

il CWOCCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 328
Marzo-Aprile 2016



CAMPIONATI
della
CUCINA
Italiana
2016





La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it





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

Sempre di più *Cuoco 3.0*

Il mestiere del cuoco, a mezza via fra l'artigiano e l'artista, ben si colloca fra quelli che consentono di acquisire una professionalità elevata con un alto profilo. Le conoscenze e le abilità acquisite nel corso degli anni di una lunga carriera "ai fornelli" ci consentono di rimanere indispensabili nel processo produttivo globale. Il nostro rimane un mestiere dove l'operatore, con le sue abilità, rende del tutto originale il frutto della sua opera. Negli anni ho conosciuto molti giovani che avrebbero voluto intraprendere la carriera del cuoco, alcuni lo hanno fatto, altri sono andati oltre, molti hanno cambiato completamente settore. Ultimamente ne ho incontrati veramente tanti, già oltre la trentina, che si sono pentiti di non aver scelto questa strada.

Molti mi chiedono di poter recuperare gli anni perduti. Come fare?

La Federazione Italiana Cuochi sta attrezzando alcuni percorsi concreti e fattivi che vanno in questa direzione:

Il 27 gennaio è stato sottoscritto **il nuovo protocollo con il MIUR** ed è stato nominato il comitato paritetico. L'obiettivo da perseguire è coniugare le finalità educative del sistema dell'istruzione in raccordo con le esigenze del mondo produttivo, nella prospettiva di una maggiore integrazione tra scuola e lavoro.

Dai primi mesi del 2016 è in pieno svolgimento la **"formazione a KM 0"**, il dipartimento professionale ha pubblicato un book di 50 formatori e le regioni stanno attivando i corsi di loro competenza per l'aggiornamento professionale gratuito di tutti i soci. Sono in programma due corsi per tutte le regioni e quattro corsi per le regioni oltre i mille iscritti. Stimiamo di organizzare oltre cinquanta giornate di formazione equamente

distribuite su tutto il territorio nazionale.

Nel mese di febbraio sono state effettuate quattro lezioni di **Alta Formazione, dedicate alla preparazione ai concorsi professionali, da parte della Nazionale Italiana Cuochi**. Le lezioni, una per macroarea, hanno visto la partecipazione totale di oltre cinquecento cuochi.

È in corso di avanzato sviluppo un **sistema di certificazione delle professioni** non riconosciute. Stiamo procedendo alla mappatura delle competenze specifiche del mestiere di cuoco. Lo sforzo è quello di far emergere le vere competenze derivate dal lavoro e di certificarle. L'obiettivo è quello di impostare in questo senso i nostri progetti formativi proponendo percorsi ad alto livello che mirino al recupero delle capacità della manualità fine, all'organizzazione operativa del lavoro, all'acquisizione di tecniche specifiche ad altissima specializzazione.

La Federazione ha sottoscritto un **accordo di partenariato con agenzie formative accreditate**, nelle diverse regioni, per lo sviluppo di percorsi di formazione professionale di base a cui possano iscriversi i propri associati o a progetti di ricerca legati all'innovazione.

È al via il primo **diploma universitario in scienze culinarie**, al quale potranno accedere tutti i diplomati di scuola superiore, per la formazione di una figura che sappia unire conoscenze teoriche a quelle pratiche. La didattica sarà sviluppata su un percorso dell'ESSERE (acquisire conoscenze culturali) e del saper FARE (acquisire abilità). In questo progetto, orientato al raggiungimento delle competenze richieste dal mondo del lavoro e delle professioni gastronomiche, ci sarà un'intenso e diffuso uso della didattica laboratoriale. 🇬🇧

Chi
cucina
Italiano
veste
Isacco



 **isacco**

www.isacco.it



La Chef
Italiana
veste
Isacco



www.isacco.it

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL CUOCO n. 328
Rivista ufficiale della Federazione
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960
In copertina: Foto Mauro Dileva

Direzione - Redazione - Pubblicità
Sede nazionale F.I.C.
Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Tel. 06.4402178 - 06.44202209
Fax 06.44246203 - e-mail: fic@fic.it

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

Direttore Responsabile
EUGENIO MEDAGLIANI

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

Coordinamento redazionale
PIETRO ROBERTO MONTONE
rivistailcuoco@fic.it

Collaboratori:
Stefano Bonetto, Giuseppe Casale,
Paolo Forgia, Giuseppe Giuliano,
Giovanni Guadagno, Antonio Iacona,
Alberto Lupini, Eugenio Medagliani,
Pietro Roberto Montone,
Lorenzo Pace, Stefano Pepe.

Grafica e stampa
GIERRE PRINT SERVICE S.r.l. - Milano

Traduzioni Hispania - Milano

Spedizione in abbonamento postale 45%
comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano

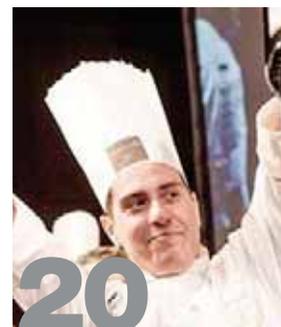
Banca Popolare Commercio & Industria
Viale delle Province, 34/46 - 00162 - Roma
C/C 000000000339 - Filiale 2095
IBAN IT45T0504803207000000000339
SWIFT BLOPIT22

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

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

Presidente: Seby Sorbello
Consiglieri: Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno,
Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella.

Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana



in questo

- 3 **Editoriale**
Sempre di più Cuoco 3.0
- 8 **Intervista**
Intervista al Presidente Re.Na.I.A. Prof. Ilario Ierace
- 10 **Didàsko**
Formazione Km 0
Questioni di gusto
- 12 **Metti una sera e cena**
Scampi con l'Americano
- 14 **La FIC in Italia**
L'Associazione FIC delle Terme Euganee
e Padova sempre in prima linea
- 19 **Coppa del Mondo di Gelateria**
L'Italia sale sul gradino più alto del podio
- 20 **Bocuse d'Or Italia 2016**
Al Bocuse d'Or Italia 2016 vince Marco Acquaroli
- 22 **Nel mondo del vino**
Tra vigna e cucina alla scoperta del gusto
- 24 **Lady Chef**
Sfida interregionale per le Lady Chef
Un cappelletto gigante al Sigep
- 26 **Associazione Italiana Celiachia**
Cibo amico? Non sempre
- 28 **Nazionale Italiana Cuochi**
NIC in tour: la Nazionale Italiana Cuochi...
"A m'arcord arcaici"
- 30 **Focus**
Le uova del Comm. Gigetto Carnacina
- 32 **Focus**
Paura del vuoto in cucina





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



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

Presidente	POCCO CRISTIANO POZZULO
Vice presidente vicario	CARLO BRESCIANI
Vice presidente area Nord	GIOVANNI GUADAGNO
Vice presidente area Centro	ANTONIO MORELLI
Vice presidente area Sud	PIETRO ROBERTO MONTONE
Segretario generale	SALVATORE BRUNO
Tesoriere	CARMELO FABRICATORE
Vice Segretario	ROBERTO ROSATI
Segreteria	SABRINA TROMBINO, VALERIA PIZZUTILO

CONSIGLIO NAZIONALE - Nicola Andreetto, Ivanna Barbieri, Stefano Beltrame, Gabriella Bugari, Fabrizio Camer, Giuseppe Casale, Bruno Cicolini, Alessandro Circiello, Francesco Corapi, Carlo Cranchi, Claudio Crivellaro, Michele D'Agostino, Andrea Di Felice, Ludovico D'Urso, Alfonso Falanga, Giuseppe Finamore, Giacomo Giancaspro, Giuseppe Giuliano, Matteo Giurlanda, Giovanni Guadagno, Antonio Macri, Gianluca Massullo, Angelo Mazzi, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Carmine Onorato, Antonio Passaseo, Domenico Privitera, Roberto Rosati, Nino Russo, Elia Saba, Vittorio Sallustio, Graziella Sangemi, Sebastiano Sorbello, Vittorio Stellini, Bruno Stippe Andrello, Antonio Zazzerini

GIUNTA ESECUTIVA - Rocco Cristiano Pozzulo, Carlo Bresciani, Giuseppe Casale, Claudio Crivellaro, Andrea Di Felice, Giacomo Giancaspro, Giovanni Guadagno, Antonio Macri, Gianluca Masullo, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Roberto Rosati, Sebastiano Sorbello

DIPARTIMENTI FIC

Giovanni Guadagno, Giuseppe Casale, Fabrizio Camer, Roberto Rosati, Giuliano Manzi, Luigi Vitiello, Stefano Pepe, Riccardo Carnevali, Pietro Roberto Montone, Giuseppe Giuliano, Stefano Beltrame, Fabio Fidotta, Alessandra Prizzon

COMPARTIMENTI FIC - Niko Romito, Gianluca Tomasi, Daniele Caldarulo, Alessandra Baruzzi, Simone Loi

INCARICHI - Alessandro Circiello, Giacomo Giancaspro

SENATORI A VITA (MEMBRI ONORARI) - Pasquale Antifora, Nono Caprio, Salvatore Cascino, Bruno Cicolini, Mario Cosentino, Benito Filippo Di Cristo, Giovanni Maulini, Antonio Morvillo, Francesco Mungo

COLLEGIO SINDACI REVISORI - Alvaro Bartoli, Mirka Pillon, Rosario Seidita

COLLEGIO ARBITRALE - Dafne Alastra, Pasquale De Prisco, Francesco Lopopolo, Romeo Tarcisio Palumbo, Francesco Patimo

FIC PROMOTION srl (uninominale) - *Presidente*: Sebastiano Sorbello - *Consiglieri*: Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno, Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella



La Pasticceria

36 Pasticceria targata F.I.C. in vetrina al SIGEP

Buono a sapersi

40 Sostenibilità del vino

Le "pillole" di Valerio

42 I miti gastronomici: da sfatare...

Ristorexpo 2016 A

44 Ristorexpo 2016 A: anarchia enogastronomica

Il racconto dei racconti

46 Del rancio del soldato. Ottimo e abbondante!

Libri

50 Ristorante 2.0: da Signore dei Fornelli a Digital Chef

Cibo per la mente

54 I libri che non possono mancare nella tua cucina

57 **Vita associativa**

Abruzzo	Matera
Bari	Messina
Basilicata	Molfetta
Castellammare di Stabia	Palermo
Enna	Puglia
Erice	Valle d'Aosta
Etnei	Varese

79 **English text**

78 **Gli inserzionisti**

ISCRIVERSI ALLA F.I.C. È FACILE:

rivolgiti alle Associazioni provinciali e regionali
o alle Delegazioni estere.

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

Per ogni altra informazione:

Federazione Italiana Cuochi

Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma

Tel. 06.4402178 / 06.44202209

e-mail: info@fic.it

Intervista al Presidente Re.Na.I.A. *Prof. Ilario Jerace*



di Stefano Pepe

MENO PRECARI, PIÙ INGLESE, COLLEGATA
COL MONDO DEL LAVORO, NUOVI PROGRAMMI,
DIGITALE E PAGELLE PER GLI INSEGNANTI;
È DAVVERO QUESTA “LA BUONA SCUOLA”?

8



Dopo mesi di consultazioni, 207.000 questionari “on line”, 2043 dibattiti e una vera e propria campagna pubblicitaria del premier Renzi e del ministro Giannini, è entrata in vigore la legge universalmente nota come “**La Buona Scuola**”, che secondo tale si dovrebbe muovere in direzione di una maggiore autonomia scolastica, a cominciare da quella dei dirigenti. Vediamone gli aspetti salienti e basilari sui quali si fonda la “riforma” attraverso un Dirigente scolastico altamente qualificato e vicino al mondo delle berrette bianche FIC, il professor **Ilario Jerace, Presidente della Rete Nazionale degli Istituti Alberghieri (Re.Na. I.A.)** oltre che del Consorzio degli Istituti Alberghieri del Veneto, nonché Presidente del prestigioso Istituto alberghiero “**Cornaro**” di Jesolo (Ve).

Signor Presidente, si parla in questa riforma dell'**alternanza scuola-lavoro**. Tenuto conto che il numero degli allievi coinvolti è molto alto e considerato che non dappertutto, in Italia, c'è un tessuto aziendale in grado di accogliere gli studenti interessati, trovare una collocazione per tutti (stage) è cosa semplice o ha le sue difficoltà? *“Non sarà semplice ma è necessario e comunque gli Istituti Alberghieri sono in grado di raccogliere questa sfida. Magari in forma diversa, ma i nostri allievi l'alternanza scuola-lavoro la praticano da sempre. Sarà più facile in certe realtà, meno in altre. Ma chi l'ha detto che lo stage va fatto dietro casa?”* Non c'è il pericolo che questo protocollo sia in qualche modo “manipolato” in malo modo da imprese o personaggi senza scrupolo, come si è visto nelle cronache recenti? *“Le scuole devono diffidare da certi personaggi senza scrupoli e tenere lontani gli allievi da situazioni*

di sfruttamento o lavoro nero camuffato. Gli scandali a cui lei allude fanno intravedere se non complicità, superficialità e imperizia da parte delle scuole coinvolte". Delegare alle imprese una parte della "formazione" del giovane non può essere visto come un fallimento per la scuola? "Per noi il rapporto con le imprese e il mondo delle professioni è di fondamentale importanza, direi addirittura strategico. La scuola non deve essere autoreferenziale. Non si tratta di delegare, ma di interagire, che è ben altra cosa. Il rapporto è bidirezionale. Il tutor scolastico e quello aziendale sono su un piano di pari dignità, ugualmente responsabili della piena riuscita del progetto formativo. Le competenze acquisite in alternanza tornano buone sia alla scuola che alle imprese".

Già nelle precedenti riforme si sono eliminate un numero considerevole di ore di **"pratica di laboratorio"**, secondo lei siamo andati nella direzione giusta? I nuovi programmi della riforma avvalorano questo o prevedono altre strategie per i nostri Istituti alberghieri? "Nell'ultimo ventennio, grazie anche alle riforme intervenute, gli Istituti Professionali sono cresciuti in dignità e valore, con ricadute positive sulla formazione dei nostri allievi. Non si tratta più soltanto di addestramento manuale, ma di formazione a tutto tondo che si avvale di più ambiti disciplinari, da quello linguistico-letterario, a quello scientifico - matematico, da quello economico-aziendale a quello tecnico-professionale. Di conseguenza la pratica di laboratorio è stata molto ridimensionata è questo indubbiamente è stato un errore. Le 400 ore di alternanza scuola-lavoro obbligatorie compensano solo in parte le ore di pratica di laboratorio perse. Anche se nessuno pensa di tornare alla vecchia scuola professionale, un punto di equilibrio tra le ore di aula e le ore di laboratorio va trovato." Più autonomia nella scuola vuol dire rafforzare il potere decisionale dei dirigenti, ma è vero ed è proprio così? E se è così, è sostenuto a livello economico? "Negli anni sono aumentate sempre più le responsabilità per i dirigenti scolastici, mentre gli stipendi sono rimasti fermi, complice anche la crisi economica. Il nostro sistema non premia il merito o la performance e ultimamente neanche l'anzianità. Per troppo tempo si è rimasti ancorati al posto fisso, magari vicino casa, e all'egualitarismo. La "Buona scuola" segna una svolta a riguardo, ma le resistenze sono tali e tante da prevedere tempi lunghi, se non un fallimento del proposito di riconoscere il merito".

Come si può puntare, secondo lei, al miglioramento dell'efficienza della scuola ad indirizzo turistico ed alberghiero? "Investendo in risorse economiche e professionali e recuperando, anche nei comportamenti, il meglio della nostra tradizione, in termini di competenze, di etica professionale e di prestigio, altrimenti destinati ad evaporare. Innovare nella tradizione dunque, senza

perdere di vista la mission. In più, va rafforzata la collaborazione con le imprese del settore e le associazioni professionali, valorizzando al massimo le esperienze di alternanza scuola-lavoro, compresi gli stage all'estero."

Nella legge appare chiaro che saranno i dirigenti scolastici a scegliere i loro docenti, e in questa ottica, gli Istituti alberghieri cercheranno del nostro settore insegnanti/professionisti di alto profilo lavorativo; non è chiaro come verranno nominati i presidi e vicepresidi di questi Istituti. "La legge avvia un processo di riforma che richiede tempi lunghi per la piena attuazione. Per quanto riguarda la scelta dei docenti da parte dei dirigenti scolastici, le resistenze dei sindacati vanno oltre ogni ragionevolezza, arrivando ad evocare favoritismi e corruzioni di ogni sorta. La scelta dei dirigenti non può che essere dell'amministrazione, vale a dire dal Ministero, dietro superamento di un concorso pubblico. La dirigenza unica e la mobilità indiscriminata da ordine scolastico ad un altro non fa sì che a dirigere gli Istituti alberghieri, vengano assegnati dirigenti con competenze specifiche. Come spesso accade, le competenze specifiche bisogna acquisirle sul campo".

Da quest'anno ogni scuola pubblicherà il proprio Rapporto di Autovalutazione e un piano di intenti detto **"Progetto di miglioramento"**, chi controlla e verifica questo?

"Vi sarà un pool di ispettori appositamente formati che verificherà sul posto, quanto è stato effettivamente realizzato e come. Non dimentichiamo poi il cosiddetto bilancio sociale e infine il giudizio dell'utenza, che per me è quello più importante". Come vede la pubblicazione "on line" di dati e profili sensibili di ogni scuola (programma annuale, valutazione, progetti finanziati)? "La trasparenza non può che far bene. Non solo scoraggia gli abusi e spinge ad amministrare bene le risorse pubbliche, ma favorisce la competitività". Il **"Sblocca scuola"**, l'individuazione da parte di presidi, docenti, amministrativi e studenti delle 100 procedure burocratiche più gravose per l'istituto e abolirle tutte, è una chimera o cosa fattibile nel tempo? "Al momento è una chimera. Nel tempo forse si arriverà. Occorre una netta inversione di tendenza. Bisogna passare dalla previsione normativa ad uno smantellamento di fatto, superando le immancabili resistenze dell'apparato burocratico e sindacale. Non sarà una passeggiata!"

Signor Preside, io stesso sono e sono stato docente presso più scuole di ogni ordine e grado, ho constatato personalmente precarietà strutturali e gestionali anche di base e di vario genere, come si pensa di portare in ogni sede scolastica servizi digitali ultra moderni? "Il progetto scuola digitale è bene avviato. Sono usciti finora diversi bandi per il finanziamento delle dotazioni tecnologiche e altri sono in arrivo. Le risorse sono notevoli e molte scuole se ne stanno già avvantaggiando. Gli investimenti

porteranno non solo LIM e registri elettronici e nuove competenze digitali ma anche una profonda e salutare innovazione della didattica". Si sa che ci sono storicamente buoni, ottimi come quello che lei dirige e meno qualificati Istituti alberghieri e scuole di Ristorazione. La riforma "La Buona scuola" consente di attingere fondi anche da privati. Ma non c'è il pericolo che le disuguaglianze rischiano di essere ampliate anziché ridotte? "Non vedo privati in coda per elargire fondi alle scuole pubbliche. Il privato interviene solo se ne vale la pena. Se c'è un ritorno. Se ritiene che possano esserci delle ricadute positive per la propria azienda o per il settore di appartenenza, o più in generale per il territorio. Di sicuro non per finanziare sprechi e inefficienze, che purtroppo nella scuola pubblica non mancano. Il rischio che le disuguaglianze aumentino invece di diminuire è reale, ma la colpa è tutta del sistema scolastico". Come giudica obiettivamente questa nuova riforma? Va nella direzione giusta e se

si, quando si vedranno i primi benefici? "La riforma va nella direzione giusta e i benefici si vedranno nel tempo, sempre che venga attuata. Ad oggi, i segnali non sono tutti positivi. Da più parti, si notano resistenze al cambiamento, alcune comprensibili altre meno. Fatto sta che non tutti i protagonisti si muovono nella stessa direzione. Sull'attuazione il MIUR sta procedendo a rilento e non senza difficoltà. E il fronte sindacale, che ha tanto aversato il progetto, sembra più impegnato a neutralizzare la riforma che a realizzarla. E questo sicuramente non aiuta. Già nel passaggio in parlamento alcune mediazioni avevano svuotato il progetto originario di alcuni contenuti qualificanti e mi riferisco in particolare alla scelta e alla valutazione dei docenti, per la quale alla fine è stata escogitata una soluzione di compromesso, francamente poco convincente. Ancora una volta c'è da sperare che prevalga l'interesse generale su quella di parte, ne va del futuro delle nuove generazioni e del sistema paese".



© Iakov Filimonov / 123rf

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

Formazione Km 0

Come da programma, ogni regione avrà diritto a 2 corsi gratuiti annuali della durata di una giornata. Le regioni potranno attivare il corso (due giornate per le regioni con un numero maggiore a mille associati) previa conferma della Federazione. Per ottimizzare le iniziative e rendere i corsi ancor più prestigiosi e utili alla crescita professionale e allo sviluppo dell'immagine di tutta la categoria si raccomanda alle unioni regionali quanto segue:

- Scegliere una location autorevole, adeguatamente at-

trezzata e capiente;

- Informare la FIC Promotion dell'evento in modo da ottimizzare i contatti con gli sponsor che potranno essere presenti durante le lezioni con un corner;
- Coinvolgere i massmedia del territorio e dare massima visibilità;
- Invitare per un'unica lezione gratuita, ove ritenuto opportuno, professionisti del settore al fine di far conoscere le attività dell'associazione con l'auspicio di incrementare le iscrizioni.

Questioni *di gusto*



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

CHIEDETE A UN GIOVANE CUOCO: CHE CONSISTENZA
HA UNA LUMACA? OPPURE IL BRODO
E IL CONSOMMÉ HANNO LA STESSA CONSISTENZA?
È FACILE CHE NON SAPPIA RISPONDERE...

Le percezioni sensoriali non si possono infatti apprendere in modo mediatico ma solo per esperienza diretta vissuta. La riduzione della gamma delle esperienze sensoriali a pochi, standardizzati e ripetuti alimenti sta, di fatto, precludendo la professione di cuoco a tanti giovani. Il range delle percezioni sensoriali è molto ridotto e le sfumature di gusto sempre meno gradite. L'uomo, animale onnivoro per eccellenza, ha sacrificato sull'altare della banalizzazione buona parte delle percezioni sensoriali. La globalizzazione e la standardizzazione si è fatta strada anche in cucina e in gastronomia riducendo la gamma delle percezioni sensoriali disponibili. Ci insegnano, un buon corso di sommelierie in questo può aiutare molto, che la nostra percezione sensoriale ha bisogno di attenzione, di esercizio e di memoria personale. Abbiamo bisogno cioè, attraverso il costante esercizio della percezione, di riempire, ad uno uno, i famosi cassettini della memoria e periodicamente di riaprirli per "dare aria" alle idee. Abbiamo quindi la necessità di fare esperienza quotidiana di buon cibo e di buon vino ma anche di allenare tutte le percezioni sensoriali (vista, udito, tatto e olfatto) legate alla vita quotidiana che proprio perché allenano i nostri recettori ci spingono ad esercitare e stimolare la nostra sensibilità. Quindi dobbiamo mangiare ed assaggiare sempre ottimo cibo e ottimo vino ma anche essere alla costante ricerca di una qualità di vita ottimale e equilibrata.

La standardizzazione degli alimenti e dei gusti di "sfondo" dei cibi, la presenza di glutammato nei prodotti, l'abuso, ora

in evidenza dell'olio di palma in molti dei prodotti industriali, per citarne solo un paio, ma anche le consistenze ripetute: le mousse in contrasto con il croccante (morbido e crumble). Di fatto tutto ciò inibisce e riduce la nostra capacità percettiva portando ad escludere le mille sfumature possibili. Una seconda problematica, più vasta e complessa della precedente, si affaccia sul proscenio: nella nostra vita quotidiana abbiamo sempre meno esperienza diretta di tatto, olfatto e gusto mentre sollecitiamo ampiamente vista e udito attraverso i media, i social e la rete globale.

Nella vita quotidiana e nella scuola si rende necessario quindi costruire e riservare momenti di piacevole formazione del gusto: degustazioni, cene e lezioni dove si punti all'educazione della percezione e si riscoprano alimenti, profumi e sapori che rischiano di scomparire dalla nostra cultura. Solo così riusciremo a preservare il nostro patrimonio professionale e a trasmetterlo alle giovani leve. Un compito per tutte le scuole e per tutti gli allievi: assaggiate sempre tutto ciò che preparate e siate curiosi. Solo così potrete diventare bravi cuochi! 🍴

IPSE DIXIT

"Ho dei gusti semplicissimi;
mi accontento sempre del meglio."

Oscar Wilde

Scampi

con l'Americano



di **Alberto Lupini**
Direttore di Italia a Tavola

SI DIFFONDE LA TENDENZA
DI ACCOMPAGNARE
I PIATTI IN TAVOLA CON I DRINK



12

Parlare di cocktail a dei cuochi potrebbe sembrare sconveniente. Così come non si chiede ad un barman di sapere preparare alla perfezione un petto d'anatra, così nessuno pretende che in cucina si sia esperti di Manatthann o Gin tonic. Eppure sono sempre più i ristoranti (e non solo per moda) che in tavola oltre a vino o birra propongono miscelati. Un abbinamento che non molti anni fa avrebbe fatto orrore ai più. La tendenza di trovare bevande a base di Gin e Vermuth, invece che un Vermentino o una Bonarda, per accompagnare un sushi o del maiale si sta invece diffondendo ora ovunque. Magari non saremo ancora ai livelli dei succhi di frutta o dei the preferiti da alcuni vegani, ma certo la tendenza si muove a ritmi veloci.

La questione di fondo è che in un mondo dove si continuano a cambiare le regole degli abbinamenti, almeno quanto cambia la forma dei bicchieri, anche i cocktail hanno conquistato un loro spazio. Ed è giusto averne consapevolezza. Poi si possono continuare a preferire piatti accompagnati dal vino (magari alla giusta temperatura), ma se il cliente chiede qualcosa di nuovo anche i cuochi devono sapere che le loro portate possono trovare altre bevande sulla tavola.

Parliamo di nicchie perché ovviamente per la stragrande maggioranza resta più che una diffidenza nell'abbinare drink ai piatti. Per i più l'acqua permette di assaporare meglio ciò che si mangia (in questo Gualtiero Marchesi docet), mentre il vino resta il miglior accompagnamento se scelto con cura.

Sta di fatto che in molti ristoranti, anche per combattere la concorrenza sleale dei bar che si presentano come tavole calde, c'è da tempo l'abitudine di portare a tavola un aperitivo (in genere un Prosecco o Metodo Classico) e servire con questi uno stuzzichino ad hoc. In alcuni locali, quelli più strutturati dove c'è magari un barman, o comunque un barista preparato, si propone un miscelato (che non necessariamente è a base di vino). A Milano o Roma questo fenomeno sta contribuendo a fare arrivare la gente un po' prima a cena, saltando il rito dell'aperitivo. E aiutando la cucina a preparare con più scioltezza il menu ordinato.

Da qui in poi il passo è breve. Un Barman che propone drink studiati (e possibilmente concordati con il cuoco) non sarebbe più così sconveniente. L'importante è sapere che questa è una tendenza che non dovrebbe essere passeggera, anche se non potrà allargarsi più di tanto perché il vino resta il vino e un Americano servito con gli scampi non è detto che piaccia a tutti.

L'importante è che il miscelato non sia troppo alcolico (soprattutto per chi deve guidare) e che non sia arrendevole o invadente rispetto al cibo che deve restare il pilastro della cena. Come il vino il drink deve pulire la bocca fra un boccone e l'altro e aiutare il gusto. Quel che conta è che l'abbinamento tra bevanda e piatto segua un criterio rigoroso per valorizzare il lavoro della cucina. Evitiamo di creare piatti che si sposino con le bevande. La centralità deve restare alla pentola, non cedere alla bottiglia. 🍷



WWW.RADIOSHOWITALIA.IT

LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

"C'è una radio...che ti fa cantare con la musica più bella"

"C'è una radio...dove nessuno parla a vanvera"



+39 3271762871 info@radioshowitalia.it
www.facebook.com/RadioShowitalia
www.twitter.com/RadioShowitalia
+39 3292021036



DISPONIBILE SU:



Disponibile su
ANDROID MARKET



Disponibile su
APP STORE



Disponibile su
WINDOWS PHONE

L'Associazione Terme Euganee e Padova *sempre in prima linea*

di **Stefano Pepe**

L'OPERATO DEL SODALIZIO SI DISTINGUE, GIÀ DA TEMPO, PER UN CONTINUO SUSSEGUIRSI DI IMPORTANTI ATTIVITÀ RIVOLTE ALLA SOLIDARIETÀ, ALLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI LOCALI E NON, PER ULTIMO IN AMBITO AGONISTICO CULINARIO

14 L'Associazione continua a ripercorrere e incentivare sempre più quello che fu il **"lascito ereditario"** delle precedenti ottime gestioni dei Presidenti passati quali **Archimede Ottaviani, Dino Roncon e Claudio Crivellaro**. Attuale presidente è **Filippo Bondi** *"Deus ex machina"* del nuovo percorso dell'**Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova**, che supportato da un ottimo staff dirigenziale, continua ad acquisire sempre maggiori consensi da parte di amministrazioni, enti pubblici e privati, e di aziende del territorio. *"La nostra Associazione prima di tutto è una grande famiglia, e come tale è soggetta ad alti e bassi, ma lo spirito positivo che accomuna noi tutti, ci dà l'energia e la forza, dopo aver lavorato 10/12 ore in cucina, di ritrovarci, preparare e pia-*

nificare credendo in ciò che facciamo, e sempre con lo spirito di associazione. Grande sostegno ce lo danno i giovani – afferma il Presidente Bondi – in loro troviamo grandissimo entusiasmo, linfa vitale per giungere a risultati importanti. Altra cosa che ci accomuna è il senso di solidarietà che in tutti noi vige in maniera incondizionata: attraverso eventi da noi organizzati raccogliamo fondi a beneficio di enti e persone bisognose."

Numerosi gli eventi organizzati dalla Associazione nel 2015, alcuni anche a sostegno dell'Unione. In queste pagine si propone un suo menu presentato ad un concorso culinario che è valso l'oro di squadra, menù che è stato poi riproposto ad una cena di gala i cui proventi sono stati devoluti in beneficenza. 🇮🇹



Foto di repertorio alla fine di una cena di Gala presso il Castello del Catajo di Battaglia Terme (Padova), organizzata dall'Associazione i cui proventi sono stati devoluti in beneficenza.



15

Il Menu

I ravioli di curcuma con ali di razza e verdure, salsa liquirizia, roccia di clorofilla e aria di pomodoro, timballo di melanzane affumicate, stracciatella di burrata e datterini confit

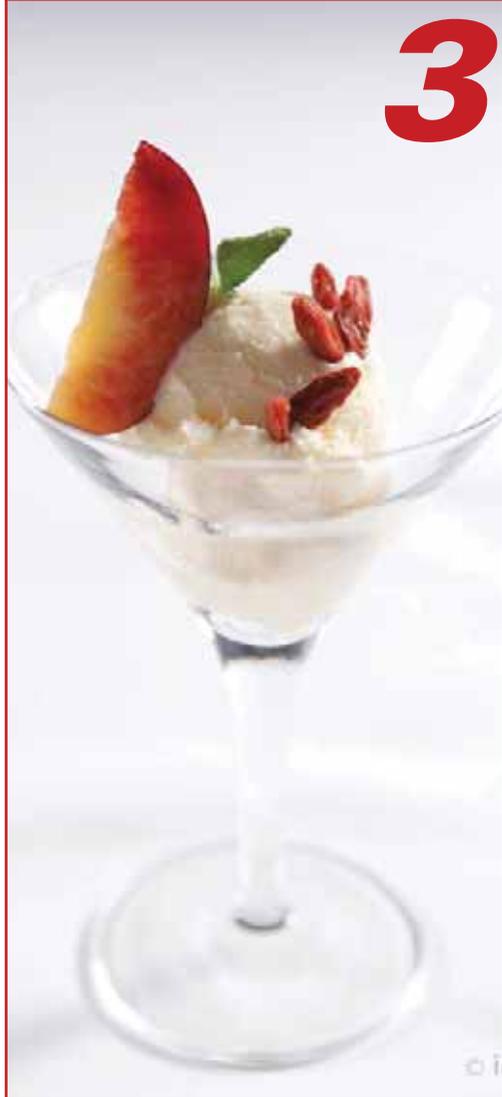
I medaglioni di aragosta su carpione estivo con croccante di canapa, blinis di farina Petra, tartare di gamberi rossi e caviale Avruga su kefir di capra

Il sorbetto alle pesche con bacche di goji

Il tournedos di vitello ai funghi porcini, olivette di patate, zucchine ripiene con purea di carote e chips di finocchio

La mousse di cioccolato al latte e caramello su biscotto brownie e salsa mou al passion fruit

Macarons alla menta piperita farciti di ganache al limoncello, gelée alla Caipiroska e fragola



1 I RAVIOLI DI CURCUMA CON ALI DI RAZZA E VERDURINE, SALSA LIQUIRIZIA, ROCCIA DI CLOROFILLA E ARIA DI POMODORO, TIMBALLO DI MELANZANE AFFUMICATE, STRACCIATELLA DI BURRATA E DATTERINI CONFIT

Ingredienti e dosi per 4 persone e Preparazione

PASTA RAVIOLI

200 gr. farina, 100 gr. semola rimacinata, 3 uova intere, 1,5 gr. curcuma
Impastare tutti gli ingredienti fare riposare in frigorifero, stendere la pasta e formare i ravioli con il ripieno

FARCIA PER RAVIOLI

100 gr. razza stiletata, 16 gr. sedano pelato a julienne, 16 gr. filetti di pomodoro, 16 gr. finocchio a julienne, 8 gr. parmigiano, 4 gr. bianco d'uovo, sale

Sfilettare la razza e tagliare a julienne; spadellare velocemente con un filo d'olio, sale e pepe. A parte tagliare tutte le verdure a julienne e spadellare separatamente. Amalgamare il tutto a freddo aggiustando di sapore

SALSA LIQUIRIZIA

100 ml. fumetto ottenuto con le lische della razza, 2 gr. liquirizia, 2 gr. nero di seppia

Preparare un fumetto tradizionale con gli scarti della razza, filtrare. Sciogliere la liquirizia ed il nero di seppia nel brodo di pesce, portare a consistenza desiderata con xantana (addensante naturale) o con del roux (burro e farina in parti uguali) Servire come salsa di accompagnamento ai ravioli.

ROCCIA DI CLOROFILLA

3 uova, 50 gr. farina di riso, 10 gr. farina 00, 10 gr. olio di oliva, 25 gr.

clorofilla di prezzemolo, sale

Amalgamare tutti gli ingredienti con una frusta, inserire in un sifone da mezzo litro con due cariche e lasciare riposare per 50 minuti. Cuocere in microonde nella forma desiderata per 45 secondi, sformare e rompere a pezzi. Seccare in forno a 65°C per 20 minuti

ACQUA DI POMODORO

50 gr. pomodori datterino, 2 gr. basilico, sale

Frullare i pomodori con basilico in un termomix (o in un cutter) e condire con sale e pepe. Lasciare riposare 4/5 minuti, poi fare filtrare su colino cinese con etamina, o tenendo così l'acqua

ARIA DI POMODORO

30 gr. acqua di pomodoro, 4 gr. lecitina

Con l'aiuto di un frullatore a immersione emulsionare l'acqua di pomodoro con la lecitina, in modo da creare aria in superficie.

PANE INTEGRALE

5 gr. pane, 0,2 gr. olio, gr. rosmarino e aglio

Tagliare a pezzettini il pane e tostarlo in padella con il resto degli ingredienti. Seccare in forno e passare a setaccio

DATTERINO CONFIT

50 gr. pomodoro datterino, 2 gr. basilico, sale

Sbollentare in olio bollente i pomodorini, privarli della buccia e seccare in forno con gli aromi a 65°C per 2 ore.

17

2 I MEDAGLIONI DI ARAGOSTA SU CARPIONE ESTIVO CON CROCCANTE DI CANAPA, BLINIS DI FARINA PETRA, TARTARE DI GAMBERI ROSSI E CAVIALE AVRUGA SU KEFIR DI CAPRA

Ingredienti e dosi per 4 persone e Preparazione

PER I MEDAGLIONI

320 gr. coda di aragosta, 160 gr. carote, 160 gr. verde di zucca, 100 gr. sedano bianco, 40 gr. peperoni pelati, 20 gr. cipolla rossa Tropea, 10 gr. rapanelli

Condizionare in sottovuoto le code di aragosta in un sacchetto da cottura con olio d'oliva timo, aneto, erba e cipollina e prezzemolo e cuocere a 60°C per 60 minuti. Tagliare tutte le verdure a julienne e condirle con sale olio extra vergine di oliva, pepe e aceto di vino rosso facendole marinare per almeno un'ora. Scaloppare l'aragosta e servirla sopra alle verdure marinate; accompagnare il tutto con il fondo di cottura emulsionato con olio d'oliva. In alternativa, cuocere le code di aragosta a vapore con sonda a cuore a 60°C.

BLINIS DI FARINA PETRA

(dosi x 12 blinis), 2 uova intere, 5 gr. lievito di birra, 150 gr. farina "Petra", 175 ml. panna fresca, sale q.b.

Sciogliere il lievito in poca panna tepida, formare un impasto con la farina, lasciare lievitare per almeno 1 ora, aggiungere i tuorli e gli

albumi montati a neve. Mettere l'impasto negli stampini e cuocere in forno ventilato a 160°C.

TARTARE DI GAMBERI E CAVIALE

60 gr. gamberi rossi, sale, pepe olio d'oliva, erba cipollina, 5 gr. caviale Avruga

Puliti, svenati, tritati a coltello e conditi con sale pepe olio d'oliva ed erba cipollina

KEFIR DI CAPRA

80 gr. latte di capra, 1 gr. kefir

Mettere il kefir nel latte e lasciarlo fermentare per 24 ore a temperatura ambiente, in un recipiente pulito e coperto con uno straccio (non in maniera ermetica, perché deve respirare); filtrare e usare come accompagnamento al blinis.

CROCCANTE DI CANAPA

80 gr. farina di canapa, 100 gr. albume,

80 gr. burro morbido, 100 gr. grana padano, grattugiato

Amalgamare tutti gli ingredienti nel cutter, formare i croccanti su un foglio di carta

3 IL SORBETTO ALLE PESCHE CON BACCHE DI GOJI

Ingredienti e dosi per 4 persone

128 gr. acqua, 56 gr. zucchero, 5 gr. destrosio, 49 gr. glucosio

Preparazione

Bollire tutti gli ingredienti assieme a far raffreddare velocemente,

Incorporare 160 gr. di polpa di pesca fredda e mixare bene, mantecare in gelatiera. Al momento del servizio mettere una pallina di sorbetto nel bicchiere e cospargere di bacche di goji.

4 IL TOURNEDOS DI VITELLO AI FUNGHI PORCINI, OLIVETTE DI PATATE, ZUCCHINE RIPIENE CON PUREA DI CAROTE E CHIPS DI FINOCCHIO

Ingredienti e dosi per 4 persone

500 gr. girello di vitello, 200 gr. funghi porcini, 400 gr patate olivette, 200 gr zucchine, 100 gr. purea di carote, 4 chips di finocchio

Preparazione

Rosolare in padella il girello, fare raffreddare e condizionare in un sacchetto da cottura in sottovuoto con rosmarino, salvia ed olio extra vergine di oliva, cuocere a 65°C per 6 ore. Estrarre il girello dal sacchetto e rosolarlo ancora in forno ventilato per 6 minuti a 190°C, in alternativa cuocere in forno statico con temperatura in camera a 130° C e sonda a cuore a 65°C. Trifolare i porcini tagliati a julienne in modo classico con olio extra vergine di oliva aglio in

camicia (con la pelle) e prezzemolo tritato a fine cottura. Cuocere a vapore le zucchine, svuotarle e riempirle con la purea di carote (carote bollite, passate e condite come un normale purè di patate). Guarnire con le chips di finocchio (tagliato per intero a fette, sbollentate in acqua e seccate a 60°C per 2/3 ore per farle diventare croccanti).

Sbucciare le patate, ottenere le olivette con l'apposto scavino, sbollentarle in acqua per 2 minuti e cuocere per 25 minuti in forno ventilato a 190°C con rosmarino, olio extra vergine di oliva e sale. Aggiungere al a fine del rosmarino fresco tritato.

LA MOUSSE DI CIOCCOLATO AL LATTE E CAMELLO SU BISCOTTO BROWNIE E SALSA MOU AL PASSION FRUIT. MACARONS ALLA MENTA PIPERITA FARCITI DI GANACHE AL LIMONCELLO

5

Ingredienti e dosi per 10 persone

Preparazione

BISCOTTO BROWNIE

70 gr. margarina, 150 gr. zucchero uovo intero, 1 rosso d'uovo, 50 gr. farina, 25 gr. cacao

Sciogliere la margarina a bagnomaria unire un po' alla volta lo zucchero, e uova e le farine setacciata. Stendere su una teglia con carta da forno e cuocere in forno a 180°C per 30 minuti circa e poi lasciar raffreddare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO E CAMELLO

75 gr. latte, 15 gr. zucchero, 2 rossi d'uovo, 3 gr. gelatina animale, 90 gr. cioccolato latte caramello, 180 gr. panna

Mescolare bene i rossi d'uovo con lo zucchero; a parte far ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Far bollire latte e versarlo gradualmente sui rossi d'uovo e zucchero, mettere su fuoco a portare a 85°C.

Unire la gelatina strizzata dall'acqua e versare tutto il composto sul cioccolato a latte e caramello tritato in piccoli pezzi. Far raffreddare il tutto a 25°C.

Montare a panna fino a 3/4 montatura e unirla al composto precedentemente raffreddato Colare in appositi stampi in silicone a emisfera e congelare.

SALSA MOU AL PASSION FRUIT

140 gr. zucchero, 50 gr panna, 50 gr. burro, 90 gr polpa passion fruit, 4 gr. gelatina, animale In una pentola con bordi alti, caramellare a secco sul fuoco lo zucchero togliere e decuocerlo con la panna e il burro scaldati leggermente, Rimettere sul fuoco, unire la polpa di passion fruit e portare il tutto a 10500, Togliere dal fuoco far perdere il bollore e unire la gelatina precedentemente ammollata in acqua fredda, Passare al colino e far raffreddare.

MACARONS

100 gr. farina di mandorle chiare, 100 gr zucchero velo, 40 gr. albume, Alcune foglie di mente piperita, Colorante verde q.b.

75 gr. albume, 75 gr. zucchero

Tritare molto finemente le foglie di mente piperita. Amalgamare in una bacinella le mandorle lo zucchero a velo la prima parte di albume, la mente tritata e alcune gocce di colorante verde . A parte montare a neve ben ferma il restante albume con lo zucchero semolato; quindi unire delicatamente al primo impasto.

Con un sac à poche con bocchetta rotonda colare su una teglia dei piccoli dischetti e lasciare riposare per 3 ore. Poi cuocere in forno a 170°C per 10 minuti circa.

GANACHE AL LIMONCELLO

30 gr panna, 75 gr. cioccolato bianco, 9 gr. burro morbido, 9 gr limoncello

Bollire la panna e versarla sul cioccolato bianco tritato molto finemente, lasciare raffreddare e unire delicatamente il burro morbido e poi il limoncello.

Montare in planetaria la ganache al limoncello e con un sac à poche con bocchetta rigata accoppiare i macarons due per volta, mettendo nel mezzo degli spuntoni di ganache.

GELÉE ALLA CAIPROSKA E FRAGOLA

30 gr. fragole, 6 gr. polpa lime, 5 gr zucchero di canna, 4 gr. vodka secca, 10 gr. acqua tonica, 2 gr. agar agar, Cioccolato bianco qb., Colore rosso liposolubile q.b, Zucchero di canna q b.

Frullare assieme le fragole, la polpa di lime, lo zucchero di canna e l'acqua tonica; passare il tutto in un pentolino e unire l'agar agar. Portare a bollire.

Togliere dal fuoco, far raffreddare a circa 30°C e unire la vodka. Colare in piccole emisfere in silicone e congelare in abbattitore a 20°C. Nel frattempo sciogliere del cioccolato bianco in una piccola terrina e colorarlo di rosso. Una volta ben fredde le emisfere, toglierle dallo stampo infilzare con uno stuzzicadenti lungo e glassarle velocemente, prima nel cioccolato fuso e poi in un pò di zucchero di canna. Mettere in frigorifero e consumare dopo alcune ore.

L'Italia sale sul gradino più alto del podio



di **Pietro Roberto Montone**

Il team italiano non delude le aspettative dei tanti colleghi e fan giunti al Sigep di Rimini per assistere alla competizione che vedeva in gara tredici squadre provenienti da cinque continenti. Sul podio insieme al team Italia sono salite anche Spagna e Australia. Sette le prove su cui si sono sfidati i concorrenti. Si è partiti dalla classica coppa decorata per passare alla torta gelato, al mystery box, all'entree, ai pezzi artistici, proseguendo con i mignon di gelato per finire con il gran buffet. Il conteggio dei voti nelle varie sezioni ha portato sul podio **Amelio Mazzella**, scultore del ghiaccio; **Alberto Carretta**, chef; **Antonio Capuano**, pasticciere; **Luigi Tirabassi**, gelatiere

COPPA DEL MONDO DI GELATERIA 2016,
SUL PENNONE ANCORA UNA VOLTA
SVENTOLA IL TRICOLORE!



e **Diego Crosara** che era il Team Manager. Il loro lavoro è stato giudicato vincente da una giuria di grandi esperti internazionali che vedeva presenti anche gli stessi team manager delle tredici squadre in competizione. La parte artistica era seguita da una apposita giuria composta dalla critica d'arte **Lorena Gava**, dal campione mondiale di gelateria e maestro intagliatore di frutta e vegetali **Beppo Tonon** e da **Stephan Didier**, presidente nazionale degli scultori del ghiaccio francesi. La prova di cucina, invece, è stata valutata dalla chef stellata **Valeria Piccini**. Tra due anni il team italiano sarà chiamato a difendere, ovviamente, il titolo conquistato meritatamente in quel di Rimini. 🇮🇹

Al Bocuse d'Or Italia 2016

vince Marco Acquaroli

di **Stefano Pepe**

È BERGAMASCO IL VINCITORE DELLA SELEZIONE ITALIANA 2016
TENUTASI AL TEATRO SOCIALE DI ALBA.

DODICI GLI CHEF CHE HANNO PARTECIPATO A QUESTA EDIZIONE

20 **A** Acquaroli rappresenterà il nostro paese al Bocuse Europe a Budapest il 10 e 11 maggio 2016, ulteriore tappa obbligata per poter accedere alla finale mondiale in programma a Lione nel gennaio del 2017. Il Bocuse d'Or è una competizione ideata in Francia focalizzata sulla tecnica e sulle basi classiche di alta cucina, dove viene evidenziata una modalità lavorativa che si è persa nel tempo, ossia la presentazione sul vassoio dando grande rilevanza alla prospettiva, all'eleganza e all'alta tecnica lavorativa sulla pietanza. Partner tecnico del Bocuse d'Or 2016 l'azienda bergamasca **Pentole Agnelli**. Presente il dott. Angelo, terza generazione della famiglia Agnelli, che ha portato il saluto agli chef in gara ad Alba. Pentole Agnelli con la sua fattiva partecipazione ha voluto sostenere la manifestazione e le eccellenze italiane ai fornelli. Il dott. Agnelli a conclusione del suo intervento ha ricordato il progetto **"Non toccatemi la**

padella" (*#nontoccatemilapadella*), volto a garantire il rispetto del lento e sicuro cucinare made in Italy. I dodici finalisti alla selezione italiana erano Marco Acquaroli, Lorenzo Alessio, Riccardo Bassetti, **Debora Fantini**, **Francesco Gotti**, Andrea Alfieri, Daniele Lippi, **Giovanni Lorusso**, Michelangelo Mammoliti, Leonardo Marongiu, Stefano Paganini, Giuseppe Raciti. Si sono messi in evidenza i componenti della **Nazionale Italiana Cuochi** della Federazione Italiana Cuochi. Il premio **"Miglior piatto di carne, Alba 2016"** è andato allo chef Gotti, mentre allo chef Fantini, unica donna in gara, è stato assegnato il premio **"Miglior piatto di pesce, Alba 2016"**. Un rallegramento da parte della dirigenza F.I.C. per l'altissimo livello di prestazione esordita in gara da tutti i componenti partecipanti, unito ad un elogio personale del presidente **Rocco Pozzulo** per i nostri soci/tesserati in gara. 🇮🇹



 **thermaline**

Swiss made since 1871



M2M

Made to Measure

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

thermaline: eccellenza Svizzera dal 1871

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

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

Swissfinish. Design unico

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

Voi desiderate. Noi realizziamo.

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

Innovazione garantita per semplificare il vostro lavoro

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

Massima efficienza

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



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

Seguici su



@ElectroluxProlt

ElectroluxProfessionalIT



Electrolux

Tra vigna e cucina alla scoperta del gusto



di **Antonio Iacona**
Sommelier
Direttore di EnoNews.it

PARTIAMO PER UN VIAGGIO AFFASCINANTE:
QUELLO DEL MATRIMONIO TRA IL CIBO E IL VINO.
UNA STORIA CHE VIENE DA LONTANO...

22 Con questo articolo non si inaugura soltanto una nuova rubrica (speriamo la più esauriente e precisa possibile!) dedicata al mondo enologico sulla rivista "Il Cuoco", ma ci si svela un vero e proprio regno affascinante del gusto. Un regno dove il matrimonio tra due elementi chiave della nostra cucina, il cibo e il vino, avviene da secoli, spesso senza che neanche ce ne accorgiamo, e che dà il vero e giusto valore ai sapori, ai profumi, ai colori di ogni nostra regione e sulle nostre tavole. Il cibo e il vino, il vino e il cibo, l'uno leader e partner dell'altro, ora teneri amanti, ora odiosi nemici, in grado di volta in volta di decretare il successo o la disfatta di un pranzo, di una cena, di un buffet.

Dobbiamo ammettere che il mondo della cucina (inteso in senso didattico, scolastico) si è probabilmente aperto soltanto negli ultimi anni alle problematiche, ma anche al fascino, di tale abbinamento e già si avvertono su tutto il territorio

nazionale i primi fermenti in fatto di corsi, incontri, approfondimenti alla scoperta del mondo enico: per esempio negli Istituti alberghieri, dove la Federazione Italiana Cuochi è ben radicata con la presenza di docenti e chef appartenenti alle singole Associazioni provinciali e regionali, e dove sempre più numerosi sono gli allievi che intendono "sposare" alla scienza della cucina e dell'alimentazione, ai corsi di sala e di servizio, la cultura del vino in tutte le sue sfaccettature.

Il nostro intento, dunque, attraverso queste pagine, è quello di poter contribuire alla conoscenza e all'approfondimento di questo universo sconfinato, immenso, dalle innumerevoli e gradevoli sensazioni, dove qualche centinaio di metri di vigneto in più o in meno, un'estate arida o piovosa, i mesi trascorsi in botte o in bottiglia, ma anche la sua conservazione o la temperatura di servizio, possono cambiare il destino di un vino, il suo carattere, la sua storia,





e quindi la storia stessa del territorio.

Naturalmente, soprattutto per uno chef, l'aspetto forse più affascinante di questo mondo è l'abbinamento cibo-vino. Dobbiamo considerare che, in questo ambito, la prima regola da seguire è che... non esistono regole, non ci sono dogmi, non c'è una verità rivelata! Proprio così, nonostante gli innumerevoli manuali esistenti ed una letteratura illimitata sull'argomento, nell'abbinamento cibo-vino non ci sono "rigide prescrizioni", anche se naturalmente non si deve lasciare nulla al caso. Le differenze regionali da piatto a piatto, un pizzico di sale in più o cinque minuti in meno nella cottura, possono cambiare il gusto anche di un vino che avevamo scelto per l'abbinamento. Esattamente come possono fare la differenza quei mesi in più o in meno di invecchiamento, perché un vino non è mai uguale a se stesso, nemmeno se si presenta in due bottiglie apparentemente uguali, così come non lo è un piatto realizzato più volte dallo stesso chef. È il fascino di questo magico "artigianato" che è rappresentato dalla cucina e dalla vigna. Un'opera d'arte, infatti, è bella e apprezzata quando è unica. E in fatto di agroalimentare Made in Italy possiamo tranquillamente parlare di "opera d'arte", che il mondo ci invidia.

Dovranno, allora, divenire familiari per noi parole come tannini, acidità, sapidità, componenti grasse e componenti untuose, speziate, aromatiche, piccanti, dolci, amare, consistenza e concentrazione... Così come impareremo a sfatare dei luoghi comuni: se il vero e proprio regno dei vini rossi, infatti,

è quello delle carni, è anche vero che non sempre con il pesce si deve abbinare un vino bianco. Se pensiamo, ad esempio, ad una zuppa di pesce davvero saporita, un'esplosione di sapori e colori, anche piccanti, dovremo allora abbinare un vino rosso leggero, poco tannico, giovane. O ancora, se ci troviamo dinanzi ad una ricetta molto untuosa e grassa, dovremo allora abbinare un vino secco, o frizzante o spumante, perché il palato resti pulito dopo aver bevuto e possa richiamare ad un nuovo assaggio del piatto.

Ecco che allora entrano in scena i tanti personaggi di questo variegato spettacolo: gli antipasti, la pasta, il riso, le minestre, la polenta, il pesce, le carni, i formaggi, i contorni, i dolci... ciascuno con le sue prerogative e con le sue caratteristiche, ciascuno in grado di esaltare questo meraviglioso spozalizio tra la tavola e la cantina. Ci racconteranno loro di questo magico mondo.

Benvenuti a bordo e... buon viaggio! 🍷

23

Saremo presenti al
 **CIBUS**
 Parma
 9-12 maggio
PAD 2
Stand F 038

soluzionegroup.com

Sempre un formaggio avanti!



Cubetti, julienne, petali...
 Sempre un formaggio avanti, **anche per il Food Service!**
 Tagli e formati innovativi dei migliori formaggi, pensati per le specifiche esigenze della ristorazione.



il formaggio prende forma

Sfida interregionale *per le Lady Chef*

VINCE IL FRIULI CON DE SABATA E NARDON

Lo scorso 25 febbraio, a Magione, in provincia di Perugia è andata in scena una competizione di cucina, a carattere interregionale, che ha visto a gareggiare le Lady Chef di sei regioni. Un concorso che, ma non vi era dubbio, ha attirato l'attenzione

del folto pubblico intervento all'evento "A porte aperte" organizzato dalla Cancelloni. Il gruppo delle Lady Chef, in versione nuova generazione, era ben nutrito visto che in gara vi erano ben sei regioni: Umbria, Marche, Abruzzo, Sicilia, Veneto e



Il sodalizio nazionale delle Lady Chef, compartimento della Federazione Italiana Cuochi, opera nell'ottica della differenza di genere, al fine di eliminare qualsiasi preconcetto che ostacoli la parità fra uomo e donna. Valorizzando, anzi, la differenza di genere come fattore di sviluppo economico e sociale. Le Lady Chef, oltre che sul piano nazionale, si organizzano costituendo sodalizi anche sul piano provinciale, che vengono promossi dalle stesse Associazioni Provinciali Fic nel rispetto dell'autonomia organizzativa delle Associazioni medesime. Tutte le componenti dei sodalizi si impegnano a perseguire nel settore professionale i seguenti scopi: diffondere e preservare il patrimonio della cucina tradizionale italiana; dare impulso ad azioni di sostegno e promozione per l'attuazione di iniziative rivolte all'impiego delle donne in cucina e a garantire una migliore conciliazione tra vita professionale, vita privata e vita familiare; promuovere politiche di genere in collaborazione con le istituzioni territoriali, nazionali ed internazionali; promuovere attività a fini benefici e di volontariato.

*Lady
Chef*

Friuli. Sei cuoche con la loro commis, hanno realizzato due piatti, uno a rappresentanza del proprio territorio e l'altro per il concorso da paniere che conteneva broccoli, patate viola, porcini, guanciale, pecorino, pollo, pesce castagna, cioccolato, pistacchi, lombata vitello, spinaci. Tema complesso ma che ha messo in risalto la grande professionalità delle concorrenti in gara. Alla fine a vincere il concorso è stata la squadra friulana composta da Lorena De Sabata e Martina Nardon con il piatto: "Filetto di pesce castagna con porcini e guanciale - crema di

pecorino di Norcia - patate viola e polvere di broccolo". Sul podio insieme al Friuli sono saliti i team dalla regione Veneto, al secondo posto, mentre il terzo è andato alla regione Sicilia. La partecipazione all'evento è stata molto attiva, segno che l'idea è stata vincente e superiore alle aspettative. "Ci auguriamo - hanno commentato in coro organizzatrici e partecipanti - che tradizione, alta qualità dei prodotti, innovazione ed interesse per la nostra salute siano il cavallo di battaglia delle future generazioni". 🇮🇹

Un cappelletto gigante al Sigep

IL GUINNESS LO PORTA A SEGNO ALBAROSA ZOFFOLI

Il Sigep, presso Rimini Fiera, tenutosi dal 23 al 27 gennaio, si è confermato, con la sua XXXVII edizione, la manifestazione più importante al mondo, nel settore pasticceria e gelateria. L'arte del gusto italiano nel mondo ha inserito al suo interno svariati ed affascinanti eventi. Proprio in data 23, giorno di apertura, abbiamo avuto il piacere di ammirare una nuova creatura della nostra Lady Chef romagnola, Albarosa Zoffoli, dell'Hotel Enea di Gatteo Mare, "Il cappelletto gigante" che, come dice la sua stessa ideatrice, scaturisce da una sfida, quella di emulare lavori da guinness dei primati. Precedentemente la nostra Albarosa, con la pretesa solo di portare avanti con orgoglio la vera tradizione della sua terra, aveva provato a realizzare cappelletti un poco più grandi di quelli tradizionali ma stavolta ce l'ha messa tutta per stupirci. Con 800 gr. di farina 00 ed 8 uova ha realizzato una prima sfoglia che è servita da contenitore di un ripieno sublime, realizzato, a sua volta, con 1 kg di ricotta, 1 kg di parmigiano, 1 kg di formaggio ravigliano, 500 gr di mascarpone, 1 cte di noce moscata, la scorza di tre limoni e tre uova. L'impasto per il ripieno, è stato intervallato da altra sfoglia, a strati, realizzata con 5 uova e 500 gr. di farina 00. Questo bambinone è stato cotto a vapore, in forno a 90° per 15' ed è stato accolto dal pubblico presente con sorpresa ed ammirazione, per non parlare della

bontà del medesimo; una volta assaggiato rimane impresso nella mente ed è stato e sarà oggetto di dialogo tra operatori del settore e semplici consumatori. Brava Albarosa che riesci ancora una volta a stupirci con il tuo saper fare. 🇮🇹



Cibo amico ?

Non sempre

di Stefano Pepe

LA FIC SCENDE IN CAMPO: FIRMATO ACCORDO
CON L'ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA FINALIZZATO
ALLA REALIZZAZIONE DI INIZIATIVE CONGIUNTE

26 Le patologie correlate con l'assunzione di glutine costringono una crescente quota della popolazione ad escludere dalla dieta i derivati del frumento, rinunciando così alla principale fonte di carboidrati della tradizione mediterranea. Dati epidemiologici indicano che l'1% della popolazione italiana è affetta da celiachia, mentre si stima che molti soggetti possano essere affetti da altre patologie correlate all'assunzione di glutine, anche se l'incertezza data dalle difficoltà diagnostiche non permette ancora di quantificarne il numero. La cucina per chi soffre di celiachia comunque può essere adattata a qualsiasi realtà, dai grandi ristoranti stellati, agli esercizi più semplici come bar e tavole calde. L'accordo **AIS/FIC** vuole far comprendere che la ristorazione senza glutine non è sinonimo di scarsa qualità gastronomica, ma anzi, è assolutamente all'altezza di quella tradizionale. Per questo la **Federazione Italiana Cuochi** è scesa in campo volendo dare il suo personale contributo professionale in favore di chi soffre di celiachia. *"La FIC non poteva restare indifferente alle problematiche poste dalla celiachia, che per le sue caratteristiche, pone il settore della ristorazione di fronte alla necessità di una formazione specifica e puntuale. - spiega il Presidente Rocco Pozzulo, che ha fortemente voluto l'accordo siglato, e che aggiunge - questa intesa faciliterà l'impegno e le capacità che il nostro Ente può mettere in campo, la divulgazione di una cultura e di una pratica rispettosa delle esigenze e delle necessità dei celiaci non solo in ambito ristorativo, ma anche in tutti gli ambiti dove i cuochi sono chiamati ad operare".* Ma che cos'è la celiachia? È un'intolleranza permanente al glutine, complesso proteico contenuto nella maggior parte dei cereali. Il glutine svolge un ruolo importante

nei processi di lievitazione per i prodotti da forno e di collante per quanto riguarda la pasta, creando elasticità e tenacità, entra quindi come ingrediente fondamentale in molti piatti della cucina italiana e in più generale in quella mediterranea. I più comuni cereali sono: frumento, orzo, segale, farro, spelta (*varietà del farro*). Vi sono anche cereali meno comuni che contengono glutine: triticale (*segale più frumento*), kamut, seitan (*derivante dalla lavorazione del glutine*), bulgur, cuscus, frik (*grano verde egiziano*), greunkern (*grano verde greco*). I sintomi della celiachia variano e possono manifestarsi in qualsiasi momento della vita dell'individuo, così come dalla gravità ed importanza della malattia; infatti l'individuo può essere **intollerante** o **allergico**. È **intollerante** quando l'organismo dell'individuo non riesce ad assimilare, ha quindi una **"sensibilizzazione"** alla sostanza incriminata con manifestazioni più o meno varie; i sintomi più diffusi sono a carico dell'apparato digerente, gonfiore, diarrea, stipsi, gastrite ed anche emicrania, pruriti o eruzioni cutanee e persino palpitazioni. Si è **allergico** quando l'individuo, ingerendo l'alimento anche in piccolissime quantità, o al solo contatto, ha una reazione immediata del suo sistema immunitario con manifestazioni gravissime anche con **shock anafilattico**. Oggi si stima che in Italia una persona su cento sia celiaca. Alla diagnosi si giunge con l'esecuzione dell'esame del sangue e con una conferma tramite gastroscopia. Non esiste per la celiachia un trattamento farmacologico, l'unica soluzione è la completa esclusione del glutine dall'alimentazione. La dieta del celiaco è per tutta la vita. 🇬🇧

Altre informazioni sulla Associazione Italiana Celiaci sono reperibili sul sito internet: www.celiachia.it



PER COTTURA
A GAS



PER COTTURA
ELETTRICA



PER COTTURA
RADIANTE



PER COTTURA
A INDUZIONE

AGNELLI 1907

Un magico alluminio rivestito d'acciaio.



www.spiwabitalia.com

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole davvero specialissime. Alla eccezionale conduttività e leggerezza dell'alluminio associa l'incorruttibile acciaio inossidabile, che veste internamente ed esternamente la pentola e che la rende adatta anche per la cottura per induzione. Il cuore in alluminio, conferisce agli strumenti di cottura un maggior risultato per quanto riguarda la distribuzione del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico, le pareti rivestite in acciaio inox rendono la pentola bella, facile da lavare, pratica e funzionale. 1907, un doppio vantaggio per voi.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040

NIC in tour:

la Nazionale Italiana Cuochi

SI ALLENA IN TUTTA ITALIA PER LE OLIMPIADI DI CUCINA 2016.

PRIME TAPPE IN VENETO, VALLE D'AOSTA E MARCHE

Si chiama **"NIC in TOUR"** ed è il progetto che sta coinvolgendo la Nazionale Italiana Cuochi e le Regioni italiane che, attraverso le loro associazioni provinciali e regionali, stanno ospitando il team azzurro per una sessione di allenamento in vista di Erfurt 2016. Mancano pochi mesi al grande appuntamento con le **Olimpiadi di Cucina** e l'Italia, guidata dal General Manager Daniele Caldarulo, sta affinando i programmi del caldo e del freddo con cui competerà a ottobre 2016 in Germania. Studio e allenamento si susseguono senza sosta, "in casa" e fuori come quelli che finora hanno portato la Nazionale Italiana Cuochi in Veneto, Valle d'Aosta e Marche.

NIC in TOUR Veneto

Protagonista del primo appuntamento NIC in Tour è stato il **team junior** che a Zevio (VR), ospite dell'**Associazione Cuochi Scaligeri** capeggiata dal presidente Andrea Mantovanelli, si è allenato nella prova del caldo. Guidati dai **Team Coach Francesco Gotti e Gaetano Raguni**, i giovani chef azzurri hanno simulato la gara olimpionica nelle cucine di Tenuta Albertini. Cinque le ore per preparare il menù caldo di tre portate – composto da starter, main course e dessert per 60 persone – degustato in anteprima dagli ospiti presenti. Quattro i giudici esterni che hanno offerto il loro prezioso contributo nel giudicare la performance del team.

Un lavoro che ha posto ottime basi per un percorso, quello verso Erfurt, tutto in salita. Un lavoro ben riuscito grazie all'impegno e alla professionalità di tutti coloro che sono scesi in campo.

NIC in TOUR Valle d'Aosta

Le opportunità per affinare fuori casa la preparazione del menù olimpionico non sono mancate anche al team senior della NIC, guidato dal Coach Pierluca Ardito. A ospitare il primo allenamento a porte aperte l'**Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta** che, col suo presidente Gianluca Masullo e tutti quelli che hanno dato il loro contributo alla buona riuscita dell'evento, ha accolto gli chef azzurri e magistralmente organizzato la permanenza valdostana alla perfezione. Due giornate per conoscere alcune delle eccellenze enogastronomiche locali, scoprire attraverso percorsi gustativi il legame tra le montagne e i suoi abitanti, visitare i laboratori dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon e preparare, nelle cucine del Grand Hotel Billia di Saint-Vincent (AO), il menù caldo per 110 persone con cui l'Italia – nella categoria senior – competerà alle Olimpiadi di Cucina. Un'occasione quest'ultima per «coinvolgere i presenti nell'avventura dell'Italia verso le Olimpiadi – ha dichiarato il **General Manager della NIC, chef Daniele Caldarulo** – facendo degustare il menù, che presenteremo a Erfurt il prossimo ottobre». È un

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.



«menù strutturato in tre portate – continua il **Coach Pierluca Ardito** – starter, main course e dessert che sarà migliorato in tutti i suoi aspetti nel corso degli allenamenti, fino a renderlo da competizione».

NIC in TOUR Marche

L'occasione per perfezionare ulteriormente il menù è stata subito offerta dalle Marche. È qui che il team senior ha tenuto il suo secondo allenamento a porte aperte per Erfurt 2016, ospite dell'**Associazione Cuochi Provincia di Fermo**. Realtà associativa guidata dal presidente Alessandro Pazzaglia che, insieme a tutti gli attori intervenuti per la messa a punto dell'evento, ha accolto e ospitato il team azzurro con grande professionalità. Durante

la due giorni in terra marchigiana, negli spazi del Ristorante La Storiella di Lapedona (FM), gli chef azzurri hanno preparato il menù olimpionico per 110 persone, incontrato chef, produttori e conosciuto le specialità enogastronomiche locali, prodotti che raccontano di un legame ancora sentito con la propria terra e con le proprie origini.

Non sono mancati incontri con studenti degli Istituti Alberghieri, per un approfondimento sulle competizioni di cucina, le strategie di gara, l'utilizzo delle tecnologie e l'importanza del lavoro di squadra.

Perché NIC in Tour non è soltanto allenamento per Erfurt 2016, è anche **formazione, occasione di confronto e scambio reciproco** di conoscenze ed esperienze.



Le uova

del Comm. Gigetto Carnacina



di **Eugenio Medagliani**
Calderaio umanista

DA POCO TRASCORSE LE FESTIVITÀ PASQUALI, MI SEMBRA OCCASIONE PROPZIA RACCONTARVI UN CURIOSO EPISODIO DI MOLTI ANNI FA, AVVENUTO NEGLI ANNI '70, CHE EBBE COME INTERPRETI MIO PAPÀ GIANNINO (*PAPÀ DEI CUOCHI*) E GIGETTO CARNACINA, ALLORA PERSONAGGIO DI PRIMO PIANO NEL MONDO ALBERGHIERO

30

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

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

Si tratta di un attrezzo semplicissimo che ancora oggi, in alcuni paesi del Nord Africa, sono presenti nella loro forma originale e ormai rituale: un palo appuntito che regge l'agnello del *mechoui* (arrosto) e che è fatto ruotare con le mani sopra una fossa colma di braci. Anche la porchetta che cuoce in

Umbria e sui colli Romani, s'infila ancora oggi su un palo per posizionarla nel forno pur senza rotazione, è pur vero, ma l'analogia è evidente.



Il diminutivo di **obelos** è **obeliscòs** cioè *spiedino* o *piccolo spiedo*, costruito con un sottile filo d'acciaio di spessore da 2 a 3 millimetri e di lunghezza da 15 a 30 centimetri. L'originario impiego di questo attrezzo ci giunge dal Medio Oriente, dove sovente quelli più lunghi sono sostituiti da vere e proprie *spade* lunghe anche 60 centimetri, con manici in ottone per poterle impugnare agevolmente e per voltare, con maggior comodità e sicurezza, le carni durante la cottura sul braciere.

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

sono gli utensili utilizzati per cuocere sopra braci, carbone di legna, gas, resistenze elettriche.

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



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

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



WÜSTHOF

200
years of knives

Made in Germany
Solingen



CLASSIC IKON

www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen

Paura del vuoto *in cucina*



di Paolo Forgia

L'IDEA DI CONSERVARE E CUCINARE GLI ALIMENTI IN CONTENITORI BEN SIGILLATI È MOLTO ANTICA. IL CIBO È STATO AVVOLTO E CHIUSO NELLE FOGLIE, IMMERSO NEL GRASSO, MESSO SOTTO SALE O IN VESCICHE D'ANIMALE PRIMA DI ESSERE COTTO



32

L'uomo ha imparato molto tempo fa che isolare il cibo dall'aria ne arresta il deterioramento e impedisce che secchi troppo. La tecnica del sottovuoto, anche se chiamata così, ha come aspetto caratterizzante non tanto la chiusura all'interno di contenitori svuotati dall'aria o sigillati, ma bensì il controllo accurato della temperatura di cottura. Cuocere a bassa temperatura è più semplice di quanto si possa pensare. Basta mettere un alimento in

un sacchetto apposito o all'interno di vasi, creare il sottovuoto e immergere il tutto in un bagno di acqua calda o in forno a vapore con impostata la temperatura desiderata. Al raggiungimento della temperatura richiesta al cuore del prodotto, si estrae l'alimento dal sacchetto e lo si rifinisce in padella o alla griglia per creare la reazione di Maillard. Questa tecnica di cottura dà risultati impossibili da raggiungere con i metodi tradizionali. Ad





Galletto Vallespluga

LA QUALITÀ DELLA TRADIZIONE

Amore e cura di ogni dettaglio, scelta del meglio offerto in natura, sono i segreti per portare a tavola l'alta qualità completamente Made in Italy.

Mezzo secolo di qualità assoluta per un'Azienda che è riuscita ad affermarsi come indiscusso leader di settore.

Nutriente, gustoso, digeribilissimo, ricco di proteine nobili e povero di grassi, il **Galletto Vallespluga** si rivela la scelta ideale per gustare una carne bianca perfetta per realizzare tante ricette diverse adatte a grandi e piccoli.

Il segreto della qualità Vallespluga nasce proprio dai **grandi spazi** in cui crescono i Galletti, **dall'aria e dall'acqua di montagna** delle Vallate alpine dello Spluga e della Valtellina in cui si trovano i centri di allevamento dell'Azienda fondata a Gordona, in provincia di Sondrio, a cui si aggiunge una **selezione accurata dei mangimi**, tutti rigorosamente di origine vegetale.

Estrema specializzazione sul Galletto e **filiera integrata di proprietà** unitamente al rispetto per l'ambiente e per il benessere animale garantiscono un prodotto **unico ed inimitabile**.

VALLE SPLUGA S.p.A.

Via al Piano, 16 - 23020 Gordona (SO) - Italy
Tel. +39 0343 69111 - Fax +39 0343 42691



Vuoi maggiori informazioni?



**LE RICETTE DEL GALLETTTO:
WWW.VALLESPLUGA.IT**

esempio il filetto di cervo preparato sottovuoto a 52°C avrà una succulenza e una tenerezza perfetta. Le costole di manzo cotte a 58°C per 72 ore si scioglieranno in bocca e rimangono rosate e tenerissime. Le attrezzature indispensabili per tale tipo di cottura sono:

- **macchina per sottovuoto a estrazione o a campana**
- **bagno termostato (roner)**
- **sacchetti per cottura sottovuoto a bassa temperatura**
- **vasi per cottura sottovuoto**

Regole per la conservazione e la cottura sottovuoto:

- gli alimenti prima di essere messi sottovuoto devono essere freddi;
- risvoltare e ribaltare la busta per mantenere la parte da sigillare pulita;
- riempire la busta al massimo per i 2/3, lasciando l'ultimo terzo libero per chiudere agevolmente il sacchetto;
- spine e ossicini sporgenti vanno corretti con pellicola o stagnola per evitare di rompere i sacchetti;
- gli alimenti devono essere il più uniformi possibili in modo da rendere omogenea la cottura;
- gli alimenti devono essere di ottima qualità, e questo vale soprattutto per il pesce: togliendo l'aria esaltiamo proprietà e profumi, e non sarebbe carino esaltare il "profumo" di un pesce non freschissimo;
- allo stesso modo si esaltano erbe e spezie, che vanno quindi utilizzate con parsimonia. I tempi di marinatura inoltre diminuiscono, stando la marinatura veramente a contatto con l'alimento.

Vantaggi della cottura sottovuoto:

- cibi si riducono meno (solo il 20% circa) e mantengono tutta la loro umidità; in particolare si ha vantaggio con pesci come il tonno e la coda di rospo, che con la cottura tradizionale risultano spesso asciutti;
- non avviene ossidazione dei cibi (ad esempio della carne) in quanto non c'è contatto con l'aria;
- la cottura sottovuoto permette margini di errore: mentre se lasciamo la carne in padella o in forno 10 minuti in più facciamo un danno irreparabile. Con questo tipo di cottura abbiamo margini molto più ampi (ad esempio nel cuocere 6 o 7 ore un arrosto non c'è una grande differenza);
- gli alimenti sono più leggeri e più

digeribili: mantengono infatti tutti i loro sali minerali;

- posso (devo) preparare in anticipo gli alimenti e posso anche stocarli, in frigorifero o nel congelatore, senza rovinarli. Una volta cotti li abbattiamo (in abbattitore o in acqua e ghiaccio), li riponiamo in frigorifero o congelatore, poi prima di consumarli li rigeneriamo sempre attraverso la cottura sottovuoto a una temperatura leggermente inferiore rispetto a quella di cottura (es. se ho cotto a 53°, rigenero a una temperatura di 48°);
- tutte le carni possono essere cotte sottovuoto; il pollo va però prima disossato (così eliminiamo i batteri presenti nelle ossa).

GIARDINIERA SOTT'OLIO IN VASO

Ingredienti

aglio maturato, cipolline borettane, zucchine, carote, sedano, broccolo bianco, broccolo romanesco, cipolla rossa di tropea, pepe in grani, rosmarino, aceto vino bianco olio evo, sale

Procedimento

Porre le verdure in una ciotola ampia con bordi alti, con il sale, aceto e gli aromi e mescolare
Unire l'olio fino a ¾ delle verdure e sgasare nel sottovuoto per 2 o 3 volte
Riempire il vaso e chiudere sottovuoto
Cuocere in microonde con una temperatura interna di 85°C (il prodotto sarà pastorizzato)
Fare raffreddare e conservare in luogo riparato dalla luce



Le cotture ottimali - Di seguito un elenco delle cotture controllate con la sonda al cuore.

Temperature al cuore del prodotto	Alimento
45°C	Cottura al sangue carni rosse
53°C	Cottura a point carni rosse
56°C	Cottura rosa carni rosse e fegato d'oca
62°C	Cottura alla goccia carni bianche (petto di faraona, pollo, vitello ecc)
61°C	Cottura pesci interi in spina
70°C	Cottura di farce e ripieni
77°C	Cottura in osso di cosciotti, carni rosse e bianche

OROGEL
Food Service



OROGEL, il migliore amico degli i 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.rogel.it

Pasticceria targata F.I.C. *in vetrina al SIGEP*



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

IL 23 GENNAIO 2016 PRESSO LA FIERA INTERNAZIONALE DI RIMINI LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, GRAZIE ALLA COLLABORAZIONE NATA CON PASTICCERIA INTERNAZIONALE E COMPAIT, HA PRESEZIATO NEGLI SPAZI DEL PASTRY & CULTURE CON BEN 25 DIMOSTRAZIONI REALIZZATE DA 32 CHEF E PASTRY CHEF PROVENIENTI DA DIVERSE REGIONI D'ITALIA.

36



Alessandro Circiello

Il Presidente della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo con il Responsabile della pasticceria in FIC Maestro Giuseppe Giuliano, il Presidente del CONPAIT Maestro Federico Anzellotti e la Dott.ssa Livia Chiriotti per Pasticceria Internazionale hanno dato il via con un loro intervento alle demo che si sono svolte in 5 box differenti. Un momento emozionante vedere diversi Chef e Pastry Chef a dar vita alle loro creazioni. Tra i dessert presentati durante le demo realizzati dai colleghi, in questo numero sveliamo i dessert dei colleghi Alessandro Circiello e Paolo Forgia. Di seguito la presentazione della ricetta di **Alessandro Circiello**, uomo FIC con incarichi speciali "Media & Public Affar" che ha presentato la ricetta del dessert "**Gelato al pane con verdure**", e **Paolo Forgia**, Coordinatore Giovani - Area nord, giovane chef solare e molto professionale che riesce a trasmettere la sua filosofia gastronomica anche nella pasticceria con creazioni di effetto e ben strutturati, che ha presentato la ricetta della "**Pera al vino rosso in vasocottura con mousse di caprino all'olio evo, crumble di noci e aria di latte di mandorla**".



Paolo Forgia

ALESSANDRO CIRCIELLO**GELATO AL PANE CON VERDURE****Ingredienti**

g. 300 latte
 g. 150 pane casareccio
 g. 80 zucchero di canna
 q.b. baccello di vaniglia
 g. 10 pectina
 g. 200 zucchine
 g. 400 carota
 g. 400 sedano verde
 g. 200 rape rosse
 q.b. basilico
 q.b. timo
 q.b. menta fresca
 q.b. olio extra vergine d'oliva

Procedimento:

Ottenere il gelato nella maniera classica con il pane casareccio, latte, zucchero, vaniglia e pectina, mantecare e portare in negativo.

A parte estrarre il succo di carote e di basilico separatamente con l'apposita attrezzatura.

Dorare con poco d'olio extra vergine d'oliva in una padella ben calda le zucchine tagliate a cubetti, in modo da lasciarle croccanti. A parte come per le zucchine, dorare le rape rosse a cubetti e il sedano privo dei filamenti.

Assemblare il piatto posizionando le tre verdure calde, con i due estratti di succo, e sopra due "quenelle" di gelato al pane, ultimare con le erbe aromatiche fresche.

**PAOLO FORGIA**
**PERA AL VINO ROSSO IN VASOCOTTURA
 CON MOUSSE DI CAPRINO ALL'OLIO EVO,
 CRUMBLE DI NOCI
 E ARIA DI LATTE DI MANDORLA**
Per le pere**al vino rosso****Ingredienti**

n. 6 Pere Williams;
 l 0,75 di vino Rosso dei Colli Euganei;
 g 150 di zucchero semolato;
 g 2 di cannella in stecca;
 g 4 di scorza di arancia;

Procedimento

Pelare le pere e pareggiarle con un coltello in modo che restino verticali

Sgasare con macchina sottovuoto le pere con il vino e lo zucchero

In un vaso disporre le pere in verticale e coprirle col vino.

Aggiungere la cannella e la scorza d'arancia

Far cuocere in microonde fino al raggiungimento di 80°C all'interno del vaso

Togliere le pere dal vino e abatterle di temperatura in positivo tenendole sempre in verticale.

Fare ridurre il vino di cottura fino a farlo diventare una salsa.

Per il crumble**di biscotto****Ingredienti**

g 100 di burro
 g 100 di mandorle
 g 100 zucchero semolato
 g 100 farina 00

Procedimento

In una bowl emulsionare acqua e olio.

Aggiungere lo zucchero e lo zest di limone continuando a mescolare.

Aggiungere la farina e mescolare fino da ottenere un composto omogeneo.

Stendere l'impasto su una gastronom con carta da forno e infornare in forno preriscaldato a 180°C fino a che il biscotto non risulta ben secco.

**Per la mousse
di caprino**

Ingredienti

g 250 caprino
g 50 miele di acacia
g 25 di zucchero a velo
q.b. olio xtra vergine d'oliva
n. 1 bacca di vaniglia
q.b. panna liquida

Procedimento:

In una bowl mantecare il caprino con un goccio di panna liquida.
Aggiungere il miele, lo zucchero a velo, la bacca di vaniglia e l'olio evo.
Far riposare il composto per 10 minuti.

**Per la terra
di cioccolato fondente**

Ingredienti

q.b. Cioccolato fondente
q.b. maltodestrine

Procedimento:

Sciogliere il cioccolato e mescolarlo alle maltodestrine formando una terra da decorazione

Per l'aria di latte di mandorla

Ingredienti

ml 500 Latte di mandorla
g 6 lecitina di soia

Procedimento:

Con un minipimer emulsionare il latte di mandorla con la lecitina di soia finchè non si è formata un aria

Confezionamento Del Piatto

Porre sul fondo del piatto il biscotto sbriciolato.
Appoggiarci sopra la pera tagliata a spicchi.
Di lato mettere dei ciuffi di mousse di caprino all'olio evo
Mettere di fianco la terra di cioccolato e l'aria di latte di mandorla
Completare creando una quenelle con la salsa al vino rosso addensata con cristal mais
Far riposare il composto per 10 minuti.



Momenti SIGEP



BACCO
...è dolce la vita!

Tipicità al Pistacchio



L'eccellenza ogni giorno in tavola

Bacco riesce a rendere le tue giornate tutte da gustare. Grazie ai nostri prodotti, ogni pasto diventa una esperienza sensoriale dentro il fantastico mondo del pistacchio di Bronte.

Prendete i nostri pesti: nella triplice versione (al 65% in olio di semi; al 70% e all'80% in olio d'oliva, quest'ultimo, il pesto élite, una nostra esclusiva), sono ideali per preparare bruschette, per condire la pasta completandola con una spolverata di granella di pistacchio, o come condimento di secondi a base di carne o per preparare prelibate salse di accompagnamento.

Elaborazioni del pesto tipico alla "brontese" sono quelli alle mandorle e alle nocciole siciliane. Il primo costituisce la base per il "pesto alla trapanese" tipica ricetta siciliana inserita tra i "prodotti agroalimentari tradizionali siciliani" riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali. Entrambi si prestano ad essere utilizzati come condimento per i primi (aggiungendo solo una base di olio, aglio e pomodorini saltati in padella), le bruschette e i preparati a base di carne.

Disponibili nei formati da 90 e 190 gr e nel pet da 1 Kg.



MADE IN SICILY 

BACCO s.r.l.

Via Palermo, 47
95034 Bronte (CT)
Tel. 095 7722865

www.baccosrl.com

La sostenibilità *del vino*



di **Stefano Bonetto**
esperto di Normazione Tecnica
con il supporto
di **Maria Lucia Sechi** Auditor

COSA DOVREBBE SAPERE CHI GESTISCE

LA RELAZIONE CON IL CLIENTE E IL CONSUMATORE

40 Il **progetto VIVA** ha fissato dei chiari paletti sul concetto di sostenibilità del vino, tuttavia è un progetto che non ha avuto particolare successo, infatti dopo l'adesione iniziale di ottime "etichette" del settore, non si è verificata una significativa crescita di vini certificati. Non pensiamo che non siano chiari i temi caldi come il BIO o gli OGM o ai motivi dell'insuccesso, come l'eccessiva complessità del modello, i costi e gli impegni "impossibili" per le aziende piccole, o che i protocolli non sono pubblici, bisogna richiederli e non rispondono!

Dobbiamo invece recuperare quanto di utile dal progetto ed esaminarlo per capire cosa utilizzare. Per esempio lo studio preliminare è un buon punto di riferimento per tutta la formazione che può essere fatta sull'argomento sostenibilità del vino per il personale che si interfaccia con il pubblico.

Ma andiamo con ordine. **Cos'è il progetto VIVA?** La Sostenibilità della Vitivinicoltura in Italia" (fonte: sito ufficiale).

Il Ministero dell'Ambiente, della Tutela del Territorio e del Mare ha avviato nel luglio 2011, un progetto nazionale per la misura della performance di sostenibilità della filiera vite-vino, a partire dal calcolo delle impronte dell'acqua e del carbonio con la partecipazione di alcune grandi aziende

vitivinicole italiane (*F.lli Gancia & Co, Masi Agricola, Marchesi Antinori, Mastroberardino, Michele Chiarlo, Castello Montevibiano Vecchio, Planeta, Tasca d'Almerita e Venica&Venica*), Università ed Enti di ricerca (Agroinnova, Centro di Competenza dell'Università di Torino, Centro di Ricerca Opera per l'agricoltura sostenibile dell'Università Cattolica del Sacro Cuore, Centro di Ricerca sulle Biomasse dell'Università degli Studi di Perugia).

Obiettivi del progetto (dal sito)

1. costituire partendo dall'analisi di aziende campione rappresentative per la produzione viticola, una base dati che permetta di tracciare il profilo attuale della viticoltura italiana per quanto riguarda l'eco-sostenibilità
2. definire nel rispetto delle indicazioni dell'Unione Europea e di organismi come l'O.I.V. le linee guida per una produzione sostenibile
3. sviluppare un codice di sostenibilità che permetta una certificazione per le aziende che seguiranno le linee guida proposte dal Ministero
4. fornire uno strumento informatico di facile utilizzo che sia in grado di valutare la performance ambientale della gestione del vigneto basandosi sullo sviluppo d'indicatori che includano le dimensioni sociali, economiche ed ambientali
5. formare tecnici in grado di portare avanti



nelle aziende i protocolli di sostenibilità proposti

6. portare tutto questo all'attenzione del consumatore, sia sul mercato interno che su quello internazionale

Il modello prevede 4 aree per parlare di sostenibilità

- a. Emissioni
- b. Acqua
- c. Cantina (protocollo privato)
- d. Campo (protocollo privato)

Prevede un'etichetta sul prodotto (aspetto importante) che si esplicita con un QR code sulla bottiglia che si collega ad un sito dove sono presenti le informazioni legate ai temi suddetti. Per avere l'etichetta ci si deve rivolgere ad un ente di certificazione qualificato (*Inoi abbiamo parlato con Certiquality che ringraziamo per la disponibilità e le informazioni fornite*).

Detto questo che **cosa possiamo utilizzare del progetto?**

Chiunque si occupi di sostenibilità del vino ha adesso alcuni argomenti da conoscere bene.

Il primo si riferisce alle emissioni: i gas effetto serra sono quei gas presenti in atmosfera, che sono trasparenti alla radiazione solare, ma riescono a trattenere, in maniera consistente, la radiazione infrarossa emessa dalla superficie terrestre e dalle nuvole, questa loro proprietà causa il fenomeno noto come effetto serra ossia quella situazione di innalzamento della temperatura terrestre (fenomeno del riscaldamento globale).

I gas effetto serra possono essere di origine sia naturale che antropica (prodotti dall'uomo).

Sono gas ad effetto serra (i principali) il Vapore acqueo (H_2O), l'anidride carbonica (CO_2), il protossido di azoto (N_2O), il metano (CH_4) e l'esafluoruro di zolfo (SF_6). Quindi anche il "prodotto vino" si può classificare in ottica di impatto su questo aspetto. Meno gas si producono minore è l'impatto della produzione sull'ambiente.

Il secondo aspetto riguarda l'utilizzo dell'acqua. L'acqua è un bene prezioso e ormai abbiamo un concetto generale riferibile alla quantità di acqua "potabile" utilizzata nella produzione e nella commercializzazione di alimenti e di beni di consumo. L'impronta idrica si scompone in tre indicatori:

1. impronta idrica blu, che misura l'utilizzo umano di acque superficiali o di acque sotterranee.
2. impronta idrica verde, legata al consumo di risorse da precipitazioni, che permangono temporaneamente sul suolo o sulla vegetazione,
3. impronta idrica grigia, che misura la quantità di acqua necessaria per l'assimilazione del carico inquinante immesso dall'attività umana.

Si possono quindi confrontare i diversi vini prodotti anche sulla base di questo indicatore.

Altri aspetti da conoscere nei protocolli di sostenibilità:

1. utilizzo di agrofarmaci ed il loro impatto eco-tossicologico e le relative conseguenze sui corpi idrici e sul suolo.
2. la biodiversità e la gestione del suolo
3. le condizioni di lavoro ed il rispetto dei diritti dei lavoratori

Questi ultimi indicatori sono molto più difficili da confrontare e spesso mancano indicatori puntuali, infatti esistono solo schemi passa/non passa.

Conclusioni.

Dal lavoro emerge chiaramente che gli operatori che presenteranno i prodotti al consumatore o al cliente dovranno essere veramente preparati per aiutarlo nella scelta, i temi proposti non sono banali, la formazione dovrà essere specializzata e ben focalizzata su temi specifici, anche perché non avremo una etichetta di sostenibilità ma molte etichette. 🍷



I miti gastronomici: *da sfatare...*



di Valerio Angelino Catella

QUESTO GIOCHINO NASCE SU FACEBOOK, PER DILETTO, OSSERVANDO SU VARIE PAGINE DI PROFESSIONISTI CUOCHI E PASTICCIERI COMMENTI E DIATRIBI, SOVENTE VIOLENTE AL LIMITE DELLO SCONTRO, IN CUI OGNUNO SOSTIENE LE PROPRIE TESI E TEORIE SU QUESTO O QUELL'ALTRO ARGOMENTO

42

Insomma, su molti temi di verità scientifica, storica o tecnica ce n'è una sola, e sarebbe opportuno ma anche segno di intelligenza e competenza evitare di andare fuori dal seminato con affermazioni senza costrutto. Questa piccola rubrica nasce proprio con l'intenzione di contribuire a trasmettere la consapevolezza ma soprattutto il messaggio a chi vorrà seguirci di quanto sia fondamentale ed indispensabile per noi professionisti

del cibo e delle sua arti possedere non solo nozioni tecniche e professionali certe e ben documentate, ma anche un sano senso di critica, di osservazione e di illimitata curiosità per ciò che sino a ieri era solo il "così fan tutti, quindi lo faccio anch'io" senza un perché Invito chiunque abbia qualche commento, idea o nozione attinente il tema a scriverci; questo vuole e soprattutto DEVE essere uno spazio aperto a tutti noi,... per tutti noi! 🇮🇹

MITI GASTRONOMICI da sfatare 1

Ma dove l'avete sentita la bufala che se passo i **coltelli** in lavastoviglie, il calore dell'acqua gli rovina definitivamente il filo??? Ditemi che rischiano di sbattersi insieme e rovinarsi, questo sì; ditemi che quelli col manico di legno tendono a rovinarsi il manico, ma dai,... ma che figura ci fate addirittura ad incazzarvi quando vi fanno notare che è un'emerita stupidaggine??? Eppoi,... diciamocelo,... se non li passi in lavastoviglie, come li detergi in maniera non dico perfetta ma almeno ottima? A mano? E chi lo fa? Il lavapiatti? O forse il commis a fine servizio di corsa pronto per catapultarsi fuori dopo 12 ore di lavoro? Sì, tutto possibile ma sappiamo tutti che ben pochi di noi ci perdiamo nei dettagli del lavaggio e detersione perfetto delle minuterie di cucina, e sovente i coltelli finiscono "lavati" con una spugnetta veloce e magari sotto l'acqua fredda... o mi sbaglio?

MITI GASTRONOMICI da sfatare 2

Il turacciolo di sughero nell'acqua di cottura del polpo non serve assolutamente a nulla per le fasi di cottura! Era un vecchio metodo dei pescatori che così facendo "segnavano" il primo polpo messo a cuocere distinguendolo da quelli messi successivamente e quindi esso sarà più morbido grazie ad un maggior tempo di cottura!



SOCIO anch'io

CAMPAGNA TESSERAMENTI

2016

Resta anche tu
nella **grande**
FAMIGLIA



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.

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



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. 44202209

www.fic.it | fic@fic.it

RistorExpo 2016

Anarchia Enogastronomica

LIBERI DI OSARE.

Il salone dedicato alla Ristorazione professionale, ha puntato quest'anno su di un claim fuori dagli schemi: l'**Anarchia Enogastronomica**, intesa come mancanza di tendenze e punti di riferimento fissi nel panorama della Cucina globale e la conseguente affermazione della libertà creativa e della genialità dei singoli interpreti. Il tema, più elaborato e azzardato di quelli precedenti, ha colpito nel segno: gli chef nazionali ed internazionali ne sono stati conquistati, trasmettendo il proprio entusiasmo durante le dimostrazioni e gli showcooking che hanno rallegrato il Salone. Mostri sacri italiani quali **Davide Scabin, Igles Corelli, Paolo Lopriore, Marco Stabile, Pino Cuttaia**, Giancarlo Morelli, Matteo Monti, Mauro Elli, Fabrizio Ferrari, oltre all'anglodanese **Paul "The Paul" Cunningham**, al team del Postrivoro e al bartender Luca Picchi, hanno calcato la scena di Ristorexpo esprimendo con parole e piatti propri l'Anarchia Enogastronomica dilagante. La risposta del pubblico

è stata travolgente; **più di 20.000** sono state le entrate singole nei quattro giorni della kermesse, **l'85% dei quali operatori di settore** interessati ad allacciare nuove relazioni commerciali e ad approfittare delle numerose occasioni di aggiornamento professionale, tra convegni, incontri, meeting e seminari seri ed approfonditi. A coronamento del successo e della **rilevanza nazionale** assunta dal Salone, hanno deciso di onorare Ristorexpo della loro presenza eccezionale personaggi del calibro di **Gualtiero Marchesi**, il Maestro per eccellenza della cucina made in Italy, di **Davide Paolini**, il divulgatore di cultura enogastronomica conosciuto come il Gastronauta, di **Federico Quaranta**, conduttore radiofonico di Decanter su Rai Radio 2, di **Rocco Pozzulo**, Presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, e di Giacomo Mojoli, giornalista specializzato nella filosofia del Food&Wine. Momento qualificante della manifestazione i **concorsi professionali** rivolti ai giovani operatori della ristorazione. Centinaia di giovani si



Incontro del Vicepresidente Area Nord con regione Lombardia



Il Presidente FIC incontra il Presidente di Lariofiere
Avv. Giovanni Ciceri e il direttore Dott. Silvio Oldani

sono confrontati nella prima edizione del concorso **Ristorexpo Young Cup** e nella competizione **Arte in Cucina**. Tratti qualificanti delle competizioni sono stati lo studio e l'elaborazione di piatti da esposizione. Partecipare a questo tipo di concorsi è importante esercizio propedeutico al lavoro di cucina e allenamento per future

servizio di ristorazione oltre che l'elaborazione di un networking per lo sviluppo dell'idea di impresa delle giovani leve del settore. Particolarmente importante e significativo anche il giudizio della giuria popolare, composta da appassionati e da giornalisti di settore, che hanno valutato, da clienti, il servizio loro erogato



competizioni internazionali. La prima edizione di **Ristorexpo Young Cup ha puntato con decisione all'interazione fra le categorie del settore ristorazione**. Ogni team doveva sostenere quattro prove che comprendevano, oltre alla realizzazione di cinque piatti da esporre, anche prove di barman, cucina e sala con relativo

dagli allievi in gara. Un trionfo della gioventù annegata in un mare d'entusiasmo che le associazioni organizzatrici hanno a stento governato. Grazie dunque all'Associazione Cuochi di Como e della Brianza, all'AMIRA (Maitre) e all'ABI (Barman) e arriverci alla prossima entusiasmante edizione di Ristorexpo. 🇮🇹

Del rancio del soldato

Ottimo e abbondante!



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

STORIE AMENE, LIBERI PENSIERI E BIZZARRI RICORDI

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

Il rancio militare non è mai stato ritenuto un esempio di gastronomia ma si sa che attorno a un tavolo, al di là di ciò che si mangia, si rinsaldano amicizie e si concludono contratti infatti il rancio ha contribuito allo spirito unitario dei soldati pur nelle quotidiane lamentele; non si dimentichi a tal proposito che non era raro, nella Grande guerra, assistere al lancio, da una trincea all'altra, verso il nemico, di pacchi di cibo

per avere in cambio sigari e altri generi di conforto, tanto a significare il valore sociale e umano del cibo. Qualcuno fa derivare la parola rancio da rancido proprio per l'assonanza che esiste fra le due voci ma in realtà la maggior parte degli studiosi deriva la parola da un sostantivo di origine angloamericana:

RANCH che indica propriamente un luogo dove la gente vive insieme e che a sua volta parte dal francese *RANG* cioè fila di soldati (italiano *RANGO*) che poi finisce per essere *RANCIO* e cioè il pasto comune dei soldati. Col tempo la parola più che l'azione ha assunto il significato del suo oggetto e cioè: il pasto vero e proprio che consuma il soldato. È una parola tipica delle lingue moderne poiché gli antichi romani, ad esempio, non avevano una parola specifica indicandola come *cibus* o *diarium* da cui poi deriva la *diaria*, cioè il compenso giornaliero dovuto a

chi viaggia per conto di una amministrazione. Tornando all'argomento principale e, constatata la necessità di produrre pasti per i soldati, ne deriva che gli eserciti, dalla seconda metà del Settecento in poi incominciarono a organizzare ranghi di cuccinieri, cuochi e garzoni di cucina dotati alla meglio di sistemi di produzione e trasporto di pasti e derrate alimentari. Solo agli inizi dell'Ottocento, in particolare con Napoleone, il

sistema si perfeziona e raggiunge livelli superiori che poi sono stati sempre più migliorati in rapporto all'evoluzione tecnologica e alle conoscenze scientifiche. Si pensi che Napoleone affermava che: *Un esercito marcia con lo stomaco!* e che proprio lui bandì un concorso per premiare i migliori cibi conservati destinati ai soldati. Il primo premio di ben 12.000 franchi fu vinto dallo chef

Nicolas Appert il quale propose la bollitura dei cibi nella conservazione in barattoli di vetro al fine di bloccare la fermentazione. Inseguito, per opera di Pierre Durand si realizzò la conservazione del cibo il lamiera e di quel periodo sono gli studi sulla pastorizzazione dei cibi. Stiamo parlando degli albori di quello che potremmo definire un vero e proprio *catering da campo* e cioè di un sistema organizzato che prevede due fasi: *un centro di produzione e un sistema di distribuzione*. Il primo, ►





RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

SENZA GLUTINE
GLUTEN FREE



PASTA RUMMO SENZA GLUTINE: UNA GRANDE PASTA PER TUTTI

Cosimo Rummo

Trafilata al bronzo per esaltare ogni condimento.

Tenace e gustosa come quella tradizionale.

Con riso integrale, mais bianco e mais giallo.

Senza OGM.

UNA GRANDE PASTA NASCE COL TEMPO

www.pastarummo.it

dotato di cucine mobili e relativi mezzi di trasporto con attrezzature e attrezzerie primarie e secondarie che si perfezioneranno sempre più col trascorrere del tempo e il secondo che consente una razionale distribuzione di pasti con l'ideazione di contenitori atti a conservare igiene e temperature, pur in condizioni che possiamo immaginare non sempre ideali e agevoli. Infatti la logistica dell'approvvigionamento, lavorazione e distribuzione doveva, come deve ancora oggi, fare i conti con la topografia operativa locale, con i tempi e le modalità di erogazione del servizio, in relazione alla naturale mobilità e attività di un esercito operativo in ciascun suo aspetto specialistico. Il pensiero napoleonico ha fatto scuola e in tutti i tempi si è pensato molto al benessere del soldato che spesso, dal punto di vista alimentare, veniva trattato molto meglio della popolazione civile. Già all'antico legionario romana non poteva mancare quotidianamente una razione di circa 1500 grammi di pane accompagnata da 500 grammi di fichi secchi e eseguita da granaglie, leguminose e formaggi. Il soldato ottocentesco riceveva al giorno 800 grammi di pane, formaggio, pasta, legumi, latte, burro, marmellata. Il soldato attuale mantiene all'incirca gli stessi alimenti naturalmente valutati, assemblati e confezionati sulla base di moderni principi

dietologici e alimentari. Per tutti poi, e in tutti i tempi, ci sono state razioni particolari per sopperire a necessità climatiche o a sostegno di attività impegnative e quindi avvenivano e avvengono tuttora distribuzioni di vino, cordiale, liquori, frutta secca, barrette energetiche, cioccolato, concentrati di latte e marmellate. Ricordo ancor oggi che quando venivo designato a turni di guardia notturna ci veniva assegnata una razione supplementare formata da un grosso panino ripieno di salumi o tonno o formaggio oltre che una barretta di cioccolato e un paio di bustine di cordiale. In linea di massima agli antichi legionari romani venivano erogate circa 5.000 calorie giornaliere mentre nell'ultimo secolo l'erogazione calorica si è stabilizzata attorno alle 3.500/4.000 calorie al giorno. Non ci stupisca l'apporto calorico notevole poiché si sta parlando di giovani uomini in azione che marciano, si muovono con carichi pesanti ed eventualmente combattono in situazioni climatiche ed ambientali non sempre favorevoli. Quindi il detto: Ottimo e abbondante! che è sempre stato accostato all'alimentazione militare trova conferma nell'attenzione che si è sempre avuta nei confronti del soldato. Diverso è il discorso legato alla distribuzione dei pasti che quando avviene in loco deve solo affrontare le problematiche legate ai grandi numeri (nelle cucine del mio servizio militare si cucinava per seicento uomini quando si era in bassa forza e per milleduecento giovani affamati quando si era in piena forza); mentre quando la produzione dei pasti avviene nelle retrovie si devono evidentemente affrontare una serie di problematiche diverse che non sempre portano a un prodotto gradevole per chi lo consuma. Molti sono gli episodi legati alle cucine del mio servizio militare nei primi anni Settanta. Ero stato nominato Controllo Rancio e avevo il compito quasi sindacale di rappresentare la truppa in cucina perché tutti avessero il dovuto. Arrivavano quarti di manzo congelato provenienti dall'Argentina e quindi stiamo parlando di carne di primissima scelta che oggi costa una cifra... ma allora, nella nostra ignoranza alimentare, il fatto che fosse congelata e che recasse timbri di macellazione che risalivano ad oltre un decennio prima, la rendeva carne di seconda qualità e di tanto spesso ci lamentavamo. E a proposito di qualità ricordo ancora il sapore gustoso della carne in scatola prodotta in stabilimenti militari e confezionata in grosse latte grigioverde con la dicitura F.A. da 500/800 grammi che veniva distribuita a noi soldati quando viaggiavamo da soli verso altre destinazioni. Al porto di Messina c'erano ambulanti che offrivano due stecche di gomma da masticare in cambio di scatolette e barrette di cioccolato; c'era chi si faceva infinocchiare ma c'era anche chi si teneva la qualità per gustarla a modo debito, io ero tra questi ultimi. 



Federazione Italiana Cuochi
ficstore.it
 Modasist
 EDIZIONE LIMITATA
 CAMBIONATI
 ANCHE IN NERO - FINO ALLA XXL
 GIACCA BILBAO SATIN NO STIRO fino a 5XL
 EDIZIONE LIMITATA
 ASSOCIATO 2016
 GIACCA PANAMA SATIN NO STIRO fino a 5XL
 GIACCA LADY SATIN NO STIRO
 official store
 da **SOCIO** sconti riservati a **SOCIO**
 VAI SU **FIGSTORE.IT** POTRESTI ESSERE GIÀ REGISTRATO
 Le credenziali per l'accesso sono:
 ✓ la tua e-mail (comunicata all'iscrizione)
 ✓ PASSWORD: numero segreto
 gratta qui 

Bayernland



... consigliato dalle mucche felici!



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

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

Ristorante 2.0: *da Signore dei Fornelli a Digital Chef*

IL PRIMO LIBRO SUL DIGITAL MARKETING PER LA RISTORAZIONE

Ristoratori e commercianti sono accomunati dalla ritualità della lamentela: "Gli affari vanno male. C'è una grande crisi. Le istituzioni non ci sostengono. I clienti non ci apprezzano. I critici non ci capiscono..." Ma non hanno tutti i torti: i dati della ristorazione in Italia vedono un calo dei fatturati, una relazione negativa nell'indice di nati-mortalità delle imprese, sensibili perdite in termini occupazionali e un vistoso calo della produttività. A criticare son capaci tutti, ma quali sono le soluzioni:

l'abbattimento dei prezzi? La diminuzione della qualità dell'offerta? La standardizzazione di prestazioni e menù? Da poco è disponibile un libro che suggerisce, per rivalorizzare il modello di business, di individuare nuovi processi interni nella gestione, nell'ottimizzazione del food cost, nella creazione dei menù, nella definizione della proposta, ma soprattutto *di puntare al new marketing e a sempre più efficaci tecniche di vendita*. Il percorso di lettura propone la **tecnologia** (applicata a management, vendita, interazione con cliente e prospect, customer service) e **internet** (luogo sempre più reale di relazione, informazione, ricerca e acquisto) come due ingredienti da non far mancare nella tua cucina. **Nicoletta Polliotto**, docente e consulente marketing per aziende Food e Travel, titolare del blog **CnR**, primo blog in Italia sulla comunicazione dei ristoranti e **Luca Bove** (<http://www.lucabove.it>), formatore

e SEO specialist, focalizzato sulla **Local Search**, sono i due autori del primo manuale dedicato alla promozione del ristorante sul web "*Ingredienti di Digital Marketing per la Ristorazione - La Ricetta perfetta per rendere più efficace la tua presenza online*". Il volume è stato ideato, scritto e pubblicato da Dario Flaccovio Editore per chef, proprietari e operatori di imprese della ristorazione, ma anche per consulenti e marketer che

operano (o seguono clienti) nel settore del Food. Testo ideale per le nuove generazioni di Food&Beverage Manager che vogliono presentarsi con competenze innovative, acquisendo conoscenze strutturate che partano dalla loro condizione di nativi digitali. L'obiettivo degli autori è di gettare le basi di una rinnovata cultura digitale per aiutare l'impresa a sviluppare la promozione dell'offerta ristorativa partendo dalle abitudini di ricerca, di contatto e di prenotazione del cliente. In una parola per sfruttare il web, farsi conoscere, vendere meglio ed infine incrementare il fatturato, grazie a *nuovi strumenti e strategie web* sin ora vissute come ostiche, incomprensibili e anche poco rilevanti. La prefazione è realizzata da Carlo Romito, presidente della Solidus, che apre il libro con toni competenti e appassionati: "*Mi occupo di ristorazione da 43 anni e ho passato alcune epoche e molte mode durate un soffio e poco più, si trattava appunto di mode del momento. Ecco, il confronto mediatico continuo è la nuova sfida che parte da ciò che si fa,*





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.



dal territorio circostante, dai propri punti di forza e da come valorizzare e promuovere tutto questo. Da qui prendono spunto Nicoletta Polliotto e Luca Bove per il loro viaggio scritto, ... perché il web non si ferma alla fase di studio ma è detentore del programma di viaggio, produce anche le alternative, gli imprevisti e le soluzioni.” E numerosi sono gli interventi di specialisti del web (Robi Veltroni, Mirco Moretti, Alessio Beltrami, Luigi Mastandrea, Valentina Lepore, Veronica Gentili, Alessio Moretto, Cinzia Di Martino, Anna Covone, Fabio Sutto, Guglielmo Arrigoni, Sara Caminati, Anna Maria Pellegrino, Mauro Santinato, Giulio Gargiullo, Lorenzo Ferrari) e le interviste a brand importanti (TripAdvisor, trivago, ReviewPro, Associazione Vegani Italiana, Associazione Vegetariana Italiana, AIC, ...)

Quali i temi trattati nel libro? Si parte dal contesto socio-economico, con l'analisi dello stato dell'arte della ristorazione italiana, passando a un parallelismo tra il settore della ricettività e quello della ristorazione. Si scende nel dettaglio dei suggerimenti per creare un progetto di comunicazione e marketing digitale, che sia proficuo e fruttuoso per il business ristorativo. Si parte dalla progettazione del sito web dell'attività, in modo performante qualsiasi sia il canale e dispositivo dal quale il cliente si collega (sito web in Responsive Web Design e Mobile First). Si procede con suggerimenti e consigli su come produrre contenuti ottimizzati per Google e per i nostri lettori, sul Search Marketing per usare i motori di ricerca per ottenere traffico qualificato e clienti. Imperdibile e ricca di interventi importanti la parte dedicata al social media marketing; un po' tecnici ma indispensabili i capitoli con le istruzioni per l'uso del Local Search per ristoranti (mappe virtuali ed affini), dell'email marketing e dell'analisi dei risultati (web Analytics). Ecommerce: vendere tavoli e/o ricevere ordini online è un altro tema importante e centrale per la tua attività, senza dimenticare la gestione delle recensioni, ovvero Brand Reputation e Brand Monitoring. Per raggiungere sempre al cuore il tuo cliente, anche se di nicchia. Abbiamo chiesto a Nicoletta Polliotto e Luca Bove perché

abbiano deciso di scrivere questo manuale? “Per aiutare l'operatore a comprendere le potenzialità del digital marketing applicato alla ristorazione. In termini di promozione, di diffusione del brand e di vendita online. Ma anche per essere al suo fianco nel dimostrare il suo valore ogni giorno senza bisogno di autoproclami e di messaggi roboanti, raccontando in modo diretto e trasparente agli utenti la sua unicità e bravura, fatta di passione e professionalità.” Il libro ci ha convinto perché vengono forniti spunti strategici, informazioni pratiche sull'utilizzo dei nuovi strumenti digitali, casi di studio, idee creative e buone pratiche, esperienze professionali degli autori e di colleghi specialisti. Non si offre una formula pre-confezionata e risolutoria, ma è un'occasione di riflessione e conoscenza per aiutare il ristoratore a destreggiarsi e a scegliere tra i diversi approcci. Mettendo tutti gli ingredienti sul piano di lavoro. Il “Digital Chef” sceglierà con cura con cosa cominciare, perché un buon piatto non necessita di molti elementi diversi, ma di una sapiente calibrazione dei sapori. Piano piano il ristoratore creerà il suo “Menù Digitale” con piatti sempre più ricchi e strutturati. L'unica verità inconfutabile è come sia diventato indispensabile pensare, comunicare, vendere online. 🍷

Scarica free le prime pagine del libro:

digitalmarketingristorazione.com/#pdf-download

**Dal prossimo numero de “Il Cuoco”
Nicoletta Polliotto curerà la rubrica
“DMR Digital Marketing Ristorazione”**



Luca Bove, Nicoletta Polliotto
INGREDIENTI DI
DIGITAL MARKETING
PER LA RISTORAZIONE





Risultato **PROFESSIONAL**



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



GUSTO
TRADIZIONALE,
RISULTATO
PROFESSIONALE.



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

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

Scopri anche gli altri prodotti della gamma Professional su www.ufs.com



I libri che non possono mancare

nella tua cucina*La cucina molecolare*

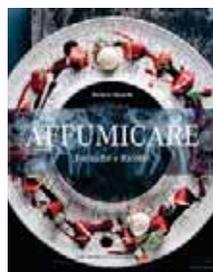
di Anne Cazor - € 28,00

La cucina molecolare, movimento caratterizzato da un'attenzione particolare per i processi fisici e chimici che governano le cotture e le interazioni degli ingredienti, non è più la fissazione di soli pochi adepti stellati. Oggi il suo retaggio può essere individuato nei piatti di trattorie e bistrot, perfino nei cocktail. Passato il periodo di controversia e disinformazione che accompagna ogni corrente d'avanguardia, cosa rimane? Questo libro mostra come chef con diversi tipi di locali o attività gastronomiche abbiano adottato le tecniche, gli ingredienti particolari e l'estetica del movimento. Attraverso 48 ricette è possibile individuare i contorni dell'eredità del «pensiero» molecolare e scoprire come la sua focalizzazione sulla scienza ha spinto chef, barman, pasticceri a creare in modo diverso. Arricchito da una introduzione di Hervé This, scienziato e divulgatore per eccellenza degli studi del settore, il volume offre una serie di interrogativi che trovano le loro risposte nelle ricette: un approccio pratico che permette al lettore di ipotizzare applicazioni nella propria cucina.

Gusto sì gluten free

di Walter Zanoni - € 13,90

Più informato e più tutelato, oggi il celiaco è anche più esigente. Nell'ambito della sua dieta priva di glutine cerca il gusto, la varietà e anche la novità, ma non per questo è disposto a rinunciare a certe preparazioni classiche della cucina italiana. Utilizzando miscele di farine studiate appositamente per singole applicazioni (pasta fresca, pane e pizza, paste frolle) Walter Zanoni dimostra che è possibile ottenere risultati eccellenti e ripetibili nel tempo. La ricerca di questo chef appassionato e meticoloso ha prodotto ricette per paste fresche e ripiene, gli gnocchi, la focaccia e le pizzette, oltre a soluzioni per l'impanatura, le preparazioni in crosta e invitanti antipasti e stuzzichini. Non contento di 'risolvere' soltanto i dilemmi dei celiaci nella preparazione di piatti della tradizione italiana, offre anche ricette che prendono in prestito tecniche di cottura e ingredienti di altre culture dalla tempura al couscous.

*Affumicare*

di Stefano Masanti - € 38,00

In un'epoca in cui la cucina si avvicina sempre di più alla scienza e il focolare al laboratorio, l'affumicatura è una delle poche tecniche che conserva un non so che di misterioso. Profondamente evocativi, il gusto e l'aroma del fumo ricordano un legame più atavico con il cibo, anche quando sono impiegati con grande discrezione. Serve una baita o almeno un camino? Non necessariamente. Stefano Masanti dimostra che c'è più di un modo di affumicare (a freddo, semi-caldo, a caldo) ed esamina una gamma di strumenti per farlo. Dai metodi basilari, che impiegano normali attrezzature di cucina, a quelli semi-professionali che utilizzano strumenti dedicati, lo chef ha scovato qualcosa per ogni livello di expertise e di budget. Offre consigli sui legni e i cibi più adatti all'affumicatura e sul delicato rapporto tra tempi e temperature. Svela la scienza dietro le varie tecniche, affronta le controversie sulla salubrità degli alimenti affumicati e discute le fasi preparatorie (salatura, salamoia, marinatura, rub) che esaltano i sapori e combattono l'effetto essiccante del fumo. In fine, descrive diversi modi ingegnosi per coniugare l'affumicatura a freddo con tecniche di cotture tradizionali e moderne per ottenere risultati sorprendenti. Attraverso ricette che spaziano dall'antipasto al dessert, lo chef dimostra come la sostanza più eterea e sfuggente può presentare al palato sensazioni organolettiche stratificate e complesse ma, in qualche modo, profondamente familiari.

Tutti i volumi sono disponibili nelle maggiori librerie e su www.bibliothecaculinaria.it

BIBLIOTHECA CULINARIA



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



Medagliani
l'alberghiera dal 1860

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



Abruzzo

Il cuore del Patrono dei Cuochi batte ad Agnone

Tour sulle orme del Santo

Nell'alto Molise, quasi al confine con l'Abruzzo, in uno scenario naturale di grande suggestione e bellezza, la città di Agnone, con la sua millenaria tradizione nell'arte della fusione delle campane, ha visto passare tanti santi. Fra questi San Francesco Caracciolo, fondatore dei Chierici Regolari Minori e Patrono dei Cuochi d'Italia, il quale passando per Agnone - di ritorno da un pellegrinaggio a Loreto - ivi terminò la propria esperienza terrena il 4 giugno 1608. Un originale tour di un giorno consente di vivere e scoprire luoghi, personaggi e sapori sorprendentemente legati fra loro. La leggenda racconta che il cuore di San Francesco Caracciolo sia stato murato in un luogo rimasto segreto nella chiesa dell'Annunziata, adiacente il convento detto "dei Filippini" dove egli morì; qualcuno dice che ancora lo si sente battere. Il fuoco è il filo conduttore di una giornata speciale da vivere ad Agnone. Fuoco che fonde i metalli e cuoce i cibi: sì, non solo perché San Francesco Caracciolo è morto ad Agnone ma anche perché è stato proclamato nel 1996 Patrono dei Cuochi d'Italia. La giornata si apre con la visita del pluripremiato caseificio artigiano Di Nucci, la cui storia inizia nel 1662.

Ci si immerge subito così nel clima della transumanza, che ha scandito per secoli la vita di Agnone. Si assiste ad alcune fasi della lavorazione artigianale del latte, tutto di provenienza locale, per passare alla degustazione degli eccezionali formaggi che hanno ricevuto numerosi premi nazionali e internazionali. Quindi, nel Museo del Casaro si scopriranno tanti aspetti della storia di Agnone legati all'allevamento, alla transumanza e alla produzione casearia. Finalmente, l'incontro con San Francesco Caracciolo, visitando il complesso costituito dall'ex convento dei padri oratoriani (filippini) e dalla chiesa seicentesca dell'Annunziata. Nel piccolo convento dei Filippini, con il suo bel chiostro seicentesco dominato da due campanili, San Francesco Caracciolo visse i suoi ultimi cinque giorni. Al primo piano del convento, la stanzetta del transito, trasformata nei secoli seguenti in cappella, fa oggi parte integrante di un percorso per immagini e suggestioni sonore che racconta la vita del Santo tra Roma, Napoli, l'Abruzzo e Agnone. Le immagini sono del fotografo maestro Luigi Spina (catalogo Electa Mondadori); l'allestimento audio è curato da "Le Nuvole - Teatro Contemporaneo" di Napoli. Si

prosegue con la visita della seicentesca chiesa dell'Annunziata, dove il corpo del Santo fu esposto alla venerazione del popolo e dove il suo cuore venne murato in un punto mai identificato. Il tour prevede anche la visita dei luoghi "segreti" dai quali è possibile godere una vista inusuale della chiesa e assaporare le suggestive atmosfere di odori e rumori di un tempo lontano. San Francesco Caracciolo è anche il patrono dei cuochi: ecco allora che naturalmente si va alla scoperta della cucina conventuale e povera, fatta di sapori semplici e intensi di questa terra generosa. Uno Chef membro della locale Associazione Cuochi presenta e racconta i piatti semplici, legati alla stagionalità e al territorio. E dopo il fuoco che scalda i cibi si passa al fuoco che fonde i metalli, con la visita alla Pontificia Fonderia Marinelli. Dalle tecniche immutabili nel tempo alla storia raccontata attraverso le campane, fino ai locali dove avvengono le fusioni ancora oggi accompagnate e riti e litanie. E per finire ... un'ondata di vibrazioni a cura del maestro campanaro. Finito il percorso, il cuore batterà più forte per una giornata piena di emozioni e di incontri con persone davvero speciali in un luogo straordinario.

A glass of white wine is partially visible in the upper left corner. In the foreground, a white oval plate holds two small white bowls. The bowl on the left contains a green sauce with crumbled cheese and fresh basil leaves. The bowl on the right contains a red sauce with a fried shrimp tail. The background is a blurred, light-colored surface.

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.com - www.tabletoptrade.com

Distributore Esclusivo:



 **SCHÖNWALD**
Germany

Abruzzo

Gli chef della FIC a MEETinCUCINA

Pozzulo e Di Felice aprono la seconda edizione

Il 18 gennaio si è svolta la seconda edizione di MEETinCUCINA, il congresso dei cuochi d'Abruzzo, che ha come obiettivo di favorire l'aggiornamento professionale trasferendo le migliori esperienze dai cuochi abruzzesi di successo ad altri colleghi, per stimolare la ricerca della qualità dell'offerta gastronomica.

Dopo i saluti del presidente della FIC Rocco Pozzulo e del presidente regionale Andrea Di Felice si sono alternati sul palco i 7 chef stellanti abruzzesi e lo chef modenese Massimo Bottura in qualità di ospite d'onore.

Grande successo hanno riscosso le relazioni dei quattro chef aderenti alla FIC. Arcangelo e Peppino Tinari hanno parlato di marinature e infusioni, con la preparazione di "Come un carpaccio" (vitello salato e marinato al caffè e cumino montano, accompa-

gnato da una maionese allo zenzero). Il testimone è poi passato a Cristian Di Tillio che con i suoi "Maialino con pane croccante alle sarde e maionese alla senape" e "Tutto coniglio" ha relazionato sulle cotture a bassa temperatura e sulla rivalutazione della carne di coniglio nell'alta ristorazione.

Unica relatrice donna di questa edizione, Nadia Moscardi 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.

Mattia e Marcello Spadone hanno lavorato su colori, profumi e sapori dell'orto con il piatto "Ortaggi cotti in sale".

Pietro Roberto Montone



PER QUELLI CHE... È BUONO. E SI VEDE.

Dalle alici ai crostacei più pregiati,
METRO vi fa scoprire ogni giorno
i sapori più freschi e gustosi del mare.



www.metro.it

YOU & METRO

Bari

Dalla cucina pugliese uno slancio verso il futuro

Puglia, una terra di colori, di profumi, di sapori, una terra fatta di tradizioni e culture che per secoli hanno permeato la cucina pugliese. Una terra che esporta in tutto il mondo la sua vera essenza di eccellenze, grazie al costante impegno di aziende e maestri dell'arte culinaria che difendono quotidianamente i tesori della nostra Puglia. Con questo intento l'Associazione Cuochi Baresi ha organizzato un meeting associativo, con la consapevolezza che la cultura enogastronomica possa dare la giusta spinta ad una vera evoluzione e il giusto progresso al nostro territorio. Si può riassumere così il successo che ha caratterizzato l'evento, tenutosi il 17 e 18 novembre scorsi, presso la sala ricevimenti

Nettuno di Molfetta. *“Il cibo è arte, è cultura, tradizione e ricchezza non solo per il nostro corpo ma anche e soprattutto in vista delle potenzialità nascoste ma non sconosciute per il nostro futuro. Il meeting è stato per noi un modo per continuare a credere nelle opportunità che la nostra Puglia ci può offrire”*. Con queste parole ha avuto modo di ringraziare tutti coloro che hanno contribuito alla riuscita dell'evento il presidente **Franco Lanza**, dell'Associazione Cuochi Baresi. Il meeting è stata l'occasione per riscoprire un passato in chiave innovativa con le fantasiose ricette portate avanti dagli chef, veri e propri maestri del gusto, durante i cooking show, nel corso delle due giornate, grazie anche alla collabo-

razione dell'AMIRA, che ha offerto la sua elegante e scenografica abilità, tramite i maître Marcello Mastrodonato e Fabio Pisani, entrambi campioni italiani 2015. Di grande impatto si sono rivelati gli interventi, del dott. Angelo Farinola, responsabile del GAC Terre di Mare, che ha illustrato le nuove tecniche di commercializzazione del pescato, grazie all'uso della tecnologia e la vendita online; il dott. Massimo Cassanelli, responsabile marketing dell'azienda pugliese Galantino esportatrice e produttrice di olio, che ha illustrato le tecniche di degustazione dell'olio; ed infine il responsabile regionale dell'ONAV Enzo Scivetti, che ha spaziato dalla storia del vino in Puglia sino alle tecniche di degustazione. Al successo



del meeting hanno contribuito delle aziende che con i loro stand espositivi hanno mostrato con orgoglio l'oro della regione. Il protagonista dell'evento è stata l'orecchietta pugliese, preparata in vari modi, soprattutto da tutti coloro che hanno partecipato al IX concorso dedicato al Maestro Chef **Giovanni Maggi**, tanto amato e ricordato dall'intera associazione. Presenti all'evento il presidente del consiglio comunale Nicola Piergiovanni e il sindaco del comune di Molfetta Paola Natalicchio. I vincitori del concorso si sono classificati rispettivamente, De Vita Luigi, dell'Associazione di Capitanata, al primo posto; Lucia Viggiano, coordinatrice delle Lady Chef dell'Associazione cuo-

chi Baresi, al secondo posto; Anna Maria Santoro, dell'Associazione di Capitanata al terzo posto. Presenti al momento della premiazione, il presidente dell'Unione Cuochi Puglia, lo chef Michele D'Agostino, presidente di giuria, il dott. Pietro Centrone, della Fondazione Valente e il prof. Giuseppe D'Introno, docente dell'Istituto Alberghiero di Molfetta. Componenti della giuria lo chef Domenico Privitera, presidente dell'Unione Cuochi Sicilia, lo chef Vito Amato, segretario regionale cuochi lucani, il prof. Giuseppe D'Introno e lo chef Michele Colafiglio. Una menzione di eccezione va data al gruppo giovani dell'associazione coordinati dallo chef Mauro Scian-

calepore che si sono distinti per il loro impegno per la presentazione di un menu tutto pugliese e al gruppo delle lady chef coordinate da Lucia Viggiano per la presentazione di un menu sul tema "Cibo e prevenzione". A concludere la seconda serata una cena di gala ha permesso di impreziosire il palato dei presenti con piatti gustosi e raffinati, grazie alla sapiente scelta di ingredienti semplici e tipici della grande tavola pugliese. Il menù è stato realizzato dai soci dell'Associazione Cuochi Baresi, Raffaele De Pinto, Gaetano De Gennaro, Cataldo Tarantini, Francesco Alborè; gli chef di pasticceria sono stati Francesco Lanza e Giuseppe De Candia.

Luciana Cusanno

61

Basilicata

Malta per la valorizzazione dell'agroalimentare lucano

La visita istituzionale della delegazione della Regione Basilicata a Malta si è svolta in concomitanza della presenza dello stand lucano a Vivanda, evento biennale per gli operatori del settore, compresi albergatori e ristoratori, dedicato alle tradizioni enogastronomiche, alla cultura e alle innovazioni dei paesi del Mediterraneo. Il Dipartimento ha coordinato la presenza delle aziende e la valorizzazione dei tanti prodotti lucani che siamo riusciti non solo a portare sull'isola, che ha oltre 450mila residenti e fa registrare quasi 2 milioni di turisti l'anno, ma

anche a far degustare e mostrare in una sempre più efficace comunicazione e valorizzazione dell'identità del

nostro territorio che avviene con il coinvolgimento ed il prezioso lavoro svolto dall'**Unione Regionale Cuochi**



Lucani della FIC, che in questa occasione ha portato ben 6 suoi rappresentanti.” Così dichiara l’Assessore alle Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata Luca Braia, coordinatore della missione sull’isola. Nella giornata inaugurale del Vivanda, lo spazio espositivo dei prodotti agroalimentare della Basilicata è stato visitato da Dolores Cristina, Presidente facente funzione di Malta, che ha avuto modo di confrontarsi con la delegazione lucana sulla qualità delle produzioni regionali. Il team lucano composto dallo chef Battista Guastamacchia (Team Manager) e dagli chef Vito Amato, Emanuele Ricchiuti, Giuseppe Russi ha inoltre partecipato al concorso gastronomico internazionale Kulinaria, una intensa competizione conquistando la medaglia di Bronzo ed il terzo posto finale. E’ stata inoltre organizzata una cena lucana rivolta al pubblico presso il Ristorante Lucano,

“Il Ponte” di Samuele Dilecce a cui è stata assegnata la targa di riconoscimento come Ristorante Lucano nel Mondo, primo nella repubblica di Malta, per l’impegno di diffusione della gastronomia e cultura lucana. La cena coordinata dal Presidente della Federazione Italiana Cuochi Rocco Pozzulo e dal team degli chef lucani è stata molto apprezzata dalla clientela del locale e dagli invitati. Alto l’interesse all’import dei prodotti della Basilicata a Malta che permetterà al ristorante un menù lucano permanente. “La cucina maltese - dichiara Battista Guastamacchia - si è abbastanza evoluta negli ultimi anni con punte di eccellenza. La maggior parte della ristorazione però richiede una formazione da parte di chef esperti. Per questo siamo stati accolti con entusiasmo, voglia di imparare e curiosità nei confronti dei prodotti lucani. Il riconoscimento della medaglia di bronzo è un

ottimo risultato per noi e per tutta la Basilicata, considerato che si trattava di un concorso internazionale con ben 350 chef partecipanti.” “Una esperienza importante di scambio - dichiara Rocco Pozzulo, Presidente Federazione Italiana Cuochi - sulle tradizioni enogastronomiche della Basilicata attraverso la cucina e la degustazione dei prodotti. Un grande successo per il menù lucano e per i prodotti tipici presentati oltre che per il nostro team di chef che ha conquistato la medaglia in un contesto internazionale. La missione della delegazione lucana ha Malta avrà riscontri futuri sicuramente positivi.” “Adesso dobbiamo imparare - conclude l’Assessore Luca Braia - insieme ai produttori a dare seguito a questi eventi fieristici organizzando gli accordi con i distributori che possano portare in loco il nostro agroalimentare di qualità.”

Caterina Policaro

Campania

Grande successo per i corsi di aggiornamento

Si è aperta, con la lezione tenuta dal general manager della Nazionale Italiana Cuochi **Daniele Caldarulo**, la lunga serie di corsi di aggiornamento professionale organizzati **dall’Unione Regionale Cuochi della Campania** e dalla **Federazione Italiana Cuochi**. Caldarulo, davanti ad una platea stracolma, ha trattato il tema “Cucina creativa mediterranea”, proponendo ai partecipanti, una serie

di piatti altamente innovativi. A volere ed organizzare gli incontri il Presidente Luigi Vitiello e l’intero Consiglio Regionale della Campania. “Il fine - ha spiegato Vitiello - è quello di arricchire il patrimonio professionale di ognuno di noi, grazie all’aggiornamento affidato a colleghi di grande prestigio. Abbiamo iniziato con la punta di diamante della Nazionale Italiana Cuochi, Daniele Caldarulo, anima di

questo team che, nonostante sia stato formato da meno di un anno, è già pronto a scalare le vette delle classifiche mondiali. Per quest’anno come Unione Cuochi della Campania abbiamo varato un programma completo dei corsi, tutti gratuiti, rivolti agli iscritti delle associazioni presenti in regione. In questo modo intendiamo stimolare i colleghi anche al confronto. Un grazie, mi sia consentito, lo rivolgo alla pro-

prietà di Tenuta Ippocrate che ospita la sede regionale e, in questa occasione, anche buona parte dei corsi”. Caldaru-
lo, prima di trasferirsi presso la strut-
tura di Montefredane, ove ha tenuto
la docenza agli chef professionisti, in
mattinata, era stato ad Avellino, presso
l’aula magna dell’Istituto Alberghiero
“Manlio Rossi Doria”, ove ha incon-
trato gli studenti. Il **25/26 gennaio**,
sempre per il **K 0** della FIC è stata la
volta di **Gaetano Ragunì**, che si è
occupato del tema “Cucina calda da
competizione”. Anche qui tutto esaurito
in ogni ordine di posto ed entusias-
mo alle stelle per l’iniziativa varata
dalla Federazione. L’**1/2 febbraio** è
stata la volta dello chef **Fabio Mancu-
so** che ha illustrato le nuove tecniche
sui Finger Food. Anche per Fabio vi
è stato un incontro con gli studenti,
questa volta quelli dell’IPSEOA “G.
Ronca” di Montoro. Qui ha spiegato il
senso della professione e il perché la
FIC ha voluto questo tipo di iniziativa
per i soci. Il **9 febbraio** si è passati agli
incontri tecnici scientifici con il dott.
Domenico Gargano, responsabile
U.O. di Allergologia e Immunologia
Clinica dell’Azienda Ospedaliera San
Giuseppe Moscati di Avellino, che si

è occupato di allergie e intolleranze
alimentari. Quindi è stata la volta del
dott. **Francesco Iannicelli**, biologo –
nutrizionista, che ha spiegato agli chef
campani come attuare una politica cor-
retta di sana alimentazione in cucina. Il
10 febbraio per l’alta formazione FIC
Daniele Caldaruolo è tornato a Grotta-
minarda, presso la sontuosa Villa Regi-
na. Il general manager della Nazionale
Italiana Cuochi ha incontrato tutti i
team del Sud Italia. Gli stessi si sono
confrontati sul tema: introduzione alle
competizioni – Regolamento World
Chefs. Il seminario sulle tecniche di
gelatinatura ha visto il tutto esaurito
con oltre 300 partecipanti di cui 150
erano concorrenti a competizioni na-
zionali ed internazionali. Impeccabile
l’ospitalità assicurata dalla proprietà
di Villa Regina, ovvero la famiglia
Perrino, dall’Unione Regionale e
dall’Associazione Cuochi Avellinesi. Il
15 febbraio Giuseppe Spina – general
manager del Team dell’**Unione Regio-
nale Cuochi della Campania** ha tenu-
to a Tenuta Ippocrate una seguitissima
lezione sui piatti freddi da concorso.
A coadiuvarlo è stato l’intero team.
Il **22 febbraio** sono scesi in campo
Federico Sorrentino e **Pietro Spa-**

raco sempre del
Team U.R.C.C.
su tema: des-
sert al piatto da
ristorazione. Il
29 febbraio non
poteva mancare
il vino. In catte-
dra è salito il bra-
vissimo **Antonio
Del Franco**
dell’Associa-
zione Italiana



Sommelier che ha spiegato ad una
attenta platea l’abbinamento cibo/cibo
cibo/vino. Il **1 marzo** invece **Dome-
nico Lucignano** del Team U.R.C.C.
ha illustrato l’arte dell’intaglio presso
l’I.P.S.E.O.A. “Cavalcanti” di Napoli.
La chiusura è stata affidata, il **7 mar-
zo**, al pizzaiolo **Ciro** che ha spiegato,
ovviamente, l’arte della pizza presso
la location della Pizzeria Pulcinella
di Mugnano del Cardinale. Come si
vede un fitto calendario che ha mirato
a dare un contributo concreto alla
professionalità degli chef campani.
Si replica a fine anno con nuovi corsi
programmati sempre dal Consiglio
Regionale dell’unione campana.

Pietro Montone

63

Castellammare di Stabia

25 anni di storia

tra ricordi e nuovi entusiasmi

Passione, emozione, collabo-
razione sono stati questi gli
ingredienti vincenti di “25 anni
di storia”, l’evento nato per festeggiare

il quarto di secolo dell’Associazione
cuochi “Seml Stabiese Equana Monti
Lattari” presieduta dallo chef pasticcie-
re Antonio Cascone. Presso il ristoran-

te “La Costiera” a Sant’Antonio Abate
i soci del sodalizio hanno partecipato a
una kermesse fuori dal comune. E per
questa ragione che, un plauso alla fa-

miglia Nastro e al capostipite Giuseppe che ha aperto le porte della propria struttura per accogliere gli ospiti. L'intera organizzazione è stata costruita nel nome di un ricordo fondamentale e indelebile: quello di Carlo Palmigiano, primo presidente di Seml, in memoria del quale ancora oggi si cerca di agire senza perdere mai di vista la tutela e la formazione della categoria. È grazie a lui se l'attuale direttivo, composto oltre che da Cascone dal presidente onorario Ettore di Giulio, dal vicepresidente Aniello Somma, dal tesoriere Luigi Malafronte, dal segretario Luigi Nastro, dai consiglieri Antonio Tecchia, Salvatore Vicedomini e Benedetto Castellano, continua a impegnarsi per un mestiere che è innanzitutto devozione e sacrificio alla cucina. Un plauso va soprattutto a Giuseppina Principe e Armando Izzo, dirigenti scolastici rispettivamente dell'IPSEOA "R. Viviani" di Castellammare di Stabia e del "F. De Gennaro" di Vico Equense che hanno coinvolti i propri alunni per il supporto alle attività di sala e di cucina legate all'evento. Inoltre le delegazioni cam-

pane dell'URCC (Unione Regionali Cuochi Campani) hanno portato il proprio contributo affettivo. Anche i palati si sono emozionati quando si è avviata la declinazione del menu studiato nei minimi particolari per incontrare il gusto di tutti. D'altronde le premesse c'erano tutte: a partire dal team manager dello staff di cucina, Antonio Tecchia, un nome che non ha bisogno di presentazioni. I volti entusiasti e compiaciuti sono diventati sempre di più a partire dall'aperitivo, curato nei minimi particolari dallo chef Aniello Somma, appassionato di finger food e di pietanze rispettose degli equilibri dei singoli prodotti di cui sono composti. A tavola, protagonista dell'antipasto, è stata la zuppetta di trippa, crostacei e guanciale con pan biscotto di Agerola, olio profumato e cialdina al mais opera dello chef Massimo Matarese e del giovane Vincenzo Federico. Luigi Nastro, chef residente, invece, si è esibito con gli spaghetti con tocchetti di alici, pomodorino candito, mollica di semulella croccante, insalatina riccia all'olio e aglio, julienne di calamari veraci. Il fusillone



allo stracotto di manzo mantecato con olive nere, noci e salsa di bufala è stata la creazione di Benedetto Castellano. Interessante e ben strutturato il rettangolo di maialino nero cotto a bassa temperatura alternato con verdure e patate in tempura di birra su salsa agrodolce accompagnato dalla caponatina in agrodolce, realizzato dagli chef Luigi Malafronte e Salvatore Vicedomini, un sodalizio professionale vincente. Degna conclusione è stato il piccolo cilindro di cioccolato con variazioni di mousse e cremoso, frutta del sottobosco e salsa al rum a cui si sono dedicati gli chef Ivan Nastro e Carlo Starace.

Enna

Associazione Cuochi Ennesi In prima linea per valorizzare il territorio e i suoi prodotti

L'associazione Cuochi Ennesi è stata protagonista di due show cooking in occasione della 1 Sagra dei prodotti

Agroalimentari del territorio ennese tenutasi l'8 gennaio e del concorso Trinacria D'oro 2016 svoltosi il 10 gennaio presso l'Hotel Federico II

di Enna. In occasione dei due eventi il presidente dell'Associazione Carmelo Barberi e gli chef Paolo Lo Monaco, Martino Biondo, Manuel



Restivo e i giovani allievi dell'Istituto Alberghiero Federico II di Enna sono stati impegnati nella presentazione di piatti gourmet a base di prodotti tipici del territorio e di stagione. Si è voluto sottolineare la tipicità dei prodotti del territorio ennese come la fava larga di Leonforte, il pane a base di grani antichi come il Simeto, alla cicerchia, alle carni come l'agnello da latte, dai formaggi tipici del territorio come il Piacentinu Ennese. Nel concor-

so Trinacria d'Oro l'Associazione Cuochi di Enna è stata protagonista nella interpretazione di piatti a base di formaggi tipici del territorio come il Pecorino Siciliano, Piacentinu ennese, la Vastedda del Belice, la ricotta di latte ovino, il Ragusano. Le ricette interpretate hanno visto l'utilizzo di materie prime povere come le uova, la carne di agnello, il fegato di maiale, le guance di maiale, fichi secchi, zucca gialla, che hanno avuto come unico denominatore l'utilizzo

dei diversi formaggi siciliani nelle diverse preparazioni che sapientemente lavorate hanno suscitato l'interesse dei commensali. Il presidente dell'Associazione Carmelo Barberi appoggia una riflessione importante sulla varietà dei nostri ingredienti in ogni stagione che ci permettono di mettere in risalto le qualità organolettiche degli stessi, ma soprattutto un messaggio ai consumatori che devono conoscere e apprezzare i prodotti della nostra terra.

65

Enna

Associazione Cuochi Ennesi All'evento "Un Vulcano di sapori"

L'Associazione Cuochi Ennesi in collaborazione con l'associazione turistico culturale Pro Loco, con il patrocinio del comune di Centuripe e il Consorzio euroagrumi di Biancavilla hanno organizzato l'evento ispirato alla cultura del mangiar sano, prodotti tipici locali, gli antichi saperi della cucina tradizionale siciliana. Sono stati questi gli ingredienti di "Vulcano di sapori e della Mostra GNAM ispirata alla dieta mediterranea", l'evento che si è tenuto il 19 settembre nell'incantevole sce-

nario dell'antico borgo di Centuripe in piazza Duomo, è stato uno spettacolo del gusto certo ma soprattutto una sfida aperta alla cucina fast food e al cibo spazzatura. La lezione/show è solo l'occasione per ragionare attorno alla filiera agroalimentare dell'entroterra siciliano in un'area ormai regno di prodotti particolarmente pregiati e sempre più richiesti sul mercato nazionale ed internazionale. Leitmotiv di questa competizione l'impatto a Km 0: dal produttore al consumatore restando sul proprio territorio godendo

di un'ampia scelta di prodotti trasformati e non. Un viaggio sensoriale teso a cogliere l'essenza del territorio, ricco di eccellenze agroalimentari come l'arancia rossa I.G.P., pistacchi di Bronte D.O.P., Ficindindia dell'Etna D.O.P. (protagonista delle preparazioni messe in campo dallo chef e docente Carmelo Barberi), l'olio extra vergine d'oliva di nocellara dell'Etna, la ricotta, carni nostrane, pasta alla canapa, caciotte farcite, le mandorle e le antiche ricette che costituiscono l'identità di questa area interna e di chi li abita.


Etnei

L'attività vulcanica dei Cuochi Etnei

Corsi di aggiornamento, educational, giornate di arte gastronomica. Sono alcuni degli "ingredienti" del ricco calendario didattico degli chef catanesi

L'Associazione Provinciale Cuochi Etnei lo aveva preannunciato ad inizio del nuovo anno accademico: saranno mesi intensi per l'aggiornamento e la formazione. E così si sta realizzando, grazie ad un ricco calendario didattico all'ombra del vulcano, dove l'attività delle berrette bianche è proprio senza sosta, con una formazione di altissima qualità. Lo confermano i numerosi eventi realizzati finora. *"È la testimonianza – dichiara il presidente Apce, **Seby Sorbello** – di quanto la nostra Associazione tenga alla formazione dei propri soci e di come consideri la cultura dello chef un aspetto fondamentale per questa professione".* Ad aprire i corsi di aggiornamento è

stata **"La cucina stellata di Paolo Barrale"** nei locali di Giardini di Villa Fago, a Santa Venerina, con lo chef siciliano (campano d'adozione) che ha illustrato ai partecipanti come raccontare un territorio variegato attraverso i propri piatti. Il 21 gennaio Cuochi Etnei, Con. Pa.It. (Confederazione pasticceri italiani) e Istituto alberghiero "Karol Wojtyla" di Catania hanno organizzato invece un corso di formazione per circa 200 allievi, con lo chef Angelo Scuderi e il pasticcere Rosario Bulla. E sempre in stretta collaborazione con Con.Pa.It, si sono poi svolte due giornate, il 17 e 18 febbraio, all'Istituto alberghiero "Giovani Falcone" di Giarre. La prima dedicata ad una **"Demo sul cioccolato"**, a

cura dei maestri cioccolattieri Peppe Leotta (delegato Con.Pa.It. per la Sicilia orientale), Mario Failla, Ignazio Faranda e Adi Jugu, rivota agli allievi dell'Istituto, guidata dalla dirigente scolastica Monica Insanguine; la seconda, invece, è stata la fantasiosa **"Artistic Day"**, dedicata alle realizzazioni artistiche di maestri pasticceri, chef e intagliatori, questa volta anche con gli allievi degli altri Istituti alberghieri del territorio, della sede distaccata di Maniace, del "Wojtyla" e "Fermi-Eredia" di Catania, e con l'intervento prestigioso di tredici Maestri che hanno realizzato sculture di ghiaccio, di dolci, intagli di vegetali e vere e proprie opere d'arte con ingredienti di eccellenza della Sicilia: **Marco Torrisi, Carmelo**

66



Culoso, Giovanni Cappello (delegato Con.Pa.It. per la Sicilia occidentale) con **Giuseppe Nicolosi** e **Daniele Corsaro, Giovanni Raciti, Mario Failla, Ilenia Petronio, Daniela Marchese, Daniela Lo Buono, Daniela Raineri** e **Marilena Burzillà**. A chiudere la squadra, **Peppe Leotta** (delegato Con.Pa.It. Sicilia orientale). Fondamentale il supporto tecnico dei docenti **Vincenzo Mannino** e **Rosario Cantarella**.

Grande partecipazione di pubblico (in questo caso formato da ristoratori e altri chef) e una docenza prestigiosa con cuochi rinomati, ha visto infine l' *"Educational Surgital"*, organizzato all'Esperia Palace Hotel di Zafferana Etnea, con **Blu Lab Academy** dello **Chef Alfio Visalli**, **Centro Surgelati** di Acireale e, naturalmente, **Surgital**, ormai da anni partner ufficiale F.I.C. con i suoi prodotti di eccellenza conosciuti ed esportati in tutto il mondo. Questi gli chef che si sono cimentati nei cooking show con pasta fresca surgelata, facendo poi degustare le loro "Divine Creazioni": **Francesco Patti; Luca Giannone; Angelo Scuderi; Santino Tripoli; Concetto Rubbera; Rosario Leonardi; Seby Sorbello**, con **Aldo Scollo** ed **Enrico Lavernier; Alfio Visalli**, con **Dario Musmeci, Carmelo Spoto** e **Alfio Cavallaro**. Con loro, **Fabio Lorenzoni**, Chef ufficiale Surgital. Presente anche il capo area Sud Italia Surgital, **Giuseppe Fell**.

Antonio Iacona



ERRATA CORRIGE - PER AMORE DELLA TARTARE REGINA

Nel numero 326 de Il Cuoco, a pagina 22, riportando la cronaca degli show coking della terza giornata del 28° Congresso Nazionale F.I.C., l'autrice dell'articolo, Gilda Ciaruffoli, ha erroneamente attribuito la ricetta della "Tartare regina" allo chef Gaetano Trovato. In realtà questo piatto è di Emiliano Rossi della "Osteria del Teatro" di Cortona (Ar) che lo ha presentato alla platea del congresso il giorno 8 novembre. Lo chef Trovato del ristorante "Arnolfo" di Colle Val d'Elsa (Si) ha preparato invece la ricetta: Piccione; Petto, Coscia, Scalogni, Nocciola Ventura, Caffè. Ci scusiamo per il refuso con entrambi gli chef e con i nostri lettori. Per amore dei fornelli, siamo certi di aver ristabilito l'esatta paternità dei piatti

Matera

Nella capitale europea della Cultura 2019 splende "La luce e il cibo"



fondita durante il secondo giorno della manifestazione che è stato dedicato ad una tavola rotonda sul tema "La cucina mediterranea".

Grande successo di pubblico per il XIX concorso: "La cucina calda nella ristorazione, la luce e il cibo", promosso a Matera, nella sala ricevimenti Garden, dall'Associazione cuochi Materani con l'Unione regionale Cuochi Lucani e la Federazione Italiana Cuochi. Un bilancio più che positivo, quello di questa edizione che si è caratterizzata per l'inserimento di alcuni format innovativi che hanno sorpreso quanti hanno partecipato, sia come concorrenti che come pubblico. La grande partecipazione e l'entusiasmo hanno ripagato lo sforzo organizzativo messo in campo dal Presidente Francesco Paolo Fiore, dal vice presidente Battista Guastamacchia, dal tesoriere Antonio Farella, da Vito Incarbona e dalla collaboratrice Carmen Sileo. Team manager dell'evento è stato Battista Guastamacchia, che ha sapientemente coordinato i lavori del concorso coin-

volgendo con maestria i tanti, giunti anche da oltre regione, per un evento che ha catalizzato l'attenzione degli addetti al settore portando alla ribalta sapori, profumi e prodotti lucani. Matera, con la sua candidatura a capitale europea della cultura per il 2019, ha, grazie al concorso, accesso ancor più i riflettori sulla cucina lucana che si prepara alla sfida per i prossimi anni che è quella di arrivare preparati ad accogliere i turisti. La tradizione popolare-culturale della Basilicata passa anche attraverso la preparazione di pietanze, un'affermazione appro-

moderato dal gastrosofo Alex Revelli Rosini con la presenza di Luca Braia, assessore agricoltura Regione Basilicata, Giovanni Oliva, direttore generale Dipartimento politiche agricole e forestali Regione Basilicata, Raffaello De Ruggieri, sindaco di Matera, Rocco Cristiano Pozzulo, presidente Fedarazione Italiana Cuochi, Rocco Giubileo, presidente Unione Regionale Cuochi Lucani, Francesco Paolo Fiore, presidente Associazione Cuochi Materani, Antonio Stigliani,



presidente Associazione Cuochi Potentini, Romeo Palumbo, presidente Associazione Cuochi del Vulture, Daniele Caldarulo, team manager Nazionale Italiana Cuochi, Luigi Diotaiuti, proprietario ristorante “al Tiramisù” di Washington e membro del Culinary Diplomacy Chef del dipartimento di Stato degli Usa, Massimo De Salvo,

vice presidente Confapi Matera, Rossanna Labriola, nutrizionista e Paolo Ettore, presidente Fidas Basilicata. La gara gastronomica è stata giudicata da una giuria qualificata composta da professionisti del settore del calibro di Giuseppe Palmisano, chef pasticciere della NIC, Fabio Potenzano e Luigi Diotaiuti. Nella sezione “Artistico”

al terzo posto ex aequo le squadre di Terradamare di Bari e Savona, al secondo posto la squadra dei liguri e sul podio la Campania. Nella sezione “Cucina calda” al terzo posto ex aequo Calabria e Campania, al secondo posto Vizzarri Molise e al primo posto i Cuochi Murgiani.

Giovanni Spadafino

Messina

Associazione Provinciale Cuochi Messina Grande partecipazione al corso: “Le nuove tecnologie in cucina”

69

Una ventina di ricette e una full immersion tra le stupefacenti proposte e le nuove tecnologie. L'Associazione Provinciale Cuochi Messina, guidata dalla presidente Rosaria Fiorentino, ha inaugurato con questo interessante corso il nuovo anno, proponendo agli iscritti il corso di aggiornamento sul tema: “Le nuove tecnologie in cucina” con Sirmar, perché spesso preziosi strumenti diventano indispensabili compagni in cucina. Il corso, svoltosi nei locali del Viola Palace Hotel di Villafranca Tirrena, lunedì 22 febbraio, è stato tenuto da ben due docenti: lo chef Ottaviano Pellini e la chef Valentina Baldoni. Una giornata piacevole in cui la coppia di maestri, in un gioco di alternanze a ritmo serrato, ha proposto tante tipologie di piatti, tecniche di cucina e ricette realizzate con pesce e vegetali, e anche dessert. Tante idee, adatte a buffet sia caldi che freddi, tranquilla-

mente replicabili nelle cucine dei nostri ristoranti servendoci di tecnologie quali il microonde, il Softcooker (il re della bassa temperatura) ed il mitico Pacojet. Dal classico branzino in crosta di sale utile per capire la rapidità e la bontà del piatto ottenuto con l'aiuto delle nuove tecnologie, al savarin di ricotta e sgombrò, dalla vasocottura al sandwich di gamberetti, fino alla candela di parmigiano ripieno di farcia di salmone. Sono state queste solo alcune delle interessanti ricette proposte e realizzate dalla coppia di chef, che contemporaneamente ci raccontava anche altri mille utilizzi delle attrezzature di cui si serviva. Si è avuta l'occasione di scoprire come parole, colori e sapori possano intrecciarsi con la tecnologia. Ancora una volta un grande corso e, non meno importante, una occasione per rivedere vecchi ma anche nuovi colleghi poiché il tesseramento all'associazio-

ne Cuochi Messina per l'anno 2016 è ancora aperto. Una realtà, quella di Messina, piccola di numero ma grande di qualità che continua la propria attività con determinazione.

David Costa



Molfetta

IV Memorial “Sergio De Gennaro”

Il 16 febbraio si è svolto presso la sede dell’Istituto Alberghiero di Molfetta, la VI edizione del Memorial “Sergio de Gennaro” concorso gastronomico, organizzato dall’Associazione Cuochi Baresi nell’ambito delle proprie attività istituzionali per la promozione e valorizzazione del territorio e delle giovani leve. La partecipazione era riservata agli alunni che frequentano il 3°, 4° o 5° anno degli istituti alberghieri statali o paritari del territorio ed ai soci allievi iscritti all’Associazione Cuochi Baresi. Il tema svolto è stato: “Orecchiette & Eccellenze Enogastronomiche di Puglia” (sezione cucina); “Dolci profumi di Puglia” (sezione pasticceria). Oltre al presidente dell’Associazione Cuochi Baresi, Francesco Lanza, erano presenti: il presidente naziona-

le F.I.C. Rocco Cristiano Pozzulo, il vice presidente area sud F.I.C. Pietro Roberto Montone, il coordinatore nazionale del dipartimento giovani Simone Loi, il presidente dell’Unione regionale cuochi Puglia Michele D’Agostino. La giuria era composta anche dal vice presidente nazionale AMIRA Giovannangelo Pappagallo, dalla dottoressa Antonella Millarte giornalista enogastronomica, dal maestro pasticciere Giuseppe Pace e dallo chef Cosimo Morolla. I giudici di cucina che hanno seguito i lavori degli allievi sono stati gli chef Domenico di Gioia, Gaetano de Gennaro, Nicola Morea e Pasquale Petroli. Durante la manifestazione si è svolto un momento sociale con “l’orecchietta party” a cura del dipartimento Giovani dell’ACB coordinato dagli chef Mau-

ro Sciancalepore e Michele Colafiglio. Tutta l’organizzazione è stata coordinata dal consiglio direttivo dell’ACB in particolar modo dal vice presidente Salvatore Turturo e dai consiglieri Nicola Furio e Luigi de Nichilo. Al termine della gara questa la classifica: per la sezione cucina 1° posto - De Robertis Michele, 2° posto - Pepe Michele, 3° posto ex aequo - Matera Domenico e Mosca Alessandro, per la sezione pasticceria 1° posto Causarano Simona, 2° posto Visaggio Francesco, 3° posto Nicola Gentile. Un ringraziamento particolare da parte dell’associazione Cuochi Baresi va al Dirigente scolastico il prof. Natalicchio, al direttore della succursale il prof. Pepe e a tutti i docenti e il personale dell’Istituto alberghiero di Molfetta per la loro grande disponibilità e ospitalità.

Palermo

Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri collabora al progetto sul “Pescato di Sicilia e Dieta Mediterranea”

Lo scorso mese di gennaio da Isola delle Femmine è partito ufficialmente il tour siciliano dedicato al “Pescato di Sicilia ed alla Dieta Mediterranea”. L’iniziativa fa parte di un progetto predisposto dall’Istituto per la promozione e la

valorizzazione della Dieta Mediterranea (IDIMED) in collaborazione con il Dipartimento Regionale della Pesca Mediterranea. Il progetto mira a fare “cultura dell’alimentazione” e si pone l’obiettivo di promuovere la conoscenza ed il consumo del pescato siciliano,

elemento fondante della Dieta Mediterranea, e rappresenta una occasione unica per far dialogare il mondo dell’impresa agroalimentare siciliana con il mondo dell’università, della formazione, della ricerca, dell’economia virtuosa, dell’Associazionismo e degli

Enti Locali per costruire una crescita armonica e sostenibile della nostra amata isola. L'Associazione Provinciale di Palermo ha prontamente accolto l'invito di condividere questo obiettivo offrendo tutto il supporto possibile per trasformare questo progetto in una occasione concreta di realizzazione di una nuova "Civiltà Mediterranea". Tra i relatori/esperti al convegno svoltosi all'Hotel Sirenetta di Isola delle Femmine non è mancato l'intervento del professore Pietro Pupillo dell'Ipsseo "Pietro Piazza" di Palermo sulle caratteristiche nutritive e sulle funzioni protettive dei prodotti tipici siciliani della Dieta Mediterranea. Inoltre gli chef Pietro Pupillo e Mario Puccio, coadiuvati dai cuochi del ristorante Scogliera Azzurra e dai propri alunni degli Istituti Piazza e Borsellino, hanno preparato una cena a base di pesce azzurro utilizzando alcune materie prime, come ad esempio grani e farine garantiti dal Consorzio Giampietro Ballatore e pesce fornito dai pescatori locali, per ideare piatti semplici, ma di grande gusto e correttezza alimentare. L'antipasto ha visto sin da subito l'impiego dei grani antichi Perciasacchi e Monococco, proposti interi nell'insoli-

ta veste di un'insalata con delle verdure scottate o crude, nel piatto facevano inoltre pendant due crostini di Tumminia, uno condito con un pesto crudo di capperi, pomodoro siccagno e aglio, l'altro con acciughe, pomodorino confit e broccolletto sbollentato. Poi è stata la volta del primo piatto, preparato con la Pasta ICS e condita con un ragù di spatola (pesce sciabola) profumato al finocchietto. La Pasta ICS è realizzata con solo grano duro siciliano e mira ad ottenere ottime caratteristiche tecniche, organolettiche e salutistiche. Essa è nata da un progetto del Consorzio Gian Pietro Ballatore, ICS è infatti l'acronimo di Innovazione Cerealicoltura Siciliana, in collaborazione con le aziende Regal Sementi, Cinozoo Tre R e Molino San Vito. Più sostanzioso è stato il secondo, costituito da un filetto di capone (lampuga) adagiato su una caponatina senza melanzane accompagnato da borraggine scottata con pomodorino confit. In sostanza il piatto era riconducibile ad un caponata con il pesce intero, oppure, cambiando il punto di vista, ad una capone apparecchiato. Dulcis in fundo è arrivato il dessert del Pastry Chef Pietro Pupillo completato con un biscottino del Mae-

stro Salvatore Cappello, dell'omonima pasticceria palermitana. Il piatto, a basso indice glicemico, era composto da una semplice gelatina di mandarino, con pochissimo zucchero, abbinata ad un biscotto Reginella, realizzato in modo dietetico con olio d'oliva, senza grassi dannosi e con farine molite a pietra, costituendo così un esempio di come con poco si può realizzare un grande dessert che riesce ad esaltare i palati dei commensali!

Mario Puccio



Palermo

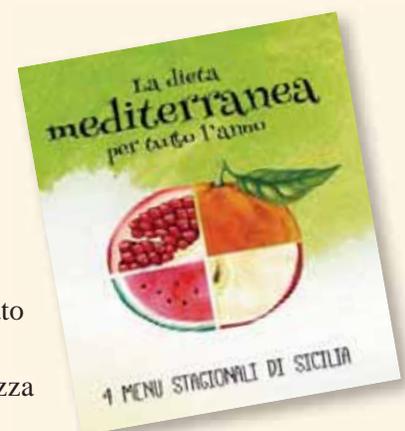
Cultura, gusto e salute

Una sinergia con la Dieta Mediterranea

L'I.Di.Med. (Istituto per la promozione e la valorizzazione della Dieta del Mediterraneo) promuove un nuovo

modello di sviluppo basato sul concetto che **"La Dieta del Mediterraneo fa crescere bene ... anche l'economia"**. Un percorso sistemico

e partecipato che catalizza



F.I.C. 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 si propone, con i colori della bandiera nazionale, di 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. 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 valorises, with the colours of the national flag, the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad.

The "APPROVED BY F.I.C." trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaura-

nt 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.



nuove energie nel settore dell'agroalimentare in crisi, attraverso la valorizzazione delle caratteristiche nutritive e salutistiche dello "stile di vita" che l'UNESCO ha riconosciuto come patrimonio immateriale dell'umanità. Di concerto con il **Culinary Team Palermo** dell'Asso-

ciazione Provinciale Chef e Pasticceri di Palermo, sviluppa progetti e processi capaci di trasformare il cibo in una occasione per **"far gustare" il territorio**. Un viaggio nel gusto e nella tradizione per ritrovare e/o scoprire antichi sapori dimenticati. Un circuito di degustazione capace

di dare "casa" al **cibo che racconta il territorio**, la sua storia, la sua cultura, la sua identità. Un prodotto, frutto di questa sinergia è **"La dieta Mediterranea per tutto l'anno - 4 menu stagionali di Sicilia"** scaricabile da **www.mangiamediterraneo.it**.

Puglia

Associazione Cuochi Trulli e Grotte Una folta delegazione in udienza da Papa Francesco

Un gruppo di soci e familiari della Associazione Cuochi Trulli e Grotte, capitanati dal presidente onorario Sebastiano D'Onghia, dal presidente Pasquale Fatalino, dal vice presidente e promotore di questa uscita Mario Laquintana, dal tesoriere Luigi Giannuzzi, dal consigliere Giovanni D'Onghia e altri associati provenienti da vari paesi del territorio, appena giunti nella capitale, martedì 2 febbraio, hanno visitato i musei Vaticani. L'evento più emozionante, però,

è stato quello vissuto mercoledì 3 febbraio, giorno in cui gli associati hanno avuto modo di incontrare da vicino, nell'udienza generale in piazza San Pietro, il Santo Padre. L'attuale presidente Pasquale Fatalino, accompagnato da Carlo Spartano, ha consegnato direttamente nelle mani del Pontefice, un cesto pieno di prodotti tipici del territorio, quali taralli, orecchiette, vino, un cappello di pastigliaccio realizzato dal maestro pasticcere Giuseppe Mancini, con il quale è proseguita la

tradizione del Cav. Angelo Consoli che anni addietro aveva avuto modo di onorare i predecessori di Francesco donandogli opere in zucchero da lui create. Nel cesto anche una lettera scritta dal presidente onorario Sebastiano D'Onghia, per invitare "Sua Santità" a venire nel territorio dei Trulli e delle Grotte. Papa Francesco, molto incuriosito, ha ricambiato con un gran sorriso, una stretta di mano e una coroncina. Inutile ribadire che lo aspettiamo a braccia aperte.

73



Teramo

Recuperare e valorizzare il suino nero d'Abruzzo

Tavola rotonda con esperti e chef della Federazione

L'associazione Cuochi Teramo, in occasione del tesseramento 2016, ha organizzato il 15 Febbraio presso l'Istituto Alberghiero "Di Poppa" di Teramo, una tavola rotonda sul "Suino nero abruzzese" con le relazioni di esperti e ricercatori della materia. Il prof. Luigi Bignardi del **Consorzio di ricerca per l'innovazione tecnologica, la qualità e la sicurezza degli alimenti** ha spiegato la nascita del progetto di recupero e valorizzazione del suino nero, cui hanno preso parte le Università di Chieti, dell'Aquila e di Teramo. Il dott. Simone Angelucci, presidente dell'**Associazione per la Tutela del maiale nero d'Abruzzo**, ha sottolineato la riscoperta della razza autoctona come operazione culturale e sfida zootecnica, per valorizzare territori interni e sviluppare un nuovo concetto di allevamento "slow". Il prof. Giuseppe Martino, la dott.ssa Sonia Marchetti e la dott.ssa Federica Castellani del dipartimento di produzioni animali dell'Università degli Studi di

Teramo hanno illustrato il progetto portato a termine con il Consorzio: *"Recupero e valorizzazione del suino nero d'Abruzzo, modello di allevamento suinicolo sostenibile in termini di conservazione della biodiversità, di rispetto ambientale e di qualità delle produzioni tipiche in aree interne e svantaggiate"*. Lo studio ha permesso di caratterizzare la localizzazione geografica degli allevamenti, gestiti da aziende agricole a conduzione familiare, con una modalità di allevamento allo stato semibrado, con mangimi naturali; ne ha sottolineato i punti di forza e le criticità, l'elevata superiorità delle carni riguardo le qualità dietetico-nutrizionali, tecnologiche ed organolettiche (carni più rosse, ricche di acidi grassi insaturi, con elevata presenza di coenzima Q10, basso calo peso durante la stagionatura, molto apprezzate a livello aromatico). Il sociologo Prof. Gabriele Di Francesco ha parlato del maiale nella tradizione popolare, tra simbolismo profano ed ambiguità sacrale. Il presidente

nazionale della FIC, Rocco Pozzulo si è congratulato con l'associazione per l'impegno profuso nell'organizzare attività di sempre maggiore spessore professionale che contribuiscono ad affermare la nuova filosofia della FIC sul cuoco 3.0. Lo chef stellato Giuseppe Tinari del ristorante Villa Maiella di Guardiagrele (CH) ha illustrato la produzione di insaccati che realizza con i suini allevati nella propria azienda agricola. Mentre il figlio Arcangelo che oggi dirige la cucina del ristorante ha realizzato due piatti rappresentativi della loro cucina: il "Controfiletto di maiale nero in manto di verza" e il "Piccione cotto sottovuoto con spuma di mozzarella di bufala". La serata si è conclusa con una piacevole cena di gala, realizzata dagli allievi e dai docenti dell'Istituto alberghiero di Teramo Gabriele Bartolacci, Patric Marozzi, Terenzio Mercuri e Paolo D'Evangelista in cucina, Gianni Ferri e Mario di Vincenzo in sala.

Sonia Ferretti



c'è più gusto con meno sale!

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



NO
STRA
NO

FONTE
DI FIBRE
E IODIO

P A N E

dal campo, al molino, al forno.



nostrano pane garantisce:

semi e territorio italiani

fonte naturale di fibra 

fonte di iodio **PreSal**[®]

lievito naturale italiano 

versatile e facile da lavorare

poco sale... per guadagnare salute

 **Italmill**[®]

© +39 030 7058 711

clienti@italmill.com

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

Trapani

Trasmettiamo... Sapere !

Grazie agli insegnamenti ricevuti durante i corsi di aggiornamento, curati dal Maestro Giorgio Nardelli sul tema della prosciutteria da ristorazione, possiamo trasmettere le conoscenze acquisite alle nuove leve. In collaborazione con

l'IPSEOA di Erice l'APCT ha organizzato un corso di formazione per gli allievi incentrato proprio sullo stesso argomento. Sulla base dell'esperienza maturata il corso è stato curato dallo Chef Rocco Roberto Di Marzo, coadiuvato dal Presidente Matteo Giurlanda, i quali in un tempo necessariamente ristretto ed avvalendosi anche di preparazioni preliminari, hanno potuto eseguire tutti i passaggi necessari per la trasformazione delle varie pezzature di carni in delicati prodotti finali. I prosciutti sono stati

realizzati con lonza di maiale e fesa di tacchino. Sono state realizzate preparazioni per affumicature varie ed anche il carpaccio di fesa. Gli allievi, attenti alle varie fasi, si sono entusiasmati ed hanno potuto degustare il prodotto finito. Si vuole ringraziare la DS Giuseppa Mandina per la preziosa collaborazione e la disponibilità dimostrata nei nostri confronti. La stagione dei corsi è iniziata e pertanto siamo già rivolti al prossimo.

Mariano Giaconia



Valle d'Aosta

Grande successo per lo chef Emanuele Vizzi a Genova

Nello show cooking i prodotti tipici del territorio valdostano

L'iniziativa, promossa dalla regione autonoma Valle d'Aosta mediante l'assessorato all'Agricoltura, e in collaborazione il Consorzio produttori e

tutela della Fontina DOP, l'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta e il caseificio Valdostano, è stata organizzata al fine di promuovere il prodotto tipico del territorio al

di fuori delle mura valdostane. Lo show cooking si è svolto a Genova il 23 febbraio scorso, presso la SO.GE. GROSS, dalle ore 15,00 alle ore 17,30, dove all'interno del centro è

stata allestita una cucina ben attrezzata. Protagonista principe di questo show cooking è stata la Fontina DOP 2015 d'Alpeggio, utilizzata dallo chef in alcune preparazioni, tra cui la classica zuppa Valpellinese. L'iniziativa ha destato notevole interesse da parte dei partecipanti, i quali oltre a degustare il prodotto finale, hanno avuto la possibilità di segui-

re, mediante una lezione specifica di Roberto Ronc, tecnico esperto dell'assessorato, tutti i vari passi e le fasi della preparazione di un formaggio tipico che rappresenta l'eccellenza del patrimonio gastronomico non solo valdostano ma anche italiano. Vizzi, siciliano, e chef del Ristorante Pezzoli di Gressan (AO), è originario di Palermo, e da 3 anni lavora in

Valle d'Aosta partecipando a numerose iniziative dell'associazione, volte alla promozione del territorio. Emozionato e molto soddisfatto, al termine dell'evento lo chef, il quale racconta: "E' stata una grandissima soddisfazione. L'augurio è continuare in queste belle esperienze affinché l'Unione Regionale Cuochi Valle D'Aosta riesca a crescere. E' bello condividere questi eventi volti a diffondere il patrimonio gastronomico italiano, sono fiero ed orgoglioso di far parte di questa associazione attiva e presente sul territorio" Soddisfatto il Presidente regionale Gianluca Masullo, il quale ringrazia l'assessorato all'Agricoltura per il coinvolgimento e si complimenta con lo chef Vizzi per aver esaltato al massimo il prodotto del territorio valdostano, utilizzando la sua elevata professionalità ed esperienza.



77

Varese

L'APCV Varese su Rai Due

L'associazione Provinciale cuochi Varesini ha partecipato alla trasmissione Mezzogiorno in famiglia che si tiene su Rai due nelle giornate di Sabato e Domenica per l'appuntamento a mezzogiorno.

Il programma che mette in competizione paesi di tutta Italia, raccontandone le tradizioni locali e la storia, ha visto la partecipazione delle berrette bianche locali, sotto l'esperta guida



del Presidente Girolamo Elisir, accompagnate da una compagine di allievi delle scuole alberghiere della provincia per dare manforte alla cittadina di Malnate.

La partecipazione che ha riscosso molti consensi ha contribuito a suggellare la vittoria di Malnate su Civitella del Tronto, assicurandosi la qualificazione per il turno successivo e ottenere il diritto di gareggiare ancora per vincere lo scuolabus in palio.

Il Sindaco della cittadina ringraziando tutti i partecipanti per il loro contributo ha sottolineato, che comunque vada, questa manifestazione è stata una fantastica vetrina

per far conoscere le peculiarità del territorio, non ultima la cucina della tradizione presentata dai nostri chef in collaborazione con i più noti ristoratori malnatesi.

In bocca al lupo per la prossima...



GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Bacco	Ilary Rey	095/7722865 - info@baccosrl.com	www.baccosrl.com	39
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	27
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	49
Conservas Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	84
Electrolux	Natale Miniero	0434 380851 - natale.miniero@electrolux.it	www.electrolux.it/professional	21
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2, 4, 5
Knorr Professional	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it	51, 53
Italmill		030 7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com	75
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	55
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	35
Rummo Lenta Lavorazione	Fernando D'Aviero (Direttore Vendite Italia NT & FS)	342.8668230 - fernando.daviero@pastarummo.it	www.pastarummo.it	47
Radio Show Italia	Paola Galisai	327 1762871 - info@radioshowitalia.it	www.radioshowitalia.it	13
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	83
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	57
Tanelli		info@tanelli.it	www.tanelli.it	23
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	33
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	31

EDITORIAL

Always more chefs 3.0

by **Giovanni Guadagno**

vice presidente F.I.C. area Nord

🇮🇹 see page 3 for the italian text

The profession of chef, half-way between an artisan and an artist, sits well among those professions where it is possible to acquire a high level of professionalism with a high profile. The knowledge and skills acquired during the years of a long career spent cooking allow us to remain indispensable in the global production process. Ours remains a profession where the operator, with his skills, makes the fruit of his labour totally original. Over the years I have met many youngsters who would have liked to become chefs - some succeeded, others went a long way and many changed sector completely. Lately I have really met a lot, more than thirty, who have regretted not following that road. Many ask me how they can make up for the lost years. What should they do? The Federazione Italiana Cuochi is organising some positive, feasible paths which are moving in this direction: On 27 January the new protocol was signed with the MIUR and it was called the joint committee. The objective to be pursued is that of ensuring that the educational aims of the education system fulfil the needs of the production world, to improve integration between schools and the job market. In February, four High Level Training lessons were given dedicated to the preparation for professional competitions, by the Italian National Chefs Team. The lessons, one per macro-area, were attended by a total of more than five hundred chefs. A system of certification of non-recognised professions is in the advanced stage of development. We are proceeding with the mapping of skills specific to the profession of chef. We are trying to demonstrate the true skills deriving from the profession and to certify them. The objective is to aim our training projects in this direction, proposing high level programs that aim at recovering fine manual skills, operational organisation and the acquisition of specific highly specialised techniques. The Federation has signed a joint agreement with authorised training agencies, in the various regions, for the development of basic professional training programs which its own members may sign up to or research projects linked to innovation. The first university diploma in cooking sciences has been launched and is open to all diploma-holders from high schools, for the formation of individuals with theoretical and practical knowledge. The course will be developed along a theoretical path (acquiring cultural knowledge) and a practical path (acquiring skills). Wide usage will be made of teaching in the workshop in this project, designed to achieve the skills required by the job market and gastronomic professions.

IN THE WORLD OF WINE

Between the vines and the kitchen in discovery of taste

by **Antonio Iacona**

Sommelier – Director of EnoNews.it

🇮🇹 see page 22 for the italian text

WE ARE SETTING OFF ON A FASCINATING JOURNEY: THAT OF THE

MARRIAGE OF FOOD AND WINE. A STORY THAT COMES FROM AFAR...

This article does not only launch a new column (we hope that it will be the most comprehensive and accurate possible!) dedicated to the world of wine on the magazine "Il Cuoco", but it also reveals to us a veritable fascinating world of taste. A world where the marriage between two key elements in our cuisine, food and wine, has taken place for centuries, often without being noticed, and which gives true value to the flavours, perfumes and colours of our region and our tables. Food and wine, wine and food, one the leader and partner of the other, sometimes tender lovers, other times hateful enemies, able each time to determine the success or the failure of a lunch, dinner or buffet. We must admit that the world of cooking (understood in the didactic, scholastic sense) is probably open only in recent years to the problems, but also to the charm, of such a combination and we already notice throughout the country the first flurries of courses, meetings, in-depth information to discover the world of wine: for example in Catering Colleges, where the Italian Federation of Chefs is well-rooted with the presence of teachers and chefs belonging to the individual provincial and regional Associations, and where pupils who want to "wed" the science of cooking, food and front-of-house and service courses to the culture of wine in all its aspects are becoming more and more numerous. So, it is our intention, in these pages, to contribute to knowledge and information about this limitless, immense universe, with numerous, pleasing sensations, where hundreds of meters more or less of vineyards, a dry or rainy summer, months spent in barrels or bottles, but also its preservation or the temperature at which it is served, can change the destiny of a wine, its nature, its history, and therefore the very history of the territory. Naturally, above all for a chef, perhaps the most fascinating aspect of this world is the food-wine combination. We must consider that, in this area, the first rule to be followed is that ... no rules exist, there are no dogmas, there is no revealed truth. Yes that's right - in spite of the numerous existing manuals and unlimited literature on the subject, in the food-wine combination there are no "rigid prescriptions", even if naturally nothing must be left to chance. The regional differences from dish to dish, one extra pinch of salt or five minutes less of cooking, can even change the taste of a wine that we chose for the combination. Exactly as those more or fewer months of aging can make all the difference, because a wine is never the same, even if it is presented in two apparently identical bottles, just as a dish made several times by the same chef is never the same. It is the charm of this "artisan-made" magic that is represented by cooking and by the vine. A work of art, in fact, is beautiful and appreciated when it is unique. And with regard to Made in Italy food, we can happily talk about "works of art" for which the world envies us. So, words like tannins, acidity, sapidity, fat components and grease components, spiced, aromatic, hot, sweet, bitter, texture and concentration must become familiar to us. Just as we will learn to discredit clichés: if the veritable realm of red wines is, in fact that of meats, it is also true that we do not always have to combine fish with a white wine. If we think, for example, of a very flavoursome fish soup, an explosion of flavours and colours, also spicy, then we will have to choose a light red, young wine with a low tannin content. Or again, if we find ourselves before a very greasy, fat recipe, then we must combine it with a dry fizzy wine or a spumante, to cleanse the palate and to prepare it for tasting other dishes. So, then the many characters of this varied show come onto

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

the stage: hors d'oeuvres, pasta, rice, soups, polenta, fish, meat, cheeses, side dishes, desserts ... each with its own prerogatives and characteristics, each able to enhance this wonderful marriage between the table and the wine cellar. They will tell us all about this magic world. Welcome on board and have a good trip!

ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA

Is food a friend? Not always

by **Stefano Pepe**

 see page 26 for the Italian text

FIC TAKES ACTION: AN AGREEMENT HAS BEEN SIGNED WITH THE ITALIAN ASSOCIATION OF COELIACS AIMED AT CARRYING OUT JOINT VENTURES IN SUPPORT OF THOSE SUFFERING FROM THIS PATHOLOGY

The pathologies co-related to the assumption of glutes are forcing an ever-increasing section of the population to exclude products deriving from wheat from their diet, in this way doing without the main source of carbohydrates in the Mediterranean tradition. Epidemiological data indicates that 1% of the Italian population is affected by celiac disease, while it is estimated that many people may be affected by other pathologies co-related to the assumption of glutes, even if uncertainty due to diagnostic difficulties does not yet allow their number to be quantified. However the food celiac sufferers can eat can be adapted to almost any situation, from Michelin-starred restaurants to more simple places like bars and self-services. The **AIS/FIC** agreement wishes to make it clear that catering without gluten is not synonymous with poor food quality, but, on the contrary is absolutely at the same level as traditional cooking. This is why the **Italian Federation of Chefs** is taking action wishing to make its own personal professional contribution in aid of celiac sufferers. *"FIC could not remain indifferent to the problems caused by celiac disease, which, due to its characteristics, makes it necessary for the restaurant trade to organise specific and accurate training. - explains the President Rocco Pozzulo, who was much in favour of the signed agreement, and who adds - this agreement will facilitate the commitment and skills that our Federation can establish, the spread of a culture and of a practice respectful of the requirements and needs of coeliacs not only in the restaurant sphere, but also in all areas where chefs are called upon to operate".* But what is celiac disease? It is a permanent intolerance to glutes, a protein complex contained in most grains. Gluten carries out an important role in leavening for baked products and as an adhesive in pasta, creating elasticity and tenacity. So it is therefore a fundamental ingredient in many dishes of Italian cuisine and more in general in the Mediterranean diet. The most common grains are: wheat, barley, rye and spelt. There are also lesser known grains that contain glutes: triticale (*rye plus wheat*), kamut, seitan (*deriving from the processing of gluten*), bulgur, couscous, frik (*a green Egyptian grain*), greunkern (*a green Greek grain*). The symptoms of celiac disease vary and can be manifested at any time during the life of a person, as can the seriousness and importance of the disease; in fact, individuals can be **intolerant** or **allergic**. They are **intolerant** when their organism cannot assimilate and therefore has a **"sensitisation"** to the offending substance with a variety of manifestations. The most common symptoms are manifested by the digestive system, swelling, diarrhoea, constipation, gastritis and even headaches, itching, rashes and palpitations. They are **allergic** when, even when they eat only very small amounts of the food or when they only come into contact with it, there is an immediate reaction of their immune system with even very serious manifestations such as **anaphylactic shock**. Today it is estimated that one in a hundred people are coeliacs. The diagnosis is made through a blood test, confirmed by gastroscopy. No pharmacological treatments exist for celiac disease. The only solution is total exclusion of

gluten from the diet and this must continue for a person's whole life. Other information on the Italian Association of Coeliacs can be obtained from the internet site. www.celiachia.it

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

NIC in tour: the Italian National Chefs Team trains...

 see page 28 for the Italian text

... ALL OVER ITALY FOR THE COOKING OLYMPICS 2016 NATIONAL IMPULSES IS NOTHING BUT A WASTE OF PRECIOUS TIME AND LEADS TO POOR RESULTS. OPEN-DOOR TRAINING SESSIONS IN THE VENETO, VALLE D'AOSTA AND MARCHE

It's called "NIC in TOUR" and it is the project that involves the Italian National Chefs Team and the Italian Regions which, through their provincial and regional associations, are hosting the national team for a training session before the Erfurt 2016 event. Only a few months away from the great appointment with the Cooking Olympics Cecina, and the Italian team, led by the General Manager Daniele Caldarella, is finalising its hot and cold programs with which it will compete in October 2016 in Germany. Study and training sessions continue non-stop, "at home" and away like those which to date have taken the Italian National Chefs team to the Veneto, Valle d'Aosta and Marche.

NIC in TOUR Veneto The main player of the first NIC in tour appointment was the junior team, which, at Zevio (VR), hosted by the Associazione Cuochi Scaligeri led by the president Andrea Mantovanelli, trained for the hot event. Led by the Team Coaches Francesco Gotti and Gaetano Ragunì, the young chefs of the national team simulated the Olympic competition in the kitchens of Tenuta Albertini. Five hours to prepare the hot menu with three courses - composed of a starter, main course and dessert for 60 people - enjoyed by the hosts. There were four external judges who offered their precious contribution to judging the team's performance. Work which laid excellent

NIC

 see page 41 for the Italian text



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

foundations for the uphill path towards Erfurt. Very successful work thanks to the commitment and professionalism of all those who took part.

NIC in TOUR Valle d'Aosta There were also plenty of opportunities to refine preparation of the Olympic menu away from home for the senior NIC team, led by Coach Pierluca Ardito. The first open-doors training session was hosted by the Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta which, with its president Gianluca Masullo and all of those who contributed to the success of the event, hosted the national chefs and skilfully organised their stay in the Valle d'Aosta. Two days to get to know some of the excellent food and wine products, to discover, through tasting, the link between the mountains and their inhabitants, to visit the workshops of the Istituto Professionale Regionale Alberghiero at Châtillon and to prepare, in the kitchens of the Grand Hotel Billia di Saint-Vincent (AO), the hot menu for 110 people with which Italy – in the senior category, will compete at the Cooking Olympics. This was an occasion to “involve those present in the Italian adventure towards the Olympics – declared the General Manager of NIC, Chef Daniele Caldaruolo – sharing the menu which we will present at Erfurt next October». It is a «menu structured in three courses – continued Coach Pierluca Ardito – a starter, main course and dessert which will be improved in all its aspects during the training sessions, until we think it is good enough for the competition».

NIC in TOUR Marche The chance to further perfect the menu was offered by the Marche. It was here that the senior team held its second training session for Erfurt 2016, hosted by the Associazione Cuochi Provinciale di Fermo. An association event led by the president Alessandro Pazzaglia who, together with all those involved in preparing the event, welcomed and hosted the national team with great professionalism. During the two days in the Marche, at the premises of the Ristorante La Storiella at Lapedona (FM), the chefs of the national team prepared the Olympic menu for 110 people, met chefs and producers and got to know the local food and wine specialties, products that tell of a link still felt with their own land and origins. There were also plenty of meetings with students of the local Catering Colleges, for informational about cooking competitions, competition strategies, the use of technologies and the importance of team work. Because NIC in Tour is not only training for Erfurt 2016, but it is education, an occasion for the reciprocal exchange of knowledge and experience.

A M'ARCORD ARCAICI

Comm. Giletto Carnacina's eggs

by **Eugenio Medagliani**, Humanist coppersmith

 see page 30 for the Italian text

FIC TAKES ACTION: AN AGREEMENT HAS BEEN SIGNED WITH THE ITALIAN ASSOCIATION OF COELIACS AIMED AT CARRYING OUT JOINT VENTURES IN SUPPORT OF THOSE SUFFERING FROM THIS PATHOLOGY

The Easter holidays are just over and I think it is a good time to tell you about a curious episode that took place many years ago, at the beginning of the Seventies, and which involved my father Giannino (the chefs' father) and Giletto Carnacina, at that time an important personality in the hotel world. The anecdote I am about to tell you took place during a trip organised by the Milan Chefs' Association to the Escoffier Museum at Villeneuve Loubet (Nice) the place of birth of the then most famous chef in Europe. Many of our readers have certainly heard of Auguste Escoffier, but perhaps not everyone knows who Commendatore Luigi Carnacina was; and yet this famous restaurant manager had a very important position in the catering and hotelier world in the period between the two world wars and until 1960, the year he published “La Grande Cucina”, a text containing 2487 classical recipes as well as a lot of gastronomic information inspired by Escoffier and

what then was known as international cuisine. But let's get back to the trip where we see Carnacina (who then was over eighty years of age) anxious to get to know this little museum located in the residence where this great French chef was born. These small premises were the home to collections of classical menus, manuscripts, cooking tools, some created on suggestions of the great chef who Carnacina had discovered (when he was about twenty years of age) while he was working as chef de rang at Ciro's, the restaurant of the famous (at that time) Hotel Helder in Montecarlo. Escoffier, who was then seventy-five, went to this restaurant for lunch every day and after observing the work and skills of Carnacina in front-of-house, considered him ideal for managing the Ocean restaurant in Ostend. This was how the exceptional career of Giletto began and his gratitude for the famous French chef. I drove the car, while my father and Giletto, sitting in the back seat, discussed events in the world of the great Palaces; I listened to their tales of personalities and amusing and sometimes dramatic events. When we arrived in San Remo Carnacina asked me to stop at a news agent to buy the first edition of a magazine with which he was working for the first time. After buying the magazine I passed it to my father who looked for the page of Carnacina's column dedicated to methods for cooking eggs because, according to Giletto, it wasn't easy to cook eggs perfectly; skill and a good eye were required, so much so that in order to check the professionalism of a chef before including him in his brigade, Escoffier used to make him prepare an omelette. Carnacina then told my father that the success of an omelette also depended on the choice of frying pan; it had to be in heavy cast iron and 24 centimetres in diameter for 3 eggs; the butter had to be spread evenly all over the bottom and the pan had to be placed on a high heat. The omelette had to be coloured on the outside only, it had to be folded in three and had to retain a mousse-like consistency inside thanks to the precise movement of the wrist on the handle of the pan. My father began reading but I could see that he was hesitating and that he was perplexed. Carnacina noticed and asked him what was the matter. “Commendatore” my father said “I have never even been able to cook a fried egg, but I don't understand why you wrote that you need 5 to 6 hours to cook a hard-boiled egg, 1 to 2 hours to cook a soft-boiled egg, and so forth. Carnacina went white, put on his glasses and after reading the magazine, he exploded: “instead of minutes they have written hours, how disgusting, they are making me look really stupid. What will the chefs who are following us say (2 coaches full of chefs who were also going to visit the museum)? Stop! Stop! I must ring the editor and stop circulation of the magazine; I want to go back to Milan right away”. My father tried to calm him down; it was Sunday, the

81

VUOI SCRIVERE SU IL CUOCO?



Vuoi vedere pubblicate notizie e fotografie relative alla tua Associazione provinciale o Unione regionale? Inviare con tempestività alla Redazione de “Il Cuoco”: **rivistailcuoco@fic.it**

I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word e non superare le 1.000 battute spazi compresi. Le fotografie devono essere file jpg o tiff in alta risoluzione (300 dpi) e con dimensioni di almeno 10 x 15 cm. Il materiale che non rispetterà queste caratteristiche non potrà essere pubblicato. Per esigenze di spazio la redazione si riserva di apportare i tagli e le modifiche necessarie. Grazie per la collaborazione.

magazine was already in the news agents, everything was closed, it would have to wait until Monday. Carnacina wouldn't listen, he was very upset. So my father had a brilliant idea which he explained to Gigetto: "the editor's chef is a client and friend of mine. Now I will phone him and tell him about the situation so that when he sees his boss at lunch, he will invite him to publish a suitable correction in all the press immediately on Monday". Carnacina calmed down and thanked my father asking him to make the call right away. I stopped the car and my father got out. He went into a bar and after about ten minutes he managed to make the call. After being told that everything had been arranged, Carnacina calmed down and brightened up. The trip was saved! In Milanese, so that Gigetto (who was from Rome) couldn't understand, my father said to me: "we were talking about eggs and the omelette had already been made; I had to find a way of encouraging our friend Gigetto". I was sure that... (he tells me the name of the editor) did not employ his own chef, so I went to the toilet, I really needed to anyway. Sometimes lies are indispensable to save one (or two... in this case) difficult and critical situations.

IL RACCONTO DEI RACCONTI

Soldier's rations

Excellent and plentiful!

by **Francesco Lopopolo**, professor in Italian and History
Communications technician and technologist

 see page 46 for the Italian text

THE TALE OF TALES OR ENTERTAINING STORIES, FREE THOUGHTS AND STRANGE MEMORIES TOLD TO CURIOUS CHEFS BY SOMEONE, WHO, ALAS, IS NOT A CHEF

Army rations were never considered an example of gastronomy but we know that irrespective of what is eaten, it is around the table that friendships are made and contracts concluded. In fact, rations contributed to the team spirit of soldiers even if only in their daily complaints; let us not forget, regarding this matter, that during the First World War, packs of food were often thrown from one trench to another, towards the enemy, to receive in exchange cigars and other comforting food, proving the social and human value of food. Some people say that the word rancio (rations) comes from rancido (rancid) due to the assonance between the two words but in actual fact most scholars think that the word derives from an Anglo-American noun: RANCH which means a place where people live together and which, in turn, came from the French RANG i.e. a row of soldiers (in Italian RANGO) which then became RANCIO i.e. the common meal of soldiers. Over time, the word, more than the action, took on the meaning of its object i.e.: the actual meal that the soldier eats. It is a word typical of modern languages, since the ancient Romans, for example, did not have a specific word, indicating it as *cibus* or *diarium* from which the word *diaria*, i.e. the daily pay due to those travelling on behalf of an administration, derived. Going back to the main topic and, after noting the need to produce meals for soldiers, during the second half of the Eighteenth century, armies began to organise batteries of cooks and kitchen boys equipped with systems for the production and transport of meals and foodstuffs. It was only at the beginning of the Nineteenth century, in particular with Napoleon, that the system was perfected and reached better levels which then continued to be improved in terms of technological development and scientific knowledge. Napoleon stated that: "An army marches on its stomach!" and in fact it was he who launched a competition to reward the best foods preserved for soldiers. The first

prize of 12,000 francs was won by the chef Nicolas Appert who proposed boiling foods to be kept in glass jars in order to block fermentation. Later, Pierre Durand invented the preservation of food in tins and studies on the pasteurisation of foods date back to that period. We are talking about the dawn of that we would be able to define as actual field catering and i.e. of an organised system composed of two phases: a centre of production and a distribution system. The former equipped with mobile kitchens and relevant means of transport with equipment and primary and secondary tools which would become more and more sophisticated with the passage of time and the latter which allowed a rational distribution of meals with the creation of containers suitable to preserve hygiene and temperatures, although in conditions which we can imagine were not always ideal and easy. In fact, logistics of procurement, processing and distribution, had, as they still do, to deal with the local operating topography, with the timescales and methods of providing the service, in relation to the natural mobility and activity of an operating army in each of its specialist aspects. The Napoleonic idea was adopted by others and throughout time much thought was given to the wellbeing of the soldier who often, from the point of view of diet, was treated much better than the civilian population. Even back then, the ancient Roman soldier never had to go without his daily ration of around 1500 grams of bread accompanied by 500 grams of dried figs plus grains, pulses and cheeses. The Nineteenth century soldier used to receive 800 grams of bread, cheese, pasta, pulses, milk, butter and jam. Currently soldiers eat about the same amount of foodstuffs, naturally assessed, assembled and wrapped on the basis of modern dietary and food principles. For all, then, and at all times, there have been special rations to overcome climatic requirements or in support of demanding activities and therefore wine, cordials, liquors, dried fruit, energy bars, chocolate and milk and jam concentrates were distributed and still are. I still remember that when I was put on night guard duty, we were given an extra ration consisting of a huge sandwich full of salami, tuna or cheese plus a chocolate bar and a couple of cordial bags. Generally, the ancient Roman soldiers were supplied with around 5,000 calories a day while in the last century the calorie level was established at around 3,500/4,000 a day. The amount of calories should not amaze us since we are talking about young men in action who march, carry heavy weights and maybe fight in not always favourable climatic and environmental situations. Thus the saying: Excellent and plenty! which has always been used to describe the military diet confirming the attention that has always been paid to the soldier. The question linked to the distribution of meals when this takes place in loco is different because only problems linked to large numbers have to be dealt with (in the kitchens when I did my military service meals for at least six hundred men were cooked, and at full capacity meals for one thousand two hundred young famished soldiers); while when meals were produced behind the lines a series of different problems had to be tackled which did not always allow goods food to be produced. I could tell a lot of stories about the kitchens of my military service at the beginning of the Seventies. I was appointed to Ration Control and had the duty, almost like that of a union member, of representing the troops in the kitchen to make sure everything was carried out as it should have been. Quarters of frozen beef arrived from Argentina, so we are talking about top quality meat which today costs a fortune – but back then, in our ignorance about food, the fact that it was frozen and bore slaughterhouse stamps dating back to a decade beforehand, made the meat of a low quality and very often we complained. And about quality, I still remember the tasty flavour of the tinned meat produced in the army plants and packed in huge grey-green tins labelled F.S. 500/800 grams that was distributed to us soldiers when we were travelling alone to other destination points. At the port of Messina there were travelling salesmen offering two boxes of chewing-gum in exchange for tins and bars of chocolate; some were tricked but others considered quality important for their own enjoyment, I was one of the latter.

il viola vince.

GRANDE CONCORSO



*Ripieni
in cerca d'autore*

2015

Le Violette
dello Chef Alessia Gasparoni
vincono
per originalità e colore.



La pasta senza uguali

CIRIO 160° ANNIVERSARIO

CELEBRIAMO IL POMODORO
ITALIANO PER ECCELLENZA



CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it