

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

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 326
Novembre-Dicembre 2015

FOOD TREND

COSA MANGEREMO NEL 2016

GAETANO TROVATO

L'ARTE IN CUCINA DI ARNOLFO



28° Congresso Nazionale
Il resoconto di un successo



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, o dal sito www.isacco.it oppure che è disponibile in forma cartacea presso i più qualificati distributori di abiti da lavoro in tutte le province d'Italia.

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

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

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

Scarica i cataloghi della linea completa ISACCO dal sito www.isacco.it

Tutti i prezzi della linea completa F.I.C. entrano nel sito www.isacco.it nella sezione Federazione Italiana Cuochi oppure entrando nel sito della Federazione www.fic.it

**FORNITORE UFFICIALE
DELLA FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI**

 www.facebook.com/isaccoabbigliamento
BLOG: www.camicidivise.com

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

isacco
ISACCO di Abbigliamento Professionale
24064 Grumello del Monte (Bergamo) - Italia
Tel +39 035 4851188 - Fax

L'augurio per un

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

Nuovo Anno fecondo

C

Caro Socio,

allora ci siamo, siamo arrivati alle Feste Natalizie e con esse alla chiusura dell'anno e ad un primo bilancio di gestione. Che dire? Sono stati mesi assai intensi e frenetici per me e per i miei collaboratori. La riorganizzazione della F.I.C. in pochi mesi, secondo le mie ottiche ed intenzioni, era (ed è!) un obiettivo obbligatorio ed un impegno verso tutti i tesserati. **Qualità e innovazione dell'Ente stanno alla base del "CUOCO 3.0"**, e trasparenza e regole definite stanno alla fiducia di tutti voi soci.

Mi rendo conto di aver chiesto e di esigere molto dai miei collaboratori, specie in questa prima fase di insediamento, ma le prospettive e le aspettative per il nostro nuovo Ente sono importanti.

Quando si passa dalle dichiarazioni di principio ai dettagli delle intese e ai fatti, ogni sassolino può diventare quello che blocca l'ingranaggio. Ci vuole entusiasmo, fermezza e perseveranza, ci vuole cura del dettaglio e soprattutto occhio alla meta finale. Ho affrontato questa strada con coloro che hanno avuto la costanza e le energie nel seguirmi, tenacia e caparbia che hanno portato (e lo dico con orgoglio) ad aver centrato molti prestigiosi obiettivi come un prestigioso **Congresso Nazionale**, di cui ancora si parla.

Affrontiamo questa strada con serenità e con la consapevolezza che le mete strategiche costano un prezzo e che siamo disposti a pagare, come tante energie, il trascurare famiglie ed affetti e soprattutto interessi personali, ma consci di certo che

non rinunceremo ad un ruolo e ad una rappresentanza che la **Federazione Italiana Cuochi** in tutti questi anni di esistenza ed attività si è guadagnata.

Il periodo delle Feste Natalizie ci chiama a raccolta per un momento di unione e riflessione intorno a valori condivisi e fondamentali, quali la famiglia, la solidarietà, la vita umana e la pace; apro queste righe per un pensiero rivolto ai nostri soci che non sono più tra noi e alle vittime di intolleranze xenofobe e di terrorismo di cui la cronaca di questi giorni è piena. Voglio rivolgere, per concludere, il mio augurio personale - e a nome di tutta la Dirigenza che mi supporta - di un **Santo Natale** sereno e vissuto nella semplicità e nell'autenticità di questa festa. E un augurio per un **Nuovo Anno** fecondo, che possa portare a tutti noi un rinvigorito senso di fiducia verso il futuro e di responsabilità verso il presente. 🇮🇹

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

NON SAI COSA REGALARE PER NATALE? SCEGLI UNA BELLA DIVISA ISACCO E CHI LA RICEVERÀ SI RICORDERÀ DI TE OGNI GIORNO

Arriva il Natale e col Natale il solito dilemma: cosa regalare senza cadere nelle solite banalità, ma senza spendere cifre da capogiro? Semplice, regala una bella e performante divisa della collezione Isacco!!!

La scelta di abiti da lavoro più vasta e più prestigiosa che si possa trovare sul mercato.

Con un regalo Isacco sei sicuro di avere fatto la scelta giusta per svariate ragioni:

- 1) il tuo regalo è sicuramente il più utile
- 2) ogni prodotto Isacco è realizzato con tessuti di altissima qualità che resistono nel tempo, morbidissimi e che restano sempre impeccabili anche durante il servizio
- 3) ogni prodotto Isacco ha una vestibilità eccezionale che esalta la bellezza di chi lo indossa nascondendone i difetti
- 4) ogni prodotto Isacco ha un ottimo rapporto qualità prezzo
- 5) chi riceverà il tuo regalo si ricorderà sempre di te e apprezzerà l'attenzione che gli hai dedicato
- 6) AVRAI FATTO UN FIGURONE E AVRAI SPESO POCHESSIMO

**SFOGLIA IL CATALOGO ISACCO DEDICATO ALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI,
LO PUOI SCARICARE GRATUITAMENTE DAL SITO www.isacco.it,
E SBIZZARRISCITI NELLA SCELTA**





Se vuoi già farti venire qualche idea guarda qui sotto...

059396
GIACCA CUOCO
BILBAO SATIN



057797
GIACCA LADY
SNAPS



074097
CAPPELLO
CUOCO TNT



087997
GREMBIULE
BIG PETTORINA



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

ISACCO SRL - via C. Battisti snc, 24064 Grumello del Monte (BG) TEL. 035.449.1198 - FAX 035.449.1199
EMAIL: info@isacco.it - WEB: www.isacco.it - FACEBOOK: www.facebook.com/isaccoabbigliamento

In copertina:
i cuochi in divisa F.I.C. riuniti
nella Sala dei Cinquecento, in occasione
del 28° Congresso Nazionale,
svoltosi in novembre a Firenze.



in questo

6



Editoriale

3 L'augurio per un nuovo anno fecondo

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

Eventi

10 Speciale 28° Congresso Nazionale F.I.C.

Firmato il manifesto del Cuoco 3.0

Solidus: il professionista dell'anno

Tendenze

30 I Food trend del 2016

Professione cuoco

34 Nella cucina di Gaetano Trovato

Saperi e sapori

40 Dall'obelisco allo spiedo

Focus

42 Il cuoco e le intolleranze a tavola

La pasticceria

44 Il cake design di Lorena Lopresti

Nazionale Italiana Cuochi

48 Al via i corsi firmati N.I.C.

Pronti per il Bocuse d'Or



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



- 52 **Maestri di cucina**
Carlo Romito alla guida dell'Ordine
- 54 **Lady Chef**
Cambio al vertice con Alessandra Baruzzi
- 56 **Didàsko**
Insegnare con stile
- 58 **Il racconto dei racconti**
Del cuoco 3.0: visioni, valori, vantaggi
- 60 **Gli Inserzionisti**
- 65 **Vita associativa**
Benevento
Calabria
Catania
Lombardia
Pavia
Pisa
Varese

79 **English Text**

numero

ISCRIVERSI ALLA F.I.C. È FACILE:

rivolgiti alle Associazioni provinciali e regionali
o alle Delegazioni estere.

L'elenco è pubblicato sul sito www.fic.it

Per ogni altra informazione:

Federazione Italiana Cuochi

Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma

Tel. 06.4402178 / 06.44202209

e-mail: 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

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:
Mario Becciolini, Pasquale Caliri, Riccardo Carnevali, Giustino Catalano,
Gilda Ciaruffoli, Mauro Di Leva, Paolo Forgia, Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno,
Antonio Iacona, Francesco Lopopolo, Eugenio Medagliani, Chiara Mojana,
Pietro Roberto Montone, Veronica Satalino.

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, Salvatore Bruno,
Rocco Cristiano Pozzulo, 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

COMUNICAZIONE



Riccardo Carnevali

SOCIAL MEDIA



Pietro Roberto Montone

RIVISTA «IL CUOCO»



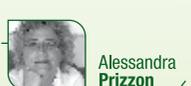
Giuseppe Giuliano

DIVISIONE PASTICCERIA



Stefano Beltrame

CERCO - OFFRO LAVORO



Alessandra Prizzon

SVILUPPO DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE



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



Salvatore Bruno
Consigliere



Rocco Cristiano Pozzolo
Consigliere



Fabio Tacchella
Consigliere

Grande Successo per il 🇬🇧 for english text see page 79 28° Congresso Nazionale F.I.C.



LA TRE GIORNI CONGRESSUALE SI È CONCLUSA L'11 NOVEMBRE CON OLTRE 9MILA VISITATORI REGISTRATI ALLA STAZIONE LEOPOLDA E UN'IMPONENTE SFILATA DI BERRETTE BIANCHE NEL CENTRO STORICO DI FIRENZE.

“UN EVENTO UNICO E SENZA PRECEDENTI IN ITALIA”, COSÌ L'HA DEFINITO ROCCO CRISTIANO POZZULO, DA SETTE MESI ALLA GUIDA DELLA FEDERCUOCHI

A cura del Dipartimento Comunicazione F.I.C.

Sul tema del congresso “Il Cuoco 3.0 : Visioni, valori e vantaggi” si sono susseguiti tutta una serie di conferenze e tanti titolati cooking show di numerosi chef stellati quali: Enrico Derflinger, Giancarlo Morelli, Filippo La Mantia, Igor Macchia, Giancarlo Perbellini, Paolo Teverini, Niko Romito, Claudio Sandler, Igles Corelli, Mauro Uliassi, Pietro D'Agostino, Giuseppe Rambaldi, Luciano Zazzeri, Gaetano Trovato e Fabio Picchi.

Sempre davanti ad una platea attenta si sono esibiti inoltre nelle loro performance culinarie Marcello Zaccaria, Sebastiano Sorbello, Fabio Tacchella, Alessandro Circiello, Simone Loi, Maria Probst, Roberto Rosati, Federico Anzellotti, Alessia Uccellini, Marco Stabile, Peter Brunel, Loretta Fanella, Mirko Martinelli, Giuseppe Giuliano, Battista Guastamacchia, la Nazionale Italia-

na Cuochi con il team manager Daniele Caldarulo e i capitani Pierluca Ardito, Gaetano Ragunì e Francesco Di Benedetto, il Team dei Cuochi lucani con Rocco Giubileo, Marco Pietrafesa,



**Scorcio della sfilata dei cuochi nel centro Firenze.
Il presidente F.I.C. Rocco Pozzulo presso Palazzo Vecchio.**

Francesco Paolo Fiore, Antonio Zazzerini ma anche i Maestri di Cucina WACS Italia che hanno schierato Daniele Preda, Gerardo Novi, Germano Pontoni e Michelangelo Raiola, e le Lady Chef con in testa la responsabile nazionale Alessandra Baruzzi, e gli chef internazionali Luigi Diotaiuti (Staff culinario del Dipartimento di Stato degli Stati Uniti America) e Bruno Stippe (Presidente Delegazione FIC Brasile). Un parterre di primaria grandezza per questo evento promosso e organizzato in sinergia dalla FIC e dall'Unione Regionale Cuochi Toscani.

Ma l'evento di Firenze si è caratterizzato anche per un'ulteriore novità rispetto al passato; questo 28° Congresso FIC, infatti, ha trovato un altro appuntamento di grande rilievo: Food and Wine in Progress, realizzato in partnership con l'Associazione Italiana Sommelier Toscana, Cocktail in the world e Mercato Centrale Firenze. *«Abbiamo voluto e cercato di organizzare - spiega il presidente F.I.C. Rocco Pozzulo - un evento che mettesse insieme il meglio della ristorazione italiana dove il pubblico, con la complicità dei cuochi, ha potuto toccare con mano le realtà produttive di oltre 100 aziende del settore enogastronomico italiano, assieme a ristoratori, sommelier, barman e altre figure che ruotano intorno al nostro settore con una formula mai sperimentata prima, sempre nell'ottica di esaltare le eccellenze fiore all'occhiello del nostro Paese».*

VALORI, VANTAGGI, VISIONI

Valori, Vantaggi, Visioni: sono i concetti e le tre "V" che stanno alla base del manifesto "Cuoco 3.0" lanciato a fine lavori dal Congresso a Firenze dalla Federazione. Un documento che non vuole essere una provocazione né uno slogan fine a se stesso, ma alla base di una professione come quella del cuoco, che guarda sempre avanti.

Il Presidente Rocco Pozzulo ribadisce e scandisce: **«V come Valori, prima di tutto sociali, perché il cuoco ha delle responsabilità nei confronti del consumatore, e anche verso i produttori**



di materie prime. Valore anche promozionale, perché il cuoco può far conoscere un territorio attraverso i piatti e le sue eccellenze e "V" ha anche valore gustativo, perché non bisogna dimenticare che dobbiamo suscitare emozioni nelle persone. V come Vantaggi: vantaggi economici per tutta una filiera che va oltre quella dell'agroalimentare e vantaggi sociali, perché creiamo posti di lavoro e opportunità anche per i più giovani, in un momento in cui ce n'è bisogno. V come Visioni: quelle che stimolano ogni giorno la creatività mossa dalla professionalità dei cuochi di oggi, che guardano a ieri pensando a domani. Cuochi aperti ed impegnati a dare il loro contributo professionale a beneficio dell'economia nazionale e del benessere del consumatore in un'ottica di sostenibilità alimentare».

Il Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi ha cadenza biennale e rappresenta il momento più importante di incontro per l'intera categoria delle berrette bianche; è luogo di discussione e di confronto su temi di rilevante importanza quali la professione, la formazione e le linee di tendenza del settore culinario italiano. Appuntamento atteso anche da tutto il settore ho.re.ca e considerato come l'unico punto di riferimento da tutti i soggetti e attori del mercato. 

28° Congresso Nazionale F.I.C. *La Prima Giornata*

Testo e foto
di **Chiara Mojana**

“FOOD & WINE IN PROGRESS” SI È APERTO DOMENICA 8 NOVEMBRE ALLA STAZIONE LEOPOLDA DI FIRENZE. AD ACCOGLIERE I NUMEROSI VISITATORI C'ERANO LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, L'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER E IL MINISTERO DELLE POLITICHE FORESTALI. LA PROMESSA: FARE VIVERE L'ESPERIENZA DELL'ENOGASTRONOMIA 3.0.

12



1

Alessandro Circiello
“La scelta del Cuoco 3.0 come tema del Congresso ci ha dato l'opportunità di **parlare anche delle tecnologie e dell'informatica applicati al nostro mestiere**, sistemi che oggi il cuoco, come molti altri professionisti, devono conoscere e saper utilizzare per svolgere al meglio il proprio lavoro. Il mio show cooking è stato dedicato alle **tecniche di cottura migliori per preservare le proprietà dei prodotti**: non sempre infatti materie prime, temperature e tipo di cottura, vengono valutati nel modo giusto, andando a compromettere il valore nutrizionale dei nostri ingredienti. Ecco, abbiamo parlato di tutto questo con il supporto scientifico di alcuni noti professionisti”.



2



4



3



5

Dalle 10 mattina fino alle 18 di sera sul grande palco della F.I.C., attrezzato per l'occasione con elettrodomestici Electrolux e pentole Baldassarre Agnelli, i cuochi hanno cucinato e portato la loro testimonianza sul tema di questo 28° Congresso Nazionale "Cuoco 3.0: Visioni, Valori e Vantaggi".

Alessandro Circiello (nella foto n.1), presidente dell'Unione Cuochi del Lazio e responsabile Media e Public Affairs della F.I.C., ha presentato la tecnica della "frittura non frittura", che consiste nel friggere l'alimento, in questo caso una triglia, versandogli sopra l'olio bollente: ne risulta una cottura molto delicata e più salutare, perché l'alimento assorbe meno olio rispetto a quanto avviene con la frittura per immersione.

Dall'estero sono giunti anche i colleghi F.I.C. a capo di alcune delle 8 delegazioni estere. Da Washington è arrivato lo chef lu-

cano **Luigi Diotaiuti (nella foto n. 10)** e dal Brasile **Bruno Stippe**. Diotaiuti ha strappato sorrisi e applausi dal pubblico, raccontando aneddoti sui gusti di George Clooney e altri vip clienti del suo ristorante "Al Tiramisù" e ha reso omaggio alla cucina tradizionale lucana con il "Raviolo al caciocavallo burro e salvia" (vedi la foto n. 11).

Al contrario, l'istrionico **Stippe (nella foto n. 7)** ha presentato uno stile di cucina italiana tutt'altro che tradizionale, utilizzando ingredienti insoliti per noi. "Nel 2008 sono partito per una spedizione di 6 mesi nel cuore dell'Amazzonia brasiliana - ha raccontato Stippe - alla ricerca di ingredienti,

ricette e tradizioni diverse da tutto quello che avevo incontrato fino ad allora, perché proprio nella regione amazzonica si trova oggi l'unica popolazione di indigeni

Bruno Stippe

"Credo che questo mio incontro tra culture italiana e amazzonica rappresenti in qualche modo il concetto di Cuoco 3.0. Al centro della cui attività c'è il prodotto di qualità, coltivato o realizzato nel modo giusto, cosa sempre più richiesta ma altrettanto difficile da trovare, soprattutto fuori dall'Italia. Tra le responsabilità del cuoco oggi c'è quindi anche quella di dialogare con i produttori e quanti possano fare la differenza in questo modo, per trovare tutti insieme il modo di tutelare, sostenere e far crescere la gastronomia di qualità. È un legame virtuoso questo che fa bene al cuoco, ai produttori e magari alla stessa economia nazionale, tanto più se dietro alla cucina dello chef c'è una visione, una tecnica personale che può diventare tendenza, esportabile a livello internazionale. E io **credo che il Cuoco 3.0 sia proprio il cuoco con una visione, quello che con il suo coraggio e le sue capacità farà tutta la differenza nel futuro della gastronomia, ma anche della umanità.** Perché davvero siamo quello che mangiamo, e non c'è nessuno in grado di lanciare la tendenza a un'alimentazione sana e gustosa, che valorizzi gli ingredienti, la cucina e la cultura di un territorio, come può farlo un bravo cuoco".



6



7



8

espositori: uno spaghetti Rummo, un vasetto di pesto di pistacchi dell'Etna, formaggio mascalone, pomodori, olio ed erbe aromatiche. Frulli il tutto a crudo ed ecco nascere una ricetta "alla Lamantia": veloce e che va dritta al cuore!

Sul palco della Federcuochi c'è stato spazio anche per le donne chef. Per esempio con **Maria Probst (nella foto n.2)** del ristorante Tenda Rossa di Cervia. Lei, che è tedesca e che prima che cuoca è macellaia, ha scelto per la sua dimostrazione una carne e si è ispirata ad una ricetta rinascimentale: la lepre in dolceforte (vedi la foto n. 3). Un piatto che non è in carta al ristorante ma che viene fatto solo in occasioni speciali: deve cuocere almeno 7 ore a fuoco lento nel vino, per addomesticare la fibra importante della selvaggina

e trasformare un mix di vino con spezie, canditi, cioccolato e frutta secca in un intingolo sublime e dalla consistenza cremosa che servirà per nappare la carne.

Dalla Sicilia è arrivato il profumo del mare che si infrange sugli scogli con **Pietro Lagostina (vedi foto n. 12)**, chef patron del ristorante stellato La Capinera, che ha presentato una Passeggiata in Sicilia (vedi la foto n. 13), in omaggio ai prodotti del territorio e a tutti quegli ingredienti che le diverse dominazioni succedutesi hanno "regalato" alla Sicilia, come lo zafferano.

La Sicilia vanta una delle Associazioni FIC più numerose e attive grazie a colleghi come Sebastiano Sorbello che dal palco di Cuoco 3.0 ha annunciato l'edizione 2016 della manifestazione "Cibo Nostrum", in programma dal 22 al 24 maggio a Taormina e Catania e dove la grande cucina e i vini saranno protagonisti. 🇮🇹



14



11



12



13

28° Congresso Nazionale F.I.C. *La Seconda Giornata*

Testo e foto
di **Gilda Ciaruffoli**

Il lunedì mattina ha il profumo della porchetta. Quella del panino di **Mauro Uliassi** che viene servito in sala, con grande gioia del pubblico presente all'incontro. Far assaggiare il suo "Panino di porchetta con porchetta" è stato il modo più incisivo per raccontare le evoluzioni della sua attività negli ultimi anni, e la necessità di cambiamento e adattamento che, a suo parere, devono caratterizzare la professione. Come è successo a lui nel 2007, quando si è reso conto che le cose stavano cambiando per il Paese ed è cresciuta la necessità di inventarsi nuovi modelli imprenditoriali. È nato così Street Good, progetto di street food che porta l'esperienza del suo ristorante due stelle di Senigallia nel "cibo di strada", quello tipico delle feste popolari, da vendere a prezzi popolari e da gustare in totale libertà.

Altra rivisitazione di un classico italiano quella di **Giuseppe Rambaldi**, secondo chef del Combal.zero di Davide Scabin. Questa volta si tratta della pasta, fino a qualche anno fa considerata alimento di serie B, al massimo vettore per il sugo, alla quale invece oggi è stata restituita la dignità di ingrediente a sé stante



dal quale ci si può aspettare tanto. Lui ne ha fatto una “pasticca” da sciogliere, ovvero far reidratare, nel brodo, non prima di averla messa sott’olio, tecnica grazie alla quale è possibile conservare la pasta anche per 5 giorni. “Sono cuoco da 25 anni, ne ho 43... ma mi conservo bene come lo spaghetti sottolio!”, ha concluso scherzando Rambaldi.

E nonostante di anni ne abbia 108, nata com’è nel 1907, anche l’azienda Pentole Agnelli si mantiene giovane, e presenta in questa occasione il **progetto #nontoccatemilapadella** volto a sottolineare il valore dello strumento essenziale per il cuoco, spesso estensione del suo stesso corpo. Il progetto ha preso la forma di un manifesto che durante le giornate del Congresso è stato messo a disposizione dei cuochi presenti per essere firmato

Il panino di porchetta con porchetta, must della cucina del centro Italia riprodotto da Mauro Uliassi, è realizzato con “un pane che da solo porta in sé tutti i sapori del maiale cotto nel forno a legna perché ha sopra un battuto di lardo con i suoi profumi. Dentro c’è maiale cucinato a bassa temperatura e profumato di finocchio e rosmarino, e la cotenna prima bollita poi essiccata e fritta per renderla ancora più croccante”, spiega lo chef. Altra peculiarità del panino servito è che è stato preparato sei mesi fa: “oggi lo realizziamo in modo seriale, anche in migliaia di pezzi, mantenuti a venti gradi sotto zero. Basta scaldarlo in forno a 180 gradi e mangerete panino che sembra sfornato adesso”, conclude Uliassi.

Un momento della preparazione dello spaghetti al nero di seppia conservato sott’olio e poi assemblato in forma di pasticca che verrà servito in un bicchiere di ramen accompagnato da un calamaro

Sano confronto, comunicazione e collaborazione le parole chiave che hanno segnato l’Assemblea Nazionale delle Lady Chef presieduta da Alessandra Baruzzi. Tre concetti che hanno accomunato la discussione dei vari punti in programma, tornando ogni volta a sottolineare il rapporto di grande unità del gruppo e dando forma all’atmosfera di sorellanza che si respirava in sala. Si è discusso vivacemente della bozza di revisione del regolamento interno, con la richiesta da parte della presidentessa Baruzzi di un feed back da parte delle Lady Chef, ovvero di proposte e obiezioni da fare anche in un secondo momento, dopo aver letto con tutta calma il documento; un riscontro importante vista la crescita esponenziale del gruppo e la riorganizzazione delle cariche pensata proprio per agevolare una miglior comunicazione tra il territorio e la presidenza. Tanti i progetti di collaborazione e scambio emersi sia dalle rappresentanti locali che dalla presidenza, come nel caso della collaborazione al sito Guidagenitori.it. L’incontro si è concluso con un bell’omaggio a Bertilla Prevedel, con la proposta, accompagnata dal consenso generale, di ricordare ufficialmente la fondatrice delle Lady Chef ogni anno nel giorno del suo compleanno. Impossibile infine non citare l’ingresso a sorpresa di Pupo, che ha scatenato l’entusiasmo e la corsa al selfie delle Lady Chef. Il cantante fiorentino, decisamente a suo agio nell’abbraccio tutto al femminile che gli è stato idealmente (ma anche fisicamente) dedicato dalle presenti, ha persino intonato il ritornello della sua canzone più famosa, Gelato al cioccolato, mandando in visibilio la platea.

*Lady
Chef*

17





e sottoscritto. Perché, come sottolinea Maurizio Di Dio, direttore marketing dell'azienda bergamasca, "spadellare è un atto di fede ma anche un gesto di grande cultura".

E a proposito di cultura, un altro spazio di rilievo è stato dedicato al nuovo Diploma in Arti Culinarie che abbina lezioni on line a momenti di laboratorio, promosso e voluto dalla Federazione Italiana Cuochi per la quale rappresenta un punto fermo istituzionale e necessario a sottolineare l'importanza della formazione nel percorso di chi si avvicina alla professione. Un corso applaudito anche dal giornalista Mediaset Gioacchino Bonsignore che auspica il moltiplicarsi di queste iniziative, magari in accordo con Università del Sud Italia per incanalare il grande entusiasmo dei più giovani per il mestiere di cuoco che si riscontra in questi ultimi anni, trasformandolo in una professionalità certificata.

Si torna in cucina con **Seby Sorbello**, la sua triglia dell'Etna e il suo racconto di questa terra dominata dal vulcano, la cui magnetica influenza ne ha segnato tutte le produzioni. Dal cavolo "bastardo" che cresce sui terreni lavici, allo zafferano selvatico del quale basta il profumo per ritrovarsi, chiudendo gli occhi, alle pendici del gigante siciliano, alle triglie, per l'appunto, che vivono tra gli scogli (di origine lavica ovviamente) di Acitrezza.

Dalle atmosfere mediterranee a quelle domestiche, grazie a Giancarlo Perbellini e alle sue parole dedicate a Casa Perbellini.

"Quando si parla di stellati si pensa sempre a una cattedrale - spiega lo chef - io accolgo gli ospiti in casa, dove li aspettano quattro o al massimo cinque tavoli, che affacciano su una cucina smaltata di rosso, dove la ricetta non viene raccontata, viene vista nascere". Una brigata sotto i trent'anni, niente frigoriferi e un menu che cambia in continuazione, perché a cambiare sono le stesse ricette.



Nella ricetta della triglia rossa dell'Etna di Sebastiano Sorbello rientrano anche la farina di tumminia, antico grano siciliano a lungo dimenticato, e una birra sempre prodotta in loco, con le quali realizzare la pastella. La triglia va cotta giusto 5 minuti in forno: "un pesce pescato la mattina stessa non può restare in forno 10 minuti, non ha senso!", commenta il cuoco.

Il risotto alla barbabietola e seppia realizzato durante l'intervento di Giancarlo Perbellini

“Non servo mai lo stesso piatto nella stessa sera – commenta Perbellini – Lo spettacolo si rinnova ogni giorno e noi andiamo avanti, senza rete”.

E poi tutta la platea ammutolisce e alza gli occhi allo schermo. A essere proiettati sono i video che raccontano le ricette di **Niko Romito**. La sua è famosa come la cucina della semplicità, ma bastano pochi secondi di proiezioni perché sia chiaro a tutti che dietro quella rassicurante definizione c'è un interno universo di tecnica e ricerca. Particolarmente affascinante la preparazione e l'impiego di quella che Romito chiama la “base scampo”, realizzata a partire dalle teste degli scampi passate all'estrattore

dalle quali si ricava una sorta di gel il cui contenuto in albumina lo rende un ottimo sostituto dell'uovo nella realizzazione di un impasto, in questo caso per delle tagliatelle. Sembra proprio di potere immaginare il profumo di queste “Tagliatelle con scampi”, come suggerisce di fare Romito: “si dice che le paste fresche non vadano bene per il pesce perché la presenza dell'uovo domina su tutto. Io ho risolto il problema usando appunto la base scampo e chi mangia questo piatto ne avverte l'incredibile purezza dei sapori. Il cliente però non sa e non deve sapere quanto lavoro ci sia dietro, perché il protagonista di una cena deve essere il sapore e non la tecnica”. 🇮🇹



MANIFESTO CUOCO 3.0

“Cuoco è un mestiere o meglio ancora un servizio, un ministerium”

Gualtiero Marchesi

Cuoco 3.0 – Visioni, Valori e Vantaggi è il tema del 28° congresso nazionale della Federazione Italiana Cuochi. I cuochi d'Italia riuniti a congresso pongono le basi per la condivisione delle abilità e delle competenze proprie della professione e rileggono la grande tradizione gastronomica e culinaria del nostro popolo alla luce delle sfide che il futuro ci riserva.

“I numeri testimoniano una vera rivoluzione culturale, confermata anche dai risultati di un sondaggio Coldiretti/Ixe' secondo il quale **il 54 per cento dei giovani oggi preferirebbe gestire un agriturismo piuttosto che lavorare in una multinazionale (21 per cento) o fare l'impiegato in banca (13 per cento)**. Ed anche che il 50 per cento degli italiani ritengono che cuoco e agricoltore siano le professioni con la maggiore possibilità di lavoro mentre solo l'11 per cento ritiene che l'operaio possa avere sbocchi occupazionali. È evidente che questa onda è ben lungi dal frenare la sua prepotente ascesa, tutte le statistiche parlano di un nuovo boom che raggiungerà il suo picco nel 2017/2018 quando il cuoco professionista sarà la professione più richiesta al mondo.”

(www.accademiaitalianachef.com)

Il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo nel discorso di apertura ha sottolineato come “i cuochi rappresentino oggi una categoria di professionisti della ristorazione che alla luce delle evoluzioni economiche, gastronomiche e alimentari presenti sul mercato si è conquistata una attenzione mediatica degna di nota. **La categoria guarda al futuro in un costante work in progress. Ragion per cui i 16.000 iscritti si impegnano a dare il loro contributo professionale** affinché il mestiere di cuoco diventi sempre più un'attività a beneficio dell'economia nazionale e del benessere del consumatore/cliente in un'ottica di sostenibilità alimentare.”

Gli interventi degli illustri relatori e cuochi, molti dei quali affermati patron di ristoranti stellati, hanno sottolineato come la professione del cuoco si sia notevolmente evoluta rispetto al passato: il diverso sistema di vita, l'attenzione all'alimentazione, le maggiori possibilità di spostarsi, i cambiamenti di gusto, le nuove tecnologie, l'elevato costo del personale sono alcuni dei fattori che hanno reso necessario questo cambiamento. Tali motivazioni richiedono l'acquisizione di conoscenze che vanno ben oltre l'arte culinaria comprendendo nozioni di organizzazione del

lavoro, di tecnologia, di merceologia, d'igiene alimentare, di dietologia e di amministrazione.

Il settore dell'ospitalità rappresenta una risorsa economica importante per il Paese grazie alle sue enormi attrattive turistiche, culturali e gastronomiche creando una domanda di posti di lavoro con qualifiche professionali ben precise. L'orientamento alla professione delle nuove generazioni è affidato alla scuola. La Federazione Italiana Cuochi si impegna quindi a stringere rapporti di collaborazione a tutti i livelli, affinché meglio si interfaccino i saperi scolastici con il saper fare proprio della professione del cuoco al fine di accorciare la distanza fra scuola e mondo del lavoro.

L'evoluzione economico sociale degli ultimi anni ha portato i cuochi a ricercare il valore essenziale dei cibi eliminando orpelli e sovrastrutture che non esaltino al meglio la peculiarità gastronomica della cucina italiana. Dagli interventi è emerso come la semplicità, la pulizia del gusto e la sobrietà nella presentazione dei piatti non debba mai scadere in banalità. Tutto ciò però è possibile solo se si posseggono solide basi di cucina classica, da utilizzarsi anche in chiave creativa, e conoscenze approfondite sullo straordinario patrimonio delle risorse agroalimentari italiane. Indispensabile è la conoscenza della materia e i modi di trattarla nel rispetto della sua natura. **Il Cuoco è un professionista del proprio tempo**, pertanto nel mentre realizza preparazioni gastronomiche applicando le dovute tecniche, a lui spetta anche il compito di inserire nella preparazione quella giusta interpretazione che, attentamente dosata, ne esalta le caratteristiche e la rende contestuale alle moderne esigenze nutrizionali.

“Si nasce cuochi come si nasce musicisti, scrittori, scultori ecc. ma queste attitudini dovranno poi accompagnarsi a una apposita istruzione scolastica e a una successiva acquisizione delle varie esperienze e capacità; si diventa cuochi quando si esce dalla sfera di quello che si definisce hobby e si intraprende la scelta di una carriera professionale. La professione del cuoco consente a chi l'intraprende, di trovare in questa attività numerosi motivi di soddisfazione che premiano l'inventiva e la creatività e concedono l'immediato riflesso del giudizio del consumatore che rende i cuochi personalmente e maggiormente partecipi del processo produttivo. In effetti si tratta di un lavoro per nulla sottoposto all'au-

VISIONI VALORI VANTAGGI

tomatismo, che permette di mettere in luce l'iniziativa personale, speciali sensibilità ed evidenti doti di abilità. Eugenio Medagliani”

Elemento distintivo del cuoco della Federazione Italiana Cuochi è l'obbligo al costante aggiornamento professionale; dagli atti del convegno è emerso come, da qualunque punto di vista si affronti l'argomento, il cuoco 3.0 sia sempre l'imprenditore di se stesso. Ne deriva che l'impegno nella propria formazione culturale e professionale dovrà essere il must identificativo della professione del futuro. La gestione di una cucina, e del suo team, richiede una responsabilità in termini economici e quindi di scelte etiche, organizzative e di marketing.

Il cuoco 3.0 è però, anzitutto, un “operaio di cucina” il cui saper fare è determinante per il raggiungimento degli obiettivi. Il futuro delinea una visione professionale di un cuoco dalle mille capacità impegnato nel difficile ruolo di farci spuntare un sorriso ad ogni boccone personalizzando il servizio ad ogni livello perché se il cibo non vi dà gioia siete sulla strada della perdizione.

Il cuoco 3.0, quindi, è un professionista del settore alimentare che finalizza la propria attività all'elaborazione e preparazione di pasti o alla realizzazione di pietanze, ricette, menù, operando a tal scopo nel settore cucina della ristorazione commerciale e collettiva/industriale, nelle cucine sperimentali dell'industria alimentare o in quelle didattiche rivolte all'insegnamento, attraverso distinte tecniche di approvvigionamento, conservazione, cottura, abbinamento e presentazione dei cibi. A tal fine diventa fondamentale e improcrastinabile la necessità di doversi continuamente adeguare ed aggiornare sui nuovi modelli di organizzazione del lavoro e all'utilizzo di tecnologie e sistemi di preparazione, cottura e conservazione delle derivate alimentari.

Il cuoco 3.0 è vero ambasciatore della cucina italiana, le sue creazioni gastronomiche comunicano i tratti salienti e peculiari della tradizione. Pertanto egli si assume l'onere e l'onore di divulgare la cultura gastronomica italiana vero patrimonio immateriale dell'umanità. Ogni cuoco, indipendentemente dal target di clientela a cui si rivolge, è un autore e un comunicatore, in quanto ha un suo stile e una sua cifra stilistica ben precisa che lo porta a interagire con il proprio pubblico mantenendo

aperto il proscenio della propria cucina mettendo in mostra il suo modo di lavorare.

Il cuoco 3.0 ogni giorno si misura con la necessità di evolvere e di comprendere anticipandoli i cambiamenti del gusto collettivo, migliorando continuamente la qualità dei propri piatti e soprattutto del proprio servizio. In questo momento storico, dove l'alimentazione è importantissima per la salute ed il benessere di ogni persona, deve essere un esperto ed un grande conoscitore di tutti gli alimenti, non solo per utilizzarli al meglio, ma anche per dare risposte immediate e precise alle richieste dei clienti sui piccoli e grandi problemi dell'alimentazione quotidiana. Non basta saper cucinare bene ed offrire piatti intriganti, oggi la responsabilità dello chef è quella di suggerire una filosofia alimentare ed uno stile di vita che migliori sensibilmente il benessere delle persone. **Il cuoco in tal senso diventa un operatore per la promozione della di salute garantendo a tutti il diritto alla giusta alimentazione.**

La cucina cioè deve essere intesa come luogo di diffusione per la salute.

Il cuoco 3.0 partendo dalla tradizione culinaria familiare e valorizzando le biodiversità alimentari del proprio territorio mette in evidenza il vero patrimonio della cucina italiana che è alla radice del nostro lavoro. Un cuoco non inventa ma crea piatti sulla base del duro lavoro di studio e approfondimento trasmettendo così tutto il proprio background personale e professionale.

La Federazione Italiana Cuochi riconoscendo che il cambiamento è marcatore caratterizzante insito nel DNA del cuoco 3.0 si impegna attraverso l'applicazione di un modello di Learning Organization a sviluppare modalità formative che permettano di migliorare conoscenze e competenze, che assicurano alla struttura organizzativa una capacità trasversale di adattamento al cambiamento, allo sviluppo e alla crescita acquisendo un migliore posizionamento competitivo sul mercato a maggiore garanzia e tutela del cliente. Sulla base di queste premesse la Federazione Italiana Cuochi auspica che si possa dar corso ad una regolamentazione del mestiere del cuoco che permetta di individuare stabilmente il livello di qualità delle prestazioni professionali garantendo gli adeguati standard professionali a tutela della millenaria tradizione gastronomica italiana. 🇮🇹

Firenze, 11 novembre 2015

28° Congresso Nazionale F.I.C. *La Terza Giornata*

Testo e foto
di **Gilda Ciaruffoli**

Il primo appuntamento del martedì mattina è con i cuochi del Dipartimento Emergenze e Solidarietà FIC coordinati da **Roberto Rosati**. Un gruppo "ben nutrito", anche letteralmente, come viene fatto notare: "durante le giornate nelle quali c'è bisogno del nostro intervento, cuciniamo tanto e non abbiamo tempo di mangiare. Siamo tutti corpulenti perché facciamo scorta prima!", rispondono, divertiti, alla provocazione. **Il clima è disteso, coinvolgente, lo stesso che questi professionisti dell'intervento in situazioni delicate portano sempre con sé:** "è una caratteristica che ci riconoscono e un approccio molto apprezzato dalle popolazioni che vivono momenti di grande difficoltà", sottolinea Rosati. Come è successo in Abruzzo, per esempio, intervento del quale parla

22



"Tartare regina" realizzata con sorrino di Chianina, funghi porcini, tartufo bianco, uovo e nipitella

Giorgio Bullato, veterano delle cucine "di crisi", il cui motto "In emergenza un pasto caldo può riportare il sorriso e la speranza", è stato sottolineato da sentiti applausi.

Federico Anzellotti, Presidente Conpait, propone uno spritz concepito come pre dessert con Prosecco, bavarese vaniglia e

"Credo sia molto significativo che la FIC abbia voluto il suo congresso a Firenze proprio in questo momento di Rinascimento che la Federazione sta vivendo, e non uso questa parola a caso. Altra scelta forte dal punto di vista della comunicazione è quella della Leopolda, simbolo della rinascita della politica italiana di questi anni, rispetto alla quale si può essere contrari o favorevoli, ma non si può evitare di ammettere che si tratti di una svolta. Senza volerla in alcun modo legare alla politica, resta comunque una scelta carica di significato" (Alberto Lupini, direttore di Italia a Tavola)

cioccolato bianco con gelatina al passion fruit; poi è la volta dello chef bistellato **Gaetano Trovato**, durante il cui intervento viene realizzata una "Tartare regina", chiamata così per la particolare qualità dei prodotti utilizzati, come il sorrino di Chianina, i funghi porcini e il tartufo bianco.

A fare il suo ingresso trionfale è dunque la Nazionale Italiana cuochi guidata da **Daniele Caldarulo**. Il momento è importante perché viene annunciata la possibilità di ammirare in tutta la sua eleganza il tavolo freddo che la NIC sta preparando in vista delle Olimpiadi del 2016 di Erfurt. Un tavolo il cui tema è "il vintage italiano" e del quale possiamo solo evocare la bellezza, perché ovviamente ogni foto era severamente vietata. Grande l'orgoglio della Nazionale, considerato anche il fatto che, nonostante man-

Nel "Petto d'anatra con la sua mousseline" realizzato da Gaetano Raguni rientrano anche gli "scarti" che vengono frullati nel cutter e insaporiti con le varie spezie, quindi uniti a panna semimontata. Il petto d'anatra viene poi messo sottovuoto e cotto per sette/ottimo minuti: in questo modo si ottiene un alimento cotto quasi a puntino ma anche sterilizzato, che si può mettere in abbattitore e conservare a lungo.



chino ancora molti mesi alla manifestazione, l'impostazione del tavolo freddo è già in buona parte definita e che quindi si arriverà agli ultimi allenamenti al limite della perfezione.

Gaetano Raguni, responsabile del Team Junior della NIC, presenta un "Petto d'anatra con la sua mousseline", piatto grazie al quale lo chef dell'Osteria dei Noci sottolinea l'importanza degli scarti: "è inutile scegliere una eccellente materia prima se poi se ne usa solo una parte", dichiara. Raguni non manca inoltre di sottolineare l'importanza della tecnica, strappando un applauso al pubblico quando spiega, orgoglioso, come è riuscito a tagliare a fette sottili il mais: "tutto merito di sottovuoto e abbattitore", conclude.

Ottimizzazione delle materie prime e competenza tecnica

Durante gli interventi del Dipartimento Emergenze e Solidarietà FIC, superate le primissime fasi durante le quali la cucina è necessariamente quella del recupero, vengono proposti piatti della tradizione delle varie regioni d'Italia. In questo caso è stato preparato un "Orzotto con orzo di Mortegliano con mele e noci", al profumo di Friuli





sono certamente due valori che Ragunì trasmette al suo Team Junior, e che non vengono sottovalutati nemmeno da **Simone Loi**, responsabile Compartimento Giovani della FIC, che anzi sottolinea come conoscenza e aggiornamento tecnico facciano a suo parere l'80% del lavoro di un buon cuoco. Assieme a tanto entusiasmo, lo stesso che portano sul palco i giovani cuochi che l'accompagnano e che arrossiscono quando l'atmosfera si fa complice e vengono tirate in ballo fidanzate e promesse di matrimonio. Nonostante il clima scherzoso, si torna subito seri parlando dei prossimi progetti del Comparto che proprio ai più giovani sono rivolti. Perfetto esempio è il contest che li vedrà protagonisti a Vinitaly e che coinvolgerà, attraverso Facebook, ragazzi dai 17 ai 25 anni.

A sottolineare la centralità delle giovani generazioni, sulle quali sono puntati anche gli occhi della World Association of Chefs' Societies, è, infine, **Domenico Maggi**, direttore Continentale per il Sud Europa della Wacs che invita tutti al Congresso Mondiale di Salonicco del 2016: "il Congresso Nazionale FIC ne ha anticipato il tema, ovvero la centralità della formazione. Proprio come sta succedendo in questi giorni, lo scopo dell'organizzazione è quello di far uscire i soci contenti di aver imparato qualcosa dalle giornate di incontri", ha dichiarato. 🇮🇹

Carpaccio di cacio e pere con noci e arancia. Pochi ingredienti che hanno il valore della frugalità per un piatto dai colori del Vaticano, il giallo e il bianco, e dallo spirito etico. È nata così "Omaggio alla semplicità",



la ricetta che gli chef della Federazione italiana cuochi, in collaborazione con la Fipe - Confcommercio, hanno realizzato per Papa Francesco nel giorno della sua visita nel capoluogo toscano, avvenuta proprio durante le giornate di Congresso. «I cuochi italiani lanciano da Firenze un piatto che rispecchia quello che è il messaggio universale di solidarietà e vicinanza - dice Aldo Cursano, Presidente regionale e vicario nazionale di Fipe Confcommercio - e per dare un benvenuto al Santo Padre ricordando che i cuochi cucinano prodotti etici e poveri con l'obiettivo comune di ricordare che il cibo è alimentazione e un diritto universale e inalienabile».





100%
NATURA

Bacco l'esperienza
di un gusto unico.

- no** LATTE
- no** DERIVATI
- no** GRASSI VEGETALI
- no** OGM

Scopri Colombaccio il dolce artigianale lavorato 56 ore e la crema spalmabile **3** ingredienti, l'unica che utilizza esclusivamente pistacchio, zucchero e olio di oliva Nocellara dell'Etna.

Una rivoluzione per il palato.



BACCO
...è dolce la vita!

www.baccosrl.com

MADE IN SICILY

I partners F.I.C. protagonisti *al Congresso nazionale di Firenze*



UN FORTE GIOCO DI SQUADRA
CONFERMATO DALLA PARTECIPAZIONE
ATTIVA DELLE AZIENDE CHE TUTTO
L'ANNO SOSTENGONO E COLLABORANO
CON LA FEDERAZIONE

di **Antonio Iacona**

È stata una grande dimostrazione di quanto sia forte il gioco di squadra da entrambe le parti, di quanto l'alta qualità di prodotti, ingredienti e strumenti per la ristorazione facciano grande la ristorazione stessa. Con interpreti di assoluto prestigio, che rappresentano in Italia e nel mondo la cucina del nostro Paese. Il 28° Congresso nazionale F.I.C., che ha riscosso un grande successo nelle scorse settimane alla Stazione Leopolda di Firenze, ha anche visto nel ricco programma e nell'allestimento, la partecipazione attiva di quelli che sono i partners della Federazione Italiana Cuochi, ovvero di coloro che per tutto l'anno accompagnano i cuochi F.i.c. nel loro lavoro quotidiano. Gli stands allestiti lungo i padiglioni della Leopolda, quella presenza costante durante le giornate del Congresso e, soprattutto, la grande dimostrazione di attenzione verso la vita e le attività della Federazione da parte dei partners, hanno suggellato il forte legame instaurato con alcuni già da anni, con altri da pochi mesi o addirittura settimane, ma sempre con l'obiettivo ultimo di fare della qualità lo strumento più forte per la cucina "tricolore".

"Siamo lieti di essere presenti al Congresso e lo siamo anche perché è la prima uscita ufficiale del neopresidente nazionale Fic, Rocco Pozzulo, - ha detto **Daniele Lambertini**, direttore commerciale di **Orogel** - e volevamo partecipare anche perché la qualità è il primo valore della nostra azienda".

“Per la prima volta siamo stati invitati a partecipare al congresso Fic – ha detto **Claudio Luca**, amministratore unico di **Bacco srl** –. Lo abbiamo fatto con l’entusiasmo di chi sa di aver avuto la straordinaria possibilità di far conoscere meglio le nostre produzioni ad una platea altamente qualificata, che rappresenta l’eccellenza della ristorazione italiana. Un’occasione di confronto e dialogo, per noi, con un mondo al quale vogliamo proporre la nostra cultura del pistacchio (rigorosamente solo Bronte)”.

“Dove c’è un cuoco, c’è **Pentole Agnelli** – ha esordito **Maurizio Di Dio** – e la nostra azienda ormai da tanto sostiene F.i.c., una collaborazione consapevole grazie al confronto con gli chef”. E Pentole Agnelli ha lanciato anche un progetto culturale attraverso il manifesto #NONTOCATEMI-LAPADELLA, con l’idea di rappresentare la figura dello chef sul piano culturale.

“La nostra partecipazione al Congresso rappresenta l’inizio di un lungo percorso che faremo assieme alla Federazione – ha detto **Roberto Sperandio**, direttore commerciale della **Table Top Trade**, Forniture per hotel e restaurant – e siamo ancora più lieti di essere qui perché la nostra partnership è iniziata da pochi giorni, eppure ci hanno voluto presenti”. Una grande dimostrazione di vicinanza alle aziende, che spazia dalle forniture alimentari al vasellame, ai piatti, alle conserve, mentre non è stata trascurata la sicurezza in cucina, come dimostrato dalla presenza di **Base Protection**. “Forniamo calzature da lavoro per i cuochi e nei nostri prodotti osserviamo rigorosamente la Legge 81/08 per l’esercizio della professione in totale sicurezza e comodità – ha spiegato **Giuseppe Diterlizzi**, Sales Promoter di Base Protection – e non sempre, quando si parla di cucina, si pensa che uno chef sta in media in piedi ai fornelli anche 14 o 15 ore”.

E non poteva certo mancare Electrolux, ormai tra i partners più consolidati F.i.c.. “Dove c’è cultura del cibo, formazione e grandi Chef, **Electrolux Professional** non può mancare – spiegano dall’azienda –. È questo l’approccio con cui è nata la collaborazione con F.i.c. In Electrolux siamo votati all’innovazione e lavoriamo quotidianamente al fianco dei professionisti della ristorazione per rendere più facile, gratificante e redditizia la loro attività. Electrolux

Professional e F.i.c.: partnership d’eccellenza 3.0 che guarda al futuro traendo vantaggio dalla tecnologia e dalla formazione”.

“Surgital non poteva mancare – ha detto **Anna Baccarani**, responsabile marketing nazionale – e siamo partners Fic da oltre vent’anni. Per noi il contatto col nostro utilizzatore finale è un aspetto importante e siamo orgogliosi di questa partecipazione al 28° Congresso”.

E se si parla di qualità, di freschezza, di genuinità dei prodotti alimentari, allora non poteva mancare lo stand **Bayernland**, che ha ribadito la propria stretta collaborazione con chi la cucina italiana

la rappresenta ogni giorno e nel nome dell’alta qualità. Come per Cirio, azienda storica italiana, che unisce alla qualità dei prodotti la tradizione della tavola italiana. Già nei suoi slogan sono di casa le parole “eccellenza” e “cuore italiano”. Ed anche la partnership di un’azienda come **Italmill** è stata importante, con la sua mission che è “Fare bene il nostro lavoro per servire al meglio i nostri clienti e diventare leader nei prodotti innovativi per il bakery”.

Ma la squadra dei partners Fic è stata rappresentata da tante altre aziende di eccellenza, che hanno garantito il proprio supporto alla riuscita del Congresso. Come la pasta **Rummo**, che ha fornito la propria produzione per i buffet; **Senna**, con le sue salse per pranzi e cene alla Leopolda; la famiglia **Medagliani**, che vanta una stretta collaborazione con Fic; **Unilevel**; **Isacco**; **Valsodo**; **Valle**. Tutti uniti per dire che la cucina italiana appartiene a chi fa della qualità e della genuinità il proprio valore portante.

“Un contributo fondamentale, quello delle aziende al nostro Congresso – ha dichiarato il presidente Fic, **Rocco Poz-**

zulo – e sono grato a tutti coloro che hanno voluto confermare il proprio sostegno alla Federazione. I cuochi sono i primi interpreti dell’alta ristorazione e della genuinità dei prodotti italiani: ma per esserlo, è fondamentale che si forniscano loro gli strumenti adatti. Queste aziende di eccellenza lo fanno nel migliore dei modi”.

“Non possiamo che ritenerci soddisfatti per questa grande partecipazione e questa forte attenzione dei nostri partners – ha detto **Seby Sorbello**, presidente Fic Promotion – e siamo convinti che il lavoro di squadra dimostrato 



LABORATORIO TORTELLINI BIO

Dal rispetto della natura, i frutti migliori

L'attenzione ai prodotti biologici, ovvero ai prodotti provenienti da coltivazioni non trattate chimicamente e non manipolate geneticamente in tutte le fasi di produzione, di lavorazione e di trasformazione dei prodotti, è ovunque nel mondo in continua crescita.

Un'attenzione che nasce dalla consapevolezza che benessere e salute dipendono in gran parte dall'alimentazione, che la salvaguardia del pianeta richiede rispetto per la natura e per la

biodiversità e

infine che la salute dell'uomo

e quella dell'ambiente sono indissolubilmente legate, temi centrali dell'Expo di Milano 2015.

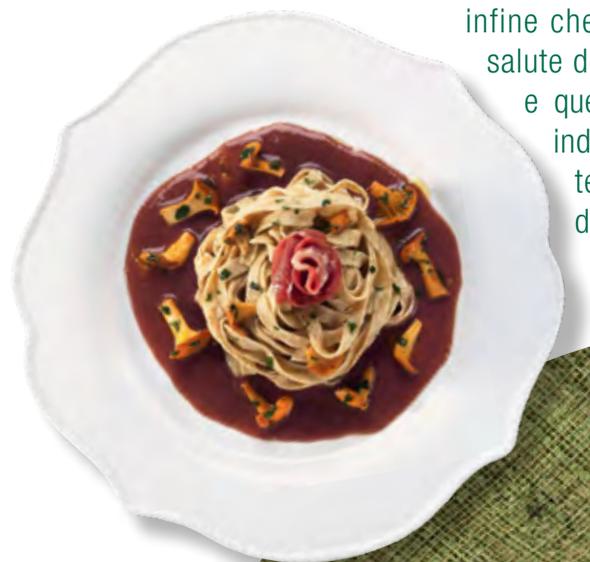
Il consumatore sta diventando sempre più attento, ha un atteggiamento più responsabile nell'acquisto e nel consumo del cibo. Una tendenza che sta interessando numeri importanti a cui la Ristorazione per prima deve fornire le giuste risposte.

Laboratorio Tortellini bio vuole essere una di queste.

Una gamma di 5 referenze di pasta fresca dagli ingredienti biologici: dalla semola alle uova, alle materie prime dei ripieni: Tortellini bolognesi bio, Sedanini all'uovo bio, Tagliatelle con farina di farro integrale bio, Ravioli ricotta e spinaci bio ed infine Ravioli ai formaggi bio.



Laboratorio Tortellini BIO
Buono. Intelligente. Organic



Giuseppe Casale

è il "Professionista dell'anno"



di **Pietro Roberto Montone**

AD ASSEGNARE IL PRESTIGIOSO RICONOSCIMENTO È STATA "SOLIDUS" L'ASSOCIAZIONE CHE RACCOGLIE LE MAGGIORI ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI DEL MONDO ALBERGHIERO E DELLA RISTORAZIONE ITALIANA

Lo chef Giuseppe Casale, figura di primo piano della Federazione Italiana Cuochi, è stato insignito del prestigioso riconoscimento di "Professionista dell'anno 2015". Casale, che è anche docente dell'istituto Alberghiero di Potenza, ha alle sue spalle una lunga carriera nel mondo della ristorazione. Apprezzato anche all'estero, ove vanta decine di esperienze, è stato per due mandati vice Presidente vicario della Federazione Italiana Cuochi. Oggi si occupa del delicato incarico di responsabile del "Dipartimento Istituzionale". Subito dopo aver ricevuto il riconoscimento Casale ha voluto trasmettere la sua emozione attraverso queste sentite parole: *"Rivolgo un profondo grazie alla Federazione Italiana Cuochi; a tutti gli iscritti; a tutti i dirigenti, per avermi consentito in tutti questi lunghi anni di potere esprimere il mio lavoro per il bene comune. L'altra, l'emozione più grande, per me è stata quella di avere avuto come testimonial nel ricevere questo prestigioso riconoscimento, un*



mio ex allievo, ovvero il presidente della F.I.C, Rocco Cristiano Pozzulo. Vorrei che, anche a posteriori, questa mia immensa gratificazione corresse pure dolcemente e trasfusa in ognuno di voi per poterne godere insieme l'intensità, per l'attacca-

mento ai valori grandi dell'associazionismo verso i quali tutti i giorni contribuiamo a renderli sempre più importanti. Un grazie anche a Solidus e al suo apparato che ha inteso conferirmi questo riconoscimento".

Altrettanto soddisfatto si è detto il presidente Pozzulo: *"Conferire questo riconoscimento a Casale significa ripagare una persona nel giusto modo per i decenni spesi nel dare lustro alla professione del cuoco in ogni dove. Ma Casale rappresenta per noi anche una colonna portante, un punto di riferimento, per tutta la grande famiglia della F.I.C. A nome di tutti i cuochi italiani lo*

ringrazio per quanto fatto e per quanto farà ancora per la nostra categoria. Sono certo che il premio sarà un ulteriore sprone per conseguire nuovi traguardi".



Rompere gli schemi: *i food trend del 2016*



di Giustino Catalano
Consulente enogastronomico

LA CUCINA DI OGGI E QUELLA DI DOMANI:
IL FOOD PAIRING, L'AMARO, IL FINTO NUOVO
E ANCHE QUELLO CHE NON SERVIVA

30 **D**opo i piatti dove l'acidità era il gusto dominante, quella nota che faceva la differenza tra un grande piatto e un piatto ben fatto, la cucina ha attraversato momenti culturali che si sono spostati in maniera scomposta e asimmetrica da "boutade" come il filetto panato nel carbone vegetale, ad alchimie parachimiche come il burro di cacao micronizzato.

Un mondo, quest'ultimo, che ha generato vere e proprie mostruosità, definibili più deviazioni della cucina che arrangiamenti nuovi. Vedersi arrivare un filetto dall'aspetto carbonizzato e al taglio con cottura "bleu" o "english", ossia più che al sangue, ha sempre sortito scarso effetto e poca considerazione per la stessa materia prima adoperata, relegando la considerazione dello chef a livelli medio-bassi.

Così, da un gioco a mio parere davvero inutile, a distanza di tempo, si è generato un fiorire di mode di peggior gusto, se mai l'immaginario collettivo poteva presupporle.

Oggi, accanto al carbone vegetale – che val la pena ricordare essere prodotto farmaceutico destinato all'assorbimento dei gas intestinali onde evitare la problematica delle flatulenze – sono nati prodotti similari quali il carbone sintetico che molti non disdegnano di adoperare per pane, croissant, piadine, pizze e finanche la mozzarella di bufala, ridotta dal suo perlaceo e meraviglioso candido colore ad ammasso nero davvero inguardabile. Una moda che ha fatto sì che si scavasse in altri anfratti sino a scovare la canapa, giustificandone l'uso come salutare, quasi lo chef fosse un paramedico o un farmacista.

Il caso del burro di cacao micronizzato

Un filone questo che tutt'oggi ci tocca vedere nel quotidiano con sempre più larghe e scandalose applicazioni, che poco danno al tocco di genialità di cucina se non quello dell'imitazione di altri con trovate ad ogni costo originali.

Diversa la storia del burro di cacao micronizzato che pochi anni orsono fece la sua comparsa nelle cucine stellate per essere adoperato prevalentemente nelle brasature in padella, dove per sua caratteristica peculiare di essere inodore e insapore, risultava un grasso perfetto per capesante e altri ingredienti che, "camicciati" con tale pellicola grassa, non disperdevano i propri succhi, ottenendo nel contempo una doratura esterna in tempi molto più rapidi. Il suo successo durò però ben poco soprattutto per l'elevato costo che aveva il prodotto stesso e per la radicata affezione delle grandi cucine verso il burro e l'olio extravergine di oliva.

La genetica dell'amaro

Ma cosa sta accadendo oggi nel mondo della cucina? Qual è il gusto dominante? Quale quello che caratterizzerà i piatti del futuro? E soprattutto qual è la nuova tendenza che si sta sviluppando nel mondo dell'alta cucina? Molte domande sintetizzabili prevalentemente in due grandi filoni, tutti di matrice nordeuropea.

L'amaro è sicuramente il gusto del futuro, benché ci risulti oggi inimmaginabile a causa di una nostra personale aver-



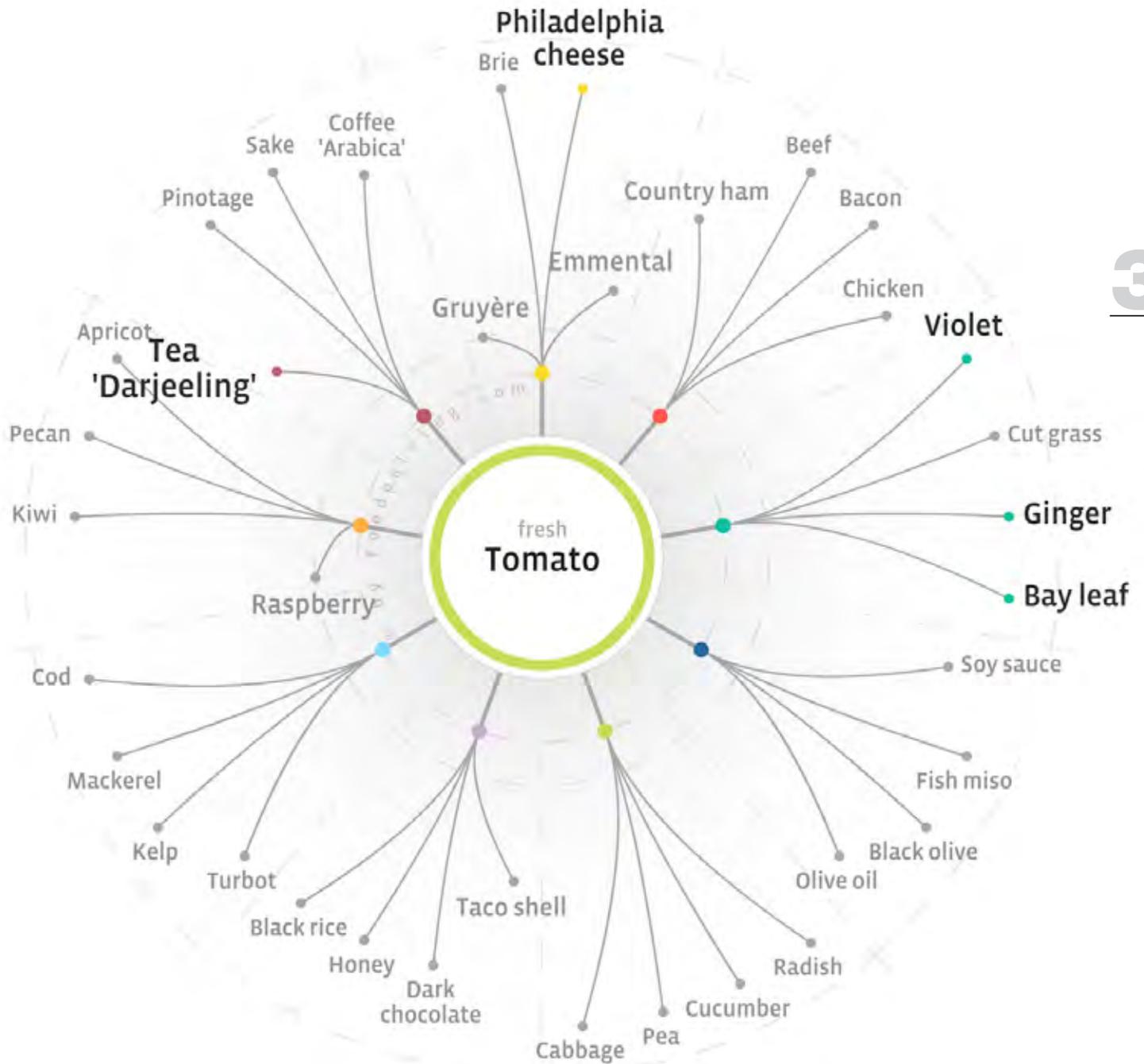
2



3

- 1) Una delle tavole di abbinamento del Food Pairing
- 2) Il "Succo di mozzarella con verdure croccanti e cremose" di Sang Hoon Degeimbre
- 3) Un abbinamento azzardato nelle ricette dello chef belga di origini coreane, 2 stelle Michelin

1

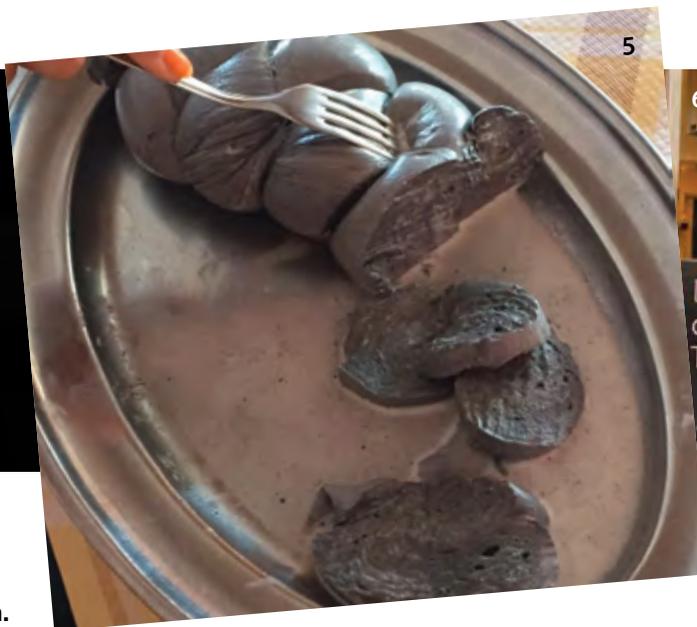




4

4) Ancora abbinamenti azzardati nelle ricette dello chef belga di origini coreane, 2 stelle Michelin.

5) Esempio di mozzarella nera realizzata con l'aggiunta di carbone. 6) Un ritratto dello chef Sang Hoon Degeimbre nel suo "L'Air du temps" di Éghezée.



5



6

che per loro caratteristiche organolettiche si combinano alla perfezione.

Uno studio questo messo

a punto con tanto di tavole di abbinamento da chef del calibro di Ferran Adrià, Quique Dacosta, Massimo Bottura e quasi altri cento, in una tavola rotonda di vari gironi.

Così l'impensabile accostamento foie gras e cacao amaro risulta a dir poco avvincente e caviale e cioccolato fondente è sublime.

Tra gli chef nord europei, forse il maggior interprete di questo filone è il belga di origini coreane Sang Hoon Degeimbre del ristorante 2 stelle Michelin "L'Air du temps" dove, forte anche di una coltivazione di vegetali e germogli di 5000 mq, propone viaggi sensoriali di perfetto equilibrio in accostamenti che potrebbero apparire a dir poco azzardati fino a far storcere il naso come "astice, fragole e piselli".

Eppure la vera forza di questa cucina nuova sta proprio in tali abbinamenti rivoluzionari dove a purea di caffè e di topinambur vengono accostati kimchi (cavolo fermentato, piatto nazionale coreano) e cavolo romanesco, carciofi, ravanelli, green mate e un nuovo innesto di ravanello, rape dorate, radicchio nero, capperi di cappuccina (piccole palline di cappuccina sott'aceto), "sancho" fermentato (bacca croccante), barbabetola, un pizzico di zucchero, gopode della famiglia dell'angelica che sa di carota, foglie di Achillea, violetta e una cialda di cavolo nero e tapioca soffiata condite con latte di bufala fermentato e olio di levistico, che finiscono con il creare una zuppa celestiale.

La nuova frontiera della cucina, quindi, è solo poco più in là del nostro modo di pensare, del nostro gusto forse troppo abitudinario, della nostra scarsa ricerca di nuovi abbinamenti e di un modo di vedere il piatto con una sua schematicità preordinata, dimentichi forse che la creatività è prima di ogni cosa rottura degli schemi. 🍴

sione per tale sentore. Eppure, non esiste cultura che non abbia nelle proprie fondamenta ben radicati piatti a base di ingredienti ricchi di tale componente. Il radicchio, le olive, le erbe selvatiche sono elementi peculiari della nostra dieta e, talvolta, addirittura prodotti consigliati in determinati periodi prescritti al digiuno e all'astinenza; basta scorrere un libro storico di cucina per reperirne in periodi quaresimali o in ricette dell'avvento della primavera.

Il gusto dell'amaro che comincia a farsi strada tra le cucine stellate italiane ed estere sta trovando sempre maggiori applicazioni soprattutto tra i giovani chef più aperti alla sperimentazione e al bilanciamento dei quattro gusti con delle provocazioni sensoriali nuove.

La difficoltà sta nel parametrarsi: gli studi di genetica del gusto più accorsati mostrano una mappatura genetica molto variegata rispetto all'amaro. Vi sarebbero persone che lo percepiscono in maniera quasi flebile (denominati No Taster), altri che rientrerebbero in una categoria intermedia (i cd. Taster) e alcuni che lo percepirebbero come intollerabile (i Super Taster). Intendiamoci, niente "difettosi" o di contraltare "superuomini", ma piuttosto persone con patrimoni recettivi genetici differenti, che proprio a causa di ciò potrebbero limitare o amplificare troppo l'effetto voluto in quel determinato piatto.

Accostamenti arditi e viaggi sensoriali

Di altra natura la filosofia del Food Pairing, ossia l'associazione di ingredienti apparentemente inconciliabili tra loro ma



RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

L'ACQUA NON CI HA MAI RAMMOLLITO



CARI CONSUMATORI,

come sapete il maltempo ha colpito il nostro stabilimento a Benevento, stiamo lavorando per tornare velocemente con tutti i nostri prodotti sugli scaffali dei vostri punti vendita di fiducia.

A presto!

Cosimo Rummo



Gaetano Trovato: *l'attenzione al prodotto fa scuola*

di **Gilda Ciaruffoli**

TRENTATRE ANNI E 2 STELLE MICHELIN. UN PERCORSO LUNGO IL QUALE LA CURA DEL CLIENTE, DELLA SUA SALUTE E DELLE SUE EMOZIONI, IL PIACERE DELL'ARTE E LA CONTINUA RICERCA SI SONO INTRECCIATI RAGGIUNGENDO QUELL'EQUILIBRIO IN COSTANTE EVOLUZIONE E CHE GAETANO TROVATO TRASMETTE AI TANTI GIOVANI CUOCHI CHE HANNO LA FORTUNA DI PASSARE NELLA CUCINA DEL SUO ARNOLFO

D“Domenica avevo a pranzo una famiglia con quattro ragazzi tra gli otto e i dieci anni. Hanno preso un piccolo menu, adatto alla loro età, lo hanno mangiato e alla fine del pasto erano sorridenti e felici. Ecco: momenti come questi mi danno il polso della situazione, rappresentano un po' il termometro della mia cucina”.

Non potrebbe usare parole più umili per raccontare il senso del suo lavoro Gaetano Trovato, due stelle Michelin con il suo ristorante Arnolfo (www.arnolfo.com) di Colle di Val d'Elsa (SI) e oltre trent'anni di mestiere alle spalle. Una frase concisa che racchiude tutto: la cura del cliente che si traduce in una grande attenzione alla salubrità dei piatti e alla loro qualità, ma anche la ricerca e l'innovazione per venire incontro alle esigenze di tutti i commensali, e la voglia di trasmettere emozioni attraverso il palato, l'olfatto ma anche la vista.

Celebre artista della composizione, nonché antesignano dell'attenzione al prodotto, dichiara: “Oggi più che mai la tutela della salute del consumatore è fondamentale. Tanto più che le esigenze si sono molto diversificate e dobbiamo prestare attenzioni speciali alle intolleranze, alle allergie o a scelte come quelle dei vegetariani e dei vegani. I cuochi sono artigiani del gusto e questo deve emergere dai nostri piatti. Va bene la curiosità, ma sempre restando con i piedi



per terra, mantenendo cioè l'equilibrio e la riconoscibilità dei vari ingredienti, in modo tale che il nostro ospite capisca sempre cosa sta gustando”.

Come si concilia questo approccio con la voglia di riconoscimenti che molti cuochi, o aspiranti tali, hanno fin da subito? Io negli anni '80 sono stato il primo stellato in provincia di Siena e avevo appena 26 anni, ma non ho raggiunto quel traguardo perché mosso dal bisogno di gratificazioni. Quello che posso dire ai più giovani è che il mestiere del cuoco va fatto seriamente, e va fatta anche tanta ricerca. Dopodiché, se arrivano i riconoscimenti, ben vengano, ma l'importante è migliorarsi continuamente. E questa è una regola che vale in tutti i campi non solo nella cucina, è una linfa vitale fondamentale. La stessa che spinge ancora me a divertirmi sperimentando.

Nella sua cucina, che spazio ha l'innovazione tecnica?

Moltissimo. Tra gli strumenti più interessanti oggi ci sono i forni computerizzati grazie ai quali si possono programmare fino a 100 cotture diverse, gestendo meglio anche le quantità.

A livello di tecniche trovo molto interessanti l'olio-cottura, il Roner, la bassa temperatura. Il cuore della cucina resta comunque il cuoco artigiano, e la sua capacità di gestire gli strumenti che ha a disposizione, il cui utilizzo, per quello che mi riguarda, resta orientato alla valorizzazione del prodotto.

Come si compone la sua brigata di cucina?

La brigata è composta da otto persone, due per partita, generalmente ragazzi molto giovani che portano avanti un bel discorso.

Dalla sua cucina sono passati nomi illustri, come Marco Stabile...

Sì, ci sono delle belle situazioni in evoluzione. A Firenze, per esempio, ora ho tre ragazzi che hanno il loro ristorante e portano avanti la nostra filosofia in chiave ovviamente personale. Di recente invece ho parlato con un allievo che sta aprendo il suo ristorante a Tokyo: oggi in Asia ci sono una quarantina di ragazzi che sono transitati da noi. Del resto sono 33 anni che Arnolfo divulga qualità e ama divulgarla. E credo che questo faccia la differenza. 🇮🇹



**SCAMPI, FEGATO D'OCA,
FRUTTO DELLA PASSIONE****Ingredienti per 4 persone**

500 g di fegato d'oca fresco
 6 scampi grossi sgusciati
 10 g di succo di zenzero
 brandy
 400 g di purea di frutto della passione mantenendo da parte i semi
 50 g di glucosio
 20 g di prosorbet
 100 cl di sciroppo di zucchero
 2 g di agar-agar
 olio extravergine di oliva
 sale
 fior di sale

Procedimento

Tagliate il fegato d'oca in 4 fette di circa 60 g ciascuna. Private il fegato rimanente delle vene, marinatelo con un po' di brandy e sale, adagiatelo sulla pellicola e chiudete con un foglio di alluminio a forma di cilindro. Cuocete in forno a vapore a 60°C per 25 minuti e lasciate raffreddare. Marinare 2 scampi con il succo di zenzero, sale e olio extravergine di oliva; tagliate il fegato cotto a vapore a fette di circa 2 cm di spessore, adagiatevi gli scampi marinati. Per il sorbetto: mantecate nella gelatiera 200 g di purea

di frutto della passione con il glucosio e lo sciroppo di zucchero e 20 g di prosorbet.

Per la salsa: incorporate a 200 g di purea di frutto della passione la gelatina vegetale e guarnite con i suoi semi. Dorate le scaloppe di fegato 1 minuto per lato, toglietele dal fuoco e mantenetele in caldo; in un'altra padella dorate gli scampi rimanenti per 1 minuto in un filo d'olio extravergine di oliva.

Disponete nel piatto le scaloppe di fegato d'oca, adagiatevi sopra gli scampi. Affianco adagiate il medaglione di fegato con gli scampi marinati. Condite con il fior di sale e accompagnate con la salsa e il sorbetto di frutto della passione.

**RAVIOLI, ASTICE, PATATE BOLOGNA, CIME DI RAPE
E ZAFFERANO****Ingredienti per 4 persone**

2 astici blu di 400 g
 200 g di patate Bologna
 100 g di cime di rape
 1 scalogno
 100 g di filetto di branzino
 1/2 limone succo e buccia
 0,02 g di zafferano
 10 cl di vino bianco
 olio extra vergine di oliva
 fior di sale



1 mazzetto di erba cipollina
 1 ramo di timo al limone
 1 cucchiaio di mascarpone

Per la pasta fresca all'uovo:

100 g di farina di semola di grano duro
 100 g di farina 00
 un pizzico di sale
 3 tuorli d'uovo
 1 uovo intero
 2 cl d'acqua

Procedimento

Per la pasta fresca all'uovo: mescolate le due farine assieme con le uova e l'acqua, fino ad ottenere un composto omogeneo.

Per la salsa di patate Bologna: pelate le patate, ricavate con uno scavino medio 12 sfere che cuocerete con brodo vegetale e 0,01 g di zafferano per 10 minuti circa. In una casseruola brasate a fuoco dolce, con olio extra vergine di oliva, lo scalogno e le patate restanti, il tutto tritato finemente, e bagnate con il vino bianco. Fate evaporare e ultimate la cottura con brodo vegetale e unite 0,01 g di zafferano; frullate, passate al setaccio e aggiustate con il sale.

Per il ripieno dei ravioli: cuocete a vapore l'astice per 3 minuti circa, separate il corpo dalle chele, tagliate il corpo

in piccoli pezzetti, unite la polpa del branzino cotta a vapore per 3 minuti a pezzetti, amalgamate con l'erba cipollina, la buccia di limone grattugiata e il mascarpone e sale.

Tirate una sfoglia sottile e tagliate dei quadrati di 6x6 cm. Pennellate al bordo con l'albume di un uovo la sfoglia; con un piccolo cucchiaio al centro mettete il ripieno ottenuto prima, unite i quattro lati verso l'alto della sfoglia e ottenete 12 ravioli. In abbondante acqua salata, cuocete i ravioli per 2 minuti circa.

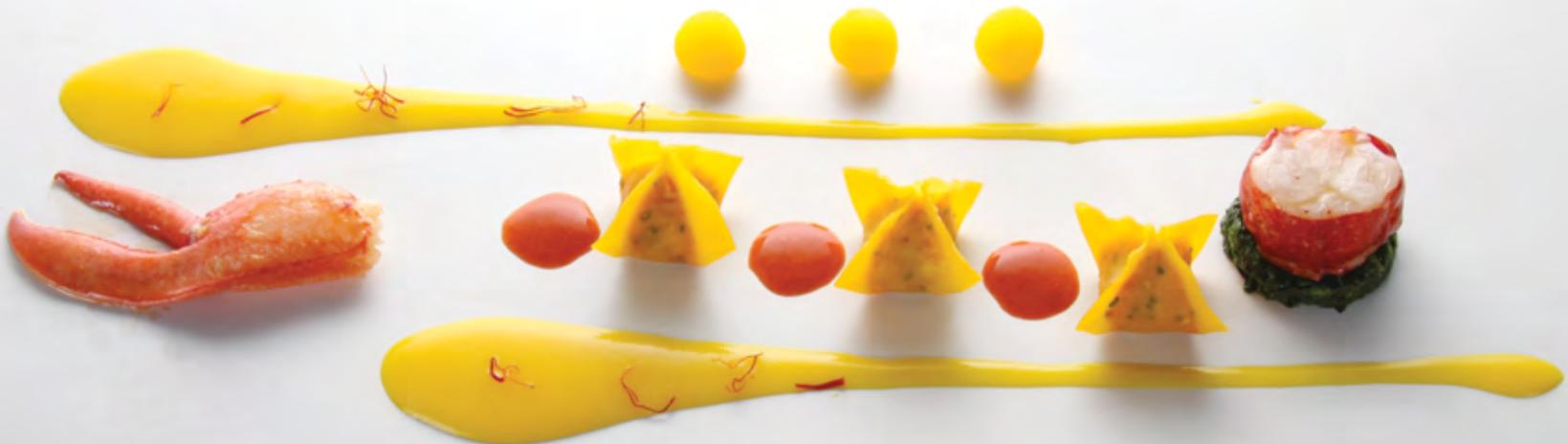
Sbollentate in acqua salata, le foglie di cime di rapa condite con un pizzico di fiore di sale, olio extra vergine di oliva e timo.

In 4 piatti caldi versate la salsa di patate montata con un frullatore e una noce di burro molto fredda; adagiatevi sopra i ravioli, con un dischetto pressate le cime di rape adagiate sopra un medaglione d'astice e una chela. Ultimate con la salsa di uova di astice e le sfere di patate.

PICCIONE NOSTRANO: PETTO, COSCE CASTAGNE E CAFFÈ

Ingredienti per 4 persone

4 petti di piccione
 pepe a mulinello
 fior di sale
 salsa di piccione
 200 g di castagne



1 stecca di vaniglia
 1 pizzico di sale
 50 cl di brodo vegetale
 una noce di burro
 4 cosce di piccione
 50 g di castagne tritate
 4 fegatini di piccione
 1 caffè molto ristretto con un po' di polvere
 8 chicchi di caffè tostati
 Vin Santo

Procedimento

In una casseruola cuocete le castagne con la vaniglia ed il brodo vegetale e un pizzico di sale; a cottura ultimata passate a setaccio e mantecate con una noce di burro. Disossate le cosce, saltate i fegatini in una padella, sfumate con Vin Santo tritateli e incorporate dentro i cosci di piccione, chiudete con un film e con l'alluminio formate dei piccoli cilindri quindi mettete in forno a 160°C per 15 minuti circa. Raffreddate e passateli in un albume, quindi arrotolateli nelle castagne tritate.

Dorate i petti dei piccioni con la loro carcassa in una padella a fuoco dolce con olio extra vergine di oliva, condite con pepe e sale, passate in forno a 200 gradi per 3 minuti. Manteneteli in caldo e disossateli.

Fate una pennellata con la salsa del caffè, adagiate sopra due fette del petto caldo, le cosce croccanti alle casta-

gne, ultimate con un pizzico di fior di sale e un filo di salsa di piccione con i chicchi di caffè unendo due strisce con la salsa di castagne e castagne arrostiti come guarnizione.

BITTER CIOCCOLATO, MILLEFOGLIE, TARTUFO ALLE SPEZIE E GELATO ALL'ANICE STELLATO

Ingredienti per 4 persone

Per il bitter cioccolato:

pasta frolla al cacao
 15 g di cioccolato fondente 75% di cacao
 20 g di panna
 1 uovo
 10 g di zucchero di canna
 40 g di salsa di lamponi
 10 g di gelatina

Per la millefoglie:

200 g di cioccolato amaro al 70% Amedei
 1 foglio di carta acetato
 foglio di oro alimentare
 150 g di cioccolato al latte Amedei
 30 g zucchero
 1 uovo
 1 presa di sale
 80 g panna montata
 80 g meringa italiana



20 g di burro pomata

Per il gelato all'anice stellato:

150 g di latte

150 g panna fresca

25 g di zucchero

40 g di glucosio

4 stelle di anice

Per il tartufo alle spezie:

40 g di zucchero

10 g di miele

100 g di panna per metà

150 g di copertura di cioccolato al latte

10 g di glucosio

2 g di spezie per panpepato

100 g di cioccolato bianco

100 g di zucchero a velo

Procedimento

Per il bitter cioccolato: sciogliete il cioccolato tritato nella panna calda ridotta, montate l'uovo e lo zucchero ed incorporatelo nel composto. Su una forma quadrata di 15x15 cm mettete la base di frolla al cacao cotta, versate la salsa di lamponi dove avete sciolto precedentemente la gelatina, ricoprite con il cioccolato e congelate; tagliate delle barre del diametro 3x8 cm.

Per la millefoglie: temperate il cioccolato amaro, spatolate velocemente su un foglio di carta acetato e, appena si è leggermente rappreso, con un coltello tagliate dei quadrati del diametro di 6x6 cm. Sciogliete il cioccolato al latte a bagnomaria a 40 gradi, incorporate il burro, la meringa italiana e un terzo della panna montata fino ad ottenere un composto elastico; incorporate il resto della panna e l'albume dell'uovo precedentemente montato con una presa di sale e lo zucchero. Trasferite la mousse in una tasca da pasticciare con bocchette rigata.

Per il gelato all'anice stellato: mettete nel latte la panna fresca, lo zucchero, il glucosio e l'anice stellato. Scaldate fino a 80°C e lasciate in infuso fino a raffreddare. Filtrate e mettete il composto nella gelatiera.

Per il tartufo alle spezie: fondete lo zucchero a 140°C con il miele, togliete dal fuoco e versate la panna, il glucosio, il cioccolato tritato e le spezie. A una temperatura di 30°C, riempite dei corpi cavi per tartufi, sigilla teli, lasciate raffreddare. Sciogliete il cioccolato bianco. Arrotolate i tartufi prima nel cioccolato e poi nello zucchero a velo.

Montate nei piatti le millefoglie, alternando i quadrati di cioccolato e la mousse in 2 strati; l'ultimo disco decoratelo con le foglie d'oro. Adagiatevi il trancio di bitter cioccolato, affianco mettete il gelato all'anice sopra una cialda al sesamo, il tartufo e ultimate a piacere con salsa di mango e yogurt al naturale. 🍷



Dall'obelisco allo spiedo: *la tradizione della cottura arrosto*



di **Eugenio Medagliani**
Calderaio umanista

SCHIDIONE, SPIEDO E GLI SPIEDINI SONO UTENSILI UTILIZZATI PER ARROSTIRE, UNA TECNICA CHE PERMETTE DI MODIFICARE CON IL CALORE L'ASPETTO FISICO E LA COMPOSIZIONE CHIMICA DI UN ALIMENTO PER RENDERLO PIÙ APPETIBILE, DIGERIBILE E SAPORITO

40

D Da tempo mi incuriosiva il motivo che spinse gli antichi Egizi ad erigere queste numerose e maestose opere architettoniche. Scoprii che gli *obelischi*, ricavati da un unico blocco di pietra (monolito) erano monumenti che rappresentavano il raggio di sole pietrificato del Dio RA, simbolo di dominazione divina e regale (Faraone); la simbiosi del sole con elementi terreni significava che l'essere umano poteva unirsi con il Divino in una comunione cosmica.

Lo stupore e l'interesse aumentarono riprendendo la traduzione in greco antico di obelisco: **obelos** = punta di lancia – giavellotto, ma anche spiedo e schidione: questi due ultimi termini sono aste appuntite nelle quali s'infilzano alimenti carnacei da cuocersi sulle braci.

Si tratta di un attrezzo semplicissimo che ancora oggi, in alcuni paesi del Nord Africa, sono presenti nella loro forma originale e ormai rituale: un palo appuntito che regge l'agnello del *mechoui* (arrosto) e che è fatto ruotare con le mani sopra una fossa colma di braci. Anche la porchetta che cuoce in Umbria e sui colli Romani, s'infila ancora oggi su un palo per posizionarla nel forno pur senza rotazione, è pur vero, ma l'analogia è evidente.

Il diminutivo di **obelos** è **obeliscòs** cioè *spiedino* o *piccolo spiedo*, costruito con un sottile filo d'acciaio di spessore da 2 a 3 millimetri e di lunghezza





da 15 a 30 centimetri. L'originario impiego di questo attrezzo ci giunge dal Medio Oriente, dove sovente quelli più lunghi sono sostituiti da vere e proprie *spade*

lunghe anche 60 centimetri, con manici in ottone per poterle impugnare agevolmente e per voltare, con maggior comodità e sicurezza, le carni durante la cottura sul braciere.

Schidione, *spiedo* e gli *spiedini* sono dunque utensili utilizzati per cuocere arrosto. Arrostitore significa modificare con il calore l'aspetto fisico e la composizione chimica di un alimento per renderlo più appetibile, più digeribile, più saporito. Spiedo e spiedini come i girarrosti ad asta metallica (*schidione*) o a culla (contenitore in bacchette metalliche nel quale si inserisce l'alimento senza forarlo) sono gli utensili utilizzati per cuocere sopra braci, carbone di legna, gas, resistenze elettriche.



Arrostitore (*cottura per concentrazione*) consiste nel cuocere un alimento senza aggiungere acqua o altri liquidi e con piccolissime quantità di condimento, generalmente composto dai grassi rilasciati dalla stessa vivanda e da quelli utilizzati per ungerlo sulla superficie prima della cottura. La trasmissione del calore avviene per convezione *dalla sorgente di calore alla superficie dell'alimento* e per conduzione *dalla superficie dell'alimento al suo interno*.

La cottura per concentrazione consente di conservare all'interno degli alimenti la maggior parte dei loro principi e succhi nutritivi e dei sapori.

Eseguita all'aria aperta, la cottura nello spiedo assicura i migliori risultati perché non disperde la fragranza dell'alimento, a differenza di quanto accade nel forno dove si formano vapori che diluiscono gli aromi. Lo *schidione* va scelto in base alla dimensione dell'alimento e quest'ultimo deve essere bloccato con l'apposito gancio infilato nell'asta del girarrosto in modo che cibo e *schidione* ruotino insieme. 🇮🇹

41



WÜSTHOF

200

years of knives

Made in Germany
Solingen

CLASSIC IKON

CLASSIC IKON
4598/200m
WÜSTHOF
200 years of knives
Made in Germany / Solingen

www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen



La crisi del cuoco: *moda, alimentazione e malattie*



di Paolo Forgia

ESSERE CUOCHI ALL'INTERNO DI UN RISTORANTE OGGI È DIVENTATO DAVVERO DIFFICILE. L'ALIMENTAZIONE UMANA È IN CONTINUA EVOLUZIONE E NON TUTTI I LOCALI RIESCONO A OFFRIRE TANTE VARIETÀ DI PIATTI PER ACCONTENTARE OGNI TIPO DI CLIENTE

42

La cultura di un'alimentazione sana ed equilibrata ha subito nel tempo mutamenti a causa delle variazioni del modo di alimentarsi e delle derrate che potevano essere o meno reperite. La parola **"dieta"** inizia a prendere piede durante l'età classica e definisce il regime di vita che un uomo deve osservare per non cadere in malattia.

La maggior parte della popolazione può assumere una grande varietà di alimenti senza alcun problema. Per una piccola percentuale alcuni alimenti o componenti alimentari possono provocare reazioni negative (da un'eruzione cutanea ad un'allergia di grave entità).

L'allergia alimentare è una forma specifica di intolleranza ad alimenti che attiva il sistema immunitario. Un allergene innesca una catena di reazioni del sistema immunitario tra cui la produzione di anticorpi.

L'intolleranza alimentare coinvolge il metabolismo ma non il sistema immunitario. Un tipico esempio è l'intolleranza al lattosio: le persone che ne sono affette hanno una carenza di lattasi, l'enzima digestivo che scompone lo zucchero del latte.

Le intolleranze alimentari più diffuse sono due: intolleranza al lattosio e al glutine.

Affinché l'allergia si sviluppi è necessario che l'organismo si sensibilizzi nei confronti dell'allergene. Tale sensibilizzazione prevede:

- Un primo contatto con l'allergene (di solito una proteina) che avviene a seguito di assunzione diretta
- Un secondo contatto con l'allergene induce il suo riconoscimento da parte dell'organismo.
- Una volta che l'organismo riconosce la proteina, sono rilasciate sostanze come l'istamina che provoca i sintomi allergici.

Gli allergeni maggiori sono: **LATTE, UOVA, GRANO, SOIA, FRUTTA SECCA, PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI**

Il rapporto che l'uomo ha con il cibo è apparentemente semplice e naturale. L'alimentazione infatti è vissuta principalmente come simbolo culturale. Attorno ad essa ruotano fattori psicologici e sociali che rendono l'aspetto nutrizionale solo uno dei tanti che vanno ad influenzare l'alimentazione. Sono sempre più le persone che per svariati motivi seguono regimi alimentari



alternativi al tradizionale. Questa tendenza, in costante crescita, non può essere trascurata. È indispensabile distinguere i principali stili alimentari che fanno parte del grosso filone dell'alimentazione alimentare.

IL VEGETARIANISMO: Vengono generalmente mangiati anche alcuni alimenti di origine animale come il latte, i latticini e le uova.

IL VEGETARIANISMO VEGAN: Sono i vegetariani che escludono qualsiasi alimento di origine animale. La principale problematica nutrizionale riguarda il reperimento della proteina B12, che si trova esclusivamente nella carne.

IL CRUDISMO: i fautori del crudismo ritengono che la cottura denaturi gli alimenti; si nutrono pertanto di alimenti crudi. Dei legumi utilizzano germogli, i cereali vengono trasformati in fiocchi, carni e peschi vengono semplicemente marinati.

LA MACROBIOTICA: È una filosofia che interpreta il mondo e gli alimenti secondo la suddivisione orientale tra YIN e YANG. L'equilibrio dei due elementi è a fondamento della salute dell'uomo. Il riso integrale costituisce la base dell'alimentazione macrobiotica, che tiene conto anche della concordanza del cibo con il clima, la stagione e la tradizione alimentare.

Essere cuochi all'interno di un ristorante oggi è diventato davvero difficile. L'alimentazione umana è in continua evoluzione e non tutti i locali riescono a offrire tante varietà di piatti per accontentare ogni tipo di cliente. Ma certamente non possiamo obbligare i clienti vegani, vegetariani e intolleranti a stare rinchiusi in casa. Il consiglio che posso dare, da umile cuoco, è di studiare alcune preparazioni veloci che possono entrare nel nostro menù e possono soddisfare sia clienti vegetariani che clienti onnivori; in questo modo non perderete nessun tipo di cliente e credetemi che con qualche truccetto accontenterete proprio tutti. Provate a pensare nel periodo invernale di inserire una zuppa di verdura o una crema che una volta messa nel pentolone, rimane a cucinare e ce la possiamo dimenticare. Un altro piccolo truccetto che renderà contenti i vostri clienti vegani, vegetariani e intolleranti è quello di mettere il simbolo corrispettivo vicino al titolo dei piatti nel menù che contraddistingue quella ricetta come ideale a un tipo di alimentazione alternativa. 🌱



Cake design...

a prova di bambini



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

“IL MONDO È NELLE MANI DI COLORO CHE HANNO IL CORAGGIO DI SOGNARE E DI CORRERE IL RISCHIO DI VIVERE I PROPRI SOGNI”. È A QUESTA FRASE DI PAULO COELHO CHE SI È SEMPRE ISPIRATA LORENA LO PRESTI, NELLA VITA COME NEL LAVORO. CONOSCIAMO MEGLIO LEI E IL SUO PERCORSO PROFESSIONALE SEGNATO DALL’ATTENZIONE ALL’ASPETTO SALUTISTICO DELL’ARTE DOLCIARIA

Oggi vi presento Lorena Lo Presti con una sua ricetta senza glutine, una preparazione che ha voluto dedicare ai più piccoli dando all’elaborato una forma simpatica; è una ricetta semplice, da realizzare con prodotti rigorosamente senza glutine o che non abbiano subito contaminazioni.

Lorena nasce a Bari, la passione per la cucina la coinvolge sin da piccola, e da grande l’aiuterà ad allentare la pressione pre-esame all’Università di Ingegneria Edile-Architettura. Abituata a lavorare nelle cucine dei ristoranti di famiglia durante le vacanze scolastiche, Lorena infatti abbina lo studio dell’ingegneria a corsi di specializzazione di cucina e pasticceria; è così che nel 2006 scopre il cake design, prima da autodidatta, poi accostandosi come aiutante a cake designer italiani, prendendo quindi il diploma Wilton. Proprietaria di “Cucina d’Incanto”, Lorena fa infine della sua passione un “incantevole” lavoro, e oggi, a contraddistinguerne la professionalità, sono la semplicità e un accurato studio della materia.

Prima in Italia a lavorare con i bambini nell’ambito del cake design, nel febbraio 2012 apre il suo blog dedicato alla cucina sana sperimentando tecniche per invogliare i più piccoli a mangiare. Nello stesso anno partecipa alla “Milano Food



Un ritratto di Lorena Lo Presti, Vice Segretaria nell’Associazione Cuochi Milano e Provincia, Consigliere nell’Unione Cuochi Lombardia e responsabile della regione Lombardia per l’ANCDI

POTETE CONTATTARE LORENA LO PRESTI attraverso la pagina Facebook “Cucina d’incanto”, visitando il suo sito www.cucinadincanto.it, o via mail, scrivendo a cucinadincanto@gmail.com

Week” e al programma “Sette Sera” su 7Gold. Collabora con riviste del settore, come “Decorare i dolci con i Bambini”, edite da Cigra. A settembre 2013 e gennaio 2014 viene chiamata da “Macef-Homi” per la realizzazione di show cooking nell’ambito di “Negozio Incontro”; a febbraio 2014 partecipa invece con lo Chef Giovanni Priolo a “Golositalia” di Brescia. A ottobre 2014 e febbraio 2015 partecipa a “Hobby Show” di Milano, mentre nell’ottobre 2015 torna alla manifestazione in duplice veste: come responsabile per l’Associazione Cuochi Milano e Provincia per Show Cooking e Corsi, e come Progettista del Guinness World Record della torta scolpita più grande del Mondo, con un progetto che vince in pieno portando all’Italia il lustro di questo primato precedentemente inglese. Alla



fine dello stesso mese è a “Host”, dove partecipa, con l’Unione Cuochi Regione Lombardia, alla competizione “Cuoco dell’Anno” presentando i concorrenti e prendendo parte all’organizzazione.

Dopo aver ottenuto il diploma di maestro cioccolatiere, oggi Lorena si sta specializzando sulla pasticceria salutistica e sulle intolleranze alimentari, organizza eventi e corsi per adulti e piccini in tutta Italia, e opera come chef a domicilio proponendo una cucina tradizionale, soprattutto Pugliese. Attualmente è Vice Segretaria nell’Associazione Cuochi Milano e Provincia e Consigliere nell’Unione Cuochi Lombardia che fanno capo alla FIC, nonché responsabile della regione Lombardia per l’ANCDI (Associazione Nazionale Cake Designer Italia) 🇮🇹

TORTINO DI ZUCCA

Ingredienti:

Zucca	g 200
Zucchero semolato	g 150
Farina di mandorle	g 200
Fecola di patate	g 50
Olio di semi di girasole	ml 100
Uova	g 150
Cannella in polvere	g 5
Bicarbonato di sodio (per uso alimentare)	g 5
Lievito per dolci (in assenza di glutine)	g 5

Procedimento

Preriscaldare il forno a 180°. Mescolare in una ciotola tutti i solidi. Tritare la zucca con un cutter a immersione riducendola in purea. Montare le uova con lo zucchero. Quando il composto sarà spumoso, aggiungere prima l’olio a filo, poi pian piano

tutti i solidi precedentemente mescolati, con un spatola e un movimento dal basso verso l’alto cercando di non far smontare il composto. Quando sarà tutto ben amalgamato aggiungere la purea di zucca con lo stesso movimento. Aiutandosi con un dosatore da gelato versare il composto negli stampi per i 2/3 e infornare a 180°C per 25 minuti.

Glassa

Panna	g 100
Cioccolato fondente al 70%	g 100
Glucosio	g 10

Procedimento

Far sciogliere il cioccolato a 45°C. Scaldare la panna e il glucosio in un pentolino fino a 85°C. Versare sulla panna il cioccolato in cinque step frizionando con una spatola fino a ottenere una perfetta emulsione.

Ghiaccia reale

Zucchero a velo	g 200
Albume d'uovo pastorizzato	g 30
Colorante alimentare in polvere verde	

Procedimento

Mettere nella planetaria l'albume e cominciare a montare a velocità media usando la foglia. Trascorsi due minuti aggiungere lo zucchero, dopo averlo setacciato e aver abbassato la velocità per evitare che lo zucchero si sparpagli ovunque; quando si sarà ben amalgamato, alzare la velocità e montare per otto minuti, la consistenza deve essere media.



Composizione del piatto

Decorare il piatto con un velo di "ganache", posizionare su di essa il tortino, mettere nella sac a poche con un beccuccio a foglia la ghiaccia e decorare il tortino con delle foglioline. 🇮🇹



**POTETE
CONTATTARE
LORENA
LO PRESTI**

attraverso
la pagina
Facebook
"Cucina
d'incanto",
visitando
il suo sito www.cucinadincanto.it,
o via mail, scrivendo a cucinadincanto@gmail.com

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!

Competizioni di cucina: *firmato N.I.C.*

di **Veronica Satalino**

IN PARTENZA I CORSI DI FORMAZIONE PER ARRIVARE PREPARATI
AI CONCORSI DI CUCINA CALDA E FREDDA. PROMOZIONI
SPECIALI RISERVATE AGLI ASSOCIATI DELLA FEDERCUOCHI

48

Quali sono i segreti e le tecniche per diventare campioni in cucina, partecipando con professionalità alle competizioni di cucina calda e cucina fredda? Rispondono a questa domanda i due corsi di formazione a cura della Nazionale Italiana Cuochi, il team degli chef che rappresenta l'Italia ai più importanti e prestigiosi appuntamenti culinari mondiali. Un'occasione formativa unica rivolta a tutti gli chef, professionisti o alle prime esperienze. Due percorsi teorici, dimostrativi e pratici che si svolgeranno nella cucina di METRO Academy Milano, attrezzata a uso professionale e con postazioni di lavoro individuali. Eccoli nel dettaglio:

HOT KITCHEN PROGRAM (CUCINA CALDA)

18 e 19 gennaio 2016

Programma

Introduzione alle competizioni internazionali
La selezione e la scelta dei componenti
Le regole WACS
Lo studio del menù
La programmazione dell'allenamento

L'organizzazione e la suddivisione dei compiti
L'utilizzo e il layout delle tecnologie di cucina
L'organizzazione e la fluidità del servizio
Le regole HACCP applicate a una competizione
La logistica
Il ritiro
Dimostrazione di due menù da competizione calda

Docenti

Chef Pierluca Ardito, Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi e giudice WACS cat. B, e Giuseppe Palmisano, Pastry Chef NIC e giudice WACS cat. C.

CULINARY AND PASTRY ART PROGRAM (CUCINA FREDDA)

- focus sul "Piatto festivo"

21 e 22 marzo 2016

Programma

Introduzione alle competizioni internazionali

LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

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



La selezione e la scelta dei componenti
Le regole WACS
Lo studio del menù
La programmazione dell'allenamento
L'organizzazione e la suddivisione dei compiti
Le tecniche e l'utilizzo della gelatina (teoria)
Lo studio dei singoli programmi
La scelta dei piatti
L'influenza dell'alta ristorazione nelle competizioni
Lo studio del tavolo e del tema
Le regole HACCP applicate alle competizioni
La logistica

La realizzazione di un piatto da festa
Le tecniche di gelatinatura (pratica)

Docenti

Chef Pierluca Ardito, Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi e giudice WACS cat. B.

La quota di iscrizione ad ogni singolo corso è di € 360 iva compresa, in **promozione speciale** a € 300 per tutti gli associati FIC Federazione Italiana Cuochi.

Info e iscrizioni: cell. 320.2896395 | info@nazionaleitalianacuochi.it



ACADEMY

49



CORSI DI FORMAZIONE PER
COMPETIZIONI INTERNAZIONALI
— 2016 —



Un'altra grande novità per i professionisti del Food Service **CUOR DI PELATO CIRIO ALTA CUCINA, L'ECCELLENZA DEL POMODORO PIÙ AMATO**

*Tutta la dolce e fresca bontà dei migliori pelati 100% italiani,
in una polpa già pronta, densa e cremosa, dalla resa impeccabile*

Cirio Alta Cucina ancora una volta è al fianco dei professionisti della ristorazione che puntano sempre all'eccellenza nella qualità e nei risultati.

L'esperienza di quasi 160 anni di Cirio è passione vera e intensa per il pomodoro 100% italiano, che con la linea Cirio Alta Cucina mette a disposizione dei professionisti del Food Service una gamma di prodotti in grado di offrire il massimo sapore e il miglior risultato in ogni preparazione.

La gamma di Cirio Alta Cucina oggi si amplia con una esclusiva novità, **Cuor di Pelato**, l'evoluzione dei Pelati Cirio – referencia più amata e prodotto icona di Cirio – nell'unica polpa già pronta ottenuta da pomodoro lungo.

Dedicata agli amanti del pomodoro lungo per eccellenza, **Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina** racchiude tutta la fresca e dolce bontà tipica del vero pomodoro pelato, selezionato e lavorato con estrema cura.



Pronto da versare direttamente sulla pizza, **Cuor di Pelato** consente una cottura ottimale grazie alla consistenza densa e cremosa che garantisce una resa impeccabile in ogni preparazione.

Cuor di Pelato è disponibile nel pratico bag in box da 5 kg, con tutti i vantaggi del formato in busta: apertura facile e sicura, smaltimento rapido, impilabile in un piccolo spazio, stoccabile in frigorifero in modalità stand up e peso ridotto dell'imballo.

Cuor di Pelato, come tutta la linea Cirio Alta Cucina, vanta il marchio "Approvato dalla Federazione Italiana Cuochi": un riconoscimento importante che garantisce grandi risultati in cucina.

Bocuse d'Or: *la N.I.C. alle selezioni italiane*

di **Veronica Satalino**

ALLA FASE ITALIANA DELLA COPPA
DEL MONDO DI ALTA CUCINA, IN PRO-
GRAMMA AD ALBA IL 31 GENNAIO
2016, GLI CHEF NAZIONALE ITALIANA
CUOCHI ALESSIO, FANTINI E GOTTI

Si disputerà a Lione nel 2017 ed è uno dei più importanti concorsi gastronomici del mondo. È il **Bocuse d'Or**, la coppa del mondo dell'alta cucina che vedrà sfidarsi 24 nazioni. «L'ultima volta l'Italia non si è qualificata in finale – ricorda Giancarlo Perbellini, presidente italiano del concorso internazionale – quest'anno dobbiamo trovare la rivincita».

Entra nel vivo, così, la fase italiana della nuova edizione del **Bocuse d'Or** che ha chiamato a raccolta i talenti della

nostra cucina. 12 i finalisti che parteciperanno alla **selezione nazionale in programma ad Alba il 31 gennaio 2016**.

Tra questi cinque rappresentanti della Federazione Italiana Cuochi, gli chef Giovanni Lorusso, Giuseppe Raciti e gli **chef Nazionale Italiana Cuochi Lorenzo Alessio, Debora Fantini** (componenti del team senior) e **Francesco Gotti** (team coach del team junior).

Grande entusiasmo tra le fila della Nazionale Italiana Cuochi per il trio Alessio-Fantini-Gotti che, oltre ai lavori per le Olimpiadi di Cucina 2016 – alle quali la NIC parteciperà col suo team senior e junior – saranno impegnati nella preparazione della gara di Alba. Per l'occasione ogni concorrente dovrà preparare due ricette, una a base di carne ed una a base di pesce. Il vincitore rappresenterà poi l'Italia nella finale europea, in programma a Budapest a maggio 2016, che qualifica per la **finale mondiale di Lione**.

In casa NIC il tifo e il supporto per gli chef Lorenzo Alessio, Debora Fantini, Francesco Gotti e tutti i componenti italiani è iniziato. Che vinca il migliore e che il Bocuse d'Or 2017 si tinga dei colori azzurri.. 



Nuovo Rettore per i Maestri di Cucina: *Carlo Romito*

di **Stefano Pepe**

CLASSE 1957, DIPLOMATO PRESSO L'ISTITUTO ALBERGHIERO DI MILANO, IN SEGUITO LAUREATO AL CORSO DI DISCIPLINE TURISTICHE DELL'UNIVERSITÀ BOCCONI, HA INSEGNATO A LUNGO NEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI DI MILANO, FINALE LIGURE E NOVARA, AL CFP DI VARESE.

52 **H** Ha tenuto docenze al Deside College in Gran Bretagna e negli Stati Uniti al New York Technical College e al prestigioso Culinary Institute of America. Ha insegnato, inoltre, per diversi anni materie turistiche all'Istituto Europeo per il turismo, ed è stato consulente di società alberghiere e turistiche internazionali. Attualmente è direttore generale di una società di catering. Nel corso del tempo ha rivestito incarichi di rilievo sia nella FIC, come Consigliere Nazionale e Segretario, sia in seno alla Solidus, come Consigliere nonché attuale Presidente.

Con la nomina del nuovo Rettore, si insediano i Vicari: **Stefano Rano** per l'Area Nord Italia, **Massimo Tessieri** per l'Area Centro e **Michele D'Agostino** Area Sud. Segretario dell'Ordine è **Fabio Momolo**. Consiglieri: **Fabrizio Venditti, Gerardo Novi, Mari-**

antonietta Miracolo, Michele Erriquez, Giordano Ferrarese, Walter Dalla Pozza e Gianluca Pardini.



A Carlo Romito e al Direttivo spetta ora il compito di proiettare i Maestri verso nuovi percorsi in sintonia con la rinnovata FIC e le direttive del neo Presidente Rocco Pozzulo.

L'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef è nato nel 1999 quale emanazione diretta della Federazione Italiana Cuochi, esso identifica i migliori chef del panorama nazionale radunando poco più di un centinaio di eccelsi professionisti distinti per capacità formative, gastronomiche, e per carriere significative.

L'Ordine prevede per i suoi membri un impegno costante in formazione ed aggiornamento, nonché alla diffusione di ogni aspetto professionale e tecnico inerente le trasforma-

zioni e le evoluzioni della Cucina Italiana, quindi ben lontano da essere una semplice auto-celebrazione. 🇬🇧

INTERVISTA A CARLO ROMITO

Un commento a caldo dopo la sua elezione a Rettore dell' Ordine

Rappresento la continuità nel lavoro della FIC, sono stato fra i progettatori dell'Ordine nel 1997/98 e fra i fondatori nel '99, ne sono stato il Segretario per 9 anni al fianco di Giorgio Nardelli che mi ha insegnato umanità e professionalità, a lui innanzitutto si deve l'alto profilo che oggi abbiamo raggiunto. Intendo inoltre ricordare tutti i Colleghi del Consiglio con cui abbiamo condiviso le scelte ed abbiamo realizzato manifestazioni e corsi indimenticabili in tutta la nostra penisola. Voglio però anche ricordare le nostre Associazioni locali FIC che si sono sempre messe a disposizione con noi realizzando insieme momenti associativi unici, caratterizzati da grandi professionalità. In questo momento sento forte la responsabilità che ho di fronte ma conosco la generosità dei nostri associati e so che il loro indispensabile contributo raggiungeremo presto gli obiettivi che abbiamo fissato. Ai soci FIC ed a tutti i Maestri, vero dono per noi tutti, dedico questa elezione ed il mio impegno negli anni.

Quali sono gli obiettivi che si pone lo Chef Carlo Romito, in termini operativi per i Maestri di Cucina? Progetti e future evoluzioni.

Innanzitutto realizzare nel 2016 la rifondazione dell'Ordine con l'imperativo "selettivi ma inclusivi"; progettare percorsi professionali; dare servizi ai Maestri ma anche a tutta la FIC; aprirsi all'esterno della FIC, fare rete con altre associazioni e realizzare i Centri di Alta Formazione nelle tre grandi aree del paese. Sempre nel 2016 realizzeremo uno scambio con altri "cugini" Europei che saranno veri confronti fra professionalità. Partirà inoltre, insieme ad altri soggetti associativi FIC, la progettualità per i tre step base della cucina Italiana e formeremo i formatori per la grande divulgazione.

Lei è attuale Presidente di SOLIDUS l' Associazione che raggruppa e rappresenta le 7 Associazioni dell'Ospitalità

Italiana, questa sua esperienza trasversale congiunge il settore della ricettività alberghiera a quello della ristorazione e dell'ospitalità gastronomica del nostro paese. Cosa realmente li unisce?

La storia del turismo, gli ambienti di lavoro, gli interessi professionali, la tutela delle diverse professionalità, l'impegno nelle scuole, il fare rete sul territorio, il comune sentire del senso di appartenenza al settore dell'accoglienza turistico-alberghiera. Ci mettiamo insieme in discussione, stiamo aumentando consensi ed altre Associazioni di settore chiedono di entrare in Solidus. Stiamo concludendo accordi con la prestigiosa Hospes, il centro studi dell'Istituto Alberghiero "Maggia" di Stresa, con Associazioni di pasticceri, con Food e beverage management. Dopo l'appuntamento di Stresa del 2 dicembre 2015

abbiamo inoltre condiviso l'impegno civile per la progettazione del riuso dei beni turistico-ricettivi confiscati alle mafie.

Condividiamo gli impegni con tutte le scuole, con associazioni di volontariato, il management alberghiero, l'imprenditoria del settore,

le organizzazioni agricole, i produttori e le Istituzioni nazionali e Locali. Siamo fermamente convinti che il meglio per noi tutti e per i nostri settori debba ancora venire.

Cosa può fare la ristorazione italiana e in questo contesto i Maestri di Cucina per sventolare la bandiera del Made in Italy in modo più vistoso e performante?

Studiare in modo approfondito il prodotto, rispettarlo ed esaltarne le caratteristiche; fare rete con le Istituzioni, aziende, associazioni agricole, del commercio e dell'artigianato; realizzare step di cucina Italiana da diffondere nel mondo con metodo e costanza e non solo come una-tantum. Impegnarsi a divulgare cucina Italiana realizzata solo con prodotti Italiani e non con surrogati. Richiedere con forza l'intensificazione dei controlli sulle filiere prevenendo le truffe alimentari che distruggono l'immagine dei nostri prodotti 🇮🇹



Alessandra Baruzzi alla guida *delle Lady Chef*

Baruzzi, cognome poco diffuso, caratteristico del bresciano e della Romagna. Vezzeggiativo del cognome Baroni, nome gotico-longobardo: bara, uomo libero, guerriero coraggioso". Tanto viene evidenziato da una ricerca sul web. In effetti, dopo l'illusione di conoscere una ragazzina sorridente ma malinconica, piccola di età e forse bisognosa di guida e di coccole, viene fuori una guerriera tenace, capace, esperta e matura. Mi riferisco ad una persona di nome Alessandra, cognome Baruzzi, incontrata e conosciuta una decina di anni fa.

Come mia abitudine, fui immediata nel nostro primo incontro. La vidi con occhi di madre e mi sembrò un passerotto da svezzare, ma doveti ricredermi subito perché dai nostri rapporti emerse una grinta insospettata ed una capacità di relazionarsi soprattutto professionalmente che fugò ogni dubbio sulla sua esperienza e preparazione.

Cesenate di origine, Alessandra ha iniziato a soli 13 anni la sua carriera lavorativa nel campo della ristorazione e pasticceria a Pinarella di Cervia (RA). Il suo lavoro è proseguito presso vari hotel della riviera romagnola tanto come cuoca quanto pasticciera.

Non manca di partecipare a concorsi e di collezionare esperienze e riconoscimenti. Medaglia d'argento ed oro in due anni a "Cuoco dell'anno" presso Erba (CO), medaglie d'argento e di bronzo agli Internazionali d'Italia di Massa Carrara, discepola di Auguste Escoffier e Maestro di Cucina della Fic, docente di corsi di formazione, specializzazioni varie, componente del gruppo delle Lady Chef partecipante al sodalizio delle stesse ad Udine nel 2007 ed alla maggior parte degli eventi organizzati in regioni diverse dalla sua ed anche in Francia a Molouse, per trovarla

LA CHEF DI CESENATICO

HA INAUGURATO IL SUO MANDATO

LO SCORSO 9 NOVEMBRE DURANTE

IL CONGRESSO FIC DI FIRENZE

attualmente al vertice come coordinatrice nazionale delle Lady Chef della FIC.

Dobbiamo augurare a questa nostra amica, dolce e tenace, di raggiungere i migliori risultati sul campo aiutata dalla promessa del suo cognome: "Baruzzi: guerriero coraggioso" e dal nostro sostegno costante e duraturo.

La Baruzzi ha iniziato alla grande il suo mandato in novembre con il Convegno Nazionale FIC a Firenze, presso la stazione Leopolda. Elegge, nella seduta del 9 novembre le responsabili per l'area Nord Marina Ferigo di Gemona e Marina Cirazioli di Verona, per il centro Elena Gozzoli di Roma e Giada Pisu della Sardegna, per il sud Elisabetta Cioffi di Napoli e Giusy Bruccoleri della Sicilia, Gianna Fanfano alla Segreteria, referente per la comunicazione, per articoli su Il Cuoco Rosanna De Carlo, della Basilicata. Incarico a Renata Laria per il centro nord, relativamente a Cooking Show ed a Graziella Gangemi, romana, per il centro sud, Giudice Wacs.

In bocca al lupo Alessandra! Siamo con te in questa bellissima avventura, fiere di parteciparvi, come lo siamo da sempre, più di sempre. 





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.



Insegnare *con stile*



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

LAVORARE IN MODO RAZIONALE È INDISPENSABILE
IN CUCINA. IL LAVORO, COME LO STUDIO, È UN PROCESSO
RAZIONALE. LAVORARE SOTTO IMPULSI IRRAZIONALI
NON È ALTRO CHE UNA PERDITA DI TEMPO PREZIOSO
E PORTA A RISULTATI SCARSI

56 / Il lavoro organizzato presuppone una certa dose di logica, che si concretizza in ragionamenti e modi di operare corretti, verificabili dal raggiungimento degli obiettivi. **L'obiettivo del lavoro di una cucina non è la realizzazione di un piatto più o meno semplice ma la preparazione del menu nella sua interezza e per un gran numero di persone.** Per raggiungere il successo è necessario imparare ad organizzare tutte le operazioni per la realizzazione del menu. Nella formazione come perseguire questi obiettivi?

La base dell'azione dei formatori è la coerenza, lo stile e l'esempio. L'insegnamento è uno stimolo fortissimo a mettersi sempre in discussione e a testimoniare quello in cui si crede. La scuola è un ambiente privilegiato dove il dialogo è sempre stimolato. L'opera del formatore non è facile affatto. Le grandi sfide non sono quelle relative all'introduzione di nuove tecnologie; non è solo la difficoltà di mantenersi costantemente aggiornati ed apprendere dal primo momento all'ultimo della propria carriera. **La difficoltà principale è quella di mediare il messaggio agli allievi** adeguando strumenti e linguaggi mantenendo però i valori alla base della formazione.

La cucina che noi mediamo è solo un frammento. Il nostro ego deve cedere: non dobbiamo entrare con protagonismo autocentrato ma ascoltare i ragazzi e conoscere il loro background culturale. Mettere l'allunno al centro e fare cose che piacciono ai ragazzi viste con nell'ottica dell'adulto. Osservare gli allievi nel loro ambito (cinque minuti in classe senza che il

docente intervenga) per scoprire la loro vera natura. Occorre il massimo rispetto reciproco e la volontà di condividere per essere tutti coinvolti nelle scelte. **È necessario stipulare quotidianamente un patto formativo per conseguire obiettivi comuni** interpretando la situazione, scrivendo delle regole comuni e poi rispettandole. Il patto formativo è una regola scritta, una scelta delle priorità. Non è tutto sullo stesso piano ma nessuno può delegare la sua parte. L'insegnante è il regista del comportamento nella classe e deve intervenire nelle dinamiche di classe anche esagerando con le sanzioni se ciò può servire per evitare gravi danni futuri. Elogiare chi non sbaglia e gratificarlo con buoni voti.

È ingiusto fare parte uguali fra diseguali, il provvedimento deve essere equo non uguale e la reazione composta e ferma. Stabilire le regole condividendole con i nostri allievi e il conseguente rispetto è dovere nei confronti dei nostri alunni e dell'intera società. 🇬🇧

IPSE DIXIT

"La nostra più grande paura non è quella di essere inadeguati. La nostra più grande paura è quella di essere potenti al di là di ogni misura. È la nostra luce, non la nostra oscurità che più ci spaventa".

Marianne Williamson, A Return to Love



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



Del Cuocotrepuntozero

VisioniValoriVantaggi



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

STORIE AMENE, LIBERI PENSIERI E BIZZARRI RICORDI

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

58 I giorni del Congresso Nazionale di Firenze, oltre che essere stati appassionanti per gli aspetti legati alle novità e alle professionalità, hanno dato a molti la possibilità di contribuire alla realizzazione della cosiddetta **Carta di Firenze** (il documento finale del Congresso) che auspica un futuro, per il settore e per gli uomini che lo animano, fatto di scenari entusiasmanti

e nettamente diversi da un mondo che si ritiene, a ragione o a torto, morto con la crisi economica di questi ultimi anni.

Prima di addentrarmi nella mia personale analisi dello slogan **Cuocotrepuntozero VisioniValoriVantaggi**, forse è il caso di chiarire di cosa stiamo parlando e cioè di capire una vota per tutte cosa significa *trepuntozero*.

La cifra si riferisce al mondo dell'informatica e, nella sua formulazione più completa, si esprime come: **Web 3.0** che è un termine volto a descrivere l'evoluzione dell'utilizzo del Web e di quelli che potrebbero essere le interazioni fra gli innumerevoli percorsi evolutivi possibili.

Il termine Web 3.0 è apparso per la prima volta agli inizi del 2006 in un articolo di Jeffrey Zeldman critico verso il **Web 2.0** e le tecnologie ad esso associate che sono quelle attualmente in uso.

Se volessimo ridurre tutto all'osso diremmo che attualmente la tecnologia Web viene indicata come livello 2.0 e quindi quando diciamo 3.0 stiamo parlando di una tecnologia che gli addetti ai lavori ritengono attuabile in un prossimo futuro e che nelle previsioni dovrebbe portare all'umanità benefici oggi inimmaginabili.

Ancora! Se utilizziamo la parola **trepuntozero** in ambiti che non sono quelli dell'informatica, come in questo caso, stiamo parlando di evoluzione, progresso, trasformazione, miglioramento, crescita, cambiamento... del Cuoco, della Cucina, dell'Alimentazione e di tutto il mondo che ad essi è legato e connesso.

Cuocotrepuntozero VisioniValoriVantaggi Lo slogan.

Quando si crea uno slogan si gioca con le parole cercando di comporre un messaggio **facile, veloce e diretto** che *evochi* ►





la mela dietro le vostre migliori ricette.



Mela arrosto dal cuore croccante,
mousse al latte su crumble
e composta.

©wonderful - ©Marc Gallet / Systeme ©Cornelia Zimmermann - Il marchio di fabbrica Miss Chef® è registrato dalla Apple and Pear Australia Limited (APAL) ed è riservato all'uso esclusivo dei concessionari - 10/2015

Una ricetta riuscita è una ricetta che unisce i migliori ingredienti.

Croccante e fondente allo stesso tempo, succosa ed estremamente profumata, la mela Miss Chef® 100% Cucina e Pasticceria vi offre la garanzia di un prodotto di qualità indipendentemente dall'utilizzo previsto. Il suo notevole equilibrio dolce-acidulo, la sua tendenza a trattenere l'acqua e la sua eccellente tenuta a tutti i tipi di cottura, rendono la mela da cucina Miss Chef® un riferimento ineludibile per i creatori di sapori.

Il rispetto del suo disciplinare vi garantisce una qualità costante. Miss Chef®, una mela selezionata dai produttori di Pink Lady®.



LA MELA MISS CHEF® 100% CUCINA E PASTICCERIA

miss-chef.com



emozioni. Detto così sembra un giochino da bambini fatto di verbi e parole da comporre e in realtà un po' bambini bisogna essere per potersi immedesimare nel destinatario e sentire le stesse emozioni che lui potrebbe vivere.

VisioniValoriVantaggi. La seconda parte dello slogan si caratterizza per la presenza di iniziali identiche che si ripetono per ben tre volte; è un gioco linguistico ben conosciuto da scrittori e poeti che spesso lo usano per indurre all'emozione; infatti il nostro conscio le percepisce e le interpreta alla lettera mentre l'inconscio, che mai dorme, le analizza e le amplifica riuscendo a percepire ben altro: *sogno, miraggi, ideali, mete, traguardi, difficoltà, complessità...* per la prima "V"; la seconda diventa nel nostro inconscio probabilmente: *volontà, velocità, sforzo, sentimento, sacrificio, lavoro, impegno...*; la terza "V" è sicuramente percepita con sinonimi positivi in quanto diretto effetto delle due fasi precedenti e quindi: *sazietà, contentezza, felicità, fratellanza, appagamento, soddisfazione, benessere...*

La lettera "V" poi, in particolare, ha un'altra caratteristica grafica che la rende molto gradita, naturalmente a livello inconscio: è infatti un angolo acuto *accogliente, ricevente, inclusivo...* ben diverso dall'angolo retto che ha un valore neutro e da quello ottuso che ha in valore respingente o rimbalzante.

Tutto ciò detto proviamo ora a decodificare, a trasferire in chiaro, lo slogan del Congresso Nazionale di Firenze per farne un vero e proprio messaggio i cui destinatari sono tutti i cuochi iscritti e non.

Il cuoco che riesce, attraverso un progetto di vita e di professione a riempire di valori positivi il suo operato potrà ricevere in cambio della propria tensione vantaggi personali, familiari, sociali diventando egli stesso trepuntozero (e quindi un cuoco moderno, tecnologico, eticamente sano) contribuendo a generare un nuovo mondo carico di valori positivi.

E non solo... se egli, raggiunti i propri scopi e fini saprà rimettersi in discussione e ricominciare il processo VisioniValoriVantaggi, avvierà un loop positivo (che in italiano potremmo chiamare circolo virtuoso) e sarà sempre più Trepuntozero con i vantaggi personali e sociali che questo comporta.

Nel Congresso molto evidente è stata la tensione volta a mettersi in discussione in una società che continuamente si rinnova abbandonando il vecchio alla ricerca del nuovo ma che altrettanto velocemente **recupera il passato rivestendolo di nuovi e moderni contenuti e valori**; un processo a cui nessun umano può sottrarsi se vuole sentirsi uomo del proprio tempo. 🇪🇺

GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Bacco	Ilary Rey	095.7722865 - info@baccosrl.com	www.baccosrl.com	25
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	75
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	47
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883.334830	www.baseprotection.com	69
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	83
Electrolux	Natale Miniero	0434 380851 - natale.miniero@electrolux.it	www.electrolux.it/professional	77
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	55, 57
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	61
Miss Chef			miss-chef.com	59
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	73
Rummo Lenta Lavorazione	Fernando D'Aviero (Direttore Vendite Italia NT & FS)	342.8668230 - fernando.daviero@pastarummo.it	www.pastarummo.it	33
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	67
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	84
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	41

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



OroGel Food Service: selezionata dai migliori Cuochi Italiani

Prosegue "a vele spiegate" il percorso intrapreso con la FIC - afferma **Daniele Lambertini** *Direttore Commerciale di OroGel Food Service* - perché "crediamo nella professionalità del cuoco italiano, che resta un valore da difendere e stimolare, favorendo lo sviluppo di questo settore con innovazione continua".



Il mondo della ristorazione professionale si affida sempre più con convinzione agli alimenti surgelati di *OroGel Food Service* perché li considera di **"qualità certa e innovativi"**; non li usa più soltanto come emergenza/scorta in sostituzione del fresco... In altre parole lo Chef, con i nostri prodotti, ha la certezza di offrire al cliente finale alimenti sempre all'altezza delle aspettative.



Alle esigenze di un mercato in rapida evoluzione, infatti, OroGel Food Service risponde con tante soluzioni, idee, proposte e prodotti ad alto contenuto di servizio oltre che garanzia di qualità dell'offerta.

La nostra parola d'ordine continua ad essere "made in Italy e sostenibilità".

Ascoltare il mercato, viverlo attivamente, capirne le necessità per anticiparne le tendenze! È per questo che OroGel da sempre offre prodotti **nati e coltivati in Italia**, che esaltano il gusto della grande tradizione gastronomica italiana.

Grazie all'impegno quotidiano dei suoi circa 2.000 soci conferitori, coltiva e lavora con passione esclusivamente sul territorio italiano, in modo sostenibile, seguendo il ritmo delle stagioni, in zone vocate, rispettando le epoche di raccolta, seguendo rigidi piani di controllo ed elevati standard qualitativi.

Inoltre, tempi brevi **tra raccolta e surgelazione** mantengono intatte le caratteristiche organolettiche e nutrizionali dei nostri vegetali, che possiamo orgogliosamente definire *"più freschi del fresco"*, naturali, poiché l'unico conservante è il freddo.

Il **mercato del benessere** è in forte ascesa, questo è un dato di fatto; all'interno di questo canale si collocano anche il *'Vegetariano'*, il *'Senza Glutine'* ed il *'Vegano'* con numeri interessanti ed in crescita, fatti da consumatori consapevoli, sempre più attenti ed informati. Sarebbe banale definirlo una 'moda' o 'tendenza del momento'... tutt'altro; sicuramente è un'opportunità che rafforza con innovazione e ricerca l'offerta del Menu.



Nelle ultime novità del 2015, tra i vegetali della linea tal quale, i grigliati, gli elaborati ed i pastellati, possiamo portare ad esempio: gli *'Asparagi a Rondelle'* già scottati e tagliati, coltivati sul Tavoliere delle Puglie, il *'Radicchio Rosso in IQF'*; i *'Carciofi a Fette'* naturali e non trattati, una linea di 7 sfiziosi e gustosi *'Burger Vegetali'* leggeri e nutrienti, la Quinoa con Verdure e bacche di Goji, l'Ortica Cubello da 20g, la 'Cipolla Rossa di Tropea IGP', la nuova linea di 'Zuppe e Passati'...

OroGel Food Service... una grande realtà, tutta Italiana.

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

La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la Wacs (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio nazionale. Nell'intento di tutelare e legittimare la rispondenza qualitativa dei prodotti commerciali nei settori di propria competenza, la F.I.C. ha promosso l'istituzione del marchio "APPROVATO DALLA F.I.C."

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

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



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

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

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

The Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the Wacs (World Association of Chefs Societies) in Italy. With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, F.I.C. has promoted the institution of the "APPROVED BY F.I.C." trademark. An important recognition and a logo which this year has new graphics with the colours of the national flag, to further valorise the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad. The "APPROVED BY F.I.C." trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaur-

ant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued.

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



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

28° Congresso Nazionale Federazione Italiana Cuochi! Nuovi contatti... nuove ispirazioni... nuove idee!

Un evento meraviglioso quello che si è svolto a Firenze dall'8 all'11 novembre: il Congresso della Federazione Italiana Cuochi che ha accolto quasi 9.000 visitatori, essendo quest'anno aperto anche al pubblico e 500 chef da tutta Italia. Sul tema del congresso **"Il Cuoco 3.0 : Visioni, valori e vantaggi"**, si sono susseguiti tutta una serie di conferenze, presentazioni e cooking show di numerosi chef.

Anche la **Bayernland** ha partecipato alla manifestazione, presentando i propri prodotti e prendendo parte ai numerosi eventi che si sono svolti alla Leopolda. La **Bayernland**, con un successo sempre più crescente, opera in Italia da oltre 35 anni con il motto **"Bayernland, dove le mucche sono più felici!"**. In questi ultimi anni anche il canale Food Service sta rappresentando per l'Azienda un mercato interessante su cui credere ed investire. La professionalità e l'esperienza della Federazione, presente in ogni provincia d'Italia con i suoi premiati Chef, rappresenta il giusto binomio e l'eccelsa ricetta per la qualità dei prodotti **Bayernland nella cucina Italiana**.



LA FIC IN ITALIA

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

In questo numero:

BENEVENTO

CALABRIA

CATANIA

LOMBARDIA

PAVIA

PISA

VARESE

65

LA FIC NEL MONDO

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



Benevento

V Memorial Giulio Bartolo Gallo

Si è svolta con successo la quinta edizione del concorso in memoria del grande promotore e sostenitore del sodalizio sannita dei cuochi professionisti

L'Associazione Provinciale Cuochi Benevento ha organizzato per il quinto anno, un concorso di cucina calda che si è tenuto il 17 novembre presso il Ristorante "Al Borgo degli Angeli" sito in contrada Montebello a San Nicola Manfredi (BN).

Hanno partecipato al concorso squadre formate da un socio professionista ed un socio allievo. I concorrenti hanno elaborato un piatto che ha avuto come tema principale uno dei prodotti tipici del nostro territorio che è stato presentato ad una giuria composta da professionisti del settore, quali Maestro di cucina e vice Rettore Maestri FIC Gerardo Novi, Maestro di cucina Fabrizio Venditti ed il Maestro di cucina Mariantonietta Miracolo

All'evento hanno partecipato il presidente nazionale FIC Rocco

Pozzulo, il responsabile Dipartimento Emergenze FIC Roberto Rosati, il presidente regionale cuochi della Campania prof. Luigi Vitiello, il vice presidente area Sud prof. Roberto Montone oltre a numerosi iscritti alle varie Associazioni. La cena di gala che, ormai da 5 anni, si tiene a conclusione del Concorso Gastro-

nomico Nazionale, e che è stata preparata dagli chef Felice Vernacchio, Rocco Festa,

Lorenzo Scinto e Leonardo Cormano, quest'anno è stata lo spunto per raccogliere fondi in favore degli alluvionati del Sannio.

Tra i primi a rispondere al nostro invito, il gruppo "Sancto Ianne" che dal 1992 porta in tutta Italia il sound, lo spirito, le tradizioni e l'orgoglio sannita e che suonerà, in concerto, come Sanniti, tra i Sanniti, per il Sannio che riparte...

Cucina- solidarietà hanno un significato particolare nel Sannio che è una terra di prodotti tipici ed agroalimentari di eccellenza.

Difatti l'alluvione del 15 novembre ha colpito maggiormente le aziende agricole del territorio e, quindi la cucina che rappresenta la sintesi della filiera agroalimentare diventa una mezzo per la rinascita e la ripartenza per l'economia sannita.



LABORATORIO TORTELLINI BIO: BUONO. INTELLIGENTE. ORGANIC.



www.smeraldinienazzi.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

Calabria

Una festa interregionale in onore di Francesco Caracciolo

Il sacro e il profano si sono incontrati lo scorso ottobre in Calabria in occasione della Festa del Cuoco e della Sagra da Cucuzza

Il sacro e il profano si sono incontrati lo scorso ottobre in Calabria in occasione della Festa del Cuoco e della Sagra da Cucuzza

L'associazione senza scopo di lucro Leonardo opera nel territorio del comune di Fuscaldo (CS) e ha tra le sue finalità quella di promuovere, riscoprire, riqualificare e valorizzare il territorio e i suoi prodotti. Per questo organizza, ad esempio, la "Sagra da Cucuzza" che quest'anno è giunta alla XI edizione e che si è svolta dal 22 al 25 ottobre nell'ambito della VII edizione della "Festa Interregionale del Cuoco" e in collaborazione con Unione Regionale Cuochi Calabria, l'Associazione Cuochi Cosentini (Delegazione Cuochi di Paola), Associazione Cuochi Reggini e la partecipazione di tanti enti e associazioni attive sul territorio e non solo.

L'evento si è svolto in quattro giornate ed ha interessato 4 comuni - Fuscaldo, Gerace, Villa Santa Maria e Paola - le province di Reggio Calabria, Cosenza, Chieti e 2 regioni, la Calabria e l'Abruzzo.

Prima giornata- 22 ottobre

Nel comune di Gerace vi è stata l'accoglienza dell'Urna di San Francesco Caracciolo, patrono dei Cuochi, e della Comunità dei Caracciolini di Napoli e di Villa Santa Maria guidata da padre Pierpaolo Ottone, il Comune di Villa Santa Maria (CH) guidata dal Sindaco Finamore Giuseppe e dal suo assessore Domenico Di Nucci ad accogliere la comunità il sindaco di Gerace (delegato Assessore Giurleo Agostino).

La Sacra Reliquia è giunta alle ore 17 nel Piazzale Santa Maria Egiziaca, accolta



dai fedeli, dalle autorità civili e religiose. Dopo il momento di accoglienza la formazione del corteo verso Piazza Tribuna. Saluto delle autorità. Celebrazione Eucaristica Cattedrale di Gerace. Cena di accoglienza a cura dell'Associazione Cuochi Reggini nell'hotel 5 stelle Kennedy di Roccella Jonica.

Seconda giornata 23 ottobre

Nella mattinata del 23 ottobre, visita guidata al centro storico di Gerace ed ai suoi monumenti e del museo civico, dove viene presentato il libro "Vita di San Francesco Caracciolo" autore di Cencelli a cura di Antonio Di Lello.

Nel Chiostro di San Francesco d'Assi-





“ 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

si, gran buffet a cura dell'Associazione Cuochi Reggini.

Sempre nella stessa mattinata a Fuscaldo, l'associazione Leonardo organizza la conferenza "Aspetti nutritivi, metodi di coltivazione della zucca gialla e prodotti a km zero della riviera cosentina" con gli interventi della nutrizionista Emila Middea e dell'agronomo Giuseppe Barbino, segretario dell'Associazione Cuochi di Cosenza e Consigliere nazionale di F.I.C Promotion.

Tutto ciò è avvenuto con la partecipazione dell'Istituto comprensivo di Fuscaldo e l'IPSSAR di Paola che sono intervenuti con i propri studenti.

Sempre nella giornata del 23 ottobre, nel pomeriggio, arrivo dell'Urna del Santo Patrono San Francesco Caracciolo in Piazza Indipendenza a Fuscaldo accompagnati dalla comunità dei caracciolini di Napoli Padre Pierpaolo Ottone e Padre Ethinne, il sindaco di Villa Santa Maria Giuseppe Finamore e il suo assessore Domenico Di Nucci insieme a tutta la loro comunità, ad accoglierli erano presenti il sindaco di Fuscaldo Gianfranco Ramundo, il superiore di Fuscaldo, paese dei Padri Passionisti Padre Firmus ed il parroco Padre Damiano Morise, il presidente dell'Associazione Leonardo Natalia Sarro, le associazioni religiose e cultu-

rali, la banda musicale e si sono avviati in processione verso la Chiesa Matrice. Celebrazione eucaristica nella Chiesa Matrice (prima della Santa Benedizione), processione lungo le vie di Fuscaldo Paese per accompagnare e custodire l'Urna del Santo presso la chiesa Madonna Del Soccorso in c/da Pesco (Rivello). Cena di accoglienza nella struttura alberghiera ristorante pizzeria il Clichè a cura della delegazione di Paola A.P.C. Cosentini.

Nella giornata del 24 mattina si è svolto Presso l'Ipssar di Paola il XI concorso Decorativo ad Intaglio su Zucca per la sezione Allievi.

Presenti la preside del Ipssar di Paola Elena Cupello, il segretario dell'Associazione Leonardo Eugenio Santoro, il comune di Paola con Maria Pia Serrano. Il concorso è stato riconosciuto a livello regionale con la partecipazione delle scuole alberghiere della Calabria. La Giuria di competenza internazionale era composta da Giuseppe Spadaro, Antonio Vaccaro, Vito Russillo, Giovanni Muzzillo e da Natalia Sarro.

Nella giornata del 24 pomeriggio a Pesco, nel Comune di Fuscaldo, si svolge la XI Edizione "A Sagra Da Cucuzza" vera e propria. L'edizione di quest'anno è stata caratterizzata dall'utilizzo delle vie e

dei vicoli del paese, dove si sono potuti assaporare prodotti tipici e ammirare creazioni artigianali, maestri di decoupage, con il riciclo dei rifiuti, hanno creati degli oggettini fatti ad opera d'arte. Uno spazio era dedicato alla mostra libraria "La Zucca dalla Favola alla Tavola" a cura dell'Associazione Artisti nel Tempo, un altro alla mostra "dei Presepi" a cura dell'Associazione Amici dei Presepi di Fuscaldo. Nell'ambito della manifestazione si è svolto il concorso interregionale "Decorazione ad intaglio su Zucca" Sezione Professionisti al quale hanno partecipato 21 intagliatori di tutta Italia. Durante la manifestazione si sono potuti gustare diversi piatti a base di zucca, preparati dall'Associazione Cuochi Cosenza e distribuiti dagli allievi della scuola alberghiera di Paola. La collaborazione dei Sommelier ha dato un tocco di classe alla manifestazione. La partecipazione è stata di circa 2000 presenze circolate in una sola serata.

Quarta giornata 25 ottobre

Si è svolta a Pesco di Fuscaldo (CS) la Santa Messa in onore del Patrono dei cuochi San Francesco Caracciolo, seguita dalla processione e dal pranzo presso la struttura L'Etoile a cura dell'APCC Delegazione di Paola e dell'IPSSAR di Paola.



Catania

Formazione Cuochi Etnei: buona la “prima”!

L'Associazione Provinciale catanese apre il calendario dei propri corsi con un nome di prestigio, lo chef Ragunì, e con oltre 400 partecipanti e corsisti

È stato inaugurato nel migliore dei modi il nuovo calendario dei corsi di aggiornamento e formazione dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, guidata dal presidente Seby Sorbello. Per due giorni, infatti, gli scorsi 16 e 17 novembre, a tenere il primo dei numerosi corsi previsti è stato Gaetano Ragunì, allenatore della Nazionale Italiana Cuochi Junior. Le due giornate sono state ospitate all'Esperia Palace Hotel di Zafferana Etnea (CT) e già dalle prime battute si è compresa la portata dell'evento. Ben 400 iscritti tra soci provenienti da diverse province siciliane ed alunni e docenti degli Istituti alberghieri del territorio.

“Sono lieto di poter portare anche qui in Sicilia, ed in particolare a Catania, l'esperienza maturata in questi anni in cucina ed anche nell'ambito del mio impegno con la Nazionale. Tra l'altro, proprio la provincia etnea vanta dei giovanissimi chef già di grande preparazione, che dimostrano costantemente un forte impegno quotidiano”. Così lo chef Ragunì ha salutato i partecipanti e i giornalisti presenti all'incontro. Al suo fianco, il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, Seby Sorbello, che si è detto soddisfatto per la grande e partecipata risposta del territorio al primo appuntamento inaugurale

del nuovo calendario didattico.

“Piatti per Banchettistica”: questo il tema della due giorni, mentre alla prima giornata è intervenuto anche il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera. A supportare sul palco Ragunì, tra gli altri anche i giovani Enrico Lavernier e Aldo Scollo, componenti della Nazionale Junior e motivo di orgoglio per tutta la Sicilia. A curare l'aspetto logistico, inoltre, lo chef Vincenzo Mannino, docente degli Istituti alberghieri. E tra le scuole presenti c'erano l'Istituto di Giarre “Giovanni Falcone”, “Fermi – Eredia” e “Karol Wojtyła” di Catania, “Rocco Chinnici” di Nicolosi, “Moncada” di Lentini e l'Istituto di istruzione superiore-alberghiero di Palazzolo Acreide. Hanno, inoltre, supportato il servizio gli allievi di Giarre con il docente Alessandro D'Urso, assieme ai ragazzi del “Fermi – Eredia” e degli altri istituti. A salutare i ragazzi presenti anche la dirigente dell'Istituto “Falcone” di Giarre, Monica Insanguine.

“Con l'avvento di nuove tecniche di cottura – ha spiegato Ragunì – e con la sempre maggiore richiesta di preparazione di banchetti, si ha oggi la possibilità di produrre con largo anticipo diversi prodotti nel rispetto della loro freschezza di servizio. Questo permette

di arrivare ancora più preparati al momento del banchetto stesso e di concentrarsi sulle rifiniture e sui dettagli”.

Ed eccole allora alcune delle preparazioni dello Chef Allenatore: capasanta e pavé di lattuga, cremoso di peperone giallo, croccante del suo corallo e germogli; tappetino di gamberi marinato e scottato, Pancake, cremoso di yogurt con verdure e sfere al limone; lasagnetta di seppia con frutti di mare e crema di piselli; filetto di maialino in manto di zucca e pancetta, pavé di patate con giardinetto di verdure e mele al vino rosso; salmone marinato avvolto nelle zucchine con zabaione agli agrumi, giardino di verdure e pure di sedano rapa; petto d'anatra con la sua mousline, semolino ai funghi, verdure saltate, pere e arance caramellate.

Vere prelibatezze, insomma, ed il tutto firmato dall'altissima professionalità di uno chef dall'esperienza trentennale. Proveniente dall'Emilia Romagna ma, ha ammesso durante le interviste con la stampa, orgogliosamente di origine siciliana: più precisamente, Giardini Naxos, nel messinese. “Porto la mia Sicilia nel cuore – ha detto Ragunì ai giornalisti – ed anche il pubblico riscontra sempre molto del mio Mediterraneo nelle realizzazioni e nelle ricette che propongo”.

Antonio Iacona

Lombardia

Il Cuoco dell'Anno 2015!

Presso Fieramilano Rho, in occasione di Host 2015 (23-27 ottobre), si è svolta la 11^a edizione del concorso Cuoco dell'Anno, organizzato dall'Unione Cuochi Regione Lombardia (UCRLo)

Soci della Federazione Italiana Cuochi da tutta Italia, si sono confrontati in una competizione calda individuale, sul tema "Del Maiale non si butta via nulla". Un tema che sottolinea l'attenzione alla sostenibilità che da maggio è stata al centro dell'esposizione internazionale Expo 2015. Si è richiesto di elaborare un piatto a base di parti meno nobili, e quinto quarto, di maiale abbinate ad una lavorazione di cereale (riso, orzo, polenta ecc.), ed una salsiccia.

La "Salsiccia 3.0", realizzata con strumenti professionali messi a disposizione dall'Azienda Tre Spade potrà fare parte del piatto o essere presentata come finger-food a parte. È stata data molta importanza alla

grana,
alla

compattezza e al gusto della salsiccia. In giuria il presidente dell'Associazione Cuochi Como Cesare Chessorti, il vice presidente dell'Associazione Cuochi Monza e Brianza, lo chef Walter Dalla Pozza dell'Associazione Cuochi Pavia e lo chef Livio Revello dell'Associazione Cuochi Imperia. Tutti questi chef fanno parte del percorso di giuria WACS (World Association of Chefs' Societies).

All'edizione 2015 hanno partecipato 18 chef, e l'alta affluenza in fiera (decine di migliaia di visitatori in 4 giorni) ha fatto sì che la Federazione Italiana Cuochi beneficiasse di una "vetrina" che ha permesso a molti "esterni" di avvicinarsi al nostro mondo associativo.

PREMI Cuoco dell'Anno 2015

1° Andrea Mantovanelli, punti: 98,6/100 (dell'Associazione Cuochi Verona) - 1000 € + Tegamino d'ORO Pentole

Agnelli e titolo di CUOCO DELL'ANNO 2015 con il piatto: "Musetto di maialino e scampi"

2° Cristian Spagnoli, p.ti 98,4/100 (dell'Ass. Cuochi Brescia) - padella di rame Pentole Agnelli con la "Guancia di Maiale".

3° Simone Cadei, p.ti 96,2/100 (dell'Ass. Cuochi Bergamo) - padellino di rame Pentole Agnelli e Smokie offerta da "Decorfood Italy" con il piatto: "Lingua con salsa verde scomposta".

La "Salsiccia 3.0" giunta in prima posizione è quella di Michele Fiorito (dell'Ass. Cuochi Brescia) per l'equilibrio del condimento e aromatizzazione della salsiccia.

Premi menzione speciale Giuria:

Coppa Aldo Sacchi: Tecnica nell'uso dei fondi e salse a Luca Fasoli

Coppa Egidio Rossi: Capacità tecniche dimostrate in giovane età a Giulia Corbellini

Coppa Fiorenzo Baroni: Premio Giuria popolare gusto visivo a Luca Piccinelli
Coppa Enzo D'Ellea: Premio speciale pertinenza al tema e ricerca a Mattia Giacomelli

Coppa Gian Paolo Cangi: Miglior utilizzo di tecniche innovative a Pompeo Lorusso

Riccardo Carneval



OROGEL
Food Service



OROGEL, IL MIGLIORE AMICO DEGLI CHEF

Ogni grande Chef ama fare felici i suoi ospiti con piatti ricchi di gusto e bellezza. Proprio come Orogel, che offre alla ristorazione una vasta gamma di prodotti coltivati in Italia, ricchi di qualità, bontà e benessere. Un percorso di qualità garantita a 360° dalla terra alla tavola.

Amico Chef ti offre grandi vantaggi, scopri tutti su www.orogel.it

Pavia

Cuochi in piazza... ed è Festa!

I cuochi pavesi hanno celebrato la festa nazionale dei Cuochi nella splendida cornice di piazza ducale a Vigevano

L'iniziativa della F.I.C., nata da un'idea del compianto Segretario Generale G.P. Cangini, si è diffusa e consolidata attraverso gli anni fino a diventare una vera e propria tradizione sul territorio nazionale. La Federazione Italiana Cuochi ha ritenuto infatti doveroso dedicare una giornata ad una categoria professionale che per 365 giorni all'anno, senza limiti d'orario, svolge con spirito di sacrificio e passione un lavoro impegnativo, ma capace d'offrire ai clienti ogni giorno l'emozione di un piatto eseguito a regola d'arte. Tale impulso è stato raccolto con entusiasmo anche dalla WACS – Società Mondiale degli Chef – ed oggi, in molte nazioni, si festeggia nel mese di ottobre questa ricorrenza. La categoria dei cuochi, sebbene in forma

simbolica e senza assentarsi dal lavoro, con entusiasmo, ogni anno, attende sul calendario il 13 ottobre – anniversario della nascita del Santo Patrono dei Cuochi San Francesco Caracciolo – per celebrare la propria festa.

In questa occasione la F.I.C. mobilita tutte le proprie Associazioni per realizzare nelle piazze italiane manifestazioni, convegni e iniziative che celebrino adeguatamente questa ricorrenza del lavoro e della buona tavola, senza mai dimenticare, la solidarietà verso i meno fortunati, quella fatta in silenzio e senza sventolarne il vessillo

L'Associazione Cuochi Pavia, in occasione dei festeggiamenti svolti in Darsena a Milano con "la Giornata del Fuoco" dedicata al Santo patrono San France-

sco Caracciolo, ha voluto proseguire i festeggiamenti nella giornata del 5 ottobre radunando nella bellissima Piazza Ducale di Vigevano, tutti i cuochi professionisti, gli allievi delle scuole di formazione della Provincia e della Regione Lombardia. All'inizio della cerimonia, sotto la Torre Bramantesca, ad accoglierli il presidente Mario Becciolini con i suoi saluti ha partecipato il sindaco Andrea Sala che con grande gioia ha accompagnato il corteo fino alla chiesa di San Francesco dove si è tenuta la solenne messa presieduta da Mons. Paolo Bonato, Cappellano dell'Associazione.

Al termine sono stati consegnati i premi alla carriera "Aldo Sacchi" al vigevanese Enrico Carnevali per la sua attività di storico della cucina, affermatosi con il manuale di Cucina Medievale e con il recentissimo saggio sul De honesta voluptate di Platina, e al Maestro di Cucina Ferruccio Castelli di Lecco, ambasciatore della cucina italiana nell'America Latina; i riconoscimenti del Cordon Bleu allo chef Daniele Paralovo e al segretario dell'Unione Cuochi Regione Lombardia Riccardo Carnevali.

Al termine un ricco rinfresco preparato con l'aiuto dei ragazzi della Junior Team Cuochi Pavia.

Mario Becciolini

74





Con l'alluminio nessuna allergia.



www.spwwebitalia.com

Tutti i materiali che vengono a contatto con gli alimenti sono sottoposti a regolamentazione al fine di tutelare l'integrità della salute. Le pentole in alluminio puro 99% Baldassare Agnelli, sono garantite per alimenti secondo il Decreto Ministeriale 18 aprile 2007 n° 76. L'ottima conduzione del calore, la maneggevolezza, la resistenza agli urti e la facile manutenzione, le rendono perfette per ogni tipo di sana preparazione in cucina: pronte per essere messe alla prova!

Analisi chimica % di un semilavorato di partenza (th 5.00 mm - rif. 625784/001) così come dichiarato dal fabbricante e scelto a caso come esempio:

Al 99,15%	Si 0,17%	Fe 0,65%	Si+Fe 0,82%	Cu 0,000%	Mn 0,010%	Mg 0,001%	Cr 0,001%	Zn 0,010%
-----------	----------	----------	-------------	-----------	-----------	-----------	-----------	-----------

Idoneo al contatto con alimenti. Non destinato al contatto con cibi fortemente acidi o fortemente salati secondo art. 15 (1) del Reg CE 1935/2004. Conforme al DM 76 del 18.04.2007



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040



UNIONE ITALIANA RISTORATORI

Pisa

Cena degli auguri e premi agli artigiani del gusto

Si è svolta con successo e partecipazione la cena degli Auguri dell'Associazione Cuochi Pisani, tenutasi nella sala Perelli dell'Istituto Alberghiero con un menu del territorio a cura del maestro di cucina e presidente dell'Associazione pisana PierLuigi Pampana e delle Lady Chef Sandra Bechi, Donatella Paolinelli e Fulvia Carnasciali e con la collaborazione degli allievi dell'Istituto alberghiero Matteotti

76 Si è iniziato con l'antipasto toscano a buffet (prosciutto, soppressata, salumi dell'enogastronomia Lo Scalco di San Miniato e formaggi dell'az. L'Avvenire di Terricciola) e calice di benvenuto, seguito da un perfetto risotto ai funghi porcini e pennoni pasta Bertoli al ragù di cinghiale di San Rossore. Come piatto centrale, un ottimo coscio di suino di cinta arrosto, con patate alla ghiotta e insalata e, per chiudere, una torta "co' bischeri di Pontasserchio". Il tutto abbinato ad ottimi vini: Rosé de La Macchia di

Nella foto, il vice sindaco Paolo Ghezzi premia la chef ristoratrice Patrizia Vaglini con il presidente Pierluigi Pampana e la delegata delle Lady chef Sandra Bechi.



Montescudaio e Chianti Igt Appunto della Pieve dei Pitti, Terricciola, Caffè Velez e distillati Taccola. Con l'occasione, su iniziativa della CNA, del Consorzio Toscana Sapori, unitamente all'Associazione dei Cuochi Pisani sono stati consegnati i premi della **prima edizione de l'Officina del Gusto** tesi ad esaltare e valorizzare la manualità e la trasformazione delle materie prime in prodotti di grande valore tipico dell'attività dell'Artigiano e di quello che sa creare. La prima edizione del riconoscimento è andata alla **Casa del Pane di Francesco Gori di Pontedera**, il primo che nella nostra provincia sforna il pane toscano dop e la **Macelleria Lo Scalco dei Flli Castaldi di San Miniato** che trasforma la materia prima, la carne, in piatti dai sapori tipici del territorio. Infine, altri riconoscimenti a tre cuochi ristoratori che hanno fatto e continuano a fare dopo lungo tempo piatti di tradizione e di grande qualità: **Dino Arzilli** (ristorante Genovini di Balconevisi San Miniato), **Stelio Berretta** (Trattoria Sterlio a Pisa) e **Patrizia Vaglini** (ristorante Roca de Mar di Marina di Pisa). Tutti questi personaggi per un proprio estro personale, quindi artigiano, da materie prime

che tutti possono trovare o avere, sanno creare qualcosa di inimitabile frutto delle proprie capacità e sensibilità presentando un unicum esclusivo. Un vero tributo all'originalità e all'impegno della volontà e della creatività intuitiva che ciascuno può avere esaltando in questo modo l'essere nel divenire che poi è un donare agli altri. Dote che la frenesia della modernità e della tecnologia fa troppo spesso dimenticare inglobandola nel tic meccanico di un computer o dell'indefinito mondo di internet. Erano presenti il vice sindaco Paolo Ghezzi, l'assessore alle attività produttive Andrea Ferrante, il presidente dell'Istituzione Cavalieri di S. Stefano Umberto Ascani, il presidente dell'Istituto Alberghiero Salvatore Caruso, il preside storico Romano Gori, il direttore del Consorzio Toscana Sapori - CNA Antonio Schena, il vice presidente vicario dei cuochi pisani Mario Dondio con i consiglieri Stefano Fantozzi e Silvano Fornai, il comandante dei VV.U. Pietro Pescatore, e i consiglieri comunali Massimo Chiarugi e Giuseppe Ventura. Perfetto il servizio tavoli svolto dagli allievi dell'Istituto Alberghiero e il servizio vini da parte dei sommeliers FISAR.

 **thermaline**

Swiss made since 1871



M2M

Made to Measure

Un design studiato
per i grandi chef,
unico ed esclusivo.

thermaline: eccellenza Svizzera dal 1871

Una grande passione per l'innovazione, una particolare attenzione al cliente e un impegno da sempre nella sostenibilità: questi sono i valori che ispirano e sostengono la nostra visione.

Therma è sinonimo di eccellenza Svizzera dal 1871. Realizzata nell'ultra moderno sito produttivo di Sursee, in Svizzera, thermaline offre apparecchiature con tecnologia all'avanguardia, elevata qualità, design innovativo e facilità di utilizzo, grazie alle conoscenze acquisite da un'esperienza centenaria.

Swissfinish. Design unico

Il piano di lavoro unico Swissfinish in acciaio inox da 3 mm di spessore offre la massima igiene e robustezza

Voi desiderate. Noi realizziamo.

Un blocco cottura realizzato con la stessa precisione e passione di un gioiello di rara bellezza, affidabile e funzionale. Con oltre 40 funzioni di cottura, thermaline M2M non sarà mai simile a nessun'altra.

Innovazione garantita per semplificare il vostro lavoro

- ▶ Bruciatori "flower flame" brevettati - impediscono la dispersione termica risparmiando così tempo e energia
- ▶ Fry top con superficie "Powertop" - distribuzione ottimale del calore e cottura omogenea
- ▶ Aquacooker - per cotture multifunzione (sottovuto, bagnomaria e cuocipasta)
- ▶ Piastra free-cooking - per cucinare direttamente oppure indirettamente con l'utilizzo di pentole e padelle

Massima efficienza

- ▶ Tuttapietra con rivestimento ecotop - garantisce la massima efficienza riducendo al tempo stesso la dispersione termica e i consumi di energia
- ▶ Induzione ampia superficie - permette di alloggiare fino a 16 pentole contemporaneamente per una maggiore produttività
- ▶ Ecoflam - una volta rimossa la pentola il dispositivo spegne la fiamma principale mantenendo attiva la fiamma pilota, questo permette una minore dispersione termica e un elevato risparmio energetico



Discover the Electrolux Excellence
and share more of our thinking at
www.electrolux.it/professional

Seguici su



@ElectroluxProIt

ElectroluxProfessionalIT



Electrolux

Varese

Festa degli auguri, guardando al 2016

Il 30 novembre presso il ristorante Montelago di Ternate i soci e simpatizzanti dell'Associazione Provinciale Cuochi Varesini si sono incontrati per confrontarsi sulle iniziative dell'anno che sta passando e progettare quelle dell'anno che verrà

In un clima festoso il presidente Elisir Girolamo ha dato il benvenuto a tutti i partecipanti e, durante la serata, hanno ricevuto un diploma di merito alcuni chef che si sono distinti nella promozione della cultura del cibo.

Sono stati insigniti del Collegium Cocorum Stefano Perin, Luigi Valenti, Paolo Nidasio e Michele Mussi; questa prestigiosa onorificenza al merito Professionale viene rilasciata dalla Federazione Italiana Cuochi agli chef che hanno operato o operano da oltre 25 anni nell'arte culinaria, onorando sempre e ovunque la tradizione e il prestigio della millenaria cucina italiana.



La cena preparata con maestria dallo chef Giordano Ricevuti, servita da Monica Anessi con il loro staff coadiuvato da alcuni allievi dell'Agenzia formativa della Provincia di Varese, si è dimostrata all'altezza della situazione deliziando il palato degli chef partecipanti.

La serata è stata allietata dall'interven-

to del marito di "Mara" Italo Gigliotti, comico nostrano, che ha proposto un numero già collaudato sulle tavole di Zelig e Colorado.

I partecipanti in un clima conviviale hanno avuto la possibilità di confrontarsi e approfondire le tematiche inerenti la cucina, oltre che scambiarsi gli auguri natalizi. A fine serata il presi-

dente, la coordinatrice delle Lady Chef della Provincia di Varese Ketty Lentini e il rappresentante dell'Unione regionale cuochi Gandola Luigi, a nome di tutti i soci, hanno voluto ringraziare gli sponsor che hanno permesso la realizzazione dei progetti conseguiti in questi anni e consentiranno di preparare quelli futuri.

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@fic.it

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.



EDITORIAL

The hope for a fruitful New Year

by **Rocco Pozzulo**
F.I.C. National President

 see page 3 for the italian text

Dear Member,

So, here we are, it's Christmas again and with it the end of the year when I can take stock of the situation. What can I say? They have been very intense frenetic months for myself and my co-workers. Reorganisation of F.I.C. in just a few months, according to my visions and intentions was (and is!!) an obligatory target and commitment towards all members. Quality and innovation of the Organisation are at the basis of "**CUOCO 3.0**", and transparency and defined rules are what all you members are demanding.

I realise that I have requested and demanded a lot from my co-workers, especially during this initial phase of the business, but prospects and expectations for our new Body are important.

When we go from general declarations to the details of the agreements and facts, any little stone can become the one that blocks the gears. We need enthusiasm, firmness and perseverance. We need care for detail and above all attention for the final goal. I have faced this path with those who have had the perseverance and energy to follow me; shared tenacity and stubbornness have resulted (and I say it with pride) in our having achieved many prestigious objectives like a prestigious **Congresso Nazionale**, which is still being talked about.

We face this road with serenity and with the awareness that strategic goals come at a cost and that we are willing to pay it, with a great deal of energy, neglecting families and affections and above all personal interests, but certainly aware that we will not give up a role and a representation that the **Federazione Italiana Cuochi** has won through all these years of its existence and activity.

The Christmas period is a time when we look back together and reflect on shared and basic values, like the family, solidarity, human life and peace; I take advantage of these lines to remember our members who are no longer with us and the victims of xenophobic intolerance and terrorism that the news has been full of lately. Finally I want to send my personal wishes – and in the name of all the Management that supports me – for a serene Christmas enjoyed in simplicity and in the authenticity of this celebration. And a wish for a fruitful **New Year**, which may bring all of you a renewed sense of confidence in the future and of responsibility towards the present.

THE PRESIDENT OF F.I.C. ROCCO POZZULO

EVENTS

Great success for the 28th National F.I.C. Congress

by **By the Communications Department of F.I.C.**

 see page 10 for the italian text

THE THREE DAYS OF THE CONGRESS ENDED ON 11TH NOVEMBER WITH MORE THAN 9 THOUSAND VISITORS REGISTERED AT STAZIONE LEOPOLDA WITH AN IMPRESSIVE PARADE OF WHITE HATS THROUGH THE HISTORIC CENTRE OF FLORENCE. "A UNIQUE EVENT WITHOUT PRECEDENT IN ITALY", THAT IS HOW ROCCO CRISTIANO POZZULO, PRESIDENT OF THE FEDERCUOCHI FOR SEVEN MONTHS, DEFINED IT.

A series of conferences and many cooking shows held by numerous Michelin star chefs such as : Enrico Derflinger, Giancarlo Morelli, Filippo La Mantia, Igor Macchia, Giancarlo Perbellini, Paolo Teverini, Niko Romito, Claudio Sadler, Iglés Corelli, Mauro Uliassi, Pietro D'Agostino, Giuseppe Rambaldi, Luciano Zazzeri, Gaetano Trovato and Fabio Picchi was dedicated to the topic of the congress: "The Chef 3.0 : Visions, values and advantages"

Marcello Zaccaria, Sebastiano Sorbello, Fabio Tacchella, Alessandro Circiello, Simone Loi, Maria Probst, Roberto Rosati, Federico Anzellotti, Alessia Uccellini, Marco Stabile, Peter Brunel, Loretta Fanella, Mirko Martinelli, Giuseppe Giuliano, Battista Guastamacchia, the Nazionale Italiana Cuochi with team manager Daniele Caldarulo and captains Pierluca Ardito, Gaetano Ragunì and Francesco Di Benedetto, the Team dei Cuochi from Lucania with Rocco Giubileo, Marco Pietrafesa, Francesco Paolo Fiore, Antonio Zazzerini but also the Maestri di Cucina WACS Italia with Daniele Preda, Gerardo Novi, Germano Pontoni and Michelangelo Raiola, and the Lady Chefs led by the national head Alessandra Baruzzi, and international chefs Luigi Diotaiuti (Culinary staff of the US Department of State) and Bruno Stippe (President of the FIC Delegation in Brazil) performed before an attentive audience. An important audience for this event promoted and organised in synergy by FIC and by the Unione Regionale Cuochi Toscani.

But the event in Florence was also characterised by a further new aspect compared with the past; this 28th FIC Congress, in fact, found another very important appointment: Food and Wine in Progress, organised in partnership with the Associazione Italiana Sommelier Toscana, Cocktail in the world and Mercato Centrale Firenze. "We wanted and attempted to organise – explains the F.I.C. president Rocco Pozzulo – an event which combines the best of the Italian restaurant trade where the public, with the complicity of chefs, was able to get first-hand experience of the production realities of more than 100 companies in the Italian food and wine sector, together with restaurateurs, sommeliers, barmen and other figures involved in our sector with a totally new formula, always with a view to exalting the excellent aspects that are the pride of our Country".

VALUES, ADVANTAGES, VISIONS

"Valori, Vantaggi, Visioni" (Values, Advantages, Visions): these are the concepts and the V's that are at the basis of the "Cuoco 3.0" manifesto launched by the Federation at the end of Congress's discussions in Florence. A document that does not intend being a provocation or a slogan as an end in itself, but which is at the basis of a profession like

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,
through which it will also soon be possible to enrol on line.

that of the chef, that always looks ahead.

The President Rocco Pozzulo confirms and explains: «**V for Valori (Values)**, above all social, because the chef has responsibilities towards the consumer, and also towards the producers of raw materials. Also promotion value, because the chef can make a territory known through its dishes and excellent products and “V” also has a value in terms of taste, because we mustn’t forget that we must arouse emotions in people. **V for Vantaggi (Advantages)**: economic advantages for the whole chain that goes beyond the food and agricultural chain and social advantages, because we also create jobs and opportunities for the youngest, in a time where there is a need for it. **V for Visioni (Visions)**: those that every day stimulate creativity moved by the professionalism of the chefs of today, who look back to yesterday thinking about tomorrow. Open-minded chefs, committed to making their professional contribution to the benefit of the national economy and the well-being of the consumer aiming at food sustainability».

The National Congress of the **Federazione Italiana Cuochi** is held every two years and represents the most important occasion when the whole category of white hats meets; it is a place of discussion and comparison on topics of significant importance such as the profession, training and trend in the Italian culinary sector. An appointment also awaited by the whole ho.re.ca sector and considered as the only reference point by all subjects and players in the market.

PROFESSION CHEF

Attention to the product is the most important thing

by **Gilda Ciaruffoli**,

 see page 34 for the Italian text

THIRTY-THREE YEARS AND 2 MICHELIN STARS. A LONG CAREER ALONG WHICH CARE OF THE CUSTOMER, HIS HEALTH AND HIS FEELINGS, THE PLEASURE OF THE ART AND CONSTANT RESEARCH HAVE BECOME INTERTWINED REACHING THAT BALANCE IN CONSTANT DEVELOPMENT AND WHICH GAETANO TROVATO TRANSMITS TO SO MANY YOUNG CHEFS WHO ARE LUCKY ENOUGH TO PASS THROUGH THE KITCHEN OF HIS ARNOLFO

“On Sunday I had a family to lunch with four children between the age of eight and ten. They took a small menu, suited to their age, they ate it and at the end of the meal they were smiling and happy. So: moments like these help me take stock of the situation, they represent, if you like, the thermometer of my kitchen”. Gaetano Trovato, with two Michelin stars at his restaurant Arnolfo (www.arnolfo.com) at Colle di Val d’Elsa (SI) and more than thirty years’ experience as a chef, couldn’t use more humble words to describe the sense of his work. A concise phrase that explains everything: care of the customer then translates into great attention to the healthiness of his dishes and their quality, but also research and innovation to meet the demands of all customers, and the wish to transmit emotions through the palate and the senses of smell and sight.

A famous artist of composition and the forerunner of attention to the product, he declares: “Today, more than ever, protection of the consumer’s health is fundamental. Especially as needs have become much diversified and we must pay special attention to intolerances, allergies or choices such as vegetarian and vegan ones. Chefs are artisans of

taste and this must emerge from our dishes. Curiosity is all well and good, but always with our feet firmly planted on the ground, i.e. keeping the balance and recognisability of the various ingredients so that our guest always understands what he is eating”.

How do you reconcile this approach with the desire for recognition that many chefs, and would-be chefs, have right from the beginning?

In the 1980’s I was the first chef to win a Michelin star in the province of Siena and I was just 26 years of age, but I didn’t reach this goal because I was moved by the need for gratification. What I can say to the youngest chefs is that the profession of chef must be followed seriously and also that a lot of research must be carried out. After which, if recognitions arrive, that’s very good, but the important thing is to improve constantly. And this is a rule that applies in all fields not only in the kitchen. It is the fundamental lymph of life. The same that still encourages me to have fun by experimenting.

How much room is there for technical innovation in your kitchen?

A great deal. Some of the most interesting instruments today are computerised ovens thanks to which we can program up to 100 different cooking methods, also better managing quantities. At the level of techniques, I find oil-cooking, Roner, and low temperature techniques very interesting. The heart of the kitchen however is still the artisan chef, and his ability to handle the tools at his disposal, the use of which, as far as I am concerned, is directed at valorising the product.

How is your team of chefs composed?

It is composed of eight people, two for each section, usually very young lads who are good at their job.

Many illustrious names, like Marco Stabile... have passed through your kitchen

Yes, we have some fine developing situations. In Florence, for example, three of my lads now have their own restaurant and are following our philosophy obviously in a personal key. On the other hand, recently I spoke to a pupil who is opening his own restaurant in Tokyo: currently there are about forty lads in Asia who have gone through our kitchen. But, Arnolfo has been spreading quality for 33 years and loves to spread it. And I believe this makes the difference.

FOCUS

The crisis of the chef: fashion, diet and illnesses

by **Paolo Forgia**

 see page 42 for the Italian text

BEING A CHEF IN A RESTAURANT TODAY HAS BECOME REALLY DIFFICULT. THE HUMAN DIET IS IN CONSTANT DEVELOPMENT AND NOT ALL RESTAURANTS CAN OFFER ENOUGH DISHES TO SATISFY EVERY TYPE OF CUSTOMER.

The culture of a healthy balanced diet has changed over the years due to variations in the way we eat and the commodities that are available. The word “diet” began to catch on during the classical age and defines the life regime a man must observe so as not to fall ill.

Most of the population can eat a large variety of food without any problem. For a small percentage certain foods or food components can cause

negative reactions (from a rash to a serious allergy).

The food allergy is a specific form of intolerance to foods that activates the immune system. An allergen triggers a chain of reactions in the immune system one of which is the production of antibodies.

Food intolerance involves the metabolism but not the immune system. A typical example is lactose intolerance: people who are affected by it have a lack of lactase, the digestive enzyme that decomposes sugar in milk. There are two most common food intolerances: lactose intolerance and gluten intolerance.

In order for an allergy to develop, the organism must be sensitive to the allergen. This sensitivity envisages:

- An initial contact with the allergen (usually a protein) which occurs after direct consumption
- A second contact with the allergen leads to its recognition by the organism.
- Once the organism recognises the protein, substances such as histamine that causes allergic symptoms are released.

The major allergens are: **MILK, EGGS, WHEAT, SOYA, DRIED FRUIT, FISH AND SHELLFISH**

The relationship that man has with food is apparently simple and natural. In fact the diet is lived mainly as a cultural symbol. Around it rotate psychological and social factors that make the nutritional aspect only one of the many that influences the diet. More and more people, for a wide range of reasons, follow diets that are alternative to the traditional one. This steadily growing trend cannot be neglected. It is indispensable to distinguish the main dietary styles that are part of the great dietary food chain.

VEGETARIANISM: Usually certain foods of animal origin such as milk, dairy products and eggs are also eaten.

VEGANISM: These are vegetarians who exclude any food of animal origin from their diet. The main nutritional problem concerns obtaining protein B12, which is found exclusively in meat.

THE RAW FOODS DIET: The advocates of the raw foods diet believe that cooking ruins the natural substances in foods; they therefore eat only raw foods. They eat the shoots of vegetables, pulses are transformed into flakes, meats and fish are just marinated.

THE MACROBIOTIC DIET: This is a philosophy that interprets the world and foods according to the eastern subdivision between YIN and YANG. The balance of the two elements is the basis of man's health. Brown rice is the basis of the macrobiotic diet, which also takes into account the concordance of food with the climate, the season and the dietary tradition.

Being a chef in a restaurant today has become really difficult. The human diet is in constant development and not all restaurants can offer enough dishes to satisfy every type of customer. But we certainly cannot oblige vegan, vegetarian and intolerant customers to stay locked up at home. The advice I can give, as a humble chef, is to study some quick preparations that can become part of our menu and can satisfy both vegetarian customers and customers who eat everything; in this way you won't lose any type of customer and believe me that with some tricks you will satisfy everyone. Try and think, during the winter, of including a vegetable soup or a cream that, once in the saucepan, cooks itself, and you can forget all about it. Another little trick that will make all our vegan, vegetarian and intolerant customers happy is that of putting the corresponding symbol alongside the dishes on the menu indicating that recipe as ideal for an alternative type of diet.

MAESTRI DI CUCINA

Change in the leaders of the ordine dei Maestri di Cucina ed executive chef of the Federazione Italiana Cuochi

by **Stefano Pepe**

 see page 52 for the Italian text
TRAINING FOR THE SENIOR AND JUNIOR ITALIAN NATIONAL CHEFS
TEAMS HAS STARTED

Born in 1957, he was awarded a diploma from the Milan Istituto Alberghiero and then went on to graduate with a degree in Tourist Studies from the Bocconi University. He then taught for many years at hotel colleges in Milan, Finale Ligure and Novara and at the CFP in Varese. He also taught at Deside College in Great Britain and in the United States at the New York Technical College and at the prestigious Culinary Institute of America. He also taught tourist subjects for several years at the Istituto Europeo per il turismo, and was consultant for international tourist and hotel companies. He is currently managing director of a catering company. Over the years he covered important positions both in the FIC, as National Board Member and Secretary, and in Solidus, as Board Member and currently, Chairman. With nomination of the new Rector, the Deputies were also appointed: Stefano Rano for the North Italy Area, Massimo Tessieri for the Central Italy Area and Michele D'Agostino for the South of Italy. The Secretary of the Order is Fabio Momolo. Board Members: Fabrizio Venditti, Gerardo Novi, Mariantonietta Miracolo, Michele Erriquez, Giordano Ferrarese, Walter Dalla Pozza and Gianluca Pardini.

Carlo Romito and the Board are now responsible for directing the Maestri along new paths in harmony with the renewed FIC and the directives of the new Chairman Rocco Pozzulo.

The Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef was founded in 1999 as the direct creation of the Federazione Italiana Cuochi; it identifies the best national chefs gathering together just over one hundred excellent professionals famous for their training and gastronomic skills and significant careers.

The Ordine requires from its members a constant commitment to training and updating as well as the spread of every professional and technical aspect regarding the transformations and developments of Italian Cuisine and is therefore very far from being a simple self-celebration.

INTERVIEW in support of the magazine "IL CUOCO"

Question: A comment just after your election as Rector of the Order

Answer: I represent continuity in the work of FIC. I was one of the planners of the Order in 1997/98 and one of its founders in 99. I was Secretary of the Order for 9 years alongside Giorgio Nardelli who taught me humanity and professionalism. It is to him, above all, that we owe the high profile that we have achieved today. I would also like to remember all the Colleagues of the Board with whom we have shared decisions and carried out events and unforgettable courses all over Italy. I would also, however, like to remember our local FIC Associations that have always put themselves at

our disposal, creating unique association moments together, characterised by great professionalism. At this time I feel strongly the responsibilities I have before me but I am aware of the generosity of our members and I know that with their indispensable contribution we will soon reach the objectives that we have set. To FIC members and all Maestri, a true gift for us all, I dedicate this election and my commitment over the years.

Question: What objectives has Chef Carlo Romito set, in operating terms for the Maestri di Cucina ? Projects and future developments.

Answer: Above all, to achieve in 2016 the re-foundation of the Order with the imperative "selective but inclusive"; to plan professional programs; to give services to the Maestri but also to the whole of FIC; to open up FIC to the outside world, to create a network with other associations and to create High-level Training Centres in three large areas of the country. Also in 2016 we will create an exchange with other European "cousins" achieving veritable exchanges of ideas among professionals. Together with other members of FIC, the project will be launched for the three basic steps of Italian cuisine and we will train teachers for the wide-spread divulgation of this idea.

Question: You are currently Chairman of SOLIDUS the Association that groups together and represents the 7 Associations of Italian Hospitality. Your transversal experience links the hotel sector with that of the restaurant trade and gastronomic hospitality of our country. What really unites them?

Answer: The history of tourism, work environments, professional interests, protection of the various professions, commitment in schools, creating a territorial network, the common sensation of the sense of belonging to the tourist-hotel sector. We get together in discussion, we are increasing consensus and other Associations in the sector are asking us if they can join Solidus. We are reaching agreements with the prestigious Hospes, the study centre of the Istituto Alberghiero "Maggia" of Stresa, with pastry-maker Associations, with Food and beverage management. After the appointment in Stresa on 2 December 2015 we have also shared the civil commitment to plan how to re-use the tourist-hotel properties confiscated from the mafia. We share the commitments with all schools, with associations of voluntary workers, hotel managements, entrepreneurs in the sector, agricultural organisations and national and local producers. We are firmly convinced that the best for us and for our sectors is still to come.

Question: What can the Italian restaurant trade and, in this context, the Maestri di Cucina, do to wave the Made in Italy flag in a more highly performing and evident manner?

Answer: Study the product in an in-depth way, respect it and extol its characteristics; create a network with the Institutions, companies and agricultural, commercial and artisan associations; create steps of Italian cuisine to be spread throughout the world with method and constancy and not only as a once-off thing. Be committed to spreading Italian cuisine made only with Italian products and not with surrogates. Request strongly the intensification of controls on food-chains guarding against food fraud that destroys the image of our products.

DIDÁSKO – SCHOOL AND TRAININGS

Teaching with style

by **Giovanni Guadagno**,

by Giovanni Guadagno, vice president of F.I.C. Area Nord

www.abcuoco.it

 see page 56 for the italian text

WORKING RATIONALLY IS INDISPENSABLE IN THE KITCHEN. WORK, LIKE STUDYING, IS A RATIONAL PROCESS. WORKING UNDER IRRATIONAL IMPULSES IS NOTHING BUT A WASTE OF PRECIOUS TIME AND LEADS TO POOR RESULTS.

Organised work assumes a certain amount of logic, which takes the shape of reasoning and ways of operating correctly, verifiable by achieving objectives. The objective of the work of a kitchen is not the production of a simple dish but the preparation of the whole menu for a large number of people. To achieve success it is necessary to learn to organise all the operations for creating the menu. How do you achieve these objectives in training?

The basis of the action of teachers is coherence, style and example. Teaching is a very strong stimulus to challenge and bear witness to what you believe in. The school is a privileged environment where dialogue is always stimulated. The work of the teacher is not easy at all. The great challenges are not those relating to the introduction of new technologies; it is not only the difficulty of keeping up-to-date all the time and learning from the first until the last moment of your career. The main difficulty is that of imparting the message to pupils, adapting tools and languages while maintaining the values at the basis of the training.

The cuisine we teach is only a fragment. Our ego must give way: we must not work with a self-centred desire to be the centre of attention, but we must listen to the youngsters and get to know their cultural background. Putting the pupil at the centre and doing things that the youngsters like seen from the point of view of an adult. Watching pupils in their environment (five minutes in class without the teacher stepping in) to discover their true nature. We need maximum reciprocal respect and the will to share so that we can all be involved in decisions. We must stipulate, every day, a training agreement to achieve common objectives interpreting the situation, writing common rules and then respecting them. The training agreement is a written rule, a choice of priorities. It is not all on the same level but no one can delegate his part. The teacher is the director of behaviour in the classroom and must intervene in class dynamics even exaggerating with sanctions if so doing may serve to prevent serious future damages. Praising those who do not make mistakes and gratifying them with good marks.

It is wrong to treat everyone the same. The measure must be fair not equal and the reaction composed and firm. Establishing rules, sharing them with our pupils and the subsequent respect is a duty as far as our pupils and society as a whole are concerned.

Ipse Dixit

*"We must go back to seeing education and training as an "If
"Our greatest fear is not of being inadequate. Our greatest
fear is being powerful beyond all measure. It is our light,
not our darkness that frightens us the most"*

Marianne Williamson, A Return to Love

CUOR DI PELATO.
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



MOVILLE | Roberto Pomi

CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

Densa e cremosa, Cuor di Pelato conserva tutta la dolcezza dei Pelati Cirio nella prima polpa ottenuta dal pomodoro italiano per eccellenza. Freschezza e qualità per chi sa che, in cucina, al Cuor non si comanda.



Al Servizio di voi Chef


Table Top Trade

Table Top Trade S.r.l.
Via Lucchese, 70
50019 Sesto Fiorentino – Firenze
Tel. 055/7096472 - Fax 055/4644083
email: commerciale@tabletoptrade.it - www.tabletoptrade.it

Distributore Esclusivo:

WMF

 **SCHÖNWALD**
Germany