

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 329
Maggio-Giugno 2016



Campionati della Cucina Italiana 2016
Cuochi: orgoglio di appartenenza!



La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it





di **Antonio Morelli**
Vicepresidente Area Centro

Una Federazione consapevole *del proprio valore*

Con l'**Assemblea di Treviso** si chiude il primo anno della nuova Federazione; un anno ricco di successi e riconoscimenti, soprattutto con una consapevolezza diversa nella condivisione dei valori associativi.

Consapevolezza che ha avuto un'ulteriore conferma appunto in occasione della nostra Assemblea Nazionale, diventata, finalmente, un incontro tra amici, un ritrovarsi davvero come in una grande famiglia, condividendo anche momenti di divertimento e spensieratezza, nel rispetto comunque di quelli che sono i passaggi obbligatori che uno statuto ci impone.

Vedere rappresentata l'Italia in tutti i suoi aspetti gastronomici, un insieme di ricette e prodotti tipici dei vari territori in un solo evento è probabilmente cosa unica nel suo genere. E qui un grazie va a tutti coloro che si sono prestati affinché tutto riuscisse in modo così impeccabile.

Ma come non ricordare i **Campionati della Cucina Italiana** di Montichiari, una occasione ulteriore per dimostrare che sappiamo fare concorsi a 360 gradi, siamo concorrenti preparati, innovativi e consci della tradizione che la nostra cucina ci impone, ma siamo anche un'organizzazione impeccabile, con giurati di livello mondiale e tecnologia da **Cuoco 3.0**.

Con, permettetemi, una ciliegina su una torta magnifica, il concorso riservato agli allievi degli **istituti alberghieri** di tutta Italia, uno spettacolo unico nel suo genere che conferma, se ancora ce ne fosse bisogno, il livello di preparazione dei **docenti F.I.C.** in tutto il territorio nazionale.

Tutti aspetti che sottolineano il successo del nuovo corso federativo, confermato dalla richiesta di partecipazione ai vari eventi di natura enogastronomica in Italia, come a Firenze in occasione della **festa di Italia a Tavola**, dove la Federazione ha partecipato alla serata di gala insieme a diversi chef stellati e che ha visto il presidente nazionale intervenire nella prestigiosa cornice di Palazzo Vecchio nel Salone dei Cinquecento durante un talk show con il Ministro dei Beni e attività culturali e del turismo. Ed ancora la partecipazione al **Vinitaly**, manifestazione giunta quest'anno alla sua 50^a edizione e che non ha bisogno di presentazioni, poiché è uno degli eventi più conosciuti ed apprezzati a livello internazionale nel mondo del vino, dove la Federazione è stata chiamata per la prima volta nella storia della manifestazione a gestire il ristorante "Goloso", riscuotendo un grande successo di partecipazione e di gradimento e dove ha realizzato, con il Compartimento Giovani, anche la **"Jam Cup"**, altro concorso dedicato ai giovani della Federazione e che quest'anno aveva per tema piatti realizzati con olio extra vergine di oliva.

Insomma siamo entrati in una nuova dimensione, la Federazione oggi ha quel ruolo da protagonista in ambito nazionale che da sempre si chiedeva e che, lasciatemi dire, meritava, e questo grazie al lavoro che tutti i dirigenti, nazionali, regionali e provinciali svolgono quotidianamente, chi nelle sedi competenti e chi sul proprio territorio, con sempre un punto fermo al centro dell'attenzione: il socio. 

Chi
cucina
Italiano
veste
Isacco



www.isacco.it



La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it

IL CUOCO n. 329
Rivista ufficiale della Federazione
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960
*In copertina: Campionati della Cucina Italiana 2016,
a Montichiari. Momenti della premiazione.*
Foto Mauro Di Leva.

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

Tribunale di Varese aut. n.148
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 editoriale
ANTONIO IACONA
rivistailcuoco@fic.it

Collaboratori:
Valeria Agosti, Valerio Angelino Catella,
Susanna Cutini, Paolo Forgia, Giuseppe Giuliano,
Giovanni Guadagno, Antonio Iacona,
Francesco Lopotolo, Alberto Lupini,
Eugenio Medagliani, Pietro Roberto Montone,
Antonio Morelli, Stefano Pepe, Mario Sirico,
Alex Revelli Sorini, Valentina Tepedino.

Grafica, impaginazione e stampa
GIERRE PRINT SERVICE S.r.l. - 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:
F.I.C. PROMOTION srl (uninominale)**

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

Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana



8

18

24

in questo

Editoriale

3 Una Federazione consapevole del proprio valore

Campionati della Cucina Italiana

8 Vince l'orgoglio di appartenenza

La F.I.C. in Italia

12 Federazione Italiana Cuochi a Treviso
Successo per l'Assemblea Nazionale

Verona - 50° Vinitaly 2016

14 L'alta qualità dei cuochi F.I.C. al Vinitaly di Verona

La F.I.C. in Italia

18 F.I.C. celebra lo stile italiano al "Premio Italia a Tavola"

Metti una sera e cena

20 La tavola come desk del nuovo turismo

Equazione del gusto

22 È nata l'equazione del gusto sapere : fare = buono : bello

"A m'arcord arcaici"

24 Breve storia de "L'Alberghiera Medagliani"

Mercato ittico

28 Salmone scozzese o norvegese? Salmo salar!

Dipartimento lavoro

30 La riorganizzazione posturale

La Pasticceria

32 Il ricordo d'infanzia... la Fiesta!!!!

Le "pillole" di Valerio

34 Miti gastronomici... da sfatare!

Il racconto dei racconti

36 Del panino con la frittata... la gita fuori porta





52



32

42

Cibo per la mente

38 Libri & cucina

Eventi

40 Storie ed emozioni F.I.C.
Eugenio Medagliani Presidente Onorario

Focus

42 Sempre la stessa salsa! Salse madri e fondi di cottura

Nazionale Italiana Cuochi

44 NIC in tour alla scoperta delle regioni italiane

Nazionale Italiana Cuochi

48 A “Cibo Nostrum” in Sicilia la N.I.C. si allena per Erfurt

Eventi

50 5ª edizione “CIBO NOSTRUM”: i numeri di un successo

Lady Chef

52 Il ventennale delle Lady Chef
all’insegna della solidarietà

Proposte culinarie

54 Emozioni storiche e alta cucina:
un’accoppiata vincente

Inserzionisti

57 Didásko - Scuola e formazione

58 Come verificare e valutare

Report

60 Ateneo della Cucina Italiana

Nel mondo del vino

62 Cuoco e sommelier è gioco di squadra

Vita associativa

64 Abruzzo, Agrigento, Ancona, Avellino
Ascoli Piceno, Bologna, Calabria, Catania,
Cuneo, Enna, Palermo, Rimini, Sicilia



54

60



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



UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA
NELLA WORLD CHEFS SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI

Presidente ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Onorario EUGENIO MEDAGLIANI

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 F.I.C.

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 F.I.C. - Carlo 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

F.I.C. PROMOTION srl (uninomiale) - *Presidente:* Sebastiano Sorbello - *Consiglieri:* Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno, Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella

7



di **Antonio Iacona**

Campionati della Cucina Italiana

Vince l'orgoglio di appartenenza

AL SALONE DI ORIGINE A MONTICHIARI (BS) DAL 18 AL 21 MARZO

UNA GRANDE ED ENTUSIASMANTE PARTECIPAZIONE DA TUTTA ITALIA

8

La Federazione Italiana Cuochi ha premiato l'alta cucina e la professionalità. Una organizzazione impeccabile, giurie qualificate ed una forte componente giovanile

“I concorsi sono nel Dna dei Cuochi. Rappresentano non solo un medagliere con premi e riconoscimenti, ma una crescita professionale da spendere ogni giorno nelle nostre cucine. La manifestazione non dimentica le sue finalità anche didattiche. Siamo entusiasti per l'altissima partecipazione di concorrenti e di pubblico al nostro even-

to. Il mio plauso va a tutta la squadra Fic, che si impegna ogni giorno per rendere la nostra professione sempre più prestigiosa e qualificata”.

Erano queste le dichiarazioni a caldo che il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo, rilasciava alla stampa nei giorni dei “Campionati della Cucina Italiana”, dal 18 al 21 marzo scorsi. Quello stesso entusiasmo traspare ancora oggi, a distanza di qualche mese, per un grande evento che ha racchiuso tanti elementi di valore al suo interno e rispecchiato in modo tangibile il nuovo volto che il presidente Pozzulo ha voluto dare alla Fe-



derazione con il manifesto del Cuoco 3.0: visioni, valori, vantaggi.

A scandire il ritmo delle giornate di gara, infatti, è stato soprattutto un sentimento percepito da tutti i partecipanti, ed anche dal grande pubblico: l'orgoglio di appartenenza dei Cuochi ad una grande famiglia nazionale e ad una Federazione sempre più attenta alla tutela e alla valorizzazione di questa affascinante ed impegnativa professione.

Le competizioni, tutte di altissimo livello, hanno visto così la partecipazione record di circa 400 cuochi, che hanno decretato il successo di questo 1° Campionato all'interno del Salone di Origine e della 6^a edizione della Fiera "Vita In Campagna" nel centro fieristico di Montichiari, nel bresciano. Gli organizzatori hanno dichiarato ufficialmente l'affluenza di ben 45mila visitatori, esprimendo anch'essi la soddisfazione per l'ottima scelta di ospitare i Campionati Fic.

"È stato un successo senza eguali – ha sottolineato ancora Rocco Pozzulo – a conclusione di quattro giorni frenetici di gare ed oltre un mese di approntamenti organizzativi con il mio pool di collaboratori più stretti, ai quali va tutta la mia gratitudine. Non potevamo certo immaginare per questo nostro primo Campionato della Cucina Italiana una così nutrita affluenza e accorata partecipazione, specialmente da parte dei più giovani, il che fa ben

sperare per le edizioni future. Ritengo che siano state vincenti le sinergie messe in campo dalla Fiera di Vita in Campagna, L'Informatore Agrario e la sua rivista Origine, come è stata strategicamente rilevante la formula dei seminari formativi e dei cooking show in contemporanea alle gare, in un percorso di valorizzazione dei nostri prodotti tipici regionali di grande pregio e qualità, a

testimonianza di un rapporto sempre più diretto dell'alta cucina con la terra".

Numerose le discipline internazionali da concorso

di cucina e pasticceria che si sono susseguite per questo prestigioso appuntamento. Per le categorie Campioni Italiani a squadra - Cucina Calda ha vinto il Team Regionale - Costa del Cilento (Puglia); Campioni italiani - cucina singola Calda a tema - K1 sono stati decretati

Lorenzo Lacriola (cat. senior) e Pietro Salomone (cat. junior), il Campione Italiano - cucina Calda a regionale - K2 è Tommaso Candido, il

Campione Italiano - pasticceria da ristorazione è Patrik Bertoni, il Campione Italiano - cucina fredda è Paolo Bresciani, il Campione Italiano - pasticceria è Sarah Cucchiara, il Campione D1 artistico - cucina è Luigi

Nastro, mentre il Campione D2 artistico - pasticceria è Francesco Virga. Come sempre, grande attenzione è stata riservata alla



stampa, in particolare a quella di settore, ed ulteriori Premi Speciali sono stati conferiti dalla Giuria di giornalisti

specializzati, costituita da Antonio Iacona, Direttore di EnoNews - Clara Mennella, Vice Direttore di Italia a Tavola - Alberto Lupini, Direttore di Italia a Tavola - Luigi Cremona, direttore del Touring Club - Marco Mangiarotti, critico gastronomico de Il Giorno; Davide Oltolini, giornalista Rai - Corrado Gentile di Rds

- Antonio Di Trento e Paola Galisai di Radio Show Italia- Giuseppe Gaspari di Tavole Ammutinate - Pietro

Bertanza di Origine - L'Informatore Agrario e i giornalisti Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini. In particolare, sono stati assegnati i seguenti riconoscimenti: Premio speciale Artistico - "Gian Paolo Cangi" a Michele Giacomello, Premio Speciale Artistico Intaglio "Costantino Savio" a Carmen Marongiu e il Premio speciale critica giornalistica al Team Cilento (Puglia). Premio critica gastronomica anche per il Team Cuochi Etni Junior, che ha conquistato la Medaglia d'oro nel concorso cucina calda a squadre.

Le gare si sono svolte sotto l'occhio vigile di una giuria numerosa e qualificata, presieduta dal Maestro Giorgio Nardelli. Numerosi anche i cooking show svolti.

I "Campionati" sono arrivati, tra l'altro, 3 giorni dopo la firma in Farnesina dell'accordo tra ben tre ministeri italiani

(degli Esteri, delle Politiche Agricole e dell'Istruzione) per la valorizzazione della cucina italiana di qualità nel mondo. Un sigillo importante e prestigioso, che sottolinea ancora una volta l'attenzione anche da parte delle istituzioni verso il comparto dell'agroalimentare Made in Italy. I "Campionati della Cucina Italiana" hanno rappresentato, di fatto, la più

grande vetrina nazionale che ha visto concorrere e confrontarsi nei quattro giorni centinaia di cuochi e team regionali e provinciali in tutte le categorie di gara.

La cucina calda, quella fredda e le opere della gastronomia artistica nelle interpretazioni di veri professionisti; tendenze e proposte per dar prova del grande spettacolo della cucina italiana e dei suoi straordinari prodotti. In tale ambito si è collocato anche lo stand del Ministero delle Po-

litiche agricole, alimentari e forestali, e cuochi professionisti. Fici si sono esibiti in spettacolari cooking show interagendo con il pubblico presente per

far conoscere e degustare le straordinarie carni di pesci dimenticati o poco utilizzati. Prodotti eccellenti, come alcune specie di pesce azzurro del quale le nostre coste sono ricchissime, che le campagne promosse dal Ministero stanno cercando di valorizzare, anche con la distribuzione di appositi ricettari.



10



PRIMI ASSOLUTI CAMPIONATI CUCINA ITALIANA 2016

CAMPIONE D'ITALIA **NASTRO LUIGI**
Categoria Cucina Artistica D1 Salato

CAMPIONE D'ITALIA **VIRGA FRANCESCO**
Categoria Cucina Artistica D2 Pastry Art

CAMPIONE D'ITALIA **BRESCIANI PAOLO**
Cucina Fredda Culinary Art

CAMPIONE D'ITALIA JUNIOR **SALOMONE PIETRO**
Cucina Calda individuale Categoria K1
(Cucina Mediterranea)

CAMPIONE D'ITALIA SENIOR **LACRIOLA LORENZO**
Cucina Calda individuale Categoria K1
(Cucina Mediterranea)

CAMPIONE D'ITALIA SENIOR **CANDIDO TOMMASO**
Cucina Calda individuale Categoria K2
(Cucina Regionale)

CAMPIONE D'ITALIA JUNIOR **BERTONI PATRICK**
Cucina Calda individuale Categoria K3
(Pastry Art)

CAMPIONE D'ITALIA SENIOR **CUCCHIARA SARAH**
Cucina Calda individuale Categoria K3
(Pastry Art)

SQUADRA CAMPIONE D'ITALIA **TEAM COSTA DEL CILENTO**
Cucina Calda

MEDAGLIERE GENERALE PER REGIONI

Veneto	6	7	18
Campania	6	11	3
Sicilia	4	7	7
Lombardia	4	4	2
Lazio	2	8	7
Puglia	3	5	3
Toscana	2	0	6
Abruzzo	2	1	2
Emilia Romagna	1	2	5
Basilicata	1	0	1
Sardegna	0	2	4
CONPAIT	0	3	0
Calabria	0	1	4
FIB	0	2	0
Piemonte	0	2	0
Friuli Venezia Giulia	0	1	1
Marche	0	1	1
Alto Adige	0	1	0
Taiwan	0	0	2
Svizzera	0	0	1
Valle D'Aosta	0	0	1

Per tutti i dettagli sulle classifiche delle varie categorie:
www.fic.it/index.cfm?a=5&p=612

Montichiari (Bs):
iniziativa Metro Italia e F.I.C.

1° CAMPIONATO ITALIANO "MIGLIOR ALLIEVO":
IL GIOVANE CHEF VINCITORE È UN TARENTINO

Si chiama **Giovanni Toffol**, 17 anni, dell'Istituto paritario di formazione professionale Enaip di Tione, in provincia di Trento, il vincitore del concorso "**Miglior Allievo**", indetto da **Metro Italia** con la Federazione Italiana Cuochi. Questo primo, interessante concorso che intende valorizzare le nuove generazioni e formarle didatticamente nel nome dell'eccellenza, si è svolto a Montichiari (Brescia), all'interno del fitto programma dei "**Campionati della Cucina Italiana**" **F.I.C.**, proclamando così Giovanni Toffol "**Miglior Allievo 2016**" e premiandolo con una medaglia d'oro e la possibilità di frequentare un master estivo di formazione. Dopo l'allievo trentino, si sono classificati **Andrea Del Villano**, dell'Ipssea "Marco Gavio Apicio" di Anzio (Roma) con la medaglia d'argento, e **Giuseppe De Vincenzo**, dell'Ippisar "A. Perotti" di Bari, con il bronzo.

"Con questo concorso – ha detto con soddisfazione il **presidente nazionale F.I.C., Rocco Pozzulo** – la Federazione Italiana Cuochi conferma, ancora una volta, la forte attenzione rivolta alle nuove generazioni. Sono loro, infatti, i futuri custodi del grande patrimonio culinario e culturale delle nostre tavole e delle nostre cucine. E dobbiamo anche ammettere la professionalità che questi allievi hanno dimostrato durante la gara, nonostante la giovane età".

"Confermiamo – ha aggiunto il **presidente Fic Promotion, Seby Sorbello** – anche la forte sinergia con le aziende partners che ogni giorno, accanto a noi, lavorano per tutelare e diffondere le eccellenze gastronomiche del nostro Paese".

Le selezioni di questo primo concorso si sono svolte su base regionale, raccogliendo i migliori allievi dei numerosi istituti alberghieri di Stato, scelti tra le ultime classi di cucina ed enogastronomia. A Montichiari i ragazzi hanno così dovuto realizzare un main course dinanzi ad un'attenta e qualificata giuria, che ha poi espresso le valutazioni finali.

Grande soddisfazione ha rivelato anche il **direttore marketing Metro Italia, Paolo Iannetti**, presente al concorso e al momento della premiazione, che ha ribadito il messaggio di formazione e crescita che l'azienda ha voluto lanciare in stretta collaborazione con F.I.C.

Federazione Italiana Cuochi a Treviso

Successo per l'Assemblea Nazionale

IL PRESIDENTE POZZULO: "SIAMO PIÙ FORTI CHE MAI!"

LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, PROTAGONISTA NEL PANORAMA

DELLA CUCINA DEL BELPAESE, SI È INCONTRATA AL BHR HOTEL DI TREVISO

PER FARE IL PUNTO DI UNA SITUAZIONE INDUBBIAMENTE ROSEA

12 *“U* Un'assemblea nazionale che, di fronte alla dirigenza F.I.C. e al presidente Rocco Pozzulo, ha coinvolto presidenti regionali e provinciali e cuochi da tutte le Regioni d'Italia. Numerosi i temi "all'ordine del giorno", dai successi dell'anno trascorso, come i Campionati a Montichiari o il ruolo di rilievo giocato durante fiere quali Expo Riva Hotel, alla situazione attuale, che vede crescere il numero degli associati a 16mila, fino alle prospettive per il futuro. Due giorni di intensi "lavori in corso", contornati da momenti di ottima cucina, a cominciare da un viaggio culinario da Nord a Sud con il pranzo delle Regioni fino alla conclusiva cena di gala.

Ad avviare l'assemblea sono stati coinvolgenti cooking show, durante i quali la "pratica" ai fornelli si è alternata a lezioni di cucina. Il sale e la sua stretta relazione con la pasta sono stati gli argomenti al centro dell'intervento di Davide Scabin (Combal.Zero), che ha lasciato il posto a Nicola Dinato del Feva ristorante. Poi Seby Sorbello, presidente di F.I.C. Promotion, con la sua "equazione del

gusto" capace di garantire il successo di un piatto negli anni; Daniele Caldarulo infine, team manager della Nazionale Italiana Cuochi, con la sua Terrina di sgombro marinato.

Ma non solo di cucina è fatta un'associazione nazionale come F.I.C., quanto anche di numeri, iniziative e riconoscimen-

menti. Per descriverla ad oggi, la parola a Rocco Pozzulo: «L'anno scorso avevamo un programma chiaro in mente e ad oggi abbiamo già raggiunto diversi traguardi, offrendo sempre più servizi ai nostri soci. Quello che ci manca è renderci conto del nostro valore, della visibilità che ci viene data in fiere e manife-

stazioni, del successo di iniziative nostre come il manifesto Cuoco 3.0 in Toscana».

Una Federazione, insomma, in continua crescita: a dimostrarlo non solo parole ma numeri, che "parlano" grazie al discorso del consulente dell'associazione Guido Gaeta: «La Federazione Italiana Cuochi a livello economico può dirsi un'azienda perfettamente sana». Da non trascurare



Foto: maurodielva.it



poi l'aumento degli associati, in totale ad oggi 16mila.

Forte di una situazione positiva, tanti gli impegni presi da F.I.C. per l'immediato futuro: dalle Olimpiadi in Germania al prossimo appuntamento Host. Un occhio di riguardo anche alle iniziative più interne alla Federazione, prima fra tutte la nuova applicazione, grazie alla quale ogni socio potrà ricevere aggiornamenti proprio sulla Federazione in maniera completamente gratuita. Seconda, la decisione ormai avviata di rendere F.I.C. un riferimento per tutta l'Italia ai fornelli: «Vorremmo costruire un laboratorio interno alla nostra sede - dice Pozzulo - con videocamere, microfoni e tutta la strumentazione necessaria, nella quale i nostri cuochi avranno la possibilità di portare i piatti del loro territorio e mostrarli all'Italia intera attraverso la garanzia che da sempre la Federazione porta con sé».

Numeri, in rialzo; iniziative, non ne mancano. E i riconoscimenti? Il primo va ad Eugenio Medagliani, nominato

presidente onorario per il contributo dato negli anni alla Federazione. Altre premiazioni hanno accompagnato anche la cena di gala serale. Attornati dagli applausi, prima i "grandi" della Federazione, da Rocco Pozzulo a Seby Sorbello, da Daniele Caldarulo all'addetto social Riccardo Carnevali; poi i più "piccoli", come Francesca Plebani di Bergamo, premiata Giovane dell'anno F.I.C. Riconosciuto anche l'impegno di quei cuochi che si sono distinti come veri ambasciatori della cucina italiana: uno per tutti, Alessandro Circiello. Infine un giusto tributo anche alle associazioni interne, come le Lady Chef e l'Unione cuochi Veneto. L'entusiasmo era palpabile, gli applausi più che meritati.

Non hanno deluso nemmeno i momenti a tavola. Dal primo pranzo delle Regioni, durante il quale il meglio della tradizione italiana tra i fornelli ha deliziato i palati dei presenti, ai piatti della cena di gala, come il Vialone nano "Ferron" mantecato alle erbe spontanee, o il Filetto di vitello in manto di porcini e guanciale affumicato: la grande cucina della Federazione Italiana Cuochi ha dato vita a un trionfo di sapori e accostamenti davvero unico nel suo genere. È giusto terminare, dunque, parlando di una Federazione sì cresciuta, che però vuole crescere ancora, che ad oggi può ben rivedersi nelle parole del suo presidente: «Noi come Federazione abbiamo fatto molti sforzi, ne facciamo e ne faremo, ma senza voi cuochi non possiamo andare avanti. Il mio invito quindi è: state al fianco della Federazione! Io posso credere nel nostro futuro solo se anche voi fate lo stesso». 🇮🇹





di **Antonio Iacona**

L'alta qualità dei cuochi F.I.C. *al Vinitaly di Verona*

PER LA PRIMA VOLTA NELLA STORIA DELLA MANIFESTAZIONE INTERNAZIONALE, LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI È STATA CHIAMATA A GESTIRE IL RISTORANTE “GOLOSO”, ALL'INTERNO DEL PADIGLIONE SOL&AGRIFOOD. RISULTATO? UN ENORME SUCCESSO, PER IL PUBBLICO E PER I PALATI! GRANDE SODDISFAZIONE DELLA DIRIGENZA. POZZULO: “UN’ALTRA DIMOSTRAZIONE DELLA NUOVA IMMAGINE F.I.C.”

14 *U* Un grande successo in termini numerici, con 500 coperti nella prima giornata e 700 nella seconda; ma, soprattutto, un grandissimo riscontro in termini di qualità e di eccellenza. È questo il risultato della presenza degli Chef della **Federazione Italiana Cuochi** al **Vinitaly**.

È la prima volta, infatti, nella storia della prestigiosa manifestazione fieristica internazionale che F.i.c. viene chiamata per gestire il ristorante “**Goloso**” all’interno del padiglione **Sol&Agrifood**, dedicato alle eccellenze agroalimentari italiane. Ed i risultati sono evidenti. A cominciare dalla grande soddisfazione del pubblico, che nota l’alta qualità impiegata da questi professionisti della cucina.

Sono state, in particolare, quattro le regioni coinvolte: **Basilicata, Lombardia, Sicilia e Veneto**, con una squadra affiatata di diciotto chef che ogni giorno hanno realizzato i menù tanto apprezzati. A variare sono stati gli antipasti, sempre diversi, mentre erano uguali i piatti unici di carne, di pesce e vegetariano, oltre che i dessert. Piatti nati

dall’esperienza e dalla professionalità dei cuochi delle regioni impegnate in cucina, mentre è andata sempre crescendo la domanda dei commensali, ogni giorno sempre più numerosi. “Si è riscontrata subito, infatti,

l’alta qualità nei piatti presentati – dicono i dirigenti Fic – e sono stati apprezzati i sapori eccellenti che i cuochi riescono a trasmettere nelle loro ricette”.

Altri fattori apprezzati dai visitatori del Vinitaly, la velocità e la precisione nel servizio, aspetto certamente non da poco, viste le migliaia di persone che hanno affollato ogni giorno i padiglioni della fiera.

Il plauso per questo grande lavoro di squadra è arrivato direttamente dal **presidente nazionale Fic, Rocco Pozzulo**, e dal **presidente Fic Promotion, Seby Sorbello**, presenti all’evento e in prima linea assieme agli altri dirigenti della Federazione: **Carlo Bresciani, Fabio Tacchella, Fabrizio Camer, Roberto Rosati, Fabio Potenzano, Andrea Mantovanelli, Rocco Giubileo, Gianluca Tomasi, Claudio Crivellaro, Daniele Paralovo, Paolo Forgia, Simone Loi**.

Tra le novità di quest’anno, inoltre, la realizzazione da parte del Compartimento Giovani della Federazione del 1° Trofeo “**Jam Cup**”, dedicato al miglior giovane chef Junior Assistant Master (di cui raccontiamo in queste pagine, ndr).

Ed un altro riconoscimento, questo davvero molto “tecnico”, la Federazione Italiana Cuochi lo ha ottenuto proprio durante una delle giornate del Vinitaly, dalla visita d’ispezione da parte dell’Asl del territorio, che si è complimentata per tutta la documentazione presentata dai cuochi e per l’impeccabile preparazione, conservazione e rigenerazione di tutti gli alimenti. Un forte segnale, que-



sto, sottolineano i dirigenti Fic, di come i cuochi debbano essere sempre preparati anche e soprattutto nell'ambito dell'igiene e della qualità delle produzioni presentate. Aspetto curatissimo da tutta la Federazione e dai suoi associati.

Tra le migliaia di commensali durante i tre giorni, anche una presenza autorevole: quella del Sottosegretario alle Politiche agricole, On. Giuseppe Castiglione, che ha potuto degustare le ricette realizzate dai cuochi e intrattenersi con loro. Anche numerose delegazioni di operatori esteri, tra cui dei giapponesi, sono rimaste affascinate dai tanti sapori ed aromi della cucina italiana serviti al "Goloso", con la firma prestigiosa degli Chef Fic in questa storica 50^a edizione del Vinitaly. 🇮🇹

1° Trofeo Nazionale "Jam Cup": Giovani chef in sfida al Vinitaly

Durante l'evento organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi a Verona presso il padiglione Sol&Agrifood del Vinitaly, il Compartimento Giovani, con il referente area nord Paolo Forgia, si è inserito nell'organizzazione attraverso la pianificazione del primo concorso nazionale dedicato ai giovani tra i 18 e i 25 anni con il nome di "PREMIO JAM CUP" (Junior Assistant Master). Il concorso si è sviluppato in 2 fasi:

- **Prima fase:** i candidati hanno pubblicato sulla pagina facebook le foto delle loro ricette, che sono state valutate dai frequentatori del social network attraverso l'apprezzamento con i like. La ricetta che accumulava più consensi positivi, ha vinto il "Premio Web".
- **Seconda fase:** dopo la pubblicazione delle foto, le ricette e le descrizioni sono state valutate da esperti giudici Wacs italiani, che hanno fatto una classifica estraendo, quindi, le migliori 15 ricette che si sarebbero sfidate durante le giornate del Vinitaly.

Un altro aspetto fondamentale del concorso è stato quello che ogni ricetta doveva avere come ingrediente base l'olio extra vergine di oliva. L'ingrediente base, poi, come da regolamento, cambierà ogni anno ad ogni nuova edizione del trofeo.

Dal 10 al 13 aprile i 15 concorrenti da tutta Italia si sono, dunque, sfidati riproducendo i loro piatti per i giudici della competizione.

Collaborazione tra F.I.C. e la regione Basilicata

Tra i numerosi successi e consensi di pubblico ottenuti dalla Federazione Italiana Cuochi alla 50^a edizione del Vinitaly di Verona si deve annoverare anche la stretta collaborazione con la Regione Basilicata.

#BereBasilicata: questo il nome del padiglione che ha raccolto nella città scaligera le eccellenze e le ricchezze enologiche del territorio.

Con la presenza dei Cuochi Lucani, infatti, rappresentati da Rocco Giubileo, Giovanni Battista Guastamacchia, Vito Amato e dallo stesso presidente nazionale Fic, Rocco Pozzulo, la Federazione ha realizzato per il numeroso pubblico presente dei finger food con i prodotti gastronomici della tradizione lucana.

Significativo anche l'intervento delle Istituzioni, con il Viceministro alle Politiche agricole, alimentari e forestali, on. Andrea Olivero, e l'assessore regionale all'Agricoltura, Luca Braia.

"È stata un'occasione davvero importante – ha commentato il presidente nazionale Fic, Rocco Pozzulo – per una regione come la Basilicata, che ha potuto presentare in un contesto così prestigioso le proprie eccellenze vitivinicole. La distanza geografica con il resto dell'Europa, e le difficoltà economiche e di crescita che si possono riscontrare in un territorio apparentemente lontano, vengono colmate da interventi e iniziative come la partecipazione attiva e da protagonisti ad eventi internazionali come il Vinitaly. Voglio, infine, ricordare che essere al centro del Mediterraneo, nel cuore pulsante del Mare Nostrum, come lo è la Basilicata assieme a tante altre splendide regioni d'Italia, può e deve rappresentare una ricchezza e non un limite".

La Basilicata, infine, assieme alle regioni Lombardia, Sicilia e Veneto, e con una squadra affiatata di diciotto chef, è stata la grande protagonista del ristorante "Goloso" al Vinitaly, all'interno del padiglione Sol&Agrifood.

Questa la Giuria, composta da:

Seby Sorbello: presidente Fic Promotion

Fabio Potenzano: rappresentante NIC

Andrea Mantovanelli: rappresentante dell'Associazione Cuochi Scaligeri Verona

Al Concorso è intervenuto il presidente nazionale Fic, Rocco Pozzulo, che ha salutato i giovani cuochi, ringrazian-



doli per il loro impegno quotidiano e per gli sforzi che compiono ogni giorno nella loro crescita culturale e professionale.

Ecco, infine, la graduatoria finale della competizione:

CARMELO GIARDINA	93	ORO ASSOLUTO
PENKO ANIKA	91,8	ORO
DAVIDE MEDORI	90,5	ORO
SIMONE BOTTARO	90	ORO
ANDREA MONASTERO	88	ARGENTO
BARRILE ALBERTO	85,6	ARGENTO
NICOLÒ GUIDA	82,7	ARGENTO
ALESSIA HILARY GALVAN	81,7	ARGENTO
CHRISTIAN VOYAT	75	BRONZO
FABRIZIO FRASCA	73,83	BRONZO
RAMIN FEDERICO	71,6	BRONZO
LEONARDO BRUNERO	68,33	DIPLOMA
HERVÈ GASPARD	68	DIPLOMA
LIMONGI GLORIA	64	DIPLOMA
MATTEO BAÙ	50	DIPLOMA

IL VINCITORE CARMELO GIARDINA

Titolo del piatto: **TRA LA TERRA E IL MARE**

Ingredienti per quattro persone

CREMA DI PISELLI

g 20 scalogno, g 80 piselli, g 40 patate, g 480 acqua, q.b. sale pep,e q.b. olio al peperoncino

Fare un fondo di scalogno e olio d'oliva extra vergine, Aggiungere le patate e i piselli, lasciare appassire un po' e poi aggiungere l'acqua.

Ultimata la cottura filtrare, frullare fino a rendere il composto una crema sistemare s'è necessario con l'acqua di cottura e poi sistemare con olio al peperoncino sale e pepe.

TORTINO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

g 120 uova (2uova), g 125 zucchero, g 110 farina, g 55 amido, g 120 burro, g 60 olio extravergine d'oliva

In planetaria lo zucchero e il burro a temperatura ambiente fare montare il burro poi aggiungere le uova uno per volta. Quando tutto il composto è montato aggiungere olio extra vergine d'oliva in seguito incorporare la farina, quando il composto si presenta e omogeneo versare nello stampo e mettere in forno a 180 gr per 15 minuto.

GAMBERO DI MAZZARA COTTO IN OLIO COTTURA

4 gamberi rossi, ml 300 olio extravergine d'oliva, g 80 erbe di montagna g 10 buccia di limone e arancia

Pulire i gamberi e conservare le teste. In una busta unire tutti gli ingredienti sigillare

cuocere a rooner 58 gradi per 20 minuti.

**EMULSIONE D'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
E CORRALLI DI GAMBERO ROSSO**

ml 300 olio extravergine d'oliva, 4 teste gambero rosso

Prendere l'olio dove è stato cotto il gambero e frullare con le teste fino ad ottenere un emulsione con consistenza simile alla maionese.

**QUENELLE DI CERNIA MARINATA CON OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA ED ERBETTE FRESCHE**

g 100 cernia, erbe fresche q.b., sale e buccia pepe rosa q.b., olio extravergine d'oliva q.b.

Ottenere una tartare dal filetto di cernia, condire con olio sale e buccia di pepe rosa. Formare la quenelle.

SORBETTO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SEDANO

g 200 acqua, g 50 zucchero, g 20 centrifuga di sedano, g 30 olio extravergine d'oliva

Unire l'acqua lo zucchero la centrifuga di sedano e l'olio extravergine d'oliva. Colare negli stampi desiderati e mettere in abbattitore a meno 40° gradi.

POLVERE D'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

g 80 olio extravergine d'oliva, maltodestrina q.b., clorofilla q.b.

In una bacinella e aggiungere la maltodestrina fino alla solidificazione dell'olio aggiungere la clorofilla per ottenere un colore verde simile all'olio.

CIALDINA ALLA BARBABIETOLA ROSSA

1 barbabietola, g 60 acqua, farina 00 q.b.

Tagliare la barbabietola a pezzi aggiungere acqua e frullare passare il composto ottenuto allo chinoise e poi aggiungere la farina fino ad ottenere una pastella liquida sistemare di sale versare il composto su un foglio di carta forno e con una spatola stenderlo poi mettere in microonde fino a quando la cialdina non risulta secca friggere in friggitrice a 170° per renderla più croccante.

CIPOLLE BABY IN AGRODOLCE

g 80 cipolle baby, g 200 acqua, g 50 zucchero di canna, g 100 aceto bianco, g 100 vino bianco, g 10 sale

Pulire le cipolle. Preparare il composto per agrodolce mettendo tutti gli ingredienti precedentemente elencati in una casseruola fruttare il tutto e portare in ebollizione, poi aggiungere le cipolle.

BOUQUET DI VERDURE E GERMOGLI

verdure e germogli vari q.b., 1 cetriolo

Lavare le verdure desiderate per comporre il bouquet. Tagliare il cetriolo finemente in modo da poterlo manipolare e formare un bouquet. Comporre il bouquet con le verdure e i germogli desiderati

SPUGNA ALLE OLIVE

g 50 pate d'olive, g 10 tuorli, g 13,3 farina 00, 1 uovo, sale q.b., pepe q.b.

In una caraffa mixare tutti gli ingredienti con l'aiuto di un pimer ad immersione e filtrare il composto nel sifone, caricare due bombolette di gas, stoccare in fiorifero per 2 ore, successivamente sifonare in un contenitore da microonde e cuocere singolarmente per 30 secondi cadauno. Al momento porzionare e dressare.



CIBUS PARMA

9-12 / 05 / 2016

Pad.3

Stand G002

ALTA TRADIZIONE



ANTICHE PASTE D'ITALIA

NOVITÀ

Tagliati per il mare



TAGLIERINI RUSTICI ALL'UOVO

Nidi di pasta ruvida dalla eccezionale capacità
di assorbire il sugo,
ideali per sposare quelli a base di pesce.

servizio clienti
800 - 733525

Laboratorio Tortellini è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.

www.smeraldiniemenazzi.it

F.I.C. celebra lo stile italiano al "Premio Italia a Tavola"

LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, TRA I PROTAGONISTI DEL "PREMIO ITALIA A TAVOLA", HA SOSTENUTO L'IMPORTANZA DEL SAPER FARE ITALIANO. IL PRESIDENTE ROCCO POZZULO È INTERVENUTO AL TALK SHOW DI PALAZZO VECCHIO E, CON SEBY SORBELLO, LORENZO ALESSIO E FABIO POTENZANO, HA FATTO PARTE DELLA GRANDE BRIGATA DELLA CENA DI GALA

18 Ancora una volta a Firenze è stata grande la partecipazione alla festa dell'enogastronomia del network Italia a Tavola, che per l'ottavo anno ha consolidato l'attenzione sul mondo dell'enogastronomia coinvolgendone in articolati eventi tutti i protagonisti dell'eccellenza e della convivialità. Il "Premio Italia a Tavola", organizzato da Italia a Tavola insieme a Fipe, Confcommercio ed Ebbt, è stata una festa, sì, ma non autocelebrativa.

I lavori sono cominciati la mattina di sabato 2 aprile a Palazzo Vecchio, nella Sala dei Cinquecento, con il talk show moderato dal direttore del Tg2 Marcello Masi, con ospite d'onore il ministro dei Beni culturali e del Turismo, Dario Franceschini. Tra i relatori Lino Stoppani, presidente di Fipe-Confcommercio, Annie Féolde dell'Enoteca Pinchiorri

di Firenze (3 stelle Michelin) e il direttore di Italia a Tavola, Alberto Lupini. Un dibattito che è riuscito a coinvolgere gli "stati generali" dell'accoglienza italiana, grazie agli interventi di importanti cuochi, presidenti di associazioni di categoria, tra cui F.I.C. (**Federazione Italiana Cuochi**), e i rappresentanti delle istituzioni, dell'imprenditoria e della moda. Tutti insieme hanno affrontato nodi e incongruenze del settore, sulla base degli scenari contemporanei della ristorazione e dell'accoglienza. Anche il presidente della Federazione Italiana Cuochi, **Rocco Pozzulo**, ha preso parte al dibattito sostenendo in particolare il valore delle competenze di chi lavora in cucina: «I cuochi nel piatto non trasmettono solo i sapori - ha detto Pozzulo - ma anche i saperi che appartengono alla cucina italiana. Vogliamo



che in ogni cucina ci sia un cuoco certificato e lavoreremo per raggiungere questo obiettivo, estendendo l'invito anche ai pasticceri».

Nel corso dell'evento, sono stati consegnati alcuni premi speciali: gli "Award 2015 di *Italia a Tavola* e Fipe-Confcommercio" al Ministro Franceschini, alla famiglia Cerea (Da Vittorio), a Niko Romito (Ristorante Reale) e a Rosario Scarpato (Itchefs-Gvci); e i premi speciali del Consiglio regionale della Regione Toscana consegnati ad Annie Féolde (Premio "Pegaso") e Mariuccia Passera (Premio "Targa").

Al termine del talk show si è svolto un gustoso light lunch nella Sala d'Arme di Palazzo Vecchio, a cura dell'Unione regionale cuochi toscani e di tutte le associazioni provinciali. Piatti della tradizione regionale, in cui l'ingrediente principe è stato il pane. In abbinamento ottimi vini del territorio, forniti dalle Donne del Vino della Toscana.

Il pomeriggio è proseguito con un convegno al Mercato Centrale di Firenze, l'incontro dal titolo "Pane e Olio, l'anteprima" dedicato alla centralità di due materie prime italiane d'eccellenza e moderato dal direttore Alberto Lupini.

La cena di gala a Palazzo Borghese in onore degli eletti - Chef Rubio (al secolo Gabriele Rubini), Sara Papa, Vito Intini e Gian Nicola Libardi - è stata preparata da chef anche stellati, coordinati da Annie Féolde dell'Enoteca Pinchiorri di Firenze, in un'unica grande brigata, a cui ha partecipato anche F.I.C., con il presidente **Rocco Pozzulo**, affiancato da **Seby Sorbello** nella preparazione del piatto "**Tutte le strade portano al mare**", un matrimonio tra il gusto del pescato mediterraneo e l'intenso sapore di uno dei prodotti tipici della bella isola: lo zabaione al Marsala. La Federazione è stata rappresentata anche da **Lorenzo Alessio** e **Fabio Potenzano**, che hanno proposto "**Minestra di fave con ricotta di pecora, gamberi rossi di Mazara del Vallo,**

ricci e pasta di Kamut Felicetti", un viaggio nei sapori della Sicilia, dove l'Unione tra mare e monti è suggellata dalla dolcezza delle fave.

Oltre ai cuochi F.I.C. e ai due chef trisstellati, Annie Féolde ed Enrico Cerea, hanno proposto i loro piatti Enrico Derflinger, presidente di Euro-Toques Italia e International, Marco Stabile, presidente dei Jeunes Restaurateurs d'Europe Italia, Claudio Sadler, presidente de Le Soste, Marco Sacco, presidente di Chic (Charming italian chef) e Diego Aira Piva di ItChefs-Gvci. Per i pasticceri di AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) c'erano il presidente Gino Fabbri, Gianluca Fusto, mentre per quelli di Conpait il presidente Federico Anzellotti. Ma c'erano anche i cuochi Luca De Negri (ItChefs), Matteo Scibilia (per Tricecom) e Daniele Zennaro (per Valbona), e i pasticceri Matteo Berti (Alma), Andrea Restuccia (Conpait) e Paolo Sacchetti (Ampi).

Di alto livello anche la squadra dei barman e delle barlady, tutti coordinati da Cinzia Ferro. Affollatissime le postazioni dove preparavano i cocktail Francesco Cione, **Flavio Esposito**, Ilaria Fondi e Paolo Rovellini e Gian Nicola Libardi, appena incoronato Personaggio dell'anno. Gli abbinamenti erano curati dai sommelier dell'Ais guidati da Massimo Rossi con la presenza in qualità di consultant di Alessandro Scorsone, Luca Martini e Andrea Galanti. L'assistenza per la cucina era del catering Lodovichi e quella logistica di Lo Scalco.

A chiusura della due giorni in grande stile si è svolta l'inaugurazione al Museo Bardini della mostra "Appunti di stile dell'Italia a Tavola. Viaggio nella storia dell'arte di ricevere", curata da Anna Lapini e Annamaria Tossani. Circa trenta scenografi F.I.C. che "mise en place" che offrono suggestivi scorci di interni familiari esclusivi, a testimonianza dello stile italiano a tavola. 🇮🇹





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

La tavola come desk *del nuovo turismo*

LO STILE ITALIANO IN CUCINA È DIVENTATO UN MUST DEI VIAGGI,
COME UN TEMPO ERA IL GRAN TOUR ALLA SCOPERTA DELL'ARTE...

Che la Cucina e i prodotti dell'enogastronomia siano ormai diventati uno dei fattori trainanti del turismo italiano è assolutamente scontato. Gli italiani si muovono "anche" per mangiare, possibilmente bene, e lo stesso fanno gli stranieri, tanto che lo stile italiano a tavola è diventato un must dei viaggi, come un tempo era il gran tour alla scoperta dell'arte.

Il nuovo simbolo del turismo italiano non dovrebbe quindi più essere il desk di un albergo o la biglietteria di un museo, ma proprio la tavola. È attorno a questo mobile che si devono concentrare oggi molte delle risorse necessarie per valorizzare il turismo e tutte le attività connesse, per farne uno dei perni di un nuovo ciclo di sviluppo. Magari all'insegna del *green*, della qualità e del benessere.

È in questo contesto che la figura dei cuochi e dei ristoratori deve acquistare una nuova dimensione. Questi professionisti sono a tutti gli effetti mediatori e ambasciatori di tradizione, cultura e territorio. Sono la prima linea con cui si confronta oggi chi viaggia, magari con tempi più brevi rispetto al passato, ma con una maggiore consapevolezza nella ricerca di emozioni e sicurezza.

Ciò che conta non sono la notorietà che si può avere in qualche spettacolino televisivo o l'assegnazione di una stella o di un cappello. Vale la soddisfazione di piacere e la garanzia offerta. Dal ristorante di lusso alla piccola trattoria di un piccolo borgo, tutti i gestori di ristoranti

sono chiamati a dare il meglio di quello che si può per esperienze o scelte di menu.

L'obiettivo non può ridursi ovviamente solo al cibo. Si deve dare un volto più alto, e concreto, all'idea di turismo costruito sull'ospitalità e sull'accoglienza declinate fra tante eccellenze che danno un senso allo stile di vita italiano (cibo, arte, moda, design e ambiente). Ma per fare questo è indispensabile dare più forza alla Cucina e ai Cuochi che, insieme agli altri professionisti del settore, dai pasticceri ai barman, dai sommelier ai maitre devono superare rivalità e gelosie e puntare su un senso di identità condiviso. Per fortuna negli ultimi anni, il senso di appartenenza ad un settore importante sta crescendo fra grandi e piccoli, fra chef stellati o osti e pizzaioli meno famosi.

Lo stile italiano a tavola è fra l'altro uno tra i più apprezzati al mondo. È anche per questo che l'Italia è il Paese più imitato per tendenze e prodotti, al punto che ci sono più cibi simil italiano che italiani. E anche per questo è importante che i Cuochi trovino una nuova posizione di responsabilità per valorizzare e tutelare ciò che contraddistingue realmente il sigillo italiano a tavola. Per fare questo servono però rigore e serietà e norme capaci di sanzionare pesantemente chi sgarra e magari propone ancora oggi olio adulterato spacciato per extravergine di qualità o formaggi industriali per prodotti artigianali. Essere una vetrina di eccellenza può dare dei vantaggi, ma richiede controlli e garanzie. 🇮🇹





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



di **Alex Revelli Sorini**
e **Susanna Cutini**

È nata l'Equazione del Gusto

Sapere : fare = buono : bello

QUELLA CHE VI PROPONIAMO È UN'IDEA CHE ABBIAMO SVILUPPATO PERCHÉ CI PIACEREBBE
RENDERE SEMPLICE E CONDIVISIBILE UNA FORMULA CHE CODIFICHI L'ESSENZA DEL GUSTO

La domanda di partenza è stata: ***“Quali potrebbero essere gli elementi oggettivi che permettono di codificare il gusto?”***

Abbiamo coinvolto nel progetto lo chef Seby Sorbello, affamato ricercatore di nuovi stimoli e idee culinarie. Dopo alcuni incontri di gruppo si è optato di usare la struttura dell'equazione, strumento matematico insegnato già alle scuole elementari. Un'equazione (dal latino *aequatio*) è una uguaglianza tra due espressioni contenenti una o più variabili. L'uso del termine risale a Fibonacci (XIII sec.). Risolvere un'equazione significa individuare l'insieme di tutte le sue soluzioni. Partendo da queste premesse ecco i termini che con Susanna Cutini e Seby Sorbello siamo riusciti a definire per quella che abbiamo chiamato “Equazione del Gusto”.

SAPERE : FARE = BUONO : BELLO

IL SAPERE fa parte del primo membro; questo è l'elemento di partenza nell'approccio al cibo. Senza sapere non si possono individuare i tanti valori sia culturali che nutrizionali di un alimento, senza sapere voci come territorio, stagionalità, biodiversità o sostenibilità non hanno alcun peso. Senza sapere non si può conoscere l'esatta applicazione e trasformazione degli ingredienti nel contesto di una ricetta. Ricordiamo che mangiare è un atto agricolo, ultimo anello di una catena che comincia dalla terra.

IL FARE sta al “sapere” perché il valore della manualità è da considerarsi un gesto culturale. Usare la tecnica del fare significa F.I.C. a applicare varie procedure a un ingrediente per portarlo dallo stato originario al piatto finito. È con la capacità del fare che possiamo rispettare un alimento ed elevarne alla

potenza profumi, aromi e qualità organolettiche. La tecnica, nelle sue infinite variabili, non è solo cottura: è un insieme articolato di processi; anche nelle correnti culinarie del ‘tutto crudo’ e del “senza fuoco” è necessario applicare nozioni di tecnica del fare.

IL BUONO è il termine con il quale comincia il secondo membro della nostra equazione. È il buono, nella sua oggettività e soggettività, che sa generare le emozioni che arrivano ai nostri 5 sensi. Mangiare è l'atto più antico e più intimo che si possa immaginare: qualcosa entra dentro di noi, si trasforma e ci trasforma, donandoci benessere in quanto buono.

IL BELLO è l'ultimo termine dell'equazione. Definire bello un cibo non significa giudicarlo solo per l'aspetto estetico. Il bello è un'esperienza emozionale complessa: è la cura del dettaglio nel servizio, l'armonia dei gesti, il piacere della condivisione delle tradizioni. Un alimento consumato in un bel contesto moltiplica esponenzialmente il suo valore: un conto è mangiare un buon panino seduti comodamente di fronte a Ponte Vecchio a Firenze, un altro è consumarlo frettolosamente in uF.I.C.io. Il bello non è un privilegio per pochi. Il bello è un'esigenza primaria dell'individuo e della società. Il bello è naturale, ma bisogna coltivarlo e saperlo riconoscere, dunque è anche cultura. Il bello rende le cose più piacevoli e più buone.

Risultato finale: perché il gusto diventi una “esperienza”, riconducibile sia al cibo di strada che a piatti gourmet, i diversi termini dovranno essere proporzionalmente integrati tra loro. Un solo elemento, seppur di altissimo valore, non può offrire un risultato straordinario.





libera la fantasia

SENNA PRESENTA

Quescrem

the real cream-cheese

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



ORIGINAL

Gusto caratteristico di panna.

Consistenza stabile e resistente alle lavorazioni.

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



NATURAL

Gusto fresco e delicato di formaggio.

Consistenza cremosa e spalmabile.

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



PLUS

Gusto naturale, leggermente salato.

Consistenza cremosa e soffice.

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

www.senna.eu

Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!



di **Eugenio Medagliani**
Calderaio umanista

Breve storia de "L'Alberghiera Medagliani"

... ANCHE SE DURA DA 156 ANNI! NASCE INFATTI NEL 1860, QUANDO A MILANO
IN PIAZZA CAVOUR INIZIAVA LA CAMPAGNA. ERA LA BOTTEGA DI LATTONIERE
DEL SCIÔR AMBROËUS GIANOTTI. OGGI, ALLA QUINTA GENERAZIONE DEI MEDAGLIANI
È IL PUNTO DI RIFERIMENTO PER I PROFESSIONISTI DELLA RISTORAZIONE

C"Cammina bene l'uomo quando sa dove andare" è il profondo significato della frase di Antoine de Saint-Exupéry, autore de "Il piccolo principe" che ho sempre tenuto presente nella mia attività di imprenditore cercando di individuare, con un misto di ispirazione artistica e di intuizione geniale, con tenacia e determinazione, uno "spazio" strategico da occupare sul mercato. Forse la mia azienda somiglia, ancora oggi, alla bottega artigiana di medioevale memoria, inserita in un settore in cui sono riuscito a ritagliarmi una nicchia di mercato, dove la strategia è "intuito"; il controllo di gestione è "navigazione a vista", la gestione dei dipendenti si fonda sul rapporto diretto e sulla conoscenza personale, senza alcun ricorso a strumenti e metodi analitici ed oggettivi. Dietro un'apparente disorganizzazione si riconosce l'armonia di un disegno coerente che è, a sua volta, una forma d'ordine.

L'ingresso della quinta generazione, mio figlio Simone, comporterà l'inserimento di professionalità più elevata rispetto alla mia e a quelle di mio padre e di mio nonno;

la cultura tecnica del "saper fare" si troverà sempre più ad interloquire con la cultura manageriale del "saper gestire". Ora so che è giunto il momento per "attrezzare" l'organizzazione al fine di garantirne la continuità. Credo che mi si possa perdonare di aver condotto una piccola impresa di successo nella cui storia sembrano di dover convivere le ansie e gli entusiasmi della prima attraversata oceanica di Cristoforo Colombo con le computerizzate crociere dei giorni nostri, la ricerca della Formula Uno con le soluzioni

della produzione dei veicoli di serie, il fine con i mezzi. Non è mai un semplice problema di dimensioni aziendali, tanto che spesso una piccolissima impresa di successo non è necessariamente destinata a diventare un'impresa di grandi dimensioni; quasi sempre il punto di sutura tra questi due momenti corrisponde a un passaggio generazionale ben gestito.

La mia azienda, come ormai è noto a tutti, nasce nel 1860, come bottega di lattoniere del *sciôr Ambroëus Gianotti* in Via Borgospesso 8 (*bourg spess*, cioè borgo di



case vicine, cioè popolari) ai limiti della periferia della città di allora, infatti dall'attuale piazza Cavour iniziava la campagna, separata dalla città dalle acque del Naviglio. Era una via di artigiani e di operai, dalle attività rumorose e maleodoranti, ben diversa dalla opulenta strada di oggi regno della moda e degli antiquari. Mio nonno Pasquale nato a Pavia, rimasto orfano a sette anni, scarpe in spalla venne a Milano dove gli venne offerto un lavoro di aiuto garzone nella bottega di lattoniere in cambio di un povero vitto, di un sacco di paglia in officina, su cui dormire, il

lattoniere si trasformò in azienda di forniture alberghiere aprendo questa nuova attività in via San Pietro all'Orto n° 10: dove rimase sino all'infelice agosto del 1943, quando le bombe dei "Liberatori" bruciarono la Scala, la Galleria ed anche la bottega della famiglia Medagliani. Tutto il lavoro di una vita svanì in un devastante incendio.

Ricordo con tormento il tragico volto di mio padre quando ci disse che tutto era bruciato, che non avevamo più nulla, che dovevamo cercare di sopravvivere con tutte le nostre forze, sacrificandoci ed accontentandoci di quel



permesso di presenziare la domenica alla prima messa, e di tornare a trovare la mamma a Pavia, ogni tre mesi, naturalmente a piedi.

Ragazzo e poi uomo con grande voglia di lavorare e di incredibile abilità manuale mio nonno riuscì, dopo neanche vent'anni, a rilevare la ditta del suo datore di lavoro ormai anziano, trasformandola in "Ditta Gianotti di Pasquale Medagliani". Successivamente con la collaborazione dei figli Piero e Giannino, mio padre, il laboratorio di

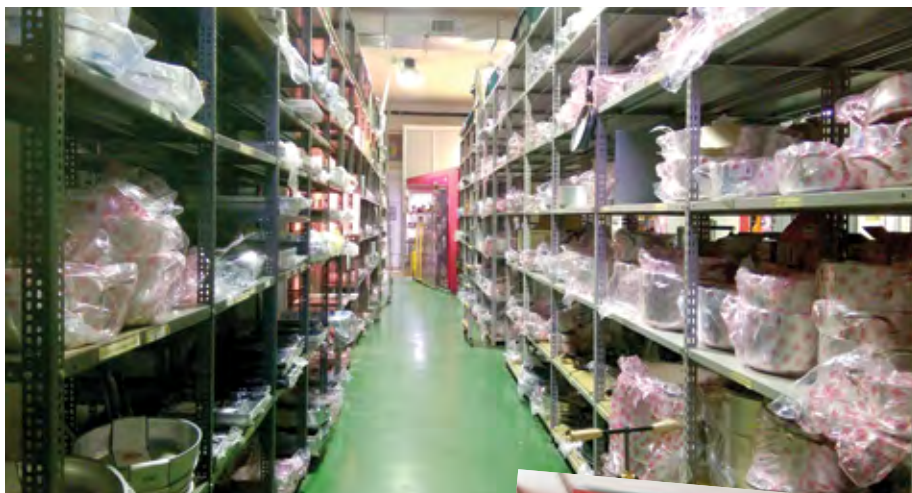
poco che lui sarebbe riuscito ancora a darci. Furono anni tremendi; tanto che mio padre mi suggerì di frequentare l'università piuttosto che sperare nella ricostruzione della nostra azienda. Nel 1950 m'iscrissi alla facoltà di Chimica Pura a Pavia, forse richiamato dalla città in cui ebbe origine la mia famiglia.

Ero al quarto anno di università, quando papà, che aveva riaperto una piccola attività di forniture di utensili di cucina per la ristorazione, mi chiese di dargli una mano.

Il lavoro, con lo sviluppo del turismo, ebbe un notevole incremento; l'azienda, seppur sempre piccola, trovò una nicchia di mercato interessante ed appassionante, passai così dalla chimica pura alla chimica della gastronomia e pasticceria.

Ebbi così modo di entrare in un mondo singolare: quello dei cuochi, dei pasticceri, dei ristoranti e degli alberghi di prestigio, attività ricche di tradizioni che ai profani possono sembrare bizzarre, ma che nessuno chef di cucina, degno di questo nome, metterebbe mai in discussione. *"Cucinare è un piacere antico che richiede amore, esperienza e scelta meticolosa di ogni minimo particolare e di ogni attrezzo"*: i Medagliani da oltre 150 anni si sono dedicati alla scelta ed alla diffusione dei più idonei ed adatti utensili di cucina.

Una sessantina di anni fa avvenne il mio primo in-



contro con Gualtiero Marchesi, sublime cuoco di cucina italiana contemporanea; affinità culturali, medesima passione per le arti e per la musica d'autore, trasformarono un rapporto di lavoro in amicizia: una di quelle amicizie che, per pudore, non definirò straordinaria ma che per realismo dirò semplicemente solida. Da allora mentre Gualtiero parlava di vivande e del modo migliore per prepararle e cuocerle, io riflettevo sulla forma e sui materiali più idonei per fabbricare gli utensili adatti a realizzare le sue idee d'avanguardia.

Il resto della storia della Medagliani Alberghiera è ormai nota. Negli ultimi tempi si è riacceso il piacere di ricevere in casa; questo ritorno all'ospitalità ha indotto molti dilettanti nell'arte culinaria, anche di livello sociale elevato, ad avvicinarsi all'affascinante mondo della cucina e della pasticceria.

Da 156 anni siamo conosciuti come punto di riferimento per i professionisti della ristorazione; ora mio figlio Simone (quinta generazione Medagliani) ha pensato, con corsi di cucina e di pasticceria a tema, di offrire a codesti appassionati gourmets la scelta di utensili ed attrezzi idonei ed essenziali per garantire la realizzazione dei loro *sogni culinari...!!!*

Una speciale area è stata attrezzata per dimostrazioni dal vivo di attrezzature, macchine ed impianti di ultima generazione. 🇮🇹

Sempre un formaggio avanti!



GRANDE SUCCESSO AL CIBUS 2016!

SpecialItaly, il grattugiato ottenuto con il 100% di latte italiano, solo da forme intere.

Il cuore della forma, la parte migliore del formaggio, priva di crosta. Tutto l'amore per i sapori genuini!



il formaggio prende forma



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

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



Sei uno chef? Hai un ristorante?
Scopri il concorso a te dedicato:
vai al sito www.ilpremioeservito.it
oppure accedi tramite QRcode



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



ElectroluxProIT



ElectroluxProIT



ElectroluxProfessionalIT



Electrolux



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

Salmone scozzese o norvegese?

Salmo salar!

IL SALMONE È UNA DELLE SPECIE ITTICHE PIÙ CONOSCIUTE DAI CONSUMATORI ITALIANI E COME TALE PIÙ RICHIESTA ANCHE DA NUMEROSI RISTORATORI A TUTTI I LIVELLI DI RISTORAZIONE. INFATTI, PUR NON ESSENDO UN PESCE NÉ PESCATO NÉ ALLEVATO IN ITALIA, È DIVENTATO UNO DEI PRODOTTI PIÙ COMMERCIALIZZATI NEL NOSTRO PAESE, SIA FRESCO CHE AFFUMICATO.



28

Il salmone fa parte della stessa famiglia della trota, prodotto ittico che può essere sia pescato (trota fario) che allevato in Italia (trota iridea). Tutti i salmonidi sono prevalentemente pesci di acqua dolce, anche se in natura svolgono parte della loro vita in mare e parte in fiumi o laghi. Attualmente i salmoni principalmente in commercio sono di due generi principali: il salmone del Pacifico (genere *Oncorhynchus*) ed il salmone atlantico (genere *Salmo*), che differiscono notevolmente tra loro per caratteristiche nutrizionali ma soprattutto sensoriali e del colore, consistenza delle carni. Quelli del genere *Oncorhynchus* sono prevalentemente salmoni selvaggi che derivano da attività di pesca nel Pacifico, dove l'Alaska rappresenta il Paese principale per l'esportazione. Il genere *Salmo salar* invece può provenire sia dall'Oceano Atlantico (Paesi del Nord Europa) che dal Pacifico (Cile) ed è prevalentemente un prodotto di allevamento. Un errore frequente che fanno in molti è quello di pensare che acquistano salmoni diversi quando leggono in etichetta "Salmone scozzese", "Salmone irlandese", "Salmone norvegese", ecc. In realtà la specie è sempre *Salmo Salar* ma pescata od allevata nei Paesi indicati. Resta evidente che la qualità del prodotto più che dalla provenienza è legata essenzialmente alla qualità dell'allevamento e del produttore in generale, sia che si tratti di salmone fresco che di affumicato. Negli ultimi 10 anni l'acquacoltura del salmone ha fatto numerosi progressi, riuscendo ad ottenere un prodotto dal profilo nutrizionale,

acidi grassi poliinsaturi compresi (omega 3) praticamente pari a quelli del prodotto selvaggio. Per quanto riguarda invece i salmoni del genere *Oncorhynchus*, questi sono di differenti specie e dunque, a seconda che si tratti di "Salmone Rosso", "Salmone Rosa", "Salmone Reale", "Salmone Argentato" ecc. si tratta di prodotti molto differenti l'uno dall'altro, in generale di ottima qualità.

Negli ultimi anni è aumentato l'utilizzo del salmone crudo e anche di quello affumicato tutto l'anno.

È difficile riscontrare casi di **sostituzione di specie** nella commercializzazione di salmone (*Salmo salar*) affumicato. È accaduto anche, come è stato in anni precedenti documentato, che sia stata venduta, commercializzata senza pelle, la Trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*) in sostituzione del salmone. Più facile il tentativo di commercializzare per salmone affumicato il Salmone rosa (*Oncorhynchus gorbuscha*) ed il Salmone argentato (*Oncorhynchus kisutch*), che sono salmoni del Pacifico effettivamente meno pregiati del salmone. Molto più frequente rispetto a questa sostituzione è il **segnalare una provenienza non reale** del salmone. Le provenienze dal Nord Europa sono in linea di massima preferite dal consumatore rispetto a quelle cilene. Per quanto riguarda la vita commerciale del salmone affumicato, anche in Italia oggi si tende a limitarla a 30 gg., una volta era 90 gg. Il tempo di conservazione è comunque a discrezione del produttore. Il salmone affumicato è un alimento a rischio e sarebbe quindi meglio mettere la data di scadenza. 🇪🇺



IMPRESA STORICA D'ITALIA



ALLUMINIO AGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE

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



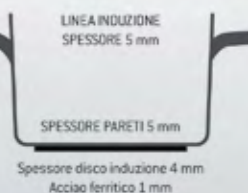
www.spivitalia.com



LINEA INDUZIONE
SPESSORE 3 mm

SPESSORE PARETI 3 mm

Spessore disco induzione 4 mm
Acciaio ferritico 1 mm



LINEA INDUZIONE
SPESSORE 5 mm

SPESSORE PARETI 5 mm

Spessore disco induzione 4 mm
Acciaio ferritico 1 mm

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



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040



UNIONE ITALIANA RISTORATORI



di Mario Sirico e Valeria Agosti

La Riorganizzazione Posturale

ASSUMERE “POSTURE INCONGRUE” AUMENTA IL RISCHIO
DI INSORGENZA DI DISTURBI MUSCOLO SCHELETRICI

Sono numerosi gli studi che hanno messo in evidenza quanto e come questo rischio sia elevato nelle professioni del comparto Horeca: l'attività professionale del cuoco impone l'assunzione di posizioni incongrue, lo svolgimento di movimenti ripetuti, l'esecuzione di sforzi fisici prolungati, la movimentazione di carichi pesanti; tutte situazioni che sottopongono il corpo a quello che viene definito un “sovraccarico biomeccanico”, spesso in ambienti umidi ed a temperature elevate.

Durante la recente Assemblea Nazionale di Treviso della Federazione Italiana Cuochi è stata allestita un'area posturale dove il dott. Mario Sirico, medico fisiatra, e la dr.ssa Valeria Agosti, fisiologa del movimento, in collaborazione con la MicMax, azienda sviluppatrice di sistemi di valutazione posturale, hanno valutato l'**organizzazione posturale** di alcuni associati FIC, scelti a campione tra le varie regioni partecipanti. L'esperienza ha permesso di individuare, seppur su di un campione non statisticamente significativo, alcuni elementi disfunzionali tipici della professione, in particolare degli chef impegnati in attività di cucina, problemi non presenti invece negli chef impegnati solo in attività di docenza. Treviso potrebbe quindi rappresentare un punto di partenza per organizzare una attività di indagine più capillare che possa permettere la raccolta di dati clinici su di un campione più numeroso e porre così un marcato accento sull'importanza della prevenzione in ambito posturale.

In quest'ottica, le valutazioni cliniche e strumentali svolte a Treviso hanno avuto seguito in una cartella clinica inviata ad ogni chef visitato nella quale, oltre ai dati grezzi è stato dato ampio spazio alle indicazioni ed ai consigli per avviarsi alla **Riorganizzazione Posturale**, cioè al tentativo di studiare, valutare e poi trattare in modo sistemico le alterazioni della Postura in tutte le sue componenti at-

traverso un percorso terapeutico articolato e complesso come articolati e complessi sono gli aspetti disfunzionali e talvolta francamente patologici delle alterazioni della organizzazione posturale. Il percorso valutativo e terapeutico proposto vuole intervenire sulle problematiche determinate da disturbi derivanti da una cattiva postura, riconoscendone innanzitutto la complessità, e proponendo un approccio sistemico come tentativo di soluzione di tali problematiche. Nel prosieguo di questo progetto si cercherà da un lato di individuare e classificare le modalità e le condizioni per cui nella professione del cuoco si evidenziano determinati disturbi della postura e le relative conseguenze sullo stato di salute, dall'altro, partendo da questi dati, si potrà definire un percorso di prevenzione e cura di queste alterazioni connesse con la professione. Si potrà così arrivare ad una sorta di valutazione del rischio professionale che tenga conto sia delle caratteristiche individuali di ciascuna persona valutata che del contesto lavorativo con il fine ultimo di articolare un protocollo valutativo-diagnostico da utilizzare sia nell'ambito della prevenzione che della cura dei cuochi professionisti.



Foto: © Cathy Yeulet/123rf



Dici Bacco, dici Pistacchio!

Il Pistacchio di Bronte in tutte le sue forme.
Al **naturale**, in **granella** e in **farina**.

Bacco ha ottenuto la certificazione **CONFEZIONATORI DOP** e le certificazioni internazionali **UNI EN ISO 9001** e **BRC** del proprio Sistema Qualità che tutela la selezione delle materie prime, la progettazione dei prodotti, la produzione, il controllo, e l'assistenza al cliente per l'utilizzo del prodotto finito.



 **MADE IN SICILY** 



BACCO s.r.l.
Via Palermo, 47
95034 Bronte (CT)
Tel. 095 7722865
www.baccosrl.com



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

Il ricordo d'infanzia...

la Fiesta!!!

TECNICHE INNOVATIVE E RICORDI

D'INFANZIA PER IL DESSERT

SVILUPPATO E PREPARATO IN

COPPIA DA SIMONE LOI

E ALESSANDRO LAUDADIO



Il dessert presentato è un elaborato realizzato in occasione del SIGEP 2016, durante le demo espletate dal settore Pasticceria in FIC il 23 Gennaio 2016 alla Fiera di Rimini nell'area Pastry & Culture dalle ore 14,00 alle 18,30 dagli Chef e Pastry Chef del Settore Pasticceria FIC. Uno tra i tanti dessert proposti, presento l'elaborato dello Chef Simone Loi e il Pastry Chef Alessandro Laudadio.

Simone Loi ed Alessandro Laudadio, entrambi classe 86', dopo aver sviluppato grandi esperienze lavorative nell'ambito della ristorazione, hanno deciso di ritrovarsi per sviluppare la loro demo del Sigep 2016 del compartimento giovani FIC. Oltre al cammino lavorativo hanno condiviso l'esperienza formativa scolastica presso l'istituto alberghiero "P. Artusi" di Roma; proprio da questa sono ripartiti per creare il loro dessert da ristorazione. Nasce: Il ricordo d'infanzia...la fiesta!!!!; frutto di ricordi passati tra i banchi di scuola a parlare dei sogni e delle ambizioni che questo lavoro ora ci ha portato a vivere. Il piatto è l'insieme di tecniche innovative per far ripercorrere al pubblico le loro sensazioni e questo ricordo che accomuna la loro professione.

RICORDO D'INFANZIA....LA FIESTA!!!!**Spugna Orange Stock**

n. 4 uova intere
g 125 zucchero
g 40 fecola
g 40 farina "00"
g 5 baking (per uso alimentare)

Procedimento:

In una bowl miscelare con un minipimer tutti gli ingredienti; filtrare allo chinois e versare su un sifone da ½ lt, inserire due ricariche e lasciar riposare in frigo per circa 30 minuti. Con l'aiuto di un bicchiere in cartoncino per alimenti, cuocere la spugna nel forno a microonde. Abbattere di temperatura e stoccare in frigo.

Bagna per la spugna:

g 100 acqua
g 10 zucchero
succo di una arancia
g 10 liquore Orange Stock.

Procedimento:

Lasciar bollire lo sciroppo, a freddo unire il succo d'arancia ed il liquore. Far "maturare" in frigo per due ore.

Cremino cioccolato/gusto fiesta

g 60 latte intero
g 30 tuorlo
20 g zucchero
g 20 glucosio
q.b. arancia grattugiata
g 6 colla di pesce
g 40 cioccolato fondente al 72% di massa cacao
g 10 liquore all'arancia
g 90 panna semimontata

Procedimento:

Ottenere un crema inglese aromatizzata con la scorza d'arancia, aggiungere la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua fredda e versare il tutto sul cioccolato e formare una emulsione. Unire il liquore e lasciar raffreddare. Incorporare la panna semimontata e formare delle semisfere. Abbattere di temperatura e stoccare in frigorifero.

Cremoso arancia amara

g 150 acqua
g 100 marmellata di arancia amara
g 50 succo d'arancia
g 2 agar-agar

Procedimento:

Lasciar bollire tutti gli ingredienti per 5 minuti. Frullare con l'aiuto di un minipimer fino a densità voluta.

Gelato cioccolato

g 1800 latte
g 600 panna

g 220 zucchero
g 100 latte in polvere
g 40 miele
g 600 cioccolato fondente al 72% di massa cacao
g 250 cioccolato a latte al 40% di massa cacao
g 10 stabilizzante

Procedimento:

Portare ad 82° i liquidi e versare su tutti gli ingredienti solidi. Lasciare "maturare" in frigorifero per 24 ore ed abbattere a -20°C. Mantecare con "Pacojet".

Salsa cioccolato gusto fiesta

g 70 latte,
g 50 cioccolato fondente 70%,
g 10 glucosio
g 10 liquore all'arancia

Procedimento:

Bollire latte e glucosio, versare sul cioccolato ed il liquore. Lasciar riposare in frigo per alcune ore.

Altre preparazioni

Cialde cioccolato temperate, crumble al cacao.

Composizione

Sul piatto di servizio simulare la decorazione "Fiesta" con la salsa attraverso l'aiuto di un pettine rigato. Posizionare a piacere 4 semi sfere di cremino facendo attenzione che ognuno di essi sia accompagnato da un punto di cremoso d'arancia amara per poterne bilanciare il gusto. Vaporizzare la spugna con la bagna e posizionarla sul piatto intervallandola con le altre preparazioni. Al centro del piatto sistemare un po' di crumble al cacao sul quale verrà adagiato una "quenelle" di gelato al cioccolato. Decorare con cialde di cioccolato temperato e servire al cliente vaporizzando ancora il piatto con la bagna ricreandone l'effetto sorpresa dell'apertura della busta.





di Valerio Angelino Catella

Miti Gastronomici *da sfatare!*

CONTINUA LA NOSTRA "INDAGINE" TRA USI E COSTUMI DEI CUOCHI,
TESI E TEORIE IN CUCINA...PERCHÉ LA CURIOSITÀ, MA SOPRATTUTTO LO
STUDIO E IL RIGORE SCIENTIFICO NON VENGANO MAI MENO
NELLA NOSTRA PROFESSIONE! E NON SI LASCI SPAZIO ALLE BUFALE!

MITI GASTRONOMICI da sfatare 3

Per togliere l'odore di aglio o renderlo digeribile non serve bagnarlo, non serve togliere il germoglio, non serve ammolloarlo nel vino e mille altre pratiche tipiche di streghe, gnomi, puffi e orchi! L'unica pratica che ha una certa valenza è scottarlo nel latte in quanto i solfuri responsabili di puzza e indigeribilità (o meglio, di alitosi) sono sensibili al calcio presente nel latte (che idealmente deve essere intero) e vengono in parte inattivati ma LA VERA SOLUZIONE per digerire bene l'aglio è....USARNE MENO!!! Ma ricordiamo che le differenti varietà di aglio, il suo grado di maturazione, il periodo dell'anno in cui è stato raccolto, il tempo trascorso tra raccolto ed utilizzo, il luogo in cui lo abbiamo conservato (frigo, ambiente fresco, ripiano caldo della cucina, ecc...) variano in maniera molto rilevante sia il gusto che apporta alle pietanze ma anche il suo grado di digeribilità.

MITI GASTRONOMICI da sfatare 5

Con la Coca-Cola non ci svitate nessun bullone, non ci sciogliete nessuna moneta, non ci incenerite nessun alieno. L'unico risultato è incrementare i guadagni dell'azienda produttrice ed aumentare il vostro livello di glicemia, vista la quantità di zuccheri che contiene!

MITI GASTRONOMICI da sfatare 4

Il pizzico di sale nell'albume per montarlo NON aiuta a montare ed ancor meno a mantenere stabile la schiuma, anzi, contribuisce a farla sedere prima. "Il liquido" che rimane sul fondo della bacinella dopo poco tempo ne è la prova... (Sì, invece, a qualche goccia di limone).

MITI GASTRONOMICI da sfatare 6

Lavare molluschi e conchiglie con acqua gassata, sostenendo che l'anidride carbonica presente aiuti la pulizia o disinfezione, è una bufala! Ammesso, e non concesso, che la quantità di anidride carbonica presente in una normale bottiglia possa essere sufficiente a "sterilizzare" qualcosa (?), nel momento in cui la si versa ed in cui soprattutto

la si mescola con vigore ai nostri eventuali molluschi, l'anidride carbonica se ne andrà sottoforma di bolle di gas, come quando si mescola un bicchiere di acqua minerale. Fin qui la logica, e quindi... qual è l'effetto "sterilizzante"? Ovvio che se su questo, o su altri temi qualcuno ha risposte più illuminanti, è il benvenuto.

Scriveteci e condividiamo i nostri saperi!





OROGEL, IL MIGLIORE AMICO DEGLI CHEF

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

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



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

Del panino con la frittata *la gita fuori porta*

STORIE AMENE, LIBERI PENSIERI E BIZZARRI RICORDI

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

L' Italia che usciva gravemente ferita dalla Seconda Guerra Mondiale, negli anni Cinquanta impose a se stessa uno sforzo produttivo che diede poi, negli anni Sessanta, i risultati che tutti conoscono.

In quel fantastico decennio, con qualche soldo in sac-coccia e soprattutto spinti dalle classi operaie e impie-gatizie delle grandi metropoli, incominciarono a nascere fenomeni di massa cristallizzati in molti film dell'epoca come *I Vitelloni* e *La dolce Vita* di Federico Fellini o come *Il Sorpasso* di Dino Risi.

Il benessere induceva a cambiar vita e il tenore di vita americano faceva scuola; era giunto il momento di dotarsi di televisore, di frigo, di lavatrice e di automobile (almeno di piccole utilitarie; era il tempo delle mitiche e popolari 500 e 600).

Con i primi televisori nacquero anche le prime star televisive e tanta era la partecipazione popolare che al cinema, il giovedì, s'interrompeva lo spettacolo programmato per proiettare sul grande schermo *Lascia o raddoppia* in diretta, condotto da Mike Buongiorno (allora, agli albori, esisteva un solo canale).

Era norma di buon vicinato per chi possedeva un televisore invitare paren-ti e amici, almeno il giovedì, al grande evento. Casa mia si riempiva di familiari, ma tanti... anche una ventina e quelle se-rate per la mamma diventavano un incubo, poiché non si poteva ricevere gente in casa senza nulla offrire. ...E via con pizze rustiche, pane e salame, buon vino del contadino e tante belle risate.

Nasceva in quegli anni anche la vacanza di massa che era percepita

come una vera e propria conquista sociale, uno status, che consentiva all'operaio, all'impiegato, all'artigiano di piantare l'ombrellone in spiaggia accanto a quello del ca-pufficio o del padrone; tutti in costume, tutti nello stesso periodo tutti a contatto con la natura mentre dai capanni partivano le musiche dei primi jukebox (i quindici giorni a cavallo di ferragosto tutte le aziende chiudevano e le grandi metropoli diventavano un vero deserto in cui era davvero difficile sopravvivere; qualcosa si trovava in cen-tro, ma la norma era la saracinesca abbassata di bar e farmacie, panifici e idraulici,... ultima spiaggia era il 113, ma non certo per il caffè o la rosetta).

E mentre il sole picchiava, sotto gli ombrelloni, all'ora di pranzo da grandi ceste e immensi fagotti, usciva di tutto e di più. Il ristorante era ancora visto come luogo

di frequentazioni di élite né si potevano mettere in dubbio le capacità culinarie della brava massaia italiana che stu-diava *Economia Domestica* a scuola e usciva da un ventennio di esaltazione del ruolo di madre *angelo del focolar*.

Doveva Lei provvedere, con le sue pro-prie mani industrie, a fumanti timballi, a stratificate e monumentali lasagne, a oleose frittate, a stracolmi vassoi di cotolette a cui seguivano inva-riabilmente dolci, frutta, caffè e limoncello casalingo. Era una so-cietà che aveva vissuto anni di sofferenze e di miseria alimentare che non vedeva l'ora di rifarsi; d'altra parte non si conosce-vano ancora le nefaste conseguenze degli eccessi alimentari.

Accanto alla vacanza estiva, cresceva la



voglia di vivere intensamente, in modo nuovo un mondo nuovo, magari scopiando alla meglio le immagini delle pellicole americane; e così si incominciò a chiamare picnic quello che per noi era la gita fuori porta.

Luoghi e tempi erano codificati in ogni parte d'Italia, poiché il vero picnic si concludeva nell'arco di una giornata e i luoghi vicini erano presi d'assalto. Ogni città aveva i suoi luoghi ameni di riferimento: il mare, il boschetto, il lago, le colline; prevalentemente luoghi immersi nella natura che consentivano di vivere in libertà momenti di relax e spensieratezza, talvolta in rustiche trattorie di campagna come avveniva spesso per i romani che si trasferivano in massa sui colli della campagna laziale.

Si cercava il genuino, il rustico, il ruspante e l'abbondanza la faceva da padrona poiché la parola d'ordine era: *grasso è bello*.

Fettuccine con densi sughi, polli ruspanti (solo pochi anni dopo ci sarà l'invasione dei polli e delle uova israeliane), abbacchio grasso e buon vino in pittoreschi fiaschi impagliati furono i protagonisti indiscussi di quegli anni ruggenti.

Fare gitarelle di poche ore richiedeva una puntuale e rigorosa organizzazione. Nella mia famiglia si trascorrevano lunghe serate a casa dei nonni dove si riunivano, quasi ogni sera, i sette figli con le rispettive famiglie. Ciascuno proponeva la propria meta e lunghi dibattiti decretavano finalmente il luogo prescelto; ora era il momento di assegnare i compiti.

La nonna preparava una quantità industriale di focaccia ripiena di cipolla e pesce che naturalmente doveva

essere infornata la mattina presto, all'alba del giorno di partenza. Uno zio particolarmente esperto provvedeva ai frutti di mare che dovevano essere ritirati la mattina del giorno di partenza. Un paio di figlie preparavano una gran quantità di carne frita (non cotoletta; così si diceva allora da noi) insieme a frittate di vario tipo destinate a farcire grandi panini... *perché i giovani* (noi nipoti) *hanno sempre fame!* Il nonno faceva da cantiniere e poi ciascuno portava un *fuoriconto*: formaggi, salumi, frutta, rosoli, dolci e chi più ne ha più ne metta.

Altro argomento cruciale di discussione riguardava la logistica dei trasporti. Allora non tutti avevano l'automobile e bisognava provvedere in qualche modo. Ai tempi il Codice stradale era abbastanza permissivo per cui le giardinette, antenate delle moderne familiari, venivano riempite all'inverosimile da strati alterni di passeggeri e vivande. Qualcuno rimaneva inevitabilmente fuori e bisognava risolvere in qualche modo.

Una volta toccò a mio padre che alla fine si fece prestare dal suo macellaio una Motoguzzi rosso fiammante ma mia madre rifiutò di seguirlo su quel bolide, anche perché non poteva lasciare soli i suoi quattro figli. Il problema si risolse facendo occupare quel posto alla giovane e avvenente figlia ventenne di un nostro caro amico. La fanciulla un po' timorosa si avvinghiò a mio padre, che d'altra parte era un bell'uomo, tenendosi saldamente.

Non vi dico lo sguardo sospettoso e accigliato di mia madre che li teneva sotto controllo per tutta la durata del viaggio mentre... le sorelle la stuzzicavano senza pietà con battute licenziose e salaci. 



Libri & Cucina



Home Kitchen Garden *Orto in città: botanica, cucina e lifestyle*

di Sandra Longinotti. Fotografie Marino Visigalli - Nomos Edizioni - € 24,90

Partendo dalla bellezza del fiore edule di alcune varietà orticole, spontanee e floreali che possono crescere anche in piccoli spazi urbani -sul davanzale di una finestra e sul balcone- si apre in una visione più ampia su ogni specie, tra coltivazione, ricette, piccole idee living, curiosità e informazioni pratiche per le varietà comuni come la rosa o il carciofo, così come per altre meno conosciute. Il messaggio del libro è l'ambivalenza: una cipolla cucinata aggiunge aroma a un piatto, ma piantata in un vaso darà un fiore bellissimo. La lavanda fiorita è splendida, ma i suoi fiori possono profumare lo zucchero o essere delicatamente intrecciati per creare segnaposti particolari. Questo libro è perfetto anche per chi non ha tempo e spazio, non ha il pollice verde e non è abilissimo ai fornelli, ma ama i fiori, la buona cucina e l'eleganza di mise en place particolari.

Sonia Peronaci La mia cucina *Idee, ricette e segreti per stupire con semplicità*

di Sonia Peronaci - Rizzolilibri - € 22 - Ebook € 9,99

Nel 2006 Sonia Peronaci ha iniziato la sua avventura con GialloZafferano ed è diventata in poco tempo un punto di riferimento della cucina con ricette semplici e buonissime spiegate con chiarezza e passione. Oggi è una delle cuoche più amate e seguite dal web e attraverso questo nuovo libro racconta la sua idea di cucina. Tante nuove ricette illustrate passo dopo passo, arricchite da trucchi e approfondimenti oltre alle preparazioni di base e a preziosi consigli. Ricette classiche e varianti personalizzate, piatti della tradizione italiana e suggestioni di Paesi lontani: tortellini e ramen, rolo di cassata e pancake senza glutine e senza lattosio, pasta al forno e pulpo a la gallega... Tutto il meglio della cucina di Sonia Peronaci!



Verso la scelta vegetariana *Il tumore si previene anche a tavola*

di Umberto Veronesi, Mario Pappagallo - Giunti - € 16,50

Oggi l'alimentazione vegetariana è una scelta che tutti dovrebbero considerare, un cambiamento in primo luogo per la propria salute, ma anche per la difesa del nostro pianeta. Partendo dalla sua esperienza di vita e dalle sue ricerche di oncologo di grandissima fama, Umberto Veronesi (oggi 91 enne) espone in questo libro le ragioni per cui dovremmo diventare vegetariani. Mario Pappagallo spiega le basi scientifiche secondo le quali il cibo diventa un elemento essenziale per la prevenzione di numerose malattie, tra cui anche molti tipi di tumore. Nella seconda parte del libro la chef Carla Marchetti propone oltre 200 ricette, facili da realizzare, utilizzando quei nutrienti che la scienza ha testato. Con molto pesce azzurro per chi è già vegetariano e per chi vuole avvicinarsi alla scelta vegetariana senza rinunciare al piacere del gusto.

Ascoltare è la prima cura

di Umberto Veronesi, Mario Pappagallo - Sperling&Kupfer - € 17,90

Ogni giorno la medicina raggiunge nuovi traguardi ma non sempre i benefici sono pienamente percepibili. Le diagnosi sempre più precoci, gli strumenti sempre più potenti e precisi, le terapie sempre più efficaci hanno vantaggi che talvolta sono solo potenziali poiché non tutti ne fruiscono. Umberto Veronesi con Mario Pappagallo si interrogano sui temi della salute e della sanità e propongono riflessioni e soluzioni nate dalla convinzione che al centro deve esserci la persona. È fondamentale occuparsi prima di tutto dell'individuo sano per mantenerlo tale e prevenire la malattia e quando è malato, rispettare i bisogni irrinunciabili dell'essere umano. Occorre che il medico recuperi una visione globale dell'essere umano, e consideri le caratteristiche individuali fisiche e psicologiche. Solo così si passerà dal curare al prendersi cura del paziente.



Dal cuore del vulcano Etna un prodotto unico al mondo

“Quando nelle nostre etichette scriviamo *Made in Sicily*, lo facciamo con l'orgoglio di chi ha stretto un patto con i propri clienti, impegnandosi a fornire solo qualità siciliana con il massimo della trasparenza”. Basterebbe già questa dichiarazione come presentazione dei principi che animano la produzione e la lavorazione di pistacchio nell'azienda Bacco, a Bronte, nel catanese. Ma di Claudio Luca, amministratore unico, e di Ilary Rey, responsabile marketing, colpisce soprattutto il coraggio con cui, nel giro di un decennio, hanno fondato e portato avanti una realtà commerciale che oggi esporta nel resto d'Italia e in vari paesi del mondo (Corea, Kuwait, Australia, Usa) e che dall'anno scorso è partner ufficiale FIC.

È un'azienda giovane, Bacco, non solo perché nasce nel 2006 ma anche perché l'età media di titolari e dipendenti (alla fine dell'anno nella nuova sede arriveranno a 50 unità) si aggira sui trent'anni. Lo spirito che anima questa squadra nel cuore dell'Etna è di fare le cose per bene, perché ne va della reputazione di un territorio che da solo rappresenta il 2% della produzione mondiale di pistacchio, che qui a Bronte ha caratteristiche organolettiche uniche. A garantirlo è il vulcano stesso, con un microclima altrettanto unico ed un'escursione termica molto forte. In inverno, neve e ghiaccio depurano e disinfettano la pianta di pistacchio e le sue radici, che non hanno dunque bisogno di pesticidi o interventi chimici.

La collaborazione con FIC rappresenta un nuovo, prestigioso punto di partenza per l'azienda, che in pochi mesi ha partecipato già alle più importanti manifestazioni della Federazione, come il congresso nazionale a Firenze ed i Campionati a Montichiari.

“Controlliamo l'intera filiera – spiega Claudio Luca – dalla raccolta del pistacchio fino alla lavorazione del prodotto finito. Tra i nostri prodotti di punta, ci siamo concentrati principalmente su quelli da ricorrenza, come panettoni e colombe, anche se abbiamo cercato di introdurre nella cucina italiana l'uso del pesto di pistacchio alla brontese con i primi piatti o della crema di pistacchio nelle merende e nelle colazioni”. A giugno sarà inaugurato il nuovo stabilimento, dove la produzione di panettoni arriverà a circa 80mila pezzi. È nell'ultimo trimestre dell'anno, infatti, che Bacco realizza il maggior fatturato, anche grazie alle piattaforme e-commerce.

La collaborazione con FIC non ha garantito solo la fascetta di “approvazione” da esibire nei banchi della Gdo e nei punti vendita, ma anche la possibilità di sperimentazione da parte degli chef dei prodotti Bacco. Prova ne è la conquista delle tre stelle oro a Bruxelles in occasione del Superior Award Test. Un successo dietro l'altro, insomma, per questo prodotto a marchio Dop, figlio di un territorio che si fa apprezzare anche per una pianta tanto antica (la sua origine è preistorica!) quanto nobile e forte.



BACCO s.r.l.

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

di **Pietro Roberto Montone**

Storie ed emozioni F.I.C. *Eugenio Medagliani* *Presidente Onorario*

A GRAN VOCE DI TUTTI I DELEGATI ED ASSOCIATI, ALLA SCORSA ASSEMBLEA NAZIONALE, IL “GRANDE SAGGIO” DELLA CUCINA ITALIANA È STATO ACCLAMATO ALLA PRESIDENZA ONORARIA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Grande entusiasmo nella famiglia dei cuochi italiani per l'elezione di Eugenio Medagliani a Presidente onorario della Federazione Italiana Cuochi. La decisione assunta all'unanimità dall'assemblea dei delegati svoltasi a Treviso gli scorsi 4 e 5 aprile è stata salutata da un coro di apprezzamenti sollevatisi da ogni angolo dello Stivale. Una scelta felice quella dell'assemblea dei delegati, che ha voluto fare propria l'indicazione che era emersa, sempre all'unanimità, dal Consiglio Nazionale. Tra i padri nobili della cucina italiana, Eugenio Medagliani è da sempre legato alla Federazione Italiana Cuochi. Un dato per tutti, è il direttore di questa rivista fin dalla sua fondazione avvenuta nel lontano 1958. Così come è tra i fondatori di questo ente. Basterebbero solo questi due dati a motivare il perché di una scelta!

Ma ci sia consentito, attraverso queste pagine, così come abbiamo fatto per l'opinione pubblica nazionale, dire qualcosa di più sul nostro neo Presidente onorario. Un uomo straordinario, che nonostante i suoi 85 anni continua a dirigere l'attività di famiglia, conosciuta in tutto il mondo, insieme a suo figlio Simone. Come ha raccontato all'assemblea dei delegati, durante un collegamento video dal suo ufficio milanese, suo padre Giannino è stato tra i fondatori della Federazione. Amico di tutti i grandi chef italiani, ha risolto per loro decine e decine di problemi, fornendo non solo pentole e attrezzi particolari, da lui studiati appositamente, ma dispensando anche tanti utili consigli

per il disbrigo del lavoro quotidiano in cucina. Nel 1952, ancora studente universitario, Medagliani viene chiamato, dal padre, a dare una mano nell'azienda di famiglia in fase di ricostruzione dopo la guerra. Da allora non ne uscirà più.

Gli incontri con i più celebri cuochi lo portano ad approfondire ogni dettaglio del mondo enogastronomico. Dalle pagine della “sua” rivista racconta da sempre, in centinaia e centinaia di articoli redatti, come nascono gli strumenti in uso in cucina, le trasformazioni fisiche degli alimenti in cottura ma anche tanti aneddoti frutto delle sue amicizie

coltivate con i grandi cuochi italiani e non solo. Attività che ancora oggi, per nostra fortuna, continua fioriera. Basti dire che attualmente registra dei contributi video sulla storia degli utensili in uso in cucina visibili sul sito della Medagliani. Appena postati, sono centinaia e centinaia le visualizzazioni segno dell'importanza che rivestono per tutti, ad iniziare dai giovani che si affacciano a questa professione. Ama definirsi

“calderaio umanista”, ma per tutti rappresenta uno dei più grandi storici della cucina italiana. Una memoria che è straordinariamente piacevole ascoltare, anche per ore, senza mai annoiarsi. Scelta migliore la Federazione Italiana Cuochi non poteva fare per tutto quanto vi abbiamo detto sopra. I lunghissimi applausi tributatigli durante il suo primo intervento da Presidente onorario sono il giusto riconoscimento che l'intera categoria deve a quest'uomo fantastico che trasmette, su tutto, tanta umanità. 🇮🇹



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!



di Paolo Forgia

Sempre la stessa salsa!

Salse madri e fondi di cottura

QUESTO ARTICOLO NASCE PER TUTTI COLORO CHE NON HANNO ANCORA BEN CHIARO COSA SIANO LE SALSE MADRI E I FONDI DI COTTURA. LA CUCINA NEI SECOLI È CAMBIATA IN MANIERA CLAMOROSA, MA NON POSSIAMO DIMENTICARE LE FONDAMENTA DELLA GASTRONOMIA ITALIANA PRIMA DI POTER COSTRUIRE UN PIATTO

I fondi di cucina sono preparazioni liquide ottenute attraverso una bollitura prolungata di elementi nutritivi ed aromatici. Questi ultimi sono costituiti da verdure, generalmente da cipolle, carote, sedano e aromi vari. Gli elementi nutritivi sono costituiti da ossa, parature di carne, spuntature e carcasse di pollame, lische e ritagli di pesce, a seconda del tipo di fondo in preparazione.

Si chiamano fondi di cucina perché sono alla base di tutta la cucina e sono aggiunti in quasi tutte le preparazioni. Perciò se i fondi sono buoni e fatti bene risulteranno buone tutte le preparazioni. La buona cucina saporita e di gusto perfetto nasce dal fondo bruno e fondo bianco.



La cottura dei fondi bianchi inizia nell'acqua a temperatura ambiente. Si introducono nella pentola gli ingredienti base che sono i ritagli di carne, ossa, carcasse, colli, zampe

oppure lische, code di pesce, carcasse e chele di crostacei. Si aggiungono aromi (sedano, carote e cipolla, prezzemolo, aglio, alloro ed erbe aromatiche) e si ricopre di acqua portando il tutto ad ebollizione per 3-4 ore, continuando a schiumare la superficie. Nei fumetti di pesce si aggiunge anche del vino bianco e la cottura è più breve. Nel caso dei fondi bruni gli ingredienti base possono essere ossa di bovino adulto o di vitello, ritagli di carne bovina o di altra specie, carcasse e parti di selvaggina. Tali ingredienti si rosolano, in una casseruola o placca a bordi alti, con una sostanza grassa. A metà cottura si aggiungono sedano, carote e cipolla, e si fa cucinare il tutto fino a fare acquistare un bel colore bruno. Si sfuma con vino rosso, si aggiunge concentrato di pomodoro e infine si ricopre di acqua e si fa bollire per 5 ore, continuando a schiumare.

Dai fondi si ricavano infine le salse madri, che sono

LE SALSE MADRI		
Fondo di cottura	Roux	Salsa madre
Fondo bianco comune	Roux bianco	Vellutata comune
Fumetto di pesce	Roux bianco o biondo	Vellutata di pesce
Fondo bruno comune	Roux bruno	Fondo bruno legato
Latte	Roux bianco	Salsa besciamella
Aromi imbianditi + pomodori		Salsa pomodoro

definite tali in quanto da esse è possibile ricavare altre salse. Con l'andare del tempo e con le semplificazioni delle preparazioni in cucina, le salse madri si sono ridotte a 5 (vedi tabella).

La ricetta: il fondo bruno

Ingredienti:

- 3 litri di acqua
- 2 spicchi d'aglio
- 2 foglie di alloro
- 1 kg ossa e ritagli bovini
- 100 gr carote
- 120 gr cipolle
- 100 gr sedano
- 4-5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva
- sale e pepe q.b.
- 2 pomodori
- 1 rametto rosmarino
- 200 ml vino rosso

Procedimento: accendere il forno a 200°C, lavare le ossa e farle sgocciolare, metterle in una teglia e infornarle in modo che il grasso si scioglia. Tagliare grossolanamente sedano, carote e cipolla. Togliere le ossa dal forno e aggiungerle in una casseruola con l'olio e lasciarle rosolare a fuoco vivace, aggiungere la dadolata di verdure e l'aglio e lasciare dorare anch'essi, bagnare il tutto con il vino e lasciar evaporare l'alcool, aggiungere i pomodori, l'acqua e gli aromi. Fare cuocere per 3 ore a fuoco dolce

I roux

I roux si dividono in: roux bianco, biondo e bruno. Le dosi consigliate sono 80 gr. di burro e 60 di farina, per ogni litro di liquido, possono cambiare se si desidera ottenere un roux grasso o meno grasso. La differenza è nel metodo di cottura. Infatti, il roux bianco si lascia cuocere solamente qualche minuto e si usa per legare salse bianche; il roux biondo si lascia cuocere mescolando finché raggiunge una coloritura biondo scuro e si usa per legare le velutate; il roux bruno si lascia cuocere finché raggiunge un colore bruno e si usa per legare fondi bruni e salse brune.



WÜSTHOF

200
years of knives

Made in Germany
Solingen

CLASSIC IKON

CLASSIC IKON
4596/20cm
WÜSTHOF
200 years of knives
Made in Germany/Solingen

www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen



NIC in tour *alla scoperta delle regioni italiane*

VIAGGIO TRA LE TIPICITÀ ENOGASTRONOMICHE DELLA VALLE D'AOSTA.

NIC IN TOUR È IL PROGETTO CHE STA PORTANDO LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI AD AFFINARE LA SUA PREPARAZIONE PER LE OLIMPIADI DI CUCINA 2016 IN TUTTA ITALIA

Non è solo allenamento! **NIC IN TOUR** è anche un'occasione per **scoprire e conoscere le specialità enogastronomiche** dei luoghi che ospitano il team azzurro, come quella offerta dalla Valle d'Aosta, regione dove si è svolto il primo allenamento a porte aperte del team senior NIC.

Due giornate, ospiti dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta, durante le quali gli chef azzurri hanno avuto modo di **degustare quattro DOP** e conoscerne le peculiarità, direttamente dalla voce dei produttori.

«È importantissimo – racconta il presidente dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta Gianluca Masullo – **far conoscere il nostro prodotto tipico agli ambasciatori della cucina italiana nel mondo**. Questo messaggio è stato recepito dalle aziende del territorio che, durante la degustazione avvenuta all'Istituto Alberghiero di Châtillon, ha visto sul campo Guido Bertolin, azienda Maison Bertolin, che ha presentato il **Lardo d'Arnad**; Aline Vierin e Roberto Ronc, consorzio produttori e tutela della **Fontina DOP**;



Corrado Jordan, sindaco di Saint Rhemy en Bosses, con lo **Jambon de Bosses**; Danilo Grivon, della Fromagerie Haut Val d'Ayas, con il **Fromadzo**. Quattro DOP degustate in abbinamento ai vini offerti dalla VIVAL, azienda di Stefano Celi.

Durante la degustazione del menù olimpionico, fondamentale è stato invece l'apporto delle aziende Vertosan e Saint Roch per l'aperitivo e delle aziende Les Crêtes, Azienda Agricola Ottin e Azienda Agricola Feudo San Maurizio in abbinamento ai piatti realizzati dagli chef NIC».

Le DOP della Valle d'Aosta

Prodotti tipici che raccontano, attraverso il gusto, la storia di un territorio alpino e della sua identità. Un racconto di sapori unici, frutto della localizzazione geografica, della qualità delle materie prime e delle antiche tecniche di produzione.

«La **Fontina**, formaggio prodotto esclusivamente con latte intero crudo di bovine di razza valdostana dal profumo intenso e sapore dolce e pieno. Il **Fromadzo**, un formaggio vaccino a pasta semidura dal profumo di latte, erbe di montagna e fiori alpini e dal sapore tendente al dolce se giovane, sapido e talvolta pungente se affinato a lungo.

Passando agli insaccati, il **Lardo d'Arnad** di colore

bianco all'esterno e rosato tenue all'interno, consistenza compatta, profumo delicato, aromatico e speziato, sapore moderatamente sapido e tendente al dolce. Lo **Jambon de Bosses**, prosciutto crudo definito dagli aromi di ginepro, timo, fieno ed erbe di montagna prodotto esclusivamente nel comune di Saint-Rhémy-en-Bosses, nella Valle del Gran San Bernardo, dalla consistenza compatta e dal profumo delicato. E poi ci sono i vini, riuniti sotto un'unica Denominazione di Origine Controllata Valle d'Aosta - Vallée d'Aoste, declinata in 7 sotto-denominazioni di area e 15 di vitigno».

Il panorama agroalimentare valdostano

Oltre alle DOP, la Valle d'Aosta è ricca di prodotti di pregio, «tra questi – continua Gianluca Masullo – invito a degustare il **Boudin**, un insaccato fatto con patate lesse, lardo, sangue di maiale, la classica **Motzetta**, con carne bovina, equina o di camoscio essiccata, le **Saouseuse**, carne trita trattata e stagionata, il **Teteun**, mammella bovina salmistrata che si sposa con salse e marmellate. Dulcis in fundo, il **prosciutto crudo di Saint Marcel** e lo **Jambon alla brace di Saint-Oyen**, un delizioso prosciutto cotto leggermente affumicato e innaffiato, durante il processo di conservazione, con vino e aromi.



Tra i formaggi anche la **Toma di Gressoney**, prodotta con latte crudo munto a mano, il **Bleu D'Aoste**, ottenuto con muffe rigorosamente selezionate, e la crema Brossa, ottenuta dal siero del latte riscaldato al quale si aggiunge dell'aceto (o altre sostanze agre). Ottimi anche i **mieli** prodotti, la **grappa** e il **Gènèpy**, un liquore digestivo, profumato e caratteristico, ricavato dalla linfa dell'artemisia».

I prodotti valdostani nella ristorazione quotidiana

La Valle D'Aosta è una terra che propone un'offerta culinaria legata inscindibilmente al territorio, fortemente influenzata dai gusti francesi. I prodotti principali sono la selvaggina e i formaggi, proposti in mille varianti.

«La cucina valdostana – racconta Masullo – è caratterizzata dalla presenza di molte zuppe, sughi di carne elaborati e formaggi fusi e a pasta morbida. L'antipasto più ricorrente? Lo sformato di patate.

I primi piatti annoverano anche le zuppe. Le più note sono la **Seupa à la Vapelenentse** a base di brodo di carne, con cavoli e fontina, insaporita da fettine di pane che rappresentano una costante insieme al burro, che sostituisce completamente l'olio in Valle D'Aosta, e la **Seupetta di**

Cogne, a base di riso. Ottima anche la zuppa di castagna. La polenta è un accompagnamento tipico nei primi piatti, cucinata al forno, insaporita con sughi di lepre o di cinghiale, oppure mangiata assoluta, sempre condita con il burro.

Il secondo piatto per eccellenza è la **Carbonade**, a base di carne, rosolata al vino rosso. Da provare anche il **capriolo alla Valdostana**, cucinato con panna liquido e ginepro, insieme a pepe nero e timo. La **Fonduta di formaggi** rappresenta un'icona gastronomica e culturale della Regione. Unica portata ittica è invece rappresentata dalla **trota**, insaporita da spezie montane e cucinata al forno.

La pasticceria valdostana, infine, porta in tavola specialità come il **Blanc Manger**, con panna e zucchero, il **Mont Blanc** con castagne, cacao e una montagna di panna montata, le crostate con confetture a base di frutti di bosco e le caratteristiche **Tegoline Valdostane**, biscotti di mandorle e nocciole, cotte secondo la tradizione su ripiani curvi per dar loro la forma tipica delle tegole che ricoprono i tetti del capoluogo». E la cucina valdostana è servita! 🍷

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.



Main sponsor and official supplier



Official sponsor



Technical partners



Nazionale Italiana Cuochi | Italian Culinary Team | Federazione Italiana Cuochi Piazzale delle Crociate n. 15 - 00162 Roma

Responsabile Marketing&Comunicazione Vito Mastrosimini - Tel. +39 320 2896395 - info@nazionaleitalianacuochi.it - www.nazionaleitalianacuochi.it

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



via privata Oslavia 17, Milano

tel. 02 4548.5571/72 fax 02 9139.0463

info@spaziomedagliani.com | www.spaziomedagliani.com

A “Cibo Nostrum” in Sicilia *la N.I.C. si allena per Erfurt*

IN OCCASIONE DELLA FESTA DELLE ECCELLENZE GASTRONOMICHE,

LA NAZIONALE SI È ALLENATA PER LE OLIMPIADI DI CUCINA 2016

È stata la Sicilia ad accogliere, lunedì 23 maggio, il team senior della Nazionale Italiana Cuochi (NIC) che qui, in occasione di “**Cibo Nostrum**” – la festa delle eccellenze gastronomiche del Mediterraneo – si è allenata per le **Olimpiadi di Cucina 2016**.

Per il terzo appuntamento del “NIC in Tour”, dopo la Valle d’Aosta e le Marche, la grande ospitalità della terra siciliana, insieme alla professionalità di tutti gli operatori e all’impeccabile organizzazione, si è fatta subito sentire. Gli chef azzurri, nelle cucine dell’**Esperia Palace Hotel di Zafferana Etnea**, dove hanno messo a punto il menù con cui competeranno in Germania, si sono sentiti come a casa. Immancabili i ringraziamenti allo **chef Seby Sorbello**, presidente dei Cuochi Etnei e di FIC Promotion, ideatore e creatore di “**Cibo Nostrum**”, all’**Unione Regionale Cuochi Siciliani** e all’**Associazione Provinciale Cuochi Etnei**.

A seguire i lavori della NIC, guidata dal **Coach Pierluca Ardito**, un pubblico delle grandi occasioni. Chef, critici enogastronomici e operatori del settore che hanno potuto gustare in anteprima il menù olimpionico e ammirare, come ha sottolineato il **direttore delle Guide del Touring Club Italiano, Luigi Cremona**, la tecnica, il rigore

e la precisione nel lavoro del team, importanti per una competizione culinaria. «La cucina dei concorsi – ha fatto eco il **direttore di TG5 Gusto, Gioacchino Bonsignore** – è un’astronave e la NIC è come se fosse il team della NASA. Gli chef azzurri cercano di capire e interpretare questo mondo e tendono l’elastico fino all’estremo, si spingono fin dove si può arrivare».

Presenti alla serata, presentata da **Susanna Cutini** e **Antonio Iacona**, anche il critico gastronomico del quotidiano **Il Giorno, Marco Mangiarotti**, ed una folta schiera di giornalisti di settore, oltre alla dirigenza della **Federazione Italiana Cuochi**.

Tre le portate degustate durante la cena: starter, main course e dessert. «Un menù – dichiara il **Team Manager, Daniele Caldarulo** – che nel breve tempo che ci separa dalle Olimpiadi sarà sempre più affinato in tutti i suoi aspetti fino a raggiungere la perfezione». «Siamo a metà dell’opera – continua il Coach Ardito – ci aspettano altri cinque mesi di duro lavoro. L’entusiasmo e lo spirito di gruppo non ci mancano. Siamo pronti all’ultimo sprint».

Per ovvi motivi di “strategia di gara”, è stato chiesto ai giornalisti presenti di non fotografare i piatti degustati. 📵



A glass of white wine and two small white bowls of food on a white plate.

Al Servizio di voi Chef



di Antonio Iacona

5^a edizione "CIBO NOSTRUM": *i numeri di un successo*

SI È CONCLUSA LA GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA D'ECCELLENZA.

IL RACCONTO DI UN TRIONFO DI GUSTO E DI PARTECIPANTI

Un grande successo, in termini di partecipanti, di organizzazione e soprattutto di gusto! Si può definire così la 5^a edizione di **Cibo Nostrum**, la grande festa della cucina italiana d'eccellenza, che quest'anno ha presentato importanti novità, a partire dal coinvolgimento di due comuni simbolo della Sicilia turistica: **Zafferana**, cuore del vulcano Etna, e **Taormina**, la "Perla dello Jonio". Basterebbero solo i numeri registrati proprio a Taormina nella giornata di lunedì 23 maggio per fare comprendere la portata della manifestazione sul territorio siciliano: **15 mila** presenze di visitatori, **120** chef intervenuti ai cooking show, **32 mila** porzioni preparate e consumate nelle degustazioni, **8** laboratori gastronomici dedicati al pesce azzurro. E non è un caso che anche quest'anno **Cibo Nostrum** abbia avuto il patrocinio del **Mipaaf**, il **Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali**. Un forte segnale di riconoscimento del suo valore a livello nazionale, oltre ad una stretta collaborazione con workshop, cooking show e approfondimenti tematici.

La festa della cucina italiana era iniziata già il giorno prima, domenica 22, quando gli oltre 100 cuochi, le loro famiglie e i tanti visitatori si sono dati appuntamento in piazza a **Zafferana**, per un brindisi e un aperitivo di benvenuto. L'evento è stato organizzato da: **Associazione Provinciale Cuochi Etnei**, **Federazione Italiana Cuochi**, **Unione Region-**

le Cuochi Siciliani, **Chic Chef**, **Le Soste di Ulisse**, **Con.pa.it.** (Confederazione Pasticceri Italiani), **Blu Lab Academy**, **F.i.s.** (Fondazione italiana sommeliers), **Associazione Italiana Celiachia**, **Associazione Albergatori Taormina**, **Associazione Imprenditori per Taormina**. Presentati dai giornalisti gastrosofi **Alex Revelli Sorini** e **Susanna Cutini**, ad aprire la manifestazione sono stati l'ideatore di **Cibo Nostrum** e presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, **Seby Sorbello**, che è anche presidente di Fic Promotion, e il rappresentante di Chic Chef in Sicilia, **Pietro D'Agostino**. Con loro, il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, **Rocco Pozzulo**, il sindaco di Zafferana, **Alfio Russo**, la vicepresidente del Consiglio comunale e responsabile di Etna in Primavera (che ha inserito **Cibo Nostrum** nel proprio calendario), **Graziella Torrisi**, e il vicesindaco, **Giovanni Di Prima**.

Dalla piazza agli eleganti saloni dell'Esperia Palace Hotel il passo è stato breve e lì a preparare il menù per la cena di gala sono stati i "sicilianissimi" SC&F, Sicilians Chef & Friends, ovvero gli chef con la coppola: Simone Strano, Giuseppe Raciti, Giovanni Grasso, Giuseppe Torrisi. Una cena degna dei colori, degli aromi e dei gusti di questa grande festa.

L'indomani, al via i cooking show e le degustazioni lungo il corso principale di Taormina. Una conquista, letteralmente, per i turisti e per l'intera città. Dalle ore 11,00 alle ore 13,00 otto chef sono



stati impegnati in interessanti **laboratori gastronomici**, dedicati quest'anno al **pesce azzurro**, mentre dal palco del Ministero arrivava il saluto del sottosegretario alle Politiche agricole, l'on. **Giuseppe Castiglione**, che ha sottolineato l'importanza dell'evento per il Sud e per la sua valorizzazione anche in termini culturali ed economici.

Denominata inizialmente **"Chef in piazza"**, poi identificata come **"Taormina Cooking Fest – Omaggio ad Aurelio Buciuni"**, la giornata di lunedì 23 ha dunque abbracciato calorosamente la città turistica perché oltre ai cooking show fino alle 17,00 gli oltre 120 chef provenienti dalle varie regioni d'Italia hanno cucinato e fatto degustare le loro ricette. **Il ricavato dell'appuntamento taorminese andrà devoluto in beneficenza. Il destinatario della donazione, infatti, è la Fondazione LIMPE-DISMOV ONLUS, che lo utilizzerà per finanziare la ricerca sulla Malattia di Parkinson in Italia.**

Della squadra di Taormina Cooking Fest faceva parte anche **Expo di Barbara Mirabella**.

Da un evento all'altro, da un appuntamento suggestivo come quello di Taormina alla cena di "allenamento" della Nazionale Italiana Cuochi che, capitanata dal suo team manager Daniele Caldarulo ha scelto proprio l'Esperia Palace a Zafferana per la sua nuova esercitazione in vista delle Olimpiadi di Erfurt, in Germania, a fine ottobre. Una cena seguita soprattutto dalla stampa di settore, che non ha potuto fotografare i piatti preparati per motivi ovviamente di "strategia" in previsione della gara ma che ha potuto apprezzare le pietanze negli assaggi.

Tra i prestigiosi nomi della stampa enogastronomica presente, il direttore delle Guide del Touring Club Italiano, Luigi Cremona, il critico gastronomico de Il Giorno, Marco Mangiarotti, e il direttore di Tg5 Gusto, Gioacchino Bonsignore.

Intanto, sempre lunedì sera qualche chilometro più in là di questa meravigliosa isola, nei giardini del Naxos Beach di Atahotels si svolgeva **"La Festa degli Chef"**, riservata ai cuochi ed ai collaboratori di Taormina Cooking Fest,



con l'esibizione musicale del gruppo "Vulkanica".

Evento concluso? Niente affatto, perché martedì 24 c'è stato tempo anche per la formazione degli associati Fic, che all'Esperia hanno partecipato al corso di aggiornamento a km. zero con il **Maestro Fabio Tacchella**, mentre poche ore prima un workshop organizzato con il supporto del Ministero ha coinvolto gli iscritti Fic e i giornalisti in un approfondimento e un successivo dibattito sul pesce azzurro.

Anche martedì, proprio come nelle due giornate precedenti, c'è stato l'importante supporto degli **Istituti alberghieri** "Giovanni Falcone" di Giarre, "Karol Wojtyla" di Catania e "Rocco Chinnici" di Nicolosi.

Il pranzo sul tema: **"I Sentieri dell'Etna"** ha rappresentato infine il caloroso "arrivederci" a tutti i partecipanti alla prossima edizione 2017 di **Cibo Nostrum**.

L'evento è stato raccontato da Radio Show Italia, partner Fic e voce della manifestazione, con il contributo di Corrado Gentile di RDS.

"Siamo soddisfatti innanzitutto di avere contribuito al rilancio della nostra terra – ha dichiarato **Seby Sorbello**, patron di **Cibo Nostrum** – e che tale rilancio parta proprio dalla cucina e dalla dieta mediterranea. Abbiamo sempre sostenuto, infatti, l'importanza della tavola come biglietto da visita del territorio. È stato un successo, ma vogliamo crescere ancora".

"Un ponte ideale – ha aggiunto Pietro D'Agostino – ha unito non solo Zafferana a Taormina, ma anche la Sicilia alle altre regioni d'Italia con i nostri amici e colleghi che hanno cucinato dal vivo a questa grande festa".

Il plauso ai Cuochi è arrivato, infine, direttamente dal presidente nazionale Fic, Rocco Pozzulo, che ha vissuto, come nelle passate edizioni, minuto per minuto questo evento, partecipando e lavorando fianco a fianco ai propri associati. 🍴

Il plauso ai Cuochi è arrivato, infine, direttamente dal presidente nazionale Fic, Rocco Pozzulo, che ha vissuto, come nelle passate edizioni, minuto per minuto questo evento, partecipando e lavorando fianco a fianco ai propri associati. 🍴

Il ventennale delle Lady Chef *all'insegna della solidarietà*

di **Gianfranco Riccato**

SUCCESSO PER IL CONVEGNO DEL VENTENNALE DELLE LADY CHEF
A GEMONA DEL FRIULI, CON LA PARTECIPAZIONE DI UNA SESSANTINA DI
DELEGATE PROVENIENTI DA TUTTE LE REGIONI D'ITALIA

52
Il convegno si è svolto presso il teatro della Città di Gemona ed ha visto la partecipazione di numerosi relatori all'incontro, che ha preceduto il congresso vero e proprio. Tra gli intervenuti, lo Chef Roberto Rosati, Presidente Nazionale del Dipartimento Solidarietà Emergenze Fic, che ha parlato dell' "Utilizzo delle cucine da campo nelle emergenze"; il Dott. Renzo Mattioli, che ha tenuto una lezione sulla Storia della Ristorazione in Italia alle delegate Lady Chef, agli studenti della provincia, con gli Istituti "Stringher" di Udine, "Linussio" di Tolmezzo e

"Civiform" di Cividale del Friuli, lezione che si è imperniata sulla "Storia della cucina classica friulana". A chiudere l'incontro, l'intervento della Lady Chef Deborah Fantini sulla "Cucina Contemporanea".

A tale convegno hanno portato i loro saluti il Presidente dell'Associazione Cuochi della Provincia di Udine

Juri Riccato, l'assessore regionale all'Agricoltura e alle Foreste **Cristiano**

Shaurli, il rappresentante del Comune di Gemona, l'assessore **Giovanni Venturini**. Erano, inoltre, presenti il Vice Sindaco del Comune



di Gemona **Adalgisa Londaro**, accompagnata dalla Presidente della Commissione Pari Opportunità **Sonia Venturini**.

Il Convegno, infine, ha visto anche gli interventi del Presidente dell'Unione Cuochi del F.V.G., **Germano Pontoni**, e della Responsabile Nazionale delle Lady Chef **Alessandra Baruzzi**.

Nella stessa serata, come annunciato, si è svolto il primo dei due appuntamenti con la solidarietà, a coronamento di questa importante ricorrenza. Primo appuntamento con l'Associazione Onlus AVULSS, che presta la propria opera nell'assistenza ai diversamente abili ed ai meno abbienti del Comune di Gemona, con la serata che ha visto partecipare alla cena, preparata dai Cuochi della sezione di Udine con l'ausilio degli Allievi di Cucina e di Sala dell'Istituto Alberghiero dello "Stringher", oltre 80 persone. In cucina tra gli altri sono intervenuti i tre allievi dell'Istituto che avevano già partecipato alle selezioni provinciali per accedere ai Campionati della Cucina Italiana di Montichiari.

La seconda serata, invece, sempre preparata dai Cuochi della Sezione di Udine, questa volta coadiuvati dagli Allievi di Cucina e di Sala della Scuola "Civiform", è stata realizzata in favore dell'Associazione HATTIVA LAB - Onlus che si occupa principalmente di persone con diverse disabilità e con difficoltà di apprendimento. 🇮🇹



*Lady
Chef*

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 F.I.C. 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 beneF.I.C.i e di volontariato.



di Stefano Pepe

Emozioni storiche e alta cucina: *un'accoppiata vincente*

UN RISTORANTE NON È MAI SOLO LA SOMMA DEI PIATTI CHE PROPONE:
DALLE MATERIE PRIME AGLI IMPIATTAMENTI, DAL SERVIZIO E I SUOI ACCESSORI
ALLA PROFESSIONALITÀ DEL PERSONALE, TUTTO CONTRIBUISCE A ELABORARE
UNA STORIA, UN'ATMOSFERA, MA SOPRATTUTTO, UN'IDEA DI CUCINA

Questa è la filosofia del **Ristorante del Relais San Lorenzo** dove la raffinata proposta culinaria del suo giovane chef **Antonio Cuomo** che permette di gustare piatti di alto livello italiani e i pregevoli prodotti tipici locali in una scenografia senza eguali, per un'esperienza irripetibile. Grazie alla sua collocazione all'interno di un sito archeologico di epoca romana e medievale gli ospiti sono trasportati in un'emozionante contesto che appaga il palato e suscita emotività del passato storico.

A guidare la cucina del ristorante San Lorenzo, piccolo gioiello da 35 coperti, c'è l'appassionato **Antonio Cuomo**, 33 anni, giovane promettente, figlio d'arte, dalle inequivocabili origini partenopee, ma cresciuto professionalmente al Nord. Sin da giovanissimo si fa notare in cucina per la

spiccata personalità e la sensibilità che esprime attraverso il suo lavoro e la manipolazione dell'ingrediente. La sua gran voglia di apprendere e di spaziare a 360 gradi nella professione, lo porta a stretto contatto con il mondo della pasticceria e della

panetteria, effettuando corsi con maestri del calibro di Fusto, Scabin e Berton. Dopo vari percorsi lavorativi obbligati attraverso i quali acquisisce notevole esperienza e consapevolezza nelle sue potenzialità culinarie, approda al San Lorenzo in qualità di chef. Aperto da tre anni tra le mura di Bergamo Alta, il ristorante con la sua ambientazione emozionante (i tavoli sono a stretto contatto con i reperti archeologici) fa da supporto alla raffinatezza dei piatti di Antonio che rasentano la perfezione con scelte molto personali, la giusta attenzione per il design culinario, e alcune piccole estremizzazioni. Ha una predilezione per il pesce, anche in funzione delle origini meridionali, ma utilizza nella sua "cucina", con consapevolezza e giusto equilibrio, frutta e spezie. Socio attivo della Federazione Italiana Cuochi è stato coinvolto nelle Show-cooking dello scorso Congresso F.I.C. alla Leopolda di Firenze, e nei programmi di "Corsi di aggiornamento Professionali Km 0" quale docente.

Lo abbiamo incontrato a Pordenone in veste di formatore presso la sede della Electrolux, in concomitanza ad un Corso organizzato dall'Unione Regionale Cuochi del Veneto, a fine giornata gli abbiamo rivolto alcune domande per capire ed approfondire il lato umano della persona e del professionista Antonio Cuomo.

Il tuo punto di forza in cucina?

Il non voler mai di smettere di conoscere e approfondire. In definitiva la curiosità.



La tua bestia nera?

Il tempo

La qualità che apprezzi di più in un collega?

La volontà

L'ingrediente più abusato del momento?

In questo momento, a mio modo di vedere, si abusa molto del limone, come in passato la rucola era di moda per tutti

E quello sottovalutato?

Sono parecchi, vengono identificati erroneamente come prodotti poveri, in primis la semplice patata.

A parere tuo, un libro di cucina veramente utile per la professione e il professionista? Uno classico e uno più recente...

Prendo sempre in mano *"Percorsi"* del grandissimo Maestro Pasticcere Gianluca Fusco. Tra i vecchi classici il *"Pellaprat"* (era la bibbia per i cuochi, lo portava sempre con sé il mio papà quando era imbarcato sulle grosse navi da crociera). Ogni tanto lo sfoglio, la buona e classica cucina arriva da là. Comunque ce ne sono tanti per la professione e fatti da altrettanti professionisti, libri tecnici e naturalmente innovativi, non voglio stilare una classifica. I libri fatti con serietà, frutto di duro lavoro, ricerca e dispendio di grandi energie meritano rispetto e condivisione da tutti.

E per cosa vorresti essere ricordato?

La mia versione della pastiera, la *"PASTI....ERA NAPOLETANA"* senza dubbio! Hanno legato il mio nome al dessert di mia creazione il *"TIRAMISU ALLA BIRRA ROSSA"* ma non ha nulla a che fare con il dolce nato in Veneto e precisamente a Treviso, è solo un gioco di parole e consistenze, estremamente piacevoli e belle, ma nulla più. Ripeto vorrei essere ricordato per la mia pastiera che è stata il frutto e l'essenza della mia intera cucina, anni di studio, di prove, ricerche, anche di fallimenti, non mi vergogno a dirlo, ma che hanno portato, oltre agli attuali piatti, al *"mio"* dessert rivisitato. Chi lo assaggia ne rimane piacevolmente colpito e conquistato.

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

Tutto ciò che è cioccolato. La crostatina, la Nutella e tutto ciò che ricorda la merendina pomeridiana dell'infanzia.

Hai un inconfessabile passione per qualche cibo o prodotto così definito "spazzatura"?

Gli Smarties, i confettini al cioccolato preferiti dei bambini. Hanno accumulato un'enorme popolarità anche nei più grandi come me, ma non per una questione di gusto, bensì per ciò che evocano nel nostro intimo, come dicevo pocanzi,

i ricordi di bimbo spensierato delle feste di compleanno e altre cose così!

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

Birra, frutta e yogurt.

Una cosa che non mangi?

Anche se è un must nella cultura gastronomica del Sud non mangio il baccalà. Lo preparo, lo assaggio, ma non ne vado matto e se posso ne faccio a meno. Comunque mai lo stoccafisso con preparazioni tipo vicentina o in sugo rosso, ha sapore decisamente marcato che con il mio palato abbastanza sottile va in contrasto, come il peperoncino. Ora i miei avi partenopei si rivolteranno nella tomba disconoscendomi: non apprezzare un prodotto emblematico della cultura gastronomica meridionale... Cosa ci posso fare, i gusti son gusti vero?

Cosa cucini per te stesso quando sei l'unico commensale da soddisfare?

Non cucino! Vado a comperare una pizza, come tanti ragazzi della mia età. La parte campana che c'è in me affiora.

Quando sei in vacanza mangi in albergo o cerchi un ristorante esterno particolare? E la destinazione gastronomica tua preferita?

Indipendentemente dai luoghi turistici due sono le mie mete: o vado a gustarmi da buon napoletano, una bella pizza o cerco ristoranti "particolari" di ogni ordine e grado per vedere e confrontarmi con la loro cucina. Penso sia una cosa d'obbligo per ogni professionista del fornello.

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

Nella mia cucina tutto è necessario e ha la sua utilità, altrimenti non me lo procurerei.

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

Certi tipi di coltelli dalla forma strana e poco funzionali, tipo la mezzaluna.

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

Più che un rito il mio è un comportamento, specie nei momenti importanti, mi chiudo, sono silenzioso e molto concentrato, anche poco socievole.



D – Adesso scherziamo un po'... vista la tua passione per i classici letterari: un girone dell'Inferno è riservato un po' al nostro mondo e alla gastronomia, chi ci manderesti ad espiare i suoi "peccati" terreni ? (esempio: vegani, stagisti dei ristoranti stellati, neo-diplomati dei corsi AIS, trasmissioni televisive, guide gastronomiche ecc.)

R – I neo-diplomati dei corsi AIS sicuramente, ma naturalmente in senso buono e con il massimo rispetto per loro e la categoria. A mio modesto avviso li trovo superficiali, cavalcano l'onda di questo momento positivo dell'intera categoria ristorativa, per entrare a far parte di un contesto alla moda, con molta superficialità e scarsa preparazione (sul campo), nonostante i vari esami e anni di studio.

Antonio se non facessi lo chef quale altra professione avresti scelto ?

Probabilmente qualche mestiere attinente alla meccanica, oppure pilota di moto, ho una passione innata per le due ruote sportive.

Qui a seguito proponiamo alcune sue proposte culinarie, a testimonianza della sua raffinata cucina. 



FRESELLA CON POMODORINO VESUVIANO, TATAKY DI TONNO ROSSO, GELATO ALLE CIPOLLE ROSSE DI TROPEA E SPUGNE ALLE OLIVE TAGGIASCHE

Per la fresella:

300 gr farina 00, 200 gr semola rimacinata, 120 gr olio evo, 22, gr sale, 18 gr lievito di birra, 220 gr acqua

Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti, lasciare lievitare e cuocere in forno con valvola chiusa a 220 gr, il tempo di cottura varia in base alla dimensione della fresella

Per le spugne alle olive:

160 gr olive nere in pasta, 100gr tuorlo d'uovo, 140 gr albume d'uovo, 20 gr farina di mandorle, sale q.b.

Procedimento:

Frullare al bicchiere tutti gli ingredienti caricarli in un sifone, iniettare 2 cariche di gas e versarlo in bicchierini di plastica da caffè, cuocere in microonde per circa 30 secondi

Per il gelato alle cipolle rosse di tropea :

acqua 180 gr, aceto 80 gr, zucchero 70 gr, glucosio 25 gr, cipolle rosse precedentemente cotte 200 gr, stabilizzante neutro 1,5 gr sale q.b.

Procedimento:

Mescolare tutti gli ingredienti in un bussolotto del pacojet e abbattere per una notte, successivamente pacossare 3 volte prima di servire

Composizione:

Completare il piatto con delle fettine dei tataky di tonno rosso, una concassè di pomodorino vesuviano, del sale in scaglie e un filo d'olio extra vergine



RAVIOLI DI PASTA ALL'UOVO CON ASSOLUTO DI MELANZANE, PETTO D'ANATRA CONFIT, TARTUFO NERO BERGAMASCO E SPUMA AL PROVOLONE DEL MONACO

Per la pasta all'uovo:

300 gr farina semola rimacinata, 200 gr di farina manitoba, 300 gr tuorlo d'uovo

Procedimento:

Procedere come una comune pasta 30 tuorli

Per la farcia assoluto di melanzane:

700 gr purea di melanzane cotta sottovuoto privata della buccia, 700 gr mirepoix di melanzane spadellata a fuoco molto vivo, gr 500 patate lesse, 200 gr pane grattugiato, a piacere basilico, sale q.b.

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti e lasciar riposare il composto, successivamente formare dei tortelli dal 15 gr cadauno

Per la spuma al Provolone del Monaco:

latte gr 500, burro gr 25, farina 00 gr 25, sale 5 gr, provolone gr

Federazione Italiana Cuochi
ficstore.it
EDIZIONE LIMITATA
CAMIONATI ALLA CINA
ANCHE IN NERO - FINO ALLA 6XL
GIACCA BILBAO SATIN NO STIRO fino a 5XL
EDIZIONE LIMITATA
NUOVA TARGA EDI 2016
ASSOCIATO 2016
official store
da **SOCIO** sconti riservati a **SOCIO**
Le credenziali per l'accesso sono:
✓ la tua e-mail (comunicata all'iscrizione)
✓ PASSWORD: numero segreto
gratta qui

500, panna fresca 150 gr.

Procedimento:

Portare a bollore il latte, a parte preparare un roux con il burro e la farina, versare il latte caldo e successivamente il provolone. Far raffreddare, incorporare la panna liquida e versare in un sifone con 2 cariche, servire caldo quindi conservare a bagnomaria ad una temperatura di 65° gradi

Per il petto d'anatra confit:

2 petti anatra femmina, sale, zucchero, 1 mazzo di basilico, timi gr 20, 4 foglie di alloro

Procedimento:

Marinare i petti anatra sottovuoto per un giorno con il 15% di sale, il 5% di zucchero e gli aromi, successivamente dorarli in padella e terminare la cottura in forno a 74 C° con sonda al cuore a 52 C°, raffreddare e tagliare sottile come un prosciutto

Composizione:

Comporre in piatto cuocendo i ravioli in modo classico, spumare con la fonduta, adagiare la fettina di anatra confit e della scaglie di tartufo nero bergamasco

**PENSAVO FOSSE
UN POMODORINO MA...**

Per la bavarese allo yogurt magro:

Yogurt magro gr 250, zucchero a velo gr 175, colla di pesce in polvere gr 12, acqua gr 60, panna montata gr 300

Procedimento:

Reidratare la colla di pesce in acqua, scioglierla in microonde aggiungendo allo yogurt e lo zucchero a velo facendo molta attenzione alla formazione di eventuali grumi (è buona regola scaldare un piccola parte di yogurt in modo tale da agevolare lo scioglimento della colla di pesce). Successivamente incorporare la panna montata, colare negli stampi, in questo caso sfere da diametro da 5 cm

Per la glassa alle fragole:

150 gr polpa di fragole passata, 350 gr sciroppo di zucchero 1/1, gelatina kappa gr 5, colorante rosso solubile q.b.

Procedimento:

Unire tutti gli ingredienti e portare a bollore in modo tale da attivare la gelatina kappa, glassare ad una temperatura di 45 C°

Per lo streusel al cacao:

burro gr 128, zucchero di canna gr 128, sale 1,5, farina 00 gr 94,5, cacao in polvere gr 30

Procedimento:

Procedere come un comune crumble quindi impastare in planetaria con la foglia tutti gli ingredienti, stendere sul Silpat e cuocere a una temperatura di 155 c°

Composizione:

Comporre il piatto a piacimento



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	31
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	29
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	41
Conservas Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	84
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	27
Fic Store			www.ficstore.it	56
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	59, 61
Italmill		030 7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com	81
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	47
Metro Italia			www.metro.it	69
Orologel	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	21
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	23
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	17
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	49
Tanelli		info@tanelli.it	www.tanelli.it	26
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	83
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	43



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

Come verificare e valutare

A SCUOLA, COME NELLA VITA PROFESSIONALE, UNO DEI PASSAGGI TRASCURATI

È QUELLO DELLA VERIFICA E DELLA CONSEGUENTE VALUTAZIONE DEI LIVELLI RAGGIUNTI

Lontano è il ricordo, che spero appartenga ormai a una scuola che non è più, dove la verifica era vista come un momento punitivo per reprimere le situazioni di indisciplina di un singolo o peggio ancora di un'intera classe. Una scuola che si preoccupava di esprimere valutazioni dirette a reprimere e penalizzare direttamente l'allievo e non a correggere gli errori contenuti nell'elaborato. Bollati questi lontani ricordi come madornali errori emergono altre leggerezze metodologiche. Un errore grossolano è considerare la verifica come momento a se stante e non parte di un percorso.

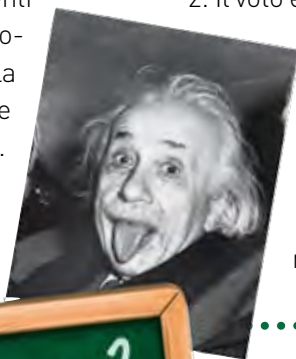
Troppi docenti concentrano tutte le loro capacità ed investono le loro risorse per sviluppare le lezioni e, proprio perché appassionati della loro disciplina, vorrebbero sfruttare tutto il tempo a loro disposizione per trasmettere un bagaglio completo ai loro allievi. Il rischio è perdere di vista l'elemento fondamentale: l'obiettivo del lavoro di docente è riuscire a trasmettere all'allievo conoscenze, competenze e abilità verificandone l'avvenuta acquisizione. Si rende quindi necessario pianificare da subito i momenti di verifica inserendoli in un percorso lineare e logico programmandone modalità e tempistica. La verifica è parte integrante della programmazione didattica e può essere articolata su più livelli. Classici sono tre livelli di verifica dal test, a scelta multipla oppure vero o falso, al testo di cinque righe fino all'elaborato di venti righe.

Per ogni argomento possiamo quindi somministrare alla classe tre prove: dalla verifica a scelta multipla per verificare la semplice acquisizione di un lessico appropriato, l'immediatezza dell'apprendimento, l'elasticità e

l'attenzione dell'allievo. Con la domanda a risposta breve contenuta in cinque righe si può valutare la capacità di individuare le parole chiave ed ordinarle in una frase compiuta. Con la costruzione un periodo di venti righe il pensiero diventa molto più articolato e complesso dando spazio anche a collegamenti interdisciplinari.

Per le materie che prevedono una valutazione pratica, il livello di valutazione superiore è d'obbligo, come quello di applicazione delle competenze. È quindi nella prova pratica o nel caso pratico che tutta la programmazione disciplinare acquisisce il suo senso specifico. La prova pratica offre una vasta gamma di possibilità: dalla valutazione della singola prova mirata all'acquisizione di una tecnica (tagliare, dissossare, filettare) alla prova relativa alla preparazione di un piatto completo. In ogni caso è il docente che deve avere e trasmettere chiarezza rispetto alla prova, abbandonando definitivamente tre madornali errori:

1. La verifica come strumento di punizione.
2. Il voto espresso sulla persona ("Ti meriti questo voto!") e non in relazione alla prova sostenuta ("Il tuo lavoro vale questo voto!").
3. L'idea che tutto si compia in quella prova e che non ci sia possibilità di recupero. Dobbiamo sempre dare ai nostri allievi una visione positiva e far intravedere loro una possibilità di miglioramento. 🇮🇹



IPSE DIXIT

"Non insegno mai nulla ai miei allievi.
Cerco solo di metterli in condizione di poter imparare".
Albert Einstein



PROFESSIONAL

Finalmente una base alla tua altezza.

**GUSTO
TRADIZIONALE,
RISULTATO
PROFESSIONALE.**



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





di Stefano Pepe

Ateneo della Cucina Italiana

L'emozione in un "bouchée"

L'ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA, GUIDATO DA GIANLUCA TOMASI, VALORIZZA E PORTA ALL'ESTERO I VALORI DELLA FEDERAZIONE

Con l'insediamento della nuova Presidenza c'è stato un rinnovamento all'interno della Federazione Italiana Cuochi, con una profonda riorganizzazione gestionale e organizzativa, con l'intento di porre il "socio" ed i suoi reali bisogni al centro della primaria attività della FIC, creando e fornendo ai tesserati strumenti utili all'accrescimento professionale.

Uno di questi "strumenti" è l'**Ateneo della Cucina Italiana**, di cui **Gianluca Tomasi** è il nuovo e diretto responsabile. Le attività del Dipartimento, su indicazione del Presidente Pozzulo, non sono più rivolte ai soci operanti in Italia, come nelle passate gestioni, bensì a coloro che operano e rappresentano la Federazione all'estero, con l'intento di valorizzare la cucina italiana nel mondo attraverso opportunità fatte di momenti di confronto, di aggiornamento, di dialogo e soprattutto di incontri di formazione ed informazione professionale.

La prima lezione del "nuovo" Ateneo si è svolta in Francia, su esplicita richiesta della **Delegazione FIC francese**, attraverso il suo

Presidente Antonio Passaseo, presso l'Istituto di ristorazione "**Stork de Guebwiller**", nella omonima località dell'Alto Reno nella regione dell'Alsazia. Tanto entusiasmo e curiosità hanno accolto la performance del responsabile dell'Ateneo Gianluca Tomasi, che ha spiegato e mostrato delle tecniche differenti per la preparazione di finger food, davanti ad un folto pubblico formato da 30 professionisti ed oltre 20 studenti dell'Istituto. Lo chef, attraverso le sue numerose preparazioni, ha dimostrato come si può valorizzare tutto il territorio nazionale utilizzando varie eccellenze delle regioni italiane. Presenti per la prima data di attività FIC all'estero anche il Presidente nazionale, **Rocco Pozzulo**, ed il Presidente vicario **Carlo Bresciani**.





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





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

Cuoco e sommelier *è gioco di squadra!*

UN FILO DIRETTO DEVE UNIRE SALDAMENTE LA PROGRAMMAZIONE DELLA CUCINA CON LE SCELTE DELLA CANTINA. MENÙ E CARTA DEI VINI SONO DUE LATI DELLA STESSA MEDAGLIA, CHE DEVONO ESSERE CORONATI DA UN SERVIZIO IMPECCABILE IN SALA

Sempre più spesso, ormai, i ristoranti sono dotati di una Carta dei Vini che, fatta eccezione per qualche locale proprio da evitare, danno al cliente un ampio margine di scelta. Ma avere una buona scorta di bottiglie, anche di diverse annate e di vari prezzi, non basta. Occorre che le attività della cucina siano strettamente legate alle scelte che si fanno per la cantina di quel determinato ristorante e che il cuoco (che molto spesso è anche il titolare stesso del locale) sia a stretto contatto con il sommelier e che questi sia il suo alter ego in sala.

Un ristorante che voglia soddisfare le esigenze di un

cliente deve possedere innanzitutto un'ottima scorta di vini che rappresentino il territorio in cui il ristorante opera. I vini prodotti nella provincia di appartenenza dovrebbero, dunque, essere un ottimo biglietto da visita per i commensali. Questo, naturalmente, nei casi in cui il cuoco professionista senta di dover essere, nella realizzazione delle proprie ricette, un vero e proprio ambasciatore della propria terra. Come in una piacevole scala gerarchica, poi, i vini che occuperanno la cantina dovranno anche rispecchiare le altre province di quella determinata regione, per poi passare ai vini nazionali ed anche a qualche etichetta internazionale. Questo è ciò che si chiama "cantina completa" di un ristorante, dove sarà possibile trovare tutte le tipologie di vini desiderati: dai bianchi giovani agli spumanti, dai rossi importanti e strutturati ai passiti, ai vini liquorosi, passando per Doc (Denominazione di origine controllata), Docg (Denominazione di origine controllata e garantita) e Igt (Indicazione geografica tipica) di una certa rilevanza, fino ai vini esteri.

Non deve sembrare scontato sottolineare come una cantina di ristorante debba rispettare tutte le norme igienico-sanitarie previste dalla legge, così come deve avere una temperatura ideale che oscilli tra i 10° e i 15°C, con una umidità non inferiore al 70% ed una illuminazione leggera, non invasiva, che consenta di lavorare al suo interno ma senza disturbare il riposo dei vini. Oggi le cantine sono comunque refrigerate elettronicamente e le associazioni di sommeliers hanno diffuso le temperature adeguate di servizio dei vini, che andrebbero rispettate. Si va, così, dal tetto massimo di 18 gradi consentito per i vini rossi agli 8-10 gradi per i bianchi giovani, fino ai 12



gradi per i bianchi più strutturati, per i passiti e i liquorosi. Per gli spumanti si può oscillare, invece, tra i 4 e gli 8 gradi di temperatura di servizio, mentre è ormai rigettata da tutti la prassi sbagliata di "a temperatura ambiente" (impossibile, ad esempio, in quei locali dove nell'ambiente si raggiungono e spesso si superano i 30 gradi). Da tenere conto, inoltre, che un vino, una volta uscito dalla cantina per consentire il servizio, perde già almeno due gradi.

Della manutenzione ed aggiornamento della cantina se ne occupa il sommelier, che avrà preventivamente degustato piatto dopo piatto tutte le creazioni culinarie dello chef e saprà dunque perfettamente abbinare le giuste etichette.

I vini saranno disposti in cantina a seconda delle tipologie (bianchi, rossi, bollicine...), per annate, per regioni di provenienza. Gli spumanti e i vini bianchi giovani saranno collocati nella parte inferiore della cantina, a circa 30 cm da terra, poiché qui la temperatura sarà più bassa, ma mai i vini dovranno toccare il suolo per evitare la formazione di eventuali muffe ed il successivo contatto con le bottiglie. A seguire, man mano che si sale, la disposizione vedrà i vini bianchi strutturati, i liquorosi, i vini rosati, i rossi giovani, i rossi strutturati ed infine i vini rossi importanti.

Una volta in sala, un aspetto che deve essere assolutamente curato nel sommelier è la sua discrezione, unita ad un importante bagaglio culturale. La sua preparazione dovrà spaziare, esattamente come le etichette, dalla perfetta conoscenza del territorio che egli assieme al cuoco rappresenta fino alle etichette ed ai vitigni nazionali e internazionali. Ma la sua preparazione non dovrà essere per nulla invadente: non c'è niente di peggio di un sommelier che, mentre si cerca di degustare il proprio piatto, ci fa la storia di questo o di quel vitigno, dell'annata migliore o peggiore, della pioggia che ha danneggiato l'agricoltura in quel determinato periodo... se tutte queste informazioni, ovviamente, non siano richieste dal cliente stesso. Il sommelier dovrà tenere sempre presente che potrebbe avere dinanzi a sé commensali molto più preparati di lui oppure clienti che non masticano un solo termine di enologia. Eppure, sia nell'uno che nell'altro caso il suo comportamento dovrà essere di assoluto rispetto e di supporto alle scelte da compiere. Esattamente come in un negozio di abbigliamento o di altro genere, si deve ricordare che il cliente ha sempre ragione e che, se alla fine la sua scelta cade su un vino sbagliato, lo si farà presente, motivando la propria spiegazione, ma all'insistenza del cliente si procederà alla degustazione



e all'opportuno servizio. Generalmente, soprattutto nelle sale maggiormente affollate, una volta aperta la bottiglia, il sommelier annusa il tappo e procede a servire la persona che ha fatto la comanda. Sarebbe più corretto che lo stesso sommelier avesse un proprio calice e procedesse alla degustazione del vino. Una volta avuto lo "sta bene" del cliente, servirà i commensali secondo le regole del galateo internazionale: prima le autorità ecclesiastiche, se presenti al tavolo, poi le signore più adulte, poi le altre signore, poi gli altri commensali ed infine si torna al cliente che ha fatto la comanda. Durante il pranzo o la cena dovrà fare sempre attenzione che nessun calice sui tavoli resti vuoto.

Il sommelier dovrà avere un proprio tavolino di servizio, per aprire le bottiglie e non disturbare i clienti durante le operazioni. Avrà un apposito cavatappi ed un frangino (tovagliolo) con cui asciugherà le eventuali gocce che fuoriescono dalle bottiglie: frangino color bordeaux per i vini rossi e bianco, invece, per i bianchi. Avrà il termometro a lettura rapida ed il secchiello del ghiaccio per i vini bianchi da tenere in fresco.

Sembrano, all'apparenza, operazioni da "manuale del perfetto sommelier", che poco magari hanno a che fare con i piatti che il cuoco intanto sta preparando in cucina. Ed invece si dovrebbe comprendere la vera importanza di simili gesti che, al pari dell'accoglienza, del ricevimento e dei garbati sorrisi rivolti ai clienti, determinano il successo o il fallimento di un ristorante. 🍷

Abruzzo

Forum dell'Accademia Italiana della Cucina d'Abruzzo: illustrate le nuove tecnologie in cucina

Lil 5 marzo, presso il ristorante “Giardino degli Ulivi” di Rosciano (Pe), il coordinamento territoriale dell'Abruzzo dell'Accademia italiana della cucina ha tenuto un forum su “Le nuove attrezzature in cucina: sottovuoto, abbattitore e forno tecnologico”, organizzato dal consigliere nazionale dell'Accademia, l'abruzzese Mimmo D'Alessio, e con la presenza del neopresidente nazionale Paolo Petroni a relazionare sul tema è stato il presidente dell'Unione Cuochi Abruzzesi e dirigente nazionale FIC, Andrea Di Felice. “Il cuoco contemporaneo – ha spiegato Di Felice – oggi ha delle responsabilità non indifferenti, che non sono finalizzate solamente al singolo mestiere, già complesso, del sapere cucinare. Deve avere una buona conoscenza, oltre che una buona praticità, tecnica e della materia prima in modo da essere il principale responsabile della salute del proprio cliente, partendo da una selezione accurata della materia prima, ed evitare possibilmente tutti quei prodotti già confezionati e a volte carichi di additivi alimentari”.

Si è poi affrontato il tema del sottovuoto come principio fisico, dai vantaggi delle cotture degli alimenti, che diventano più leggeri e digeribili mantenendo inalterate le qualità

organolettiche e nutrizionali, alla loro conservazione spiegando il concetto della *Shelf life* di un prodotto introducendo un'altra importantissima attrezzatura: l'abbattitore di temperatura. Questo strumento consente, infatti, di portare nel minor tempo possibile un alimento caldo sotto i 10°C affrancandolo dai rischi di contaminazione batterica dovuti all'esposizione del cibo ad una tem-



Andrea Di Felice, Massimo Di Cintio e Paolo Petrone Presidente Accademia Italiana della Cucina

peratura ambiente. Ma la surgelazione consente anche di potere effettuare diverse preparazioni che necessitano di precisione e forme particolari, oggi indispensabili per una presentazione dei piatti impeccabile. Successivamente Di Felice ha spiegato la più grande innovazione tecnologica in cucina, ossia il forno tecnologico. Un vero e proprio aiuto che affianca il

duro lavoro del cuoco: cotture a bassa temperatura, il sistema multi cottura, la pianificazione e la razionalizzazione delle cotture, i vantaggi delle cotture a vapore, l'ottimizzazione e l'economia di produzione, la capacità di poter registrare tutti gli step e le temperature in camera per una perfetta gestione del sistema HACCP, la facilità della pulizia con il sistema dell'autolavaggio e tanto altro ancora. In conclusione, Di Felice ha asserito che “la sinergia scaturita dal perfetto utilizzo di queste tre tecnologie genera un'organizzazione dell'impianto di cucina: il sistema del “cook and chill”. Esso trasforma la cucina in un ambiente di lavoro soddisfacente, dando particolare importanza allo sviluppo della risorsa umana, e rendendo le persone consapevoli delle mete aziendali e dei processi gestionali fluidi, dove le decisioni vengono prese velocemente e realizzate senza che vi siano problemi relazionali. “L'organizzazione classica della cucina – ha concluso il relatore – vista la mole di lavoro e la mancanza di tecnologie, portava ad innumerevoli ore di lavoro, quindi ne conseguiva un malessere psicofisico. Le nuove tecnologie, invece, permettono al cuoco di avere una qualità di vita nettamente superiore, tutto ciò a beneficio dell'ospite dell'azienda ristorativa.”

L'eleganza e la personalità nei prodotti Table Top Trade



“È fondamentale saper presentare un bel piatto. Oggi nella ristorazione si gusta anche con la vista, uno dei sensi fondamentali in cucina. I giusti colori, la giusta disposizione degli ingredienti e, naturalmente, il giusto piatto e il giusto calice rappresentano il massimo per una degustazione”. Gran parte della filosofia di Table Top Trade si rispecchia nelle parole del suo direttore commerciale, Roberto Sperandio, che assieme agli altri due soci, il direttore amministrativo,

Silavano Grossi, e il direttore logistica e controllo di gestione, Roberto Tribotti, porta avanti questa grande idea. Già, proprio così, perché Table Top Trade non vuole essere soltanto una rappresentanza di prodotti, ovviamente di eccellenza, in Italia, ma anche una grande idea, ovvero mettere a disposizione di professionisti del settore alberghiero e della ristorazione la lunga esperienza maturata in decenni di lavoro.

Tante e valide soluzioni per l'allestimento della tavola, a seconda del locale e delle esigenze del titolare, tenendo sempre conto, come spiega Sperandio, del valore etico, del vantaggio economico, della vera qualità del servizio e della vita del prodotto.

Table Top Trade è il distributore dei marchi Schönwald (letteralmente, “bel bosco”, dal nome del paese dove ha sede) e WMF in Italia, due aziende tedesche che producono porcellana da tavola, piatti e accessori (pirofile, vassoi, servizi per buffet), sia bianchi che personalizzati, la prima; posate, oliere, formaggiere, vassoi, fino all'assortimento per la prima colazione, la seconda.

Da anni, ormai, Table Top Trade è partner ufficiale della Federazione Italiana Cuochi e vanta almeno venticinque agenzie in tutta Italia, operanti principalmente nel settore HO.RE.CA. Tra i suoi clienti, anche importanti compagnie aeree e navi da crociera, oltre naturalmente a rinomate strutture alberghiere. Nel settembre del 2014, e per altri quattro anni, è stata rinnovata la collaborazione con FIC. “Una partnership certamente importante, – conclude il direttore commerciale – poiché gli Chef sono interpreti fondamentali nella ristorazione”. Obiettivi futuri? La parola ancora a Sperandio: “Vorremmo realizzare proprio con FIC un piatto con la sua approvazione. Sarebbe davvero un sigillo importante di questa lunga e duratura esperienza insieme”.



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

Abruzzo

*Il cuoco del futuro?**Ricercatore e disponibile alla condivisione*

Avoler sintetizzare, è proprio quello espresso nel titolo il concetto emerso nelle scorse settimane durante il seminario di formazione organizzato dall'Unione Cuochi Abruzzesi con il patrocinio della Federazione Italiana Cuochi, che ha ospitato gli interventi di saluto di Vittorio Sallustio e di Gabriella Bugari, rispettivamente presidenti delle unioni regionali del Molise e delle Marche. Obiettivo dell'incontro è stato disegnare i tratti caratteristici professionali del cuoco contemporaneo attraverso le relazioni di autorevoli esperti del settore, introdotti dal giornalista enogastronomico Massimo Di Cintio. Di grande interesse l'intervento di Franco Luise, executive chef dell'hotel Hilton di Praga dove dirige 80 cuochi in 4 cucine, che ha spiegato come la gestione della cucina debba essere scientifica senza più improvvisazione. "Lo

chef – ha detto Luise – deve organizzare la sua azione come se si trovasse in un tempio sorretto da quattro pilastri, ognuno dei quali concorre a rendere stabile e duraturo il ristorante: il primo rappresenta la capacità di coinvolgere, motivare e fare squadra con la brigata di cucina; il secondo, la conoscenza delle caratteristiche organolettiche dei prodotti; il terzo la conoscenza delle

nuove tecniche di cottura e di lavorazione dei prodotti, la padronanza della tecnologia e dell'informatica degli strumenti di cucina; il quarto è la capacità di gestione precisa dei costi. Per essere in grado di far brillare questo tempio, – ha aggiunto Luise – lo chef moderno deve andare oltre i fornelli, confrontarsi e aggiornarsi per poter innovare, sviluppare e far crescere la propria cucina".

Il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo, si è soffermato su alcuni aspetti del progetto "Il cuoco 3.0 Visioni Valori

tutelare il consumatore e al contempo di valorizzare una professione che deve essere sempre più adeguata ai tempi". Dello stesso avviso il presidente regionale dell'UCA, Andrea Di Felice, che ha proposto di lavorare alla formazione di una nuova figura professionale che il mercato della ristorazione richiede sempre più spesso: il Cooking Professional Manager (CPM) ossia "un cuoco che abbia capacità scientifica di gestione del settore, con competenze che vanno dalla progettualità del layout della cucina alla costruzione del menu, dalla conoscenza delle tecno-

logie più avanzate alla conoscenza delle caratteristiche dei prodotti e alla padronanza delle tecniche per valorizzarle, dalla gestione degli acquisti alla capacità di fare squadra della brigata di cucina".

Un concetto

rilanciato anche dall'intervento del sociologo Ezio Sciarra che, nell'illustrare l'evoluzione sociale di questa professione, ha sostenuto come "il cuoco, da operatore dei fornelli, è diventato manager dell'alimentazione, capacità che deve saper coniugare con la maestria di essere baluardo del gusto autentico dei prodotti e dei sapori".

William Zonfa, giovane chef stellato



Vantaggi": "È fondamentale – ha detto – puntare sulla formazione costante del cuoco, il quale non è più soltanto colui che sa cucinare, ma è un professionista in grado di valorizzare il proprio piatto e tutto ciò che ha concorso a realizzarlo. A tal proposito la FIC sta lavorando con il Ministero del Lavoro per ottenere il riconoscimento di una certificazione del cuoco che sia in grado di

abruzzese, ha spiegato il suo concetto di innovazione in cucina presentando un video con la sua ultima ricerca sul pomodoro, uno dei simboli della gastronomia italiana nel mondo: “Innovare significa esaltare i sapori tradizionali attraverso le nuove tecniche di cucina e le tecnologie più avanzate, ma sempre personalizzando fortemente il proprio lavoro seguendo la propria sensibilità e

dunque anche cambiando forma, consistenza o concentrazione ai prodotti, rispettandone la qualità e il valore nutrizionale”. Un confronto, quello organizzato in Abruzzo, dal quale è emerso chiaramente il messaggio secondo il quale il cuoco contemporaneo è un professionista sempre più spesso chiamato a svolgere un ruolo più complesso, dentro e fuori dalla cucina,

e che per questo deve possedere un ampio bagaglio culturale e manageriale di alto livello, una cultura intesa come curiosità, come desiderio di approfondire, ricercare, ascoltare, sperimentare, condividere e mettere in discussione il proprio sapere per essere in grado di trasferirlo attraverso i suoi piatti al cliente.

Lorenzo Pace

Abruzzo

Oro al Team Cuochi Abruzzesi ai Campionati della Cucina Italiana

Il 19 marzo il Team Cuochi Abruzzesi ha partecipato ai primi “Campionati della Cucina Italiana” svoltisi a Montichiari (Bs). Il team, guidato dallo chef Michele Ottalevi e composto dagli chef Mario Rabottini, Ernesto Cinalli, Cristian Di Tillio, Denys Ladisa e Vito Giansante, ha conquistato la medaglia d’oro con il punteggio più alto della giornata e ha ricevuto anche il premio speciale per la “Migliore documentazione tecnica: del menù, delle ricette e del calcolo nutrizionale” esposte nell’originale brochure “L’Abruzzo nel cuore”. Nel ringraziare i componenti della squadra e gli sponsor che l’hanno sostenuta,

il capo team Michele Ottalevi ha dichiarato: “Questa vittoria è stata determinata da diversi elementi: grande passione, tanti sacrifici, amore per i prodotti del territorio, studio e ricerca di tecniche di cottura e soprattutto una forte sinergia tra i componenti del Team”. La squadra abruzzese ha conquistato il podio più alto preparando un menù per 60 persone con prodotti tipici abruzzesi. Molto articolata la composizione dei piatti, sia per l’ampia scelta di prodotti utilizzati sia per le tecniche di preparazione e le tecnologie più avanzate impiegate per la loro realizzazione. I piatti preparati sono stati: il “Baccalà in olio cottura,

salsa della sua pelle e pane cotto. Rollatina di gamberi rossi con ricotta agrumata e asparago, insalatina agrodolce foglie e ortaggi con maionese al miele e caviale d’arancia.” La “Sella di coniglio farcita di “cacio e uova” con verza e il suo fegato. Terrina e sfera di cosce e spalle, rosti di patate e carciofo, crema di zucca, fungo scottato, taccola e cipolla rossa.” Lo “Scrigno di pasta fillo, pere e cioccolato alla cannella, pralinato di mandorle, bavarese al mango, gelato al cioccolato bianco e rosmarino con spugna di Centerba, coulis al Montepulciano e tuille di Alchermes.” Il presidente dell’Unione Cuochi Abruzzesi, Andrea Di Felice, nel commentare con orgoglio lo straordinario risultato ottenuto dal Team, ha detto: “Questo esito è il frutto di un lavoro collegiale e organizzativo che da anni abbiamo messo in campo, basandolo su tre concetti: formazione, ricerca e condivisione”.

Lorenzo Pace



Agrigento

Premio "Totò Schifano": il "N. Gallo" si aggiudica l'VIII edizione

Si è tenuta nell'istituto alberghiero "Ambrosini" di Favara l'VIII edizione del premio "Totò Schifano". La manifestazione, organizzata dall'Associazione Cuochi Agrigento, anche quest'anno ha visto partecipare gli studenti appartenenti a diversi istituti alberghieri siciliani. Sette le "squadre" in tutto provenienti da Agrigento, Nicolosi (CT), Marsala (TP), Mazara del Vallo (TP), Bivona (AG), Sciacca (AG), Gela (CL). Tema di quest'anno "Secondo piatto vegetariano ovo lacto". Un'impresa di non poco conto se si considera che gli studenti dovevano stupire una giuria degustativa di tutto rispetto, composta dallo chef Sergio Sinagra, presidente dell'Associazione Cuochi di Agrigento, dal sommelier Totò Collura, dal giornalista Salvatore Arancio, da Massimo Brucato Fiduciario di Slow Food Agrigento. Presente inoltre Vincenzo Tarantino, già presidente regionale in Sicilia e vice presidente nazionale dell'Associazione Cuochi, grandissimo Chef internazionale che insieme all'indimenticato Totò Schifano ha circuitato le bontà mediterranee nel mondo. A monitorare parametri come l'igiene in cucina, i tempi di preparazione e uscita dei piatti e l'uso di tecnologie per la loro realizzazione, una giuria tecnica composta dallo Chef Salvatore Avenia e dallo chef Roberto Buzzurro. Presenti, inoltre, alcuni tra i vincitori del concorso nazionale della

Federazione Italiana Cuochi tenutosi a Montechiari lo scorso 18-21 marzo. In quella occasione sono stati diversi i premi ottenuti, a cominciare dalla sezione senior con Roberto Buzzurro, che si è aggiudicato la medaglia d'argento K3 (pasticceria), Massimo Ballarò, vincitore della medaglia d'argento "tavolo freddo", Vincenzo Di Palma, che si è aggiudicato la medaglia d'argento "K1" (piatto caldo), Francesco Virga, aggiudicatosi la medaglia d'oro e il titolo nazionale nella sezione D2 (pezzi artistici), Vincenzo Curaba, cui è andato un diploma; e gli junior Annalisa Micalizio, che ha ottenuto il bronzo nella sezione K1, Pietro Salamone, che ha ottenuto l'oro il titolo nazionale ed è quindi campione italiano nella sezione K1, Alen Mangione bronzo nella sezione K1, Antonio Ingrao oro nella sezione K3 e selezionato per la Nazionale Italiana Cuochi, Pino Nicolosi, che ha ottenuto il bronzo nella sezione D2, e Vincenzo Curaba, cui è stato assegnato un diploma. Grazie alla loro arte sopraffina, i succitati chef ed aspiranti tali hanno consacrato Agrigento come prima provincia d'Italia per medaglie e titoli ottenuti, arrivando così terza per quanto riguarda il medagliere nazionale. Rimanendo in tema di premi, ad aggiudicarsi il primo premio

dell'VIII trofeo "Totò Schifano" è stato l'I.P.S.C.E.O.A. "N. Gallo" di Agrigento, con il suo "Tortino di doppi legumi con cuore fondente di caprino girgentano e uovo in doppia camicia mandorlata in rete di pane nero di tumminia" realizzato da Alessandra Volpe e Marta Farruggia, servito dall'assistente di sala Gaetano Milioto. Il piatto è stato accompagnato da un vino Chardonnay Planeta. Gli altri premi sono andati all'I.P.S.S.A.T. "Rocco Chinnici" di Nicolosi (CT) per "il miglior servizio del piatto e del vino", all'I.S.I.S.S. "Abele Damiani" di Marsala (TP) per "la migliore preparazione culinaria", all'I.I.S. "F. Ferrara" di Mazara del Vallo (TP) per "il miglior accostamento enologico ed analisi sensoriale del vino prescelto", all'I.I.S.S. "L. Pirandello" di Bivona (AG) per "la migliore ricerca e relazione sul piatto e i suoi ingredienti" e all'I.I.S.S. "C. Amato Vetrano" di Sciacca (AG) per "il piatto più originale".

Marcella Lattuca



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.



Ancona

100 chef marchigiani. 100 ricette, frutto di amore e passione per il lavoro

Questo libro racconta l'amore e la passione per un lavoro e l'amicizia di un gruppo di persone che si ritrovano nell'Associazione Provinciale Cuochi Ancona con sede presso l'I.I.S. A. Panzini di Senigallia.



L'idea è stata quella di dar voce ad un prodotto straordinario, l'olio extravergine di oliva delle Marche e i suoi eccezionali Monovarietali, per sensibilizzare tutti noi, chef e non solo, ad utilizzare sempre più oli di qualità, preferendoli a quelli a basso costo di dubbia provenienza. Cento chef marchigiani impegnati nella realizzazione di una ricetta che interpretasse al meglio questa nostra eccellenza, un team di professionisti incredibilmente eterogeneo, composto da giovanissimi cuochi pieni di entusiasmo, dai più famosi, blasonati e stellati a chi propone una cucina semplice, a chi la interpreta in maniera più elaborata, ma anche maestri pasticceri, maestri

panettieri e maestri gelatai, fino a coloro che portano alto il nome della cucina italiana all'estero e che oggi sono chef rinomati in Inghilterra, Canada, Russia, Stati Uniti, Hong Kong e Nuova Zelanda. Le fasi pratiche di realizzazione di questo libro si sono svolte in 5 giornate full immersion da novembre a gennaio all'interno dell'Istituto Alberghiero di Senigallia, dove è stato allestito un set fotografico dal fotografo Andrea Ferreri. In parallelo la Dott.ssa Barbara Alfei dell'ASSAM con un attento e scrupoloso lavoro ha dapprima suddiviso gli oli extravergine monovarietali delle Marche in 6 tipologie sensoriali caratterizzate da famiglie di profumi e sapori e poi abbinato ad ogni ricetta un olio. Ne

è conseguita quindi, una ripartizione e una indicizzazione delle ricette in 6 categorie. Con l'aiuto di esperti Sommelier e dell'AIS Marche ad ogni ricetta è stato abbinato un vino della nostra regione. Infine il volume è stato interamente tradotto in inglese per assicurare la massima diffusione. Il piacere di condividere con molti colleghi questa passione meravigliosa per la cucina, il confronto con tanti amici vecchi e nuovi, il vedere con quanto entusiasmo gli chef hanno aderito a questo progetto credo veramente che non abbia prezzo. È questa la straordinaria adrenalina che ognuno di noi sente, che ci accumuna e ci unisce in un'unica grande famiglia.

Luca Santini

Ascoli Piceno

I cuochi ascolani in visita da San Francesco Caracciolo

L'associazione Il 12 aprile la nostra delegazione dell'Associazione Cuochi

Ascoli Piceno, con a capo il Presidente Gianmarco Di Girolami, si è recata a fare visita al Santo Patrono

dei cuochi d'Italia, San Francesco Caracciolo, nella sua cittadina natale, Villa Santa Maria (Chieti).



L'Associazione Cuochi Valle del Sangro, nella figura del Presidente Onorario, Antonio De Sanctis, ci ha accolti con grande cordialità, disponibilità e simpatia. Il bravissimo prof. Antonio Di Lello ci ha coinvolto nella visita dei luoghi dove S. Francesco è vissuto con la Sua famiglia.

Alla fine della visita abbiamo partecipato alla funzione religiosa nella cappella di S. Francesco Caracciolo. Una giornata davvero stupenda, da incorniciare. Ringraziamo l'Associazione Cuochi Valle del Sangro e chi ha reso possibile tutto ciò.

Sonia Darini

Avellino

Concorso "Miglior Allievo" alla presenza di Heinz Beck

Lo scorso 15 aprile presso l'I.P.S.S.E.O.A. "Manlio Rossi Doria" di Avellino si è svolto il concorso "Miglior allievo di Enogastronomia-Cucina 2016" promosso da AssoAPI, Associazione Cuochi Avellinesi e la dirigenza scolastica del noto istituto. Nei laboratori della scuola si sono sfidati otto rappresentanti di diversi istituti della Campania, selezionati tra gli allievi dell'ultimo anno. A giudicarli è stata una giuria di esperti presieduta da Heinz Beck, chef stellato del ristorante "La Pergola" a Roma. Con lui sedevano al tavolo: Carmine Scarano (presidente AssoAPI), Marianna Borea (giornalista RAI), Vito Amato (Segretario dell'Unione Regionale Cuochi Basilicata) e Antonio Del Franco (Associazione Italiana Sommelier). Una competizione che ha visto in gara l'I.P.S.A.T Alberghiero "E.V. Cappello" di Piedimonte Matese (CE), l'Istituto di Istruzione Superiore "Enzo Ferrari" di Battipaglia (SA), l'Istituto di Istruzione Superiore "G. Filangieri" di Cava d'Alavere (SA), l'I.S.I.S. "To-

gnazzi De Cillis" di Pollena Trocchia (NA), l'I.P.S.S.E.O.A. "Manlio Rossi Doria" di Avellino, l'I.P.S.E.O.A. "I. Cavalcanti" di Napoli, l'Istituto di Istruzione Superiore "G. Ronca" di Solofra (sede I.P.S.E.O.A. di Montoro) e l'Istituto Statale di Istruzione Superiore "L. Dè Medici" di Ottaviano (NA). Proprio al maestro Beck, presidente di giuria, è toccato il compito di proclamare i migliori allievi della prima edizione del concorso: al terzo posto Andrea Rullo del "Manlio Rossi Doria" di Avellino con il "Dolce Irpinia"; al secondo gradino del podio Carmine Di Maio del "G. Ronca" di Montoro con "Le alici delle meraviglie" e al primo posto Assunta Cibelli dell'"Enzo Ferrari" di Battipaglia con il piatto considerato più difficile dalla commissione, ovvero "Spaghetto cotto in centrifugato di peperoncino con vongole". Alla vincitrice è andata una borsa di studio di 500 euro. Inoltre potrà seguire gratuitamente un corso di cucina dell'AssoAPI. "La competizione – spiega Luigi Vitiello presiden-

te dell'Associazione Cuochi Avellinesi e dell'Unione Regionale Cuochi della Campania - aveva come finalità quella di creare momenti di confronto, di crescita e di stimolare la creatività dei futuri cuochi. Il concorso, che prevedeva per i primi tre classificati degli stage presso Assoapi, ha rappresentato un incentivo e uno sprone per tutti i partecipanti e nel contempo è servito a promuovere e valorizzare il patrimonio enogastronomico e turistico della regione Campania. Inoltre, la finalità della manifestazione, così come per CEA Italia, era quella di promuovere le eccellenze alimentari italiane nel mondo, nonché assicurare il trasferimento alle giovani generazioni delle conoscenze e competenze della grande tradizione culinaria italiana con particolare attenzione alla ricerca e all'innovazione". Commissari di cucina sono stati: Michele Casula,

71



Pietro Del Franco, Enzo De Gisi, tutti consiglieri dell'A.C.A., e il socio Luca Pugliese. La lunga mattinata all'alberghiero ha previsto anche il dibattito "La creatività è la risposta che apre le porte del futuro" moderato dallo chef giornalista Pietro Roberto Montone, vice presidente della Federazione Italiana Cuochi con delega per il Sud Italia. Allo stesso sono intervenuti: Marco Maietta, maestro birraio, gli chef Mirko Balzano, Giovanni Mariconda, Paolo Barrale, Giovanni Arvonio, la pasticciera Carmen Vecchione, nonché molti altri professionisti del settore. Tra gli interventi conclusivi quello dell'assessore regionale alla formazione e alla pari opportunità Chiara Marciani che ha colto nell'incontro di oggi all'alberghiero di Avellino un "momento d'ascolto delle esigenze

ze della scuola e della formazione. Vogliamo incrementare il numero di enti che si occupano di formazione e dell'inserimento immediato nel mondo del lavoro soprattutto nel settore agro-alimentare. Dobbiamo puntare a creare giovani che possono diventare ambasciatori della Campania, della nostra cucina, della nostra economia. È un obiettivo su cui vogliamo lavorare per il raggiungimento di risultati che gratificano i nostri ragazzi che devono diventare il fiore all'occhiello della regione". Attesissimo ovviamente lo chef Heinz Beck che conosce bene la provincia di Avellino per aver lavorato al lancio di un ristorante a Sorbo Serpico con cui ha collaborato anche recentemente. "L'Irpinia è molto bella. In passato ha avuto qualche difficoltà ma ha saputo ripren-



dersi e risollevarsi. Ho conosciuto molti ragazzi motivati in questa terra e sono felice di vederne altri con la voglia di fare qualcosa di bello e di affermarsi con la consapevolezza che un bravo professionista fa esperienza e impara giorno per giorno. Sono stato molto bene. Questo istituto è ben organizzato e anche i ragazzi sembrano aver dato il massimo per questo concorso che premia l'autore del miglior piatto senza però dimenticare che è importante il gusto ma anche la pulizia, l'ordine e come viene trasportata una pietanza".

Pietro Roberto Montone

Bologna

2^a edizione del Concorso di cucina dedicato a Sergio Forcellini

Lil 17 aprile scorso si è svolta all'antoniano di Bologna la 2^a edizione del concorso dedicato alla memoria del nostro collega Sergio Forcellini, con tema il pesce azzurro. Undici cuochi si sono sfidati tra allievi e professionisti. Obiettivo della gara è stato quello di valorizzare il pesce azzurro in chiave moderna e innovativa ed ognuno ha potuto esibirsi e mostrare il proprio talento. Cinque giurati hanno assaggiato e giudicato le proposte gastronomiche oltre ai due giudici di cucina. Il primo premio dei professionisti è stato asse-

gnato a Ferdinando Ziviello, il secondo a Raffaele De Martino ed il terzo a Riccardo Fico.

Per gli allievi, il primo classificato è stato Francesco Boccuzzi, il secondo Erik Custode ed il terzo Massimiliano Grilli.

Si ringraziano gli altri partecipanti: di Giovanni Ignazio, Alessio Diciano, Mohamed Guergua, Nicola Castaldi e Sissi Delgato.

Un ringraziamento particolare va a Padre Alessandro Caspoli, direttore dell'Antoniano, allo sponsor della ditta Zanussi, signor Franco Andre-



ani, ai consiglieri Davide Braile, Pasquale Rofrano e William Orsi, al collega Marco Caleppo ed al Presidente Regionale, Ivanna Barbieri.

Giuseppe Boccuzzi

Calabria

L'URCC al Gran Gala della Cultura

L'associazione Il 13 febbraio scorso a San Pietro a Maida (Cz), presso l'Auditorium comunale, una serata di grande spessore culturale ha dato vita e lustro ad un serie di attività messe in campo dall'associazione "Aliante Mediterraneo", molte delle quali svolte in alcuni comuni nei dintorni di San Pietro a Maida.

Le attività hanno coinvolto scuole elementari e medie, scrittori e giovani emergenti della letteratura; attori e giornalisti; mondo della cultura e della ricerca medica; imprenditoria, associazionismo ed eccellenze regionali. L'evento denominato "Gran Galà della Cultura" per la consegna dei premi "ALI sul MEDITERRANEO" è stato magistralmente condotto dal presidente dell'Associazione Aliante Mediterraneo, Prof. Nico Serratore. Nel volgere della serata, tra i premiati anche l'Unione Regionale Cuochi Calabria, partecipando con una nutrita Delegazione dei Cuochi Calabri, rigorosamente in divisa, insieme al Presidente Francesco Corapi.

Ciò che abbiamo registrato in questo evento è stata la positività di una terra che, con tutte le sue problematiche, ha saputo rispondere ad un'esigenza culturale, mettendo in risalto tutte le eccellenze che nella nostra terra sono presenti e operano in silenzio ...nonostante tutto. Il Presidente Corapi ha espresso il

ringraziamento dell'URCC per la prestigiosa consegna del premio ed ha evidenziato i punti di forza che contraddistinguono il ruolo delle Berrette bianche nel processo di maturità culturale ed economica della nostra regione. Patrimonio che non va disperso ma recuperato per implementare l'esigenza di riscatto di cui questa terra ha bisogno.

Illustri personaggi hanno riempito il palco nell'auditorium, rendendo speciale la serata. Tra tutti, in verità, ci hanno fatto sorridere e riflettere le risposte dei bambini e degli adolescenti delle scuole coinvolte nel progetto, alle domande formulate dagli adulti. Le loro risposte sono state spontanee e coinvolgenti, piene di vita e di voglia di vivere, direi quasi imbarazzanti.

La sensazione avuta nell'immediato è stata forte. Immediata la reazione della mente. Le generazioni che hanno preceduto quei bimbi e quei ragazzi, in quel preciso istante, han-

no avuto qualche attimo di esitazione e nella riflessione ritengo che il pensiero più ricorrente possa essere stato: "Abbiamo creato un deserto e tanta miseria intorno ai nostri figli...". Ed ancora: "Avranno la forza per ricostruire? E... quanti di noi sono ancora disposti ad aiutarli a trasformare il disagio in cambiamento e rinnovamento?".

Chiudo utilizzando la "cucina" come veicolo di conciliazione e dico: "Potrà una pietanza... il desco familiare... lo stare a tavola e il mettersi in relazione con le persone, aiutare la ripresa dei valori e la conciliazione con un mondo più equilibrato, che tenga conto delle necessità più vere dell'individuo, senza essere usati da un consumismo sfrenato e illogico?" Personalmente penso che tutto questo sia ancora possibile. Il cambiamento parte dalle piccole-grandi cose e la famiglia è certamente tra queste.

Antonio Macri



Calabria

Corso di aggiornamento con lo Chef Pietro D'Agostino

Tra le ultime attività messe in campo dall'**Unione Regionale Cuochi Calabresi**, - concordemente con la Federazione Italiana Cuochi, le Unioni Regionali e le Associazioni Provinciali Cuochi - il giorno 11 aprile, presso il Park Hotel Tyrrenian di Amantea, si è tenuto un **Corso di Aggiornamento per i Cuochi Calabresi**.

Ad accogliere in Calabria lo Chef stellato, di fama internazionale, **Pietro D'Agostino, Chef patron del ristorante la Capinera di Taormina** - che ha condotto sapientemente il corso - il presidente dell'URCC Francesco Corapi, il segretario Caligiuri Luca e la comunità dei cuochi. Il Corso proposto si è basato sulle **"Tecniche di Preparazione Innovative"**. È stata una full immersion teorico-pratica, seguita da circa 200 cuochi. Le finalità sono sempre funzionali all'apprendimento e

all'acquisizione di tecniche utili per una applicazione pratica e funzionale relativamente alle conoscenze tecnologiche in campo culinario. Un momento che ha rappresentato un'ottima occasione di crescita culturale e professionale per i cuochi calabresi e per la ricaduta positiva che avranno le strutture nelle quali gli stessi opereranno.

Si è trattato anche di un momento di confronto e scambio di opinioni tra colleghi, per raggiungere un mondo - quello della cucina - sempre più "scientificamente" all'avanguardia. L'URCC è presente in tutte le principali manifestazioni e competizioni gastronomiche, sia regionali che nazionali che internazionali. E grazie anche, infine, alla costituzione di un Team di chef dell'Unione Regionale Cuochi Calabria, che nell'occasione ha ricevuto il plauso per l'ottimo piazzamento (con-

quistando una medaglia d'argento) ai Campionati italiani di Cucina calda a squadre tenutisi a Montichiari (BS), organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi.

Tutto questo ci porta ad essere fieri ed orgogliosi di far parte della grande famiglia delle "Berrette Bianche", spendendo per esse passione, spirito di



sacrificio e abnegazione e sottraendo tempo sia alle famiglie sia al lavoro. Tutto ciò rende orgogliosi tutti i cuochi calabresi. Ogni giorno affrontiamo la quotidianità dietro i fornelli; valorizziamo la professione e la cultura del territorio; l'arte del saper cuocere e gustare ma non dimentichiamo quanto sia importante oggi dedicare particolare attenzione al **cibo sano, al cibo giusto**, sapendo che dietro il cibo vi sono grandi sacrifici, cultura, sapienza, religiosità e che non va osservato solo in modo olistico ma dando la giusta attenzione anche ai particolari, alla cura... al lavoro... alla sacralità. Un **cibo sano, un cibo giusto** prima di essere gustato **va amato**. Forse è questo il modo migliore per guardare ad una economia più saggia e ad un consumismo meno sfrenato, affinché il cibo divenga e si riproponga come **cibo giusto** per tutti e non per pochi.

**Antonio Macri,
Francesco Corapi
Luca Caligiuri**



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

Catania

Campionati della Cucina Italiana:

Medaglia d'oro e Premio Critica Gastronomica per il Team Cuochi Etnei Junior

Medaglia d'oro nel concorso cucina calda a squadre; e premio critica gastronomica. Sono gli straordinari risultati ottenuti dal **Team Cuochi Etnei Junior** ai “**Campionati della Cucina Italiana**”, che la Federazione Italiana Cuochi ha organizzato a Montichiari (Brescia), all'interno della 6ª fiera “**Vita in Campagna**”, inaugurati venerdì 18 marzo e che si concluderanno lunedì 21 marzo. Grande passione, tanto entusiasmo, amore per il territorio e soprattutto una forte sinergia tra tutti i componenti della squadra. Questi gli ingredienti che il Team Cuochi Etnei Junior ha utilizzato durante la prova, realizzata sabato 19 marzo, di fronte a due attente giurie: quella tecnica, guidata dal Maestro Giorgio Nardelli, e quella gastronomica, composta da attenti giornalisti enogastronomici, del calibro di Marco Mangiarotti (critico gastronomico de “Il Giorno”), e Clara Mennella (vicedirettore “Italia a Tavola”). Ed eccoli, allora, i cinque protagonisti di questo grande risultato: Carlo Coro-

nati, Francesco Foti, Giorgio Papa, Graziano Patané, Saverio Giordano; guidati dai coach Enrico Lavernier e Aldo Scollo (componenti della Nazionale Italiana Cuochi Junior) e supervisionati dal prof. Vincenzo Mannino, segretario dei Cuochi Etnei, assieme ai professori Orazio Torrisi, Rosario Cantarella e Giuseppe Gemmellaro. Del Team Cuochi Etnei Junior fanno parte anche i ragazzi Alessio Santoro, Selenia Romano, Emanuele Samperi e Martina Licciardello, presenti ai Campionati per supportare i propri compagni. Gli Istituti alberghieri da cui provengono i protagonisti di questo splendido risultato sono: IPSSEOA “Karol Wojtyła” di Catania, IPSSEOA “Giovanni Falcone” di Giarre, IPSSAT “Rocco Chinnici” di Nicolosi. Ed ecco anche il menù che i vulcanici ragazzi hanno presentato al pubblico e alle giurie. **Starter:** Composizione di salmone affumicato e alici marinate su bisquit al rosmarino e maionese di soia allo yogurt ed erba cipollina, insalatina, mantecato di baccalà alla maggiorana in crosta di pane all'arancia, schiuma di limone, gambero allo zenzero, spugna alle olive e dressing al cetriolo e pepe rosa. **Main Course:** Trancio di baccalà scottato alle erbe su terriccio di nocciola e funghi, spuma di bacon, uovo poché al tartufo dell'Etna, brunoise di calamari

e pomodoro costoluto e rosmarino saltati, crocchetta di ricotta e polpa di ricci in crosta di mais, giardino di vegetali al finocchietto e crema di piselli. **Dessert:** Mousse al cioccolato bianco con inserimento di gin allo zafferano su bisquit al cacao, tortino di pere aromatizzato alla cannella con meringa alla liquirizia, pistacchio sabbiato su crema all'arancia candita, giardino di frutta fresca e salsa ai frutti di bosco.

Tantissime emozioni, lacrime di gioia e sorrisi dei ragazzi catanesi, mentre i giornalisti presenti li fotografavano e incalzavano con domande. “La nostra squadra si allena da mesi con grande dedizione – hanno detto i due coordinatori, Lavernier e Scollo – e dietro ogni singolo gesto compiuto oggi in cucina c'erano tanto studio e tanta preparazione. Siamo contenti di questo risultato e guardiamo avanti per crescere ancora”. “Dietro questa vittoria – ha commentato, anch'egli con grande emozione, il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, **Seby Sorbello**, presente ai Campionati anche in qualità di presidente Fic Promotion – ci sono davvero tanti sacrifici, tanti allenamenti, tanti giorni passati in cucina a fare pratica, tutti sforzi compiuti con passione e che questi straordinari ragazzi si troveranno come bagaglio culturale e professionale nel proprio futuro”.

Antonio Iacona



Cuneo - Associazione Cuochi Provincia Granda

Corso di aggiornamento con il Maestro Tomasi

Si è concluso lo scorso 10 maggio il corso di aggiornamento professionale "Km. 0" a Borgo San Dalmazzo, nel Cuneese, corso di finger-food di due giorni, con il maestro Gianluca Tomasi. Due giorni formativi interessanti, dove ogni ricetta è divenuta finger-food, a seconda del piatto in cui è stata presentata, quindi non solo nelle porzioni ridotte. Si sono viste varietà di prodotti con abbinamenti mai casuali ed estetica di ottimo livello. Il corso si è svolto con la massima attenzione dei partecipanti, trovando nel laboratorio dell'Astec i comfort necessari. Stile, sicurezza, riconosciuta

professionalità: queste le caratteristiche del Maestro Gianluca Tomasi. Lo chef ha riscosso un alto tasso di gradimento tra i nostri 50 allievi intervenuti. L'Associazione ha voglia di rinnovarsi e di ritrovare quelle energie che riscontra nei ragazzi del team, che hanno ottenuto ottimi risultati in campo nazionale ed internazionale. A noi del cuneese mancano proprio i giovani e questi incontri fanno davvero bene alla vita associativa! La completezza del corso è stata rappresentata, poi, dal prezioso contorno dei partners FIC, con le aziende di pertinenza ben coordinate da FIC Promotion e dal suo presidente,



Il momento finale dell'aggiornamento con Tomasi e Andrea Berardi, agente Orogel, con il presidente di Cuneo, Loris Macario

Seby Sorbello. Pensiamo sia importante mantenere grande curiosità verso nuovi prodotti e siamo altresì convinti che la forza di un piatto stia nella sua semplicità e nel rigore di una presentazione ordinata. Presenti in entrambe le giornate: Orogel, Bayernland, Metro di Moncalieri, Isacco, Vallespluga, Bacco, Electrolux e Radio Show Italia. Il corso si è svolto presso la sede dell'ASTEC di Borgo San Dalmazzo.

Per l'A.C.P.G Andrea Bertolino

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

la nostra passione

una sola **APP**
'scarica gratis'



PRIMO ACCESSO

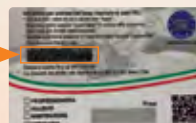
All'interno, inserisci il codice della Tua tessera FIC

NUMERO
DI TESSERA



La password è posizionata sul retro,
sotto la patinatura argento

GRATTA QUI
PER LA PASSWORD



Enna

Progetto "Made in Italy" all'Istituto "Federico II"

Il progetto "Made in Italy" realizzato nelle scorse settimane ha visto protagonista l'istituto alberghiero "Federico II" di Enna, in rete con altri due istituti: il "Di Poppa-Rozzi" di Teramo e l' "Almerigo da Schio" di Vicenza, in uno scambio di culture enogastronomiche volto a valorizzare i prodotti tipici ennesi, vicentini e teramani. Il prossimo dicembre gli stessi rappresentanti degli istituti voleranno a Madrid per proporre un kit di prodotti tipici delle tre aree della penisola presentando la qualità e l'originalità del prodotto Made in Italy. Nei giorni dello scambio enogastronomico si sono sviluppate diverse attività, tra cui una lezione tenuta dagli chef dell'Associazione Cuochi Ennesi presso l'Istituto "Federico II" sulle caratteristiche dei prodotti del territorio ennese, dalle erbe spontanee, come i finocchietti selvatici, borragine, cardì, carciofi, le varie cicorie selvatiche, fino ai prodotti di nicchia,

come la lenticchia nera di Leonforte, la pesca nel sacchetto IGP, la Pagnotta di Dittaino, il pastificio Cerere. Inoltre, gli studenti ennesi hanno accompagnato le delegazioni ospiti in alcune aziende della provincia, facendo conoscere e sentire i profumi intensi e i sapori antichi della tradizione. Nell'ultimo giorno di permanenza ad Enna, gli chef dell'Associazione Cuochi Ennesi e gli studenti coinvolti nel progetto sono stati impegnati in un workshop sulla conoscenza dei piatti tipici e delle erbe spontanee del territorio, realizzando un menù tipico siciliano: dall'arancino alla caponata, dalla pasta con il finocchietto e maccu di fave all'agnello al forno, al

pane con farina di timilia e ai cannoli alla ricotta. La dirigente Giuseppina Gugliotta, nel ricordare che il "Federico II" è stato tra le cinquanta scuole italiane selezionate, ha rammentato che questa esperienza è servita anche a sviluppare lo spirito imprenditoriale oltre alle competenze civiche che l'Europa richiede.

Grande soddisfazione da parte del presidente Carmelo Barberi dell'Associazione Cuochi Ennesi, che ancora una volta vuole sottolineare l'importanza del territorio e della materia prima fondamentale per la riuscita di un'ottima pietanza sotto tutti i punti di vista: da quello qualitativo a quello nutrizionale ed emozionale.



Palermo

Grandi risultati ai Campionati della Cucina Italiana



Straordinario il risultato ottenuto dall'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo ai "Campionati della Cucina Italiana

2016", organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi a Montichiari (BS) dal 18 al 21 marzo nell'ambito della Fiera "Vita in Campagna". Al prestigioso appuntamento dove,



F.I.C. MARCHIO

DI APPROVAZIONE

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

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

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.



BACCO
...è dolce la vita!

Tipicità al Pistacchio

linea prodotti tipici al pistacchio



SCHÖNWALD
Germany

linea porcellane posateria e prodotti per la ristorazione



Cash & Carry



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

linea professionali pentole in alluminio



Pentole Professionali

linea professionali pentole in alluminio



FLAMMNUOVA

linea macchine sottovuoto



linea pasta fresche surgelate



MAESTRI PASTAI
IN BENEFICIO DAL 1944

linea paste secche



Electrolux

grandi impianti cucine e forni



linea prodotti lattiero caseari



linea maionese



Alta Cucina

linea prodotti a base
pomodoro, vegetali e legumi



abbigliamento professionale
e divise

Per informazioni:

F.I.C. PROMOTION Srl

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

Tel. 06.4402178 - 06.44202209; Fax 06.44246203

e-mail: fic@ficpromotion.it

nelle discipline internazionali da concorso di cucina e pasticceria, il livello delle competizioni era molto alto, la giuria ha conferito il titolo di “Campione d’Italia Senior Cucina Calda individuale Categoria K3”, (pastry art) alla Pastry Chef **Sarah Cucchiara**, attuale capitano del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo.

Altro importantissimo risultato nella categoria junior della cucina calda categoria K3 (pastry art) è stato conseguito dal talentuoso allievo **Antonio Ingrao** che ha vinto la medaglia d’oro con menzione presentando un dessert di ristorazione denominato “Sintonia di cioccolato”. Alla luce di questa performance il direttivo lo ha selezionato per entrare a far parte della Nazionale Italiana Cuochi Junior.

Bene anche il socio **Gianguzzi Tony** che nella categoria cucina calda individuale categoria K3 (pastry art) ha vinto la medaglia d’argento.

Al socio **Antonella Di Garbo** è stato consegnato il Diploma di Merito nella cucina calda categoria individuale senior K2 (cucina regionale).

Protagonisti nella competizione sono stati anche gli allievi provenienti dall’IPSSEO “Pietro Piazza” di Palermo accompagnati dal professore Rosario Picone e dall’assistente Giovanni Vernengo. La medaglia d’argento è andata a **Musso Roberta** nella categoria individuale della cucina calda categoria K3 (pastry art), per la stessa categoria agli allievi **Sardisco Giusy** e **Carlino Ivan** è stato consegnato il Diploma. L’allievo Vittorino Alessio nella categoria individuale juniores della cucina calda (cucina



regionale) K2 ha conseguito il diploma di merito.

Anche gli allievi provenienti dall’Istituto Alberghiero “Danilo Dolci” di Partinico si sono distinti ai campionati nazionali: **Salamone Filippo**, nella categoria artistica salato D1 ha vinto la medaglia di bronzo mentre all’allievo **Appresti Antonino** è stato conferito il Diploma nella categoria cucina calda k1.

Rosario Seidita

Rimini

Corso di aggiornamento sulle diete vegana e vegetariana

Il 15 marzo scorso si è svolto, con grande successo, presso il Grand Hotel di Rimini, il corso di aggiornamento “VEGAN” e la presentazione di “cuciniAMO, alimentiAMO LA SALUTE”, organizzato e diretto da Angela Valenti, referente Lady Chef dell’Associazione Cuochi Romagnoli della provincia di Rimini, grazie alla sponsorizzazione di Si Frutta e Fris-co, oltre la collaborazione di Canuti Tradizione Italiana e Fattoria del Piccione. Hanno partecipato iscritti alla Federazione

Italiana Cuochi delle Regioni Emilia-Romagna, Abruzzo e Veneto, cui vanno i ringraziamenti degli ospitanti. Benvenuto a tutti presentato anche dalla referente Nazionale Lady Chef, Alessandra Baruzzi, e da Enza Liberati, referente del sodalizio Lady Chef d’Abruzzo. Assaggio di prodotti ed illustrazione delle loro caratteristiche, sapori e qualità, hanno consentito a Claudio Vitali, referente dell’azienda Si Frutta, Chiara Zamarian e Nico Pennelli, referenti dell’azienda Fris-Co, di coinvolgere

i presenti in un viaggio sensoriale tra gusti e profumi. Sono stati degustati, infatti, frutti, fiori ed ortaggi provenienti da tutto il mondo.

Presente la dott.ssa Laura Masini, biologa nutrizionista, che ha trattato gli aspetti positivi e quelli negativi delle diete vegetariana e vegana.

Angela Valenti è poi intervenuta sulla dieta vegana, trattandone l’aspetto etico, culturale ed organizzativo; ha esposto informazioni sulle strategie di marketing applicabile alla gestione della ristorazione in generale ed ha

Scrocchiarella®

FROZEN

bellani.com

La Pizza in Pala pronta in pochissimi minuti.



Ø 48 cm



Ø 25 cm



55x25 cm



40x30 cm



info: +39 030 7058 711
clienti@italmill.com

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

indicato come uno chef possa proporre un menù vegano senza stravolgere le caratteristiche del ristorante o dell'albergo in cui opera. Ha realizzato, inoltre, e fatto assaggiare alcuni piatti vegani quali seitan, vegano hamburger, creme dolci, meringa e primi piatti. Ai partecipanti, in seguito, ha servito paste ripiene della linea Bio-Vegana dell'Azienda Canuti Tra-

dizione Italiana ed una degustazione di vini della Fattoria del Piccione, presentata da Franco Di Jorgi. Agli intervenuti, infine, è stato consegnato l'attestato di partecipazione al corso di aggiornamento e campionature di prodotti ortofrutticoli da parte delle aziende Si Frutta e Fris-co, oltre ad un omaggio da Canuti Tradizione Italiana.

Ringraziamenti da parte della Valenti alle aziende che hanno reso possibile l'evento, alla dott.ssa Masini, alle Ladies chef Baruzzi e Liberati, Donatella Pronti e gli Chefs Giampiero Settecamice e Massimo Raffaeli per la loro partecipazione e disponibilità grazie a cui l'evento ha riscosso grande successo ed ha prodotto un buon esito.

Unione Cuochi Siciliani

33° Congresso dei Cuochi Siciliani: successo di pubblico, eventi ed idee

È stato un evento ricco di partecipanti, di appuntamenti e di contenuti. Siamo soddisfatti e consapevoli che questi tre giorni sono serviti a rilanciare la figura del Cuoco e l'importanza della nostra professione”.

Così ha dichiarato il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera, a Mazara del Vallo, nel trapanese, in occasione del 33° Congresso dei Cuochi Siciliani, l'Unione che riunisce le 9

associazioni provinciali degli Chef dell'Isola all'interno della Federazione Italiana Cuochi. Si è trattato, infatti, di un appuntamento ricco di contenuti, come da programma, con tre giorni, dal 13 al 15 marzo, scanditi da un fitto calendario. Al Mahara Hotel, sul lungomare di Mazara, si è entrati subito nel vivo dell'evento e del tema tracciato per il 2016: “La Sicilia del Gusto: il pesce dei nostri mari, tutela, difesa, promozione”. Tema che ha dato il titolo al convegno che ha visto numerosi interventi e la presenza del Mipaaf, il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Significativo l'intervento del sottosegretario alle Politiche agricole, on. Giuseppe Castiglione, che ha sottolineato la necessità di tutelare e difendere le produzioni d'eccellenza siciliane. Con il sottosegretario sono intervenuti: Domenico Privitera (presidente Urco), Seby Sorbello (presidente Fic Promotion), Vito Ballatore (assessore Politiche

comunitarie Comune di Mazara), Don Vincenzo Greco (vicario Diocesano di Mazara), il sottotenente di Vascello Mattia Caniglia (Capitaneria di Porto), Gioacchino Bono (Cnr), Attilio Vinci (giornalista gastronomico), Paolo Calabrese (Unesco), Paolo Giacalone (armatore), Alberto Cicero (direttore Cuochi Siciliani Web Magazine).

Presentato ai colleghi della stampa anche l'organo ufficiale dell'Urco, di cui l'Unione stessa è editrice: Cuochi Siciliani Web Magazine. E poi gli altri protagonisti sono stati gli chef, i piatti, le ricette, i corsi di aggiornamento. Dopo il corso con la NIC e dopo la cena di gala, i lavori si sono conclusi con il corso di aggiornamento tenuto dal giovane chef siciliano Giuseppe Raciti, con il “Cous Cous Party” a cura dei Cuochi Trapanesi, con l'intervento dell'assessore regionale all'Agricoltura e Pesca, Antonello Cracolici, e con l'Assemblea regionale Urco.





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 GALLETTO:
WWW.VALLESPLUGA.IT**

CIRIO 160° ANNIVERSARIO

CELEBRIAMO IL POMODORO
ITALIANO PER ECCELLENZA



CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it