

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

COPPA ITALIA della Pasticceria Artistica
Sigep GIOVANI 25 anni di storia
Warm Up Coffee & Espresso Ice Cream

PASTRY & CULTURE

SIGEP:
*Grande successo
per il nuovo
Compartimento
Pasticceria F.I.C.*

OBIETTIVO LAVORO
Importanti innovazioni

2016
L'anno dei legumi



La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco

 **isacco**
www.isacco.it



La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it

Lo Chef Italiano veste Isacco



www.isacco.it



di **Rocco Cristiano Pozzulo**

Presidente Nazionale F.I.C.

FAO: si apre

l'anno internazionale dei legumi

Il 2016 è l' **"Anno internazionale dei legumi"**. Lo ha stabilito l'Onu, e toccherà alla Fao, l'agenzia delle Nazioni Unite per l'agroalimentare, con sede a Roma, avviare una serie di iniziative per far conoscere il valore di questi alimenti. Lenticchie, fagioli, piselli e ceci sono una preziosa fonte di proteine e aminoacidi, poveri di grassi e ricchi di fibre. Prodotti fondamentali di una

corretta alimentazione per combattere numerose patologie della cosiddetta "era moderna", quali obesità, diabete, disturbi coronarici e cancro. La **Federazione Italiana Cuochi** costantemente in prima linea per la divulgazione di una sana e corretta alimentazione, e sempre in sintonia con le nuove esigenze alimentari,

appoggia la campagna e tutte quelle iniziative che verranno attivate per promuoverne il consumo. L'alimentazione è importantissima per la salute ed il benessere di ogni persona e noi ne siamo i maggiori fautori. Non basta saper cucinare

bene ed offrire piatti intriganti, oggi la responsabilità dello chef è quella di suggerire, nonché proporre attraverso la sua cucina, una filosofia alimentare che

migliori sensibilmente il benessere fisico dell'individuo. In tal senso il cuoco diventa un operatore per la promozione della salute garantendo a tutti il diritto alla giusta alimentazione. La cucina (ed il suo lavoro) deve essere intesa come luogo di diffusione per il suo equilibrio fisico. Noi cuochi italiani in tal senso siamo



2016
**ANNO INTERNAZIONALE
DEI LEGUMI**



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

ampiamente fortunati e agevolati, anche grazie alle nostre culture e tradizioni. Non a caso la Dieta Mediterranea è stata decretata dall'Unesco "Patrimonio dell'umanità", dove le nostre tradizioni e la cucina regionale italiana da sempre sfrutta le doti dei legumi dando vita a piatti squisiti: le sue zuppe, minestre e minestroni sono attori protagonisti dei migliori pranzi in famiglia e valida alternativa alla carne secondo i dettami dell'alimentazione moderna. L'Italia inoltre è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall'Unione europea. Sempre in ambito di legumi, abbiamo nel nostro paniere ben cinque prodotti di nicchia a marchio registrato. Un'ulteriore

dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma soprattutto del forte legame che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. 🇮🇹

I cinque legumi tipici italiani registrati U.E.

- Fagiolo di Lamon della Vallata Bellunese IGP
Regione: Veneto
Riconoscimento CE: Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96)
 - Fagiolo Bianco di Rotonda DOP
Regione: Basilicata
Riconoscimento CE: 2010
 - Fagiolo di Sarconi IGP
Regione: Basilicata
Riconoscimento CE: Reg. CE n. 1263 del 01.07.96 (GUCE L. 163 del 02.07.96)
 - Fagiolo di Sorana IG
Regione: Toscana
Riconoscimento CE: Reg. CE n. 1018 del 13.06.02 (GUCE L. 155 del 14.06.02)
 - Lenticchia di Castelluccio di Norcia IGP (vedere scheda)
Regione: Umbria
Riconoscimento CE: Reg. CE n. 1065 del 12.06.97 (GUCE L. 156 del 13.06.97)
- In attesa di registrazione in esame all' UE
- Fagiolo cannellino di Atina DOP
Regione: Lazio
Riconoscimento DOP 5 agosto 2010





Finalmente
PROFESSIONAL





Finalmente una base alla tua altezza.

**GUSTO
TRADIZIONALE,
RISULTATO
PROFESSIONALE.**



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

Scopri la gamma Professional su www.ufs.com





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

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



ORGANIGRAMMA 2015|2018



Rocco Cristiano Pozzulo
Presidente



Carlo Bresciani
Vice Presidente Vicario



Giovanni Guadagno
Vice Presidente - AREA NORD -



Antonio Morelli
Vice Presidente - AREA CENTRO -



Pietro Roberto Montone
Vice Presidente - AREA SUD -



Carmelo Fabbriatore
Tesoriere



Salvatore Bruno
Segretario Generale

9

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



Al Servizio di voi Chef



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:



 **SCHÖNWALD**
Germany

Sommario del N° 327



PRIMO PIANO Battesimo del compartimento pasticceria al Sige di Rimini pag. 14



CONCORSO "Disegna la tessera sociale 2016" vince Sonnese pag. 15



EVENTI I nostri chef in vetrina su Rai Uno per il Capodanno pag. 18



EVENTI 2° "Expo Food & Wine": un altro grande successo pag. 22



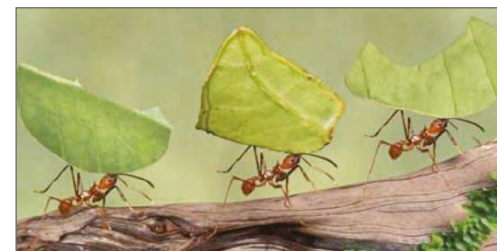
LADY CHEF Andrea De Felice: in cattedra con le cotture delle carni pag. 24



LADY CHEF Il Cuoco al... Centro! pag. 26



DIDÀSKO Obiettivo Lavoro - Maestri Veri, Allievi Degni pag. 30 - 32



FOCUS Insetto nel piatto? Si certo, ma per mangiarlo! pag. 34



SPAZIO GIOVANI Cibo dei cuori: giovani chef ai fornelli insieme alle mamme pag. 37



SPAZIO GIOVANI Il mare nella cucina di Cristian Luigioni pag. 39



"A M'ARCORD" Orient Express- Ora di pranzo pag. 45



SERGIO GRASSO Legumi, legami e storie
pag. 37



PROFESSIONE CUOCO Caldo, freddo, caldo. La ristorazione che cambia
pag. 54



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI Ricordando il Congresso Fic 2015
pag. 64



F.I.C. NEL MONDO Nasce la delegazione F.I.C. in Svizzera
pag. 68



LA PASTICCERIA Il dessert siculo di Girolamo Orlando
pag. 49



LIBRI Sette chef per "Impiatta Puglia"
pag. 61



IL MONDO CHE CAMBIA I malesseri di una società chiamata civile
pag. 66



ENGLISH TEXT News of international interest
pag. 120

VITA ASSOCIATIVA **LA FIC IN ITALIA** pag. 72

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

In questo numero:

ABRUZZO	MESSINA
AGRIGENTO	PALERMO
AVELLINO	PUGLIA
CALABRIA	SICILIA
CAMPANIA	TERAMO
COMO	TORRE DEL GRECO
CUNEO	TRAPANI
ETNEI	VALLE D'AOSTA
MARCHE	VENETO
MAZARA DEL VALLO	VULTURE
MELFI	



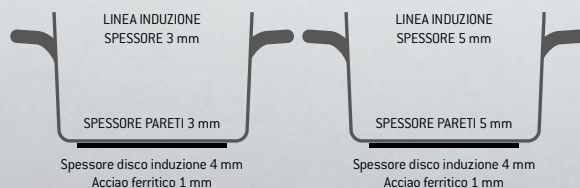


IMPRESA STORICA D'ITALIA

ALLUMINIOAGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE



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



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



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

www.spiwebitalia.com

Numero Verde
800-233040



UNIONE ITALIANA RISTORATORI

Battesimo del compartimento pasticceria *al Sigep di Rimini*

UN SUCCESSO DI PUBBLICO E CRITICA

Il nuovo compartimento di pasticceria della Federazione Italiana Cuochi ha ottenuto un gran successo alla XXXVII edizione del Sigep, manifestazione leader a livello mondiale del settore della gelateria e vetrina europea del dolciario artigianale e caffè. Grazie al responsabile del compartimento pasticceria della F.I.C. Giuseppe Giuliano, 36 pasticceri e cuochi hanno avuto la possibilità di esibirsi sul palco e le cucine dell'evento Pastry e Culture organizzato da Conpait in collaborazione con la rivista Pasticceria Internazionale. L'evento di sabato 23 gennaio si è affermato come uno degli spettacoli culinari più seguiti, che ha portato in scena tantissime innovazioni. I pasticceri e i cuochi provenienti da tutta Italia si sono dimostrati abili comunicatori facendo capire l'importanza della tradizione senza la quale non si può arrivare all'innovazione. Ad esibirsi nel palco vari chef e pasticceri che rappresentano i pilastri della Federazione Italiana Cuochi; Lo chef Alessandro Circiello, presidente dei cuochi Lazio e consulente sulla cucina salutare, ha proposto "la salute vien mangiando", dessert con gelato al pane e verdure glassate. In rappresentanza del compartimento giovani gli chef Alessandro Laudadio e Simone Loi con una rivisitazione della merendina "fiesta", Paolo Forgia che ha fatto conoscere maggiormente la vasocottura presentando la pera al vino rosso cotta in vaso in microonde abbinato ad un formaggio. Non dimentichiamoci poi dei lussuosi dessert dei pasticceri di Palermo e del sorbetto di

frutta fatto con l'azoto liquido. A completare il tutto sculture di cioccolato, cake design e sculture di zucchero. Per Giuseppe Giuliano e tutta la Federazione Italiana Cuochi questo evento rappresenta solo l'inizio di una grande collaborazione tra dolce e salato. 🇮🇹

14



pulita, chiara ed efficace che mette in evidenza l'operosità sull'alimento e la manualità della professione delle berrette bianche: queste sono state le armi vincenti ed i temi recepiti dal messaggio grafico espresso da Antonio, trentenne, graphic e web designer e amante della buona cucina tradizionale, simpatizzante della categoria dei cuochi, tanto da averne più di qualcuno come amico fraterno. È da uno di questi che è venuto a sapere del concorso già alla sua prima edizione (2015) vincendola e ripresentandosi per quella di questo anno riconfermando ulteriormente il suo talento.

Soddisfatto di questo nuovo risultato dopo quello dello scorso anno?

"Certamente sì, anche perché, al di là dei gusti e delle opinioni che possono essere sempre discutibili e personali, l'aver nuovamente avuto il consenso di molti per il mio lavoro, mi rallegra e consolida le mie idee".

Sappiamo che sei un amante della buona cucina e che segui le nostre attività associative attraverso le tue amicizie in seno alla Federcuochi, secondo te ci sono attinenze nel lavoro tuo e quello del cuoco?

"Certo che sì! La creatività è l'elemento fondamentale, la parola chiave che è alla base del nostro lavoro. È ciò che ci accomuna e che allo stesso tempo ci permette di fare la differenza".

Cosa hai voluto raffigurare nel tuo progetto grafico e quale messaggio attraverso questa tessera?

"Nel mio progetto creativo il mio messaggio è quello di far notare e valorizzare il gesto creativo e l'amore per il proprio lavoro nel realizzare una propria opera d'arte culinaria". Continuerai a partecipare al nostro Concorso in futuro?

"Sì, certo continuerò a partecipare attivamente a questo concorso anche in futuro per la serietà, la notorietà, e la visibilità che mi viene offerta dalla Federazione Italiana Cuochi".

Una cosa o un progetto che vorresti fare in ambito lavorativo per essere celebrato e ricordato??

"Ho deciso di essere un Graphic Designer freelance, ovvero libero professionista, quindi non ho modelli a cui mi ispiro, ragiono come un Brand (Sono Brand di me stesso) non vorrei essere ricordato come designer per aver realizzato un qualcosa per un determinato prodotto, ma un designer con un proprio nome, che lavora con passione ad ogni progetto piccolo o grande che sia".

I tuoi progetti per il futuro?

"Mi fermo spesso a pensare a quello che farò nella mia vita, sia in ambito lavorativo che personale. Mi piacerebbe affermarmi nel mio campo, quello della comunicazione grafica, e trasmettere allo stesso tempo la mia creatività e la mia passione agli altri anche attraverso l'attività di docenza nelle scuole. Ciò mi permetterebbe di realizzarmi anche a livello personale. Pensandoci bene so che realizzare questo sogno non sarà facile ma io non mi fermo, mi impegno e vado avanti!" 🇮🇹

16





BACCO

...è dolce la vita!



Eccellenza di gusto

Rendi più dolce le tue feste
con Colombaccio: il dolce artigianale
ottenuto con 56 ore di lavorazione.
Realizzata esclusivamente con pistacchio
di Bronte, questa morbida colomba,
ti farà scoprire il gusto di un'autentica
bontà "Made in Sicily".

 MADE IN SICILY 

BACCO srl

Via Palermo, 47 - 95034 Bronte (CT) - Tel. +39 0957722865

www.baccosrl.com

I nostri chef in vetrina su Rai Uno *per il Capodanno*



di **Pietro Roberto Montone**

ED ORA ARRIVANO LE “CARTOLINE
GASTRONOMICHE LUCANE”

Al grande evento di Capodanno “L’anno che verrà”, trasmesso in diretta da Matera su Rai Uno, la Federazione Italiana Cuochi è stata in prima fila presentando al cast e agli ospiti della serata una carrellata di piatti tradizionali

ad iniziare da quelli tipici della cucina lucana. Lo staff delle berrette bianche, guidato dal





Presidente della F.I.C. Rocco Cristiano Pozzulo, ha operato nell'ambito di un progetto messo a punto dal Dipartimento Politiche agricole e forestali della Regione Basilicata. Il buffet che hanno degustato gli artisti, gli altri importanti personaggi del mondo dello spettacolo che hanno calcato il palco della manifestazione, oltre che i numerosi giornalisti di testate nazionali e internazionali testimoni della straordinaria notte materana prevedeva una lunga serie di pietanze che vanno dalle focacce al pane di Matera Dop, dalle olive di Ferrandina ai peperoni di Senise, dall'olio extravergine di oliva Dop alla Melanzana Rossa sempre Dop, per finire al fagiolo di Sarconi e all' Aglianico del Vulture nonché ai vini d'eccellenza Doc e Igt. "La Basilicata – ha dichiarato il Presidente FIC Rocco Cristiano Pozzulo – ha consentito a tutto l'Ente di avere una grande visibilità. In termini di gradimento abbiamo registrato il massimo consenso anche perché si è fatto ricorso ai prodotti di eccellenza che questa regione può vantare. Da lucano, mi sia consentito, aggiungo che, da quando mi è stato affidato l'incarico di Presidente della Federazione mi capita spesso di viaggiare attraverso l'Italia e conoscere meglio territori, piatti e prodotti tipici e pertanto sento di poter affermare che il nostro territorio e le sue risorse enogastronomiche devono solo essere propagate di più per avere un maggior successo. In tal senso la grande vetrina di Rai Uno a Capodanno è stata un'eccezionale occasione non solo per i cuochi lucani ma per tutta la Federazione". Ma non si limiterà a questo il programma che la Regione Basilicata insieme alla FIC svilupperanno nell'occasione. Il Progetto denominato "Cartoline gastronomiche lucane per l'anno che verrà - Fucina del gusto lucano" ha previsto infatti la realizzazione di filmati sul territorio musicati da artisti lucani, che verranno trasmessi anche nella seguitissima trasmissione Rai "La Vita in diretta", su Rai3 e diffusi su



internet attraverso YouTube e i social, che contribuiranno a diffondere ulteriormente le bontà culinarie della Basilicata, le sue rilevanze artistiche e architettoniche e il suo paesaggio. Saranno socializzate in rete le “Cartoline del gusto lucano” e sarà possibile seguire l’evento sui social attraverso due hashtag: #lannocheverrà2016 e #ComeInBasilicata. “La trasmissione di Rai Uno è stato un evento straordinario per la città di Matera e la Basilicata tutta - precisa l’Assessore alle Politiche Agricole e Forestali Luca Braia - che ci



ha visto mettere in campo non solo la bellissima location della città dei Sassi ma anche l'ospitalità e la voglia di far assaggiare, agli artisti e al mondo dello spettacolo presente, il gusto caratteristico dei 131 comuni della nostra regione e la grande varietà di prodotti tipici di qualità. Una occasione che il Dipartimento ha voluto cogliere come vetrina per far conoscere le nostre tipicità trasformate grazie al sapiente lavoro dei cuochi della Federazione Italiana Cuochi e delle sue Associazioni Lucane. Siamo e saremo sempre più sotto

i riflettori del mondo nel percorso che ci separa dal 2019 quando con Matera rappresenteremo l'Italia tutta come Capitale Europea della Cultura". 🇮🇹

► [Clicca qui per vedere il reportage inerente l'impegno della Federazione Italiana Cuochi per l'evento](#)

► [Clicca qui per vedere le Cartoline gastronomiche Lucane](#)



2° “Expo Food & Wine”: *un altro grande successo*

IL SALONE SI CONFERMA UN PUNTO DI RIFERIMENTO PER LE ECCELLENZE DEL MEDITERRANEO TRA I PARTNERS F.I.C. E CUOCHI SICILIANI ED ETNEI

di **Antonio Iacona**

Con 17mila visitatori, 120 stand allestiti e oltre 10 Paesi esteri invitati a intervenire con i loro buyers, la 2^a edizione di **Expo Food & Wine**, il **Salone internazionale delle eccellenze enogastronomiche**, realizzato da **Sief Italia**, si è confermato un punto di riferimento per l'agroalimentare siciliano e italiano. Lo ha fatto ancora una volta con grandi partners ed un grande lavoro di squadra che sta suscitando interesse nazionale. “Abbiamo superato di gran lunga i numeri della passata edizione – dichiara **Alessandra Ambra**, amministratrice di Sief Italia e organizzatrice di E.F.W. – e ci prepariamo già all'edizione 2016, che vorremmo fosse ancora più grande e con un'offerta ancora più ricca. Ho percepito entusiasmo e interesse tra il pubblico e gli operatori e questo ci porta ad avere grandi ambizioni per il futuro. Intanto il nostro prossimo appuntamento è con 'Casa Sanremo' a febbra-



io per portare al Festival della musica italiana il gusto e i sapori della nostra terra”.

Dal 28 al 30 novembre scorsi alle Ciminiere di Catania, dunque, il capoluogo etneo si è confermato Capitale del Gusto, mentre grandi nomi della cucina nazionale hanno dato il proprio contributo. In prima fila, ancora

una volta, la **Federazione Italiana Cuochi**, con il presidente nazionale Rocco Pozzulo; la Con. Pa.It. (Confederazione Pasticceri Italiani), con il presidente nazionale Federico Anzelotti; l'Unione Regionale Cuochi Siciliani, con il presidente Domenico Privitera; l'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, con il presidente Seby Sorbello, anche in qualità di presidente **F.I.C. Promotion**. Ed ancora, il presidente Ais Sicilia, Camillo Privitera; il presidente Fisar Catania, Vittorio Cardaci Ama; il presidente provinciale Onav Catania, Gregorio Calì; la presidente di Aic Sicilia, Giusi Costa; mentre tra le

autorità sono intervenuti il sottosegretario alle Politiche agricole, Giuseppe Castiglione, e il presidente della Commissione regionale Antimafia, Nello Musumeci. Il supporto dei Cuochi e delle loro squadre è stato fondamentale per la riuscita dei cooking show, degli incontri tematici e dei tanti eventi in programma, oltre 50, sotto l'occhio vigile dei dirigenti Fic, Con.Pa.It., Urco e Apce. “Desidero ringraziare tutte le Associazioni che anche quest’anno hanno contribuito all’ottima riuscita della manifestazione – ha detto Alessandra Ambra – e sono certa che questa forte collaborazione durerà nel tempo,

a dimostrazione che proprio dalla nostra Sicilia può partire un nuovo modello di eventi fieristici”. Tanto dal presidente Rocco Pozzulo che dai presidenti siciliani Domenico Privitera e Seby Sorbello, infatti, è arrivato il plauso per Alessandra Ambra, per il suo coraggio nell’allestire un evento così prestigioso e anche tanto delicato in un comparto come l’agroalimentare. E non è un caso che proprio i Cuochi Siciliani abbiano scelto Expo Food & Wine per celebrare il 32° Congresso regionale, realizzando concorsi tra chef, confronti e soprattutto importanti momenti di aggregazione. L’Urco, infatti, ha organizzato il **“1° Trofeo delle Province Siciliane”, il “1° Trofeo Giovani Emergenti 2015”** ed il convegno sul tema: **“I Cuochi: la ricetta del turismo”**, che ha aperto ufficialmente i lavori del 32° incontro regionale. C’è anche la soddisfazione

delle aziende, che hanno visto una grande partecipazione di pubblico e la possibilità di vendere i propri prodotti grazie alla realizzazione dello *store* all’interno del Salone, mentre gli oltre 10 Paesi esteri presenti hanno contribuito a stringere rapporti commerciali con gli imprenditori siciliani. Significativa anche la presenza di prestigiose firme del giornalismo enogastronomico nazionale, come il volto noto televisivo Alex Revelli Sorini, che è anche il presentatore ufficiale della manifestazione; il presidente dell’Associazione Stampa Agro-

alimentare, Roberto Rabachino; il critico gastronomico de *Il Giorno*, Marco Mangiarotti; il direttore editoriale de *I Grandi Vini*, Fabrizio Barbagli; la giornalista Gladys Torres Urdy; il direttore di Tg5 Gusto, Gioacchino Bonsignore. Grande attenzione, quest’anno, anche per il settore del turismo con la sezione “Sicily travel show”, così come

per il mondo del fresco e del surgelato, con la presenza di Blu Lab Academy (iniziativa coordinata dal Centro Surgelati di Acireale, che ha coinvolto importanti realtà nazionali e internazionali) e con la partecipazione di numerosi sponsor del settore. Una chicca del Salone è stato infine **“Polp Fiction”**, il Festival delle Polpette, che ha visto sfidarsi a colpi di ricette il pubblico e i giornalisti, in una gara per la migliore polpetta. 🍷



Andrea De Felice

in cattedra con le cotture delle carni

IL SODALIZIO LADY CHEF ABRUZZESI HA ORGANIZZATO UNA LEZIONE
SUL TEMA “LE COTTURE DELLE CARNI: PENSARE, APPLICARE E GESTIRE”,
TENUTA DAL PRESIDENTE DELL’UNIONE CUOCHI ABRUZZESI

di **Lorenzo Pace**





Dopo un saluto della coordinatrice del sodalizio, Enza Liberati, alle 32 lady chef presenti, Di Felice ha iniziato la lezione soffermandosi sulle trasformazioni che subiscono le carni a seconda dei gradi di temperatura raggiunti, spiegando che “cucinare ad alte temperature non è necessario perché la trasformazione dell’alimento avviene a bassa temperatura e l’impiego della temperatura elevata serve solo per dare colore e aroma di arrosto all’alimento”. Successivamente ha parlato della temperatura del nucleo nelle diverse tipologie di carne, dei tempi di cottura e della pastorizzazione, l’abbattimento e la rimessa in temperatura. In definitiva, Di Felice, ritiene che “Il cuoco decide due parametri essenziali nella cottura delle carni: il gusto e il grado di cottura interna. Il gusto, che viene dato dalla caramellizzazione delle proteine e degli zuccheri contenuti nella carne (la reazione di Maillard) e la consistenza che viene determinata dal giusto grado di temperatura al cuore del prodotto”. Prima di passare alla realizzazione delle ricette, il presidente, ha concluso asserendo che il cuoco prima di iniziare la cottura di una carne: “È necessario conoscere il tipo di carne da cucinare, la reazione del cibo crudo sottoposto a cottura e come servire il piatto”. A conclusione della parte teorica, utilizzando diverse tipologie di carne, di tagli e di cotture, Di Felice ha realizzato piatti buoni da mangiare e belli da vedere; “Il filetto di maiale con crema di topinambur e carciofi fritti”. “Il petto d’anatra con di crema di zucca e crumble di panettone”. “Il controfiletto di vitellone con mostarda di melecotogne e porri baby brasati”. “La suprema di pollo con millefoglie di patate e salsa di melograno”. “Il filetto di vitello con spinaci aglio olio con pecorino liquido di Farindola”. “Il collo di maiale con patate vitelotte profumate all’arancia e cioccolato fondente”. 🇮🇹

Il Cuoco al... ..*Centro!*



L'evento

Da quest'anno ho l'onore e il privilegio di essere la responsabile Nazionale delle lady Chef.

Nell'ottica di un consolidamento dell'area centro all'interno della Federazione, nel mese di febbraio ci sarà un concorso di cucina calda a coppie, in occasione di un evento di rilievo nazionale chiamato "A porte aperte" presso l'azienda Cancelloni a Magione il giorno 25 febbraio 2016.

Un'area importante ricca di tradizioni, di storia enogastronomica e non, che mette insieme mare, colline, montagne, valori storici e culturali che hanno contribuito alla crescita della nostra Italia.

Evento che vuole essere un percorso su misura per i professionisti del mondo ho.re.ca., un'occasione per confrontarsi insieme su prodotti, novità, tendenze, sapori, idee....

Organizzatore il gruppo FA.SI., riconosciuto a livello nazionale insieme alle sue singole realtà aziendali, come punto di riferimento con tutti i servizi collegati per i maggiori interpreti della ristorazione commerciale e collettiva, dell'ospitalità e dell'enogastronomia. Un evento unico nel suo genere che prevede la partecipazione di chef noti nello scenario nazionale ed internazionale, con seminari didattico/formativi, toccando temi particolarmente sensibili ai professionisti del settore, coniugando aspetti tecnici, innovazione e tradizioni culinarie. Ma facciamo qualche nome: Luca Montersino, Heinz Beck, Davide Oldani, il nostro, passatemi il termine, Alessandro Circiello e altri protagonisti riconosciuti appunto a livello nazionale e non solo.

Ma non solo cucina, l'evento verrà impreziosito da sfilate di

moda con abbigliamento professionale, media presenti con tv e giornali, animazione con performance ed ospiti famosi. In questo contesto si inserisce il nostro concorso, chiamato "Il Cuoco al... ..Centro", concorso di cucina calda che prevede un impegno a coppie, di una lady chef e il proprio commis. Il concorso sarà diviso in due momenti, in due fasi; la prima parte che avrà come protagonista una ricetta classica della cucina italiana, da realizzare in un'ora di tempo, e verrà comunicata il giorno precedente.

Una seconda ricetta realizzata attingendo da un paniere di 12 ingredienti che i concorrenti troveranno sul posto la mattina stessa.

Il regolamento

- La ricetta dovrà essere servita al piatto individuale, eseguita nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno della location stabilita; tema, come indicato, una ricetta classica della cucina italiana ed una con un paniere di ingredienti che verranno messi a disposizione dall'organizzazione la mattina stessa.
- Nel caso della seconda ricetta si potrà preparare o un entrata (antipasto) o un primo o un secondo piatto a scelta, dovranno essere realizzati 4 piatti, uno, per la presentazione espositiva e 3 per la giuria; gli ingredienti necessari verranno messi a disposizione dall'organizzazione.
- La stessa, d'accordo con il Presidente della Giuria, si riserva il diritto di penalizzare o escludere un partecipante in caso di inosservanze delle norme igieniche standard. L'organiz-

zazione mette a disposizione dei partecipanti un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali.

Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc...) ne sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali sarà nostro compito a fornirli, previa richiesta, ad ogni concorrente salvo che vogliano procurarselo per conto proprio.

Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti. Ogni concorrente dovrà consegnare, prima della gara al Capo della Giuria, una copia della ricetta presentata in concorso, redatta per 4 porzioni.

È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate.

È altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).

Punteggi e Valutazioni

- Le valutazioni saranno redatte secondo le norme internazionali stabilite dalla WACS, da giudici delegati dalla Federazione Italiana Cuochi, per un punteggio massimo totale stabilito in 100 punti così suddivisi:
- Set-up organizzazione, ordine e pulizia: 0-25 punti
- Preparazione corretta e professionale : 0-25 punti
- Presentazione pratica: 0-25 punti
- Aspetto estetico e sapore: 0-25 punti.

I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti in base alle valutazioni espresse dalla Giuria, e saranno assegnati

secondo i criteri qui descritti.

La premiazione si terrà il giorno della gara stessa i concorrenti dovranno partecipare in divisa da cuoco.

- punti 100 medaglia d'oro con Menzione
- punti 90-99 medaglia d'oro
- punti 80-89 medaglia d'argento
- punti 70-79 medaglia di bronzo
- punti 01-69 diploma

Le collaborazioni

Ma ci sarà anche altro, una sinergia già messa in campo durante il congresso nazionale di Firenze, insieme ad A.I.S., che con i propri professionisti presenterà una serie di vini, e sarà anche a disposizione per consulenze su carte dei vini ed abbinamenti.

Un'importante collaborazione con gli istituti alberghieri e con le Unioni regionali del centro Italia.

Data la grande sensibilità del gruppo verso la ristorazione collettiva, verranno invitati i maggiori interpreti del settore ai quali verranno proposti seminari ad hoc. Saranno chiamati a relazionare esponenti nazionali di categoria come Confcommercio, FIPE, AIC, i quali forniranno interessanti approfondimenti a tema sulle tendenze economiche e sugli scenari di mercato.

Ed ancora... verrà proposto un sentiero del gusto che, a partire dagli antipasti, accompagnerà i partecipanti fino alla degustazione finale dei dessert con un'ampia offerta gustativa ed emozionale. Quindi un evento importante e di rilievo nazionale, dove la Federazione Italiana Cuochi vuole essere presente attivamente, con il proprio concorso e i dirigenti nazionali che verranno invitati, con protagoniste le regioni del centro Italia, i cuochi e tutti coloro che vorranno essere al nostro fianco anche in questa occasione.

La responsabile lady chef Alessandra Baruzzi

Firma anche tu il manifesto del cuoco 3.0 e sostieni la categoria

Gli atti del 28° Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi sono stati condensati nel Manifesto del Cuoco 3.0 già sottoscritto da molti presenti in conclusione dei Lavori alla Leopolda il giorno 11 novembre 2015.

Pertanto la petizione, pubblicata su change.org e rivolta al Governo Italiano e ai competenti ministeri, Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali Ministro Poletti, Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali Ministro Martina, Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca Ministro Giannini, si propone di supportare la categoria dei cuochi italiani nelle sedi istituzionali.

Ora il documento è on line! Tutti possono sottoscriverlo per porre all'attenzione dell'opinione pubblica e delle autorità competenti le legittime aspirazioni, le problematiche e le potenzialità della nostra categoria.

► [Per visualizzare il manifesto del cuoco 3.0 clicca qui](#)



Rimani anche tu nella **grande** **FAMIGLIA**



SOCIO anch'io

C A M P A G N A T E S S E R A M E N T I

2016



essere
SOCIO



Iscrivendoti riceverai:

- ✓ Abbonamento annuale alla rivista "IL CUOCO" (digitale e cartacea).
- ✓ Tessera con codice personale e password.
- ✓ Sconti sul nuovo store online **ficstore.it** (abbigliamento e gadget).
- ✓ Sconto su libri o prodotti multimediali presentati nella Rivista "IL CUOCO".
- ✓ Sconti nel circuito ASSO-CRAL.
- ✓ Adesivo F.I.C.



GADGET 2016

GREMBIULE DELLA
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

iscriversi e' FACILE

RIVOLGITI
alla tua Associazione
Provinciale e Territoriale.

PER OGNI ALTRA INFORMAZIONE
Federazione Italiana Cuochi
+39 06. 4402178 - 06. 4402209
www.fic.it | fic@fic.it

Avrai anche la possibilità di:

- Accedere alle aree riservate del sito F.I.C. (es. cerco-offro lavoro).
- Scaricare Dvd didattici.

Ed inoltre potrai:

- Partecipare a tutte le iniziative della propria Associazione e a tutte le Manifestazioni Nazionali della F.I.C.
- Partecipare a tutti i concorsi o competizioni organizzati dalla F.I.C. (es. Campionato della Cucina Italiana, Jam Cup, Artistica...) e dalla WACS.
- Seguire i corsi di formazione F.I.C. organizzati sul territorio dalle rispettive Associazioni o dai Compartimenti Nazionali.
- Usufruire di ingressi agevolati e/o gratuiti in alcune delle maggiori fiere di settore dove la Federazione è presente (es. SIGEP di Rimini, HOST di Milano, VINITALY Verona...).

MA SOPRATTUTTO POTRAI CONDIVIDERE CON MIGLIAIA DI **BERRETTE BIANCHE**
I **VALORI** CHE RENDONO UNICA LA PROFESSIONE DEL **CUOCO**



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

Obiettivo *Lavoro*

IMPORTANTE INNOVAZIONE NEL CAMPO DELL'ORIENTAMENTO ALLA SCELTA DEL PROPRIO FUTURO. IL NUOVO PORTALE EDUSCOPIOLAVORO DELLA FONDAZIONE GIOVANNI AGNELLI OFFRE UNA PIATTAFORMA PER LA SCELTA DELLA SCUOLA SUPERIORE PROFESSIONALE. SI TRATTA DI UN IMPORTANTE RICONOSCIMENTO AL MONDO PROFESSIONALE E DI UN PASSO IN AVANTI NELLA CONSAPEVOLEZZA CHE I MESTIERI SONO UNA COMPONENTE FONDANTE DELLA RICCHEZZA CULTURALE, SOCIALE ED ECONOMICA DEL NOSTRO PAESE.

30

Il nuovo portale, www.eduscopiolavoro.it, estende e integra l'esperienza di straordinario successo di Eduscopio, che a un mese dal lancio della seconda edizione aggiornata, ha già realizzato un incremento di visite del 50% rispetto allo stesso periodo dello scorso anno, conclusasi con un totale di 360.000 visite e oltre un milione di pagine visitate. Poiché Eduscopio misura la capacità delle scuole superiori di preparare gli studenti per i successivi studi universitari, non può includere gli istituti professionali, la formazione professionale delle Regioni e quella parte dei diplomati degli istituti tecnici che non proseguono all'università, ma cercano un impiego dopo il diploma.

Il portale EduscopioLavoro intende ora colmare questa lacuna e in versione sperimentale lo fa con riferimento a Lombardia e Piemonte. Il suo scopo è permettere di comprendere, grazie a dati oggettivi e verificati, come gli istituti tecnici e professionali – statali e paritari – predispongano i propri diplomati a cercare e trovare un lavoro. La missione principale di queste scuole è, infatti, fornire competenze adeguate e subito spendibili in termini lavorativi, curando in particolare la delicata fase transizione scuola-lavoro. Alcune scuole assolvono bene a questa missione, curando non solo la qualità della formazione, ma anche delle attività di orientamento al lavoro e di job placement, mentre altre

sono meno efficaci. Anche per questa ragione i diplomati dei diversi percorsi di studio hanno probabilità diversa di trovare occupazione e di farlo in tempi brevi.

La comparazione tra le scuole viene proposta sulla base di tre indicatori fondamentali:

1. la percentuale di diplomati “occupati” (coloro che hanno lavorato per più di sei mesi in due anni),
2. il tempo d’attesa per il primo contratto significativo,
3. la coerenza tra studi fatti e il lavoro svolto.

EduscopioLavoro si basa su due fonti principali di dati. La prima è l’Anagrafe Nazionale degli Studenti (ANS) del MIUR, dalla quale vengono tratte le informazioni sugli studenti che hanno conseguito un diploma in una scuola statale o paritaria di Piemonte e Lombardia. La seconda è rappresentata dalle Comunicazioni Obbligatorie (COB) del Ministero del Lavoro, che descrivono per ogni lavoratore dipendente i principali eventi che ne caratterizzano la carriera lavorativa.

Secondo l’OCSE, per il 64% dei giovani italiani di età tra i 20 e i 24 anni, la durata della disoccupazione supera l’anno. I dati di EduscopioLavoro rivelano che oltre la metà dei diplomati tecnici e professionali di Piemonte o Lombardia entra nel mondo del lavoro nei due anni successivi al diploma: circa il 41%

ha lavorato per più di sei mesi nel periodo considerato (occupati), il 10% ha svolto lavori più saltuari e frammentari, non superando i sei mesi di lavoro nel periodo considerato (sottoccupati).

Il 10,8% di diplomati ha, invece, alternato o svolto contemporaneamente attività lavorative e di studio universitario, mentre il 20% si è dedicato completamente agli studi

universitari, senza alcuna attività lavorativa nello stesso periodo. Nel 18% dei casi, i diplomati non risultano iscritti a corsi universitari né hanno avuto esperienze lavorative di alcun tipo.

Anche la Federazione Italiana Cuochi dedica molto tempo ed energia alla formazione delle giovani leve. Da sempre il Dipartimento Tecnico Professionale attiva corsi sul territorio e ha messo in campo una serie di azioni a tutti i livelli per incrementare ed attivare circoli virtuosi che puntino ad elevare il livello degli enti formativi e a riconoscere appieno la figura professionale del Cuoco certificando la professionalità con strumenti opportuni. Non possiamo quindi che essere favorevoli ed entusiasti di EduscopioLavoro auspicando che il sistema venga presto esteso a tutto il territorio nazionale.

 **la tua scuola in tre click! collegati a www.eduscopiolavoro.it**

segui il percorso, dicci dove vivi, il tipo di scuola che ti interessa e il criterio che preferisci per confrontare le scuole guarda i confronti e scarica la scheda della tua scuola! 

IPSE DIXIT

Ipse Dixit – Gianni Agnelli

“Non amo molto i consuntivi; soprattutto non mi piace il passato se non per quel tanto che fissa la nostra identità. Io amo il futuro e mi piacciono i giovani. La mia vita è stata tutta una scommessa sul futuro”.



Maestri Veri, *Allievi Digni*

DISPERDERE LA SAPIENZA DELLE MANI È ROVINARE IL MONDO

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

Saper fare il lavoro è l'essenza della professionalità. Essenza che è facile perdere e disperdere in un mare di pregiudizi ed egoismi. Il non maestro, colui che fatica a condividere la sapienza delle sue mani, rimane geloso della sua abilità timoroso che l'allievo possa in un qualche modo surclassarlo. Ma l'allievo che supera il maestro è nell'ordine delle cose. E' così che il mondo procede e si evolve. In questo modo, siate certi, si sviluppano tecnologia e scienza. In questo modo, in una competenza cresciuta nelle botteghe e nelle trattorie, si sviluppano i mestieri. In un'era dove la globalizzazione ha reso spesso superflua la conoscenza generalista e generica delle tematiche e delle materie si amplifica altresì la necessità di una Cultura approfondita e mirata su microconoscenze specifiche e specialistiche. Solo la sintesi continua di eccellenti professionisti, meglio se organizzati in gruppi coesi in aziende o in organizzazioni di categoria che abbiano ampi obiettivi comuni, può definire e ridefinire il bagaglio di competenze da tramandare. Il vero maestro è quindi chi accetta di avere degli allievi che prendano progressivamente il suo posto sul lavoro. Spesso

anche nelle associazioni scattano gli stessi meccanismi e le stesse gelosie insite nella natura dell'uomo e numerose sono le situazioni di divisione e scontro generate dagli scontri generazionali. Certo maestri veri devono avere allievi degni. Per imparare un mestiere non è sufficiente andare a scuola. Lamentare che la scuola non insegna più come una volta è un luogo comune quanto abusato. Che serve fare? I giovani sono spesso disorientati e cambiano facilmente settore spinti da motivazioni diverse: non si tratta solo di affrontare il disagio relativo a un lavoro faticoso, la

32



difficoltà è legata soprattutto a una incerta affermazione professionale e sociale. Oggi, più che qualche tempo fa, non è facile partire dalla gavetta soprattutto perché mancano prospettive per una carriera futura. Dobbiamo dare modo ai giovani di crescere e imparare bene il mestiere attraverso il duro e quotidiano lavoro. Se siamo disposti ad essere Buoni Maestri dobbiamo pretendere che gli allievi siano degni di essere nostri discenti e farci nel contempo carico, in un rapporto che diviene quasi filiale, delle loro necessità. Un allievo degno è un giovane che ha voglia di imparare il mestiere vivendo l'esperienza con entusiasmo e fino in fondo. Un allievo degno deve gratitudine ai suoi maestri

perché è solo dalla passione comune e dalla condivisione degli obiettivi che possono nascere grandi cose. Il mondo oggi si trascina perché non vogliamo riconoscere che in ognuno di noi c'è una potenzialità immensa e che è solo con l'entusiasmo dei giovani e la saggezza dei veterani che possiamo sperare di esprimerci al meglio. 🇮🇹

IPSE DIXIT

Ipse Dixit – Vincent van Gogh

“Non vivo per me, ma per la generazione che verrà.”



WÜSTHOF 200 years of knives
Made in Germany Solingen

CLASSIC IKON

www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen

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

Insetto nel piatto?



di **Paolo Forgia**

si certo, ma per mangiarlo!

DAL PARLAMENTO EUROPEO IL VIA LIBERA PER I “NOVEL FOOD”
MILIONI DI PERSONE LI MANGIANO DA SEMPRE

Non fate l'aria disgustata: mangiare insetti, dice la FAO, fa bene sia alla salute sia all'ambiente.

Insetti, vermi, larve, scorpioni e ragni: non è una ricetta delle streghe per halloween ma bensì alcuni alimenti che, a breve, potranno entrare nelle cucine dei nostri ristoranti. Sono stati approvati anche funghi, alghe, prodotti di colture cellulari e tessuti.

Tra i più apprezzati sulle tavole del mondo troviamo coleotteri, locuste e lepidotteri. Non potevo non soffermarmi nel trattare quest'argomento visti i nuovi sviluppi su questa fonte proteica. La plenaria del parlamento europeo ha approvato in prima lettura il 28 ottobre 2015, a Strasburgo, con 359 voti a favore, 202 contrari e 127 astenuti, una proposta di regolamento Ue che semplificherà le attuali procedure di autorizzazione alla commercializzazione dei “NOVEL FOOD”.

I nuovi alimenti:

- 1. Alimenti con una struttura molecolare primaria modificata**
- 2. Alimenti che contengono microorganismi, funghi o alghe**
- 3. Alimenti che contengono, sono costituiti o prodotti a partire dalle piante**
- 4. Alimenti che contengono o prodotti da animali inclusi**

gli insetti

5. Vitamine che sono completamente alimentari

6. Prodotti fermentati

7. Oli raffinati

Sembra che le formiche abbiano un gusto dolce e simile a nocchie, mentre le cimici abbiano un gusto simile alla mela verde con un sentore mentolato, le larve di falena invece avrebbero un gusto piccante.

Queste informazioni possono tornarci utili visto che, le Nazioni Unite raccomandano di mangiare più insetti sia come fonte proteica sia come protezione dell'ambiente. Molti di questi insetti rappresentano, già da qualche tempo, un'alta fonte energetica nei paesi orientali invece noi occidentali non riusciamo ancora a entrare in questa ideologia.

Proprio durante i giorni dell'EXPO, si è svolta la prima degustazione d'insetti autorizzata dal ministero della Salute. A organizzarla è stata la Coop che ha portato gli insetti che, dopo attente analisi, sono stati preparati per un buffet da un cuoco italiano che li ha abbinati a tartine con creme di ricotta e bacche dolci. I prodotti utilizzati per l'evento avevano la provenienza belga che già da fine 2013 aveva autorizzato la vendita di 10 specie di insetti per il consumo umano. 🇧🇪

Le ricette dal mondo

Giusto per farvi capire come affrontare questa nuova frontiera, ho cercato per voi alcune ricette provenienti da tutto il mondo. Alcuni di queste ricette sono già in uso anche nei nostri bar e ristoranti.



VERME AGAVE

Conosciuto anche come Mezcal Verme: queste larve vengono messe in bottiglie di tequila. In Messico consumati anche durante il pasto.



FORMICHE TAGLIAFOGLIE

Sono consumate principalmente in Sud America e si dice abbia un gusto che assomiglia alla pancetta. Di solito mangiati tostati e venduti al cinema come popcorn (Colombia).



GRILLO

Mangiati fritti, saltati, bolliti e arrosto. Vengono consumati soprattutto in Messico, Thailandia, Cambogia.

BACO DA SETA

Hanno un sapore un po' come i pomodori verdi, gamberi e granchi. Ideale cuocerli insieme ai lamponi, frutto della pianta dove si alimenta.



LUMACHE

Mangiate soprattutto in umido o alla francese gratinati in forno con una panatura di aglio e prezzemolo.



RANE

Molto utilizzate in Veneto e servite fritte abbinato ad un risotto. Il gusto assomiglia a quello del pollo.

ESCARGOT ALLA BOURGUIGNONNE

Ingredienti

- Lumache 100 gr
- Burro chiarificato 300 gr
- Scalogno 1
- Prezzemolo q.b.
- Sale fino q.b.
- Pepe macinato q.b.
- Mollica di pane

Procedimento

1. Mettete in una terrina il burro ammorbidito, lo scalogno e il prezzemolo tritati finemente, il sale, il pepe e fatene un impasto omogeneo.
2. Estraiete le lumache dai gusci.
3. Sciacquate i gusci e successivamente mettete un po' di burro aromatico all'interno, la lumaca e chiudete con il composto di burro.
4. Premere bene il composto per far sì che il guscio sia chiuso ermeticamente.
5. Mettete le lumache in un piatto da gratino, cospargetele di mollica di pane aromatizzato e un filo d'olio.
6. Cucinare in forno a fuoco alto per 8 minuti e servirle.



Ovviamente quest'articolo è stato scritto per provocare e suscitare emozioni positive o negative in merito ma

visto il continuo mutamento della nostra clientela "MAI DIRE MAI".

Cibo dei cuori: giovani chef *ai fornelli insieme alle mamme*

di **Antonio Iacona**

SIMONE STRANO -GIOVANE EXECUTIVE CHEF DI UNO DEI CINQUE STELLE PIÙ INNOVATIVI DELLA CAPITALE- HA REALIZZATO SULL'ETNA IL PRANZO PER IL CONGRESSO DEI COLLEGHI DELL'ISOLA

Il primo ingrediente è stato certamente la passione tutta siciliana. Poi, si sono aggiunti i colori, i sapori, gli aromi di una cucina giovane e dinamica e, al contempo, prestigiosa. Quella stessa cucina che caratterizza lo stile di Simone Strano, lo "Chef con la Coppola",

che oggi è il punto di riferimento del lussuoso ristorante di Palazzo Montemartini a Roma, 5 stelle, ma sempre con la sua Sicilia nel cuore e... in testa, naturalmente! Allo chef Simone Strano, alla sua brigata e a giovani talentuosi del-



la squadra Cuochi Etnei è stato affidato il compito, lo scorso 1 dicembre, di organizzare il pranzo per il 32° Congresso Regionale dei Cuochi Siciliani, com'era il desiderio del presidente regionale Domenico Privitera, e del presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei e Fic

Promotion, Seby Sorbello. Con una sorpresa gradevolissima, però, dato che ogni giovane chef ha avuto accanto a sé nella preparazione del pranzo la propria mamma, anch'essa con la "coppola", il tipico berretto siciliano ormai

famoso in tutto il mondo e segno di distinzione della brigata. Ogni Chef ha preparato un piatto, replicato dalla mamma ma secondo il proprio stile. Così il pranzo, allestito nei locali delle Cantine Patria, sull'Etna, si è trasformato in una vera festa, con l'intrattenimento del cantastorie Luigi Di Pino. Un pranzo all'insegna dell'innovazione, senza trascurare la tradizione e la cultura culinaria siciliana. "Il nostro messaggio è quello di lavorare tutti insieme in armonia – ha detto Simone Strano, in occasione dell'evento, molto atteso e seguito anche da numerosi giornalisti gastronomici siciliani – e di lavorare tenendo conto dell'amicizia, della passione e del rispetto per gli altri". Ed in quella memorabile giornata le preparazioni hanno avuto un titolo speciale: "Cibo dei cuori", volendo



richiamare la cucina con la quale sono cresciuti i giovani chef. "Dobbiamo ricordare, infatti, – ha aggiunto Simone – che la base di ogni preparazione culinaria affonda sempre le radici nella tradizione, nelle antiche ricette; da lì nasce l'espressione dell'alta cucina". E poi, una rivelazione sul piatto a cui è più legato. "Dico senza esitazione – ha risposto – il pane preparato da mia madre: semplice o condito, è ciò che preferisco di più. Mia madre, ogni settimana, mi fa recapitare a Roma il suo pane, quello che lei panifica con tanto amore; con la stessa attenzione coccola anche i miei fratelli che abitano in città diverse. È una tradizione della nostra famiglia che viene mantenuta nonostante le distanze". Un altro segno d'amore, che nasce in cucina e che in cucina si tramanda. 🍞

Il mare nella cucina di *Cristian Luigioni*

CLASSE 1979, LUIGIONI LAVORA NELLA CUCINA DEL RISTORANTE
“DA LORENZO” IN PIAZZA NAVONA A ROMA

È nella capitale, sua città di nascita, che Cristian ha iniziato il suo percorso professionale nella ristorazione: a 16 anni muove i primi passi nel ristorante “La Dolce Vita” di piazza Navona, dove dopo sei anni diventa lo chef responsabile. Il suo curriculum va ad arricchirsi di tante

esperienze negli anni successivi, grazie ad uno stage di 6 mesi presso il ristorante “Clemente alla Maddalena” e all’inaugurazione del ristorante “Monteforte ai Coronari”. Dopo due anni approda nella società Navona Group, guidata dal famoso ristoratore Mauro Pizzuti e si occupa della start-up del ristorante “Panzirone”, diventa poi executive chef e responsabile della start-up del ristorante “Da Claudia” al Pantheon, per poi tornare a piazza Navona come executive chef del famoso ristorante “Tre Scalini”. Partecipa all’inaugurazione del ristorante “Tre Scalini” di Tokyo, dove rimane per circa sei mesi totali e inaugura lo street-food “Ciao Checca” di piazza Firenze. 🇮🇹

39



COMPARTIMENTO GIOVANI F.I.C.

È l’organo preposto a favorire lo sviluppo e la crescita di giovani che siano in grado di promuovere la cucina italiana, sia nelle sue istanze innovative sia nella sfera tradizionale, interpretandola con professionalità e passione, alla luce delle nuove esigenze che la moderna alimentazione impone.

TENTACOLI DI POLPO ALLA GRIGLIA CON PATATE ED OLIVE TAGGIASCHE

Ingredienti:

300 gr polpo
200 gr patate
40 gr olive taggiasche
5 gr foglie di menta
20 gr pomodoro concassea
30 gr olio e.v.o
5 gr rosmarino
10 gr acciughe dissalate

Procedimento

- Cuocere il polpo in acqua bollente per un'ora. Unire il succo di un limone e lasciare raffreddare il polpo nella sua acqua per almeno un'ora. Sgocciolarlo, ricavare i tentacoli e farli rosolare in una padella calda con olio e rosmarino.
- Per la crema di patate: fare bollire le patate, sbucciarle e frullarle nel frullatore emulsionandole con l'olio; aggiungere i filetti di acciuga ed aggiustare di sale.
- Impiattare distribuendo la crema di patate a specchio nel piatto; adagiare i tentacoli di polpo, le olive taggiasche e una concassea di pomodoro. Decorare con foglie di menta fresca.

RAVIOLI DI BACCALÀ E PATATE CON VONGOLE VERACI E VELLUTATA DI CAVOLFIORI

Ingredienti:

500 gr farina 00
100 gr semola di grano duro rimacinata
5 uova
30 gr olio e.v.o
1 kg baccalà dissalato
400 gr patate bollite
100 gr vongole veraci
2 cavolfiori
1 mazzetto di aneto

Procedimento

- Preparare l'impasto dei ravioli amalgamando il baccalà cotto a bassa temperatura, 65°C, per 50 minuti a vapore e le patate bollite in precedenza. Aggiustare di sale e trasferire in frigorifero.
- Disporre a fontana le due farine setacciate, aggiungere al centro le uova con sale e olio e un cucchiaino di acqua tiepida; impastare il tutto e formare una palla; farla riposare in frigorifero coperta con un telo per almeno un'ora.
- Stendere la pasta e disporre ogni 10 cm un cucchiaino di impasto di baccalà. Coprire con un altro strato di pasta ben stesa e togliere l'aria dall'interno; tagliare i ravioli e chiuderli con l'apposita rotella.
- Preparare la salsa: soffriggere in una casseruola olio e scalogno, aggiungere una patata cruda tagliata finemente e sfumare con del brodo vegetale; aggiungere i cavolfiori precedentemente puliti e sgranati e terminare la cottura continuando ad aggiungere brodo vegetale. Quando saranno ben cotti, frullare il tutto aggiustando di sale ed emulsionando con l'olio e.v.o.; aggiungere qualche fogliolina di aneto fresco.

- Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata e, nel frattempo, aprire le vongole veraci con olio un piccolo spicchio di aglio e qualche gambo di prezzemolo che poi verrà eliminato. Sfumare con l'acqua di cottura, togliere le vongole appena aperte per evitare che si secchino troppo e fare saltare i ravioli cotti con l'acqua delle vongole.
- Impiattare disponendo la vellutata di cavolfiori a specchio al centro del piatto, adagiare i ravioli su di essa, unire le vongole e decorare con foglioline di aneto fresco.



TRANCIO DI SPIGOLA CON SCAROLA BRASATA UVETTA E PINOLI ED EMULSIONE DI MELOGRANO

Ingredienti:

200 gr spigola a trancio

300 gr scarola

10 gr pinoli

10 gr uvetta sultanina

20 gr olio e.v.o

2 melagrane

Procedimento

- Lavare con acqua fredda la scarola precedentemente sfogliata, tagliarla grossolanamente e farla saltare in padella con olio e.v.o e poco sale. Una volta cotta, conservarla in una ciotola d'acciaio e aggiungere i pinoli e l'uvetta sultanina già ammollata in acqua e vino bianco.
- Per l'emulsione di melagrana: sgranare i frutti e frullare in un tumbler alto i chicchi con un con sale e olio.
- In una padella antiaderente ben calda disporre il trancio di spigola dalla parte della pelle e cuocerlo per 3 minuti, aggiungere un cucchiaino di olio e.v.o e girare la spigola, facendola cuocere per altri 3 minuti. Infine, adagiare il trancio in una placca e terminare la cottura in forno a 200°C per altri 4 minuti.
- Impiattare, disponendo al centro del piatto la scarola brasata, al suo fianco il trancio di spigola e condire con l'emulsione di melograno a giro nel piatto.

CREME BRULÉE AL CIOCCOLATO BIANCO

Ingredienti:

500 ml di panna liquida fresca

500 ml di latte fresco

350 gr di cioccolato bianco

Galak

5 rossi d'uovo

70 gr di zucchero di canna

Procedimento

- In una casseruola scaldare latte e panna e quando saranno ben caldi ma non bollenti aggiungere il cioccolato bianco spezzettato.
- In una ciotola d'acciaio disporre i tuorli e lo zucchero di canna ed amalgamare mescolando con una frusta.
- Riprendere il composto di latte, panna e cioccolato e quando quest'ultimo sarà ben sciolto filtrare il tutto nella ciotola con uovo e zucchero, mescolando continuamente con una frusta per evitare la formazione di grumi. Ottenuta una crema liscia, riportare il tutto nella casseruola sul fuoco per 10 minuti. Non appena la crema avrà assunto una consistenza abbastanza densa, disporla nei 4 stampini da forno di porcellana.
- Disporre gli stampini in una teglia a bagnomaria e cuocere nel forno preriscaldato a 120°C per 1 ora. Lasciare raffreddare in frigorifero per almeno 12 ore, cospargere con zucchero di canna e bruciarlo con l'apposito cannello a gas per ottenere la classica crosticina in superficie.
- Impiattare con un tovagliolo nero, una piccola spolverata di zucchero a velo e accompagnare con mezzo frutto della passione.



c'è più gusto con meno sale!

100% seme italiano - 100% territorio italiano - 50% di sale in meno



NO STRA NO



P A N E

dal campo, al molino, al forno.



bellani.com



nostrano pane garantisce:
sementi e territorio italiani
fonte naturale di fibra 
fonte di iodio **PreSal®**
lievito naturale italiano 
versatile e facile da lavorare
poco sale... per guadagnare salute



+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

w w w . i t a l m i l l . c o m

A m’arcord: n°1

“Orient Express- Ora di pranzo”



di **Eugenio Medagliani**
Calderaio umanista

“Ho incontrato, in oltre sessanta anni di attività, illustri, famosi e affermati cuochi. Ne ascoltai i loro racconti e le loro avventure, talvolta incredibili, aneddoti ed esperienze straordinarie tanto da rimanerne incantato. Compresi come le leggi della chimica-fisica della cucina e della dolceria fossero più attraenti e coinvolgenti dei corsi che svolgevo presso l’Università di Chimica di Pavia.



L’opportunità di viaggiare sull’Orient Express mi capitò più di 30 fa, fu quella di vivere un’esperienza unica nell’arte del viaggiare, un tempo privilegio di pochi, un’avventura che fa parte di una leggenda, a bordo del più sontuoso treno che mai sia stato costruito e concepito, in funzione di uno stile ricercato e lussuoso.

Restaurate scrupolosamente, tutte le carrozze conservano l’autenticità, il fascino romantico e l’eleganza originale. Nella sala da pranzo di questo “grand hotel” su ruote si nota che confort e buon gusto ricreano l’atmosfera degli anni 1920-1930. Alcuni passeggeri seguono, nel vestirsi, addirittura lo stile della *Bella Epoque*. Elegante il servizio di porcellana di Limoge, preziosi i bicchieri di cristallo e le posate d’argento, il tovagliato di lino. Ma è soprattutto del ristorante di questo treno che voglio raccontare: di come si cucina, di chi cucina e serve, di come si mangia. Grazie alla propizia occasione del viaggio Venezia-Parigi, ebbi la possibilità di intervistare il personale di cucina e di sala del treno e quello del reparto di preparazione situato nella stazione di Parigi Austerlitz. Responsabile della compilazione della *Carte*, dei menù, della brigata di cucina composta da oltre quaranta cuochi operanti nelle cucine viaggianti e in quella a terra

era, allora, Michel Ranvier, un allievo dei celebri cuochi di Roanne, i Troisgros. Dinamico e moderno professionista di cucina, mi confermò che, per aderire ai gusti della maggior parte della clientela, americana ed anglosassone, doveva proporre menù classici, sia come impostazione sia come ricette. Si tratta comunque di ricette rivisitate, rese moderne ed attuali, di esecuzione semplice e lineare poiché occorre ricordare che si cucina su un treno. Una cucina di circa due metri per quattro, dove tre cuochi devono soddisfare le esigenze di una clientela che abitualmente frequenta i migliori ristoranti del mondo. Dalla *nouvelle cuisine*, mi spiegò il giovane cuoco responsabile della cucina di “bordo”, si è adottato il servizio al piatto, piacevole da vedersi ed inoltre comodo per il servizio su un mezzo di trasporto ondeggiante ed instabile, Fondi, salse di base, taglio e preparazioni delle carni, dei pesci e delle verdure sono eseguiti nella cucina centrale della stazione di Austerlitz e sono messi sotto vuoto il giorno stesso del passaggio del treno, onde disporre di derrate alimentari fresche e non surgelate. Nella cucina del treno, che dispone di fornelli a gas, di forni elettrici, di frigoriferi, di macchinari moderni e naturalmente di piani di lavoro, si legano le salse, si cuoce, si rifinisce. Chiesi allo chef: “esistono grandi difficoltà nel lavorare in una cucina così traballante”? “Sì” rispose “ma dopo qualche viaggio si diventa abili equilibristi, come del resto avviene ai cuochi che operano sugli yacht. Un serio problema erano brodi e minestre bollenti che infatti



sono state tolte dai menu. Ciò che più affatica è il caldo, specialmente in estate”. Il *train manager*, mi porse la lista delle vivande, composta da una breve ma raffinata *carte* di vivande fredde (salmone affumicato, gamberetti in *vinagrette* di erbe fresche, caviale sul ghiaccio) e dal menu del giorno, o meglio del mese, poiché lo stesso viene rinnovato mensilmente e stagionalmente in quanto, a differenza di tutti i ristoranti del mondo, la clientela che pranza sull’Orient-Express, non è mai la stessa, ma per il 95% cambia giornalmente.

Mi ricordo ancora i cibi che gustai : uno stuzzichino di uova di quaglia con salmone affumicato e pane tostato. Poi una sogliola al forno farcita di una mousse di pesce al sapore di anice. La portata di carne era disposta secondo i canoni della *nouvelle cuisine*, con le fettine di filetto di agnello adagiate a ventaglio su un nido di...tagliatelle, il tutto nappato con una salsa ben legata e gustosa. Quindi un assortimento di ben otto formaggi francesi e, come dessert, due crêpes ripiene di frutta fresca con salsa di arance amare. Carta dei vini, come naturale, tutta francese, tranne un Fendant svizzero. Un encomio al sommelier, abilissimo equilibrista, nel cogliere il momento opportuno per versare il vino nel bicchiere. Fu un’esperienza affascinante, degna di essere vissuta almeno una volta in occasione di un felice anniversario, o per provare un’emozione di viaggio diversa, e perché no, nella illusoria speranza di un incontro emozionante o romantico che, forse, non avverrà mai, però... 🇫🇷



di **Sergio G. Grasso**
Gastrosofo, Antropologo alimentare

Legumi, legàmi *e storie*



Tra tutte le specie commestibili che Madre Natura ha messo a disposizione dell'uomo senza richiedere difficili e azzardate salite sugli alberi (da cui, secondo il buon vecchio Darwin abbiamo fatto altrettanta fatica a scendere) e senza laboriosi scavi di ricerca, vi è una categoria di frutti che sembra fattappòsta per soddisfare il bisogno primario di nutrire e soddisfare. I botanici raggruppano questi vegetali nella categoria dei "legumi" raggruppano questi vegetali nella categoria dei dal latino *lègere* che significa raccogliere ma anche scegliere. Le tracce più antiche di coltivazione di leguminose sono state trovate in una grotta nel nordovest della Thailandia. Gli abitanti della caverna coltivavano - quasi diecimila anni fa - due distinte tipologie di fave e una qualità di piselli notevolmente più grossa rispetto a quelli comuni (grandi quanto l'unghia del mignolo) che crescevano spontaneamente nel sudest del Afghanistan, nell'Asia Centrale e ai piedi dell'Himalaya. I legumi — non solo i fagioli ma anche le fave, le lenticchie, i ceci, le cicerchie, i piselli - hanno la-

sciato una lunghissima traccia nella storia del genere umano. Una traccia che si snoda lungo un'interminabile teoria di fame, carestie, miserie... quotidianità di gente comune, tragedie lunghe millenni, a cui da poco tempo gli storici hanno rivolto la dovuta attenzione. Un piatto di lenticchie è preso dalla Bibbia come simbolo della stoltezza di Esaù, già predestinato a guidare il popolo di Israele in quanto primo figlio di Isacco. Il consumo di lenticchie che facevano i romani e che importavano dall'Egitto, era enorme. Cibo popolare ma anche pietanza ammessa agli onori della mensa imperiale. Magari in modo un po' strano, come quello prediletto da Eliogabalo, l'imperatore pazzo che si divertiva a cospargere manciate di pietre preziose sui piatti di lenticchie offerti ai suoi ospiti. Facile immaginare l'esultanza dei dentisti dell'Urbe! Oltre ad uno smodato uso alimentare, le lenticchie venivano usate anche come air-bag per i carichi di merci fragili che attraversavano il Mediterraneo a bordo della navi onerarie. L'obelisco di Piazza San Pietro in Vaticano, per esempio, fu traghettato a Roma da



Alessandria d'Egitto - sotto l'imperatore Caligola - ben sistemato al centro di 120 mila misure di lenticchie! Ai legumi sono anche legati i nomi di alcuni personaggi celebri della romanità. Il grande Cicerone era così chiamato per grossa escrescenza che ornava il suo naso, fatta appunto in forma di cece (cicer in latino). Ma anche la nobile famiglia dei Fabii mutuava il proprio nome dalla fava così come Gaio Calpurnio Pisone (dal latino *Pisum* = pisello) che ordì una congiura contro Nerone o i nobili appartenenti alla famiglia dei Lentuli (da *lens* = lenticchia). Nessun altro gruppo di alimenti ha mai ottenuto un tale onore nella storia. Da più parti si sostiene che prima del 1492 il Vecchio Continente non sospettasse nemmeno l'esistenza del fagiolo (il cui nome, per inciso, significa "piccola fava"). Eppure la prima ricetta documentata di fagioli la dobbiamo a quel Marco Gavio Apicio, patrizio romano del I secolo d.C., che li consiglia fritti e conditi con pepe o cucinati in tegame con finocchio verde e sapa, un mosto cotto piuttosto ristretto, antesignano dell'attuale aceto balsamico. Ancora più indietro nel tempo ci spingono le relazioni archeologiche dell'università di Tubinga sugli scavi in corso nell'antica città di Troia in Turchia. Pare che del favoloso tesoro di Priamo facessero parte molte giare di fagioli, considerati - tremilannifà - esotica e rara vivanda. Favoloso più che mai questo tesoro, giacché "favola" è parola derivata da *fabula*, in latino piccola cosa di poco conto, come le fave. Entrambi, quelli di Apicio e quelli di Priamo, erano i fagioli *dolici d'Egitto* (*Dolichos lablab*), semi di una pianta originaria dell'Africa tropicale, coltivata già nel 4000 a.C. e diffusa nel bacino mediterraneo almeno 1500 anni prima

della nostra era. Noi li conosciamo come i "fagioli dell'occhio" e pur appartenendo alla stessa famiglia del *Phaseolus vulgaris* sono più piccoli di questi, di colore bianco e dotati di una caratteristica macchia nera nel punto in cui il seme si salda al baccello. Usati da secoli, con le lenticchie, anche come fertilizzante per le campagne, i fagioli "dell'occhio" non godevano però di buona reputazione alimentare nel medioevo. Erano considerati dai potenti come cibo rozzo e villano, tutt'al più mangime per animali. Questo non impediva al popolino di consumarne in abbondanza, anche in forza delle presunte proprietà afrodisiache dei legumi. Sulle virtù - almeno benefiche se non proprio erotiche - del fagiolo-carne-dei-poveri, dice la sua anche Eduardo De Filippo in Natale in casa Cupiello; pasta e fagioli, come medicina per cacciare una febbre di origine "viscerale". Gioielli rari e preziosi sono i fagioli di Onano (Viterbo), quelli "del Purgatorio", gli "Zolfini", il "Tabacchino" di Sarconi (Potenza) i gustosissimi "Ciavattoni" e gli straordinari Fagioli di Lamon, i primi a germogliare in Europa dopo la scoperta delle Americhe. Del buon uso e della capacità di interpretare al meglio i doni di cui Madre Natura è provvida (nonostante gli insulti e gli assalti a cui la sottoponiamo) sono dimostrazione le mille e più preparazioni a base di legumi di cui la gastronomia Italiana è ricca e brillante. Figlie di una storia e di una cultura da pensare con dolcezza e mangiare con rispetto, per quanto "rumorosa" e senza nobiltà.

Fonte: ZAFFERANO MAGAZINE (Anno 16/ Febbraio 2014/n.° 46)



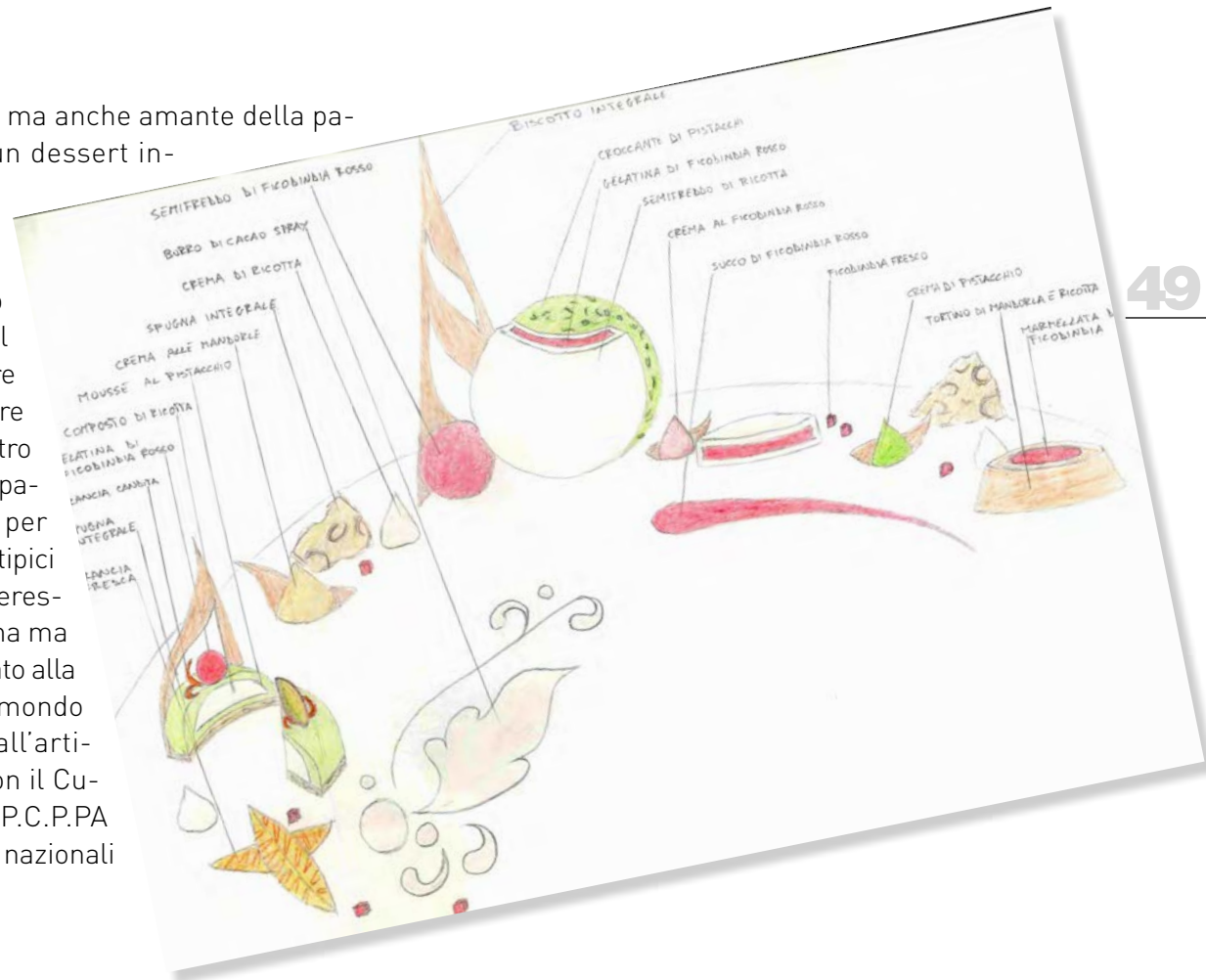


Il dessert siculo *di Girolamo Orlando*

IL CONNUBIO TRA RICOTTA DI PECORA E FICHI D'INDIA

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

Girolamo Orlando cuoco ma anche amante della pasticceria, ci propone un dessert insolito ma con sapori usuali nei luoghi siciliani. Un dessert dove mette in risalto due elementi principali, il primo il fico d'India frutto unico nel suo sapore e facile da reperire da fine agosto a tutto dicembre e a volte anche a gennaio. Altro elemento la ricotta di pecora pastorizzata, ingrediente base per la maggior parte dei dessert tipici "cremosi". Girolamo si è interessato fin da giovane alla cucina ma da alcuni anni si è appassionato alla pasticceria, dedicandosi al mondo dolciario ed in particolare all'artistico. Girolamo collabora con il Culinary Team Palermo dell'A.P.C.P.A. partecipando a competizioni nazionali e internazionali 🇮🇹.



Sensazioni ed essenze di fine estate

50



SENSAZIONI ED ESSENZE DI FINE ESTATE

Crema di ricotta con inserimento di gelatina di Fico d'India

Ingredienti

- Per la gelatina di Fico d'India:
g 48 succo di Fico d'India
g 28 mela golden grattugiata
g 2 colla di pesce
n. 2 gocce di limone.
- Per il composto di ricotta:
g 72 ricotta di pecora pastorizzata
g 20 zucchero
g 28 panna di soia
q.b. burro di cacao spray

Procedimento

Mondare i Fico d'India e passare la polpa a setaccio eliminando i semi.

Cuocere a fuoco lento la polpa di Fico d'India, appena la polpa raggiungerà la temperatura di 60°C aggiungere la mela grattugiata fino ad ottenere un composto più denso, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata e sciolta a microonde.

Stendere la polpa dei Fico d'India in un foglio siliconato per uso alimentare ad uno spessore di 5 mm, abbattere di temperatura.

Unire la ricotta allo zucchero, passare a setaccio e mescolare con la frusta aggiungendo la panna fino ad ottenere un composto omogeneo.

Formare con l'ausilio di stampi in acciaio di forma circolare di 4 cm di diametro per 2 cm di altezza un primo strato di crema ricotta, inserire un dischetto di gelatina di Fico d'India e livellare con la crema ricotta, abbattere di temperatura. Sformare e spruzzare con una miscela di burro cacao.

Per il disco di croccante al pistacchio

Ingredienti

- g 50 granella di pistacchio tostata
- g 20 zucchero di canna
- ml 10 acqua naturale

Procedimento

Cuocere l'acqua con lo zucchero, appena la miscela si sarà leggermente caramellata, aggiungere la granella di pistacchio. Stendere su un foglio siliconato per uso alimentare il pistacchio caramellato ad uno spessore di circa di mm 2, ricavare dei dischi di Ø cm 4.

Per la sfera di semifreddo di Fico d'India

Ingredienti

- g 30 di polpa di Fico d'India
- g 80 meringa all'italiana
- g 100 panna di soia

Procedimento

Unire delicatamente la polpa di Fico d'India alla meringa italiana e per ultimo la panna di soia semimontata.

Per le "vele" di pasta frolla integrale

Ingredienti

- g 32 tuorlo d'uovo
- g 60 olio di semi di girasole
- g 80 zucchero di canna
- g 160 farina integrale di grano tenero molita a pietra naturale
- q.b. scorza di limone e arancia



Procedimento

In una ciotola mischiare lo zucchero, l'olio, il tuorlo d'uovo e la scorzetta di limone e l'arancia grattugiata, aggiungere la farina e mescolare con le mani fino a quando il composto risulterà liscio e omogeneo. Mettere la pasta frolla in frigo per circa 2 ore. Stendere l'impasto ad uno spessore di circa mm 2. Formare e infornare ad una temperatura di circa 140°C.

Per la mousse di pistacchio e ricotta**Ingredienti**

- Per l'inserimento di crema di ricotta:

g 100 ricotta di pecora pastorizzata

g 100 panna di soia

g 60 meringa all'italiana

g 2 colla di pesce

- Per la mousse di pistacchio:

g 100 zucchero

ml 30 d'acqua naturale

g 60 tuorli d'uovo

g 70 pasta pistacchio

g 150 panna di soia.

Procedimento

Per l'inserimento della crema di ricotta, unire alla ricotta la colla di pesce precedentemente ammollata e sciolta a microonde, unire la meringa all'italiana e per ultimo la panna di soia semimontata. Riempire quattro forme a sfera in silicone per uso alimentare di Ø cm 2,5, porre in abbattitore. Per preparare la mousse di pistacchio realizzare la base semifreddo cuocendo l'acqua con lo zucchero a 121°C che sarà versato a pioggia sui tuorli montando fino a raffreddamento.

Aggiungere la colla di pesce alla base semifreddo, la pasta pistacchio e per ultimo la panna semimontata. Riempire a metà le forme a sfere più grandi delle precedenti utilizzate per la ricotta, inserire le sfere

di crema di ricotta e coprire lo stampo evitando che possano rimanere degli spazi vuoti. Abbattere di temperatura, sformare e servire

Preparare le ciliegine di gelatina di Fico d'India utilizzando la miscela preparata per l'inserimento alla crema di ricotta

**Per la “spugna” integrale****Ingredienti**

g 60 uovo intero

g 18 zucchero

g 13 farina integrale di grano tenero molita a pietra naturale

q.b. scorza di limone e arancia

Procedimento

Montare fino a quando il composto risulterà “schiumoso” le uova con lo zucchero e la scorza d'arancia e del limone grattugiata.

Trasferire il composto montato in una ciotola e unire la farina (setacciata) mescolando dal basso verso l'alto. Prendere un bicchiere di cartoncino per uso alimentare e versare dentro il composto fino alla metà della capienza del contenitore.

Cuocere il composto in microonde, raffreddare. Appena fredda tirare fuori dal bicchiere e spezzarlo con le mani, ricavandone otto pezzi più piccoli. Tenere da parte a temperatura ambiente.

Per la crema al latte di soia al pistacchio, alle mandorle e al Fico d'India**Ingredienti**

- Per la crema di latte di soia:

g 150 di latte di soia

g 39 zucchero

g 30 farina integrale di grano tenero molita a pietra naturale.

- *Per la crema al pistacchio di Bronte:*

g 20 crema di latte di soia

g 10 pasta pistacchio

g 2 panna di soia.

- *Per la crema di mandorle:*

g 20 crema di latte di soia

g 15 pasta di mandorle

g 2 panna di soia.

- *Per la crema di Fico d'India:*

g 20 crema di latte di soia

ml 5 succo di Fico d'India

g 4 panna di soia.

Procedimento

Unire la farina con una parte dello zucchero, unire al latte bollente con la restante parte di zucchero, continuando a bollire la crema per un altro minuto. Raffreddare. Per la crema al pistacchio, aggiungere alla crema di latte la pasta pistacchio, passare al setaccio a maglia fine e per ultimo aggiungere la panna semimontata.

Allo stesso modo procedere per la crema alle mandorle e quella al Fico d'India.

Conservare in frigo.

Per la crema di ricotta

Ingredienti

g 50 ricotta di pecora pastorizzata

g 10 zucchero di canna.

Procedimento

Unire alla ricotta lo zucchero, fare in modo che la stessa riposi per circa 5 ore in frigo. Passare al setaccio prima dell'utilizzo.

Per la marmellata di Fico d'India

Ingredienti

ml 20 succo di Fico d'India

g 10 zucchero di canna

n.1 goccia di limone

Procedimento

Cuocere a fiamma bassa il succo di Fico d'India e lo zucchero, aggiungere la goccia di limone e cuocere fino a quando il succo risulterà un composto denso e gelatinoso. Raffreddare.

Per il tortino di mandorla e ricotta

Ingredienti

g 120 uova intere

g 25 zucchero di canna

g 60 farina di mandorla

g 20 farina integrale di grano tenero molita a pietra naturale

g 30 ricotta di pecora

q.b. scorza di arancia candita

q.b. scorza di limone fresco.

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere la ricotta, la scorza di arancia candita tritata finemente e quella di limone grattugiata, fare girare per qualche altro minuto. Trasferire il composto in una ciotola e aggiungere prima la farina integrale e poi la farina di mandorla setacciate, mescolando dal basso verso l'alto.

Foderare quattro stampi per Savarin con dell'olio di semi di girasole e della farina integrale, riempire per metà gli stampi e infornare a 155°C per 15 minuti. Appena pronti, togliere dagli stampi e capovolgere.

Per la composizione del dessert:

Completare il dessert come foto.



Caldo, freddo, caldo.



di **Stefano Pepe**

La ristorazione che cambia



Franco Luise, padovano, socio Fic, classe 1962, chef nel cui percorso professionale vanta le aperture di importanti strutture ristorative di prestigiose compagnie alberghiere; nell'ambiente delle berrette bianche viene chiamato **"Chef senza stelle"** per il suo libro pubblicato lo scorso anno. Un libro pieno di aneddoti, storie di vita vissuta tra i fornelli di importanti cucine di mezzo mondo, ma che non gli sono valse per raggiungere le tanto decantate "stelle" motivo di orgoglio per ogni cuoco. Personaggio esuberante, sensibile e raffinato; pieno di cose da dire e da dare. Ricco di cultura e amante dell'arte e della musica classica, oltre che del suo lavoro e delle persone. Estroverso ma selettivo al tempo stesso. Personaggio che mischia assieme gusti forti ed altrettanti tenui. Proprio come i suoi piatti, simili a dipinti. Attraverso queste pagine si vuole proporre un suo menu che mette in evidenza le sue caratteristiche e che è frutto della sua ultima pubblicazione professionale dal titolo **"Cottura Abbattimento Ritorno"** edito dalla Biblioteca Culinaria, dove le ricette evidenziano i processi produttivi e di rimessa in cottura utilizzati nella banchettistica specie dai numeri importanti. 🇮🇹

DUO DI FASSONA, CAVIALE E WAFER DI RISO**Per 4 persone:***500 g filetto di Fassona**Un pizzico di fior di sale**Pepe bianco di mulinello**Qualche goccia di Tabasco**4 cucchiaini olio extra vergine d'oliva**2 cucchiaini cipollotto tritato**2 cucchiaini erba**cipollina tagliata**sottile**2 cucchiaini aceto**balsamico**80 g caviale Beluga**100 g sedano rapa**tagliato in julienne**fine**100 g cetriolo**pelato, senza**semi e tagliato in**julienne fine**Qualche foglia di**lattuga da taglio**100 g riso**vialone nano**1 litro di olio**di semi di**arachide***Procedimento**

- Cuocere il riso in acqua salata fino a completa cottura. Scolare conservando una parte d'acqua e frullare fino a ottenere una purea omogenea. Stendere su un Silpat con una spatola a uno spessore di un millimetro e mettere ad asciugare in forno.

Impostazioni del forno

Modalità di cottura: convezione, valvola aperta (se possibile, ridurre la velocità della ventola)

Temperatura in camera: 80 °C

Tempo di cottura: finché si ottiene una crosta traslucida senza umidità (almeno 5/6 ore)

Tritare al coltello circa 300 g di filetto e metterlo in una ciotola d'acciaio. Il restante filetto, avvolgerlo in pellicola trasparente dando una forma cilindrica omogenea. Mettere a congelare in abbattitore negativo.

Condire il filetto tritato con sale, pepe, Tabasco, olio d'oliva, cipollotto, erba cipollina e aceto balsamico. Conservare in abbattitore positivo fino al suo utilizzo.

Distribuire la tartare di manzo in 4 stampi cilindrici da 5 cm di diametro e ricoprire con il caviale. Tagliare a carpaccio il filetto congelato.

Disporre la julienne di sedano rapa e cetriolo sul carpaccio e decorare con qualche foglia di lattuga da taglio. A parte, friggere in olio di semi di arachide bollentissimo alcuni pezzi di riso essiccato finché si gonfieranno in soffici wafer da servire con il duo.

NOTA: È possibile preparare una mise en place di filetto per carpaccio e anche delle porzioni di filetto battuto al coltello e porzionato in sacchi sottovuoto, mettendolo ben steso in uno strato alto pochi millimetri e abbattuto in negativo. Al momento del servizio è sufficiente una rapida scongelazione passando il sacco sotto l'acqua fredda corrente.

**MERLUZZO DEMI-SEL SU PASSATO DI FAGIOLI,
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE, PETALI D'AGLIO
E FOGLIE DI RUCOLA**

Per 4 persone:

4 filetti di merluzzo freschissimo,
circa 200 g ciascuno

Fior di sale

Latte fresco per marinare i filetti

Poco olio di semi d'arachide

30 foglie circa di rucola

50 g burro

Procedimento

- Salare leggermente il merluzzo e lasciarlo in frigorifero per 4 ore. Lavarlo e metterlo nel latte fresco per circa 4 ore, sempre in frigorifero. Tagliare i pomodori a falde e disporli su una teglia da forno, spolverizzare con sale, zucchero, maggiorana e olio d'oliva.

Impostazioni del forno per la cottura

Modalità: convezione, valvola aperta

- Temperatura in camera: 80 °C
- Tempo di cottura: 4 ore
- Abbattere in positivo e conservare.
- Cuocere i fagioli nel forno vapore a pressione, in una teglia con la mezza cipolla, 3 spicchi d'aglio e un po' di maggiorana per 30/40 minuti. A cottura ultimata, frullare e passare al setaccio. Abbattere a +4 °C e conservare in frigorifero.

Tagliare il resto dell'aglio a fette sottili e friggerle leggermente in olio d'arachide.

- Disporre il prosciutto su una teglia e mettere ad asciugare in forno.
- Impostazioni del forno
- Modalità: convezione, valvola aperta.
- Temperatura in camera: 80 °C
- Tempo di cottura: 2 ore
- Sciogliere la purea di fagioli con la panna e mettere in sifone. Caricare con due cartucce N2O e mettere in caldo a bagnomaria a 70 °C.
- Asciugare il merluzzo e friggerlo da ambo i lati con il burro.
- Disporre al centro dei piatti la purea di fagioli, mettervi sopra il merluzzo, leggermente sfogliato. Intercalare con il prosciutto disidratato, le olive, l'aglio e le falde di pomodoro. Terminare con le foglie di rucola e un filo d'olio extra vergine d'oliva.

400 g fagioli di
Lamon, ammollati
½ cipolla
10 spicchi d'aglio
Un rametto di
maggiorana
200 ml panna
fresca
8 pomodori San
Marzano, pelati e
senza semi
1 cucchiaino di
zucchero
2 cucchiaini olio
extra vergine
d'oliva
20 olive nere
taggiasche
denocciolate
100 g
prosciutto di
San Daniele
tagliato a fette
sottilissime



FILETTO DI VITELLO COTTO NEL Fieno DI ERBE, PATATE AL CARBONE

Per 4 persone:

4 filetti di vitello, peso di 160 g ciascuno

Fior di sale

Pepe bianco di mulinello

100 ml riduzione di vino rosso

50 g burro chiarificato

4 patate medie

Polvere di carbone
vegetale (la trovate
in farmacia)

Sale, pepe

Una noce di burro

Fieno secco misto
a erbe aromatiche
come rosmarino,
timo, salvia,
menta

Carbone ardente

Procedimento

- Salare e pepare i filetti di vitello e rosolarli in padella con il burro chiarificato su tutti i lati. Abbattere

la loro temperatura a +4 °C e, una volta freddi, trasferire in sacchi per cottura in sottovuoto con la riduzione di vino rosso. Sigillare e cuocere in forno.

Impostazioni del forno

Modalità: vapore, massima saturazione di umidità

Temperatura in camera: 55 °C.

Tempo di cottura: un'ora e 45 minuti

Al termine della cottura, abbattere la temperatura a +4 °C e conservare in frigorifero.

Avvolgere le patate in fogli di alluminio, aggiungendo un po' di burro e poco carbone vegetale. Cuocere in forno.

Impostazioni del forno

Modalità: convezione

Temperatura in camera: 180 °C

Tempo di cottura: 40 minuti circa

Riportare in temperatura i filetti di vitello.

Impostazioni del forno

Modalità: combinata con 10% di umidità in camera

Temperatura in camera: 60 °C

Temperatura della sonda al cuore del prodotto: 55 °C

Aprire i sacchi e disporre i filetti su una teglia GN, avvolgendoli in poco fieno leggermente inumidito. Procedere nel riportare in temperatura.

Versare il liquido contenuto nei sacchi in un tegame, farlo ridurre e unire i filetti, glassandoli bene su tutta la loro superficie.

Su un vassoio da portata, disporre al centro qualche pezzo di carbone ardente. Mettere sui carboni del fieno con erbe, leggermente inumidito per non farlo bruciare. Posare i filetti sul fieno, coprire con una campana. Servire in tavola con le patate al carbone.

MELE AL LAMPONE, BISCOTTO DI ANICE, GELATO DI ZENZERO ALL'AZOTO LIQUIDO

Per 4 persone:

4 mele Golden
300 g purea di lamponi con 50
g zucchero a velo

Per la salsa vaniglia:

100 ml latte
100 ml panna fresca
50 g tuorlo
60 g zucchero
Mezza bacca di vaniglia raschiata
Poca scorza di limone e arancia grattugiate

Per il gelato:

75 g zucchero
30 g zenzero pelato
125 ml panna fresca
125 ml latte
Una bacca di vaniglia
2 uova
Circa 1 litro azoto liquido

Per il biscotto:

2 uova
60 g zucchero
60 g farina 00
Un pizzico di anice in polvere
Un pizzico di sale

Procedimento

- Sbucciare le mele, liberarle del torsolo e tagliarle a spicchi regolari.
- Mettere in sacco per cotture in sottovuoto con la purea di lamponi. Sigillare.

Per la salsa vaniglia

- Mescolare tutti gli ingredienti della salsa vaniglia. Mettere in sacco per cottura in sottovuoto e sigillare.

Per il gelato

- Frullare al mixer lo zucchero con lo zenzero.
- Portare a ebollizione il latte e la panna con la vaniglia. Versare su zenzero e zucchero. Coprire con pellicola e abbattere la temperatura per 30 minuti. Unire a freddo le uova e filtrare il tutto al colino. Versare in sacco per cottura in sottovuoto e sigillare.

- Cuocere in forno mele, base per gelato e salsa vaniglia nei rispettivi sacchi di cottura.
- Impostazioni del forno
- Modalità: vapore, massima saturazione di umidità
- Temperatura in camera: 85 °C
- Tempo di cottura: circa 15 minuti
- Abbattere la temperatura in positivo e conservare in frigorifero.

Per il biscotto

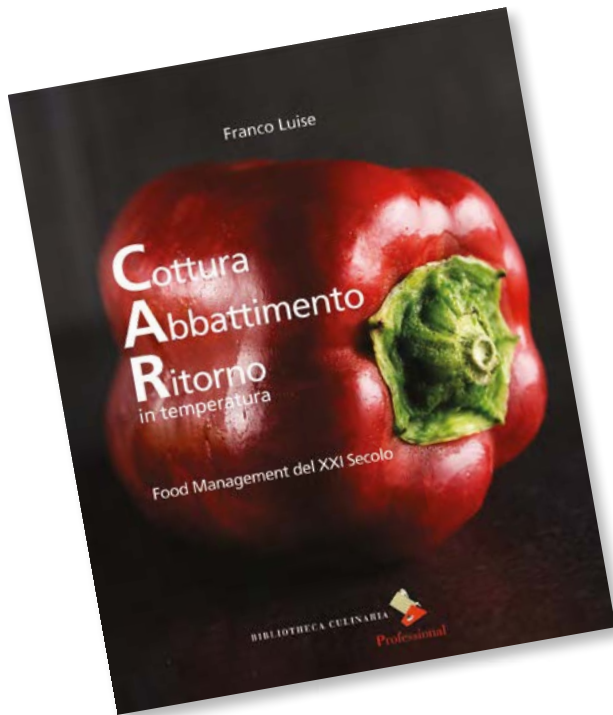
- Separare i tuorli dagli albumi, montare i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso. Unire la farina e l'anice in polvere.
- A parte, montare a neve gli albumi con il pizzico di sale. Unire al primo composto e versare il tutto su una placca da forno rivestita con un foglio di carta leggermente imburrata. Si raccomanda che lo spessore del composto versato sia al massimo di un centimetro.
- Impostazioni del forno

- Modalità: convezione, valvola chiusa
- Temperatura in camera: 180 °C
- Tempo di cottura: 10/12 minuti
- A fine cottura abbattere in negativo e conservare in congelatore.
- Riportare in temperatura il biscotto a temperatura ambiente. • Ritagliare 4 rettangoli regolari.
- Mettere al centro del piatto e adagiarvi sopra gli spicchi di mela al lampone.
- Mantecare il gelato in una ciotola d'acciaio con una frusta, unendo l'azoto liquido poco per volta. Una volta pronto distribuire sulle mele e servire con la salsa vaniglia.



Gli altri libri di Franco Luise

editi da Bibliotheca Culinaria



C.A.R.
COTTURA ABBATTIMENTO
RITORNO IN TEMPERATURA

Autore: Franco Luise

Fotografie: Colin Dutton

Editore: Bibliotheca Culinaria



Menu Management

Autore: Franco Luise

Editore: Bibliotheca Culinaria

A distanza di 100 anni dalla pubblicazione del Livre des menus di Auguste Escoffier, un nuovo studio del menu come parte integrante nella progettazione del ristorante.



**Banqueting & catering
arte, scienza, tecnologia**

Autori: F. Luise V. Matarrese G. Vaccarini

Editore: Bibliotheca Culinaria

Uno strumento di lavoro, uno stimolo per migliorarsi sul fronte manageriale, tecnologico e organizzativo.



Food cost calcolare in cucina

Autore: Franco Luise

Editore: Bibliotheca Culinaria

Un testo in lingua italiana sui preziosi calcoli che possono aiutare tutti gli operatori del settore della ristorazione a capire i reali costi dei piatti proposti in menu.



**Per visualizzare il sito
di Bibliotheca Culinaria clicca qui**

Sette chef per *Impiatta Puglia*

IL NUOVO LIBRO DEL DREAM TEAM DI BISCEGLIE

IMPIATTA PUGLIA è il nuovo capolavoro, edito dopo il successo del primo libro L'APPETITO VIEN GUSTANDO, del dream team di Bisceglie. Un libro che ha richiesto mesi di intenso lavoro e che racchiude ricette per professionisti e non. La squadra degli autori è composta da: Carlo Papagni, Domenico Lampedecchia, Giuseppe Frizzale, Mario Musci, Giovanni Lo Russo, Vito Losciale, Pantaleo, tutti iscritti alla Federazione Italiana Cuochi ed appartenenti ACP Bat (Barletta). Si tratta di un gruppo di professionisti affermati ed altamente qualificati, riconosciuti a livello nazionale visto che hanno preso parte a diverse competizioni come Marina di Massa Carrara ove hanno



conseguendo il titolo di campioni d'Italia. Un dream team di sette chef. Il libro, curato dal Dolmen Team Culinary, edito da De Feudis editore, è tutto dedicato alla propria regione di appartenenza. Un atto d'amore coronato dalle

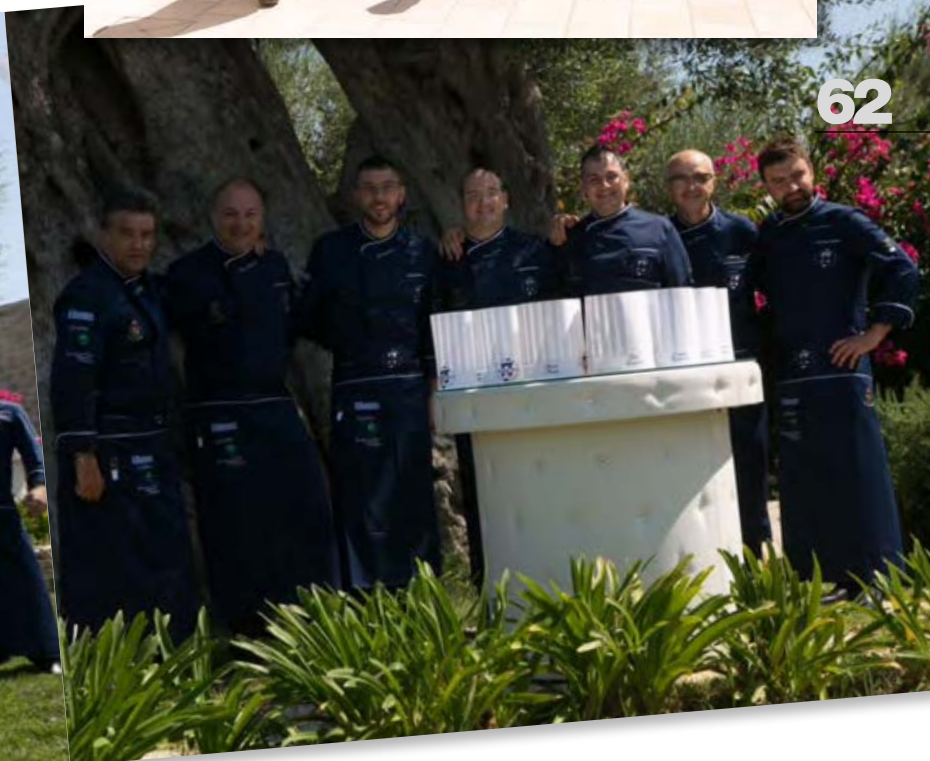
61

inconfondibili berrette bianche. "Oggi parlare di cucina è di gran moda- dichiarano i componenti il team - lo conferma il proliferare di trasmissioni televisive e riviste dedicate al settore. Il messaggio che il Dolmen Team Culinary vuole divulgare è quello di una cucina vissuta come arte e non come moda. Non a caso il team mette in pratica, sostiene e divulga la cucina tradizionale da oltre vent'anni. Nel testo si esaltano idee e tecniche innovative di presenta-

zione dei piatti, dando importanza al gusto che infonde il piatto e mettendone in risalto i veri ed indiscussi protagonisti: gli ingredienti che lo compongono. Utilizzando materie prime di elevata qualità di cui il nostro territorio è ricco, riusciamo ad esprimere la nostra creatività e professionalità. L'augurio di tutto il team – concludono – è che le idee espresse in questo libro possano dare nuovi spunti a tutti i nostri colleghi.

Il prezzo di vendita è di 25 euro e lo si può acquistare tramite il sito:

► [Per visualizzare il sito clicca qui](#)



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.



Ricordando il Congresso FIC 2015; *una storia di successo*

PER LA NIC 3 GIORNI ENTUSIASMANTI TRA COOKING SHOW
E PRESENTAZIONE DEL TAVOLO ARTISTICO PER ERFURT



Tre giorni di grande fermento, all'insegna del confronto, dell'ottimismo e del coinvolgimento. È stato questo il **28° Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi**, svoltosi a Firenze. Un evento unico incentrato sul tema del "cuoco 3.0, le visioni, i valori e i vantaggi". Tre giorni di cooking show, dibattiti e incontri durante i quali gli chef hanno raccontato le proprie esperienze e filosofie gastronomiche. Per la **Nazionale Italiana Cuochi**, con dimostrazioni e preparazioni che hanno messo in risalto le più affinate tecniche della cucina moderna, si sono esibiti sul palco allestito presso la Stazione Leopolda gli chef **Daniele Caldarulo**, Team Manager; **Pierluca Ardito**, Team Coach; **Gaetano Ragunì**, Team Coach junior e **Francesco Di Benedetto**. A questi cooking show si è affiancato quello tenuto dallo chef Caldarulo per il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** che, per l'occasione, ha realizzato finger food a base di pesce azzurro. In occasione dell'evento la **Nazionale Italiana Cuochi** ha anche presentato in anteprima al pubblico il tavolo artistico con cui il team senior competerà alle prossime Olimpiadi di Cucina, in programma a Erfurt dal 22 al 25 ottobre 2016. La preparazione e l'allestimento del tavolo ha rappresentato e sancito un buon punto di partenza per un percorso che sta vedendo il team azzurro sempre più impegnato per raggiungere la perfezione e arrivare in gara più che preparato. Perché, ricorda

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.



il General Manager Caldarulo «*dobbiamo dare il meglio per la categoria che rappresentiamo e per tutta l'Italia*». Obiettivo che la squadra sta perseguendo e costruendo con costanza durante gli allenamenti. Appuntamenti importanti per studiare nei dettagli il lavoro svolto, analizzando forme, colori, gusti e ingredienti di tutti i piatti affinché il tavolo finale, da presentare a Erfurt, sia un tavolo da competizione. Affinché in gara si possa «*dare il meglio* – conclude il Team Coach Ardito – *e dimostrare di essere l'espressione più autentica del nostro Paese*».

65



I malesseri di una società

chiamata civile



di **Stefano Pepe**

NOI ITALIANI SIAMO SEMPRE STATI FRA I PIÙ TOLLERANTI NEI CONFRONTI DEGLI STRANIERI. NEGLI ULTIMI ANNI PERÒ TROPPI EPISODI DI VIOLENZA, CHE LI HANNO AVUTI PER PROTAGONISTI, HANNO FATTO ALLONTANARE NEGLI ANIMI DI MOLTI DI NOI COMPRESIONE E UMANA GENEROSITÀ.

Tre In pochi anni, anche a seguito della miriade di profughi provenienti da terre massacrate da guerre interne, la presenza straniera nel nostro Paese ha superato parecchi milioni. Arrivano in maniera clandestina sbarcando sulle nostre coste dai più disparati paesi del Magreb e del centro Africa; chi in cerca di una vita migliore e di lavoro, altri per sfuggire a morti e massacri; unica cosa che li accomuna solo un bagaglio colmo di disperazione. Finiscono al Cpt (Centri di permanenza temporanea), primo passo verso l'espulsione, e dopo aver rilevato le loro identità vengono riaccompagnati alla frontiera o ai loro paesi natali, altri possono ottenere un permesso di soggiorno temporaneo solo se può dimostrare di provenire da zone di guerra o perseguitato politico, altri ancora, dopo aver dimostrato di avere familiari da anni residenti in un altro paese Europeo, e che garantiscono per loro, vengono fatti transitare verso le mete di destinazione. Comunque e al di là di questo, sono

proprio i clandestini, lo dicono le statistiche e i giornali zeppi di cronache nei loro confronti, a essere i principali responsabili di episodi di criminalità e di violenza. Il ritorno alle bombe, le tante vite spezzate, il terrorismo e il fanatismo religioso hanno fatto crescere paura, sfiducia, tanta diffi-

denza e risentimento verso loro. Non per ultimo gli atti gravissimi di Parigi di questi giorni hanno fatto crescere ulteriore indignazione e ostilità verso tutte le popolazioni straniere in maggior modo di religione musulmana. Bisogna distinguere però: immigrazione è una cosa, altra è la clandestinità e che da questa può generare, sotto la spinta del disagio economico, ad atti di criminalità; ulteriore aspetto

la violenza ed il terrorismo in nome di un Dio diverso e generato, oramai è risaputo, da interessi economici e di destabilizzazione politica. L'immigrazione non va demonizzata, va affrontata e governata nei migliori dei modi nel rispetto delle identità delle culture (come lo fu per noi in



passato) e soprattutto in quelle regole di convivenza, di non sfruttamento che ogni civile società, degna di questo nome, si è data.

La **Federazione Italiana Cuochi** ha, nelle sue associazioni provinciali, anche iscritti immigrati che hanno abbracciato un mestiere e obiettivi comuni a beneficio dell'intera categoria di berette bianche. Gli stessi che erano presenti con giacca bianca e cappello, marchio FIC, per le vie di Firenze a chiusura del Congresso Nazionale, riconoscendosi orgogliosi nel nostro Ente. Siamo passati anche noi italiani attraverso quel "tunnel" di malessere sociale, quando nostri connazionali varcarono allo sbaraglio i confini della nostra Terra madre, e dobbiamo ricordarcene maggiormente, lì dove c'è poca tolleranza verso l'immigrato, ricordarsi che ci sono ancora "nostri" giovani che continuano a farlo specie di quelle aree o regioni dove regna ancora malessere sociale, scarso sviluppo, delinquenza e poche prospettive per il futuro. Chi non ricorda nel 2005 l'uccisione di un nostro iscritto napoletano che lavorava in quelle terre lontane già a rischio, ammazzato per mano delle prime frange islamiste.

Come è già stato ribadito in passato attraverso questa nostra rivista le persone immigrate, ospiti di un Paese, devono

integrarsi con le leggi vigenti locali, e non chiedere privilegi, non ghettizzarsi, non isolarsi culturalmente e socialmente, per avviare un dialogo che sia prolifico e positivo anche per loro stessi; condividere valori essenziali e l'identità di ciascun essere umano, altrimenti si corre il pericolo della lacerazione sociale, dei conflitti non componibili, delle intolleranze e dell'odio, fino agli atti di Parigi e di altro che la cronaca dei giorni nostri ne è piena. Questo parte anche

dal luogo di lavoro, e la nuova FIC se ne fa carico, facendosi tutore e paladina della legalità e della salvaguardia dei diritti della categoria e dei loro iscritti, condannando apertamente

67



quelle aziende senza scrupoli, del nostro settore, che sfruttano le precarietà umane dell'individuo per sottomettere e intimidire extracomunitari e stranieri compagni e nostri colleghi di lavoro. La Federcuochi rispetta chi si integra e chi "gioca" ad armi pari nel pieno rispetto delle leggi e dei più semplici valori umani, non rendendosi complici a intolleranze di nessun tipo e che possono condurre, sempre, verso rancori, risentimenti, astio e razzismo. La **Federazione Italiana Cuochi** attraverso la queste pagine condanna gli atti gravissimi di Parigi, e ogni atto di violenza e in ogni sua forma, e si unisce a tutti i famigliari di tutte quelle vittime innocenti al loro grande dolore. 🇮🇹

Nasce la delegazione F.I.C. *in Svizzera*

di **Giuseppe Casale**
Responsabile Delegazioni Estere FIC

ALLA GIUDA ALESSANDRO CASSARO
CHE ANNUNCIA GRANDI INIZIATIVE

Un altro grande tassello di crescita professionale si aggiunge alla famiglia dei cuochi italiani, è nata la Delegazione F.I.C. in Svizzera. L'incarico ufficiale, previa delibera del Consiglio Nazionale, è stato conferito allo chef **Alessandro Cassaro** dalle mani del presidente **Rocco Pozzulo** e dal responsabile del dipartimento FIC per l'estero **Giuseppe Casale** accompagnati dal presidente Vicario **Carlo Bresciani** e dal componente di Giunta Esecutiva **Andrea Di Felice**, nel corso di una magnifica cena di gala Il giorno 7 dicembre 2015 presso il ristorante Giardino D'Arbigo a Losone (CH). Durante la serata è stato possibile constatare il grande entusiasmo dei colleghi d'oltralpe, che sono accorsi



numerosi con l'adesione di circa 100 cuochi che operano su tutto il territorio elvetico e in modo più significativo nel comprensorio di Locarno. Attraverso il neo presidente della delegazione Svizzera **Alessandro Cassaro** e il suo braccio destro **Fabrizio Pesenti**, è stato illustrato un fitto programma di attività *(tra cui molte nel sociale e di beneficenza)* che andranno a realizzare, con una ottima organizzazione e una grande voglia di crescita professionale in sintonia con gli obiettivi della Federazione Italiana Cuochi. A breve arriverà in Svizzera anche il nostro Ateneo della cucina italiana con il responsabile **Gianluca Tomasi** che terrà, insieme al suo staff, dei corsi di cucina italiana ai nostri connazionali. Nel ricordo della loro calorosa accoglienza e ospitalità riservateci, auguriamo un buon e qualificato lavoro da parte di tutta la FIC. 🇮🇹





"Il mio nuovo utensile da cucina."

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



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



Daniele Caldarulo

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

larancia.eu



B0292 S2 SRC

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

 **Base**
feel the comfort 



BASE
iTech  Available on the
App Store | Android

T +39 0883 334815

www.baseprotection.com

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 com-

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

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



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

LA FIC IN ITALIA

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

In questo numero:

ABRUZZO
AGRIGENTO
AVELLINO
CALABRIA
CAMPANIA
COMO
CUNEO
ETNEI
MARCHE
MAZARA DEL VALLO
MELFI
MESSINA
PALERMO
PUGLIA
SICILIA
TERAMO
TORRE DEL GRECO
TRAPANI
VALLE D'AOSTA
VENETO
VULTURE

72



LA FIC NEL MONDO

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



Abruzzo

Neanche la neve ferma “MEET in CUCINA”

Grandi consensi e platea tutta esaurita per il format

Scende il sipario, almeno per il momento, sull'edizione 2016 di MEET in CUCINA, fortunato format ideato dal giornalista **Massimo Di Cintio** e promosso dall'**Unione Cuochi Abruzzesi (UCA)**, dal comune di **Chieti** e dalla **Camera di Commercio di Chieti**, e svoltosi lunedì 18 gennaio negli spazi del centro espositivo della Camera di Commercio di Chieti. Numerose le aziende che hanno voluto affiancare il proprio marchio al congresso: **Electrolux** per le cucine (main sponsor); **Quartiglia** per la distribuzione di prodotti alimentari e pasta **De Cecco** (sponsor); partner





sono stati invece **Acqua Panna-S. Pellegrino**; **Pentole Agnelli**; **Giblor's** per il vestiario professionale; **Agape** per i materiali e le attrezzature. Hospitality Partner il **Villa Maria Hotel&Spa** di Francavilla al Mare. L'iniziativa, nata con l'obiettivo di favorire l'aggiornamento professionale trasferendo le migliori esperienze dai cuochi di successo al maggior numero di altri colleghi cuochi/ristoratori, per stimolare la ricerca della qualità dell'offerta gastronomica, ha suscitato notevole interesse, tanto da registrare il tutto esaurito con vari giorni di anticipo, e superare le 600 presenze della scorsa edizione, con centinaia di cuochi che non si sono fatti spaventare neanche dalla neve e sono giunti dall'Abruzzo, ma anche da numerose altre regioni italiane come Puglia, Marche, Molise, Emilia Romagna, Lazio, Lombardia, Piemonte, Campania, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia. "I due punti chiave della rivoluzione della cucina abruzzese sono una nuova generazione di cuochi che vuole contaminarsi, raccontarsi a partire dalla tradizione, confrontarsi con chi sta sperimentando cose nuove e la riscoperta di un patrimonio di prodotti grandissimo, che sta portando a valorizzare anche molte piccole aziende che collaborano con la ristorazione" spiega **Massimo Di Cintio**, ideatore di Meet in Cucina. "Meet in Cucina è un progetto unico nella storia abruzzese, condi-

viso anche dalla Fic abruzzese - spiega **Andrea De Felice**, presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi - un incontro di esperienze che si è realizzato grazie ad una forte necessità di cambiamento e di condivisione". La formula, ispirata ai grandi congressi nazionali e internazionali di cucina, ha visto l'intervento sul palco di **7 relatori** che attraverso le loro esperienze, hanno apportato significativi miglioramenti nella gestione della cucina e dell'attività di ristorazione, nella ideazione e nella realizzazione delle ricette, nella produzione e nella valorizzazione delle materie prime e dei prodotti agroalimentari locali, raggiungendo un elevato livello qualitativo riconosciuto a livello nazionale e internazionale dalle principali guide di settore. L'apertura è stata affidata ad **Arcangelo e Peppino Tinari** (Villa Maiella, Guardiagrele*) che hanno parlato di marinature e infusioni, con la preparazione in diretta di *"Come un carpaccio"* (di vitello, salato e marinato al caffè e cumino montano, accompagnato da maionese allo zenzero). Il testimone è poi passato a **Cristian Di Tillio** (Il Ritrovo d'Abruzzo, Civitella Casanova) che con i suoi *"Maialino con pane croccante alle sarde e maionese alla senape"* e *"Tutto coniglio"* ha portato la sua personale esperienza di ricerca sulle temperature in cottura. A seguire, **Nicola Fossaceca** (Al Metrò, San Salvo Marina*), ha incentrato il suo intervento sull'applicazione delle tecniche di affumicatura, illustrata durante la preparazione del *"Raviolo di ricotta affumicata con sauté di vongole e ricci di mare"*. Unica relatrice donna di questa edizione, **Nadia Moscardi**, (Elodia nel Parco, L'Aquila) si è cimentata nella preparazione dei piatti *"Consistenze dell'orto"* e *"Cremoso di liquirizia di Atri con frutti rossi ed erbe di montagna"*, nati dalla sua analisi sul recupero in cucina di erbe ed ortaggi dimenticati. **Matteo Iannaccone** (Cafè Les Paillotes, Pescara*) ha invece condiviso la sua idea di come trattare

ed esaltare il crudo di pesce, contaminando con avocado, zenzero, soia e topinambur i tre piatti preparati sul palco: *"Tonno marinato allo zenzero con finta maionese di wasabi"*, *"Millefoglie di manioca con tartare di branzino e burrata"* e *"Pasta con crudità"*. Giocando sapientemente con le diverse cotture ed essiccazioni degli ingredienti, **Mattia e Marcello Spadone** (La Bandiera, Civitella Casanova*) hanno lavorato su colori, profumi e sapori dell'orto con il piatto *"Ortaggi cotti in sale"*. C'è stato spazio

anche per un intervento tecnico, a cura del Prof. **Leonardo Seghetti**, che ha suscitato grande interesse con la sua personale ricerca sulle varietà di grani e di farine locali, sui lieviti e sulla preparazione del **pane per la ristorazione**. A dare ancor più lustro a questa seconda edizione, l'intervento di **Massimo Bottura**, chef titolare dell'*Osteria Francescana* di Modena, al secondo posto nella speciale classifica **"The World's 50 Best Restaurants"** (www.theworlds50best.com) e premiato con i massimi punteggi dalle guide italiane e internazionali. Lo chef emiliano, accompagnato dal fidato e storico "secondo", l'abruzzese **Davide Di Fabio**, ha ipnotizzato la platea con il racconto della sua visione di cucina, portata in tutto il mondo da ambasciatore del *"Made in Italy"*: un intervento coinvolgente e di grande stimolo per tutti i presenti, concluso con il conferimento ad honorem del titolo di *"Cavaliere*

dei maccheroni alla chitarra". *"Il cibo in Italia è sempre un rito, è la celebrazione della vita. C'è qualcosa di più amato in questo Paese che non sia la tavola?"* è la riflessione da cui si è sviluppata l'analisi di **Bottura**, che ha sottolineato anche il valore del patrimonio enogastronomico italiano: *"L'Italia ha dei prodotti così straordinari che ai cuochi italiani basta toccarli con sapienza per esprimere un sapore eccellente. Al contrario in Francia, è necessaria una tecnica davvero elevata,*

per poter estrarre il sapore dalle materie prime". Tre i piatti che hanno preso vita sotto gli occhi del pubblico di MEETinCUCINA: *"La parte croccante della lasagna"* ovvero una cialda croccante ricavata da spaghetti cotti, frullati, uniti in diversi impasti; *"Oops mi è caduta la crostata al limone"* – creazione presto diventata uno dei piatti più celebri de *"l'Osteria Francescana"* – e il personale omaggio all'Abruzzo

dello chef tristellato: *"l'Osvaldo Bun"*, panino al vapore di ispirazione orientale farcito dalla succulenta carne di pecora dell'arrosticino, mostarda di mele campanine, ceci e zafferano fermentati, una crema di pomodoro e pickles di finocchio. Nel corso della giornata i partecipanti hanno potuto assaggiare le creazioni degli chef ed incontrare, oltre ai relatori, anche le 24 aziende di produzione e distribuzione di prodotti alimentari, attrezzature e servizi per la ristorazione presenti all'interno dell'area espositiva.



Agrigento

Il raviolo di Anna Micalizzi vince il concorso "Aranciando dolcemente"

"Raviolo ripieno con carne di coniglio, su letto di zucca gialla, dadolata di ortaggi, finocchietto selvatico e naturalmente profumato all'arancia". Questo il nome del piatto, realizzato da una rappresentanza degli alunni dell'istituto alberghiero di Sciacca, che ha conquistato il primo gradino del podio al V concorso gastronomico "Aranciando dolcemente": svoltosi all'interno dell'istituto alberghiero di Agrigento. "Il piatto – afferma il professore Giovanni Lorenzo Montemaggiore – ha entusiasmato tutta la giuria, formata dal vice rettore dell'ALMA di Parma, dal prof. Giacomo Dugo dell'Università di Messina, dal dott. Giuseppe Pasciuta del Consorzio Riberella, e dai sommelier Salvatore Collura e Gerlando Lorenzano, oltre ad esponenti dirigenziali della Camera di commercio di Agrigento. Commenti unanimi ed entusiastici nella valutazione del piatto della scuola di Sciacca – spiega il docente Montemaggiore – hanno portato la vincitrice, Anna Micalizzi ad essere invitata presso la scuola di alta formazione di Parma "ALMA" a riproporre il suo piatto". Evidente la soddisfazione da parte del dirigente sco-

lastico, Caterina Mulè e dal professore, Giovanni Lorenzo Montemaggiore che ha selezionato e preparato i concorrenti.

La competizione è stata organizzata dalla camera di commercio di Agrigento.

Claudia Caci

76



Agrigento

Bivona: siamo soddisfatti, continuiamo su questa strada

Il team provinciale sale sul podio. È Agrigento la terza provincia siciliana ad entrare nel medagliere regionale dell'U.R.C.S. (Unione Regionale Cuochi Siciliani).

A coordinare la squadra delle berrette bianche dell'Associazione Cuochi Agrigento "Salvatore Schifano", in occasione del "I Trofeo delle Province Siciliane" svoltosi negli scorsi giorni a "Le Ciminiere" di Catania, il responsabile del culinary team Agrigento, lo chef Liborio Bivona. "I cuochi agrigentini – afferma il professionista Liborio Bivona – si sono affermati negli anni, attraverso gare nazionali e internazionali, come esperti di cucina da concorso.

Il terzo posto portato a casa, in occasione della 1^a edizione della competizione di cucina calda a squadre con tema: "L'expo dei prodotti siciliani" – spiega Liborio Bivona – è un motivo per continuare a studiare e approfondire le tecniche di lavoro, con il fine di migliorare il nostro stile.

La competizione, in formula show cooking – conclude lo chef Bivona – ha visto la lavorazione e la presentazione, da parte dei nostri chef, di tre portate, ognuna con un ingrediente principale: per lo starter, il broccoletto verde siciliano; per il main course, il vino marsala, per il



dessert, il pistacchio di Bronte".

A valutare il lavoro eseguito dai professionisti dei fornelli agrigentini, quali Roberto Buzzurro, Salvatore Cortese, Antonio Ingrao e Salvatore Tudisco, un'attenta e rigorosa giuria di esperti selezionata dell'U.R.C.S..

Claudia Caci

Avellino

Una Epifania diversa... per tutti

L'Associazione Cuochi Avellinesi
in prima fila per aiutare i bisognosi

L'Associazione Cuochi Avellinesi presieduta da Luigi Vitiello, nella giornata dell'Epifania, speciale per tutti, non ha voluto far mancare il suo sostegno ad una iniziativa di alto profilo morale. Accogliendo l'invito giunto dalle associazioni parrocchiali della frazione Piano ha preparato 400 pasti che sono stati distribuiti alle famiglie bisognose della città di Montoro, secondo comune della provincia di Avellino. L'iniziativa si è svolta presso il Centro Sociale Sindacale "S.Carratù" di Montoro e si è aperta con una funzione religiosa presieduta dal parroco don Francesco Massa. A rendere possibile l'evento la collaborazione tra tutte le associazioni parrocchiali, i vari enti e privati che hanno voluto contribuire alla cena offrendo i prodotti trasformati sapientemente dalle mani degli chef dell'Associazione Cuochi Avellinesi. "Non è la prima volta – spiega il presidente dei cuochi irpini e campani Luigi Vitiello – che partecipiamo con grande piacere a simili eventi. In passato, anche a Montoro, abbiamo



acceso i nostri fornelli con l'intento di far trascorrere un momento di serenità a chi si trova in una situazione particolare. Il nostro sodalizio collabora, tra l'altro, in modo stabile con diversi enti che si occupano di aiutare quanti sono in sofferenza, in difficoltà. Per noi è un modo per seguire l'insegnamento del nostro Santo protettore San Francesco Caracciolo che della mensa in favore dei poveri aveva fatto un punto centrale della sua azione quotidiana. Non dimentichiamo mai questo suo insegnamento e per quanto possibile siamo sempre disponibili verso coloro che ci chiede un aiuto. Seguiamo questo dettato fin dai primi anni della nascita del nostro sodalizio, avvenuta nel 1993. Ringrazio le associazioni della parrocchia di Piano che, anche negli anni scorsi, hanno voluto coinvolgerci in queste iniziative a sfondo benefico". L'Associazione Cuochi Avellinesi, come ogni volta, ha schierato le sue prime linee, ovvero tutti i componenti del consiglio direttivo provinciale.

Pietro Roberto Montone

Calabria

VIII Kermesse

“Affacciati sullo Ionio”

Il 10 dicembre 2015 si è svolta a Roccella Ionica - presso l'Hotel Parco dei Principi - l'**VIII Kermesse** di gastronomia denominata **“Affacciati sullo Ionio”**.

La manifestazione vede oggi protagonisti, i cuochi e i pasticceri della Calabria. È una Rassegna di Piatti di Cucina Creativa che sempre più ottiene il plauso e il meritato successo sia dal pubblico che dalla stampa.

Questo 2015 l'Unione Regionale Cuochi Calabria ha chiesto che questa straordinaria manifestazione - che nasce come creatura dell'Associazione Provinciale Cuochi Reggini in collaborazione con l'Istituto Alberghiero “Dea Persefone” di Locri, - divenisse patrimonio di tutta la Calabria, confermandosi ancora una volta, una vetrina di assoluto prestigio capace di dare grande visibilità a molti professionisti e non solo.

I cuochi in gara si sono cimentati con la preparazione di

piatti utilizzati nella ristorazione con particolare attenzione al dressage.

L'VIII kermesse ha cercato di legare la realizzazione dei piatti con la finalità che gli stessi potessero in qualche modo rappresentare, un'ipotesi di menù per tale occorrenza. L'intento non si è fermato al solo piacere degli occhi e del palato ma a mettere in risalto, tanto la professionalità quanto la fantasia di chi opera in cucina e tanta attenzione alla qualità e al piacere dei cibi. Il contesto è stato impreziosito dalle

Sculture Artistiche di: cioccolato, margarina, vegetali, zucchero, pane etc., trasformate in vere e proprie opere d'arte. I giurati che si sono occupati della valutazione nelle varie categorie concorsuali, sono stati individuati tra i professionisti cuochi delle varie associazioni calabresi aderenti alla F.I.C.. Particolare attenzione dei giurati si è posta su: aspetto organizzativo; igiene; professionalità; velocità; esal-

79



tazione del gusto; presentazione; aspetto estetico e impatto cromatico; fedeltà dei sapori e abbinamento cibo-vino. La composizione del menù doveva essere una esperienza gustativa speciale.

Nelle finalità di questa competizione vi è stato sicuramente l'intento di: elevare e divulgare la cultura alimentare e l'eno-gastronomia del territorio; valorizzare le eccellenze professionali in modo tale da suscitare interessi sul tema della "Ristorazione come Arte".

Il concorso unico nel suo genere, si conferma quindi ancora una volta un prestigioso evento non solo in campo provinciale, ma interregionale, dando valore aggiunto a cuochi di alta preparazione e a giovani che, impegnandosi con i primi con fervore, conseguono risultati davvero meritevoli grazie al lavoro di squadra.

È di fatto oramai consuetudine, dare Particolare attenzione agli studenti delle scuole alberghiere calabresi, rendendoli protagonisti di questa prestigiosa competizione. Questi ultimi si sono confrontati, partecipando esclusivamente alla categoria di Pasticceria, ove l'ingrediente principe è stato il **bergamotto** – questo straordinario prodotto di cui la Calabria vanta il 90% della produzione mondiale – e ovviamente, con un regolamento diverso da quello riservato ai concorrenti professionisti.

L'iniziativa, si sviluppa anche, in un contesto in cui si cerca di far incontrare aziende, professionisti e utenti, mettendo in rilievo la responsabilità professionale del settore con stretto riferimento alla scelta degli alimenti fino al servizio finale. La Rassegna è stata una preziosa occasione di confronto e crescita per tutti i protagonisti della ristorazione, che hanno preparato un piatto tipico del territorio incentrato sull'estetica. Ricca e prestigiosa la vetrina allestita dal Team Calabria che ha dato ulteriore lustro a tutta la categoria

delle **berrete bianche** certificando grandi maestrie da parte degli addetti ai lavori.

Questa Manifestazione, ha dichiarato Francesco Corapi, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria nonché docente c/o l'Istituto Alberghiero di Soverato rappresenta l'esaltazione della gastronomia calabrese in termini professionali.

Far partecipare gli alunni aspiranti chef - aggiunge Cosimo Pasqualino, Presidente dell'Associazione Cuochi Reggini e docente di laboratorio di enogastronomia all'Istituto Alberghiero di Locri - è un momento di crescita anche per l'Associazione che rappresento e, contemporaneamente è uno stimolo all'aggiornamento e alla valorizzazione dei prodotti tipici della Calabria per riscoprire origini e tradizioni in un contesto di innovazione. Questa attività, è un'opportunità che crea motivo di cambiamento e volano per un contributo di professionalità al settore turistico e un sostegno alle produzioni agroalimentari di qualità, sottolinea la nuova Dirigente Scolastico dott.ssa Adriana Labate, auspicando un incremento da parte degli allievi dell'Istituto Alberghiero "Dea Persefone" di Locri per il prossimo appuntamento.

Notevole è stata la partecipazione delle scuole Alberghiere della Calabria. Le varie squadre di allievi sono state accompagnate dai loro insegnanti di categoria e dai Dirigenti.

La manifestazione si è arricchita con gli sponsor che hanno avuto a disposizione un corner espositivo che gli ha permesso di presentare i loro prodotti e far sì che si potessero conoscere ed apprezzare sul territorio dai soci dell'Unione Cuochi Calabria e dalla Direzione del Parco dei Principi.

A loro va anche il ringraziamento per aver offerto un ricco buffet dopo l'evento delle premiazioni alle varie categorie che hanno concorso.

Antonio Macrì e Cosimo Pasqualino

CATEGORIA B - PASTICCERIA ALLIEVI		
POSTO	PIATTO PRESENTATO	COGNOME ALLIEVO
1°	Tortino di Pan di Spagna aromatizzato agli agrumi, con crema al mascarpone ed essenza al bergamotto, con copertura al bianco fondente e scorzette di bergamotto con cialda croccante	DUELLO FABIO I.I.S. "Mancini" di Cosenza
2°	Cilindro di crema al bergamotto, cioccolato fondente e pate à bombe agli agrumi, su letto di crumble alle mandorle	GHIO FEDERICA I.I.S. "Mancini" di Cosenza
3°	Orientaly kitchen: sushi d'ananas , gel di limone e timo; sushi alla marmellata di bergamotto e zenzero con crema di bergamotto	OLIVETO PIA FRANCESCA I.I.S. "G. Renda" di Polistena (RC)

CATEGORIA A - CUCINA FREDDA PROFESSIONISTI		
POSTO	PIATTO PRESENTATO	COGNOME CHEF
1°	OMAGGIO A KLIMT	CALLIPARI ANTONIO
2°	FANTASIA DI MARE	FIMOGNARI VINCENZO
3°	LO JONIO IN UN PIATTO	TRICHILO FRANCESCO

CATEGORIA C - SCULTURE ARTISTICHE PROFESSIONISTI		
POSTO	SCULTURA PRESENTATA	COGNOME CHEF
1°	DIANA IN ONORE ALLA DEA GRECA DELLA NATURA	GIUSEPPE SOFRÀ
2°	LE MERAVIGLIE DELLA NATURA	DICOSTA ANDREA
3°	PARADISO INFINITO	TROPEANO GIUSEPPE

CATEGORIA D - CUCINA CALDA PROFESSIONISTI		
POSTO	PIATTO PRESENTATO	COGNOME CHEF
1°	Rocher di gambero alle nocciole con cime di rapa stracciatella e tartufo nero uncinato del Pollino su crema di zucca con croccante di patata viola, olio alla vaniglia e sale Maldon aromatizzato	SORGIOVANNI COSIMO
2°	Spatola con melanzana in guazzetto di provola affumicata	FERMINO DAVIDE
3°	Tartare di tonno con finocchio croccante su chutney di arance e peperoncino con crispy di riso al cacao e liquirizia	GELLI ALBERTO

ELENCO GIURIA				
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE DI APPARTENENZA	CUCINA CALDA	CUCINA FREDDA	PASTICCERIA	SCULTURE ARTISTICHE
CATANZARO	GALATI FILIPPO	FRIJIA GIOVANNI	MUNGO F.SCO	VONO FELICE
COSENZA	BENCARDINO MANLIO	DE LUCA MANUEL	GIROLAMO BIAGIO	
VIBO VALENTIA			MACRI' ANTONIO	RAMONDINO ANTONIO LOIACONO COSTANTINO
SAN GIOVANNI IN FIORE	VACCAI EMILIO	CONGI GUSTAVO		

Campania

Serata di gala per i nuovi discepoli di Escoffier

Nicola Di Filippo consegna 27 nuovi collari. A Napoli con una elegante ed emozionante cerimonia, sono stati intronizzati i nuovi Discepoli dell'Ordine di Auguste Escoffier, con l'investitura di una fascia che rappresenta la massima onorificenza dei professionisti del settore enogastronomico. Sede del grande evento, il lussuoso ed esclusivo ristorante "La Lanterna" di Villaricca, famoso per le ampie sale che riescono ad accogliere un numero elevato di invitati e la calorosa ospitalità da parte dei proprietari, Cristofaro Menna e i figli Federico e Rosangela. Exécutif chef da 40 anni al ristorante "La lanterna" è Nicola Di Filippo che con estrema accuratezza e professionalità ha coordinato e gestito l'intera serata curando ogni minimo particolare, e avendo avuto l'accortezza di dare ad ogni singolo invitato, una particolare attenzione, riu-

scendo a trasmettere un forte e sentito senso di ospitalità. Di Filippo però oltre ad essere uno chef professionista, ed essere stato per più mandati Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Napoletani, è anche Delegato per la Campania dell'Associazione dell'Ordine dei Discepoli di Escoffier, succedendo all'ex Presidente Gaetano Riccio, il quale durante la cerimonia, ha ricordato il passaggio di consegna avvenuto circo un anno fa, con la donazione della medaglia dell'Ordine a Di Filippo, augurandogli meriti e soddisfazioni, che ogni Delegato di segreteria deve ottenere da una carica di così alta importanza. In risposta Di Filippo, emozionato da questi auguri così sentiti e sinceri, ha detto "è con estrema attenzione ed amore che rivesto questo ruolo di Delegato per la Campania dell'Ordine di Escoffier, ed ho tutte le intenzioni di continuare il lavoro di

82



Riccio, fatto con dedizione, impegnandomi di tutto cuore per non lasciare deluso nessuno". Un forte applauso ha sciolto la grande emozione di Di Filippo, che ha portato in scena alla "La Lanterna" l'investitura di nuovi 27 membri all'ordine; era infatti dal 2011 che non si tenevano cerimonie di investitura, grazie anche alla valida collaborazione di Felice Franzese, segretario campano di questa associazione di cuochi. Gli intronizzati eletti durante la serata da Francesco Ammirati, e Antonio Torcasso, rispettivamente Presidente Nazionale e Segretario Generale per l'Italia dell'Ordine di Escoffier sono stati: Domenico Lucignano, Maurizio Elefante, Pasquale Vitale, Salvatore D'Angelo, Enrico Chirico, Ciro Cerqua, Fabio Savarese, Maria Rosaria Canò, Aldo Riccio, Alfonso Ferraro, Raffaele Madonna, Angelo Borrelli, Antonio Falco, Gaetano Cosenza, Giorgio Trovato, Gianluca Sinagra, Emanuele Altamore, Raffaele Capparelli, Nunzio Cacialli, Gaetano Minervini, Gilormo Di Fusco, Peppino Marino, Giovanni Colarusso, Germano Labbate, Carmela Abbate, Gennaro Volpe, Raffaele Topo, Antonio Goeldlin e Giuseppe De Girolamo, che hanno giurato di essere fedeli e rispettare gli alti valori dell'Ordine al quale sono entrati a far parte, un valore aggiunto per gli stessi, che fa grande onore alla propria carriera lavorativa. I meriti della serata vanno inoltre agli chef che hanno dato il loro contributo organizzativo, realizzando in armoniosa collaborazione, una cena prelibata che ha avuto l'approvazione degli invitati e sono stati: Adriano Cozzolino Presidente dei Cuochi di Isernia, il 31enne napoletano Eduardo Estatico già Discepolo di Escoffier e vanta l'aver frequentato l'Alma la scuola di Gualtiero Marchesi, il siciliano Giuseppe Manolo Bontempo anch'egli Discepolo di Escoffier, gli chef pasticceri Gennaro Volpe con la sua omonima pasticceria, Raffaele Capparelli

della pasticceria Capriccio ed il pizzaiolo Nunzio Cacialli titolare dell'omonima pizzeria in Via Carbonara a Napoli. Ovviamente partecipi del successo sono stati anche gli chef della struttura ospitante l'evento e collaboratori di Di Filippo, Salvatore Esposito e Simone Carandente, ed in sala il maître Marco Grieco coadiuvato da Enzo e Giuseppe Parisi e Paolo Paravallo. Una grande attenzione anche ai camerieri di sala, studenti dell'Istituto Professionale Statale per l'Enogastronomia e Ospitalità "Duca di Buonvicino" che hanno gestito la sala come grandi professionisti e ai due membri dell'Associazione Sommelier F.I.S.A.R. che hanno consigliato e deliziato la cena con i prescelti vini delle Cantine La Fortezza. A presenziare e ritirare un riconoscimento della serata per la campionessa mondiale della Pizza la napoletana Teresa Iorio, assente per motivi di lavoro, è intervenuta la sorella Valentina Stella che ha regalato agli invitati un po' di armonia napoletana, con una piccola performance delle sue canzoni. Una serata che non ha peccato in nulla, dall'aperitivo al dolce al cioccolato offerto ad ogni ospite, all'insegna del riconoscimento di chi vuole e sa farsi valere. Fra i numerosi personaggi che hanno partecipato alla manifestazione ricordiamo: il sindaco di Villaricca Francesco Gaudieri, Mimmo Falco Vice Presidente dell'Ordine dei Giornalisti della Campania per sintetizzare i numerosi operatori dell'informazione, tv, radio, carta stampata ed On Line presenti, Sergio Miccù presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani, Arturo Fusco presidente regionale dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani con Fabio Ometo, Presidente per la Provincia di Napoli dello stesso sodalizio, unitamente a Ugo D'Orso storica figura di questa Associazione socio fondatore e consigliere senatoriale.

Felice Franzese

Como *L'Associazione Cuochi Como si tinge di Rosa*



84



È nato il team delle Lady Chef. Lunedì 14 dicembre 2015, alla presenza del Prefetto Bruno Corda e del presidente regionale Carlo Cranchi, si è svolta, nella sede di via Dante, la consueta cena di scambio degli auguri. In questo festoso contesto si è ufficializzata la nascita del gruppo Lady Chef Como. Sette signore: **Beninati Giuseppina, Coppola Antonella, Gaffuri Loredana, Angeri Sara, Moroni Elena, Grigatti Cristina, Cirone Loredana**, unendo i loro diversi percorsi lavorativi nell'ambito della cucina, hanno dato vita a un gruppo che, impegnandosi all'interno dell'Associazione Cuochi Como, intende promuovere e preservare la cucina del territorio, svolgere attività benefiche e di volontariato, rafforzare l'importanza del mangiare sano promuovendo incontri con genitori e bambini, anche nell'ambito scolastico. Inoltre, il neo nato sodalizio rosa vuole creare eventi e occasioni di socializzazione. L'iniziativa è stata accolta favorevolmente e con la condivisione e il sostegno dei componenti il consiglio direttivo dell'Associazione Cuochi Como. In tale festoso contesto, si è voluto rendere omaggio alle associate augurando loro buon lavoro nello spirito e nelle attività che già vedono coinvolte l'Associazione, la quale non farà mancare una fattiva collaborazione.



Cuneo

Premiati gli chef e gli allievi del Cuneese

Mercoledì 9 dicembre presso l'Albergo dell'Agenzia di Pollenzo, l'Associazione Cuochi della Provincia Granda ha concluso le proprie attività dell'anno associativo. Un anno molto intenso con iniziative sociali e culturali a favore dei soci e dei simpatizzanti. La serata, ultimo appuntamento del 2015, si è svolta presso la sede dell'università del Gusto, con il tradizionale momento natalizio ottenendo un grande successo e un riscontro entusiasmante da parte di tutti gli ospiti presenti. In questa 17^a edizione hanno ricevuto il "Collare verde" lo chef "patron" della trattoria della Posta di Pradeboni (Peveragno) Angelo Macario; lo chef Pietro Carle di Cuneo attuale presidente dei discepoli di Escoffier Piemonte e Valle d'Aosta; la proprietaria del ristorante di Paesana Rosalba Barra e la decana della cucina monregalese Maria Rosa Manassero in Blengini della cascina Monsignore di Vicoforte. Personaggio dell'anno, insignito con il "Collare blu" e quindi testimonial 2015 nell'arte culinaria per l'Associazione dei Cuochi di Cuneo, Oscar Farinetti manager Food, inventore, divulgatore na-

zionale e internazionale di Eataly nel mondo. Premiati con il "Testimonial Junior", riconoscimento dedicato ai ragazzi delle scuole alberghiere, con la motivazione "per essersi contraddistinti nell'ambito scolastico e per le attitudini verso la professione del cuoco", alcuni allievi scelti dagli insegnanti delle rispettive Scuole unitamente ai delegati dell'Associazione, la lady Maddalena Prato e il segretario Acpg Stefano Bongiovanni. I premiati sono stati: Giorgia Dho (Alberghiero Mondovì), Davide Degioanni (Alberghiero di Dronero), Federico Passatore (Alberghiero di Barge), Emilia Villiani (Alberghiero di Bra) e Gabriele Manfredi (Accademia Alberghiera di Alba). L'Associazione Cuochi Provincia Granda al termine ha ringraziato la coordinatrice dell'Agenzia di Pollenzo, Maura Biancotto, con una targa di professionalità, ed i ragazzi dell'Alberghiero "Virginio Donadio", insieme al loro docente, Mauro Prato ha preparato e servito un menù con ricette selezionate del presidio Slow Food.

Vi invitiamo a consultare il nostro sito www.cuochicuneo.it

Andrea Bertolino

86



Etnei

Il Natale dei Cuochi Etnei è tradizione consolidata

È ormai diventata una tradizione consolidata la cena che a dicembre l'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei** propone per festeggiare il "Natale del Cuoco", un momento di aggregazione importante per tutti i soci e per le loro famiglie. Festeggiato naturalmente ad inizio del mese, dato che i cuochi durante le festività sono quotidianamente impegnati a lavoro, l'appuntamento è molto sentito sul territorio e contribuisce ogni anno ad unire sempre di più la squadra etnea di toques e grembiuli, guidata dal **presidente, lo chef Seby Sorbello**.

Così la sera del 7 dicembre negli eleganti saloni dell'E-speria Palace Hotel a Zafferana, gli associati e le loro famiglie si sono ritrovati insieme, in centinaia, per festeggiare il "Natale del Cuoco 2015".

"Anche questa volta – ha detto Seby Sorbello, salutando gli ospiti – siete davvero in tanti, segno che tenete particolarmente alla vita associativa e siamo lieti dell'ampia partecipazione non soltanto nei momenti formativi e didattici, ma anche ludici e di aggregazione. Continuiamo ad essere la terza associazione d'Italia, per numero di iscritti e per attività – ha aggiunto lo chef – e la crescita del nostro mondo e del nostro territorio è sicuramente la cosa più

gratificante".

Il presidente dei Cuochi Etnei ha tenuto poi a ringraziare l'intero Consiglio direttivo dell'Associazione, nelle persone del vicepresidente **Domenico Privitera** (che è anche presidente dell'Unione regionale cuochi siciliani), del segretario **Vincenzo Mannino**, del teso-



riere **Salvatore Caramma**, e dei consiglieri **Fabio Fidotta**, **Giuseppe Gemmellaro**, **Rosario Cantarella**, **Angelo Scuderi** ed **Enrico Lavernier**.

Un grazie particolare è andato anche ai rappresentanti degli Istituti alberghieri del territorio, come sempre presenti e molto attenti alle attività dei cuochi: alla dirigente Daniela Di Piazza dell'Istituto Wojtyla di Catania, alla dirigente Monica Insanguine dell'Istituto Giovanni Falcone di Giarre, al professor Mario Messina dell'Istituto Fermi-Eredia di Catania, al Dsga Giuseppe Failla dell'Istituto Rocco Chinnici di Nicolosi. Naturalmente grandi protagoniste della serata sono state

le portate del gustoso buffet allestito all'Esperia, improntato sulla tradizione siciliana (scacciata, cavolfiore affogato, frittelle di ricotta e di macco, rigatoni con polpette al sugo, carré di maiale all'Etna rosso e tante altre ancora e per finire con dolci davvero prelibati), mentre le ballerine della Sphera Dance Company allietavano i commensali con un elegante spettacolo.

L'appuntamento è adesso per questo nuovo anno appena arrivato, un 2016 sicuramente ricco di eventi e di incontri firmati Cuochi Etnei

Antonio Iacona



Marche

100 chef marchigiani per 100 ricette

Un libro per raccontare l'amore e la passione per il lavoro ma anche l'amicizia di un gruppo di persone che si ritrovano nell'Associazione Provinciale Cuochi Ancona.



L'idea è stata quella di dar voce ad un prodotto straordinario, l'olio extravergine di oliva delle Marche e i suoi eccezionali Monovarietali, per sensibilizzare tutti noi, chef e non solo, ad utilizzare sempre più oli di qualità, preferendoli a quelli a basso costo di dubbia provenienza. Cento chef Marchigiani impegnati nella realizzazione di una ricetta che interpretasse al meglio questa nostra eccellenza, un team di professionisti incredibilmente eterogeneo, composto da giovanissimi chef pieni di entusiasmo, dai più famosi e blasonati chef stellati, da chi propone una cucina semplice a chi la interpreta in maniera più elaborata, ma anche maestri pasticceri, maestri panettieri e maestri gelatai, fino a coloro che portano alto il nome della cucina italiana all'estero e che oggi sono chef rinomati in Inghilterra, Canada, Russia, Stati Uniti, Hong Kong e Nuova Zelanda. Le fasi pratiche di realizzazione di questo libro si sono svolte in 5 giornate full immersion da novembre a gennaio all'interno dell'Istituto Alberghiero di Senigallia, dove è stato allestito un set fotografico dal fotografo Andrea

Ferreri. In parallelo la Dott.ssa Barbara Alfei dell'ASSAM con un attento e scrupoloso lavoro ha dapprima suddiviso gli oli extravergine monovarietali delle Marche in 6 tipologie sensoriali caratterizzate da famiglie di profumi e sapori e poi abbinato ad ogni ricetta un olio. Ne è conseguita quindi, una ripartizione e una indicizzazione delle ricette in 6 categorie. Con l'aiuto di esperti sommelier e dell' AIS Marche ad ogni ricetta è stato abbinato un vino della nostra regione. Infine il volume è stato interamente tradotto in inglese per assicurare la massima diffusione. Il piacere di condividere con molti colleghi questa passione meravigliosa per la cucina, il confronto con tanti amici vecchi e nuovi, il vedere con quanto entusiasmo gli chef hanno aderito a questo progetto credo veramente che non abbia prezzo. È questa la straordinaria adrenalina che ognuno di noi sente, che ci accumuna e ci unisce in un'unica grande famiglia.

Luca Santini

Presidente Associazione Cuochi Ancona, docente di cucina presso IIS A. Panzini, Senigallia (AN)

Mazara del Vallo

Si impara e... si insegna

Un corso di Prosciutteria per gli alunni dell'Alberghiero

All'indomani del corso di formazione, tenutosi presso la location dell'Oasi Lamia di Mazara del Vallo, curato dal Maestro Giorgio Nardelli sul tema della "Piccola prosciutteria da ristorazione", l'APCT ha preso spunto dagli insegnamenti. Infatti il Prof. Paolo Austero, presente alla manifestazione, ha organizzato un corso di formazione per gli allievi dell'IPSEOA di Mazara del Vallo, proprio sul tema della prosciutteria. Un modo bello di tramandare alle nuove leve le conoscenze acquisite. Gli allievi si sono dimostrati attenti ed interessati come sempre.

Mariano Giaconia



90



Melfi

Tra le strade Ferrate del Gusto

Alla ricerca dei sapori perduti

È partita la nuova iniziativa della Fondazione FS Italiane "Le strade ferrate del gusto": una serie di eventi speciali, da Nord a Sud del Belpaese, con itinerari che coniugano il fascino di un viaggio nel tempo a bordo di carrozze d'epoca. Volutamente lento per apprezzare i suggestivi paesaggi attraversati, con manifestazioni e degustazioni di prodotti enogastronomici tipici dei luoghi dove il treno arriverà. Quest'anno la 56° edizione della "Varola" Sagra delle Castagne di Melfi è stata inserita dalla Fondazione FS Italiane nell'itinerario enogastronomico ed un treno speciale, il 18 Ottobre, da Taranto ha raggiunto la Città di Melfi. Inutile cercare di dare un numero sulle presenze a Melfi in quei due giorni (17 e 18 ottobre), è stata una vera "invasione" di turisti che si sono riversati nella Città di Melfi, accolti con musica, folklore e caldarroste. In Piazza Vescovile era presente, domenica a

pranzo, lo stand dell'**Associazione Cuochi del Vulture** che ha offerto un "servizio" ai turisti presenti, che non hanno trovato posto nei limitrofi ristoranti ed agriturismi, un menu semplice, sbrigativo e a prezzo basso ... realizzato non all'insegna della competizione ma della genuinità degli alimenti, molto gradito da tutti i commensali, piccoli e grandi. Dopo il successo della scorsa edizione anche quest'anno su richiesta dell'Amministrazione Comunale, lo stesso giorno, domenica pomeriggio, si è tenuto un corso di Cookie Design con la partecipazione dei Maestri Giuseppe Sciaraffa e Miriam Caputi. Vigile, il Presidente Romeo T. Palumbo, inarrestabile di idee e di iniziative ... ha dovuto fare una ventiquattre non stop offrendo in piazzetta ai presenti due serate di pizza party. Un "ragazzino", il nostro Presidente,...

Antonio Zazzerini



Messina

Scatta con gusto

Nella cornice del Marina Del Nettuno Yachting Club, sotto la guida del fotografo Gianrico Battaglia, un corso di fotografia per cuochi ha posto le basi per formare professionisti capaci di presentazioni efficaci, immediate, vendibili

Il primo assioma della comunicazione umana, definito da Paul Watzlawick e gli studiosi del Mental Research Institute di Palo Alto è che “non si può non comunicare”. Sono svariate le metodiche del comunicare sulle quali i cuochi moderni devono riflettere per porsi su un mercato che diventa sempre più esigente anche dal punto di vista “visual”.

Il mondo della gastronomia è saturo di immagini. L'esaltazione mediatica della “cucina” ha riversato sui media e sui social un interesse anche smodato verso il “fotografare il cibo”. Il resto è conseguenza: assistiamo a una saturazione maniacale portata avanti, tra l'altro, con quell'immediatezza dilettantistica che ne deforma immagini e quindi contenuti. La questione riguarda anche i cuochi. E li riguarda da molto vicino. Siano essi soggetti attivi quando postano immagini dei loro piatti su social, siti o blog, sia passivi quando i loro piatti prima che assaggiati vengono fotografati. “Food porn” lo definisce qualcuno.

Essere cuoco nella dimensione odierna del visuale si-

gnifica interagire ed integrarsi con metodiche di comunicazione sino a ieri impensate. Da qui l'esigenza di introdurre nei progetti formativi anche l'attenzione verso qualcos'altro che non sia solo ricette e preparazioni culinarie. Da queste considerazioni è nato: “Scatta con gusto”, evento organizzato dall'Associazione Provinciale Cuochi di Messina, presieduta da Rosaria Fiorentino. Il corso ha visto impegnati decine di professionisti che hanno lasciato, per una volta, le sicurezze delle loro cucine per addentrarsi nei meandri della food photography. Lo chef Pasquale Caliri ha realizzato i piatti che, successivamente, sono stati fotografati dai partecipanti.



Non mestoli quindi ma reflex per cimentarsi in “preparazioni” fatti di pose, luci, lampi, colori. Chiaramente tante le difficoltà, dall’abbandonare il telefonino dalla foto facile all’apprendere linguaggi sconosciuti come quelli fotografici. Vari momenti, anche divertenti, dove invece di sale, pasta, carni, frolle e paste montate si doveva parlare di fotogrammi, raw, diaframmi e altre diavolerie estranee al nostro ordinario. Tante difficoltà ma tante soddisfazioni e pure immediate. Ne è nato anche un gruppo su Facebook dove i corsisti adesso si confrontano in un forum continuo volto a migliorare la tecnica del fotografare.

I corsisti hanno appreso non solo le tecniche ma anche la necessità di approcciarsi a messi diversi per “comunicare cucina”. “Il bello è anche buono” sostiene il maestro Marchesi. Ma la bellezza va creata, sostenuta ed immortalata. E va fatto bene. Perché se è vero com’è vero che il cuoco non si definisce attraverso la tecnica ma attraverso

la capacità di dare corpo ad un pensiero, occorre tradurre il pensiero in un piatto. Ed è quello che facciamo ogni giorno. L’impegno però è di tradurre il piatto in immagine nel senso più ampio del termine.

Rendere accattivante un menu, una presentazione, o una foto postata su un social significa in altre parole proporsi e presentarsi in maniera efficace. Un buon piatto tristemente fotografato alla fine riesce a negare ogni buona fattura ed avere un effetto “rebound” che specialmente i professionisti della cucina non possono sottovalutare. Il corso di Food Photography è stato uno dei primi di grande livello nel Sud Italia. L’Associazione Provinciale dei cuochi Messinesi ha vinto la scommessa di proiettare nel mondo della formazione dei cuochi anche quello del “comunicare” sulla base di un programma di intenti che vedrà anche altre iniziative sullo stesso spirito innovativo.

Pasquale Caliri **93**



Messina

Uliassi affascina con le sue creazioni

Nei suoi piatti un mondo semplice ma nel contempo tanto complesso

La Grande successo per l'evento culinario organizzato dall'Associazione Provinciale Cuochi Messina, presieduta da Rosaria Fiorentino. Lunedì 16 novembre, il pluristellato Mauro Uliassi, chef patron dell'omonimo ristorante di Senigallia, ha preparato alcuni dei piatti più rappresentativi della sua cucina, ammaliando con spontanea semplicità gli attenti professionisti presenti.

Al Moon Flower di Monforte Marina, attrezzato per l'occa-

sione ad aula per show cooking, lo chef si è raccontato, spiegando come e in che momento sia nata la sua passione verso il cibo, e, soprattutto, perché.

Per Uliassi, cucinare è comunicare il nostro sentire agli altri, è un modo per emozionare, emozionandosi, è un mezzo per trasmettere amore. Per lo chef, eros e cibo sono legati indissolubilmente, ed ogni piatto che ha presentato ne è la prova. Partendo dal Loacker al fois gras di benvenuto,

continuando con le Tagliatelle di seppia, fino agli Strigoli al nero di seppia con basilico, vongole, calamaretti pennini e parmigiano, tutte le preparazioni riuscivano a stabilire un contatto con chi le degustava... Sì, perché la piacevolissima sorpresa è stata la degustazione di tutte e dodici le creazioni: ogni piatto, dopo esser stato descritto e raccontato da Mauro Uliassi, veniva servito dagli allievi dell'IIS Renato Guttuso di Milazzo, dopo esser



stato impiattato da Michele Rocchi, Antonella Messina e Michelangelo Arista, validissimi collaboratori dello chef. Ogni cibo una storia e, nell'alternanza di sapori, temperature, consistenze, pur nel mantenimento della semplicità, si riusciva a scorgere una parte di Uliassi. Come per il componimento di un puzzle, ogni creazione era una tessera in più per avvicinarci al suo mondo: la rustica seppia, sporca ma ingentilita da erbe aromatiche che meritavano, una per una, il ruolo di protagonista; l'immediatezza del pane e burro con alici e la sorpresa del tartufo. .. Pian pianino, come per magia, ci eravamo dentro.

Il mondo Uliassi è un mondo semplice, ma complesso allo stesso tempo; autentico, sincero, mai noioso, pronto a rinnovarsi e reinventarsi, come per la recente avventura

legata allo street food.

È un mondo ancorato ai saperi e sapori della tradizione, ma con uno sguardo ben aperto al futuro: "tradizione" come "trasposizione" del passato, ma insieme "tradimento" del passato stesso.

Si avverte quanto la famiglia abbia la sua importanza, come il rispetto e l'affetto siano presenti nella squadra di lavoro, quanto, alla fine, sia importante per Mauro Uliassi, "cucinare per dare agli altri qualcosa di se stesso", non perdendo mai il "piacere del cucinare". Ricerca di intimità, coinvolgimento di tutti i sensi, desiderio di donarsi... Non sono tutti aspetti di un atto di amore? L'amore che Mauro Uliassi ha per il suo lavoro e per la vita..... ne siamo rimasti tutti un po' contagiati.



Palermo

32° Edizione del Natale del Cuoco e Pasticciere Palermitano

L'evento nell'incantevole Villa Buffa Carini

Lo scorso 15 dicembre, nell'incantevole location **Villa Buffa** di Carini, si è svolta la 32° edizione del Natale del Cuoco e Pasticciere Palermitano. Ad aprire l'evento la solennità della Santa Messa celebrata dall'arcivescovo di Monreale Mons. Michele Pennisi coadiuvato da Padre Pino Terranova e da Padre Angelo Inzerillo. Per l'organizzazione della serata l'Associazione, nell'ambito dell'alternanza scuola/lavoro, si è avvalsa della preziosa collaborazione dell'IPSSEO "Pietro Piazza" e dell'IPSSEO "Paolo Borsellino" che hanno messo a disposizione gli alunni di sala,

ricevimento e cucina. Nell'accogliente salone degli eventi dell'elegante Villa Buffa una odorosa e colorata passerella di prelibatezze e di originali pietanze ha accompagnato un vero e proprio crescendo di personalità del settore, nel vortice di un selezionato pubblico, attento ma anche goloso e trepidante. L'associato **Francesco Lelio** ha stuzzicato i palati con le sue frittiture tipiche siciliane (Panelle, Croccché, arancinette e l'immane Pane con la Milza), **Salvino Pipitò** invece li ha deliziati con le sue coreografiche, nonché freschissime, ostriche. Agli ottimi crostacei, inoltre, il

96



Finger Lime l'agrumo "caviale" dell'Australia (offerto dall'orto-frutta **Spesando di Giovanni Madonia**, che ne ha intrapreso la coltivazione nei pressi di Monreale) ha conferito un tocco brioso ed esotico. I fratelli **Biddeci**, nei tipici abiti della tradizione sicula contadina, hanno portato sulla tavola i loro ottimi prodotti caseari. All'idea che il nuovo sia da ricercare in luoghi lontani ed inaccessibili si è contrapposto il marchio **Calatari** presentato da **Le Trazzera del gusto di Salvo Currieri** che ha lasciato gustare l'eccentrico salame di vacca nera cinisara. Molto alla moda, la **pizza nera al carbone** è stata omaggiata dalla **Scuola Maestri Pizzaioli Professionali** capitanata da **Giuseppe D'Angelo**. La **Pasticceria Albicocco**, **Amalia Catering** e **Gespes srl Gourmand's** hanno offerto gli abbondantissimi antipasti mentre **Galati Catering** ha offerto i gustosissimi e molto ben presentati primi piatti. La varietà e l'eccellenza dei vini è stata gentilmente fornita dalla **Casa Vinicola Terre di Bruca di Salvo Maddione**. Tutti i servizi e le attrezzature per l'organizzazione dell'evento sono stati messi a disposizione dall'Azienda **Gamma Servizi srl**. La torta è stata realizzata da **Natale Trentacoste**, patron della Pasticceria Norman, l'iconica torta gelato è invece stata offerta da **Giuseppe Cuti**, patron de "**Il Gelatone**". A questi si sono aggiunti i deliziosi e particolari dessert preparati dallo chef **Natale Giunta**. Leggeri ed irrinunciabili i cannoli dalla sfoglia cotta al forno, e priva di strutto, realizzata dalla *Master-*



sfoglia dei fratelli **Vassallo** e ricolmi della morbidissima ricotta **Cavallaro**. In rappresentanza dell'Unione Regionale Cuochi Sicilia ha partecipato il Presidente **Domenico Privitera** che ha consegnato l'onorificenza del Collegium Cocorum al socio Antonino Cammarata. Presente alla serata la signora Anna Consiglio patron dell'Azienda **Ricamificio la Nuvola** partner dell'Associazione. Un ricono-

scimento importante è andato anche all'azienda **Sagrim** rappresentata dalla signora **Rita Montanari** e dal Sig. **Michele Saitta**. La tipografia "**Punto Grafica**" ha supportato l'A.C.P.P.A nella realizzazione del calendario "Arte in Cucina 2016"; di tale calendario è stato omaggiata l'**AMI-RA** rappresentata dal Presidente Nazionale Carlo Hassan, questi a sua volta ha insignito l'A.C.P.P.A di un gagliardetto di riconoscimento con l'auspicio "che sia sempre vincente l'accoppiata sala e cucina". Ringraziamenti per il prezioso contributo alla **Pasticceria Cappello**, **Pasticceria Fiasconaro**, **Agriturismo Bergi Castelbuono**, **Coalvi Attrezzature** di **Gianluca Calandra**, **Castellucci Miano** e **Giuseppe Fiandaca** de **Il Ghiottone Raffinato**. Infine l'**Associazione Amico Mio**, coadiuvata dalla Caritas e rappresentata dal Dott. Cipolla, ha dato la giusta svolta alla serata, ricevendo parte dell'incasso da devolvere in beneficenza ai più bisognosi. Un'idea nobile e ben accolta nello spirito di quella solidarietà di cui il Natale è massimo rappresentante.

Puglia

L'Associazione Trulli e Grotte ricorda il grande chef Angelo Consoli

Una terra ricca di tradizioni e di eccellenze e dal patrimonio enogastronomico di indiscussa qualità. Un territorio in cui si riutilizzano in modo sapiente i prodotti offerti dalla terra senza mai perdere di vista la genuinità nelle ricette.

La Puglia, splendida regione, dove, l'associazione "Cuochi Trulli e Grotte" ha promosso il IV memorial "Comendator cavalier Angelo Consoli" nella struttura "Grandi

impianti Matarrese" ad Alberobello. Un nome di spicco, quello dello chef Angelo Consoli: decano degli chef e dei pasticceri pugliesi, maestro di numerose generazioni di cuochi e autore di diverse pubblicazioni apprezzate e famose.

Giovani leve e cuochi professionisti hanno avuto, anche quest'anno, l'opportunità di esibirsi e mostrare il proprio talento preparando, a scelta, una ricetta di Cucina inno-

98



vativa con l'utilizzo di cereali o di Pasticceria con sapori autunnali (vino e cioccolato).

Cinque giurati hanno assaggiato e giudicato le proposte gastronomiche dei partecipanti, affiancati da due commissari tra i fornelli.

Il punteggio, da 0 a 25, è stato utilizzato per valutare la preparazione del materiale, la pulizia durante la lavorazione, la disposizione e la presentazione dei piatti, in cui i condimenti dovevano esaltare i sapori senza stravolgere il gusto originario degli ingredienti.

È stata un grande successo l'iniziativa promossa dall'associazione presieduta dallo chef Pasquale Fatalino.

Evidente il profumo della curiosità nelle giovani leve, mista a una grande emozione, contrapposta alla sicurezza negli sguardi dei cuochi professionisti.

Tra sfrigolii e spadellate, i giudici hanno eletto i vincitori. È stato, ad aggiudicarsi il primo premio del memorial "Angelo Consoli", per i professionisti, lo chef Giovanni Longo, mentre per gli allievi il riconoscimento è andato a Iriana Liuzzi.

Il confronto tra colleghi, di fondamentale importanza, sottolineato dallo chef Sebastiano D'onghia, presidente

onorario dell'Associazione "Cuochi Trulli e Grotte", era lo scopo dell'iniziativa: fondamentale perché consente agli chef di condividere le proprie esperienze, di crescere professionalmente ma soprattutto di incontrare i giovani che si avvicinano a quest'arte.

Tra i presenti al Gran Galà il figlio del grande Angelo Consoli, Edoardo, che ha ricordato suo padre ringraziandolo dei tanti insegnamenti ricevuti.

A concludere l'evento, presso "Masseria Bonelli", lo "show cooking" con 4 chef del territorio che hanno preparato in diretta le loro specialità.

Allo show e' seguita la cena di gala, nel puro segno della tradizione, del gusto e della spensieratezza, il tutto condito con la maestria di Fatalino affiancato dalla presentatrice Giovanna De Crescenzo, volto della tv e grande estimatrice della cucina pugliese.

Quando la passione incontra la cucina nasce l'eccellenza, un tripudio di sapori, di umori, e di odori che diventano veri e propri simboli, dei miti che nel tempo sono e saranno associati alla Puglia, valicando anche i confini nazionali per raggiungere Paesi lontani.

Giovanna De Crescenzo

99



Sicilia

Tra Catania e l'Etna celebrato il congresso dei Cuochi Siciliani

Atteso da tempo ha segnato anche novità nello Statuto

Sono state due giornate di lavori molto intensi, di concorsi tra chef, di confronti e soprattutto di importanti momenti di aggregazione quelle che hanno segnato lo svolgimento del **32° Congresso dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani**, l'organo ufficiale che riunisce tutte e nove le Associazioni Provinciali di toques e grembiuli dell'Isola. L'evento si è tenuto a cavallo tra il 30 novembre e l'1 dicembre scorsi tra Catania e l'Etna. Ma andiamo con ordine. L'Urcs, guidata dal presidente **Domenico Privitera**, ha vissuto intensamente la **2ª edizione di Expo Food & Wine** in qualità di partner e all'interno delle Ciminiere si sono svolti il **"1° Trofeo delle Province Siciliane"**, con partecipanti i team di Agrigento, Enna, Siracusa, Messina, Ragusa e Catania, che ha visto 3ª classificata, Agrigento; 2ª classificata, Messina; 1ª classificata Catania. Ed il **"1° Trofeo Giovani Emergenti 2015"**, con partecipanti Geraci Giuseppe, Pappalardo Orazio, Picone Ermes, Campo Giovanni e che ha visto come vincitore Giovane Emergente 2015 Geraci Giuseppe, dell'Associazione provinciale cuochi messinesi. Non solo concorsi, però. Sempre nella giornata del 30 novembre, infatti, un altro momento importante

del Congresso è stato il convegno sul tema: **"I Cuochi: la ricetta del turismo"**, che ha aperto ufficialmente i lavori del 32° incontro regionale con numerosi interventi moderati dal giornalista Antonio Iacona, tra cui: il presidente nazionale della **Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo**, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, **Domenico Privitera**, l'organizzatrice di Expo Food & Wine, **Alessandra Ambra**, **Federico Anzelotti**, presidente nazionale Con.Pa.It. (Confederazione Pasticceri Italiani), **Nico Torrisi**, vicepresidente nazionale Federalberghi, il critico gastronomico de *Il Giorno - QN online*, **Marco Mangiarotti**, e la dirigente scolastica dell'istituto alberghiero "Giovanni Falcone" di Giarre, **Monica Insanguine**. I Cuochi Siciliani si sono poi spostati all'Esperia Palace Hotel di **Zafferana**

100



Etnea, dove si è svolta la **Cena di Gala** dell'Unione: un altro momento importante di aggregazione, poiché durante la serata sono stati premiati i vincitori dei concorsi svoltisi a Expo Food & Wine e sono stati consegnati i prestigiosi **Collegium Cocorum**, alto riconoscimento per gli chef italiani. Ma una delle svolte positive che si vuole dare

all'Unione è anche quella di una maggiore consapevolezza e conoscenza del proprio territorio isolano. Ecco dunque che nella seconda giornata del Congresso gli chef sono stati impegnati nella visita di alcune tra le più importanti cantine

dell'Etna: **Patria, Cottanera, Barone di Villagrande**. Nelle Cantine Patria, tra l'altro, si è svolto il pranzo dell'Unione, realizzato da giovani chef emergenti etnei con lo **chef Simone Strano**, cuoco noto oltre che per la sua impeccabile professionalità, anche per il suo attaccamento alla terra siciliana. I lavori più tecnici sono proseguiti infine all'Esperia Palace Hotel di Zafferana, dove i Cuochi siciliani hanno partecipato all'**Assemblea Straordinaria dei De-**

legati regionali Urcs. Molte le novità e le decisioni prese, mentre all'incontro sono intervenuti tutti e nove i presidenti delle altrettante Associazioni provinciali di cuochi, Sergio Sinagra di Agrigento, Giacomo Perna di Palermo, Franco Di Grandi di Ragusa, Seby Sorbello di Catania, Carmelo Barberi di Enna, Matteo Giurlanda di Trapani, Rosaria Fiorentino di Messina, Giovanni Chianetta di Caltanissetta e Sebastiano Bafumi di Siracusa.

“Desidero ringraziare tutti e nove i presidenti provinciali e tutti gli iscritti all'Unione per l'importante contributo che hanno dato a questo incontro – ha

detto con soddisfazione il presidente Urcs, Domenico Privitera – e desidero ringraziare Sief Italia e Alessandra Ambra per avere ospitato ad Expo Food & Wine la prima delle nostre due giornate. Siamo certi che l'Unione ed i suoi iscritti sono usciti rafforzati da questa bella esperienza, che ci vede da subito in campo per promuovere e realizzare tutte le decisioni prese durante i lavori”.

Antonio Iacona



Teramo

La pasticceria mondiale fa tappa a Teramo

Il campione 2015, Emmanuele Forcone, emoziona con cioccolato e zucchero

Creazioni di incredibile perfezione fatte di cioccolato, zucchero modellato e sculture di ghiaccio hanno sbaragliato gli altri abili concorrenti facendo conquistare, ad Emmanuele Forcone e la sua squadra, il podio più alto della Coupe du Monde de la Pâtisserie, tenutasi a Lione a gennaio.

Nonostante i tanti impegni lavorativi che lo portano a girare il mondo, il Campione del mondo di pasticceria ha accettato l'invito del Presiden-

te dell'Associazione Cuochi Teramo, Domenico

Iobbi, di fare tappa presso la G.d.F. Academy di Scerne di Pineto per tenere un corso di formazione professionale rivolto a Professionisti del settore, docenti ed alunni degli Istituti alberghieri di Teramo e Giulianova, rispettivamente "I.I.S. Di Poppa" di Teramo e "I.I.S. Crocetti di Giulianova".

Numerose sono state le preparazioni a base di cioccolato e zucchero artistico, elementi rive-



lantesi essere le due grandi passioni del giovane Maestro.

Dai pre-dessert ai dolci al piatto, i partecipanti hanno seguito passo passo le fasi della preparazione delle sue inedite creazioni, come il Tiramisù egiù, Il Bosco, Cioccolato gianduia e frutti gialli e tanti altri.

Tra un preparazione e l'altra non si è risparmiato in consigli, affermando che, per fare strada in questo settore è necessario avere, oltre la passione, una forte predisposizione al lavoro, spirito di sacrificio, voglia di apprendere, studiare e aggiornarsi in continuazione investendo in corsi di formazione perché la pasticceria è in continua evoluzione e per emergere e restare al passo coi tempi è utile seguire questi preziosi consigli.

Lui ha puntato su tutti questi elementi e dopo tanti sacrifici ora è un pasticcere di fama internazionale. Gli oltre 80 partecipanti al corso a fine lezione lo hanno ringraziato non solo per essere stati guidati nella realizzazione di creazioni originali, ma anche per aver dato loro consigli sulla riuscita di un prossimo, o futuro,

successo lavorativo.

Una intera giornata di formazione, iniziata alle ore 9.30 e terminata alle 18:30 circa, dedicata alla preparazione di dolci unici sia per sapore che per aspetto, di cui sono stati svelati i segreti per una preparazione impeccabile.

Emmanuele Forcone ha poi allestito un simpatico e "creativo" buffet mo-

strandando i suoi capolavori e permettendone la tanto bramata degustazione.

Insomma, ancora una volta l'Associazione Cuochi Tera-
mo organizza in modo ineccepibile un corso interessante e completo, offrendo la possibilità ai giovani pasticceri emergenti di confrontarsi con Maestri dolciari del calibro di Forcone.

Sicuramente, alla fine del corso i partecipanti oltre ad essere orgogliosi di aver ricevuto un attestato firmato dal Campione mondiale di pasticceria custodiranno gelosamente nella loro mente i sapori delle prelibatezze degustate e i segreti per realizzarli al meglio, oltre che i preziosi consigli del Maestro.



Torre del Greco

Festa del Cuoco 2015: informare gustando

L'evento che si è svolto a Nola lo scorso ottobre è stato un gioioso momento di celebrazione di tutti i cuochi, di chi fa sacrifici da molti anni e di chi, da studente, sogna una carriera professionale di alto livello. Un appuntamento di grande richiamo che ha saputo dare il giusto risalto a una figura centrale per lo sviluppo di tutto il territorio vesuviano

La valorizzazione dei prodotti enogastronomici capaci di attrarre turisti e favorire importanti percorsi culturali è stato il tema al centro della "Festa Nazionale del Cuoco" svoltasi a Nola lo scorso 13 ottobre. La manifestazione è stata organizzata dall'amministrazione comunale guidata dal Sindaco della città di Nola Geremia Biancardi, dall'Assessorato alla Cultura e all'Istruzione retto dall'Assessore Cinzia Trinchese, in collaborazione con l'Associazione Cuochi Torre Del Greco – Area Vesuviana, Nolana e Strianese.

La giornata è cominciata con un maestoso corteo di cuochi professionisti seguiti da alunni dell'Alberghiero con familiari e cittadini al seguito, che si è mosso da piazza Immacolata verso il **Duomo di Nola, dove si è svolta la messa in onore di San Francesco Caracciolo**, Patrono dei Cuochi d'Italia, ricordando la quale cogliamo l'occasione per ringraziare calorosamente Sua Eminenza

Beniamino Depalma che ha celebrato l'omelia.

Quindi, **i cuochi stellati Paolo Barale, executive del ristorante "Marennà" di Sorbo Serpico, e Lino Scarallo del ristorante "Palazzo Petrucci"** e i cuochi emergenti Maurizio De Raggi, patron del ristorante "Markus" di San Paolo Belsito – nonché giovane esponente dell'Associazione, tra i promotori della festa, sempre disponibile all'impegno –, e Luigi Salomone del ristorante "Piazzetta Milù" di Castellammare di Stabia, hanno tenuto in piazza diversi show cooking, deliziando gli allievi con lampi di pura classe gastronomica, dando saggio della loro professionalità e soprattutto della loro umiltà e bontà d'animo per essersi messi in gioco in questa occasione; tutti i presenti hanno potuto assistere non solo ai loro show cooking ma anche all'esibizione del maestro intagliatore Domenico Lucignano

All'evento hanno partecipato anche il presidente dell'Asso-

ciazione Raimondo Di Cristo, il vicepresidente delegato per l'Area Vesuviana Nolana Antonio Nunziata, il segretario Alfonso Falanga, il vicario Salvatore Garofalo, il vicepresidente per l'area Torre del Greco Arnaldo Renatti, il vice segretario per l'area Torre del Greco Italo Di Criscienzo, il vice segretario delegato per l'Area Vesuviana Nolana Ciro La Marca, il presidente dell'URCC Luigi Vitiello, il segretario dell'URCC Pietro Montone, tutti i presidenti e segretari delle Associazioni consorelle, e il presidente nazionale FIC Rocco Pozzulo a cui va il nostro ringraziamento per averci onorati della sua presenza.

Altrettanto importante è stato il contributo in termini di presenza e partecipazione degli studenti degli Istituti Alberghieri della Campania, arrivati in migliaia a invadere piazza Duomo. Ecco perché l'Associazione ringrazia tutti i dirigenti scolastici e i docenti "ITP" e non. In particolare, una menzione speciale va alla prof.ssa e neo dirigente Carmela Napolitano dell'IPSSAR "Carminio Russo" di Cicciano, insieme ai docenti Francesco Masucci e De Stefano per il ricevimento, Antonio D'Ascoli, Antonio Transito, Rosario D'Avino e Francesco Cutolo "ITP" di sala, e a Mimmo Rega per la di cucina, che insieme all'Istituto Alberghiero ISIS "De' Medici" di Ottaviano ha messo a disposizione gli allievi, fornendo un valido supporto per la buona riuscita della manifestazione.

"Oggi Nola diventa motore di un'iniziativa che evidenzia **l'importante connubio tra cibo, prodotti agricoli locali e patrimonio culturale.** Grazie agli chef stellati, esalteremo il gusto di visitare la nostra città e la nostra area", ha commentato il Sindaco Geremia Biancardi. "Si è trattato di un'occasione importante per Nola, per la prima volta padrona di casa di un evento ispirato ai sapori del buon cibo che punta a valorizzare i prodotti alimentari

del made in Italy – ha aggiunto l'Assessore alla cultura e all'istruzione, Cinzia Trinchese – Una mini rassegna dell'arte culinaria con cuochi stellati che, in diretta, hanno realizzato prelibatezze di ogni genere offrendo alla cittadinanza uno spettacolo gastronomico accompagnato da momenti informativi con professionisti del settore. Un argomento quest'ultimo importantissimo per conoscere l'origine e la produzione degli alimenti che quotidianamente consumiamo e che sono alla base della nostra alimentazione. **Informare gustando: questo lo spirito che ha accompagnato l'entusiasmo della giornata**".

La festa è stata arricchita anche da altre organizzazioni che si sono aggiunte per dare un supporto al notevole sforzo organizzativo profuso, come Slow Food condotta Nolana, Cia, Confagricoltura e Coldiretti Campagna Amica. Notevole anche l'aiuto della Curia di Nola e della Caritas, in particolare di Raffaele Cerciello.

Un'ulteriore menzione va, poi, a tutte le strutture ristorative che con i loro cuochi sono stati presenti in piazza; da segnalare, ancora, il percorso di degustazione gratuita di finger food a cura degli chef Alfonso Ferraro (ristorante & pizzeria Epoca), Ferdinando Spina (Grand Hotel Parker), Saverio Donizetti (ristorante Mangiando SulsErio), Giovanni Arvonio (Teberna del Principe), Felice Mastroianni (Scaramurè Bianche Alchimie), Antonio Trocchia (pasticceria Monet), Luigi Porciello e Gennaro Boccia (Villa Minieri), Enzo Pignatelli Spinazzola (Villa Feanda), Antonio Cimitile (Osteria Generale), Maria Napoletano (ristorante pizzeria Genuino), Domenico Parisi (De Paris Eventi).

Un grande ringraziamento alla brigata di cucina dell'Associazione che ha operato a "Villa Perrotta" gestita dal cuoco dell'Associazione Ciro la Marca, coadiuvato dal cuoco Maurizio De Riggio, che hanno deliziato il palato

dei presenti al pranzo di gala.

Significativo e importante anche l'apporto dei partner tecnici e degli sponsor: "Villa Perrotta" di Roccarainola, Gruppo "Dac" Eccellenze per la Ristorazione, Obiettivo Campania Sapori e Tradizioni di Gigi di Maria, IZM Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno, Cash & Carry Muroli, Mark Distribuzione di Volla, Pastificio Leonessa, Caseificio Ravello di Biagio Staiano, Forno Vini, Goeldline Collection Srl, Macelleria Michele Nunziata, Panificio Viola dei fratelli Nunziata, Caseificio Mail distributore di zona fratelli Franzese, GFA Group, Armando e Romolo rivenditori autoriz-

zati dell'azienda Zanussi, Vivai Somma che ha abbellito la piazza, Non Solo Caffè di Gaetano Addeo, Pasta Antica di Antonio Prevete. Nardone Monica – Grafic Designer. Un ringraziamento particolare va, infine, al nostro amico e partner Natale Borriello della MNS per il supporto con le multifunzioni d'avanguardia alla nostra segreteria, per il buon funzionamento del nostro sito web www.cuochivesuviani.it, della posta elettronica, e ora anche per la sicurezza internet dei nostri access Point e Wi-Fi, e per le idee di marketing di prossimità veramente innovative.

Alfonso Falanga

GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi



106

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Bacco	Ilary Rey	095/7722865 - info@baccosrl.com	www.baccosrl.com	17
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	13
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883 334830	www.baseprotection.com	70
Electrolux	Natale Miniero	0434 380851 - natale.miniero@electrolux.it	www.electrolux.it/professional	126
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2 - 3 - 4
Italmill		030 7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com	44
Knorr Professional	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	7 - 8
Medagliani	Eugenio Medagliani	02 45485571	www.medagliani.com	63
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.it	10
Orogel	Marco Dall'Ara	Resp. ufficio gestione vendite 0547.377260 mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	125
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	33

Trapani

Successo per la partecipazione alla II^a edizione dell'Expo Food & Wine

Presentato il “Cuscusu” e ... il buon vino

L'A.P.C.T., rappresentata dal presidente Matteo Giurlanda, ha partecipato allo show cooking in seno al II' Expo Food & Wine, salone del buon cibo e del buon vino. L'evento, volto alla diffusione dell'eccellenza vitivinicola ed agroalimentare italiana e soprattutto siciliana, si è svolto presso il Centro Fieristico “Le Ciminiere” di Catania dal 28 al 30 Novembre 2015 ed ha visto la presenza di numerose aziende espositrici (aziende agricole, cantine vinicole, birrifici, oleifici, caseifici, prodotti dolciari, attrezzature, prodotti freschi e surgelati, conserve). Partner della manifestazione sono stati: Federazione Italiana Cuochi; Associazione Italiana Celiachia; Unione Regionale Cuochi Sicilia; Associazione Cuochi Etnei; FISAR; AIS Sicilia; Onav; Conpait Confederazione Pasticceri Italiani; Comune di Catania; Sicilia Convention Bureau; Consorzio Med Europe; Cumasca srl; City'n Congress e Città del Gusto Catania – Gambero Rosso. Dodici le delegazioni estere presenti (Irlanda; Polonia; Ghana; Libano; Qatar; Romania; Malta; Lituania; Svizzera, Kazakistan, Cuba e Tunisia). Di tutto rispetto il parterre dei giornalisti intervenuti. Tra questi: Alex Revelli Sorini, giornalista RAI; Gioacchino Bonsignore, Tg5 Gusto; Roberto Rabachino, Presidente Stampa Agroalimentare italiana e

autore programmi RAI; Marco Mangiarotti, giornalista de Il Giorno, critico, commentatore e giudice nei Talent; Fabrizio Barbagli, Direttore Editoriale presso I Grandi Vini; Gladys Torres, giornalista e Presidente Association Las Damas del Pisco. Altrettanto autorevole la presenza degli chef: Tony Lo Coco, Chef Patron I Pupi Ristorante, Bagheria Palermo; Giovanni Cappello, maestro pasticciere della Pasticceria Cappello, Palermo; Seby Sorbello, Chef Patron Parco dei Principi Ristorante, Zafferana Catania; Pietro D'Agostino, Chef Patron Ristorante La Capinera, Taormina; Matteo Giurlanda, Associazione Provinciale Cuochi Trapani; Pietro Parisi, Chef del ristorante-laboratorio del gusto “Era Ora”, Palma Campania, Napoli. Lo chef Matteo Giurlanda ha preparato il “Cuscusu alla trapanese” davanti ai numerosi ospiti intervenuti per l'occasione. La degustazione finale ha messo in risalto la qualità delle materie prime utilizzate, dalla semola di grano siciliano, l'olio evo delle valli trapanesi, l'aglio rosso di Nubia e per ultimo, ma non per questo meno importante, il pescato del mare delle Egadi che con il suo giusto grado di salinità caratterizza il gusto del piatto tipico della più occidentale delle Province siciliane.

Mariano Giaconia

Trapani

Gli chef trapanesi al XXXII° Congresso Regionale dei Cuochi Siciliani

In scena prodotti “poveri ma buoni”

In occasione del XXXII° Congresso Regionale dei Cuochi una delegazione di chef della provincia di Trapani, con a capo il Presidente Matteo Giurlanda, ha offerto un aperitivo ai partecipanti al congresso a base di prodotti di eccellenza dell'antica tradizione contadina del trapanese. Un finger food composto da “Pane nero di Castelvetrano e “Mosciamme di tonno” irrorato da un ottimo olio evo DOP delle valli trapanesi. Il primo è un pane ottenuto dalla farina di un grano autoctono, il “Tumminia”, che conferisce al pane il caratteristico colore brunito. Il secondo si ottiene dalla lunga salagione delle parti molli della lavorazione del tonno delle Isole Egadi. Del tonno, così come del maiale, non si butta via nulla e così anche le parti minori dei tagli più pregiati, che vengono impiegati in preparazioni di affumicati vari, trovano la giusta valorizzazione nelle tavole dei meno abbienti. Il terzo è un olio di eccellente qualità, ottenuto

dalla spremitura a freddo di olive di varietà “Biancolilla”, “Nocellara” e “Oglialora” i cui ulivi secolari caratterizzano il territorio delle valli trapanesi. L'unione delle tre eccellenze non ha deluso e non deluderà mai nessuno. I prodotti poveri della terra e del mare Siciliano, non temono confronto con nessun altro prodotto di dubbia provenienza, spacciato per made in Italy.

Mariano Giaconia



Valle d'Aosta

L'Unione Regionale Cuochi coinvolta nella lotta allo spreco alimentare

L'occasione data dalla "Settimana Europea per la Riduzione dei Rifiuti"

Il 28 novembre 2015, presso l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon (AO), si è tenuta una cena solidale, in occasione della settimana europea per la riduzione dei rifiuti. L'evento è stato svolto in collaborazione con la Regione Autonoma Valle d'Aosta, Slow Food Valle d'Aosta, Fondazione Comunitaria della Valle d'Aosta, Coldiretti, Fondazione per la Formazione Professionale Turistica e Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta. Nell'ambito di questa iniziativa, che si è svolta dal 21 al 29 novembre 2015, l'Assessorato Territorio e Ambiente della Valle d'Aosta ha promosso alcune iniziative coerenti al tema della settima edizione "Lotta allo spreco alimentare", in particolare la prevenzione e la riduzione del rifiuto finale, il riuso e la preparazione per il riutilizzo ed infine la promozione della raccolta differenziata, la selezione e il riciclo. Tra le iniziative della Regione vi è l'organizzazione di una cena con tema "Non solo polpette



– fare più con meno”, volto a valorizzare la capacità di utilizzo e la valorizzazione dei prodotti a KmØ del territorio valdostano e a sostenere la “filosofia” della riduzione dello spreco, promuovendone il riutilizzo alimentare, anche nell’ottica di creare meno rifiuti finali. La cena ha visto impegnati gli chef Davide Ghisio e Gian-

luca Masullo, il responsabile Giovani FIC VdA Christian Voyat e il supporto di 7 allievi dell'Istituto facenti parte dell'Associazione, che a turno hanno coadiuvato gli chef impegnati nell'evento. Alla serata erano presenti le più alte autorità regionali, tra cui l'Assessore al Territorio e Ambiente Luca Bianchi l'Assessore all'Agricoltura e alle attività produttive Renzo Testolin. Importante è stato l'impegno profuso dai giovani allievi frequentanti l'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon e tesserati dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta, i quali hanno mostrato largo interesse durante la preparazione dell'evento, ed hanno fatto apparire la loro soddisfazione e gratificazione nell'aver avuto questa grande possibilità



di partecipare alla manifestazione. Il Presidente dell'U.R.C. Valle d'Aosta, Gianluca Masullo, nonché insegnante tecnico pratico presso l'Istituto ospitante, nel suo intervento in occasione dei saluti finali, ha ringraziato tutti coloro che hanno collaborato alla realizzazione dell'evento, ed in particolare ha rimarcato l'importanza della collaborazione intrapresa con la Regione Valle d'Aosta e lo Slow Food per la promozione e lo sviluppo del prodotto tipico del territorio valdostano ed ha ringraziato la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica per il suo prezioso contributo volto a favorire la crescita dei giovani allievi. Tutte le autorità presenti hanno espresso la loro soddisfazione per la buona riuscita dell'evento, auspicando collaborazioni future con l'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta.



Valle d'Aosta

Giovani chef valdostani: in pentola fantasia e prodotti locali

Ernest Bardhoku vince il concorso dedicato agli allievi dell'Istituto Alberghiero di Châtillon

A loro è stato dedicato il primo concorso "Giovani allievi" che si è svolto al ristorante Pezzoli di Gressan durante la cena sociale svolta il 2 dicembre 2015. Otto studenti dai 14 ai 19 anni hanno preparato un piatto freddo con le Dop e i prodotti a km0 valdostani. Oltre a presentare la propria creazione culinaria al meglio, i 6 ragazzi e le 2 ragazze hanno dovuto illustrare le motivazioni della loro scelta di ingredienti e le tecniche utilizzate. *«Sono stati bravi - dice il vice presidente Lorenzo Giachino - anche perché mettersi in gioco in questo modo*

richiede maturità e ambizione».

I primi tre classificati sono stati Ernest Bardhoku, 19 anni, di Etroubles; Gian Marco Parrella, 19 anni, di Saint-Pierre e Christian Voyat, 18 anni, di Montjovet (il più giovane coordinatore under 18 dell'Unione cuochi a livello nazionale).

«L'esperienza e le attività associative aprono mondi nuovi - dice Christian Voyat, che al contest ha presentato un Hamburger di carne valdostana e Fromadzo DOP rinfrescato da cavolo rosso e scalogno - e attraverso gli

112



eventi, le gare e i concorsi nasce un grande scambio di idee, di tecniche innovative, di ricette». Ma vediamo i piatti presentati dagli otto studenti: **Gabriele Armani**, 2° anno, che ha presentato *“Insalatina di valeriana ai sapori della Valle”*; **Alessandro Moscatiello**, 2° anno, che ha presentato *“Turbantini al prosciutto”*; **Anna Segor**, 2° anno, che ha presentato *“Mousse di Lardo d’Arnad con bastoncini di castagna”*; **Martina Di Giacomo**, 4° anno, che ha presentato *“Cestini di Fontina con mousse di Lardo e boudin e rose di prosciutto”*; **Remy Voyat**, 4° anno, che ha presentato *“Insalatina autunnale”*; **Ernest Barhoku**, 4° anno, che ha presentato *“Ricordo d’autunno”*; **Gian Marco Parrella**, 5° anno, che ha presentato *“Tuorlo d’uovo in crosta di polenta, fondutina, cialdine di pane nero al burro e pepe al limone”* e **Christian Voyat**, 5° anno, che ha presentato *“Lo Bon Bocon”*.

A colpire la giuria sono stati anche i grissini di farina di castagne che accompagnavano la mousse di Lardo d’Arnad con robiola e miele di Anna Segor, 15 anni, di Aosta, che ha raggiunto il punteggio di 84/100 ad un passo dal terzo posto: notevole l’estetica elegante e essenziale del piatto. Sono stati istituiti anche due premi speciali, per il corretto utilizzo dei kmØ e del Prodotto DOP. I punteggi finali sono stati: **1° Classificato:**



zionale Italiana Cuochi e un nuovo logo che creerà per noi il Liceo artistico di Aosta».

Ernest Bardhoku con 92/100, al quale vanno i premi tessera 2016, giacca FIC, coltello Sanelli e cappello FIC; **2° Classificato:** Gian Marco Parrella con 87/100, al quale vanno i premi tessera 2016, coltello Sanelli e cappello FIC; **3° Classificato:** Christian Voyat con 87/100, al quale vanno i premi tessera 2016, grembiule e cappello FIC; vincitore Premio DOP per l'utilizzo e la promozione corretta di prodotti DOP: Anna Segor; premio KmØ per l'utilizzo e la promozione di prodotti a kmØ: Alessandro Moscatiello.

«Tutti i partecipanti hanno dimostrato capacità e inventiva», dice il Presidente Gianluca Masullo, che ha annunciato anche i progetti futuri dell'associazione tra i quali «“Chef on tour”, ossia food blogger e fotografi che gireranno la Valle alla ricerca delle tradizioni culinarie e dei loro protagonisti, poi la preparazione ai concorsi e il potenziamento dei corsi, l'arrivo, il 27 gennaio, per la prima volta nella

nostra regione della Na-



Veneto

A tavola con il gusto della solidarietà'

L'evento/concorso proposto dalla Assocuochi di Treviso nasce dal grande cuore dell'**Unione Cuochi del Veneto**, che si impegna, come sempre, a fare la differenza anche al di là dei fornelli. L'iniziativa è andata in scena alla Festa del Radicchio a Rio San Martino (Scorzè) il 19 Novembre e grazie all'intuizione del Presidente di Assocuochi Treviso, Alcide Candiotti, successivamente sviluppata dalla minuziosa organizzazione di Valter Crema e delle Associazioni Pro Loco di Scorzè e Gli Amici del Radicchio, In quella serata, infatti, presso il maestoso stand gastronomico appositamente allestito si è potuto degustare alcuni piatti declinati con i radicchi veneti. A prepararli in cucina gli chef dell'Unione Cuochi del Veneto accorsi da ogni provincia veneta. Cosa importante però il fatto che gli Amici del Radicchio, organizzatori della Festa, hanno stabilito assieme ai cuochi, che tutto il ricavato della vendita di questi piatti andavano ai comuni della riviera del Brenta colpiti dal recente tornado. Le squadre in cucina erano sette, una per ciascuna provincia aderente alla UNIONE Veneta della **Federazione Italiana Cuochi**. A ciascuna di esse sono stati abbinati un Radicchio Veneto ed un alimento proteico tipico. Ogni squadra ha dovuto preparare un piatto unico per 250 porzioni e che sono state servite al pubblico e alla giuria tecnica. Il piatto è stato inoltre di comune accordo integrato con un riso o una polenta, caratteristici della propria provincia. La Giuria tecnica e popolare alla fine della serata ha valutato e premiato il piatto migliore. I piatti che le associazioni provinciali FIC dell'Unione Cuochi del

Veneto in base agli ingredienti assegnati sono stati:

Associazione FIC BELLUNO, è stato assegnato il radicchio di Chioggia in abbinamento all'ossocollo, ha proposto delle **chicche di polenta su medaglione di ossocollo brasato al radicchio di Chioggia igp con aspretto di uva;**

Associazione TERME EUGANEE E PADOVA, ha dovuto lavorare il radicchio variegato di Castelfranco in abbinata alle cosce di pollo, per cui il suo piatto tipico della corte padovana è stato **coscia di pollo arrostita con il variegato di Castelfranco igp scaltrito e sformatino di polenta infasola'**

Rappresentanza di ROVIGO, con l'insalata di lusia e lo storione del sile, ha creato il piatto **storione del sile all'arcadia con mais biancoverla ed insalata di lusia igp**
Associazione di TREVISO sono toccati il radicchio rosso



tardivo di Treviso e la Casatella, con i quali hanno creato simposio dei sapori trevigiani, fagioli, zucca e radicchio rosso di Treviso igp in consistenze vellutate con mil-lefoglie di mais e cremoso di Casatella trevigiana dop;

Associazione di VENEZIA, con il radicchio variegato di Castelfranco abbinato alle seppie, ha realizzato **storia tradizione e solidarietà': seppie in guazzetto con radicchio va-riegato di Castelfranco igp, timballo di risi e patate dolci di rio san martino dorato al mais fioret-to con cremoso di seppia;**

Associazione di VICENZA sono stati assegnati il radicchio rosso precoce di Trevi-so e le uova: con questi hanno presentato il piatto **denominato la passeggiata d'autunno: polenta morbida di Marano con fondu' di Asiago stravec-chio e dadolata di zucca speziata, vellutata di pa-tate dolci di Scorze' con involtini di radicchio rosso di Treviso igp precoce in sfoglia al papavero, omelette al finocchietto selvatico e polvere di guanciale;**

Associazione di VERONA, alla quale sono stati assegnati il radicchio di Verona e i fagioli borlotti, ha fatto gustare una **rollatina di fagioli in porchetta e radicchio di Verona igp**

su fonduta di vialone nano e Monte Veronese mezzano allo zafferano, purea di cime di broccolo all'acciuga e riduzione di Valpolicella alle cinque spezie

La sfida ha visto come **vincitrice assoluta la Provincia di Belluno**, che con il suo piatto presentato di chicche di polenta su medaglione di ossocollò brasato al radicchio di Chioggia IGP con aspretto di uva. **Premio per la creatività alla Provincia di Verona è andato anche un premio alla Pro-vincia di Venezia per il piatto più venduto.**

Più che la rivalità e l'antagonismo tra le Associazioni in gara, si è potuto "respira-re" il grande spirito di collaborazione ed unione instauratosi tra gli oltre 40 chef che hanno lavorato insieme per realizzare i circa 1.500 piatti di alta cucina serviti durante l'evento.

Serata dunque ricca di soddisfazioni sia per le berrette bianche presenti che per il pubblico accolto. L'iniziativa è stata lungamente apprezzata, sia a livello gastronomico che per il suo scopo sociale, dalle amministrazioni pubbliche, dalle autorità locali e soprat-tutto dalla gente comune, che ha potuto, unendo allegria e convivialità della serata, contribuire con alla ricostru-zione della Riviera del Brenta così brutalmente colpita dal nefasto nubifragio.



Il piatto della Provincia di Belluno vincitrice assoluta, chicche di polenta su medaglione di ossocollò brasato al radicchio di Chioggia IGP con aspretto di uva

Veneto

Bozzato vince il Premio Montegrande Padova sbanca il podio con i suoi chef

È la provincia di Padova ad avere la meglio alla decima edizione del **PREMIO MONTEGRANDE** ed in particolar modo la zona del piovese che si aggiudica sia la vittoria assoluta con **Andrea Bozzato**, già vincitore del concorso nel 2009, che la terza posizione con **Diego Lazzarin**, entrambi chef al *Mestis Ristorante&Steakhouse* di San Pietro in Gù. Al secondo posto il 25enne **Enrico Magro**, chef pasticciere all'hotel *Bristol Buja* di Abano Terme. La **famiglia Cristofanon**, promotrice del concorso, ha voluto aggiungere un premio speciale per il più bravo fra i giovanissimi in gara assegnato allo studente **Nicola Vecchiato**, 18 anni appena compiuti. Grande emozione alla serata di premiazione dove tutti i concorrenti, a prescindere dalla vittoria, hanno condiviso l'importanza del premio come opportunità di crescita professionale e personale ed hanno avuto il pregio di conoscere i grandi del mondo della pasticceria. Ospiti d'onore della serata il vicentino **Diego Crosara** più volte sul podio della pasticceria nei concorsi internazionali e il maestro **Luigi Biasetto**, stella della pasticceria, giudice del talent show di Rai2 "Il più Grande Pasticciere". La manifestazione si è conclusa giovedì 19 novembre 2015, con un'elegante cena di gala al ristorante *Montegrande* di Rovolon (PD), la decima edizione del Premio *Montegrande* che quest'anno ha aperto le porte anche al mondo della pasticceria con l'intento di valorizzare i

giovani chef e pasticceri veneti, entusiasti del loro lavoro e capaci di mettersi alla prova ed accettare la sfida per dire la loro sull'arte culinaria del dolce e del salato. La serata condotta e animata dal bravissimo **Marco Valletta**, docente all'Istituto alberghiero di Castelfranco (TV), ha reso protagonisti i 14 giovani concorrenti che sono stati impegnati a confrontarsi sulla **"Composizione di un dessert al piatto, caldo, freddo o misto, che rappresenti il patrimonio dei prodotti veneti di stagione evidenziando una spiccata creatività ed originalità di strutture e di forme"**: tema di questa edizione del concorso. La giuria ha riscontrato un alto livello dei giovani partecipanti, confermando come il concorso sia diventato un punto di riferimento per il mondo culinario del territorio Veneto. Tuttavia il podio è stato

116



decretato all'unanimità e senza discussioni. A vincere la decima edizione del Premio Montegrando è il padovano di Arzergrande **Andrea Bozzato**, 28 anni, chef al *Mestis Ristorante&Steakhouse* di San Pietro in Gù (PD) con il dessert "Venezia e dintorni", che ha conquistato tutta la giuria proponendo un piatto equilibrato come presentazione e sapori, utilizzando in modo armonico diversi prodotti del territorio Veneto. Andrea si aggiudica un miscelatore da cottura/frullatore semiprofessionale Mycook offerto dalla Sirman. Alle prove è stato affiancato dal giovanissimo aiutante Nicola Brigato al quale lascerà il testimone, in quanto è consapevole della grossa opportunità che il Premio Montegrando mette a disposizione per i giovani chef. Secondo classificato è **Enrico Magro**, 25 anni, chef pasticcere dell'hotel Terme *Bristol Buja* di Abano Terme (PD) che vince un Apple Watch Sport offerto dalla Polo Spa con il piatto "Il Blu dipinto d'autunno". Al terzo podio si è classificato **Diego Lazzarin**, chef pasticcere al *Mestis Ristorante&Steakhouse* di San Pietro in Gù (PD), che con il suo piatto "Do maroni" vince un Essiccatore Biosec de Luxe offerto dalla Rogi forniture alberghiere. Diego, prima di scoprire la passione per la pasticceria e formarsi in diverse pasticcerie della zona, ha fatto diverse esperienze in cucina presso il ristorante del *Molino Stuky Hilton* di Venezia e presso la famiglia Alaimo. Belluno trionfa con il piatto più bello vinto da Raffaele Minute chef entremétier all'hotel Cavallino Bianco Family di Ortisei (BZ), mentre il premio "Memorial a Franco Valentini" per la professionalità, passione e abilità in cucina è stato assegnato al napoletano Davide Ferrante della pasticceria *Dolci Passioni* di Tencarola di Selvazzano



(PD). La **famiglia Cristofanon**, promotrice del concorso, ha voluto aggiungere un premio speciale per il più bravo fra i giovanissimi in gara assegnato allo studente **Nicola Vecchiato** della V pasticceria dell'istituto Cesare Musatti di Dolo (VE) che è riuscito ad arrivare quarto in classifica superando diversi colleghi professionisti proprio per il gusto del suo dessert, che se mancava di tecnicismo e precisione, conquistava nettamente al palato. Enorme soddisfazione per il suo professore e la dirigente scolastica che li hanno accompagnati alla serata. Grande emozione alla serata di premiazione dove tutti i concorrenti, a prescindere dalla vittoria, hanno condiviso l'importanza del premio come opportunità di crescita professionale e personale ed hanno avuto il pregio di conoscere i grandi del mondo della pasticceria. Ospiti d'onore della serata il vicentino **Diego Crosara** più volte sul podio della pasticceria nei concorsi internazionali e il maestro **Luigi Biasetto**, stella della pasticceria, giudice del talent show di Rai2 "Il più Grande Pasticcere".



Vulture

Un Viaggio nei Sapori e Colori del Vulture

Tra le grotte di tufo degustando aglianico e prelibatezze uniche

Lungo l'imponente circuito delle cantine che sorregge il paese è conservato il segreto dell'**Aglianico** del Vulture. Le suggestive grotte-cantine scavate nel tufo diventano luogo ottimale per la conservazione del vino da millenni. Il Comune di Rapolla negli ultimi anni le ha ristrutturare esternamente, realizzando stradine e ringhiere, scale e illuminazioni e punta su questa location come attrattiva per il paese "**IL PARCO URBANO DELLE CANTINE di RAPOLLA**". Ogni anno ad ottobre gli dedica una due giorni di eventi e iniziative e le antiche cantine di-

ventano protagoniste e si trasformano in accoglienti taverne dove degustare i prodotti tipici della tradizione locale.

Quest'anno oltre agli spettacoli di folklore, rievocazioni storiche e il "laboratorio del riciclo" è stato presentato anche il **Centro della Civiltà dell'Aglianico e della Elioteca**. La Basilicata, oltre ad essere la terra di Matera Capitale Europea della Cultura 2019 e la terra dei Briganti,



118



è anche la terra dell'**Aglianico**, vitigno autoctono dalle origini antichissime, che solo nella favorevole congiuntura di clima e colori del Vulture trova la sua unica e massima espressione; un vino dal carattere vellutato ed armonico che il New York Time ha definito "il vino per eccellenza", decantato dal poeta Orazio come "gocce di preziosa essenza". A distanza di secoli continua ad appassionare enologi e comunità scientifica, come dimostrano gli innumerevoli riconoscimenti nazionali e non solo. Ma questa terra, di origine vulcanica e mineraria, è anche la culla dell'**olio extravergine d'oliva DOP del Vulture**, che i frantoi di questa zona promuovono nel mondo, facendone conoscere le grandi virtù organolettiche. Quest'anno

l'Amministrazione Comunale ha puntato sulla presenza dell'**Associazione Cuochi del Vulture e dell'Istituto Alberghiero di Melfi**, ospitati in una delle più imponenti e centrali grotte-cantine dove è stato possibile realizzare un vassoio con un menu completo che comprendeva una minestra di legumi, pasta fresca alla Carmine Crocco (salsiccia, pomodoro, funghi), spezzato di maiale in umido con castagne, focaccia farcita con verdure e crostata di castagne. Inoltre a completamento dell'evento, domenica, (causa pioggia) il concerto serale più atteso, "I Tarantolati di Tricarico" si è svolto all'interno della stessa grotta-cantina con un successo di gusto e di pubblico.

Antonio Zazzerini



EVENTI

Our chefs showcased on Rai Uno *for New Year's Eve*

by **Pietro Roberto Montone**

 see page 18 for the italian text

And now, “Gastronomic postcards from Lucania”.

At the great New Year's event “The Year to Come”, broadcast live from Matera on Rai Uno, the Federation of Italian Chefs was in the spotlight, presenting to the evening's cast and guests a banquet of traditional dishes, starting with those of Lucania. The cooking staff, led by FIC president Cristiano Pozzulo, worked as part of a project organized by the Department of Agriculture and Forestry of the Region of Basilicata. The buffet, prepared for the artists and other important figures from the entertainment world who shared the stage, as well as the numerous journalists from national and international media, there to witness the extraordinary night, consisted of a long series of dishes ranging from focaccia and pane di Matera PDO to Ferrandina olives and Senise peppers; from local olive oil and red eggplant, also PDO, to Sarconi beans and various DOC and IGT wines such as Aglianico del Vulture. “Basilicata”, declared FIC president Rocco Cristiano Pozzulo, “gave great visibility to the entire organization. In terms of response, the feedback was completely positive, in part because we used the excellent products that this region can boast. As a native, I would like to add that, since I was entrusted with the presidency of the Federation, I often find myself traveling around Italy, getting to know

the territories, their typical products and recipes, and so I feel I can state that Basilicata and its enogastronomic resources only need more promotion in order to enjoy greater success. In this sense, the great showcase of Rai Uno on New Year's Eve was an exceptional opportunity not only for chefs from the area but for the Federation”. But he will not limit himself to this program that Region of Basilicata and the FIC will develop for the occasion. The project called “Gastronomic Postcards from Lucania for the Year to Come – The Forge of Lucanian Taste” involves the creation of films about the region with music by local artists, which will be broadcast on the popular Rai3 program “La Vita in diretta”, and on the Internet via YouTube and the social media sites, which will contribute to further spreading the culinary excellence of Basilicata, its artistic and architectural splendors and its landscape. The “Postcards of Lucanian Taste” will be socialized on the web and it will be possible to follow the event using two hashtags, #lannocheverrà2016 and #ComeInBasilicata. “The Rai Uno broadcast was an extraordinary event for the city of Matera and all of Basilicata”, explains the Commissioner of Agricultural and Forestry Policy, Luca Braia, “which spotlighted not only the beauty of the Città dei Sassi but also its hospitality and desire to share with the artists and entertainers present the distinctive flavors of the 131 municipalities of our region and the great variety of quality local products. An opportunity that the Department wanted to use as a showcase for our products, transformed by the expert hands of the chefs of the Federation and its affiliates in Lucania. We are and will be increasingly in the world spotlight during the period between now and 2019, when we will collaborate with Matera and represent Italy as European Capital of Culture.”

DIDÁSKO

True Masters, *Worthy Students*

by **Giovanni Guadagno**

www.abcuoco.it

see page 32 for the italian text

LOSING THE WISDOM OF THE TRADES MEANS RUINING THE WORLD.

Knowing how to do one's job is the essence of professionalism. An essence that is easy to lose in a sea of prejudices and selfishness. The non-master, the one who struggles to share the wisdom of his hands, is protective of his ability, fearful that his student will somehow surpass him. But the student who surpasses the teacher is the natural order of things. That's how the world progresses and evolves. This is how, unquestionably, science and technology develop. This is how skills developed in workshops and taverns develop into trades. In an era where globalization often renders superfluous the generalist and generic knowledge of themes and subjects, it also amplifies the need for a deeper culture focused on specific, specialized micro-knowledge. Only the continuous synthesis of excellent professionals, preferably organized into cohesive groups in private companies or organizations who have broad common objectives, can define and redefine the set of skills to be passed on. The real master is therefore the one who accepts that his students will progressively take his place. Often these same mechanisms and same jealousies inherent in human nature are triggered in associations, and there are

many situations of division and conflict created by generational clashes. Obviously, true masters must have worthy students. Going to school is not enough to learn a trade. Complaining that schools don't teach like they once did is as commonplace as it is abused. So what is there to do? Young people are often dispersive and easily change fields, driven by different motivations: it is not only a question of dealing with the prospect of hard work - the difficulty is mainly driven by uncertain professional and social achievement. Today, more than in the past, it is not easy to start at the bottom, largely because there are so few prospects for a future career. We must give young people a way to grow and learn their trade well through hard, everyday work. If we are willing to be 'true masters', we must demand that the students are worthy of our teaching and that we at the same time take on their necessities, in a relationship that becomes almost filial.

A worthy student is a young person with the desire to learn a trade, experiencing it with enthusiasm, all the way. A worthy student owes gratitude to his teachers, because it is only through shared passion and shared goals that great things can happen. Today's world confuses us because we don't want to acknowledge that there's an enormous potential in each of us, and that it is only with the enthusiasm of the young and the wisdom of the veterans that we can hope to express ourselves fully.

IPSE DIXIT

Ipse Dixit – Vincent van Gogh

"I don't live for myself, but the generation that will come."

FOCUS

An insect on the plate?

of course, it's for dinner!

by **Paolo Forgia**

 see page 34 for the italian text

Don't turn up your nose: eating insects, says the FAO, is good both for your health and for the environment.

Insects, worms, larvae, scorpions and spiders: this isn't a recipe for a Halloween witch's brew, but a list of foods that we may soon find in the kitchens of our restaurants. Also approved are funguses, algae, fabrics and cellular cultivation products.

Among the most prized in the cuisines of the world are beetles, locusts, moths and butterflies. I couldn't help but address this topic, given the new developments regarding this protein source. The plenary session of the European Parliament, on 28 October 2015 in Strasbourg, with 359 votes in favor, 202 against and 127 abstentions, a proposal for EU regulation that will simplify the existing authorization procedures for the marketing of 'NOVEL FOODS'.

The new foods:

1. **Foods with a modified primary molecular structure**
2. **Foods that contain microorganisms, funguses or algae**
3. **Foods that contain, are constituted by or produced from plants**
4. **Foods that contain or are produced by animals, including insects**
5. **Vitamins that are nutritional supplements**

6. Fermented products

7. Refined oils

People say that ants have a sweet taste similar to hazelnuts, while cimici/bed bugs?? Taste like green apple with a hint of menthol and moths have a spicy flavor.

This information might turn out to be useful, given that the United Nations recommends eating more insects as both a source of protein and as a means of protecting the environment. Many of these insects represent, for quite some time now, a major energy source in Asian countries, whereas we Westerners still can't get on board with the idea.

It was during Expo 2015 that the first insect tasting authorized by the Ministry of Health took place. Organized by La Coop, who provided the insects, after careful analysis they were prepared buffet style by an Italian chef who combined them with ricotta cream and sweet berries. The products used for the event came from Belgium, which since late 2013 has authorized the sale of 10 insect species for human consumption.

Recipes from around the world

To help you understand how to approach this new frontier, I've put together a few recipes from around the world. Some are already used in our bars and restaurants.

Insect Preparation

Agave worms

Also known as the Mezcal worm: these larvae are placed in bottles of tequila. Also eaten during meals in Mexico.

Leaf-cutter ants.

These are eaten mainly in South America, and folks say they have a flavor that resembles bacon. Usually consumed

toasted, in Colombia they're sold in movie theaters like popcorn.

Silkworms

Silkworms have a flavor a bit like green tomatoes, shrimp and crab. Ideal when cooked with raspberries, the fruit of the plant that the worms eat.

Crickets

Fried, salted, boiled or roasted, they are eaten mostly in Mexico, Thailand and Cambodia.

Snails

Eaten either stewed or French style, baked with breadcrumbs, garlic and parsley.

Frogs

Commonly eaten in the Veneto, served fried along with risotto. The taste resembles that of chicken.

ESCARGOT A LA BOURGUIGNONNE

Ingredients:

- Snails 100 gr
- Clarified butter 300 gr
- 1 shallot
- Parsley
- Salt
- Ground black pepper
- Breadcrumbs

Procedure:

1. In a mixing bowl, place the softened butter, shallot and

parsley, both finely chopped, salt and pepper. Mix to create a uniform paste.

2. Remove the snails from the shells.
3. Rinse the shells and place a bit of the aromatic butter inside, then the snail, then close it with the butter mix.
4. Press well to ensure that the shell is hermetically sealed.
5. Place the snails on a gratin dish, sprinkle with aromatic breadcrumbs and drizzle with oil.
6. Bake in a hot oven for 8 minutes and serve.

Obviously this article was written to provoke a reaction, positive or negative, but given the continual transformation of our clientele, "NEVER SAY NEVER".

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Remembering the 2015 Fic Congress 123

a success story

 see page 62 for the italian text

FOR THE NIC, 3 EXCITING DAYS OF COOKING SHOWS AND THE PRESENTATION OF THE ARTISTIC TABLE FOR ERFURT

Three days of great ferment, in the spirit of exchange, optimism and engagement at the **28° National Congress of the Federation of Italian Chefs**, held in Florence. A unique event focused on the theme "Chef 3.0: Visions, Values and Advantages". Three days of cooking shows, debates and encounters during which chefs recounted their own gastronomic experiences and philosophies. Performing for

the **Italian Chefs National Team** on the stage installed at the Stazione Leopolda, with demonstrations and preparations that spotlighted the most refined techniques of contemporary cooking, were chefs **Daniele Caldarulo**, Team Manager; **Pierluca Ardito**, Team Coach; **Gaetano Ragunì**, Junior Team Coach and **Francesco Di Benedetto**. Alongside these shows was the demonstration conducted by Chef Caldarulo for the **Ministry of Agricultural, Food and Forestry Policies**, who created finger food based on a variety of oily fish species. For the event, the **National Team** also presented a preview of the artistic table with which the senior team will compete at the next Culinary

Olympics, scheduled for 22-25 October 2016 at Erfurt. The preparation and installation of the table proved to be a good starting point for a journey that will see the team increasingly active in pursuing perfection and being as prepared as possible for the competition. Because, as General Manager Caldarulo reminds us, *«We need to give our best for the profession we represent and for all of Italy»*. A goal that the team is pursuing and building with determination during the training sessions, which are important for the detailed evaluation of the work done thus far, analyzing the forms, colors, flavors and ingredients of all the dishes so that the final table, to be presented at Erfurt, is worthy of the competition. So that *«we can give our best – concludes Team Coach Ardito – and prove ourselves to be the most authentic expression of our country»*.

LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

 see page 49 for the italian text

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

VUOI SCRIVERE SU IL CUOCO?

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



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



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

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

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

Seguici su  **@ElectroluxProIt**

 **ElectroluxProfessionalIT**

