisti si sono affiancati gli allievi dell'istituto Alberghiero "Manlio Rossi Doria" di Avellino, tutti iscritti, ovviamente, all'Associazione Cuochi Avellinesi. A Marco Giardullo, Serena Cirino, Luca Di Maio, Gerardo Rocchetta, Francesco Rodia, Alessio Arcidiacono e Denise Ferrillo è andato un particolare plauso da parte degli organizzatori dei due grandi eventi che hanno aperto la stagione autunnale del sodalizio irpino.

**Pietro Montone**



# Formia

## Ricette in gara per la Festa del Cuoco a Formia

Competizioni gastronomiche, convegni e una sontuosa cena di gala per onorare la professione del Cuoco e festeggiare San Francesco Caracciolo, protettore della categoria

A ospitare gli eventi l'Istituto Alberghiero "Angelo Celletti" di Formia dove oltre 300 Berrette Bianche aderenti alla Federazione Italiana Cuochi si sono date appuntamento per la XVIII edizione del Concorso "I Piatti Tipici Pontini" e la VIII competizione gastronomica "La cucina regionale rivisitata in chiave moderna". Ad animare le appassionanti gare, otto chef professionisti e nove coppie di allievi disposti a mettere in campo, nei 35 minuti di tempo messi a disposizione per la realizzazione del piatto, tutta la loro creatività e competenza. Il tutto nel pieno rispetto delle regole dettate dal Big Cooking Contest, il format nato in Austria per esaltare la maestria dei partecipanti. Per la categoria professionisti, ad aggiudicarsi il primo posto in entrambe le competizioni è stato lo chef Roberto Grossi, del ristorante Evans di Cassino. Sua la Ricciola in crosta di olive di Gaeta, porro al timo e

pomodoro torpedino appassito che ha convinto in modo unanime le diverse commissioni esaminatrici. Miglior piatto tipico pontino d'argento allo chef Roberto Villani, del ristorante "L'Ancora" di Formia, per la sua Millefoglie di Sciabola, melanzane, pomodori di collina e broccoli all'agro. Allo chef Dario Agostinelli, di Anzio, il secondo posto nel concorso regionale con il Medaglione di maiale, crumble alle nocciole e carciofo croccante. En Plein, invece, per la squadra composta dagli alunni dell'Istituto alberghiero di Anzio, Samuel Ridolfi e Jasmine Scarsella, primi classificati sia al concorso regionale che a quello provinciale con la loro Trilogia di orata. Doppio riconoscimento anche per il Team di allievi composto da Andrea Salem (dell'I.P.S.S.A.R. di Anzio) e Antonietta Marcia (dell'I.P.S.S.A.R. di Formia), al secondo posto con il Filetto di Maiale in crosta con crema di fagio-



lini, funghi arrosto e cipolla stufata. Per tutti una borsa di studio per un corso di cucina e premi in denaro. Grande interesse anche per il convegno: "Dal piatto tipico all'internazionalizzazione della tavola", moderato dalla giornalista Tiziana Briguglio. Relatori della tavola rotonda voluta dal presidente della FIC provinciale Luigi Lombardi, sono stati nomi illustri della gastronomia italiana. Tra loro: il professor Giuseppe Nocca, la nutrizionista Maria Titti Solis; il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Cristiano Pozzullo; il presidente della FIC regione Lazio Alessandro Circiello e il team Manager della regione Lazio Daniele Ricci. Sontuosa la cena di gala riservata a 200 ospiti tra chef, rappresentanti istituzionali, ristoratori, giornalisti e aziende partner, allestita nel Salone principale del prestigioso Istituto formiano.

# 55



## Bari

# *Il pescato locale nella tradizione e innovazione culinaria*

Per tre serate l'Associazione cuochi baresi ha incontrato la piazza nel progetto "Laboratori del gusto", organizzati insieme con GAC "Terre di mare" e GAL "Ponte Lama" nelle città di Bisceglie, Molfetta e Giovinazzo.

**L**e Tre città di mare, tre appuntamenti in cui l'Associazione Cuochi Baresi ha avuto un obiettivo ben preciso: valorizzare i prodotti del territorio, in particolare il cosiddetto "pesce povero": merluzzi, sgombri, sarde, alici, totani.

Attraverso il coking show intitolato "Il pesce vuol nuotare tre volte, nell'acqua, nell'olio, nel vino", l'Associazione ha voluto mostrare le diverse possibilità di utilizzo del "pesce povero", proponendo ricette gustose e creative al tempo stesso. Si è trattato di veri e propri "Laboratori

del gusto" strutturati come dimostrazioni di cucina con cui si è mirato al recupero dei sapori antichi e alla valorizzazione di ricette tipiche, dimenticate, del territorio. Tre appuntamenti che hanno visto un'ampia partecipazione di pubblico attento e curioso per le prelibatezze pro-

56





poste, per alcuni è stato anche un tuffo nel passato nel risentire quei profumi, quegli odori oramai messi in cantina per un altro tipo di cucina.

Il primo appuntamento si è tenuto l'11 luglio a Bisceglie, il secondo a Molifetta il 18 luglio e l'ultimo il 1° agosto a Giovinazzo. I cooking show sono stati condotti dai soci dell'ACB Mauro Sciancalepore, Luigi de Nichilo, Antonio Cannone, Nicolò Samarelli, Alessio Campana, Paolo Marino, Ferdinando Milillo e dalla lady chef Martina Calefato, coordinati dal presidente ACB Franco Lanza.

In tutti gli appuntamenti i nostri chef hanno proposto, come dicevamo, delle ricette tradizionali, ma rivisitate in chiave moderna, così le tipiche polpette di merluzzo cotte nel sugo di pomodoro, che accompagnate con la pasta diventano un ottimo primo, nelle mani esperte dei nostri chef sono diventate degli sfiziosi finger food. Quindi polpetta di merluzzo fritta accompagnata da un gazpacho, una stuzzicante entrée.

E ancora, il merluzzo protagonista del fish burger, preparato con un panino di semola di Altamura e olio extravergine di oliva.

Totani e patate è la ricetta della tradizio-

ne, per la parte innovativa gli chef hanno preparato un'insalata di totani in salsa verde, realizzata con foglie di arancio emulsionate con olio extravergine di oliva e altre spezie.

Ai presenti abbiamo anche dato indicazioni sui tempi di bollitura e di cottura dei pesci e proposto anche delle panature più gustose ed invitanti per i filetti di pesce, aggiungendo, al classico pane grattugiato, anche mandorle e semi di canapa.

“Come presidente dell'Associazione Cuochi Baresi sono soddisfatto di questa iniziativa che ha permesso non solo di farci conoscere al di fuori dei nostri ambiti professionali, ma anche di fare apprezzare a molti cittadini le bontà del loro territorio, quelle dimenticate.

E poi l'incontro con il pubblico, per il quale lavoriamo con grande sacrificio ogni giorno, è sempre un momento di

grande magia: le loro domande, le loro curiosità sono per noi uno stimolo a fare sempre meglio e a farci capire se la strada intrapresa è quella giusta o se dobbiamo cambiare rotta, rimanendo in termini marinareschi. Sono esperienze informative e formative al tempo stesso”.

**Rosanna Buzzerio**



# Campania

## *A Nola per la Festa del Cuoco*

L'evento regionale campano tenutosi il 13 ottobre resterà negli annali della storia dell'Unione Regionale Cuochi della Campania: a rendere omaggio al Santo Patrono, San Francesco Carracciolo, sono accorsi oltre duemila partecipanti, tra professionisti ed allievi

**L**a manifestazione, voluta dall'Unione presieduta dal prof. Luigi Vitiello, ha visto massicciamente presenti tutti i sodalizi campani e le scuole alberghiere ed è stata onorata dalla presenza del massimo rappresentante della Federazione Italiana Cuochi, il presidente Rocco Pozzulo.

La città di Nola è stata invasa fin dal primo mattino da un lungo serpentone di berrette bianche. Ogni angolo ha visto dei momenti particolari con le degusta-

zioni, stand di prodotti tipici campani e show cooking affidati agli chef stellati dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. L'evento, che è stato realizzato con la collaborazione dell'Associazione Cuochi Torre Del Greco - Area Vesuviana - Nolana e Strianese, ha visto il fattivo contributo dei vertici dell'Associazione Cuochi Avellinesi; dell'Associazione Cuochi Benevento; dell'Associazione Cuochi Caserta; dell'Associazione Cuochi Napoli; dell'As-

sociazione Cuochi Salerno; dell'Associazione Cuochi Sorrento; dell'Associazione Cuochi Stabiese Equana e Monti Lattari. Certo è che, resta impresso il lunghissimo corteo dei partecipanti che da piazza Immacolata, accompagnato dalla banda musicale e dalle autorità, è giunto presso il duomo di Nola ove si è tenuta la Santa Messa. Il rito religioso è stato presieduto dal vescovo mons. Beniamino Depalma,



58



coadiuvato dal padre spirituale della Federazione Italiana Cuochi, Pierpaolo Ottone e da padre Alfonso Derrico, da sempre al fianco dei cuochi campani. “La vostra è una vocazione unica – ha commentato il vescovo Depalma durante l’omelia – Voi siete speciali perché create ospitalità, aggregazione ed aiutate la gente a stare insieme. La nostra cultura meridionale è quella della convivialità. Cercate di conservarla nei vostri locali, unitamente ad una alimentazione non sofisticata che rispetta il creato, che il consumismo e la prepotenza dell’uomo sta rovinando. Dovete aiutare noi altri a rispettare il creato con le vostre ricette. Sono i lavori quotidiani come i vostri che cambiano il mondo! Accogliete la gente sempre con un sorriso! Il sorriso generato sulle labbra degli altri diventa terapia anche per il vostro dolore”. Ed al termine della cerimonia mons. Depalma, dall’altare ha chiesto ed ottenuto dai presenti l’impegno a dare un aiuto alle mense dei poveri. La manifestazione, svoltasi per la prima volta a Nola, ha visto la collaborazione dell’assessorato alla

cultura e all’istruzione del comune retto da Cinzia Trinchese. “Ringrazio quanti hanno reso possibile la manifestazione – ha dichiarato l’assessore – per noi è stato fantastico vedere la città invasa letteralmente dai cuochi”. Subito dopo il via libera agli show cooking affidati agli chef stellati dell’Unione Regionale Cuochi della Campania Paolo Barrale, Lino Scarallo, Maurizio De Riggi e Luigi Salomone. Grandi consensi anche per l’esibizione degli chef intagliatori quali gli chef Domenico Lucignano, componente del team URCC Campania e Luigi Malafrente. Presenti anche i funzionari dell’assessorato all’Agricoltura della Regione Campania, i rappresentanti dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno, le associazioni di categoria: Coldiretti e Slow Food che nei loro spazi hanno tenuto lezioni alla folla di partecipanti ma anche al pubblico accorso in gran numero.

Nel frattempo in piazza vi era il saluto ufficiale delle autorità e dei vertici FIC, URCC e dell’Associazione Cuochi Torre Del Greco - Area Vesuviana - Nolana e

Strianese con il presidente Raimondo Di Cristo che ha speso parole sentite di ringraziamento per tutti quanti hanno collaborato ad organizzare questo grande evento. Nel frattempo neanche la leggera pioggia intervenuta ha fermato il percorso di degustazione. Alle 14:30 i cuochi campani si sono poi spostati a Villa Perrotta a Roccarainola, ove si è svolto il tradizionale pranzo di gala. “Quale presidente dei cuochi campani – ha commentato concludendo la giornata Luigi Vitiello – rivolgo un sentito ringraziamento a quanti, Enti pubblici e privati, hanno inteso affiancare l’Unione Regionale Cuochi della Campania in questa straordinaria manifestazione. Un grazie al presidente FIC Rocco Pozzulo che ci è sempre vicino, alle associazioni campane, ed in particolare al comune e a tutta la città di Nola che ha voluto ospitare quest’anno la manifestazione. Siamo certi che i colleghi ricorderanno a lungo questa giornata. Modo migliore per rendere omaggio al nostro Santo Protettore San Francesco Caracciolo non vi era”

**Pietro Montone**

59



# Cuneo

## *Cibo solidale: cuochi e parroci ai fornelli!*

La solidarietà è fatta anche di piccoli grandi gesti, come il momento conviviale svoltosi presso l'oratorio di Ceva nel giorno della Festa del Cuoco

**P**ranzo solidale, inserito nel quadro più generale delle attività organizzate dall'Associazione Cuochi Provincia Granda, si è svolto il 13 ottobre con il coinvolgimento di alcuni membri dell'Associazione Cuochi Provincia Granda - fra i quali Sabrina Musso, Andrea Bertolino, Angelo Macario, Graziella Canavese, Claudio Dossetto, Aimo Pa-

squalino, Dho Sebastiano, Pietro Carle, Alberto e Gianfranco Canale, Maddalena Prato e Massimiliano Zolesi) - coordinata dal presidente Loris Macario.

Gli chef si sono occupati interamente delle attività di cucina preparando un menu ed anche alla distribuzione. L'evento ha registrato una risposta positiva con la partecipazione di circa 110 persone.

Alla giornata hanno partecipato le strutture Casa di riposo De Rossi, paziente del centro di igiene mentale e ragazzi e malati dei centri diurni anche di Mondovì, sotto la supervisione del responsabile don Meo. Un grazie di cuore va al parroco don Francesco Tarò per la celebrazione in Duomo della Santa Messa.

**Andrea Bertolino**



### IL MENU

Mousse di prosciutto su insalatine

Tortino ai profumi autunnali

Risotto ai formaggi piemontesi

Tacchinella arrostita  
con verdure al burro

Dolce della nonna

## Vuoi scrivere su Il Cuoco?

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

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

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

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

Grazie per la collaborazione.



# Etnei

## La cucina siciliana svelata con “Etna & Chic Chef”

L'elegante kermesse gastronomica ha raccontato come cambia la cucina dell'Isola. Con protagonisti esclusivi gli chef, il cibo e i vini del vulcano

**I**racconti migliori sono sempre quelli fatti di gesti, di sguardi, di emozioni, di sensazioni. Gli stessi ingredienti che quest'anno alcuni tra i migliori chef del panorama nazionale hanno utilizzato per dare vita alla **VII edizione di Etna & Chic Chef**, evento gastronomico organizzato dall'associazione Charming Italian Chef (CHIC). Per la prima volta nella sua breve ma già brillante storia, la manifestazione non si è svolta in quel salotto elegante del Mediterraneo che è Taormina bensì in un'altra prestigiosa location, talmente magica che dal 2013 è patrimonio Unesco (ma già nell'antichità era sede di alcuni dèi): l'Etna. Prestigio su prestigio, non solo di paesaggio, dato che l'edizione 2015 ha visto anche il supporto della **Federazione Italiana Cuochi** e dell'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei**, supporto non solo tecnico-logistico, ma anche di cuore e di passione, come succede sempre quando gli chef della Federazione si mettono in gioco. A rappresentarli, per l'occasione, c'era il dinamico presidente nazionale, **Rocco Pozzulo**, con il presidente dei Cuochi Etnei, **Seby Sorbello**. Sono stati loro, infatti, ad accogliere l'amico e collega **Pietro D'Agostino**, Chic Chef per la Sicilia, con il direttore di Chic Chef, **Raffaele Geminiani**. Il programma ha previsto che un'intera giornata, quella di martedì 29 settembre,

fosse ricca di appuntamenti attraverso cui sviluppare il tema dell'evento: “Come cambia la cucina siciliana?”. A dare la propria interpretazione quest'anno sono stati chiamati da **Geminiani** e **D'Agostino**, chef patron ristorante “La Capinera” di Taormina, 1 stella, i colleghi chef **Marco Sacco**, presidente CHIC CHEF del ristorante Piccolo Lago di Verbania, 2 stelle, **Giuseppe Bonsignore**, Hostaria l'oste ed il Sacrestano di Licata, **Felice Lo Basso** Unico di Milano, **Simone Strano**, ristorante Senses dell'Hotel Monte Martini di Roma, **Seby Sorbello** chef patron “Gourmanderie Sabir” del Parco dei Principi a Zafferana Etnea, **Martina Caruso** dell'Hotel Signum di Salina, **Andrea Ribaldone** e **Carmine Nozzolino** JSH Hotel.

La giornata si è aperta la mattina con un convegno alle Cantine Graci, nel territorio di Passopisciaro, con un incontro sui nuovi linguaggi del gusto isolano, fra tradizione, innovazione e prospettive future. Moderati dal giornalista e gastrosofo **Alex Revelli Sorini**, sono intervenuti **Camillo Privitera**, presidente Ais Sicilia, **Giuseppe Benanti**, produttore di vino, i docenti **Cinzia Randazzo** e **Onofrio Corona**, il giornalista enogastronomico **Fabrizio Carrera**, e il presidente F.I.C., **Rocco Pozzulo**. La pausa pranzo è stata realizzata con gli show cooking di **Giovanni Santoro**, dello Shalay Resort di Linguaglossa (si è cimentato in un *Battuto di agnellino ai profumi di pineta*), **Giuseppe Raciti**, di Zash Boutique Hotel Riposto (con *una pasta e fagioli badda di*





*Polizzi Generosa* con cotiche di suino nero dei Nebrodi), e Giovanni Grasso, de La Plage Resort Taormina (con una *mostarda edizione 2015*).

Nel pomeriggio la kermesse si è poi spostata nell'incantevole **Golf Resort Il Picciolo**, per la degustazione con alcune cantine del territorio, che hanno illustrato tutto il fascino e la forza dei propri vini: Cantine Graci, Cantine Calcagno, Cantine Benanti, Vinicola Passo Pisciaro, Vinicola Girolamo Russo, Cantine Terrazze dell'Etna.

La sera, infine, l'elegante cena, durante la quale gli chef hanno raccontato ai parte-

cipanti la cucina siciliana nel loro modo migliore: con i *cooking show*. È stato un gradevolissimo racconto, che ha svelato ancora una volta i colori, i profumi e i sapori dell'Isola. Pietro D'agostino ha realizzato la sua *Passeggiata per la Sicilia*, un antipasto di polpo alla brace con mandorle pizzute di Avola, capperi di Salina e pomodori datterini di Pachino al forno, accompagnato da un mosto di fichi d'India con primizie dell'orto. Poi Marco Sacco, con la sua *Patata sotto terra*, con uovo barzotto e porcini etnei. La giovane chef di Salina, Martina Caruso, ha proposto, invece, *delizia eoliana*, un accostamento

originale di lenticchie con lardo e cozze, mentre Felice Lo Basso non poteva rinunciare alla tentazione di preparare il tipico risotto *alla milanese* in una versione tutta *siciliana alla parmigiana*. A stupire ci ha pensato anche il tagliolino del romano Simone Strano, con pasta all'uovo *di silvio*, cremoso di mozzarella di bufala, funghi porcini dell'Etna e guanciale di maialino nero dei Nebrodi o lo Gnocco di patate con passolina, colatura di alici e puntarelle di Carmine Nozzolino. A Seby Sorbello e Giuseppe Bonsignore sono stati affidati i secondi piatti con un *pesce "aggrastato"* e una *ricciola affumicata* con stracciatella di bufala, pomodoro al profumo di campagna e briciole alle olive. Impossibile resistere, infine, ai dolci: dalla panna cotta al mosto d'uva fragola allo *zabaione freddo sifonato all'Amara* o i *crumble* al pistacchio di Bronte, polvere di caffè arabica e cioccolato modicano e le mini brioche con spuma di ricotta al mosto. Il "*Trionfo di Sicilia*", altro dolce sublime, ha chiuso elegantemente la kermesse assieme ai gelati d'autore.

E come sempre avviene nelle manifestazioni di prestigio di F.I.C. e A.P.C.E., anche il 29 settembre c'è stata la piena collaborazione degli Istituti alberghieri del territorio. Nel caso di *Etna & Chic Chef* erano presenti, infatti, gli Istituti "Giovanni Falcone" di Giarre e "Karol Wojtyla" di Catania, coordinati dai docenti **Vincenzo Mannino** e **Rosario Cantarella**. L'appuntamento etneo si è così trasformato in una bella ed impegnativa esperienza formativa per i ragazzi che, al fianco dei propri insegnanti e dei tanti chef, hanno contribuito a rendere impeccabile il servizio tra sala e cucina. A rappresentare i due Istituti la sera del 29 settembre c'erano le dirigenti scolastiche **Daniela Di Piazza** ("Wojtyla") e **Monica Insanguine** ("Falcone").

di Antonio Iacona

Foto di Mauro Di Leva

# Lazio

## *I prodotti a marchio tutelato nella ristorazione italiana*

È stato questo il tema affrontato lo scorso settembre durante un incontro al quale ha partecipato una nutrita rappresentanza della FIC e in occasione del quale si è messo l'accento sull'attività della Forestale a tutela del Made in Italy in cucina. A emergere anche il ruolo centrale del cuoco come ambasciatore, in patria e all'estero, delle eccellenze nazionali



**La platea e i relatori dell'incontro dello scorso 30 settembre presso i locali dell'Ufficio Relazioni con il Pubblico dell'Ispektorato Generale del Corpo Forestale dello Stato.**

**P**resso i locali dell'Ufficio Relazioni con il Pubblico dell'Ispektorato Generale del Corpo Forestale dello Stato, mercoledì 30 settembre si è tenuto un incontro che ha visto la partecipazione dei rappresentanti della Federazione Italiana Cuochi, del Touring Club

Italiano, della Unione Regionale Cuochi del Lazio e della stampa nazionale. Durante l'incontro si sono affrontate diverse tematiche relative alle attività di **controllo e di monitoraggio dei prodotti a marchio IGP/DOP nella ristorazione italiana**, e anche il delicato e controverso tema dell'impiego in cucina di **prodotti derivati dalla commercializzazione di selvaggina**.

Il settore della ristorazione e degli chef possono rappresentare infatti un **veicolo importante per far conoscere al vasto pubblico, anche quello meno attento, i prodotti di qualità che caratterizzano il panorama del "made in Italy" enogastronomico** e possono essere gli "ambasciatori" in Italia e nel mondo di un nostro settore d'eccellenza. È anche importante far conoscere le regole che disciplinano l'utilizzo e il significato dei marchi di qualità, al fine di instaurare con i cittadini un rapporto di fiducia reciproca.

**I cuochi italiani sono sempre più dei selezionatori e promotori di questi prodotti che fanno grande la cucina nazionale.** Non sono mancati anche gli approfondimenti sulle norme e i consigli utili per non incorrere in frodi e sanzioni. Sono intervenuti: Amedeo De Franceschi, Direttore NAF Sicurezza Agroalimentare

del Corpo forestale dello Stato; Luigi Cremona, Direttore Guide del Touring Club Italia; Pier Luigi Fedele, Comandante Provinciale di Parma del Corpo forestale dello Stato; Rocco Pozzulo, Presidente Federazione Italiana Cuochi; Alessandro Circiello, Presidente Unione Regionale Cuochi Lazio e Media Public Affairs FIC; Seby Sorbello, Direttore Commerciale FederCuochi; Roberta Rizzi, PR & R Communication; Cristina Armeni, Giornalista Adnkronos; Fabio Toso, Segretario Provinciale Associazione Cuochi di Roma. Ha moderato l'evento Stefano Cazora, Capo Ufficio Stampa del Corpo forestale dello Stato.

**Roberto Rosati e Alessandro Altia**



# Napoli

## *A lezione di piatti campani con Vinmonopolet*

A Cava de' Tirreni il giorno 14 ottobre si è svolto un interessante corso di cucina per completare un tour enogastronomico condiviso con il gruppo Norvegese "Vinmonopolet"

**I**l corso è stato organizzato dallo chef dell'Hotel Scapolatiello, il vice presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e presidente dell'Associazione Cuochi di Napoli Ludovico D'Urso che, coadiuvato dal suo staff, ha illustrato ai partecipanti una serie di piatti campani.

Tutti i partecipanti erano professionisti del settore operanti presso il monopolio del vino in Norvegia, essendo Vinmonopolet l'unica società autorizzata a vendere bevande con contenuto alcolico superiore al 4,75%. L'obiettivo primario

del Vinmonopolet è quello di eseguire in modo responsabile la distribuzione di beni alcolici, limitando il profitto economico privato dell'industria dell'alcool.

Durante il corso i partecipanti hanno potuto condividere con lo chef ed il loro tour manager Per Asander, sommelier italiano professionista AIS, gli abbinamenti delle specialità enogastronomiche campane e tanti sfiziosi sapori e golosità, preparando un menu creativo e rivisitato "made in Campania", consumato dagli stessi con notevole soddisfazione.



### IL MENU DI GALA

Piccole frivolezze partenopee

Tortino di melanzane  
con gamberetti rossi in panura  
aromatizzata e julienne di porro fritto

Raviolo alla caprese con basilico fritto  
e cialda di parmigiano

Turbante di spigola in crosta di zucchini  
con tortino di verdure e flan di spinaci

Dolci tipici napoletani  
e Zeppola di San Giuseppe



# Teramo

## *Erbe spontanee per la cena delle istituzioni*

Ancora una volta l'Associazione Cuochi Teramo e l'Istituto Alberghiero L. Di Poppa collaborano per dare vita a un importante momento di incontro e confronto; una sinergia vincente dalla quale scaturiscono eventi utili alla formazione degli allievi e dei professionisti del settore

L'estate è ormai un ricordo, ma le belle giornate, il sole e le prime camminate autunnali, si portano ancora dietro la voglia di raccogliere le profumatissime erbe spontanee che, con la loro moltitudine di colori, ancora riempiono il parco a ridosso dell'**Istituto Agrario Rozzi** di Teramo. Ed è proprio quello che hanno fatto, guidati dagli esperti insegnanti di settore e muniti di forbici e cestino, gli alunni delle classi quarte e quinte dell'Istituto nelle prime giornate del nuovo anno scolastico.

**La raccolta delle erbe spontanee commestibili è stata quindi consegnata ai "collegi" alunni delle terze classi dell'Istituto Alberghiero L. Di Poppa che, con l'ausilio dei docenti Paolo**



**D'evangelista, Patric Marozzi e Gabriele Bartolacci, hanno dato vita ad un eccellente menu, portando in tavola piatti armoniosi ed equilibrati, dove le erbe spontanee hanno conferito quel**

tocco vegetale che tutti gli ospiti hanno ben gradito.

A fare da preludio alla cena, alla quale tutte le istituzioni del territorio abruzzese erano ben liete di presenziare, la **Lady Chef Nadia Moscardi**, del noto ristorante Elodia, che si è esibita in uno show cooking durante il quale ha impreziosito le numerosi preparazioni proprio con l'utilizzo di quelle erbe spontanee del territorio abruzzese.

Il Presidente dell'ACT, Domenico Iobbi, e il Dirigente dell'Istituto Di Poppa, Caterina Provisiero, orgogliosi dell'evento organizzato, hanno ringraziato tutti i presenti e tutto il personale della scuola (collaboratori e tecnici) che hanno permesso lo svolgimento della serata.



# Teramo

## *Pasticceria senza lattosio? Si può fare!*

Lo ha dimostrato Filippo Di Clemente durante una giornata di formazione volta alla sensibilizzazione dei confronti di una delle intolleranze alimentari più diffuse degli ultimi anni

**S**i è svolto presso l'Istituto Alberghiero Crocetti-Cerulli di Giulianova l'evento "La nobile pasticceria" tenuto dal noto pasticcere Filippo Di Clemente e presieduto da Domenico Iobbi, Presidente dell'Associazione Cuochi Teramo. L'obiettivo dell'iniziativa è stato quello di porre l'accento su una problematica sempre più diffusa in campo alimentare, ovvero quella delle intolleranze e nello specifico l'intolleranza al lattosio. Filippo Di Clemente, proprietario e gestore della pasticceria Gran Noblesse di Mosciano Sant'Angelo (TE), da sempre sensibile a questo tipo di problematica, ha realizzato una ricca varietà di prelibatezze senza lattosio dimostrando che, senza alterare il gusto, è possibile godere del piacere di un buon dolce. Attraverso il cooking show, Di Clemente ha coinvolto gli attenti parte-



cipanti nella realizzazione delle ricette, svelando qua e là alcuni segreti della sua nobile arte; dopo le 4 ore di formazione, durante le quali sono state realizzate

numerose preparazioni, è stato allestito un piccolo buffet che ha piacevolmente addolcito il palato dei numerosi presenti a conclusione della giornata.

Ancora una volta l'Associazione Cuochi Teramo dimostra di essere

**Qui sopra, Filippo Di Clemente intrattiene una platea molto attenta durante il suo show cooking dedicato alla pasticceria senza lattosio.**

**A sinistra, l'ottima pasticceria priva di lattosio realizzata e poi degustata durante la giornata di formazione**

attenta alle attuali tematiche legate all'alimentazione, diffondendo il più possibile il messaggio che si può vivere con gusto e senza rinunce anche se si è intolleranti al lattosio. Sinceri ringraziamenti vanno al Dirigente Scolastico dell'Ipsedoc, Leonilde Maloni, e al suo staff, che ospita sempre con grande entusiasmo tali iniziative.



# Valle d'Aosta “Eccellenze e nobiltà” ad alta quota

Altro grande successo per l'enogastronomia valdostana grazie all'evento che si è svolto lo scorso 25 settembre al Castello di Quart, durante il quale la tradizione gastronomica regionale è stata riletta in chiave finger food



Nella suggestiva cornice del Castello di Quart si è tenuto un evento culturale enogastronomico unico nel suo genere dal titolo Eccellenze e Nobiltà, che ha visto coinvolti la Soprintendenza delle Belle Arti, l'Associazione Italiana Sommelier Valle d'Aosta e l'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta. Durante la serata, ben 150 ospiti, suddivisi in gruppi da 20 e guidati da professionisti, hanno potuto seguire un percorso costituito da 4 postazioni didattiche e 5 soste degustative, al fine di evidenziare le eccellenze territoriali, culturali ed enogastronomiche della Valle d'Aosta. L'evento, organizzato dall'Ordine degli Architetti in collabo-

razione con la Soprintendenza alle Belle Arti, l'AIS Valle d'Aosta e con il patrocinio del Comune di Quart, è stato l'occasione per **mostrare i lavori di restauro eseguiti all'interno del Castello di Quart e, in concomitanza, presentare i cinque vini valdostani premiati dalla guida di settore “Vitae 2015”, accompagnati da prodotti del territorio interpretati dagli chef della Federazione Italiana Cuochi**, mediante l'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta. Coordinatore della serata Nicola Abbrescia, delegato AIS Valle d'Aosta. Raggiante il Presidente Gianluca Masullo, il quale si complimenta con l'AIS VdA per l'intera organizzazione, pressoché perfetta

**Nicola Abbrescia, delegato AIS Valle d'Aosta, e Gianluca Masullo, Presidente Unione Regionale Cuochi VdA, che sanciscono il sodalizio tra le due associazioni di categoria.**

e curata nei minimi particolari. “Il merito è tutto di Nicola Abbrescia – afferma il Presidente –, grazie alle sue spiccate capacità organizzative l'evento ha riscontrato un notevole successo. A nome della mia associazione e della Federazione Italiana Cuochi ringrazio l'AIS VdA per il coinvolgimento e la disponibilità nell'interagire ‘uniti’, creando un sodalizio a dir poco indissolubile”.

**“Il Bigné aperto con tartare di trota fario di Morgex marinata alle erbe alpine e profumo di limone” di Raffaele Toia.**



Da sinistra a destra: “Le praline di Seras con uva Chardonnay ai sapori d’autunno” di Franco Rotella. “Il biscuit al sapore dell’orto e mousse di formaggi” di Vincenzo Atzei. “Il bicchierino goloso” di Ornella Corsi. “La messata di pezzata rossa valdostana, cremoso al Caprino, sedano candito e noci” di Ezio Straccini.



## GLI CHEF COINVOLTI, I LORO FINGER FOOD E I VINI PREMIATI DA “VITAE 2015” IN ABBINAMENTO

**Raffaele Toia** ha presentato

“Il bignè aperto con tartare di trota fario di Morgex marinata alle erbe alpine e profumo di limone”  
accompagnato dal “Blanc de Morgex et de La Salle 2013 di Albert Vevey”

**Franco Rotella** ha presentato

“Le praline di Seras con uva Chardonnay ai sapori d’autunno”  
accompagnato dal Pinot Gris 2013 dell’azienda “Lo Triolet”

**Vincenzo Atzei** ha presentato

“Il biscuit al sapore dell’orto e mousse di formaggi”  
accompagnato dal “Petite Arvine 2013 dell’azienda Elio Ottin”

**Ezio Straccini** ha presentato

“La messata di pezzata rossa valdostana, cremoso al Caprino, sedano candito e noci”  
accompagnato dal “Vuillermin 2013 dell’azienda Feudo di San Maurizio”

**Ornella Corsi** ha presentato

“Il bicchierino goloso”  
accompagnato dallo “Chambave Muscat Flétri dell’azienda La Vrille”

# Valle d'Aosta

## Arte in memoria di Fabrizio Faccio

Gli chef Valter Nerozzi e Vincenzo Atzei si sono aggiudicati i massimi riconoscimenti nel concorso dedicato alla memoria del presidente dell'associazione scomparso nel 2013

**S**i è tenuto lo scorso 30 agosto ad Arnad (AO), presso il ristorante La Kiuva in frazione Pied de Ville, il secondo concorso artistico "Fabrizio Faccio". I partecipanti, professionisti e amatori, si sono sfidati a suon di dolcezza sul tema "Cucina e Pasticceria Artistica", portando in gara sculture

**Dall'alto in basso:**  
**"Andando alla Festa del Lardo", l'opera dello chef Vincenzo Atzei che si è aggiudicata il primo premio della giuria popolare.**  
**"Gufi nel tempo" dello chef Marco Vecchi ha ottenuto il secondo posto per la giuria tecnica.**

**Vincenzo Atzei mentre riceve il premio come primo classificato per la giuria popolare.**



### LA CLASSIFICA FINALE

#### Premio Popolare

- 1° Vincenzo Atzei, Opera n.2  
con 106 pt
- 2° Bruno Scarato, Opera n.7  
con 102 pt
- 3° Marco Vecchi, Opera n. 6  
con 62 pt

#### Premio Giuria Tecnica

- 1° Valter Nerozzi, Opera n.5  
con 92/100
- 2° Marco Vecchi, Opera n.6  
con 90/100
- 3° Vincenzo Repaci, Opera n.8  
con 84/100

con soggetti ornamentali da esposizione realizzate in margarina, tramite intaglio di vegetali e frutta, o ancora sculture di formaggio, composizioni in pasta di pane e di sale, lavorazioni di zucchero (utilizzando differenti tecniche: tirato, soffiato, colato), impasti di base, croccanti, torte, torrone, marzapane, cioccolato, decorazioni con cacao e uova in cioccolato.

Otto sono stati i professionisti che hanno presentato le proprie opere: Valerio Veneroni con “La Bocca della Verità”, Opera n.1; Vincenzo Atzei con “Andando alla Festa del Lardo”, Opera n.2; Sandra Lomello con “Bianco Puro”, Opera n.3; John Targhetta con “La vita dell’autunno con i suoi colori e i suoi frutti”, Opera n.4; Walter Nerozzi con “L’uomo Verde”, Opera n.5; Marco Vecchi con “Gufi nel tempo”, Opera n.6; Bruno Scarato con “La frutta vestita a festa”, Opera n.7; Vincenzo Repaci con “Damigella con cappelliera e barboncino in pasta di sale”, Opera n.8. Rispetto alla scorsa edizione, ben 3 professionisti sono arrivati dalle regioni del Nord Italia, rispettivamente dal Piemonte e dalla Liguria.

Ad aggiudicarsi il primo premio della giuria tecnica, è stato lo chef Valter Nerozzi con “L’uomo verde”; al secondo posto si è piazzato lo chef Marco Vecchi, con “Gufi nel tempo”; terzo classificato, lo chef Vincenzo Repaci con “Damigella con cappelliera e barboncino”. A premiare il vincitore, il presidente della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Cristiano Pozzulo. Per ciò che concerne i premi popolari, ad aggiudicarsi il primo premio è stato lo chef Vincenzo Atzei, con “Andando alla Festa del Lardo”; al secondo posto si è piazzato lo chef Bruno Scarato, con “La frutta vestita a festa”; terzo classificato lo chef Marco Vecchi, con la medesima opera sopra citata. A premiare il vincitore, il presidente del comitato Lo Doil Lorenzo Boretta.



**Marco Faccio, tra i protagonisti della giornata dedicata alla memoria di suo fratello Fabrizio.**

**“Anche quest’anno abbiamo reso omaggio al nostro caro Fabrizio** – racconta il Presidente dell’Unione Regionale Cuochi Valle d’Aosta, Gianluca Masullo – evidenziando come, grazie alla sinergia con le altre associazioni regionali, il concorso ha aumentato il proprio ‘livello’ con la partecipazione di professionisti del Piemonte e della Liguria”. Il Presidente Masullo desidera ringraziare altresì **tutti i professionisti che, nonostante l’alta stagione lavorativa, hanno dedicato il proprio tempo per un collega che purtroppo oggi non è al nostro fianco.**

La cerimonia di premiazione è stata presentata da Paola Borgnino, giornalista radiofonica di Radio Proposta inBlu. All’evento hanno partecipato molte

autorità nazionali tra cui il Presidente nazionale FIC, Rocco Cristiano Pozzulo, il vice Presidente Area Nord Giovanni Guadagno, gli Chef Cinzia Fumagalli (in rappresentanza della Lombardia) e Valerio Angelino Catella (in rappresentanza del Piemonte). I premi popolari (300 €, 200 € e 100 €) sono stati offerti dal Comitato Lo Doil e dalla Cooperativa La Kiuva. I premi della giuria tecnica (Doil lavorati in legno) sono stati offerti dalla Federazione Italiana Cuochi. La giuria è stata omaggiata con i prodotti tipici del territorio offerti da Maison Bertolin.

**“Appuntamento al prossimo anno – conclude Gianluca Masullo – perché Fabrizio è e sarà sempre ricordato per esser sempre vivo in mezzo a noi”.**

**La giuria tecnica omaggiata dei prodotti tipici del territorio offerti da Maison Bertolin.**



# Valle d'Aosta

## *Festa grande per il Lardo d'Arnad*

Continua l'attività operativa sul territorio dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta con l'organizzazione di laboratori del gusto e di show cooking mirati alla promozione di un'eccellenza del territorio valdostano

**S**i è tenuta dal 27 al 30 agosto la 46a edizione della Festa del Lardo d'Arnad DOP, che ha visto la partecipazione diretta dei professionisti dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta nella realizzazione di tre laboratori del gusto e di quattro show cooking.

**I laboratori del gusto sono nati nel 2004 da un'idea di Rinaldo Bertolin,** alla memoria del quale la famiglia, dopo la sua scomparsa, ha deciso di dedicare l'iniziativa. Quest'anno, grazie al coinvolgimento di Guido Bertolin, l'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta è stata impegnata attivamente

nell'organizzazione operativa dell'evento, con lo scopo di fornire un tocco di professionalità ad un appuntamento molto importante sia dal punto di vista organizzativo che affettivo per la famiglia Bertolin.

Gli Chef coinvolti sono stati Enrico Facco dell'Hotel Ristorante "Ad

**Il presidente FIC Rocco Pozzulo e il vice presidente Area Nord Guadagno al laboratorio del gusto di Valerio Angelino C.**





### Il laboratorio del gusto di Enrico Facco

Gallias” di Bard (Ao), Piero Billia del Ristorante “Sur la Place” di Aosta e Valerio Angelino C., chef consulente free-lance de “Il Ristorante che non c’è” di Biella (Bi). I tre cuochi si sono cimentati nella **preparazione di degustazioni mirate alla promozione del lardo d’Arnad**, in abbinamento ai vini delle cantine La Kiuva, Boen, la Crotta di Vegneron, La Source e Cave des Onze Communes.

Numerosi sono stati i consensi e gli apprezzamenti ricevuti da parte degli ospiti, che hanno gradito i vari abbinamenti presentati e in generale l’organizzazione delle serate. Durante i laboratori sono stati potuti degustare anche i formaggi delle aziende Antica Latteria ErbaVoglio di Aosta, La Chèvre Heureuse di Saint Marcel (Ao) e Fromagerie Haut Val d’Ayas. Prodotti ospiti sono stati infine l’olio extravergine d’oliva DOP della Puglia e il Genepy Valle d’Aosta. Durante la serata di sabato 29 agosto, **tra gli ospiti d’eccezione anche il presidente della Federazione Italiana Cuochi Rocco Cristiano Pozzulo e il vice presidente Area Nord Giovanni Guadagno, che hanno mostrato piena soddisfazione nell’aver partecipato**

**ad un evento così importante** per la realtà valdostana.

Veniamo dunque agli show cooking che sono stati tenuti dai professionisti dell’Unione Regionale Cuochi Valle d’Aosta: gli chef Piero Billia e Giovanna Ruo Berchera (per il salato), ed Enrico Facco e Valerio Angelino Catella (per il dolce) si sono cimentati nel proporre un tema comune, dal titolo “Cosa preparo a cena per gli amici stasera”, con l’obiettivo di fornire alcune idee veloci su cosa preparare per una cena utilizzando proprio il Lardo d’Arnad DOP.

Riproposti nelle giornate di venerdì e sabato, dalle 12 alle 17, anche i laboratori junior curati dallo Chef Ornella Corsi, destinati ai bambini e ai ragazzi che si sono dilettrati nel preparare “divertendosi” gli impasti di biscotti, pizza e piccole crostatine.

Soddisfatto il Presidente Gianluca Masullo, che si è complimentato con i vari professionisti coinvolti, grazie ai quali è stato portato in alto il nome dell’associazione. Importante è stata anche la sinergia con gli enti organizzativi, Guido Bertolin, il Comitato Lo Doil

e la Cooperativa La Kiuva, che hanno sempre fornito la massima disponibilità per andare incontro alle esigenze organizzative.

Il Presidente ringrazia anche tutti coloro che hanno collaborato “dietro le quinte” per la realizzazione dell’evento, senza i quali non sarebbe stato possibile ottenere i risultati raggiunti. Nello specifico, un grazie particolare va allo Chef Franco Rotella, che si è occupato degli approvvigionamenti, agli allievi dell’Istituto Alberghiero Christian Voyat, Giuliano Fazari, Alessandro Moscatiello e Anna Segor, che hanno supportato gli chef durante gli show cooking e i laboratori del gusto, a tutti i volontari che hanno mostrato tanta dedizione, e, ultimi ma non ultimi, ai vari sponsor che hanno fornito tutte le attrezzature necessarie per l’allestimento della postazione show cooking: “un ringraziamento particolare va alla disponibilità di Lucchetti Attrezzature Alberghiere e Caseificio Valdostano – conclude il Presidente – grazie ai quali siamo riusciti ad allestire una postazione show cooking di livello e degna dell’evento in oggetto”.



**Uno scatto di gruppo a suggello della bella giornata trascorsa in occasione della Festa del Lardo d’Arnad DOP.**

# Varese

## *Premiati i migliori futuri chef del varesotto*

Nella calda cornice dell'Amalfitana a Varese nella serata del 12 ottobre, in occasione della festa patronale di San Francesco Caracciolo, si è tenuta la premiazione dei migliori allievi delle scuole alberghiere della provincia

La serata, cominciata con la benedizione di don Angelo che ha recitato con i partecipanti la preghiera dei cuochi, è proseguita con gli auguri di tutto il consiglio dell'Associazione che ha presentato le molteplici attività che svolge, dalla pianificazione di corsi d'aggiornamento rivolti alle scuole ai professionisti fino all'organizzazione di un concorso interregionale di cucina calda al quale partecipano numerose regioni del nord Italia, senza dimenticare le occasioni di incontro dove è possibile trovare spunti per crescere umanamente e professio-

nalmente.

L'Associazione provinciale Cuochi Varesini, ha premiato 23 giovani talenti che hanno dimostrato, durante i tre anni di formazione presso i rispettivi istituti, non solo di sapersi destreggiare dietro ai fornelli, ma di avere anche le conoscenze tecniche e la dedizione necessarie ad ottenere risultati positivi in una professione sempre più complessa.

Ecco i loro nomi:

A. Bona, F. Undorte, E. Guida, R. Valzelli, S. Caccia, T. Dass, S. Banfi, A. Albizzati, J. Aliga, M. Faillace, L. Roccato, F. Russo, L. Alberio, S. Iacomino,

R. A. Testa, S. Giacomini, F. Faggin, L. Gambarotto, M. Lepiani, S. Di Russo, M. Brau, M. Martignoni, S. Siepi.

Visibilmente emozionate, le berrette bianche in erba hanno ricevuto i riconoscimenti e gli attestati di fronte a parenti e ad una nutrita schiera di colleghi più esperti, i quali, una volta tanto, hanno vissuto questa piacevole serata nei panni di ospiti.

Un complimento particolare va al collega Alfonso d'Uro e al suo staff che hanno confezionato una splendida torta dimostrando capacità di alta pasticceria.

# 73



# Varese e Lombardia *I Cuochi della Lombardia conquistano il Lago Maggiore*

Si è svolto lo scorso settembre il 3° Raduno Regionale Collegium Cocorum FIC. Una giornata di festa e incontro per celebrare quei soci che hanno idealmente superato la boa delle nozze d'argento con il proprio mestiere

**L**unedì 28 settembre alle ore 8.30 un'anomala brigata ha invaso Laveno! Fortunatamente si tratta delle berrette bianche della Lombardia attratte dalla bellezza del nostro territorio. Quest'anno infatti i cuochi della Regione Lombardia insigniti del **Collegio Cocorum, il più alto riconoscimento assegnato agli Chef che abbiano operato per almeno 5 lustri dimostrando capacità**

**e professionalità**, hanno dato mandato all'Associazione Provinciale Cuochi Varese di organizzare un momento conviviale e di confronto sul Lago Maggiore.

Dopo l'incontro a Laveno l'allegria brigata si è imbarcata alla volta di Santa Caterina del Sasso dove, nel 1200, il Beato Alberto da Besozzo, dopo aver fatto voto di povertà, sembra avesse trovato rifugio da una violenta tempesta e dove visse da eremita.

Negli anni successivi, in seguito ad una epidemia di peste, gli abitanti della zona costruirono una cappella, che ancora oggi possiamo ammirare, dedicandola a Santa Caterina d'Egitto.

La visita è proseguita poi sull'Isola Bella, lasciando tutti i partecipanti entusiasti per la bellezza del palazzo e dei giardini. L'ultima tappa ha riportato gli esperti Chef a paesaggi di altri tempi dove la pesca con

74



**I membri dell'Unione Cuochi Regione Lombardia portano alto il loro vessillo**



### Il riconoscimento conferito alle Distillerie Rossi D'Angera

le regole universali che la contraddistingue fa rivivere emozioni sopite.

Al rientro tutta la delegazione, rigorosamente in divisa, ha percorso il tratto che dal porto arriva al comune dove è stata accolta dal Sindaco Ercole Ielmini e dall'Assessore al commercio, turismo e sport Alvaro Reggiori.

A Villa Frua, l'Associazione Provinciale Cuochi Varesini ha organizzato l'aperitivo per fare conoscere i prodotti offerti dalle aziende Rossi d'Angera e Salumificio Colombo in quanto aziende dell'eccellenza varesina.

Molto pregnanti sono stati gli interventi del sindaco Ielmini, del Presidente Vicario della federazione italiana cuochi Carlo Bresciani, del Presidente e del Segretario dell'Unione Cuochi regione Lombardia Carlo Cranchi e Riccardo Carnevali, del

Presidente dell'Associazione Cuochi varesini Girolamo Elisir, dai quali si poteva evincere che **solo grazie alla collaborazione tra associazioni, pubblico e privato si potrà trovare la sinergia per dare una spinta turistica che faccia da volano alle economie locali valorizzando e sviluppando il territorio.**

La giornata si è conclusa al ristorante dell'Hotel de Charme dove tutti i partecipanti con i Presidenti di tutte le associazioni regionali hanno potuto gustare un menù cucinato sapientemente dallo staff guidato dallo chef Giuliano Conti e servito con maestria dal responsabile di sala Stefano Besani, coadiuvati in modo eccelso dagli allievi dell'agenzia formativa di Varese che frequentano il terzo anno al Centro di formazione professionale di Luino.



**La torta che celebra il 3° Raduno Regionale Collegium Cocorum FIC**

### APPUNTAMENTO AL PROSSIMO... LAGO?

L'Unione Cuochi Regione Lombardia (UCRLo), per il terzo anno consecutivo, ha voluto organizzare il Raduno dei Cuochi FIC insigniti del Collegium Cocorum sulle sponde di un lago, location ideale per far incontrare i colleghi e trascorrere con loro una giornata tutta volta alla socializzazione tra i soci delle varie province del territorio lombardo: lo scorso anno la scelta è ricaduta sul Lago di Garda, assieme a Piemonte e Trentino, due anni fa su quello di Como, e quest'anno è stata la volta del Lago Maggiore. "Siamo arrivati alla terza edizione e **l'intenzione è quella di proseguire anche per i prossimi anni**", spiega il presidente UCRLo Carlo Cranchi. "Un grande ringraziamento va al Presidente dei Cuochi Varesini, Girolamo Elisir, ed ai suoi soci per averci accolto così premurosamente", conclude.

# Verona

## Il concorso nazionale Chicco D'Oro 2015

Risotti in gara a Isola della Scala (VR). Protagonista il riso Vialone Nano IGP

**L'**Associazione Cuochi Scaligeri Verona ha cominciato quest'anno a collaborare con l'ente fiera di Isola della Scala organizzando la cena di gala iniziale e il concorso nazionale Chicco D'Oro 2015. La possibilità di lavorare con enti e aziende per promuovere la cultura gastronomica veronese è uno degli obiettivi che l'associazione si è imposta da anni e proprio per questo motivo è

stata onorata di collaborare con la fiera del riso di Isola della Scala.

**Jorg Giubbani, di Sestri Levante**

(Genova), ha vinto il concorso nazionale Chicco d'Oro, giunto alla sua 24ª edizione. Lo chef ieri ha battuto così 14 suoi colleghi provenienti da otto diverse regioni d'Italia.

Il suo **Risotto al peperone rosso, baccalà Rafols confit, crema al parmigiano e schiuma di aglio e prezzemolo**, ha convinto la giuria tecnica. Una giuria che ha potuto vantare la presenza di vere e proprie stelle della cucina



### IL MENU DI GALA

Black and white di crema di riso  
al nero di seppia con baccalà mantecato

Risotto mantecato al grana 36 mesi  
con frutta e verdura

Biancostato al Valpolicella  
con patate affumicate

Semicotto al cioccolato fondente  
con cuore di riso e caffè con gelato  
allo yuzu e vaniglia

Millefoglie ai frutti di bosco

italiana: oltre a Fabio Tacchella (presidente di giuria), ex team manager della Nazionale Italiana Cuochi, anche due membri della stessa Nazionale: Fabio Potenzano e Debora Fantini. Con loro inoltre Mauro Giuliano Longo, dell'associazione italiana Sommelier, e Lucio Ferriani, dell'associazione cuochi Scaligeri. Proprio quest'ultima associazione, assieme ad Ente Fiera di Isola della Scala, ha organizzato il concorso – che si è svolto la mattina e il pomeriggio – e la serata delle premiazioni.

Questi gli altri chef partecipanti: Angelo Bonora (Verona), Attilio Santobuono (Foggia), Barbara Brest (Verona), Calogero Branca (Palermo), Davide Lacchini (Como), Elia Bulgarelli (Udine), Andrea Galvan (Verona), Michele Giacomello (Padova), Mirko Esposito

(Foggia), Moira Lazzarin (Padova), Roberto Revel (Savona), Shady Hasbun (Arezzo), Silvia Sterzi (Verona) e Luigi Cavallo (Cuneo).

Il secondo posto è andato al **Risotto castagne, taleggio e spuma di Amarone preparato da Revel (Savona)**, mentre ha meritato il terzo gradino del podio il **Risotto con sedano e formaggio Monte Veronese di due stagionature, con perle di Amarone della Valpolicella Docg**, preparato da **Giacomello (Padova)**.

Un riconoscimento anche alla veronese Sterzi, per il piatto più bello della serata: il Risotto “Settembre dolce salato”. Durante le premiazioni gli chef scaligeri Davide Fiorio (vicepresidente), Paolo Forgia (segretario), Andrea Saccardo (tesoriere), Nicola Andretto (consi-

gliere) ed Enrico Tornieri (socio) hanno deliziato il palato di tutti i partecipanti alla serata con un menu di gala (vedi il box).

Al concorso erano presenti il presidente dell'Ente Fiera di Isola della Scala, Luigi Mirandola, il presidente della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo, il presidente regionale della Federazione, Claudio Crivellaro, e il presidente dell'associazione cuochi Scaligeri, Andrea Mantovanelli. Gli chef hanno preparato i piatti valorizzando l'uso in cucina di uno dei prodotti per eccellenza del paniere gastronomico veronese RISO VIALONE NANO VERONESE IGP.

Vi aspettiamo numerosi il prossimo anno con nuove ed accattivanti novità.

**Paolo Forgia**



## VIALONE NANO IGP AL PEPERONE ROSSO, BACCALÀ CONFIT, CREMA AL PARMIGIANO E SCHIUMA AGLIO E PREZZEMOLO

### Ingredienti per 4 persone

#### Per il risotto:

320 g vialone nano igp  
brodo q.b.  
100 g burro  
100 g parmigiano reggiano  
80 g vino bianco

#### Per la crema al Parmigiano Reggiano:

250 g panna fresca 33%  
100 g parmigiano reggiano

#### Per la crema di peperone rosso:

600 g peperoni rossi  
brodo vegetale q.b.  
20 g olio extravergine  
sale q.b.

#### Per il baccalà' rafols confit:

50 g bocconcino baccalà'  
20 g olio extravergine

#### Per la schiuma aglio e prezzemolo:

brodo vegetale q.b.  
40 g prezzemolo  
80 g panna fresca  
0,8 albumina  
0,5 xantana

#### Per la crema di peperoni:

Tagliare i peperoni a pezzi e rosolarli in olio evo, aggiungere abbondante brodo e portare a cottura. frullare col minipimer e passare al setaccio. mantenere piuttosto liquida.

#### Per la crema al reggiano:

Porre sul fuoco la panna assieme al parmigiano, sciogliere delicatamente e mantenere in caldo.

#### Per il baccalà rafols:

Posizionare il baccalà con dell'olio evo in un sacchetto da cottura s.v. cuocere a 62°C per 8 minuti. Ancora da caldo, sfogliare il baccalà.

#### Per la schiuma aglio e prezzemolo:

Sbollentare il prezzemolo e l'aglio nel brodo; scolarli assieme ad un po' di brodo, aggiungere la panna ed incominciare a frullare.

Passare al colino il tutto, fino ad ottenere un liquido verde.

Aggiungere le due polveri e mantenere tiepido.

#### Per la finitura del risotto:

Tostare il riso con 30 g di burro. Quando il chicco sarà caldo, sfumare con il vino bianco ed fare evaporare. Bagnare con il brodo e portare avanti la cottura. A metà cottura, aggiungere il "brodo di peperoni". Continuare fino a 15 minuti di cottura totale. Spegnerne il fuoco, aggiungere il burro restante ed il parmigiano.

Chiudere la pentola con il coperchio e fare riposare 1-2 minuti. Trascorso il tempo del "riposo", mantecare il risotto.

Dressare il risotto al centro di un piatto, mettere un po' di crema al parmigiano,

le sfoglie di baccalà e la schiuma aglio e prezzemolo fatta con l'aiuto di un aeratore da acquario con diffusore in pietra pomice.



## EDITORIAL

*F.I.C. Members,  
a world of advantages*by **Rocco Pozzulo**

F.I.C. National President

 see page 3 for the italian text

More than 16 thousand members, with 4 thousand students from catering colleges and a thousand colleagues working abroad enrolled at one of the 8 international delegations (Canada, Brazil, France, Germany, Japan, United Kingdom, Luxembourg and Belgium). These are the numbers of the Federazione Italiana Cuochi at the dawn of the 28th National Congress which will be held next November from the 8th to the 11th. And they are important numbers which certainly do speak about a great family but also about an organisation in evolution, able to offer an ever increasing spectrum of services and opportunities, recognised as the institutional interlocutor for the category. But what does it mean to decide to join the F.I.C. today?

It must be said first of all that in order to become part of a category association a person needs to be deeply motivated: the decision to share in a path and a series of principles must be truly felt. Having said that, there are many advantages for members. Some of the new ones in this sense are free training, with an activity that we call Updating at Zero Km, thanks to which it is the F.I.C. trainers who move around in the various regions to reach members in their own headquarters. Then there are the new special agreements, with Vodafone regarding telephone, but also relating to accident insurances or the purchase of material which today can be done through the Federation's Store. Also the importance of the F.I.C. is growing from the institutional point of view; this is demonstrated by the protocols of agreement we are carrying forward with the Ministry of Education in order to organise training and information activities in schools, for example, but also with the Ministry of Agricultural Policies and the Ministry of Employment, with whom we are discussing the professional path of the chef together with the CNA.

As a Federation we have also established an agreement with Tor Vergata University for an in-depth study of professional diseases in the category, in order to assess, for example, the very high level of stress to which a chef is subject, and in order to succeed in defining a document which underlines the strongly stressful nature of the profession to be presented to the Ministry of Health so that adequate measures can be taken to protect the category.

Also from the point of view of communication, there will be new events linked in particular to an agreement with the National Food Blogger Association thanks to which we will also give visibility to the commitment, recipes and stories of lesser known chefs, whose work and value are too often forgotten. Collaboration is also already underway with Radio Show Italia, which is our partner and which you can listen to via web all over the world and whose programs make room for the voice of our chefs thanks to short broadcasts transmitted directly from the various kitchens. Staying on the international level, obviously the new aspects described here will also involve members living outside Italy, with the Ateneo della Cucina Italiana directed by Gianluca Tomasi which will provide free training for members abroad, with the organisation of days dedicated to refresher courses and tastings.

These are only a few of the occasions for meetings, discussions and

exchanges planned by the Federation during the year, some of the most important of which are certainly the National Congress, an opportunity to give visibility to the activities carried out and to illustrate our successes, such as the Nazionale Italiana Cuochi, the Lady Chefs, the Maestri di Cucina and the Compartimento Giovani. As every year, the Congress will be a great party where not only will we discuss cooking, communication and the web, but it will also be possible to have first-hand experience of the excellence of the typical products of the various regions and the ability of chefs in processing and transforming excellent raw materials. What is required from the member in the face of so many opportunities? Seeing that the Federation is a non-profit-making body, the member is only asked to pay a membership fee and nothing else. Obviously, however, everybody has the chance to collaborate in the most feasible manner, in particular with the Provincial Associations. For example, it is possible to give a personal contribution to professional training activities or cooking courses, or to join our Emergencies Department to intervene in the event of calamities and which will soon see the creation of an Onlus recognised by the Civil Defence. Then there are activities linked to solidarity, such as the adoption of almost 100 children through the work of the Caraccioline missionaries in support of which members regularly pay a quota but a collection of funds will also be organised on 13th October during the Festa Nazionale del Cuoco held at Villa Santa Maria, in the province of Chieti.

ANYONE WHO WOULD LIKE TO GET MORE INFORMATION  
about the activities and opportunities linked to the  
Federazione Italiana Cuochi can visit the site [www.fic.it](http://www.fic.it),  
through which it will also soon be possible to enrol on line.

79

## ONE TO ONE

*Space for the artisans of taste*by **Gilda Ciaruffoli** see page 12 for the italian text

In just one single year, more than two million people visited the many shops and took part in the activities held in the context of this splendid Liberty-style building in iron and glass. "A few more than those who visited the Uffizi Gallery", commented with satisfaction Umberto Montano, President of the Mercato Centrale.

With a versatile personality and years of experience as a teacher of hotel technologies, and for more than 30 years a businessman in the restaurant trade with an eye for the culture of food and the raw material, Montano tells us how the project was born to "return centrality to the artisans of taste". In Italy something is happening that should not have been even imaginable: we are losing the value of traditions, those same ones that have made a crucial contribution to the affirmation of our cuisine throughout the world – declares Montano – We are forgetting the true protagonists of national food and wine, in other words the artisans of taste, people who, in the world of food, work with their hands and heart. They are the veritable soul of the Market: the baker who makes bread every blessed day, pulling out loaves constantly from 10 o'clock in the morning until midnight; the pasta-maker who produces fresh pasta, the cheese-maker who has a little cheese factory inside

the building ... and so forth, for a total of 12 artisan shops, the value of which is strengthened and emphasised by a series of side activities”.

#### What type of activity?

“The oldest ones, which once were part of the *raison d’être* of the market, founded as a response to man’s need to meet to exchange goods, obviously, but also for cultural identities linked to the territory. By putting ancient practices into action, at the Mercato Centrale we can buy fresh salad and we can eat, but we can also take part in conferences, debates, modern art exhibitions. We have an events’ area but also a cookery school, wine degustation, and even a bookshop. Why on earth do we need a bookshop in a market where salami is sold? It is fundamental for us, because it returns to this space its role as a place of cultural exchange (certainly, of a “material” culture, but no less important, even so). The technology which characterises the place makes everything even more up-to-date, such as the possibility of a Wi-Fi connection or systems for recharging mobile phones put at the disposal of the customers”.

#### From this point of view the privileged relationship which the Mercato Centrale has built with the Federazione Italiana Cuochi seems natural...

“How could we, who love artisans so much that we put them at the centre of our whole project, ignore such a central figure of Italian cuisine as the cook? And I insist in saying cook, and not chef, because we must retake possession of our identities: is it possible that, in order to feel important, our great professionals and also true artisans of taste, have to say “I am a chef? When I greeted the members of the Central Committee of the FIC, who met at the Mercato Centrale on 19 October last for the National Congress, I said to them: I willingly agree to take part in your project not because it is something I am expected to do because of my friendship with President Rocco Pozzulo. I could have also said no to the friendship if the right conditions had not existed. I take part with joy in your project because of your name. You are the Federazione Italiana Cuochi. And this is why I do everything I can to help and support you. If you were called the Federazione Italiana Chef, on the other hand ....”.

#### What will happen to the Mercato Centrale during the days of the National Congress in November?

“The protagonists of the scene will be the FIC cooks, and the most important moment will be the evening gala, which this year will be held in our space. Certainly, it will be a different, perhaps more informal evening, because the Market by constitution refuses jackets and ties, but well represents the spirit of the National Congress of this year and its leading topic, that of the Cook 3.0”.

#### How will the relationship between the Mercato Centrale and the Federazione Italiana Cuochi grow?

“I believe that prospects are very interesting. I find in Rocco Pozzulo a professional of great value, but above all an intelligent person who has the will to do things well, with a dynamism which makes it possible to build projects. For all these reasons, I have declared myself at his complete disposal: use me as you wish, I am happy to help!”.

#### PASTRY-MAKING

*From the creativity  
of Giuseppe Mancini,  
the Dark Dark cake*

by **Giuseppe Giuliano**,

master chef and pastry chef  see page 26 for the italian text

#### DARK CHOCOLATE IS THE PROTAGONIST IN THIS SWEET PASTRY CREATION

On this page, the pastry chef Giuseppe Mancini presents one of his sweet creations with cream made from 70% cocoa chocolate, which contrasts with the crunchy milk chocolate and puffed cocoa rice base. He has called it “Dark Dark”, a name given not by chance, but because it is dictated by the prevalent use of dark chocolate.

Born in Bari, Giuseppe Mancini is a colleague who from when he was young has had a passion for pastry-making, making a name for himself in various competitions with satisfactory results, but who above all has been successful in the professional field making modern creations.

A good skilful professional also in the artistic processing of chocolate and sugar. Personally I had the pleasure of meeting him in one of the editions of the “Artistica” competition organized by the Federazione Italiana Cuochi.

I remember his creation in pulled, poured and blown sugar for which he won the gold medal. Today a consultant for companies in the sector and a teacher in some training schools, he contributes actively to promoting his art attracting young people to the profession.

#### DIDÁSKO – SCHOOL AND TRAININGS

### *Staff no star*

by **Giovanni Guadagno**,

www.abcuoco.it vice president of F.I.C. Area Nord

 see page 28 for the italian text

IT IS TIME TO SHOW OUR DIRECT COMMITMENT, BOTH AS PROFESSIONALS AND AS THE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, IN PUTTING A STOP TO THE GROWING LACK OF CONFIDENCE IN THE BODIES RESPONSIBLE FOR TRAINING FUTURE CHEFS

Even you must have attended meetings at the Federazione and at our regional and provincial Associations where passion and debate are suddenly sparked. There are some topics that are particularly dear to

*Ipse Dixit*

*“We must go back to seeing education and training as an “If we can teach the knowledge necessary for doing a job, we can’t teach how to do it well: in fact, work as a profession, like every other thing in life, cannot be taught, it implies an unavoidable call to our own never concluded intentionality, rationality, responsibility and freedom.*

*All we can do is to live it every time fully, as a human being, with character, to demonstrate to others that we possess it”.*

*Giuseppe Bertagna, “Fare Laboratorio”.*

us all and which touch the sensitivity of all those present. One of these topics is that of training and schools in general. The debate begins advisedly: almost all colleagues have direct experience of relations with schools through training courses and the school-work system; other colleagues work in schools as trainers, others are employed in full service, as teachers, in professional training institutes and centres. The bitterness that often emerges from these debates forces us to no longer put off our direct commitment, as professionals and as the Federazione Cuochi, to putting a stop to the spreading and growing lack of confidence in the bodies responsible for training the young chefs of our kitchens.

The main objective that emerges is that young people today are not adequately prepared when they arrive at training courses, and therefore at work.

There are different reasons for this lack of preparation.

The first cause is the boom in enrolments in our schools caused by the media success of chefs. The uncontrolled spread of training bodies has often forced the hurried and incomplete organisation of both laboratory structures and the teaching body. If, as far as the structures are concerned, this is "only" a matter of having funds to be able to proceed with purchases, for teaching and non-teaching personnel, the matter is serious because the possibility of a transfer of responsibilities and skills between generations has been lost. In some schools there are two or three teachers with experience and dozens of teachers without any experience! For expert colleagues the weight of organisation becomes unsustainable.

The second cause is the shortcoming in our culture that does not recognise the right social prestige to professions and, still today in spite of everything, considers that of the chef to be an inferior profession.

There are many and other causes for this situation and they should be discussed in future debates and articles, however, because I am used to the positivity and pragmatism of our profession, I think it is worthwhile trying to outline the operating opportunities for all of us, suggesting some areas where we can work together.

1. The meetings mentioned above, a legitimate and appropriate time for discussion and debate, are always followed by a phase of operating positivity. Always define a positive action to be carried out on burning issues: what can we do, as an association and as individual professionals, to support schools and help in the training of young teachers?

2. When you receive a pupil for training welcome him as if he were your own son. Be just with him and even justly strict but at the same time try to create a dialogue with him. Once you have got over the initial impact, this frankness wins over youngsters.

3. At institutional level, we are working on several fronts to produce training as a professional technical department for:

a. raising the level of training for chefs with university courses which, however, are not limited to training cooking theoreticians but aim to transmit a culture of knowing how to act and of problem solving.

b. producing in all regions at least two courses a year, activating all the resources inside the federation and potential trainers. Regarding this, the department has gathered more than fifty applications from colleagues who would like to become trainers.

c. write a code of ethics for the chef and proceed along the path of recognising our profession.

To obtain results, however, we must proceed together. Ours is team work, the strength of a kitchen is certainly in the creativity and capacities to command of its chef who, however, would be nothing without his staff. So, television stars, or even worse, meteors, run the risk of seriously damaging our category if they do not force themselves to share and pass some content and message that is ethically correct and that go far beyond purely culinary matters.

## FOCUS

# An UFO sighted in the kitchen: the Microwave oven

by **Paolo Forgia**

 see page 30 for the Italian text

IN SEARCH OF THE POTENTIALS OFFERED BY THIS TECHNOLOGY WHICH USES THE WATER CONTAINED IN FOODS TO PRODUCE HEAT

How many of you have got a microwave oven in your kitchen and use it only for heating side dishes to be served at the table with a good mixed grill? The answer is: A LOT OF YOU. Like all kitchen equipment, the microwave also has its specific usage that not everyone knows. If you want to grill, roast or fry certainly this oven is not for you. **This technology has its own very specific use and uses the water content in foods.**

## MICROWAVES

Microwaves and electromagnetic rays that reach the food through radiation, but which, since they have very little energy, are not able to transmit heat to the food, as infra-red rays do, for example. The electromagnetic field generated by the microwaves puts the water molecules into rapid oscillation; in a food these rotate freely transferring heat to the food:

**The microwave oven can therefore be used as a valid alternative to other types of cooking such as boiling, steaming and braising.**

Having explained the principle that the microwave works in the presence of water, we can start thinking about how to exploit this reaction. Try to think of the water that vegetables contain; if we fill a pan with water, celery, carrots and onions, in just a few minutes we will get a vegetable broth; if in addition to the vegetables we add pieces of meat or fish, we will have respectively another two types of broth. The advantage? In addition to that of not dirtying the kitchen and not making pointless steam, all the nutritional principles of our ingredients will be kept in the liquid (p.s. do not put salt in the broth because it will become cloudy and will spoil any proteins it contains).

## AROMATISED OILS IN JUST A FEW SECONDS

We also use this technology for aromatising oils. If you try putting a small sprig of rosemary in the microwave, it will become dry after just a few seconds. But if you try putting it in an oil (which is 99% fat), the **microwaves will strike the water molecules of the rosemary and transfer them to the oil used.** And so you will get aromatised oil quickly. In addition to rosemary you can use all aromatic herbs and spices that release flavour (just think of oil flavoured with chilli pepper and garlic to make a wonderful midnight feast of spaghetti).

## FAST BAKING IN A BAG

This cooking method can also be combined with other techniques to improve the end result. We are thinking about the cooking in a bag method which uses steam to keep tastes and flavours inside the bag. If we put the bag in the oven, times will vary from ten to fifteen minutes depending on the preparation you want. In the microwave oven the whole process is faster because the steam which is formed inside the bag will be immediate just as evaporation of the water will be and therefore the sudden release of heat.

I give you an example with *impepata di cozze*: the classic preparation is using a saucepan with celery, carrots and onion browned in oil, tomatoes, mussels and lots of pepper. They are cooked for about 40 minutes and

the result is ready to serve. However the difficulty is found in bringing the exact quantity to the table for the customer. Very often, when this dish is ordered, you can find mussel shells without the mussel and for the person paying for a service this is a very unpleasant situation. Using the microwave and a bag of Carta Fata certainly speeds up the preparation and wastes less. In fact, if the chef decides to give twenty mussels to the diner, all he has to do is to put the mussels inside the bag and cook it quickly during service in two minutes. The result will be that each mussel will be full and thanks to the formation of steam it will be nice and plump and not dry.

To conclude, remember that every tool in the kitchen has been designed for a specific purpose and if we chefs learn to use these new technologies, our busy life will be simplified and b

**INGREDIENTS:**

- Mussels
- Cherry tomatoes
- Garlic flavoured oil
- Onion
- Pepper
- Salt
- Basil
- Extra virgin olive oil

**PROCEDURE:**

- 1) Place the carta fata (transparent paper) in a bowl.
- 2) Clean the mussels and put them in the carta fata.
- 3) Cut the tomatoes into segments and add them to the mussels with the aromas.
- 4) Seal the wrapping and put it in the microwave for 2 minutes at 800 watt.

**GARLIC, WITHOUT FEAR!**

The microwave also saves us from one of the many obsessions of chefs: the use of garlic in cooking. Many people, who work in kitchens, including myself, are afraid to use garlic because it is often difficult to digest and not all customers like it. So, I have exploited the characteristics of the oven by putting a few segments of garlic in a pan covering it in oil; as soon as the liquid boils, I cover the pan with film and wait for it to cool. The aroma of the garlic is released and flavours the oil. Now it is up to we chefs to decide whether to use oil on its own or also with pieces of garlic.

**THE ITALIAN NATIONAL CHEFS TEAMS**

*Erfurt 2016:  
the race for the  
olympics has started*

by **Veronica Satalino**  see page 34 for the italian text  
TRAINING FOR THE SENIOR AND JUNIOR ITALIAN NATIONAL CHEFS TEAMS HAS STARTED

Just less than one year away from the Cooking Olympics, the team of chefs representing Italy in the international competitions has begun training for the great event, scheduled in Erfurt from 22 to 25 October 2016.

The Nazionale Italiana Cuochi will be protagonist on two days, the **22 and 24 October**, during which it will compete respectively in the **cold program** and in the **hot program**. The same dates for the two senior and junior teams who make up the NIC team guided by the **General Manager chef Daniele Caldarulo**. Italy will have to compete against 32 senior teams and 20 junior teams, giving their best to **win a place on the podium**. "We must give our best for the category we represent and for the whole of Italy – declares Caldarulo – and we must try our best right from now".

The practical training sessions will be inaugurated by the **NIC junior team, led by coaches Francesco Gotti and Gaetano Raguni**. The event will be held at the **SAPS Agnelli Cooking Lab** in Lallio (BG), first of all, and then at the **Cucina Salute e Benessere di Orogel** in Cesena, after. On the two occasions, the young chefs of the National team have devised and studied the menu – composed of starter, main course and dessert – of 60 portions and the hot and cold edible buffet for 12 people with which they will compete at the Olympics.

Following this, the **senior team, led by the Coach chef Pierluca Ardito**, also launched its practical training at Alberobello (BA), at the **Istituto Eccelsa**, concentrating on the preparation and setting up of the cold table. Each preparation and layout is followed by the careful study of every individual dish, analysing shapes, colours, tastes and ingredients so that the final result is a table fit for a National team.

After the first training sessions, there will still be a long way to go and there will be many more occasions for working in more detail and perfecting dishes. These will include the NIC in Tour **project where the Nazionale Italiana Cuochi will train all over Italy, at the Regions who have shown or will show interest in welcoming its chefs** and sharing with them the excitement of a path to be followed together. The first appointment in the NIC in Tour program? In January 2016 in the Valle d'Aosta.

The race for the Olympics adventure has started and the Nazionale Italiana Cuochi has started running. Target: to lead Italy to the top of the world teams.

**NIC**

 see page 36 for the italian text



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

**Bayernland**



# ... consigliato dalle mucche felici!



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

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



Green.



Innovative.



Design.

Premiata  
dai designer.  
Scelta dai  
professionisti  
della ristorazione.



reddot award 2015  
winner

green&clean  
Lavastoviglie  
a Capottina



Seguici su:



ElectroluxProIT



ElectroluxProfessionalIT



Discover the Electrolux Excellence  
and share more of our thinking at  
[www.electrolux.it/professional](http://www.electrolux.it/professional)