

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

**TERREMOTO  
NEL CENTRO ITALIA**

**IL GRANDE CUORE  
DELLA FEDERAZIONE  
ITALIANA CUOCHI**

**A poche ore dalla tragedia attivato subito  
il Dipartimento Solidarietà Emergenze**

Edizione speciale digitale - Luglio/Agosto 2016 - N. 330



La Federazione  
**Italiana**  
Cuochi  
veste  
**Isacco**



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



# La Chef Italiana veste Isacco



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

# Lo Chef Italiano veste Isacco



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



## Il respiro internazionale della nuova Federazione

di **Salvatore Bruno**  
Segretario FIC

Tre Ministeri del Governo italiano, Affari Esteri, Politiche Agricole e Istruzione, il 15 marzo 2016 siglano un importante protocollo per rilanciare con un programma biennale la promozione della cucina italiana nel mondo. Nei successivi tavoli di lavoro indetti dalla Farnesina, riunioni alle quali la Federazione Italiana Cuochi ha preso parte, si è deciso il lancio di queste attività attraverso **La Settimana della Cucina Italiana di Qualità nel Mondo**. L'iniziativa prevede di svolgere più di 1000 eventi in 147 Paesi esteri dal 21 al 27 novembre 2016. La prima fase del più ampio programma intitolato **The Extraordinary Italian Taste**, nel solco del trascorso Expo 2015, intende declinare il patrimonio della tradizione enogastronomica nazionale attraverso eventi culturali e formativi, master class, cooking show, degustazioni e gala all'insegna dell'Italianità e dei suoi migliori prodotti. Questa volta però, lo ripetiamo, tutte le attività promozionali saranno concentrate all'estero.

Il Governo italiano auspica naturalmente

un'azione capillare diretta a consumatori, opinion makers e operatori del settore, soprattutto in alcuni Paesi identificati dal protocollo *prioritari* come Stati Uniti, Russia, Cina, Giappone, Canada, Emirati Arabi e Brasile. Così, oltre a sollecitare per l'occasione la rete diplomatico-consolare, la Farnesina ha convocato a questo tavolo numerosi altri enti impegnati sul fronte della promozione all'estero del Sistema Paese: il Ministero dei Beni Culturali e dello Sviluppo Economico, la Conferenza Stato/Regioni, ICE, Assocamerestero, Rai Italia, Istituto Luce, ANICA, CONI e Alitalia, i quali opereranno strategicamente in collaborazione con organismi che da sempre si occupano della cucina italiana e dei suoi professionisti come la Federazione Italiana Cuochi, Alma, Gambero Rosso, Accademia della Cucina Italiana, o con quelli della produzione agroalimentare come Unione Italiana Vini, Federvini e i Consorzi di prodotti ad Indicazione Geografica e Tipica come AICIG.

L'imperativo per tutti è quello di veicolare



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

l'eccellenza della cucina italiana, dei suoi professionisti e più in generale del settore enogastronomico nazionale per stimolare un piano straordinario di internazionalizzazione del *Made in Italy*. La Federazione Italiana Cuochi non poteva che accogliere di buon grado l'invito, facendosi parte attiva del programma. Ha già informato le sue Delegazioni Estere, invitandole a prendere contatto con le sedi diplomatiche per concordare le modalità di coinvolgimento negli eventi in programma o suggerirne in proprio sui territori. La Federazione si farà tramite per far accogliere tutte le proposte nel programma globale delle iniziative favorendone l'amplificazione attraverso la rete delle istituzioni. Per l'organizzazione degli eventi i Ministeri stanno infatti realizzando un pacchetto di materiali con logo, video di presentazione dell'Extraordinary Italian Taste, lezioni e clip di importanti chef. La Rai effettuerà campagne di lancio della Settimana, sia all'estero che in Italia, ed in alcuni degli eventi sarà prevista la partecipazione di autorità italiane. L'intero programma verrà infine ufficialmente presentato alla stampa il prossimo ottobre.

Ma insieme a questa importante vetrina, altri impegni internazionali attendono in autunno la Federazione Italiana Cuochi. Durante il Congresso Mondiale Worldchef dal 24 al 27 settembre 2016 a Salonicco la presidenza FIC, insieme a quella delle altre 97 nazioni, sarà infatti chiamata ad eleggere

il nuovo presidente mondiale, mentre i nostri ragazzi Cristian Spagnoli e Salvatore Canargiu disputeranno le Finali Mondiali del Global Chefs Challenge e del HB Junior Chef Challenge. E ancora, è attesa con trepidazione dal 22 al 24 ottobre in Germania la spedizione del nostro Team Nazionale e di tante squadre regionali e singoli concorrenti italiani alle prossime Olimpiadi di Cucina di Erfurt, uno dei più importanti saloni culinari al mondo nel quale la Nazionale Italiana Cuochi cercherà di posizionare le grandi qualità della nostra cucina su uno dei gradini del podio.

È superfluo sottolineare l'importanza del nostro impegno nelle attività descritte. Il sodalizio fra importanti istituzioni governative e il settore gastronomico è un segnale inequivocabile di quanto la cucina sia diventata un veicolo culturale strategico per l'affermazione all'estero dell'intero comparto agroalimentare. Ma questo non è solo un fatto di mercato, bensì il segno dell'enorme gradimento e del riscontro che uno "stile di vita tipicamente italiano" trova oggi nel mondo. Altrettanto dovrà dirsi della professionalità dei nostri cuochi, della loro capacità di promuovere nel piatto il nostro territorio e i suoi prodotti, ma soprattutto il patrimonio di straordinarie competenze che rappresenta in sé un ulteriore valore da esportare. Sviluppi questi che, in un panorama sempre più globalizzato, sono anche una chiara indicazione di come immaginare il futuro della nostra professione. 🇮🇹

60  
ricette



VUOI AVERE ACCESSO  
A CONTENUTI ESCLUSIVI  
E AVERE LA POSSIBILITÀ  
DI VINCERE  
FANTASTICI PREMI?



Entra in  
[www.unileverfoodsolutions.it](http://www.unileverfoodsolutions.it)  
e registrati nella sezione My UFS.  
Scopri tante buone idee  
a portata di click!

[ufs.com](http://ufs.com)

 Unilever  
Food  
Solutions



## Scopri le 60 ricette

Lasciati ispirare da 60 ricette irresistibili. Puoi trovare originali antipasti, i migliori primi e secondi della tradizione italiana rivisitati e i dessert in linea con i trend del momento.



E per stupire i tuoi clienti, spazio anche a ricette etniche e gourmet.

## Le 7 regole d'oro del menù perfetto

Scopri la **pratica guida** per la **creazione del tuo menù**.

Imparerai a:

- **valorizzare il guadagno** dei piatti, eliminando dal menù le portate meno profittevoli e valorizzando quelle più redditizie;
- **migliorare le operazioni in cucina** concentrandosi su meno portate;
- **scrivere in maniera più emozionale** ed evocativa le tue ricette;
- usare elementi grafici e a **razionalizzare al meglio la scelta della tipologia di menù**.



ACCESSORI DA CUCINA  
+  
ESTRAZIONE FINALE

VIAGGIO  
a Berlino  
& CENA per 2  
con lo CHEF  
STELLATO  
LOHSE

## VINCI DI GUSTO

Registrati al sito [www.vincidigusto.it](http://www.vincidigusto.it), controlla la mail e **scopri subito se hai vinto uno degli accessori da cucina in palio!**

Sia che tu abbia vinto o meno, parteciperai all'**estrazione finale** di un viaggio a Berlino con una cena per due al Kitchen Table del Regent Hotel, preparata davanti ai tuoi occhi dalla doppia stella Michelin Christian Lohse.



Per le modalità di partecipazione leggi il regolamento sul sito [www.vincidigusto.it](http://www.vincidigusto.it)

Per questi e molti altri contenuti registrati nella sezione My UFS Italia digitando il link [www.unileverfoodsolutions.it/user/login](http://www.unileverfoodsolutions.it/user/login) o accedi direttamente al concorso scannerizzando il QR Code.



**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 Andreello, Antonio Zizzerini

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

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

# Sommario



**TERREMOTO NEL CENTRO ITALIA** 24 Agosto 2016: il ringraziamento del Presidente Onorario F.I.C., Eugenio Medagliani - Ricordi: 15-16 Agosto 1943 **PAG. 13**



**TERREMOTO** La Federazione Italiana Cuochi attiva il Dipartimento Solidarietà Emergenze **PAG. 14**



**TERREMOTO** L'Italia trema nel Cuore del Gusto **PAG. 16**



**OLIMPIADI DI CUCINA 2016** Chef di tutto il mondo pronti alla sfida **PAG. 21**



**OLIMPIADI DI CUCINA 2016** Siamo pronti a dare il massimo... **PAG. 26**



**METTI UNA SERA E CENA** Dai corsi farlocchi alla professione vera **PAG. 27**



**EQUAZIONE DEL GUSTO** Valutare la bontà di un piatto **PAG. 29**



**"A M'ARCORD"** Armonia di colori nel piatto **PAG. 31**



**PASTI A DISCAPITO DELLA QUALITÀ!** Il caso della ristorazione collettiva **PAG. 35**



**DIDÀSKO - SCUOLA E FORMAZIONE:** Lo stato dell'esame di Stato **PAG. 40**



**LA PASTICCERIA**

Il buon gelato di Mario Lo Faso

PAG. 43



**COMPARTIMENTO GIOVANI**

Gazpacho di anguria baby

PAG. 50



**COOKING FOR ART** La Federazione Italiana

Cuochi a Cooking For Art

PAG. 53



**NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**

L'Italia si tinge d'azzurro

PAG. 56



**STELLE IN CUCINA**

Giuseppe Tinari e Villa Maiella

PAG. 61



**NEWS FIC**

PAG. 69



**FIC IN ITALIA**

PAG. 73

SEI TU L'EVENTO.

PERCHÈ NELLA TUA ATTIVITÀ

METTI SEMPRE IL TUO GUSTO.

PARTECIPA ANCHE TU  
SCOPRI COME ATTRARRE NUOVI CLIENTI  
[WWW.METRO.IT](http://WWW.METRO.IT)

**METRO**

FESTA DELLE

ATTIVITÀ

IN PROPRIO

11 Ottobre

11 ottobre





di **Eugenio Medagliani**  
Presidente Onorario F.I.C.  
Calderaio umanista

24 Agosto 2016:  
il ringraziamento del  
*Presidente*  
*Onorario F.I.C.,*  
*Eugenio Medagliani*

QUALE PRESIDENTE ONORARIO  
DELLA FEDERAZIONE ITALIANA  
CUOCHI POSSO DICHIARARMI  
SINCERAMENTE FIERO  
ED ORGOGLIOSO DELLE INIZIATIVE  
INTRAPRESE DAI CUOCHI SOCI F.I.C.  
A FAVORE E A SOSTEGNO  
DEI TERREMOTATI

**D**alla televisione ho anche ammirato l'allestimento di una cucina da campo atta a preparare, cucinare e servire ottimi pasti caldi ai sopravvissuti alla tragedia. Un pasto caldo eleva gli alimenti da semplice nutrimento a valore culturale, coinvolgendo questi nostri sfortunati concittadini nella condivisione del cibo e quindi alla convivialità ed alla comunicazione, momenti utili a rimarginare, almeno in parte, le ferite del corpo e dell'animo.

Da Italiano vero Vi dico "grazie", amici cuochi italiani della F.I.C.

Ricordi:

*15-16 Agosto 1943*

NELLA NOTTE TRA DOMENICA 15  
E LUNEDÌ 16 AGOSTO 1943 NON  
UN TERREMOTO, MA CIRCA 200  
AEREI LANCASTER DECOLLATI  
DALL'INGHILTERRA SGANCIARONO  
SU MILANO, IN ONDATE  
SUCCESSIVE, MIGLIAIA TRA BOMBE  
E SPEZZONI INCENDIARI.

**F**urono centrati La Scala, il Palazzo Reale, il Castello, la Rinascente, danneggiato il Duomo; interi quartieri furono in preda alle fiamme; anche il magazzino di mio papà, situato nelle vicinanze del Duomo, venne distrutto. Un locale della mia abitazione, situata all'ultimo piano di un palazzo ebbe la "visita" di uno spezzone incendiario. Uscito dalla cantina "rifugio" fui colto, allora dodicenne, da un senso di desolazione, un muro semidistrutto, un pezzo di tappezzeria che molte volte aveva animato con la fantasia, bruciacchiato. Non ci furono più tramonti ovattati, nell'aria di polvere nessuno poté respirare: allora non vi fu nemmeno un cuoco... ad offrirmi un pasto caldo. La guerra continuò...

# La Federazione Italiana Cuochi attiva *il Dipartimento Solidarietà Emergenze*



di Antonio Iacona

LA CUCINA, LA BUONA TAVOLA, LE TRADIZIONI GASTRONOMICHE, IL VINO, LA CONVIVIALITÀ... QUANTO SEMBRA ESSERE LONTANO TUTTO QUESTO MONDO DALLE NOTIZIE DI CRONACA, DALLE TRAGEDIE, DAGLI SCONVOLGIMENTI NATURALI

**A**nche il giornalismo enogastronomico potrebbe sembrare, a primo impatto, lontano dalle tensioni quotidiane, dai problemi di ogni giorno, quasi fossero, le notizie di settore e il mondo degli chef, un paradiso a parte, sospeso a qualche metro da terra, tra nuvolette di vapore e aromi prelibati, tra rumori di piatti e di padelle. Poi, invece, avviene qualcosa che ti riporta sulla terra e ti fa comprendere, con tanto tanto dolore, quanto il cibo sia protagonista assieme all'uomo ogni giorno della nostra vita e quanto un cuoco abbia cucito addosso l'odore e la consistenza del suo territorio, quanto ne sia ambasciatore nel bene e nel male.

Non avremmo mai pensato né voluto aprire il nostro numero di luglio/agosto de IL CUOCO con notizie di cronaca come la tragedia del terremoto che in queste settimane ha colpito diversi Comuni del nostro Centro Italia. Ma questo sconvolgimento umano e naturale ha tirato dentro, con tutta la sua immane brutalità, anche la nostra famiglia, la **Federazione Italiana Cuochi**, che subito, dalle prime ore della tragedia, ha messo in atto con il **presidente Rocco Pozzulo** e tutta la

**Dirigenza**, con tutta la professionalità che contraddistingue i nostri associati, la macchina dei soccorsi per quelle che sono le sue competenze. Lo ha fatto e continua a farlo attraverso il **Dipartimento Solidarietà Emergenze** diretto da **Roberto Rosati**, di cui riportiamo qui sotto un racconto dettagliato e toccante dei primi giorni di organizzazione e di allestimento del Campo di accoglienza e dell'allestimento delle cucine per poter garantire ai sopravvissuti un pasto caldo, la colazione, il pranzo, la cena, qualche the o tisana la sera per riuscire a dormire tra le macerie e la disperazione. Quegli appuntamenti, insomma, con i pasti e con la tavola che dovrebbero essere il segnale di una vita normale e serena. Rosati è affiancato dal nostro Dirigente

**La FIC, con il Presidente Rocco Pozzulo, si è subito attivata per rendere operativa la macchina dei soccorsi**



**Alessandro Circiello**, che fa la spola tra Roma e le zone colpite dal sisma.

A tirare dentro questo vortice di pianto e di strazio, ma anche la voglia di lottare e di ricominciare, è stata inoltre la distruzione di luoghi che sono il simbolo stesso della tradizione gastronomica italiana, come Amatrice, patria della illustre ricetta di pasta conosciuta in tutto il mondo. E se da un lato le macerie nel paese rappresentano una ferita nel cuore di ciascuno di noi italiani (ma presumiamo anche di tanti nel mondo che amano le nostre tradizioni), dall'altro lato si è subito messa in moto la macchina della solidarietà, con iniziative volte alla raccolta di fondi di beneficenza attraverso



la Pasta all'Amatriciana.

A scendere in campo sono stati Chef stellati e Cuochi professionisti, associazioni, ristoratori ed intere città, con migliaia di adesioni e di risposte da parte della popolazione.

Un Cuore grande, insomma, quello del popolo italiano e quello della Federazione Italiana Cuochi, il cui Ufficio Stampa ha raccontato e continua a raccontare, in questi giorni, della tragedia e dei suoi sviluppi: dal 24 agosto, giorno del primo comunicato stampa: **Terremoto in centro-Italia, Federazione Italiana Cuochi ancora una volta in prima linea.**

**Attivato il DSE, Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC**, al 25 agosto: **Emergenza terremoto, la Federazione Italiana Cuochi realizza la prima cena "post sisma"** ed ancora: **Pasti per le zone terremotate, Federazione Italiana Cuochi al lavoro senza sosta.**

Il 26 agosto raccontavamo **dell'Assistenza nelle zone del sisma, Federazione Italiana Cuochi aiuta non solo in cucina** e poi il 2 settembre: **Tanti aiuti per le zone terremotate, Federazione Italiana Cuochi attiva la seconda cucina da campo.**

Ed ora, il racconto direttamente dal nostro Dipartimento Solidarietà Emergenze. 

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI  
la nostra passione

una sola APP  
scarica gratis<sup>1</sup>



## 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



troverai tutte le notizie inerenti all'attività associativa, i recapiti dei dirigenti Nazionali, Regionali e Territoriali, le info sui nostri partners, controllare l'esattezza dei Tui dati personali, leggere on-line la Rivista il Cuoco e tanto altro.

Scaricare l'APP FIC è utile e funzionale, e ti permetterà di avere un rapporto più diretto con la Dirigenza della tua Provincia e Regione.

# L'Italia trema



di **Roberto Rosati**  
Presidente Nazionale  
Dipartimento Solidarietà  
Emergenze FIC

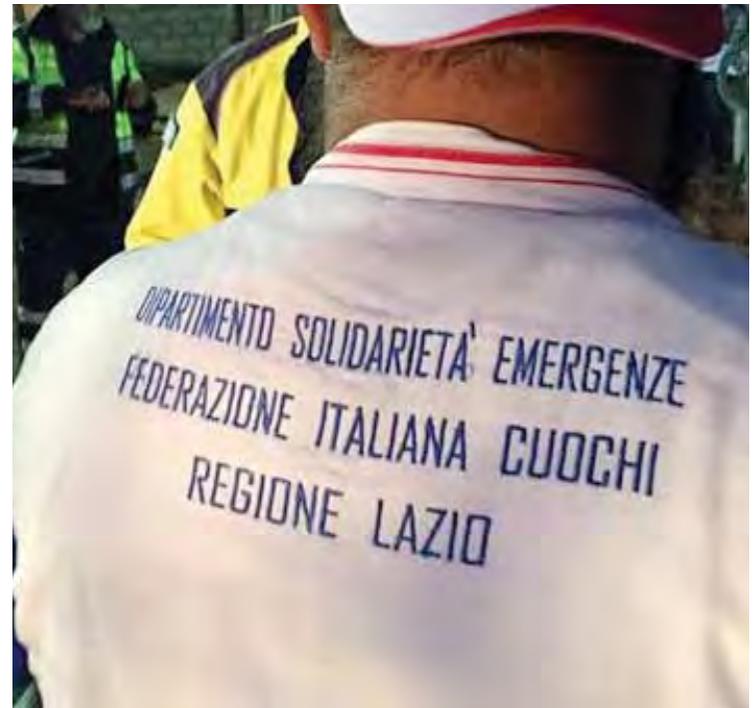
## *nel Cuore del Gusto*

ANCHE STAVOLTA SVEGLIATI IN PIENA NOTTE PER ASSISTERE ALL'ENNESIMA SCONFITTA DELL'UOMO. TOCCA AD AMATRICE, AD ACCUMOLI E AD ARQUATA DEL TRONTO. PICCOLO IL CRATERE SISMICO, ENORME IL DANNO PAGATO CON VITE UMANE, CON PERDITA DI BENI ARCHITETTONICI E DELL'IDENTITÀ CULINARIA DI UN TERRITORIO CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO.

**P**oco prima delle 5,00 raduniamo i Volontari più vicini, iniziamo le chiamate ai colleghi nei dintorni dell'area colpita. Risponde Elia da Rieti, il nostro presidente provinciale: stanno bene, lui e la sua famiglia. Diamo le prime indicazioni e lo lasciamo ad organizzare quella che sarà la macchina operativa che prima giungerà sul posto, appena la protezione civile renderà le vie principali praticabili, dopo aver rimosso massi e controllato che i ponti non siano in pericolo: qui siamo oltre i mille metri s.l.m.

Continuano le telefonate con i coordinatori regionali del Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi: Andrea Ramella del Lazio, Valentino Di Renzo dell'Abruzzo, Alessandro Pazzaglia delle Marche e Giada Cresta dell'Umbria. Anche loro stanno bene, così come il presidente di FIC Ascoli Piceno, Gianmarco Di Girolami. Ognuno di loro si attiva chiamando gli iscritti del proprio territorio che abitano nell'area colpita, mentre dal nazionale prendiamo contatti con la Protezione civile.

Gli Uffici FIC si mobilitano totalmente, prendono contatti con i





partners per conoscere la loro disponibilità a donare prodotti di prima necessità e materiale, redigono i documenti per le attivazioni dei Volontari, scrivono a presidenti provinciali e regionali le regole per una buona gestione dell’Emergenza, preparano i mezzi che porteranno sul campo materiali ed alimenti.

Alle 13,00 la Protezione civile del Lazio dà l’attivazione tramite il coordinamento Fe.P.I.Vol. alla nostra associazione co-fondatrice del Dipartimento Solidarietà Emergenze: R2 executive team. Da quel momento, entro 5 ore, dobbiamo essere operativi sul campo.

Il tempo di caricare presso Metro Cash&Carry gli alimenti freschi per sostenere le prime 48 ore di emergenza e 60 Kg. di porchetta bollente ad Ariccia e con due mezzi si parte alla volta di Illica, frazione di Accumoli, città epicentro del sisma.

Intorno alle 17.30 la prima squadra capitanata da Elia è già sul posto, monta fornelloni in un giardino, riempie le pentole con acqua, pomodori ed erbe aromatiche ed inizia le cotture. La seconda squadra da Roma arriva alle 18.50. Scarica tavoli, vassoi, piatti, torce, alimenti freschi e le porchette ancora calde accompagnate dal pane di Genzano. Con sette Cuochi e oltre ottanta Volontari iniziamo a dare un senso a una giornata che senso non ha.

Alle 20.00 il piccolo giardino pubblico di Illica è trasformato in una mensa a cielo aperto, dove le persone che sono state estratte dalle macerie senza riportare danni (circa una quarantina) possono mangiare per la prima volta dopo quasi 18 ore dal sisma. La notte passa con l’allestimento del Campo di accoglienza, ricavato da un terreno scosceso alle porte della frazione, mentre i Cuochi preparano tisane, camomille e the a cittadini e volontari per rendere la notte meno rigida. Intorno alle 5,00 del mattino le tende sono tutte montate, sono arrivate

**Nelle foto: tra macerie e distruzione i cuochi FIC garantiscono un pasto caldo agli sfollati e ai soccorritori**



anche le brandine per la popolazione, mancano quelle per noi volontari, ma la gomma che fa da pavimento nelle tende corredata di una coperta può bastare per riposare un paio di ore. Ore interrotte da due scosse di intensità medio/alta, seguite dal rumore delle case che continuano a perdere pezzi e grida di chi ricorda quei tragici momenti.

La luce del giorno dopo ci fa capire esattamente dove siamo e il cuore sale in gola, soprattutto perché sotto quelle macerie, nonostante il lavoro incessante dei soccorritori, ancora ci sono persone che verranno estratte tutte entro sera.

I Cuochi vedono poco e sanno ancora meno, tutte le 16/18 ore del giorno si passano tra i fornelli e a sistemare la dispensa alimentare che viene presa d'assalto da donatori di beni di prima necessità, che arrivano ogni cinque minuti e riversano sui pochi tavoli che sono a disposizione di tutto, quel tutto che deve essere stoccato, catalogato, controllato e immagazzinato, o riposto nei nostri furgoni, sino a che il vero magazzino non viene allestito. Intanto uno di noi organizza i menù e sente i partners FIC per far arrivare nei giorni a venire altri alimenti. Da subito si mira a preparare cibi di qualità con materie prime ottime e fresche. Il Campo prende forma, viene posizionata la cucina mobile, dei tendoni in supporto, l'area lavaggio e la dispensa. In regalo riceviamo un furgone che non cammina, ma ha la cella frigorifera funzionante... il tutto completato dal tendone sociale, che nel tempo diventerà la nuova casa di tutti noi, il luogo dove mangiare, guardare la TV, radunarsi e creare momenti di confronto o di semplice riflessione.

Con le strutture prende forma anche il rapporto con la cittadinanza che, dopo diversi buoni pasti, smette di fissare il vuoto ed inizia a strutturare un futuro. Lo si capisce perché iniziano ad avvicinarsi alla cucina non solo durante i pasti ma anche

**Nelle foto: la distribuzione della prima cena FIC a cura del Dipartimento Solidarietà Emergenze**



Federazione Italiana Cuochi  
**insieme a Voi**  
 EMERGENZA CENTRO SISMA ITALIA  
 DIPARTIMENTO SOLIDARIETA' EMERGENZE

Sostieni l'azione del  
**Dipartimento Solidarietà  
 Emergenze FIC**  
 nel #Terremoto

IBAN: IT97N 08327 73950 000000004886  
 Causale: Emergenza Sisma Centro Italia

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

negli altri momenti della giornata, si complimentano per il cibo, per il servizio, per la cura di chi ha intolleranze e poi iniziano ad aprirsi dandoci le loro ricette tipiche del posto, portandoci i loro prodotti ad assaggiare e chiedendoci di raccogliere i prodotti della terra rimasti nei campi. E poi la visita ai loro allevamenti, l'orgoglio di questo territorio, con ovini, bovini e suini che crescono solo con prodotti genuini, si vedono, si sentono, si apprezzano. Noi siamo qui per cercare di ridare loro un minimo di serenità e, come abbiamo fatto nelle altre catastrofi, cercheremo di farlo anche e soprattutto nel post emergenza. Possibile? Con la Federazione Italiana Cuochi sì!

Oltre 260 associati pronti a partire per i luoghi colpiti dal sisma e altre migliaia ad organizzare eventi in favore della popolazione colpita dal sisma sia in Italia che all'estero.

Le famiglie si stringono soprattutto nel momento del bisogno e questo, oggi, è la FIC: tanto bianco (quelle delle nostre divise e delle nostre berrette) segnato orgogliosamente con il Tricolore, per rendere sempre meno grigio un territorio invaso dal nero! 🇮🇹

Nelle foto: il lavoro all'interno dei campi d'accoglienza

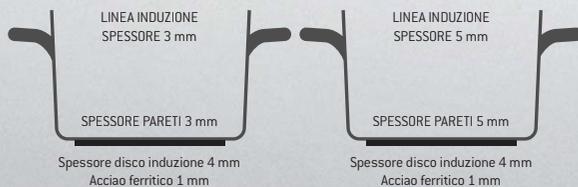


IMPRESA STORICA D'ITALIA

**ALLUMINIOAGNELLI**  
FAMIGLIA DI IMPRESE



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



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

www.spivwebitalia.com



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

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde  
**800-233040**



FORNITORE UFFICIALE



APPROVATO DALLA FIC



ACCADEMIA NAZIONALE  
Italcuochi



UNIONE ITALIANA RISTORATORI

## Olimpiadi di Cucina 2016:

*chef di tutto il mondo  
pronti alla sfida*

di **Stefano Pepe**  
Responsabile Media Press

ALL'INSEGNA DEL MOTTO "CUCINA SENZA CONFINI", DAL 22 AL 25 OTTOBRE PROSSIMI IN GERMANIA PRESSO IL CENTRO ESPOSITIVO DI ERFURT, PICCOLA E DELIZIOSA CITTADINA DELLA TURINGIA, AVRÀ INIZIO, DOPO LA SPETTACOLARE E SUGGESTIVA CERIMONIA DI APERTURA CON LA PARATA DI CUOCHI IN DIVISA, UNA DELLE PIÙ PRESTIGIOSE GARE CULINARIE DI TUTTO IL MONDO: LE OLIMPIADI DI CUCINA 2016.

**A**ll'insegna del motto "*Cucina Senza Confini*", dal 22 al 25 ottobre prossimi in Germania presso il centro espositivo di Erfurt, piccola e deliziosa cittadina della Turingia, avrà inizio, dopo la spettacolare e suggestiva cerimonia di apertura con la parata di cuochi in divisa, una delle più prestigiose gare culinarie di tutto il mondo: **LE OLIMPIADI DI CUCINA 2016**. Evento di risonanza internazionale, organizzato dalla "**VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS**" (la Federazione dei Cuochi tedeschi) si svolgerà in concomitanza all'annessa mostra fieristica **INOGA**, una tra le più grandi ed importanti esposizioni al mondo per i servizi ricettivi, turistici, alberghieri, per l'ospitalità e la culinaria.

Le Olimpiadi di Cucina furono organizzate per la prima volta nel lontano 1900 a Francoforte su iniziativa della Corte di Prussia e sotto la guida dell'allora presidente degli Chef tedeschi, Carl Matthäus Banzer. Esse venivano disputate ogni quattro anni, furono sospese per ovvie ragioni nei periodi di conflitto mondiale e dove il vecchio continente europeo fu scenario di guerra e devastazione. Negli anni a seguire, dopo alcuni trasferimenti di location per motivi di organizzazione logistica, le **Olimpiadi culinarie** giungono sino ai giorni nostri alla sua 24<sup>a</sup> edizione, con sede ad **Erfurt** (quinta volta consecutiva dal 2000) in un con-



21

Tutto pronto  
per la competizione  
in Germania

MESSE  
ERFURT

EINGANG





- 32 Squadre Nazionali Senior
- 20 Squadre Nazionali Junior (giovani)
- 20 Squadre di Comunità Catering
- 59 Squadre ufficiali Regionali
- 85 concorrenti di intaglio (carving in diretta di frutta e verdura)
- 802 concorrenti individuali che competono nelle varie categorie previste

Il regolamento delle gare è severissimo e prevede limiti precisi, dallo stoccaggio delle materie prime, dal controllo numerico di addetti all'allestimento del tavolo tematico, dalla osservanza delle norme igieniche, dalle precise tecniche di lavorazione e dai comportamenti nelle cucine.

Sempre massiccia la presenza di concorrenti italiani e sempre elevato il medagliere conseguito in questa celebrazione del mondo agonistico culinario: nella passata edizione del 2012 nella classifica generale

tinuo crescendo di partecipazioni e consensi.

L'ultima scorsa edizione del 2012, che sancì la **Nazionale della Svezia** detentrici del titolo olimpionico, vide oltre 1600 chef iscritti e quasi 1000 a supporto della manifestazione, suddivisi in nazionali maggiori, nazionali militari, squadre di pasticceria, nazionali giovanili, team regionali, associazioni e singoli partecipanti provenienti da 52 Paesi del globo, in una unica e grande kermesse all'insegna dell'arte culinaria. Oltre 30.000 visitatori e 350 media internazionali hanno seguito la imponente manifestazione di Erfurt ritenuta dagli addetti ai lavori una fra le più importanti al mondo.

**Saranno presenti alle Olimpiadi Culinarie 2016:**

59 delegazioni di nazioni del mondo presenti

Alcune immagini di repertorio.

Qui a lato i campioni in carica della squadra svedese



## MEDAGLIERE OLIMPICO IKA 2012

### CATEGORIA CONCORRENTI SINGOLI IN VARI PROGRAMMI DI GARA

NAZIONE	BRONZO	ARGENTO	ORO	TOT. MEDAGLIE	NAZIONE	BRONZO	ARGENTO	ORO	TOT. MEDAGLIE
TAIWAN	2	3	12	17	POLONIA	4			4
EMIRATI ARABI	1	1	12	14	SLOVACCHIA	1	1	2	4
<b>ITALIA</b>	<b>36</b>	<b>16</b>	<b>10</b>	<b>62</b>	FRANCIA		1	2	3
USA	16	8	10	34	BIELORUSSIA	2	1		3
TURCHIA	15	11		26	SLOVENIA		2	1	3
GERMANIA	15	9	1	25	THAILANDIA			3	3
RUSSIA	14	5	5	24	AUSTRIA	1		1	2
UNGHERIA	13	6	4	23	BULGARIA	1		1	2
GRAN BRETAGNA	3	9	2	14	CROAZIA	2			2
REP. CECA	6	4	4	14	INDIA	1	1		2
SUD-KOREA	6	3	2	11	INGHILTERRA	2			2
CANADA	3	2	5	10	KUWAIT	2			2
SRI LANKA		2	8	10	ARABIA SAUDITA			1	1
NORD-KOREA	3	1	2	6	LITUANIA	1			1
SUDAFRIKA	3	1	1	5	ROMANIA	1			1
GIAPPONE	1	1	2	4	UCRAINA	1			1
ISRAELE	3		1	4					

A cura degli addetti Stampa FIC presso IKA 2012 - Erfurt  
**Claudia Caci e Stefano Pepe**

olimpica per numero di medaglie acquisite, il nostro Tricolore si piazzò all'**8° posto** nella categoria a **“Squadre”**, mentre per la categoria **“Singoli”** al **3° posto**. Risultati che mettono in luce il valore e la professionalità dei rappresentanti italiani,

che nonostante le grosse difficoltà ed i numerosi sacrifici che devono affrontare, a fronte di queste manifestazioni, ben figurano ottenendo simpatie e rispetto dalle compagini più blasonate in queste gare internazionali.

**MEDAGLIERE OLIMPICO IKA 2012****CATEGORIA SQUADRE****Team nazionali (senior e junior), militari, regionali, comunità, pasticceria**

NAZIONE	BRONZO	ARGENTO	ORO	TOT. MEDAGLIE	NAZIONE	BRONZO	ARGENTO	ORO	TOT. MEDAGLIE
SVEZIA		2	3	5	AUSTRIA	1			1
SVIZZERA		6	2	8	BELGIO	1			1
CANADA	1	6	1	8	CROAZIA	1			1
GERMANIA	4	3	1	8	LITUANIA	1			1
SRI LANKA		1	1	2	POLONIA	1			1
GRAN BRETAGNA			1	1	REP. CECA	1			1
LUSSEMBURGO			1	1	ROMANIA	1			1
<b>ITALIA</b>	<b>6</b>	<b>4</b>		<b>10</b>	SLOVENIA	1			1
USA	2	2		4	SUD AFRIKA	1			1
UNGHERIA	2			2					

A cura degli addetti Stampa FIC presso IKA 2012 - Erfurt  
**Claudia Caci e Stefano Pepe**

La gara delle Nazionali maggiori (SENIOR) è senza dubbio e da sempre il "clou" della manifestazione, dove si possono ammirare la perfezione e l'altissima preparazione professionale di queste squadre, nonché le tendenze più recenti in fatto di alta ristorazione. Difatti le Olimpiadi, come le altre manifestazioni culinarie internazionali, non sono solo oggetto di competizione, ma rappresentano anche un'ottima vetrina per le nuove conoscenze, gli ultimi sviluppi e le tendenze dell'arte culinaria, motivo di confronto, di informazione e di perfezionamento professionale trasmesso, e dove gli chef di tutto il mondo hanno la possibilità di incontrarsi e comunicare.

Notizia eclatante, anche da una visione politica, la partecipazione ufficiale della Nazionale dei Cuochi della Repubblica Popolare di Cina, dopo la sua ultima adesione alla lontana edizione del 1976. Le compagini cinesi saranno di nuovo presenti, dopo lunghi anni di defezioni, con proprie squadre in competizione a dimostrazione del clima governativo e diplomatico sereno con tutti gli altri Stati occidentali. Senz'altro ciò produrrà un ulteriore interesse per la manifestazione ed una maggiore visibilità mediatica, visto il numero di oltre un 1'300'000'000 dei suoi abitanti, e dove le tradizioni e culture culinarie di quel paese vantano trascorsi che hanno influenzato l'intero continente asiatico.



Un augurio, comunque, naturalmente va a tutti i componenti della nostra Nazionale Italiana Cuochi con **Daniele Calderulo** e **Pierluca Ardito**, che hanno raccolto le redini della N.I.C. dopo le tre ottime gestioni di **Fabio Tacchella**, coadiuvato da Gianluca Tomasi, Fabio Momolo e Marco Valletta.

I componenti della nuova squadra sono reduci da varie località dell'Italia, a fronte delle numerose "prove" quali sessioni di allenamento, vere e proprie simulazioni della gara a porte aperte, durante le quali gli chef hanno preparato e presentato in anteprima, agli addetti intervenuti, il menù da 3 portate composto da starter, main course e dessert. La squadra ha cercato di volta in volta la perfezione e soprattutto quell'organizzazione e sintonia di gruppo necessarie per giungere ben preparati all'appuntamento di Erfurt.

**Immagine sorprendente alle Olimpiadi di Cucina**



«Il menù – dichiara il **Team Manager, Daniele Calderulo** – nel breve tempo che ci separa dalle Olimpiadi sarà sempre più affinato in tutti i suoi aspetti fino a raggiungere la perfezione». «Manca poco ormai – continua il **Coach, Ardito** – ci aspettano altre poche settimane di duro lavoro. L'entusiasmo e lo spirito di gruppo non ci mancano. Siamo pronti all'ultimo sprint».

Ma alle **Olimpiadi di Cucina 2016** il team senior della Nazionale Italiana Cuochi competerà anche nel programma di cucina fredda, con l'allestimento del tavolo tematico/artistico. Stessi programmi per il team junior della N.I.C., che sarà chiamato a sostenere due prove, la gara di cucina calda, con la preparazione di un menù da tre portate per 60 persone, e quella di cucina fredda il cui programma prevede la realizzazione di un buffet freddo e caldo edibile per 12 persone.

**In bocca al lupo, ragazzi!** 🍀

# “Siamo pronti a dare il massimo e a portare *onore alla nostra Italia”*”



di **Veronica Satalino**

INTERVISTA A DANIELE CALDARULO,  
TEAM MANAGER NAZIONALE ITALIANA CUOCHI



“**È** un grande onore e un grande privilegio rappresentare la Nazionale Italiana Cuochi”.

Inizia così il racconto dello chef **Daniele Caldarulo, Team Manager della NIC**, a poche settimane dalla competizione mondiale che vedrà scendere in campo a Erfurt, in Germania, la squadra azzurra: le Olimpiadi di Cucina.

Orgoglioso dei suoi ragazzi, emozionato quando parla del suo team. Un **team affiatato e tecnicamente molto preparato** che crede in quello che fa. “La Nazionale Italiana Cuochi, col suo team senior e junior, è composta da persone unite da un forte spirito di gruppo, che mettono l’anima – racconta Caldarulo – e investono nella squadra il tempo riservato alle proprie attività e alla famiglia. Tante le ore di lavoro che ci tengono impegnati, i sacrifici e le rinunce, ma tante anche la **passione e la determinazione** con cui ci stiamo dedicando a questo progetto, che porteremo a termine a testa alta. Perché tutti quanti ci crediamo”.

“La nostra forza è nel lavoro di squadra e nella passione – continua il Team Manager della NIC – ma anche nella **preparazione**



**Daniele Caldarulo,  
Team Manager  
Nazionale Italiana Cuochi**

**tecnica.** Grazie ai numerosi allenamenti che si susseguono senza sosta, al lavoro instancabile dei Coach e di tutti gli chef arriveremo in ottima forma alla competizione, con preparazioni che affineremo fino all’ultimo perché siano perfette”. “La corsa verso le Olimpiadi – conclude Caldarulo – è entrata nel vivo. Ringrazio la **dirigenza FIC**, i nostri **sponsor** e tutti i nostri **sostenitori** che ci sono vicini in questa avventura, per quello che hanno fatto e continueranno a fare per la squadra azzurra. Insieme siamo pronti a dare il massimo e a portare onore alla nostra Italia”.

26

## GLI AUGURI DEL PRESIDENTE

“La competenza e la professionalità dei nostri chef NIC ci fa ben sperare.

La Nazionale Italiana Cuochi sta facendo un grande lavoro e porterà a casa un grande risultato” dichiara il Presidente nazionale FIC Rocco Pozzulo



# Dai corsi farlocchi alla professione vera



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

## *Per i Cuochi è tempo di scelte*

C'È CHI PROMETTE DI TRASFORMARE PROFESSIONISTI ANNOIATI O GIOVANI AMBIZIOSI IN CUOCHI PROFESSIONISTI CON POCHI GIORNI DI LEZIONE. PER NON PARLARE DEI TANTI CORSI DI SPECIALIZZAZIONE O MASTER CHE ORMAI SPUNTANO COME FUNGHI IN OGNI PARTE D'ITALIA.

**C**imentarsi ai fornelli, con non poche ambizioni, sembra diventato uno sport nazionale, assecondato da canali tv dove la cucina si mescola ormai al gossip sfrenato e trasforma alcuni cuochi in fenomeni da baraccone o perfetti strumenti di marketing.

Cosa abbia tutto ciò a che fare con una professione che richiede sacrifici e impegno, resta però un mistero.

Masterchef, tanto per citare un nome su tutti, ha creato un fenomeno sociale che se da un lato ha avuto il merito di accostare tanti italiani al gusto dello stare a tavola, dall'altra sta creando danni sociali che si ripareranno solo in molti anni. La frustrazione di tanti giovani sarà il primo effetto che si pagherà a breve quando finirà questo trend esagerato e la cucina tornerà ad avere una più giusta considerazione. È già successo in passato coi calciatori o le modelle.

Il tema vero è che spesso si pensa alla toque come ad una sorta di trofeo da esibire e non già ad un percorso professionale, fatto di rigore e attenzione al piacere, ma anche alla salute dei consumatori. Come dire che diventare cuoco non può essere l'effetto di una moda o della ricerca di notorietà. Certo l'ambizione (per lo più focalizzata dall'obiettivo delle

"stelle") è importante. Ma ciò che conta davvero è avere la consapevolezza di svolgere un ruolo importante, sia per la salute (di cui una sana alimentazione è la pietra basilare con l'esercizio fisico), sia per la promozione della filiera agroalimentare.

In questa prospettiva diventa centrale fissare una volta per tutte dei criteri certi per l'accesso alla professione, definendone anche lo status professionale. Non si può più accettare che chiunque possa spadellare e giocare col benessere dei consumatori. Eppure il tema di norme capaci di dare garanzie a tutti, a chi lavora in un settore e agli utenti, è fondamentale. E lo è tanto più se si tratta di lavori che hanno a che fare con



la nostra salute e la nostra sicurezza.

Un discorso che vale in particolare per il cuoco che, nella sua definizione più ampia (considerando cioè anche pasticceri o pizzaioli), è sempre più un professionista con ruoli che sono ormai usciti dall'ambito della cucina (un tempo per lo più degli alberghi). Il cuoco è spesso patron o consulente dell'industria alimentare. Da un 95% di cuochi inquadrati come dipendenti subordinati neanche venti anni fa, oggi si registra un 32% di lavoratori autonomi. Si deve quindi prendere atto di questo cambiamento e aprire con decisione il dibattito sulla professione e su un suo riconoscimento per

legge. Siamo fra quanti sostengono da tempo il superamento degli Ordini professionali, ma se questi devono rimanere, bisogna aprirli a nuove realtà, cosicché ci possano essere regole sulla formazione, l'accesso alla professione, la deontologia ed eventuali sanzioni.

Oggi in realtà chiunque può permettersi di fare di tutto.

Un adeguamento della legge è del resto un passaggio fondamentale per raggiungere l'obiettivo della Federazione Italiana Cuochi con la sua strategia del Cuoco 3.0. Occorre, in pratica, dare più tutela ad una professione che è priva di un Ordine e che in realtà ha bisogno di una certificazione vera. 🇮🇹

**WÜSTHOF** 200 years of knives Made in Germany Solingen

**CLASSIC IKON**

www.wuesthof.com

**Quality - Made in Germany/Solingen**

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

# Valutare la bontà di un piatto:



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

## *struttura, equilibrio, armonia*

QUANDO SI GUSTA UN CIBO, LE SENSAZIONI SI FONDONO NELLA CORTECCIA ESTERNA DEL NOSTRO CERVELLO IN UN *UNICUM*, UNA PERCEZIONE POLISENSORIALE COMPLESSA, DIFFICILE DA DESCRIVERE.

**L**a sommatoria dei vari profumi, dei gusti, delle percezioni gusto-olfattive, tattili e trigeminali, individuati separatamente in un cibo, sono insufficienti a dare il “giudizio finale” e quella valutazione di sintesi che richiede anche altre categorie e altri parametri di valutazione.

Non è un caso che si sia fatto ricorso a termini inglesi, quali *flavour* o *texture*, che coinvolgono sensazioni multisensoriali e fanno riferimento alla pienezza, all’esaltazione, all’avvolgenza e alla meccanica della masticazione del cibo, difficili da analizzare separatamente.

A livello gastronomico, per cucinare correttamente e con successo un piatto, occorre conoscere gli ingredienti, la loro grammatura, la descrizione della tecnica di manipolazione e di cottura con tempi e temperature ben definite, il servizio, il tipo di commensale cui il piatto è destinato, l’ambiente e la stagione.

La valutazione complessiva e finale del piatto terrà conto di tutti questi fattori come di un “unicum”. Il tutto avrà come obiettivo il piacere sensoriale (appagamento, soddisfazione, salute), con implicazioni psicologiche, estetiche e culturali.

Il piacere sensoriale è fenomeno molto complesso, con molteplici aspetti interconnessi fra loro e non sempre scindibili.

Questo piacere sensoriale e finale del cibo è preso in considerazione da molti esperti professionisti italiani della degustazione, che introducono i concetti di struttura, equilibrio e armonia.

- La struttura è data dall’insieme degli ingredienti, dalla loro composizione e dalla loro reciproca integrazione, dalla pluralità di sensazioni percepite rafforzate da aromi, spezie e processi di cottura o stagionatura.

- L’equilibrio (dal latino *aequilibrium*, parola composta di *aequus* “uguale” e *libra* “bilancia”) di un cibo comporta che le varie sensazioni gusto-olfattive si bilancino e si esaltino piacevolmente. La loro integrazione deve essere gradevole: un eccesso di salato, di grasso, di acido o di amaro rende ogni piatto sgradevole e squilibrato.

- L’armonia è la piacevole concordanza di tutti i sapori, è ciò che conferisce piacere al cibo quando, data la sua struttura, le sensazioni provate sono in equilibrio e portano alla soddisfazione finale.

Per fare un paragone, possiamo citare uno spartito musicale (struttura) suonato da orchestrali in cui gli strumenti uniscono i loro suoni senza prevaricare o coprirsi (equilibrio), suscitando piacere nell’ascolto (armonia) e provocando soddisfazione nel pubblico. 🇮🇹

## **Barilla e Federazione Italiana Cuochi, insieme per consolidare nel mondo il primato della cucina italiana.**

Parte la collaborazione tra la Federazione Italiana Cuochi e l'azienda alimentare simbolo dell'Italia nel mondo, Barilla.

Una partnership importante e strutturale che vede, nel settore della pasta secca, l'affiancamento del marchio di garanzia "Approvato dalla Fic" ai prodotti di eccellenza della linea **Selezione Oro Chef di Barilla**, studiata per la Ristorazione, e alla linea di pasta trafilata al bronzo, **Academia Barilla**, destinata al mercato estero.

Sarà invece il marchio istituzionale **Barilla** ad accompagnare nel ruolo di sponsor la Nazionale Italiana Cuochi, ovvero i team junior e senior della FIC che rappresenteranno l'Italia nelle prossime importanti competizioni culinarie internazionali, fra le quali le Olimpiadi Culinarie IKA 2016 che si terranno a Erfurt (Germania) dal 22 al 25 ottobre.

"Sono particolarmente felice – dichiara **Rocco Pozzulo**, Presidente della FIC – di questa collaborazione con la grande, autorevole e innovativa azienda italiana, un brand globale che è senza dubbio ambasciatrice della cucina italiana nel mondo.

"Questa partnership rappresenta anche un riconoscimento al lavoro svolto dalla Federazione Italiana Cuochi per la crescita professionale dei nostri 16.000 associati. Siamo davvero orgogliosi di avere oggi, tra i nostri partner, un'azienda come Barilla che porterà il marchio della FIC sulle confezioni della linea **Selezione Oro Chef e Academia Barilla**, in tutto il mondo."

Sulla stessa linea il Team Manager della Nazionale Italiana Cuochi, **Daniele Caldarulo**.

"Avere sulla nostra divisa ufficiale il marchio Barilla è il completamento di un percorso nel quale abbiamo creduto molto, cioè quello di rappresentare l'Italia gastronomica nel mondo e contrastare il dominio delle nazioni nord-europee nelle competizioni culinarie internazionali.

"Queste competizioni – continua Caldarulo – sono state spesso sottovalutate dalle istituzioni italiane. Così, se oggi si parla nel mondo sempre più di muschi, pesci nordici, affumicatura e "cucina primordiale", tutto ciò può esser a ragione considerato un effetto del loro dominio nelle grandi gare, come quelle Olimpiche delle appena citate e del Bocuse d'Or che da oltre 20

anni hanno visto l'affermazione dei team scandinavi, sostenuti dai rispettivi governi. Dobbiamo far capire che gli investimenti dell'Italia nei grandi circuiti internazionali delle competizioni culinarie può diventare un importante volano per il futuro del "Made in Italy" nel mondo."

Daniele Caldarulo è stato tra l'altro membro della giuria tecnica insieme anche a **Marcello Zaccaria**, chef di Academia Barilla e nostro associato, del "Barilla Pasta World Championship", organizzato da **"The Italian Food Academy"** Academia Barilla a Parma dal 9 all'11 giugno 2016, competizione che ha visto vincere lo sloveno **Jure Tomic**. Tra i finalisti anche lo chef Umberto Gorizia, della Delegazione Fic Germania che - a detta del Presidente di Giuria **Davide Oldani** – non è riuscito ad aggiudicarsi il prestigioso titolo per pochi punti.

La collaborazione tra Barilla e la grande famiglia dei cuochi italiani nasce sotto i migliori auspici, si tratta adesso d'assemblare tutti i giusti ingredienti affinché i risultati siano in linea con le aspettative. Buon lavoro a tutti.

## **Il Gruppo Barilla**

Nata a Parma nel 1877 da una bottega che produceva pane e pasta, Barilla è oggi tra i primi gruppi alimentari italiani, leader mondiale nel mercato della pasta, dei sughi pronti in Europa continentale, dei prodotti da forno in Italia e dei pani croccanti nei Paesi scandinavi. Il Gruppo Barilla possiede 29 siti produttivi (14 in Italia e 15 all'estero) ed esporta in più di 100 Paesi. Dagli stabilimenti escono ogni anno circa 1.700.000 tonnellate di prodotti alimentari, che vengono consumati sulle tavole di tutto il mondo, con i marchi: Barilla, Mulino Bianco, Harrys, Pavesi, Wasa, Filiz, Yemina e Vesta, Misko, Voiello, Academia Barilla.

Il Gruppo Barilla ha un solo modo di fare impresa: "Buono per Te, Buono per il Pianeta."

"Buono per Te" significa migliorare continuamente i nostri prodotti, incentivare l'adozione di corretti stili di vita e favorire l'accesso al cibo e l'inclusione sociale delle persone. "Buono per il Pianeta" significa promuovere filiere sostenibili e ridurre le emissioni di CO2 e i consumi di acqua nella fase produttiva.

Per ulteriori informazioni si prega di visitare: [www.barillagroup.com](http://www.barillagroup.com)

*I team manager della Nazionale Italiana Cuochi. Daniele Caldarulo (prima da sin.) insieme al vincitore del Barilla Pasta World Championship 2016, ai finalisti della sezione "Great Chefs", alla giuria tecnica e alla giuria Vip (Paolo Barilla, Davide Oldani, Paolo Lopriore, Vittoria Belvedere).*



# Armonia di colori *nel piatto*



di **Eugenio Medagliani**  
Presidente Onorario F.I.C.  
Calderaio umanista

IL 3 SETTEMBRE SCORSO A SAN BENEDETTO DEL TRONTO, PRESSO IL CIRCOLO CULTURALE RIVIERA DELLE PALME, SI È SVOLTO IL PREMIO LETTERARIO **RIVIERA DELLE PALME “DELLA SAGGISTICA E DELLA NARRATIVA”**.

**A**nnualmente dal 1984 si premiano due scrittori italiani in base a un doppio giudizio espresso da una giuria interna e da una nazionale.

Quest’anno, credo che sia la prima volta in assoluto, è stato premiato un libro di cucina, non di ricette o di tecniche, ma di illustrazioni (bellissime le foto!) dei piatti realizzati dal nostro più illustre cuoco: *Gualtiero Marchesi*.

Si tratta del libro: **OPERE – WORKS** edito da **CINQUESENSI**.

In questo libro Gualtiero Marchesi fa appello alle immagini, alla composizione, all’idea. Dietro ognuno di questi piatti c’è un pensiero, mentre l’ispirazione è legata di volta in volta a una interpretazione pittorica, a una scultura di un artista, ad una situazione in cui la libertà di spirito non esclude il piacere del gioco.

L’idea e l’immaginazione corrispondono al concetto che la *forma* è materia, che il *bello puro* sia anche buono.

Gualtiero Marchesi ha rivoluzionato la cucina italiana moder-

nizzandola, l’eleganza, la semplicità, l’amore per la materia, il gesto artistico ne fanno un cuoco maestro di cuochi e punto di riferimento per i migliori.

Il mio sodalizio con Gualtiero vanta più di 60 anni di amicizia, che per pudore non dirò straordinaria ma semplicemente solida.

Quanti incontri per parlare, discutere di cucina, della sua naturale evoluzione, organizzazione, di un nuovo modo di disporre il cibo nei piatti seguendo le tecniche della percezione visiva con maestri (come il percettologo Gaetano Canizsa e il designer Bruno Munari) esperti del colore (Augusto Garau pittore) e molti cultori di pittura, scultura e, naturalmente, di alta... cucina.

Una quarantina di anni fa pubblicai su **Il Cuoco** (ero, e ne sono ancora, il diretto-

re responsabile) questo articolo (che molti non avranno avuto occasione di leggere) dal titolo: **“Il piatto: la tela del cuoco”**.

Un piatto ben preparato, una tavola imbandita, oltre che gioia



per gli occhi sono anche uno stimolo per l’appetito. Il colore è uno dei componenti fondamentali dell’aspetto esteriore in un alimento, la prima cosa che condiziona assai spesso una scelta e che genera, ancor prima dell’odorato, una funzione stimolante; sono soprattutto i colori dei cibi compresi nelle zone del disco cromatico tra il giallo e il rosso, mentre quelle dal verde all’azzurro hanno azione calmante. Con opportune riserve si può dire che il rosso è un colore caldo mentre il verde è un colore freddo. Per questo, anche nel settore alimentare, certi cibi generano nell’osservatore particolari stati d’animo ed

è portata ai massimi livelli e viene risolta in un “paesaggio” da contemplarsi come volume.

Il piatto offre dunque uno spazio artistico che delimita il cibo dall’universo circostante. Il bordo non serve solo a trattenere la minestra o la pietanza, ma diventa cornice dotata di una vita propria così forte da comunicare essa stessa un significato. Questa forza è talvolta così prepotente che l’aspetto visuale del cibo introdotto nel piatto diviene persino secondario; pensiamo all’importanza della rappresentazione iconografica nella cucina giapponese. Ciò è particolarmente evidente quando il piatto “sta-



**ASTICE E MELONE**



**CARN'E' PESCE**



**DRIPPING AL NERO DI SEPPIA  
E RICCI DI MARE**

effetti emotivi che contribuiscono spesso alla riuscita di una ricetta e al loro successo presso il commensale. Tralasciando l’aspetto nutrizionale degli alimenti prendiamo invece in considerazione quello visuale, facendo pure attenzione al piatto e alla sua duplice funzione sulla tavola: quella di contenitore del cibo e quella di oggetto decorativo.

Nella deposizione dei cibi sul piatto il cuoco occidentale cercherà di disporlo come se si dovesse contemplarlo dall’alto; nella cucina orientale la ricercatezza della composizione degli alimenti

ziona” sulla tavola in attesa di essere colmato di cibo, soprattutto quando i commensali sono serviti direttamente dal cameriere oppure quando ricevono il piatto che, appoggiato al tavolino di servizio (*gueridon*), viene approntato secondo i suggerimenti del cliente. In questi due tipi di servizio è il cliente che determina la scelta dei cibi e la loro quantità. Il piatto a questo punto è in tavola. Il cameriere lo ha riempito usando cucchiaio e forchetta. Non vi è dunque la possibilità di disporre artisticamente e con gusto, i vari elementi che compongono la ricetta, come invece è



### INSALATA DI SPAGHETTI ALLE ALICI SCAPPATE

concesso al cuoco in cucina, il cui impiego delle mani è conosciuto e giustificato. E' questo il caso della "nuova cucina" e della "cucina creativa", la cui rappresentazione dei cibi nel piatto ha un significato visuale molto importante. Qui il piatto assume un ruolo molto

essenziale: deve permettere la separazione del campo della creazione culinaria dal resto che lo circonda. L'ala o bordo o fascia del piatto, sempre sotto l'aspetto visuale, deve assumere la stessa funzione che ha il *passee-partout* in un quadro, cioè di isolare il contenuto per mezzo di un'area acromatica, priva di colore. Il piatto bianco è acromatico e posto sulla tovaglia, anche colorata, isola i cibi che contiene evitando confusione e contaminazione visiva. Più l'ala è grande, meglio è.

Nella rappresentazione iconografica delle vivande esiste un fattore che recita una parte di grande rilevanza ed è la proporzione tra la pietanza e la parte interna del piatto (girello), che accoglie i cibi e ne definisce le possibilità combinatorie.

Occorre però mediare la quantità di cibo con l'area del piatto affinché una quantità troppo ridotta di alimenti non abbia a procurare nel commensale la paura del... vuoto.

Riassumendo possiamo quindi dire che la decorazione colorata del bordo del piatto può essere concessa quando il cibo è servito e porzionato dal cameriere, in tal caso decoro e colore si debbono armonizzare con lo stile del locale e armoniosamente legarsi al colore della tovaglia. Con il servizio al piatto, oggi molto in uso,

il bordo deve essere assolutamente bianco, meglio se liscio, o al massimo si può concedere un sottile filo colorato di chiusura. Nuove forme e dimensioni dei piatti debbono comunque essere sempre in accordo con le proposte, più o meno originali e fantasiose, del cuoco. 🍴

**ASTICE E MELONE** - all'iperbole dolce dell'astice con la passata di peperoni, replica questa versione che unisce al crostaceo il melone e le fette di prosciutto croccanti

**CARN'E' PESCE** - un titolo quasi futurista, dove il movimento sta tutto nella sequenza che alterna filetti crudi di branzino e di manzo, il bianco immacolato e il rosso vivo, senza limitazioni di numero

**DRIPPING AL NERO DI SEPPIA E RICCI DI MARE** - ispirato ai dipinti di Jackson Pollock : sopra uno strato di pastina di riso, Marchesi ha disegnato la spirale , simbolo dell'eterno ritorno, di movimento ascendente e discendente. Un giardino senza fine né inizio, seminato di sapide tracce

**INSALATA DI SPAGHETTI ALLE ALICI SCAPPATE** - folgorato dalla bellezza degli spaghetti, Marchesi decise che li avrebbe cotti e serviti diritti. Girò il problema a Eugenio Medagliani, l'amico di sempre, calderai umanista, che realizzò per questa originale cottura, un apposito cilindro di lamiera inossidabile forata.. Nella ricetta entra anche un altro nonsenso, rappresentato dai cosiddetti "osei scappai"; ma qui a scappare sono le acciughe di cui utilizza solo la colatura



## *Semilavorati in pasta Bacco Pistacchio, Nocciola e Mandorla*

Basi per diverse preparazioni dolciarie, in particolare il gelato, consigliate nella preparazione di creme spalmabili, budini, mousse e semifreddi al **pistacchio**, **nocciola** e **mandorla**.

Disponibili nei formati 200 g, 1 kg, 3 kg.



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.



**BACCO** s.r.l

Via Palermo, 47  
95034 Bronte (CT)

Tel. 095 7722865

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



di **Pietro Roberto Montone**  
vice Presidente F.I.C.  
area Sud Italia

## Il caso della ristorazione collettiva *tra scandali e scarsa professionalità*

C'È UN SEGMENTO DELLA RISTORAZIONE, QUELLO COLLETTIVO, DA SEMPRE TRASCURATO E CHE DA UN PO' DI TEMPO È FINITO NELL'OCCHIO DEL CICLONE PER LE NUMEROSE PROBLEMATICHE DI CUI È INVESTITO

**A**l grande Ma prima di addentrarci nel cuore della discussione sarà bene ricordare qualche dato che meglio ci fa comprendere di cosa parliamo. La ristorazione collettiva è un comparto che ogni giorno serve milioni di pasti avendo clienti-utenti dislocati in scuole, ospedali, case di cura, ospizi e carceri. Per dare un'idea ancora più calzante aggiungiamo che, questo segmento della ristorazione produce oltre 800 milioni di pasti in un anno ed ha un mercato che fattura circa 6 miliardi di euro, di cui il settore sanitario (ospedali, casa di cura, case di riposo) rappresenta il 34%, lo scolastico il 30% ed il resto, inteso come ristorazione dei punti di lavoro il 36%. Le aziende che operano in questo segmento sono circa 3000 e gli addetti, quasi tutti cuochi, sono ben 70.000. Detto ciò, veniamo al motivo del contendere che vede, tra l'altro, la nostra categoria molto interessata essendone il fulcro su cui ruota tutto. Negli ultimi mesi la cronaca ci ha rimandato decine e decine di casi in cui le mense sono state al centro di indagini giudiziarie a causa delle irregolarità riscontrate.

Prodotti di scarsa qualità, mal conservati, nessun rispetto delle norme igieniche e cuochi, la maggior parte donne, malpagati. Questo succede per una ragione ben precisa; che sarà bene si inizi a tenere costantemente presente perché la situazione continua a peggiorare. Come da anni denunciano le associazioni di categoria e la Fipe, in questo settore le gare di appalto dei servizi continuano ad essere regolate sul criterio del risparmio economico e non sulla qualità. Ne pagano le conseguenze prima i clienti-utenti e poi il personale sottopagato e sfruttato. Purtroppo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa serve solo a mascherare il vero meccanismo della gara che resta ancora quel-





lo del massimo ribasso. Sono anni che lo si denuncia pubblicamente ma ognuno se ne ricorda solo quando i bambini, gli ammalati, gli operai

finiscono in ospedale per qualche intossicazione alimentare. La Fipe, attraverso il suo direttore generale Marcello Fiore, ha nuovamente preso posizione su questa situazione incresciosa. "Chi riuscirebbe ad allestire a casa propria un pasto decente composto di primo, secondo, contorno, frutta con 4,60 euro? Nessuno. Eppure questo è quello che si chiede alle società che gestiscono le mense. Si tratta di un livello impossibile da raggiungere, ma questo impongono le stazioni appaltanti alle imprese. Non c'è poi da stupirsi che chi ottiene la commessa adotti procedure, metodi, prodotti non garantiti e di dubbia qualità. Chi si comporta in questo modo è da condannare senza se e senza ma. Resta il fatto, però, che spesso chi emette il bando di gara costruisce in partenza un meccanismo per far vincere un soggetto che fa dell'illegalità la sua pratica di lavoro. Se il prezzo dei prodotti alimentari - continua Fiore - in otto anni è cresciuto significativamente (il pane, ad esempio, ha subito un incremento superiore al 20%) non è accettabile che il costo dei pasti resti sempre invariato: le imprese serie e che vogliono restare nella legalità non possono accollarsi questo aggravio. O si riformula il modello dei bandi di gara - conclude Fiore - dando molto più peso, come accade in comuni indubbiamente virtuosi, ai parametri della qualità dei prodotti utilizzati, del servizio,

della professionalità degli operatori, rispetto al prezzo, oppure non ci si potrà lamentare della qualità della mense, dei rischi a cui saranno esposti soggetti deboli come bambini e malati, né di altri futuri scandali". Come denuncia Fiore, senza una svolta seria, che coinvolga anche noi operatori professionali, si rischia di mettere in ginocchio un comparto importante della nostra ristorazione. Iniziamo con dire alle stazioni appaltanti che i prodotti utilizzati devono essere solo quelli a marchio certificato, così come gli operatori siano sempre più aggiornati e qualificati. Il risparmio sulla pelle, sulla salute, di milioni di persone non vale il gioco. 

**RADIO SHOW ITALIA**

**WWW.RADIOSHOWITALIA.IT**  
**LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC**  
 "C'è una radio...che ti fa cantare con la musica più bella"  
 "C'è una radio...dove nessuno parla a vanvera"

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

DISPONIBILE SU:   

**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

# Electrolux e Nest hanno presentano la tavola rotonda “Conversazioni sostenibili”

Roma, 8 luglio 2016

In occasione dell'entrata in vigore dell'etichetta energetica anche per le apparecchiature refrigerate professionali (Regolamento Commissione UE 2015/1094/Ue), Electrolux Professional ha voluto affrontare il tema dell'importanza dell'efficienza energetica nel comparto del fuori casa e l'ha fatto organizzando una tavola rotonda dal titolo “Conversazioni Sostenibili”.



L'evento si è tenuto lo scorso 20 giugno a Roma presso il Ristorante Nest, partner dell'iniziativa ed esempio da seguire in fatto di sostenibilità. Tiziana Stefanelli, Executive Chef di Nest nonché vincitrice di Masterchef Italia 2, ha aperto il dibattito ponendo l'accento sull'importanza dell'argomento anche in vista delle generazioni future. Stefanelli è molto sensibile al tema, un'attenzione che si riscontra anche nel suo menù realizzato cercando di far bilanciare le esigenze in maniera responsabile.

Alla tavola rotonda hanno partecipato personalità di spicco in ambito tecnico-scientifico, ambientale, politico e gastronomico coordinate con maestria da Alberto Lupini, direttore della testata Italia a Tavola.

Ogni relatore ha affrontato il tema declinandolo all'interno del proprio settore di appartenenza:

**Katuscia Ero:** Responsabile Energia Legambiente Onlus

Ha sottolineato il fatto di come il consumatore sceglie i servizi anche in base alle aziende fornitrici: il valore aggiunto fatto dall'imprenditore aiuta a fidelizzare il cliente.

Risparmiare energia nelle cucine dei ristoranti, delle mense, delle scuole... è uno dei parametri sui quali bisogna agire per migliorare la qualità ambientale dei nostri territori.

**Evaldo Porro:** Capogruppo di EFCEM Italia

Bisogna tenere conto di tre tipi di sostenibilità: economica, ambientale e sociale.

Se riusciamo a sviluppare apparecchiature ad altro contenuto tecnologico, allora sempre meno avremo bisogno di andare ad investire in paesi a basso costo di manodopera.

**Maurizio Pagliari:** Direttore Fonti Rinnovabili di Green Network

Per essere più efficienti bisogna fare attenzione ad utilizzare le apparecchiature elettriche in determinate fasce orarie. Per chi utilizza impianti fotovoltaici il costo dell'energia è addirittura più basso nelle ore diurne.

**On. Stella Bianchi:** Commissione Ambiente e Territorio

L'efficienza energetica va vista come una vera fonte di energia.

Per combattere i cambiamenti climatici bisogna passare ad energia pulita e quindi sostituire i combustibili fossili con efficienza energetica e con rinnovabili.

Ma come facciamo a rendere più efficienti le attività industriali piuttosto che i servizi come la ristorazione? Andando a sostituire gli impianti obsoleti con altri di ultima generazione sfruttando gli incentivi in efficienza energetica, che hanno dimostrato di avere un ritorno garantito, così come migliorando le certificazioni e sensibilizzando ulteriormente l'utente finale.

**Rocco Pozzulo:** Presidente della Federazione Italiana Cuochi

Ha ribadito l'importanza di fare sensibilizzazione e formazione professionale sul tema dell'efficienza energetica, argomento promosso anche all'interno di Chef 3.0, il manifesto della FIC che punta a valorizzare la figura del cuoco soprattutto tramite la formazione.

Vogliamo fare in modo che i cuochi capiscano che usare la tecnologia non può che aiutarli: non solo nell'organizzazione del lavoro quotidiano ma, soprattutto, perché permette un risparmio economico che può essere utilizzato per acquistare attrezzature più efficienti, così come per aumentare la qualità del cibo e la qualità della vita del cuoco stesso.

Electrolux Professional da sempre promuove una refrigerazione responsabile, proponendo soluzioni che rispondono ai più severi standard internazionali per garantire il rispetto dell'ambiente e un'attenta gestione dei costi.

*“I frigoriferi assorbono circa il 40% dei consumi di una cucina professionale. Da qui l'importanza di valutare bene la qualità del frigo in fase di acquisto, scegliendo apparecchiature che assicurino la massima affidabilità – mantenendo una temperatura costante e uniforme – e riducano al minimo l'impiego di energia e l'impatto sull'ambiente” ha dichiarato Massimo Presot, Direttore Marketing Italia di Electrolux Professional.*

In risposta alla nuova etichetta energetica per le apparecchiature professionali refrigerate, entrata in vigore con il 1° luglio 2016, Electrolux Professional si presenta sul mercato con l'ultima generazione di armadi refrigerati ecostoreHP.

La nuova gamma rientra a pieno titolo nella classe A, la più performante, avendo conseguito i più alti punteggi in tutti i parametri analizzati per l'assegnazione del classe.

Da oggi l'acquirente professionale può finalmente scegliere il prodotto in maniera consapevole e sostenibile, basandosi su dati univoci e oggettivi che analizzano i consumi energetici, il volume netto di stoccaggio e le performance di conservazione.

Il rispetto per l'ambiente è uno dei valori fondamentali che ispira Electrolux e ne sostiene la visione in ciascuna fase del ciclo di vita del prodotto: dalla progettazione alla produzione, dall'installazione allo smaltimento. Tutte le nostre soluzioni sono progettate per consumare il minimo in termini di energia, acqua e detergenti oltre a garantire le più basse emissioni nell'ambiente.

Un impegno riconosciuto anche a livello internazionale: numerosi indici, come il Dow Jones World Index, collocano infatti il Gruppo ad alti livelli per la sua responsabilità sociale e ambientale.

L'etichetta  
energetica  
obbligatoria: una  
“pietra miliare”  
per il settore  
della ristorazione.  
Electrolux e Nest  
hanno presentano  
la tavola rotonda  
“Conversazioni  
sostenibili”

Pordenone, 18 luglio 2016

Con l'utilizzo di apparecchiature ad alte prestazioni e a bassi consumi energetici (in classe A), i professionisti della ristorazione ridurranno al minimo l'impatto ambientale della loro attività e potranno investire i maggiori ricavi derivati in nuove opportunità di crescita per il loro business.



Un frigorifero professionale può avere diverse certificazioni, ma la più importante è sicuramente quella che ne misura il consumo energetico. Fino ad oggi c'è stata l'**E.C.E**, l'Etichetta di Classificazione Energetica volontaria promossa esclusivamente dalle imprese costruttrici aderenti a **ceditalia**.

Dal **1° luglio 2016**, invece, l'etichettatura è diventata per legge **obbligatoria** e riguarda tutte le apparecchiature refrigerate professionali immesse sul mercato europeo (Regolamento Commissione UE 2015/1094/UE).

Si tratta di un grande cambiamento soprattutto per il professionista che, in fase di acquisto, può finalmente scegliere il prodotto in maniera consapevole e sostenibile, basandosi sui dati riportati sull'etichetta. Questa certificazione analizza e classifica il prodotto sulla base dei consumi energetici, del volume netto di stoccaggio e delle condizioni di lavoro (temperatura e umidità) a cui l'armadio refrigerato è in grado di conservare correttamente.

L'adozione dell'etichettatura nel mondo della ristorazione, settore di sua natura fortemente energivoro, apporterà significativi benefici all'ambiente e alla bolletta energetica nazionale. Pensando nel lungo periodo, un comportamento sostenibile da parte degli operatori verso apparecchiature in classe A (massima efficienza) potrà addirittura trasformare il valore aggiunto dell'efficienza energetica in fonte di energia!

Electrolux Professional, che da sempre promuove una refrigerazione responsabile, attenta all'ambiente e ai costi di gestione, risponde alla normativa presentandosi sul mercato con **ecostore<sup>HP</sup>**. Questa nuova gamma di frigoriferi professionali si posiziona a pieno titolo nella **classe A** dell'etichetta energetica, avendo conseguito i più alti punteggi in tutti i parametri analizzati per l'assegnazione della classe.

*“Con ecostore<sup>HP</sup>, Electrolux si è impegnata ai massimi livelli per realizzare un prodotto rispettoso dell'ambiente e quindi capace di ridurre i consumi e evitare gli sprechi” – afferma Massimiliano Falcioni, Head of Refrigeration Category di Electrolux Professional. “Se si considera l'intenso uso a cui sono sottoposti i frigoriferi, accesi giorno e notte, si può comprendere ancora meglio l'importanza dei risparmi assicurati dalla nuova linea che consente di consumare fino all'80% in meno rispetto a pari modelli in classe G”.*

Il rispetto per l'ambiente è uno dei valori fondamentali di Electrolux e ne sostiene la visione in ciascuna fase del ciclo di vita del prodotto: dalla progettazione alla produzione, dall'installazione allo smaltimento. Tutte le soluzioni sono progettate per consumare il minimo in termini di energia, acqua e detersivi oltre a garantire le più basse emissioni nell'ambiente.

Un impegno riconosciuto anche a livello internazionale: numerosi indici, come il Dow Jones World Index, collocano infatti il Gruppo ad alti livelli per la sua responsabilità sociale e ambientale.



di **Giovanni Guadagno**  
Divisione Tecnico professionale F.I.C.  
[www.abcuoco.it](http://www.abcuoco.it)

# Lo stato dell'esame di Stato: *una proposta concreta*

UNA DELLE FUNZIONI CHE LA SCUOLA DEL FUTURO CHIEDERÀ  
AI NUOVI OPERATORI SARÀ QUELLA DI DIVENTARE PROTAGONISTI  
DELLA FORMAZIONE A 360°.

**L**a scuola generalista ed omologatrice degli anni che furono ha ormai lasciato il posto a una nuova realtà meno bloccata in schemi e rigide programmazioni. Sappiamo che alcune rigidità rimangono perché determinate dalle stesse persone che hanno maturato la loro esperienza professionale in un'epoca che potremmo ormai definire altra. Il cambiamento richiede fatica e massimo impegno. Rimangono alcuni scogli da frantumare: abbiamo le linee guida e non più i programmi ministeriali, ma rimane l'ostacolo esame di Stato che "vincola" tutti a determinati obiettivi.

Se l'esame di Stato ha come fine l'analisi e la verifica della preparazione di ciascun candidato in relazione agli obiettivi generali e specifici propri di ciascun indirizzo di studi, allora il nostro obiettivo non può che essere quello di restituire prestigio e credibilità all'esame come strumento per la costruzione di una consapevole progettualità individuale recuperando la tradizione che un tempo apparteneva anche ad altre categorie di lavoratori (geometri, ragionieri, maestre) nell'epoca nella quale il diploma di scuola superiore era il massimo titolo rag-

giungibile. Di fatto, per il nostro settore, il diploma è ancora il titolo di studio superiore di un tempo perché non esistono ulteriori sviluppi di carattere universitario. Per i discenti l'esame è un momento di tensione e di impegno ben preciso. La tensione e l'impegno possono essere accentuati mirando alle tematiche di carattere professionale con risvolti direttamente collegati alla scelta professionale di qualifica già effettuata all'inizio del terzo anno di corso. In altre parole, un ragazzo che ha scelto cucina dovrebbe sentirsi particolarmente attratto dalle tematiche connesse alla sua scelta e appassionarsi ad esse lasciandosi coinvolgere maggiormente.

Punto di forza dell'esame è quello di avere tratti interdisciplinari; il discente è quindi costretto a giocare tutte le abilità e le competenze acquisite negli anni.

**Ritengo sia giunto il momento di introdurre l'esame pratico nelle prove di maturità, non tanto e non solo riproponendo vecchi modelli di esame a gruppi o singoli per la presentazione di collaudate ricette, ma quanto per spingere i ragazzi in modo deciso e definitivo verso lo sviluppo della loro idea di ristorazione e gastronomia. Si tratta**



**quindi di adottare tipologie di terza prova che evidenzino la centralità, fra le prove d'esame, di un caso pratico e progettuale con caratteristiche interdisciplinari e la conseguente prova pratica per la realizzazione del progetto o di parte dello stesso.**

Per superare i veti incrociati al cambiamento dobbiamo superare la barriera culturale di obsoleti schemi mentali legati alla cultura del passato. Un buon esercizio per ogni docente è lo sviluppo del materiale necessario alla propria didattica. Lo sviluppo della letteratura conseguente permette di applicare tutte le metodologie didattiche e le modalità di lavoro.

Fare buona scuola è quindi sviluppare ogni giorno ma-

teriali e contenuti adeguando strumenti e linguaggio agli allievi che oggi ci troviamo dinanzi con l'obiettivo di trasmettere la "sapienza delle mani".

Fare buona scuola è trasmettere l'arte di fare le cose, l'arte di arrivare al risultato puntando in alto e rinunciando al "fare per fare". Dobbiamo puntare a fare bene, rielaborando in continuità una didattica laboratoriale che punti a fare bene e a pensare ciò che si fa, rimarcando la differenza fra lavoro e lavoretto scolastico. Lasciamo i lavoretti ai simpatici bimbi che plasmano il loro pensiero per la propria mamma e concentriamoci per far emergere tutte le abilità nascoste per la piena realizzazione della personalità dell'allievo in una serie interminabile di "stop and go". Solo in questo modo gli allievi potranno pienamente sviluppare la loro personalità giungendo al completo sviluppo e alla piena affermazione delle proprie capacità. L'obiettivo non è addestrare scimmie che ripetano gesti e sequenze più o meno logiche ma di far crescere, attraverso il lavoro fatto prima a scuola e poi in cucina, giovani uomini e giovani donne che realizzino, anche in questo, la loro felicità. 🇮🇹

#### IPSE DIXIT

A scuola di futuro, manifesto per una nuova educazione

Daniel Goleman e Peter Senge

"Non abbiamo imparato a camminare o ad andare in bicicletta ascoltando delle lezioni. Per questo occorre rivoluzionare la cultura della scuola".



# 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.rogel.it](http://www.rogel.it)*



di **Giuseppe Giuliano**  
Maestro di cucina e pasticcere

# Il buon gelato *di Mario Lo Faso*

CON LE BELLE GIORNATE E QUASI PER INCANTO CI SI ACCORGE DI AVERE VOGLIA DI GUSTARE UN BUON GELATO O UN BUON “PERFETTO”, ANCHE SE PERSONALMENTE PREFERISCO GUSTARE IL GELATO ANCHE IN INVERNO.

Il gelato è un prodotto che se lo mangi con una brioche, potrebbe sostituire anche un pasto veloce. Oggi in commercio troviamo diverse tipologie di gusti, dal salato al dolce, dai gusti classici ai gusti più innovativi a volte anche impensabili. Il gelato è un “alimento” che viene consumato da tutte le fasce d’età. Per il gelato, è importante capire se il prodotto finito presenta dei difetti.

Se si decide di usare dei semilavorati, la casa produttrice in genere dà l’assistenza del proprio tecnologo, e quindi in quel caso è giusto che l’operatore si faccia consigliare da questi nel bilanciamento delle miscele.

In genere un buon gelato deve possedere le seguenti caratteristiche:

colore appetibile (evitare colori accesi), alla vista deve risultare liscio e non poroso o ruvido, il sapore deve essere fresco e non invecchiato o irrancidito, non deve

essere burroso o “ghiacciato”, non deve contenere cristalli di ghiaccio, non deve sciogliersi rapidamente e deve avere una equilibrata resistenza, non deve essere gommoso, nè gelatinoso e nè filamentoso ma deve essere soffice e spatolabile.



Da sinistra: Mario Lo Faso, Giuseppe Giuliano e Francesco Lo Faso

Da quest’anno collabora con il Culinary Team Palermo. 🇮🇹



# Galletto Vallespluga

## LA QUALITÀ DELLA TRADIZIONE



**Amore e cura di ogni dettaglio**, scelta del meglio offerto in natura, sono i segreti per fare il **Galletto Vallespluga**. **Alta qualità, Made in Italy.**

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

**Grandi spazi** in cui crescono i Galetti, **aria e acqua di montagna** delle Vallate alpine dello

Spluga e della Valtellina, a cui si aggiunge una **selezione accurata dei mangimi**, tutti rigorosamente di **origine vegetale.**

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



**Love and care of every detail**, choosing the best offered in nature, are the secrets to making the **Cockerel Vallespluga**. **High-quality, Made in Italy.**

**Half a century of absolute quality** for a company that is the industry leader.

**Large spaces** where grow the cockerels, **mountain air and**

**water** of the Alpine Valleys Spluga and Valtellina, to which is added a **careful selection of feed, all vegetal.**

**Extreme specialization** on Cockerel and integrated production chain together **with respect for the environment** and for **animal welfare** guarantee a **unique and inimitable product.**



**VALLE SPLUGA S.p.A.**

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



# Coppa "Ricordando la bella Sicilia"

## COPPA “RICORDANDO LA BELLA SICILIA”

Il nome dato alla preparazione e' dovuto al gusto e all'aroma tradizionale della cannella, uno dei componenti della coppa, essendo l'aroma della cannella spesso riscontrabile acquistando dei dessert della tradizione Siciliana.

### Composizione:

- *Pan di Spagna alla cannella*  
*Bagna al rosolio di arance*  
*Salsa al cacao*  
*Gelato nocciola*  
*Gelato Cannella*  
*Guarnizione di nocciole tostate e cannella*

### Pan di Spagna alla cannella

#### Ingredienti

- *g 360 uova intere*  
*g 55 tuorli d'uovo*  
*g 240 zucchero semolato*  
*g 200 farina*  
*g 30 farina di mandorla*  
*g 45 fecola*  
*g 3 cannella in polvere*  
*scorza di una arancia grattugiata*

#### Procedimento

Montare le uova, i tuorli con lo zucchero e la cannella in polvere riscaldando appena la “vasca” inox. A parte setacciare le farine e aggiungere la scorza di arance grattugiata facendo in modo che venga ben distribuita.

Unire alla schiuma d'uova le farine facendo attenzione che non formino i grumi, mettere in forma il composto e infornare a 170°C con valvola chiusa per i primi 10 minuti.

### Bagna al rosolio di arance

#### Ricetta:

#### Ingredienti

- *g 300 acqua*  
*g 150 zucchero*  
*g 75 rosolio di arance*  
*scorza di due arance*

#### Procedimento

Unire l'acqua allo zucchero e alla scorza di arance, appena bolle togliere dal fuoco, raffreddare. Passare al mixer la scorza con lo sciroppo e unire il rosolio di arancia.

### Salsa al cacao

#### Ingredienti

- *g 150 acqua*  
*g 65 cacao*  
*g 35 zucchero*  
*g 25 miele di zagara*  
*g 265 gelatina a freddo neutra*

#### Procedimento

Unire lo zucchero e il cacao all'acqua, aggiungere il miele e riscaldare. Raffreddare e passare a setaccio il composto, se dovesse risultare la salsa densa aggiungere dello sciroppo fino alla densità voluta.

### Gelato Nocciola

#### Ingredienti

- *g 976 Latte fresco pastorizzato intero*  
*g 77,4 Latte in polvere*  
*g 283 Panna*  
*g 256 Zucchero*  
*g 66,6 Destrosio*



*g 5 Stabilizzante per gelati (la quantità varia in base alle indicazioni delle aziende produttrici)*

*g 135 pasta nocciola*

### **Procedimento**

Miscelare tutte le sostanze secche, unire i liquidi, la pasta nocciola e pastorizzare la miscela. Eseguita la pastorizzazione, raffreddare in positivo +3°C.

Versare la miscela nel mantecatore appena pronto, posizionare il gelato in una vaschetta ghiacciata e mettere in abbattitore per circa 5 minuti.

### **Gelato profumato alla cannella**

#### **Ingredienti**

- *g 976 Latte intero*
- g 77,4 Latte in polvere*
- g 283 Panna*
- g 256 Zucchero*
- g 66,6 Destrosio*
- n. 1 stecca di cannella*
- g 5 Stabilizzante per gelati (la quantità varia in base alle indicazioni delle aziende produttrici)*

### **Procedimento**

Miscelare tutte le sostanze secche, unire i liquidi, la stecca di cannella e pastorizzare la miscela. Eseguita la pastorizzazione raffreddare in positivo +3°C.

Togliere la stecca di cannella, versare la miscela nel mantecatore, appena pronto, posizionare il gelato in una vaschetta ghiacciata e mettere in abbattitore per circa 5 minuti.

### **Montaggio**

Sul fondo del bicchiere posizionare uno strato di pan di Spagna alla cannella inumidito con la bagna al rosolio di arance. Versare la salsa

cacao, sopra mettere due “quenelle” di gelato nocciola e due quenelle di gelato profumato alla cannella. Guarnire con la frutta candita, versare sopra della salsa cacao, ultimare con spumoni di panna, decorazioni in cioccolato, nocciole tostate e sfogliatine di cannella.

#### **Le varie fasi del procedimento della ricetta**



# ecostore<sup>HP</sup>

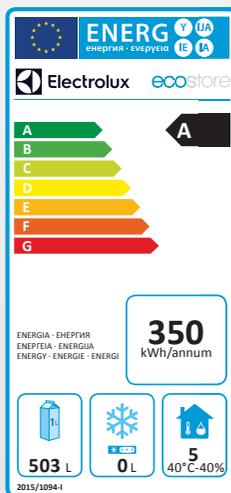
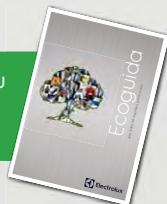
## La migliore efficienza energetica con il minimo impatto ambientale

Il frigorifero professionale è l'unica attrezzatura che lavora 24 ore al giorno per 365 giorni all'anno.

Con **ecostore** riduci il consumo energetico dell'**80%**, rispetto ad un frigorifero tradizionale, e puoi risparmiare fino a **830 € all'anno** (per il freezer) e **300 € all'anno** (per il frigorifero).\*

**ecostore**: per conservare il bene più prezioso della tua cucina, il cibo, in modo responsabile e sicuro.

Scarica l'**ecoguida**: consigli utili su come scegliere, usare e prendersi cura dei frigoriferi professionali.



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

Seguici su: ElectroluxProIT ElectroluxProfessionalIT



# Electrolux

## Unilever Food Solutions Partner Ufficiale della Federazione Italiana Cuochi (FIC)

Formazione, servizi e prodotti per i professionisti della ristorazione al centro dell'accordo tra le due realtà

A partire dallo scorso luglio Unilever Food Solutions ([www.ufs.com](http://www.ufs.com)) è Partner Ufficiale FIC ([www.fic.it](http://www.fic.it)): un accordo che pone al centro la figura dello Chef e una proposta di contenuti e strumenti utili alle sue esigenze. La collaborazione, della durata di un anno, prevede la partecipazione dell'azienda, in qualità di partner, ad **attività ed eventi della FIC e della Nazionale Italiana Cuochi** ([www.nazionaleitalianacuochi.it](http://www.nazionaleitalianacuochi.it)) in

Italia e l'organizzazione di **seminari e incontri di formazione gratuiti rivolti ai 16.000 associati FIC** su tutto il territorio nazionale.

Tra i seminari già in programma, **Emozioni in Padella Professional**, la cui prima tappa si è svolta **il 5 luglio a Zafferana Etnea** (Catania). Durante gli incontri si esplora la scelta dello strumento giusto, l'utilizzo delle migliori tecniche di cottura e la conoscenza delle corrette temperature di esercizio, così da valorizzare ogni piatto garantendo un risultato eccellente.

Nell'ambito delle diverse iniziative, ruolo centrale hanno **i servizi e i prodotti Unilever Food Solutions** pensati esclusivamente per i professionisti della ristorazione. Per quanto riguarda l'offerta di prodotti, in particolare, la gamma **Knorr Professional**, che include brodi in gelatina, fondi e demi-glacé e le basi **Texture Carte d'Or Professional**, gelatinosa e spumosa. Registrandosi al sito [www.ufs.com](http://www.ufs.com) è possibile restare sempre aggiornati sulle diverse iniziative realizzate in collaborazione con FIC e sulle altre attività e promozioni Unilever Food Solutions per il mondo della ristorazione.

Unilever Food Solutions è anche **Main Sponsor delle principali iniziative interne a FIC**, tra le quali il Congresso, l'Assemblea e i Campionati della Cucina Italiana.

*"Siamo molto orgogliosi di annunciare la nostra collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi".* Dichiarò **Claudia**



**Trazza, Managing Director Unilever Food Solutions Italia e Grecia.** *"Rappresenta per noi un importante passo nell'adempiere alla nostra missione "To free chefs to love what they do", ovvero di "rendere liberi gli chef di amare quello che fanno".*

I grandi artigiani della cucina e più in generale una buona parte della ristorazione moderna è sempre più vicina, in modo diretto o indiretto, all'industria alimentare d'eccellenza. Quali i motivi di questa proficua alleanza? È questa la domanda alla quale il **presidente FIC Rocco Pozzulo** dà una risposta franca e senza riserve: *"Se questi soggetti sono oggi a strettissimo contatto il motivo non è una cessione di competenze o, per così dire, una migrazione del settore ristorativo dal prodotto artigianale di trasformazione a quello standardizzato dell'industria alimentare. Il vero motivo è invece quello della partecipazione attiva alla ricerca e sperimentazione di un prodotto che sia di grande qualità e risponda alle nuove esigenze del mercato ristorativo"...*

**Unilever Food Solutions** è leader mondiale dei prodotti alimentari dedicati agli chef professionisti. Opera in Italia e in altre 65 nazioni nei 5 continenti secondo la medesima missione: *"To free chefs to love what they do"*, ovvero "rendere liberi gli chef di amare quello che fanno". Fornire loro le migliori soluzioni in cucina per affrontare la preparazione dei piatti con efficienza e garantendo la massima qualità, facilitando le procedure e risparmiando energie e tempo, per lasciarli liberi di fare ciò che più amano: sperimentare, creare e proporre ai loro clienti il meglio della loro qualità e competenza.

Ovunque e coerentemente, **Unilever Food Solutions** pensa, produce e porta sul mercato prodotti innovativi con enorme valore aggiunto e sviluppa soluzioni efficaci e sicure create su misura per i ristoratori e per tutti i professionisti del gusto, con una costante attenzione alla qualità e sostenibilità delle materie prime utilizzate.

Tra i marchi **Unilever Food Solutions Italia: Knorr, Pfanni, Maizena, Carte d'Or, Calvé, Hellmann's, Lip-ton**, per un totale di 190 prodotti presenti nelle cucine professionali.

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





di **Simone Loi**  
Responsabile  
Compartimento Giovani

# Gazpacho di anguria baby *del giovane chef Fabrizio Frasca*



di **Paolo Forgia**  
Referente Compartimento  
Giovani Area Nord

IL MONDO DEI GIOVANI RISERVA MOLTO SPESSO TANTE EMOZIONI POSITIVE, L'OPPORTUNITÀ DI VEDERE ALL'OPERA GENERAZIONI DI RAGAZZI CHE METTONO TANTA PASSIONE E IMPEGNO IN CIÒ CHE FANNO E, SOPRATTUTTO, VOGLIA DI IMPARARE.

**C**on questa rubrica, curata dal Compartimento Giovani, vogliamo evidenziare quella che potremmo definire una "fucina sommersa" di cuochi. Non parliamo di talenti, non cerchiamo delle star. Vogliamo, piuttosto, formare e forgiare dei veri professionisti,

che abbiano molto chiari le responsabilità, i sacrifici e gli impegni che implica la professione che hanno scelto. Cominciamo presentando la ricetta di questo giovane cuoco piemontese che vanta già una buona esperienza lavorativa: Fabrizio Frasca. 🇮🇹

## **GAZPACHO DI ANGIURIA BABY CON SASHIMI DI CAPASANTA MARINATA IN OLIO ALLE NOCCIOLE DELLE LANGHE, GELÈE DI CETRIOLO E BASILICO**

### **Ingredienti**

- 1/2 Anguria baby
- 2 cetrioli
- 4 foglie di basilico fresche
- 1 cucchiaino di agar agar
- 1 Capasanta grande
- Olio evo
- 50 gr Noccioline delle langhe.
- Crystal Mais
- Sale
- Zucchero

### **Procedimento**

#### **Per il gazpacho**

- Eliminare la buccia del cocomero e privarlo dei semini neri, tagliare la polpa a pezzi e frullarla in un cutter.
- Portare il liquido ottenuto su una fiamma bassa, aggiustare di gusto con un pizzico di sale e zucchero e portare a ebollizione per 30 secondi, giusto il tempo di far sciogliere bene lo zucchero e permettere all'anguria di colorarsi e cambiare sapore.
- raffreddare e addensare leggermente con un cucchiaino di Crystal Mais frustando per evitare la creazione di grumi.

#### **Per la geleè**

- Centrifugare i cetrioli, mettere le foglie di basilico nel liquido ottenuto e frullare con un frullatore ad immersione, salare a piacere e aggiungere la polvere di agar agar.

- versare in stampini a semi sfera e lasciare a riposare in frigorifero fino a che la gelatina non faccia effetto.

### Per la capasanta

- Creare un olio aromatizzato alle nocciole delle Langhe tostando e tritando esse in padella, ancora calde versarle in una bottiglia di olio evo di e lasciare in infusione almeno 12 ore.
- Tagliare la capasanta ad una temperatura da 0 a 1° per rendere più facile l'operazione e marinare nell'olio alle nocciole per un paio di ore.
- Comporre il piatto usando come base il gazpacho e adagiando la gelée e la capasanta ad intermittenza, volendo si può aggiungere una spolverata di granella di nocciole per dare al piatto una leggera croccantezza oppure aggiungere delle more tagliate per lungo a dare una leggera acidità per pulire la bocca sapore della capasanta. Terminare con un filo d'olio alle nocciole.

### Descrizione chef Fabrizio Frasca

Nasce nel '92. Qualifica presso l'istituto Salesiano di San Benigno canavese nel 2009 e diplomato all'alberghiero J. Beccari di Torino nel 2011. Fa parte dell'Associazione Cuochi Torino, la più antica associazione che riunisce i professionisti del settore in Piemonte, molto attiva sul territorio grazie al presidente Lamberto Guerrier che si occupa di molte iniziative per la valorizzazione dei prodotti agro-



limentari piemontesi.

Ha iniziato a lavorare nel 2011 in un Bistrot a Ivrea, successivamente all'Aquila Antica, locale più antico e storico sempre di Ivrea. Negli anni successivi ha lavorato nella cucina di Franco Bonda chef e Maestro di cucina. Ha partecipato al campionato della cucina italiana a Montichiari nel 2016 e alla finale della Jam Cup al Vinitaly. Amante della cucina semplice ma innovativa.

### Curiosità

Il nome capasanta risale al Medioevo, quando i sacerdoti la usavano per versare l'acqua santa sul capo di chi stava ricevendo il battesimo. Il suo secondo nome, conchiglia di San Giacomo o conchiglia del pellegrino, deriva dal fatto che, sempre in età medievale, i pellegrini che compivano il cammino di Santiago, una volta arrivati alla meta, il santuario di San Giacomo, appunto, legavano la conchiglia concava della capasanta al collo o al bastone.

### Nocciola Piemonte IGP

La Varietà di nocciolo coltivata in Piemonte è la Tonda Gentile Trilobata. La cui produzione è concentrata nelle province di Cuneo, Asti e Alessandria, in un areale compreso tra le colline delle Langhe, del Roero e del Monferrato. La denominazione I.G.P. garantisce agli utilizzatori ed ai consumatori la qualità e l'autenticità del prodotto.

# Dal viola al profondo viola:

# I Mammoli di patata viola.



*La pasta senza uguali.*

# La Federazione Italiana Cuochi a *Cooking For Art*



di **Luigi Cremona**

CI FA PIACERE ANNUNCIARE CON QUESTO ARTICOLO  
LA COLLABORAZIONE TRA **FIC** E **COOKING FOR ART**

**C**ooking for Art, titolo di una serie di eventi che ogni anno cercano di valorizzare soprattutto i cuochi giovani ospitando le gare di "Emergente" (riservate ai migliori cuochi under 30) attraverso le due selezioni Nord e Sud e le finali a Roma. I prossimi appuntamenti saranno le Finali di Roma, **Cooking for Art a Officine Farneto dal 22 al 24 ottobre e le Selezioni Nord prima tappa di Emergente 2017** che si svolgeranno a Milano nel nuovo spazio eventi W37 dal 26 al 28 novembre. Sia a Roma che a Milano la Federazione Italiana Cuochi avrà uno spazio importante e sarà quindi benvenuta e protagonista. che le gare sono un po' l'anima di Cooking for Art, abbiamo pensato che possa essere anche il luogo per far conoscere anche ad un pubblico meno specializzato di quello che normalmente segue FIC i vincitori dei concorsi più importanti svolti dalla Federazione nel corso dell'anno. Questo è anche l'anno delle Olimpiadi della Cucina, che si svolgono ad Erfurt, in Germania, in perfetta contemporaneità con Cooking for Art Roma. Quindi vi possiamo già anticipare che Cooking for Art di Milano sarà la prima platea di esibizione della Squadra che avrà partecipato alle Olimpiadi, dove rivedremo le ricette che speriamo ci faranno vincere o comunque ben figurare. A Roma invece seguiremo da lontano il contemporaneo evento

delle Olimpiadi, ma avremo con noi, il sabato 22 e la domenica 23, ben 4 campioni di specialità che vi andiamo a presentare:

**Francesca Narcisi**, giovane calabrese di Cosenza, dopo l'alberghiero e un primo lavoro sempre in albergo, ha scoperto i concorsi di cucina. È entrata nella NIC junior nel 2010. Con loro tanti traguardi, il più importante il terzo posto al mondo in Corea per il Global Chef del 2012. L'anno scorso la partecipazione nel programma televisivo di Sky: "Hell's Kitchen" con lo Chef Carlo Cracco.

**Tommaso Candido**, è arrivato in un secondo tempo in cucina, ma, lui dice, "ho sempre cucinato per amici e parenti", e della passione ne ha fatto una professione. Nel marzo 2014 la RAI lo convoca per partecipare ad una trasmissione diretta da Pupo ("Sfide al Mercato"), poi da lì la responsabilità delle cucine in un albergo di Riccione, diversi corsi di perfe-

**Francesca Narcisi**



zionamento e alcuni concorsi. Quest'anno è stato Campione d'Italia senior di cucina calda individuale K2

**Lorenzo Lacriola**, nato a Bari, ci racconta così la sua esperienza: "Il mio non è un lavoro, ma una passione e amore per il cibo. La mia passione ha inizio quando avevo appena 16 anni in un noto ristorante sul lago di Garda, continuando il mio percorso lavorativo in aziende ristorative di alto livello per tutta l'Italia". Da lì è tutto un susseguirsi di successi, ultimo titolo nel 2016, Medaglia d'Oro e Campione d'Italia Assoluto nella categoria cucu-



**Tommaso Candido**

na calda programma K1. Fa parte del team eventi della Nazionale Italiana Cuochi.

**Simone Loi**, trentenne romano, si diploma nel 2005 all'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Roma, diplomandosi nel 2005, poi vari stages sotto la guida di Chef stellati nel territorio capitolino e anche all'estero. Al rientro in Italia altre esperienze in cucine di alberghi di primo livello e infine la partecipazione a numerose trasmissioni televisive, tra le quali "La Prova del Cuoco". È responsabile nazionale del Compartimento Giovani della Federazione Italiana Cuochi. Nelle competizioni è campione italiano assoluto 2015 nella categoria Cucina Mediterranea.

Fa parte del team eventi della Nazionale Italiana Cuochi per la regione Lazio.

Pensiamo che questi due eventi rappresentino anche un'occasione per tutti gli affiliati FIC, non solo di venire ad applaudire e a seguire i loro colleghi, ma anche a confrontarsi e conoscere il mondo dei media, degli chef e dei tanti appassionati che frequentano abitualmente Cooking for Art. Ci rivolgiamo in particolare alla Federazione Italiana Cuochi del Centrosud per quanto riguarda l'evento di Roma e ai cuochi del nord per l'evento di Milano.

**L'entrata per Voi sarà gratuita e speriamo che molti di Voi risponderanno al nostro invito. Ricordate quindi:**  
**Cooking for Art Roma - Officine Farneto - 22-24 ottobre 2016**  
**Cooking for Art Milano - Spazio W37 - 26-28 novembre 2016**  
**Per maggiori informazioni: vedi la pagina Facebook o scrivi a [ufficiostampa@witaly.it](mailto:ufficiostampa@witaly.it)** 



**Lorenzo Lacriola**

**Simone Loi**

# Scrochiarella®

FROZEN

4 formati di ottima pizza in pala  
pronti in pochissimi minuti.



info: +39 030 7058 711

clienti@italmill.com

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

L'Italia si tinge d'azzurro

# con la Nazionale Italiana Cuochi



di **Veronica Satalino**

DA NORD A SUD, PROSEGUONO GLI ALLENAMENTI  
DELLA NIC PER LE OLIMPIADI DI CUCINA 2016



**L'**Italia della cucina si prepara a far sognare un'intera nazione. L'occasione saranno le *Culinary Olympics*, le **Olimpiadi di Cucina 2016** in programma a Erfurt (Germania)

dal 22 al 25 ottobre prossimo. A rappresentare l'intero stivale, la **Nazionale Italiana Cuochi (NIC)** impegnata nella fase preparatoria che la sta portando ad allenarsi in tutta Italia.



La NIC Junior con i suoi giovani componenti e gli allenatori

## NIC IN TOUR Lombardia

Da nord a sud, passando per le isole, il 25 e 26 luglio il team junior NIC si è allenato per le **Olimpiadi di Cucina 2016 all'Antica Cascina San Zago di Salò (BS)**.

Ospiti dell'**Unione Cuochi Regione Lombardia**, i giovani chef azzurri, preparati dai **Coach Francesco Gotti** e **Gaetano Ragunì**, hanno testato la propria preparazione mettendo a punto il **programma di cucina calda**, una delle specialità, insieme al buffet edibile caldo e freddo per 12 persone, con il quale il team concorrerà alle Olimpiadi nella categoria junior. **Simulando i tempi e le modalità di gara**, cinque chef del team hanno avuto cinque ore per preparare la mise en place e dare forma al menù. Tre portate degustate dagli ospiti presenti

che hanno espresso i loro pareri, preziosi suggerimenti e consigli per migliorare i piatti della competizione. «**Una grande prova superata brillantemente** – dichiara il **Coach Francesco Gotti** – siamo sulla strada giusta. **La squadra c'è**, i ragazzi sono carichi e tutti quanti investiamo in quest'avventura "anima e corpo"». I giovani chef, continua il **Coach Gaetano Ragunì**, «hanno

dimostrato di saper gestire eventuali inconvenienti e di avere **padronanza del menù**. Questo incontro, inoltre, ha dato loro la possibilità di aumentare la confidenza con il box di cucina e **allenarsi non solo mentalmente, ma anche dal punto di vista attitudinale e comportamentale**. Ci prepariamo adesso a sostenere il prossimo allenamento, con la consapevolezza di metterci, come abbiamo fatto finora, tutto l'impegno possibile».

## NIC IN TOUR Puglia

Ad anticipare l'appuntamento lombardo, il 4 e 5 luglio, l'incontro che ha visto protagonista il team senior NIC in Puglia, al **Ristorante Nobis del Grand Hotel La Chiusa di Chietri di Alberobello (BA)**. Qui, 60 tra addetti ai lavori, giornalisti e ap-

passionati di cucina si sono riuniti per assistere all'allenamento del team, guidato dal **Coach Pierluca Ardito**, e degustare in anteprima il menù caldo con cui la squadra competerà a Erfurt. **Cinque ore in cucina per preparare la mise en place**, durante le quali è stato possibile ammirare il team all'opera e percepirne l'affiatamento. Tre le portate realizzate, **piatti dall'anima**



La Nazionale Italiana Cuochi si allena a Salò

**cosmopolita**, che hanno stupito per gusto e presentazione gli ospiti. In occasione della prova il menù è stato realizzato per 60 persone. Il numero di porzioni aumenterà con il susseguirsi degli allenamenti fino a raggiungere quota 110, come previsto dal regolamento delle Olimpiadi. «Siamo arrivati a questo allenamento in ottima forma – ha sottolineato il **Team Coach della NIC Pierluca Ardito** – Rispetto ai precedenti incontri abbiamo fatto un notevolissimo passo in avanti e

grandi miglioramenti tecnici. Il merito è del team».

Un **team affiatato e preparato** che crede in quello che fa, composto da «persone che mettono l'anima – continua il **Team Manager Caldarulo** – e investono nella Nazionale il tempo da dedicare alle proprie attività e alla famiglia. Ci dedichiamo a questo progetto, che porteremo a termine a testa alta, con tante ore di lavoro, sacrifici, rinunce e passione. Perché tutti quanti ci crediamo». 🇮🇹

La NIC in Puglia per un nuovo allenamento



# Al Servizio di voi Chef



**Table Top Trade S.r.l.**  
Via Lucchese, 70  
50019 Sesto Fiorentino – Firenze  
Tel. 055/7096472 - Fax 055/4644083  
email: [commerciale@tabletoptrade.com](mailto:commerciale@tabletoptrade.com) - [www.tabletoptrade.com](http://www.tabletoptrade.com)

Distributore Esclusivo:



# Finger Food, emozioni in punta di dita

5° Campionato Italiano Finger Food - 3° International Championship Finger Food

La nuova edizione di **"Chef in punta di dita", 5° Edizione Nazionale - 3° Internazionale del Concorso dedicata all'arte di creare 'piccoli capolavori del gusto' da assaporare in un boccone**, si presenta ricca di sorprese e novità, a partire dalle categorie partecipanti al campionato - oltre agli **chef singoli** anche gli **chef in squadra** - e alla tipologia di finger food caldi e freddi in concorso: non solo salati ma, da quest'anno, anche dolci. Ogni giornata vedrà la degustazione dei finger food aperta al pubblico e la premiazione dei vincitori da parte di una prestigiosa giuria internazionale composta da cuochi professionisti e giudici Worldchef riconosciuti ed esperti che, al termine della manifestazione, proclamerà il "The Best Finger Food edizione 2016". Il Concorso si svolgerà all'interno di Tecno&Food a PadovaFiere che si terrà **dal 20 al 23 Novembre 2016**.



Agevolazioni sul costo dell'iscrizione per tutti i soci FIC

iscrizioni sul sito: [www.chefinpuntadidita.it](http://www.chefinpuntadidita.it)

**Premi:**

**Per le Squadre (categoria A):**

1. **Gold Finger Food**, premio del valore di € 1.000,00
2. **Silver Finger Food**, premio del valore di € 700,00
3. **Bronze Finger Food**, premio del valore di € 500,00

**Per i singoli competitori (categoria B):**

1. **Gold Finger Food**, premio del valore € di 700,00
2. **Silver Finger Food**, premio del valore di 400,00
3. **Bronze Finger Food**, premio del valore di € 250,00

**Per i singoli competitori (categoria C):**

1. **Gold Finger Food**, premio del valore di € 300,00
2. **Silver Finger Food**, premio del valore di € 200,00
3. **Bronze Finger Food**, premio del valore di € 100,00

La Competizione Ufficiale Finger Food ed. 2016 è organizzata dal consorzio **Zafferano, Sirman spa e Padovafiere** e con il patrocinio della **Federazione Italiana Cuochi**, organizzazione riconosciuta worldchef - Associazione Mondiale dei Cuochi.

La Competizione in questa edizione prevede le seguenti categorie:

- I. Concorso di Finger Food salato e dolce per squadre (programma A)** aperto a squadre di cuochi - chef in un numero massimo di 3 membri;
- II. Concorso di Finger Food salato e dolce per singoli (programma B)** aperto a singoli cuochi - chef operanti in Italia e all'estero di età superiore ai 25 anni.
- III. Concorso di Finger Food salato e dolce per singoli (programma C)** aperto a singoli cuochi - chef under 24 (ovvero, come previsto in Worldchefs, prima del compimento del 25esimo anno di età).

## GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria internazionale è composta da cuochi professionisti, giudici riconosciuti worldchef ed esperti. L'iscrizione, dovrà essere redatta sul modulo ufficiale elettronico nel sito [www.chefinpuntadidita.it](http://www.chefinpuntadidita.it)

## TERMINE ULTIMO

**PER LA REGISTRAZIONE:  
31 OTTOBRE 2016**

Tutti gli chef possono partecipare alla competizione, siano essi chef patron, liberi professionisti, aderenti ad associazioni di categoria, operanti in Italia e all'estero.

Questa edizione sarà caratterizzata dal tema: **Finger Food, emozioni in punta di dita**. All'interno del quale programma deve essere inserito come ingrediente due prodotti ittici a scelta del concorrente. Le squadre ammesse per ogni giorno potranno essere un massimo di n° 3 al giorno e saranno composte da 3 persone. Saranno ammessi un massimo di n° 20 concorrenti per giorno. Regolamento completo su [www.chefinpuntadidita.it](http://www.chefinpuntadidita.it)



Stelle... di famiglia:



di **Antonio Iacona**

## *Giuseppe Tinari e Villa Maiella*

AFFERMARSI NEL MONDO DELLA CUCINA, DIVENTARE UN VERO PUNTO DI RIFERIMENTO PER IL PROPRIO TERRITORIO, ESSERE SEMPRE RICHIESTO E RICERCATO DALLA CLIENTELA E DAGLI AFICIONADOS... EPPURE, MANTENERE SEMPRE QUEL TONO DI FAMILIARITÀ, ANZI PROPRIO DI FAMIGLIA CHE HA CONTRADDISTINTO TUTTA UNA VITA.

**E**cco, potremmo partire da questa caratteristica per scrivere un po' di **Giuseppe Tinari**, abruzzese, classe 1961, Chef stellato Michelin dal 2010 con il suo ristorante **Villa Maiella**, anzi... il ristorante di famiglia, appunto!

Non è un caso che questa nostra rubrica de IL CUOCO dedicata agli Chef stellati inizi con Tinari, poiché volevamo dare un tocco di confidenza anche scrivendo di chi spesso sembra un personaggio irraggiungibile, come se conquistare le Stelle Michelin allontanasse un po' i cuochi dai contatti veri, reali. E invece, scrivere di loro, riproporre le loro ricette e magari riuscire anche a realizzarle significa riscontrare una genuinità ed un attaccamento alla terra che nessun flash dei fotografi e nessuna fama internazionale potrà mai cancellare.

Infatti, quando chiediamo nella nostra intervista a Giuseppe Tinari quale sia la caratteristica principale della sua cucina, ci risponde: "Innanzitutto l'utilizzo dei prodotti del territorio visto non in modo innovativo, ma un uso corretto e pulito con ingredienti veri, che rispettino la stagionalità e l'assoluta tracciabilità. Ricerchiamo i prodotti – prosegue lo Chef – in fattorie



con contenuti genuini. Il nostro prodotto principe, ad esempio, è il Maiale Nero abruzzese. Abbiamo un rapporto stretto con i produttori, con i contadini e con i nostri fornitori”.

La Stella Michelin ha illuminato di prestigio questa realtà familiare, ma non ha impedito alla signora Ginetta, mamma di Giuseppe, di continuare a stare in cucina, e a papà Arcangelo

di frequentare ancora l'orto. Nulla è cambiato nella poesia di questa famiglia, nata e vissuta per portare avanti le tradizioni gastronomiche abruzzesi e italiane. Giuseppe Tinari, comunque, non nasconde che il merito della conquista della Stella vada attribuito soprattutto alla moglie, la signora Angela Di Crescenzo, anch'ella in cucina. “Sono nato cuoco – ci



dice – ma poi ho trascorso molti anni in sala per avere un rapporto ancora più stretto con i clienti. L'accoglienza in sala è fondamentale. Puoi anche fare una cucina grandiosa, ma se hai una sala pessima allora non va! La formula vincente è un grande piatto con un grande servizio! Oggi il ristorante vede anche i nostri due figli impegnati, uno come chef e l'altro come sommelier e maitre”.

Poi, alcune considerazioni sulla cucina italiana, da dove viene e dove va: “La vittoria meritata di Massimo Bottura ha attirato ancora più attenzione sull'Italia e sulla nostra cucina. Il mondo ci invidia, ma non possiamo cullarci sugli allori. Non dobbiamo dimenticare la nostra storia. Oggi si tende a fare sempre cose nuove, il nuovo, l'innovazione e invece proprio la storia è importante. Un grande maccherone alla chitarra non è banale!” Infine, il rapporto di Tinari con la **Federazione Italiana Cuochi**. “La Federazione – conclude lo chef – è sempre stata un punto di riferimento per me. Sono tesserato da sempre, ho ricevuto il Collegium Cocorum e ricordo sempre con affetto i miei Maestri FIC: Domenico Stanziani e Giovanni Spaventa. Ho un ottimo rapporto anche con gli attuali rappresentanti del territorio, come l'amico Andrea Di Felice, con cui ci confrontiamo e ci scambiamo pareri”.

E anche qui Giuseppe Tinari non si smentisce: familiarità e genuinità nei rapporti umani.

### Chi è Giuseppe Tinari

**Giuseppe Tinari** è nato a Guardiagrele nel 61 e la sua passione per la cucina presto diventa evidente, fin da giovanissimo si cimenta con i piatti poveri del territorio (lumache, baccalà, braciola d'asino) nella trattoria avviata nel 1968 dalla madre Ginetta e dal papà Arcangelo, frequentata soprattutto dagli operai della vicina fornace e dagli autisti del molino. Nel 1975 frequenta la scuola alberghiera di Roccaraso e nello

stesso tempo fa esperienza prima nei ristoranti della zona e poi, per diverse stagioni, nel prestigioso Cipriani di Venezia. Nel 1984 sposa Angela e insieme decidono di riprendere l'attività di famiglia.

Villa Maiella da trattoria familiare man mano si trasforma: nascono i primi menu, la carta dei vini, la carta dei dolci e, l'ultima, la carta degli oli (esclusivamente abruzzesi).

Pian piano arrivano le prime segnalazioni sulle guide nazionali, gli articoli sulla stampa di settore e non, riscontri e riconoscimenti che hanno premiato un percorso di passione e di impegno.

Nel 2010 il riconoscimento della Stella Michelin

Dal 1992 numerose presenze in Rai, ospite di Antonella Clerici, Bigazzi, Vissani, Sveva Sagramola. Ha rappresentato la cucina abruzzese nel mondo da Philadelphia, a Londra, Parigi, Helsinki, Malmö, Zurigo e Australia. Nel 2002 in Giappone alla presentazione dei mondiali di calcio con la squadra di cuochi capitanata da Vissani, e, di nuovo, nel 2007 come rappresentante della cucina abruzzese a Tokyo. Nel 2008 cena della tradizione abruzzese a Osaka e Kyoto.

Partecipazione a tutte le edizioni del Salone del Gusto a Torino in rappresentanza della pasta De Cecco.

D'importante rilievo, nel 2005, il pranzo per il Presidente Ciampi in visita in Abruzzo.

Nel 2009 pubblicazione del primo libro dal titolo Angela e Peppino Tinari, i sapori della Maiella.

Ad oggi impegnato come docente presso Alma Scuola Internazionale di Cucina Italiana a Colorno.

Ottobre 2013 rappresentanza della cucina abruzzese ad Hong Kong.

Nel settembre del 2014 è di nuovo ad Hong Kong mentre nell'ottobre dello stesso anno è a Tokio come portavoce della cucina abruzzese e della tradizione culinaria familiare. 

## CHITARRA AL RAGÙ DI AGNELLO E RICOTTA AFFUMICATA AL GINEPRO

### Ingredienti:

*Per la pasta:*

250 gr. di farina 00

180 gr. di semola

4 uova

Sale q.b.

800 gr. di polpa

di coscia di agnello

200 gr. di ossetti del collo

*Condimento della carne:*

30 gr. di sedano al listarelle

Prezzemolo a foglie

1 spicchio d'aglio

a listarelle

Pepe scuro

Sale q. b.

*Per il fondo:*

20 gr. di sedano

30 gr. di cipolla

1 foglia di alloro

Vino bianco

Sale q.b.

Pepe

800 gr. di filetti di pomodoro

*Per guarnizione :*

ricotta affumicata al ginepro



### Procedimento

- Prendo la coscia di agnello la taglio in modo da ricavare 2 fazzoletti della larghezza di 15 e lunghezza 10 dello spessore di 1 cm. circa, la restante parte la taglio a dadini da 1 cm. per lato. Appoggio sui due fazzoletti i bastoncini di sedano, le foglie di prezzemolo, l'aglio tagliato a listarelle, condisco con sale e pepe Poi li arrotolo e li lego con lo spago a forma di salame. Prendo una casseruola verso l'olio e faccio rosolare a fuoco dolce i due involtini e le ossicine del collo. Aggiungo poi il fondo tritato, continuo a far rosolare e poi aggiungo i dadini di agnello, porto anche questi a rosolatura e bagno con il vino bianco. Aspetto che evaporino ed infine aggiungo i filetti di pomodoro e porto a cottura per 1 ora e 30 a fuoco dolce. Nell'eventualità la salsa si restringe troppo durante la cottura aggiungo dell'acqua. Nel frattempo cucino la pasta in abbondante acqua salata, la scolo, e manteco con il ragù di agnello. Guarnisco con grattugiata di ricotta affumicata al ginepro.

**RISO, PATATE E BACCALÀ****Ingredienti:**

*Per baccalà mantecato:*

200 gr di baccalà ammollato spinato

1/2 lt latte

1 spicchio d'aglio

1 foglia di alloro

olio extravergine d'oliva q.b.

*Per la panatura di riso:*

150 gr di riso

*Per la cialda:*

100 gr di riso

Cipolla

Burro

Parmigiano

*Per la crema di patate:*

200 gr di patate

600 gr di acqua

Sale

**Procedimento**

- Far sobbollire il latte con il baccalà, scolare e mantecare il baccalà con olio d'oliva extravergine e prezzemolo, lasciar raffreddare
- Tostare il riso e cuocere fino a cottura inoltrata, aggiungere un pizzico di peperone dolce in polvere. A cottura ultimata frullare il tutto. Stendere un velo del composto su carta da forno e far asciugare in forno a 65° fino a disidratare completamente. Tritare grossolanamente il tutto
- Cuocere il riso come un risotto, a 3/4 di cottura prelevare e mantecare. Disporre su una placca allo spessore di 1 cm, far raffreddare per ricavarne dei dischi, che verranno impanati con uovo e panatura di riso preparata in precedenza.
- Cuocere le patate, a cottura ultimata frullare con olio ed un goccio di aceto di mele, regolare di gusto.
- Per la composizione del piatto: dorare le cialde in olio. Posizionare la cialda adagiare il baccalà mantecato e coprire con la crema di patate.



## OROGEL: il primato nel vegetale surgelato



Tra i primi valori che mette in campo c'è l'esaltazione della cucina italiana. Lo si era intuito già nel 1990, quando aveva inaugurato la propria scuola di cucina, per valorizzare le tradizioni gastronomiche del nostro Paese. Ed oggi la conferma arriva forse dalla scommessa più importante che l'azienda ha messa in campo investendo nel **Orogel Food Service**

Continua l'approfondimento della **Federazione Italiana Cuochi** dei suoi partners ufficiali, della loro filosofia, del linguaggio "gastronomico" che utilizzano, di come interagiscono con gli chef e gli operatori del settore. La nostra intervista oggi ci porta in **Orogel**, grande realtà cooperativa italiana nata quarant'anni fa a Cesena e da allora in continua crescita nel mondo dei prodotti ortofrutticoli freschi, trasformati e congelati. Nel 2015 l'azienda ha confermato il primato nei surgelati vegetali ed il secondo posto nel sottozero.

Tre stabilimenti, tra Cesena, Ficarolo (Rovigo) e Policoro (Matera) dove il più grande, la sede centrale nel Cesenatico, conta 200 mila metri quadrati di superficie totale, con una capacità produttiva di 55 mila tonnellate di surgelato all'anno e una capacità frigorifera di 30 mila tonnellate. Vegetali a foglia, grigliati, castellati, piatti pronti, borlotti, cereali, legumi, cipolla, fagiolini, piselli, soia, ed ancora asparagi, bietta, broccoli, cavolfiore, melanzane, patate... ogni territorio ha la sua produzione specifica, che va ad arricchire la qualità di Orogel. "Il progetto **Orogel Food Service** nasce dieci anni fa da una grande intuizione del nostro direttore commerciale, **Daniele Lambertini**, supportato da tutta la divisione aziendale – racconta **Manuel Amorini**, Food Service TradeMarketing Manager, che ci guida alla scoperta di questa "casa" di oltre duemila soci conferitori –. Nasce il Food Service per sviluppare in maniera mirata il canale dedicato al professional e alla ristorazione. Non soltanto con prodotti dedicati ma anche con un packaging adeguato, un linguaggio appropriato, con servizi, proposte e idee paritetici a quelli degli chef e degli operatori della ristorazione".

Una realtà tutta italiana, che si può vantare di aggiungere alla bandiera tricolore sulle buste dei propri prodotti anche l'eccellenza e la qualità certificate dai suoi laboratori.

"Abbiamo i nostri agronomi – prosegue Amorini – che verificano la bontà dei terreni in tutta Italia dove i nostri soci producono o se un determinato produttore fa richiesta di entrare in squadra. Lo seguiamo passo dopo passo. Coltiviamo con metodi sostenibili, riducendo l'utilizzo di prodotti chimici nell'ambiente e recuperando le acque, considerando che quello del vegetale surgelato è un mercato piuttosto ►





► difficile e che solo partendo da una base di altissima qualità possiamo poi proseguire in questa direzione”.

Stagionalità, terreni vocati, rispetto per l’ambiente, prodotti coltivati, raccolti e trasformati mediamente entro le 12 ore e dove poi l’unico vero conservante è il freddo. È un po’ questo il decalogo di Orogel, che si vanta di coltivare a cielo aperto e a pieno campo, con tutti i rischi che comportano il clima e le stagioni ormai quasi indecifrabili.

“Il nostro vantaggio è il gioco di squadra, sia come soci che come unità. In Orogel Food Service ci stiamo sempre più strutturando: si aggiungono nuovi account. Circa 2.500 sono i dipendenti nel complesso ed una cinquantina coloro che si dedicano alla divisione Food Service”.

La collaborazione con FIC dura ormai da diversi anni e oggi la presenza in azienda di Gaetano Raguni, coordinatore degli chef di Orogel e rappresentante di prestigio della Nazionale Italiana Cuochi conferma questo gioco di squadra.

“Per un cuoco conoscere una realtà aziendale come questa e lavorarci comporta un’apertura mentale, un aggiornamento culturale non indifferente nel proprio campo – conferma Gaetano – e ciò che affascina di più è sapere quante possibilità ci siano dietro un’azienda qualificata come questa”.

Raguni va diretto alle esigenze degli chef. “Oggi – dice – in realtà consumiamo ciò che vogliamo e non sempre possiamo fare affidamento al clima o alle stagioni. Per la ristorazione questo può essere un limite. Quindi che ci sia un’eccellenza a garantire il vegetale surgelato è una tranquillità per migliaia di operatori. Secondo la filosofia di Orogel – spiega il responsabile cuochi – ogni vegetale surgelato è prima impiantato e coltivato nella sua posizione più ottimale in Italia, nei mesi in cui può dare il meglio, facendo poi riscoprire il sapore unico del vegetale in qualunque momento dell’anno. È dunque un valore aggiunto per la cucina”.

Genuinità, sani sapori: ogni ingrediente ha un nome e un cognome dietro. Lo spiega Amorini: “Orogel non si vuole sostituire agli operatori ma esserne un buon supporto. Un grande aiuto in cucina, quindi. Anche l’alta ristorazione può seguire queste tendenze. Il nostro nome e cognome è la tracciabilità. Su ogni confezione, oltre alla bandiera italiana c’è il codice QR: con una semplice applicazione, scaricabile su qualsiasi dispositivo, si entra in azienda e si vede la provenienza di quel prodotto. Dalla zona geografica dove è stato coltivato allo stabilimento dove è arrivato, fino ai nostri laboratori Sicural, che garantiscono la totale sicurezza alimentare”.

La parola d’ordine per questo autunno, infine, sembra essere nuovamente “benessere” (su cui già aveva scommesso con successo nel 2004 conquistando anche il volto di Miss Italia!), perché l’azienda sta puntando ad una nuova campagna con cinque o sei novità nel settore. Staremo a vedere e soprattutto... a degustare!



## “Gusto, sapori e stile di vita” a Gioia Tauro Cooking Show con gli chef FIC

**S**i è svolta a Gioia Tauro (Rc) la prima rassegna annuale sulla Dieta mediterranea dal titolo: **“Gusto, sapori e stile di vita”**, una tre giorni di incontri e degustazioni, dal 29 al 31 luglio, nata su impulso del Comune di Gioia Tauro e con la direzione scientifica della **Scuola italiana Dieta mediterranea** (Sidme). La manifestazione è stata arricchita dalla presenza del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali che, nell’ambito delle iniziative finanziate dal **Feamp** (Fondo europeo per gli affari marittimi e la pesca) 2014/2020, promuove e valorizza il consumo del pesce azzurro e la conoscenza delle specie ittiche eccedentarie. Il Ministero, in particolare, è stato presente con un palco, in Piazza dell’Incontro, su cui si sono alternati cooking show e degustazioni di piatti a base di pesce azzurro preparati dai dirigenti della **Federazione Italiana Cuochi** (FIC) - tra cui gli chef **Alessandro Circiello, Salvatore Bruno, Roberto Rosati, Riccardo Carnevali** - presentati da **Alex Revelli Sorini**, volto del programma Geo & Geo su RaiTre. 🇮🇹

## Davide Oltolini: addio ad un grande professionista



Se n’è andato con la stessa eleganza e con lo stesso stile con cui ha vissuto: lo scorso 1 agosto è mancato, colto da un malore mentre giocava a tennis, il grande critico gastronomico e noto sommelier **Davide Oltolini**. Davide non era famoso soltanto per le sue apparizioni in tv. La sua fama era giusta e dovuta alla sua impeccabile preparazione, in particolare nel suo senso sempre più affinato e preparato nelle degustazioni di cibi e vini, spumanti e champagne. Era considerato tra i migliori degustatori a livello europeo ed internazionale. Lo vogliamo ricordare anche nelle nostre pagine de IL CUOCO sia per il settore in cui lavorava e di cui raccontava, l’enogastronomia di qualità, ma anche perché nei confronti della nostra Federazione ha sempre dimostrato una grande attenzione, prodigandosi in collaborazioni molto professionali. “Mi piace ricordare la sua infinita precisione – commenta il presidente FIC, **Rocco Pozzulo** – quando veniva invitato e coinvolto nei nostri eventi. Tra gli ultimi, in ordine cronologico, la partecipazione come giurato ai pranzi delle Regioni, organizzati in occasione dei **Campionati della Cucina Italiana** a Montichiari, nel bresciano, lo scorso marzo. Con la sua scomparsa, l’Italia perde un grande professionista!”. 🇮🇹

## Il “Made in Italy” sul tetto del mondo!

**È** stata una grande emozione per tutti quanti noi italiani ed in particolare è stata una grande conferma: quella che il nostro agroalimentare, la nostra cucina, le nostre tradizioni sono uno dei patrimoni più importanti ed imponenti che possediamo, come il patrimonio artistico e culturale”. Con queste parole il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, ha commentato lo scorso giugno la premiazione dell’Osteria Francescana di **Massimo Bottura** a Modena come migliore ristorante al mondo, nell’ambito del **“World Fifty best restaurant’s 2016”** a New York. “Che Bottura e il suo locale – ha proseguito Pozzulo – fossero una eccellenza della ristorazione mondiale, già si sapeva. Ma raggiungere e superare il tetto del mondo gastronomico con un simile risultato fa onore all’intero Paese. Al grande Cuoco vadano i migliori auguri di tutta la FIC, le mie congratulazioni, della Dirigenza e dei nostri 16mila associati che ogni giorno lavorano per garantire e confermare la grande tradizione culinaria in Italia e nel mondo!”. 🇮🇹

# 1<sup>a</sup> Festa del Cuoco 2016



di **Antonio Iacona**

## *Solidarietà e condivisione*

“SARÀ UN’ULTERIORE, GRANDE OCCASIONE PER DIMOSTRARE CHE IL MONDO DEI CUOCHI NON È FATTO SOLO DI PIATTI E RICETTE MA ANCHE DI TANTA SOLIDARIETÀ E IMPEGNO SOCIALE”...



**Fabrizio Camer**  
Responsabile Eventi FIC



**Andrea Di Felice, Presidente Unione Regionale Cuochi Abruzzesi**

**C**osì **Fabrizio Camer**, responsabile Eventi FIC annuncia per il 13 ottobre la **Festa Nazionale del Cuoco** a Villa Santa Maria (Chieti). Un evento di assoluto rilievo per molteplici motivi. La Festa, innanzitutto, coincide con le celebrazioni del Santo Patrono dei Cuochi, **San Francesco Caracciolo**, e per la prima volta sarà una manifestazione nazionale. Negli anni passati, infatti, ciascuna Unione regionale e Delegazione provinciale festeggiava autonomamente nel proprio territorio. In secondo luogo, l'evento giunge a poca distanza dalla tragedia del terremoto in Centro Italia e assume proprio per questo l'aspetto solidale. Il ricavato era già destinato ad azioni umanitarie e, fanno sapere dalla FIC, gli aiuti ai terremotati avranno la precedenza. In terzo luogo, proprio a Villa Santa Maria, patria di San Francesco Caracciolo, c'è una delle scuole alberghiere più prestigiose d'Italia



**Il sindaco-cuoco di Villa Santa Maria (Ch), Pino Finamore**

REGIONE ABRUZZO  
Comune Villa Santa Maria

Federazione Italiana Cuochi  
Unione Cuochi Abruzzesi

**13 ottobre**  
VILLA SANTA MARIA (CH) **2016**

**RADUNO NAZIONALE dei Cuochi**

**EVENTO A SCOPO benefico**

**PERCORSO GASTRONOMICO delle Regioni**

**PROGRAMMA**

- h 10,30 Formazione con Chef Stellati Abruzzesi
- h 12,30 Quick lunch presso Istituto Alberghiero Villa Santa Maria
- h 14,30 Visita guidata in Villa Santa Maria
- h 15,30 Processione e Santa Messa in onore di San Francesco Caracciolo
- h 19,00 Percorso gastronomico delle Regioni d'Italia

FESTA NAZIONALE del CUOCO 2016 VILLA SANTA MARIA (CH)  
[www.fic.it](http://www.fic.it)

e sarà un momento di confronto importante per tutte le berrette bianche e per i giovani che la frequentano.

“È un evento storico – aggiunge il presidente dell’Unione regionale cuochi abruzzesi, **Andrea Di Felice** – e festeggiare tutti insieme la categoria dei cuochi italiani rappresenterà un’ulteriore prova dello spirito di condivisione che contraddistingue la nostra grande famiglia”. Sul sito [www.fic.it](http://www.fic.it) tutte le informazioni utili ed i contatti per partecipare alla Festa del Cuoco 2016. 🇮🇹

**SIRMAN**

**solo per professionisti**



**www.sirman.com**



Available on the  
App Store



Google play



# 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.



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](mailto:fic@ficpromotion.it)

# Corso di Aggiornamento

## *Grande successo!*

GRANDE SUCCESSO OTTENUTO LO SCORSO 10 GIUGNO IN OCCASIONE DEL PRIMO CORSO DI FORMAZIONE ORGANIZZATO DALL'UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA MEDIANTE IL SUPPORTO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI.



Il corso si è tenuto nei locali dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon, a cui hanno partecipato gratuitamente tutti i tesserati della Federazione Italiana Cuochi e gli studenti del 3° e 5° anno del sopra citato Istituto Alberghiero. Chef formatore esperto è stato Valerio Angelino Catella, chef free lance e docente della Castalimenti. "Sono molto felice – ha detto Catella – di aver collaborato con l'associazione e soprattutto di aver svolto qui a scuola il corso

di formazione, dove ho trovato puntualmente organizzazione e metodica di lavoro."

Al corso hanno partecipato 18 professionisti, tra cui figurava anche il responsabile giovani del Piemonte Fabrizio Frasca, consolidando così un rapporto di collaborazione intrapreso tra le associazioni. A tutti i partecipanti è stato consegnato l'attestato di partecipazione firmato dal Presidente Nazionale FIC Rocco Pozzulo. Importante anche l'intervento e la par-

tecipazione di alcuni partner nazionali, i quali hanno fornito materie prime e soprattutto hanno avuto il proprio spazio all'interno dell'iniziativa. Soddisfatto il presidente regionale Gianluca Masullo: "Credo – ha detto – che questo sia l'inizio di un percorso che qui in Valle d'Aosta finalmente si riesce ad intraprendere. Fondamentale è stato l'apporto di tutti coloro che hanno contribuito per ottenere il successo dell'iniziativa. In

primis mi preme ringraziare la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica, grazie al Direttore Nora Martinet e al Dirigente Scolastico Elena Grosso, le quali sin da subito hanno accolto quest'idea con grande entusiasmo. Un grazie anche a tutti i partner che hanno collaborato, sia nazionali sia regionali e ai professionisti intervenuti nonostante il periodo di alta stagione."



# Aggiornamento Professionale a KM 0

## *Corso con il Maestro Chef Fabio Tacchella*

GRANDE SUCCESSO OTTENUTO LO SCORSO 10 GIUGNO IN OCCASIONE DEL PRIMO CORSO DI FORMAZIONE ORGANIZZATO DALL'UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA MEDIANTE IL SUPPORTO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI.

L'Associazione Cuochi Merano-Bolzano, guidata dal presidente Mario Giustino, con il Direttivo, ha organizzato per i propri iscritti un corso di aggiornamento dal tema **“Cottura a bassa temperatura sottovuoto e in vaso”**.

Il corso si è svolto nella prestigiosa cucina della **Mensa Scolastica Unificata “E. Toti” di Merano**, che con le sue più avanzate tecnologie ha permesso di realizzare questa iniziativa promossa dalla **Federazione Italiana Cuochi**.

Grande successo ha riscosso il docente, il **plurimedagliato Fabio Tacchella**, che con chiarezza e maestria, da vero professionista, ha spiegato le regole per la conservazione e i vantaggi di questo tipo di cottura, proponendo ai partecipanti una serie di piatti altamente innovativi.

Dalla teoria alla pratica: sono state preparate 21 ricette con l'apposito sacchetto per sottovuoto e con gli speciali vasi.



Unanime è stato il giudizio dei corsisti che dopo la degustazione con entusiasmo hanno applaudito il maestro.

Si ringrazia il signor **Paolo Fattori, direttore della Metro di Bolzano**, che ha presentato il Marchio Metro e per aver messo a disposizione tutti gli ingredienti per la preparazione dei piatti.

Anche alla Orogel è stata data l'opportunità di presentare l'a-

zienda e l'eccellenza dei suoi prodotti.

I corsisti dopo averli degustati hanno espresso elogi di bontà. Un ringraziamento particolare va al **Comune di Merano**, rappresentato dal vice **Sindaco Andrea Rossi**, con la **dottorssa signora Alice Bertoli dell'Ufficio Scuola**.

Infine, un doveroso ringraziamento va al **presidente della FIC, signor Rocco Pozzolo e al suo staff**, per aver dato a tutti i soci questa meravigliosa opportunità di “Aggiornamento Professionale”.

# Lezione con lo Chef Pastry Tommaso Molara *campione del mondo di cioccolateria 2016*

Lo scorso maggio l'**Associazione Cuochi Ennesi** nei locali dell'IPS "Federico II" di Enna ha organizzato una lezione sui dessert al piatto tenuta dallo Chef Pastry Tommaso Molara, campione del mondo di cioccolateria 2016 "The star of chocolate" Sigep 2016. Il presidente dell'Associazione, Carmelo Barberi, ha voluto sottolineare la dedizione e l'umiltà dello Chef Molara, spiegando ai numerosi corsisti l'impegno che bisogna spendere per raggiungere grandi risultati. Nel corso della lezione si è voluto mostrare ai partecipanti la realizzazione di alcuni dessert al cucchiaino come la lavorazione della pastafrolla, la realizzazione di coperture al cioccolato, le deco-

razioni del piatto attraverso la spiegazione di diverse tecniche di lavorazione e presentazione. Le ricette interpretate dallo Chef Molara hanno dimostrato come la conoscenza, lo studio e la tecnica di lavorazione miscelati alla fantasia e l'amore per il proprio lavoro possono trasformarsi in eccellenti obiettivi. Il presidente Barberi ha ringraziato, a nome dell'Associazione, il Dirigente Scolastico Giuseppina Gugliotta per la sua disponibilità nella realizzazione della giornata di formazione. Ancora una volta l'Associazione Cuochi Ennesi mostra una forte interesse per quello che è l'aggiornamento dei giovani allievi.

76

## 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	<a href="http://www.baccosrl.com">www.baccosrl.com</a>	34
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	<a href="http://www.pentoleagnelli.it">www.pentoleagnelli.it</a>	20
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	<a href="http://www.electrolux.it/professional">www.electrolux.it/professional</a>	48
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	<a href="http://www.isacco.it">www.isacco.it</a>	2 - 3 - 4
Italmill		030 7058711 - clienti@italmill.com	<a href="http://www.italmill.com">www.italmill.com</a>	55
Medagliani	Eugenio Medagliani	02 45485571	<a href="http://www.medagliani.com">www.medagliani.com</a>	37
Metro Italia			<a href="http://www.metro.it">www.metro.it</a>	12
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547 377260 - mdallara@orogel.it	<a href="http://www.orogelfoodservice.it">www.orogelfoodservice.it</a>	42
Sirman	Laura Bernardello	049 9698666 info@sirman.com	<a href="http://www.sirman.com">www.sirman.com</a>	71
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	<a href="http://www.surgital.it">www.surgital.it</a>	52
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	<a href="http://www.tabletoptrade.it">www.tabletoptrade.it</a>	59
Tanelli		info@tanelli.it	<a href="http://www.tanelli.it">www.tanelli.it</a>	83
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	<a href="http://www.unileverfoodsolutions.it/">www.unileverfoodsolutions.it/</a>	7 - 8
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	<a href="http://www.vallespluga.it">www.vallespluga.it</a>	44
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	<a href="http://www.wuesthof.de">www.wuesthof.de</a>	28

Le ricette dei Cuochi Etnei conquistano

## *l'8<sup>a</sup> edizione di Calici di Stelle a Zafferana*

PER LA PRIMA VOLTA L'ASSOCIAZIONE "VULCANICA" DELLE BERRETTE BIANCHE DELL'ETNA È CHIAMATA DAL COMUNE A COLLABORARE ALL'EVENTO. UN SUCCESSO UNICO DI SAPORI

La squadra dei Cuochi eEnei con il presidente Seby Sorbello e due cuochi d'eccezione: il presidente FIC Rocco Pozzulo e il dirigente Giuseppe Barbino



**C**aprese in terra di Sicilia e Raviolini alla borragine con fonduta di Ragusano Dop al limone verdello. Sono queste le due prelibatezze che l'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei** ha realizzato martedì 9 agosto alla **8ª edizione di Calici di Stelle a Zafferana Etnea**. È la prima volta che i Cuochi del vulcano prendono parte alla manifestazione organizzata dal Comune, con il **sindaco Alfio Russo**, ed il pubblico ha apprezzato questa nuova collaborazione. Lo si intuiva dai volti e dai sorrisi di chi degustava le

loro ricette che, infatti, parlavano di soddisfazione e della voglia di fare il bis.

A guidare la squadra dei Cuochi Etnei, il loro **presidente**, lo chef zafferanese doc **Seby Sorbello**, con il socio **Santino Tripoli** e numerosi altri associati con una nutrita componente giovanile. E poi, un ospite d'onore, il **presidente nazionale** della **Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo**, in divisa ufficiale Fic, che ha cucinato e servito le porzioni assieme agli amici e colleghi, per sottolineare concretamente la vicinanza della Federazione a tutte le singole Associazioni provinciali italiane. Pozzulo non ha mai nascosto la sua grande amicizia nei confronti della Sicilia e nei giorni scorsi è stato in provincia di Catania per incontri istituzionali, assieme al dirigente Fic **Giuseppe Barbino**. "Sono convinto – ha detto lo chef Seby Sorbello – che eventi



**Il presidente Pozzulo e Sorbello in azione a "Calici di stelle" sul vulcano**

come questo contribuiscano concretamente alla valorizzazione del nostro territorio. La scelta di unire il vino al cibo, in questo caso grazie all'invito del Comune con il nostro intervento di Cuochi professionisti, rafforza la tesi che il turismo italiano, e siciliano in particolare, è sempre più un turismo enogastronomico. Una formula che dobbiamo portare avanti, soprattutto in una cittadina come Zafferana che gode della presenza turistica italiana e straniera tutto l'anno".

"La Sicilia – ha commentato il presidente Fic, Rocco Pozzulo – ha la fortuna di avere per gran parte dell'anno la possibilità di organizzare eventi come Calici di Stelle. Siamo lieti, come Federazione, di sostenerli e di portare tra la gente, anche fuori dai ristoranti, la nostra professionalità, perché il cibo e il

vino rappresentano una marcia in più per lo sviluppo economico delle nostre regioni".

Con il sindaco, presente il presidente del consiglio comunale di Zafferana Etnea, **Salvatore Sapuppo**, che si è prodigato perché l'evento riuscisse al meglio.

"Ringrazio di cuore i Cuochi Etnei – ha detto il sindaco Alfio Russo – perché la loro presenza ha messo una firma prestigiosa alla manifestazione, consentendole di elevarsi dal punto di vista gastronomico. Investiamo davvero tanto sul turismo e l'enogastronomia è uno dei nostri punti di forza".

**Antonio Iacona**

# Corso di Aggiornamento

## *con lo chef pugliese Antonio De Rosa*

GIORNO 21 MARZO È STATO FESTEGGIATO NEL MIGLIORE DEI MODI L'ARRIVO DELLA PRIMAVERA CON I CORSI DI AGGIORNAMENTO E FORMAZIONE DELL'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MESSINA, GUIDATA DALLA INSTANCABILE PRESIDENTE ROSARIA FIORENTINO



**Lo chef Antonio De Rosa con la presidente Cuochi Messina, Rosaria Fiorentino**

Il corso, aperto anche agli iscritti della Federazione Italiana Cuochi di tutta la Sicilia, è stato ancora una volta una festa e la presidente si è detta soddisfatta ed orgogliosa per la grande attività svolta e per la crescente affluenza ai corsi, sempre tenuti da veri maestri.

Questo appuntamento è stato affidato a un nome prestigioso, a un grande professionista portavoce all'estero dell'arte culinaria italiana, collaboratore di molte scuole di prestigio come Icook, Mediterranean Cooking School e l'Etoile Academy: Antonio De Rosa, barese di origine ma cittadino del mondo. Le sue esperienze nel settore gastronomico infatti sono state molteplici a cominciare da quella presso l'Hotel Ambasciatori di Bari, proseguendo poi in altre regioni italiane come la Toscana e la Lombardia, per continuare un lungo periodo in Giappone dove apre la sua mente verso nuovi orizzonti. E poi ancora Londra, Montecarlo, Finlandia, Germania, Brasile, America.

Il suo compito è sempre stato quello di comunicare la sua esperienza di professionista anche tramite la scrittura, come testimoniano i due libri "La Puglia in 100 ricette" e "Meditandum. Pensieri di cucina Mediterranea" (che ha vinto il premio

come miglior libro di cucina al mondo nel 2012, in occasione del Salone Internazionale dell'Alimentazione di Parigi).

"Sono lieto di poter portare anche qui in Sicilia l'esperienza maturata in cucina in questi viaggi e in questi anni" sono state le parole di saluto dello chef, che sembra a proprio agio in terra sicula.

Tema del corso è stato "PESCI, MOLLUSCHI E CROSTACEI DEL MEDITERRANEO, le tecniche di cottura dei prodotti del pescato del Mediterraneo, Le cotture tradizionali e quelle innovative, Realizzazione di piatti per la ristorazione e per banchetti".

*Ed ecco allora alcune delle preparazioni dello chef De Rosa: filetto di spigola rosolato con sugo di carciofi e carciofi in tre consistenze, sgombro poché con panzanella di pomodoro verde e sedano, salsa di foglie di sedano all'olio extravergine di oliva, alici marinate all'origano con bruschetta al pomodoro e bottarga con pesto di rucola e insalata di basilico.*

Tra i tanti piatti proposti, anche un omaggio alla nostra terra con il tonno rosolato al vin cotto con salsa all'aglio e insalata

*di fichi d'India e arance ed ancora l'utilizzo dei capperi di Pantelleria nella preparazione del risotto carnaroli mantecato con burrata pugliese, capperi di Pantelleria, limoni di Costiera con battuta di gamberi rossi di Gallipoli, una gustosissima ricetta*

che abbraccia la nostra Sicilia, la Campania e la sua Puglia.

Vere prelibatezze, insomma, ed il tutto firmato dall'altissima professionalità di uno chef dall'esperienza pluriennale.

"Gusto estetico o gusto reale? Spesso, a fronte di una aspettativa altissima data dall'impatto visivo, il gusto poi viene disatteso. Occorre pensare al gusto prima di costruire il piatto".

E dopo aver assaggiato tutte le preparazioni, possiamo affermare che il gusto c'è tutto!

Lo chef Antonio De Rosa ha dimostrato di essere anche un grandissimo

conoscitore di spezie grazie ai suoi lunghi periodi all'estero. Le spezie vengono usate in tutto il mondo ormai da millenni ed hanno da sempre contribuito a insaporire i nostri piatti rendendoci più sani.

Queste non servono solamente per insaporire, ma agiscono



**I partecipanti all'appuntamento messinese**



Le suggestive realizzazioni gastronomiche del maestro De Rosa

anche da conservatori o esaltatori di sapore per alcuni ingredienti. Dal limone nero affumicato dello Yemen al cardamomo, dallo zafferano alla paprika, al cumino, è indispensabile imparare a dosare e ad abbinare al meglio i vari ingredienti, utilizzando sapori che si valorizzino tra loro, per diversificare i vari piatti e per avere un'alimentazione bilanciata.

Le spezie e le erbe aromatiche possono davvero fare la differenza tra un piatto normale e uno ricco di sapori. Naturalmente ciascuno ha le sue predilezioni e non resta quindi

che sperimentare.

“La ristorazione del futuro è quella che vede le persone identificarsi con ciò che mangiano ed esserne felici” conclude lo chef De Rosa attorniato da partecipanti entusiasti!

**David Costa**

Federazione Italiana Cuochi  
**ficstore.it**  
 EDIZIONE LIMITATA  
 CAMBIONATI della CUCINA  
 ANCHE IN NERO - FINO ALLA 6XL  
 GIACCA BILBAO SATIN NO STIRO fino a 5XL  
 EDIZIONE LIMITATA  
 CAMBIONATI della CUCINA  
 ASSOCIATO 2016  
 GIACCA PANAMA SATIN NO STIRO fino a 5XL  
 GIACCA LADY SATIN NO STIRO  
 official store  
 da **SOCIO** sconti riservati a **SOCIO**  
**VAI SU FICSTORE.IT** POTRESTI ESSERE GIÀ REGISTRATO  
 Le credenziali per l'accesso sono:  
 ✓ la tua e-mail (comunicata all'iscrizione)  
 ✓ PASSWORD: numero segreto  
 gratta qui

Salute e alimentazione:

## *chef e medici uniti*

L'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCERI DI PALERMO HA SIGLATO UN IMPORTANTE ACCORDO DI COLLABORAZIONE PROFESSIONALE CON IL SANLORENZO MERCATO PER OFFRIRE AL PUBBLICO UN MOMENTO DIDATTICO FINALIZZATO A VEICOLARE I VALORI DEL MANGIAR SANO, DELL'EDUCAZIONE ALIMENTARE E DELLE CORRETTE PRATICHE CULINARIE PER MIGLIORARE L'ALIMENTAZIONE.



L'accordo prevede l'organizzazione di un ciclo di cooking show, aperti al pubblico, con gli chef del Culinary Team Palermo i quali, con il loro know-how professionale, potranno contribuire alla divulgazione dei principi di una sana e sostenibile alimentazione ed alla valorizzazione dei prodotti della tradizione culinaria siciliana.

Questi appuntamenti diventeranno occasione di formazione anche per i nostri Associati per i quali si creerà l'opportunità di approfondire conoscenze scientifiche in tema di prevenzione di patologie e sulle loro correlazioni in ambito ristorativo.

Il primo incontro, il cui tema è stato **"mangiare sano per prevenire il diabete"**, si è svolto lo scorso 8 luglio in collaborazione con UPMC (University of Pittsburgh Medical Center), il partner americano che a Palermo gestisce ISMETT, Istituto Mediterraneo per i Trapianti e Terapie ad Alta Specializzazione. La Sicilia è una tra le regioni più colpite dalla malattia con quasi 300mila diabetici.

Al dibattito moderato dal dott. Gaetano Lombardo, responsabile marketing e comunicazione di Sanlorenzo Mercato, hanno

partecipato la dottoressa **Anna Casu** e lo chef **Pietro Pupillo**. La dottoressa **Anna Casu** ha parlato di cause e rischi, tra cattiva alimentazione, sedentarietà ed obesità. Ha affermato che si può prevenire il diabete con una corretta alimentazione in quanto è lo stile di vita sano che caratterizza il nostro comportamento a tavola. Lo chef **Pietro Pupillo** componente del Culinary Team Palermo è un esperto di dieta mediterranea e alimentazione sana, nonché membro del comitato esperti di IDIMED, (Istituto per la

Promozione e la Valorizzazione della Dieta del Mediterraneo). Coadiuvato dagli chef **Mario Puccio** e **Rosario Seidita**, per l'occasione, ha preparato dal vivo, una ricetta in linea con i principi della dieta mediterranea: una pasta di grani antichi siciliani, con un condimento a base di legumi secchi e pesce azzurro (prodotti freschi a basso indice glicemico forniti dal mercato) con degustazione finale che è stata molto apprezzata dai partecipanti.

**Rosario Seidita**



## Sempre un formaggio avanti!

Tanelli è sempre un formaggio avanti grazie alle sue linee "Grana Padano DOP", "Il Fresco di Grattugia", "Il Cuore della Forma" e "SpecialItaly", accomunate dalla qualità del grattugiato ottenuto da forme selezionate e dalla massima praticità per i professionisti della ristorazione.

**Tanelli**  
il formaggio prende forma

TANELLI ELIO S.r.l. - Loc. Castel Venzago - 25017 - Lonato del Garda (BS)  
Tel. 030 9103971 - [www.tanelli.it](http://www.tanelli.it)

# METRO

**L'11 Ottobre 2016 segna una data storica: per la prima volta nel mondo verrà celebrata la "Festa delle attività in proprio".** Promossa a livello internazionale da METRO Cash and Carry, l'iniziativa si rivolge a tutti i Professionisti indipendenti e in Italia è dedicata **in particolare all'Horeca indipendente**, che rappresenta circa l'80% del mercato nazionale complessivo degli operatori del settore. **Una festa pensata per diventare una ricorrenza annuale, che si ripeterà ogni anno il secondo martedì di Ottobre.**

Per rendere davvero unica questa giornata METRO, partner dei clienti Horeca, si è chiesta che cosa potesse fare per aggiungere un nuovo concreto valore al business dei Professionisti. E la risposta arriva grazie a una ricerca di Eurostat che mostra come le principali cause di chiusura delle attività commerciali nei primi 5 anni di vita siano sostanzialmente due: la posizione del locale e la difficoltà a raggiungere i consumatori finali attraverso una comunicazione di marketing massiva. Da qui l'idea di **lanciare una piattaforma dedicata ai Professionisti** - <https://www.own-business-day.com/it-it> - in cui poter inserire offerte speciali e avere visibilità presso i consumatori finali.

**I Professionisti dell'Horeca possono infatti registrarsi gratuitamente sul sito, creare il proprio profilo e proporre un'offerta per Martedì 11 Ottobre - Festa delle Attività in Proprio.** L'obiettivo è popolare la piattaforma per i clienti finali: sconti, menù speciali, degustazioni, eventi dedicati e altro ancora. METRO offre una nuova soluzione per i Professionisti, creando un'occasione di business (la festa appunto) e mettendo a loro disposizione una leva fondamentale per cavalcarla (la piattaforma). A sostegno dell'iniziativa un'impattante campagna di comunicazione multicanale (radio stampa web e PR) sia sul versante business to business (B2B), sia su quello business to

## **11 Ottobre 2016: METRO Cash & Carry celebra i Professionisti indipendenti in tutto il mondo istituendo la "Festa delle attività in Proprio"**

*Tutto parte con  
una piattaforma digitale  
dove i Professionisti possono  
pubblicare offerte esclusive  
per i consumatori finali.  
È la soluzione che METRO –  
in qualità di partner - offre  
ai clienti per accrescere  
il loro business*

consumer (B2C) per supportare attivamente i Professionisti a entrare in contatto con i clienti finali

Maggiori dettagli sull'iniziativa sono disponibili sul sito di METRO Italia (<https://www.metro.it/horeca/festa-delle-attivita-in-proprio>) e attraverso l'hashtag #love-ownbusiness.

METRO Italia Cash and Carry, parte di METRO GROUP, uno dei maggiori gruppi distributivi internazionali, è oggi presente sul territorio nazionale con 49 punti vendita all'ingrosso in 16 regioni, e uno staff di circa 4500 dipendenti. Vanta oltre 2.000.000 clienti professionali attivi e circa 35.000 prodotti in assortimento, suddivisi in oltre 14.500 referenze per il settore alimentare (food) e circa 21.000 referenze nel settore non alimentare (non food). Per maggiori informazioni si prega di consultare il sito [www.metro.it](http://www.metro.it).

METRO Cash & Carry è presente in 25 Paesi con oltre 750 punti vendita self-service all'ingrosso. Con circa 110.000 dipendenti in tutto il mondo, l'Azienda ha raggiunto un fatturato di circa € 30 miliardi nell'anno fiscale 2014/2015. METRO Cash & Carry è una divisione di METRO GROUP, una delle aziende di vendita al dettaglio più grande e più importante a livello internazionale. Nell'anno fiscale 2014/15 il Gruppo ha raggiunto un fatturato di circa € 59 miliardi. Grazie a un organico di oltre 220.000 dipendenti, l'Azienda è presente con oltre 2.000 punti vendita in 29 Paesi. La performance di METRO GROUP si basa sulla forza delle sue divisioni che operano in modo indipendente nei rispettivi segmenti di mercato: METRO/MAKRO Cash & Carry – leader internazionale della vendita self-service all'ingrosso; Media Markt e Saturn – leader europeo nella vendita al dettaglio di elettronica di consumo; ipermercati Real. Maggiori informazioni su: [www.metrogroup.de](http://www.metrogroup.de).

Emozioni in Padella con

## Cuochi Etnei e Unilever

GIÀ IL TITOLO DELL'INCONTRO ERA ACCATTIVANTE: “EMOZIONI IN PADELLA PROFESSIONAL” E, NONOSTANTE L'INTENSO CALDO DELL'ESTATE SICILIANA, SONO STATI NUMEROSI I CUOCHI E GLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE CHE HANNO PARTECIPATO LO SCORSO 5 LUGLIO AL SEMINARIO ORGANIZZATO DA UNILEVER FOOD SOLUTIONS CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E L'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ETNEI NEI LOCALI DELL'ESPERIA PALACE HOTEL A ZAFFERANA ETNEA (CT).



La scelta dello strumento giusto, l'utilizzo delle migliori tecniche di cottura e la conoscenza delle corrette temperature di esercizio, così da valorizzare ogni piatto garantendo un risultato eccellente: queste alcune delle tracce seguite dall'executive chef di Unilever, **Giuseppe Buscicchio**, coadiuvato dallo chef **Marco Pascazio**, mentre a portare i saluti dei Cuochi Etnei è stato il loro presidente, Seby Sorbello, che si è detto soddisfatto della nuova e forte collaborazione tra questa grande multinazionale, che racchiude in sé numerosi e prestigiosi marchi aziendali dell'agroalimentare, e la Federazione Italiana Cuochi. Lo chef etneo, infatti, è intervenuto anche in qualità di **presidente Fic Promotion**, mentre ad illustrare i progetti di Unilever sono stati i responsabili **Domenico Gentile** e **Stefano Schembri**.

“Il nostro obiettivo – ha detto Gentile – è di promuovere su tutto il territorio nazionale i nostri prodotti e le varie novità per tipologia ed applicazione, seguendo la logica di fare formazione sperimentando la realizzazione di piatti sia in modo

tradizionale che innovativo. Dare spunti, creare applicazioni nuove, realizzare cooking show e format sia per il tecnico che per i nostri venditori: lavoriamo da tempo su questo fronte con buoni risultati”.

**Professione Cuoco** è infatti il progetto che Unilever propone a chef professionisti con un ricco calendario di iniziative e appuntamenti con docenti esperti per approfondire i nuovi trend della moderna ristorazione. La stagionalità è il tema centrale individuato per l'edizione 2016, attorno al quale si sviluppano iniziative e strumenti utili agli chef.

Tante le domande e gli interventi al termine dei cooking show all'Esperia, cui è seguita una degustazione delle ricette realizzate. Proprio a partire dallo scorso luglio, inoltre, Unilever

Food Solutions ([www.ufs.com](http://www.ufs.com)) è Partner Ufficiale FIC ([www.fic.it](http://www.fic.it)), con un accordo che pone al centro la figura dello Chef e una proposta di contenuti e strumenti utili alle sue esigenze. La collaborazione, della durata di un anno, prevede la partecipazione dell'azienda, in qualità di partner, ad attività ed eventi



della FIC e della Nazionale Italiana Cuochi ([www.nazionaleitalianacuochi.it](http://www.nazionaleitalianacuochi.it)) in Italia e l'organizzazione di seminari e incontri di formazione gratuiti rivolti ai 16.000 associati FIC su tutto il territorio nazionale. Un ruolo centrale lo rivestono i servizi e i prodotti Unilever Food Solutions pensati esclusivamente per i professionisti della ristorazione. Per quanto riguarda l'offerta

di prodotti, in particolare, la gamma **Knorr Professional**, che include brodi in gelatina, fondi e demi-glace e le basi **Texture Carte d'Or Professional**, gelatinosa e spumosa. Registrandosi al sito [www.ufs.com](http://www.ufs.com) è possibile restare sempre aggiornati sulle diverse iniziative realizzate in collaborazione con FIC.

**Unilever Food Solutions** è leader mondiale dei prodotti alimentari de-

dicati agli chef professionisti. Opera in Italia e in altre 65 nazioni nei 5 continenti. Tra i marchi **Unilever Food Solutions Italia: Knorr, Pfanni, Maizena, Carte d'Or, Calvé, Hellmann's, Lipton**, per un totale di 190 prodotti presenti nelle cucine professionali.

**Antonio Iacona**



Le numerose e proficue attività della

## *Unione Regionale Cuochi Campania*

CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE, CONCORSI, PARTECIPAZIONI A MANIFESTAZIONI DI GRANDE RILIEVO. PER L'UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA IL PRIMO SEMESTRE DELL'ANNO È STATO RICCO DI INIZIATIVE. "IL BILANCIO È PIÙ CHE POSITIVO PER LA NOSTRA UNIONE – DICHIARA IL PRESIDENTE LUIGI VITIELLO

**G**razie all'aiuto di tutti i componenti del consiglio direttivo regionale si è riusciti ad operare con grande professionalità in ogni contesto in cui siamo stati coinvolti. Mi preme sottolineare, prima di tutto, la partecipazione sentita ed appassionata degli iscritti ai corsi di aggiornamento professionale che abbiamo svolto sia presso la nostra sede sociale di Tenuta Ippocrate a Montefredame che in altre location messe a disposizione dalle Associazioni. Vorrei cogliere l'occasione di ringraziare ancora una volta pubblicamente quanti si sono spesi per questi momenti di alta formazione, ad iniziare con chi ci ha ospitato, vedi Tenuta Ippocrate e Villa Regina a Grottaminarda, per finire ai formatori del Team Campania, ai collaboratori, ai tecnici e a tutti coloro che operano sempre e solo per il bene dell'Unione Cuochi della Campania. Anche la collaborazione assicurata per il momento di alta formazione dei colleghi del Sud Italia, voluta da FIC, e svoltasi a Villa Regina a Grottaminarda, è stata totale da parte di tutto il direttivo regionale e dell'Associazione Cuochi Avellinesi. In questi mesi, inoltre, abbiamo svolto il concorso regionale "Campania terra di cuochi a km 0", curato nei minimi dettagli dall'Associazione Cuochi di Salerno e partecipato a decine di manifestazioni ed

eventi non solo in Campania. Si aggiunga l'attività meritoria del Team Campania che ha partecipato, con grandi risultati, a diversi concorsi nazionali, tra cui i campionati italiani. A Brescia abbiamo portato anche la nostra rappresentanza al concorso per allievi degli Istituti Alberghieri. Ricordo le nostre collaborazioni con Enti pubblici e privati che hanno chiesto il contributo professionale dei cuochi campani per progettare e/o organizzare convegni, manifestazioni gastronomiche e concorsi. Non ultimo, mi piace sottolineare l'ottimo lavoro svolto da tutte le Associazioni territoriali che, come sempre, mostrano grande vivacità."

"Riprenderemo presto – ha concluso Vitiello – i corsi di aggiornamento professionale e parteciperemo a vari eventi e manifestazioni in cui è richiesta la nostra collaborazione. Terremo anche la nostra festa regionale del cuoco. Quest'anno l'evento sarà ospitato dall'Associazione Cuochi di Salerno, e parteciperemo alla manifestazione nazionale che si terrà a Villa Santa Maria. In questi giorni di settembre, comunque, sarà il consiglio direttivo regionale a definire il programma delle iniziative."

**Pietro Roberto Montone**



Le numerose e proficue attività della

## *Unione Regionale Cuochi Campania*

CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE, CONCORSI, PARTECIPAZIONI A MANIFESTAZIONI DI GRANDE RILIEVO. PER L'UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA IL PRIMO SEMESTRE DELL'ANNO È STATO RICCO DI INIZIATIVE. "IL BILANCIO È PIÙ CHE POSITIVO PER LA NOSTRA UNIONE – DICHIARA IL PRESIDENTE LUIGI VITIELLO

**G**razie all'aiuto di tutti i componenti del consiglio direttivo regionale si è riusciti ad operare con grande professionalità in ogni contesto in cui siamo stati coinvolti. Mi preme sottolineare, prima di tutto, la partecipazione sentita ed appassionata degli iscritti ai corsi di aggiornamento professionale che abbiamo svolto sia presso la nostra sede sociale di Tenuta Ippocrate a Montefredame che in altre location messe a disposizione dalle Associazioni. Vorrei cogliere l'occasione di ringraziare ancora una volta pubblicamente quanti si sono spesi per questi momenti di alta formazione, ad iniziare con chi ci ha ospitato, vedi Tenuta Ippocrate e Villa Regina a Grottaminarda, per finire ai formatori del Team Campania, ai collaboratori, ai tecnici e a tutti coloro che operano sempre e solo per il bene dell'Unione Cuochi della Campania. Anche la collaborazione assicurata per il momento di alta formazione dei colleghi del Sud Italia, voluta da FIC, e svoltasi a Villa Regina a Grottaminarda, è stata totale da parte di tutto il direttivo regionale e dell'Associazione Cuochi Avellinesi. In questi mesi, inoltre, abbiamo svolto il concorso regionale "Campania terra di cuochi a km 0", curato nei minimi dettagli dall'Associazione Cuochi di Salerno e partecipato a decine di manifestazioni ed

eventi non solo in Campania. Si aggiunga l'attività meritoria del Team Campania che ha partecipato, con grandi risultati, a diversi concorsi nazionali, tra cui i campionati italiani. A Brescia abbiamo portato anche la nostra rappresentanza al concorso per allievi degli Istituti Alberghieri. Ricordo le nostre collaborazioni con Enti pubblici e privati che hanno chiesto il contributo professionale dei cuochi campani per progettare e/o organizzare convegni, manifestazioni gastronomiche e concorsi. Non ultimo, mi piace sottolineare l'ottimo lavoro svolto da tutte le Associazioni territoriali che, come sempre, mostrano grande vivacità."

"Riprenderemo presto – ha concluso Vitiello – i corsi di aggiornamento professionale e parteciperemo a vari eventi e manifestazioni in cui è richiesta la nostra collaborazione. Terremo anche la nostra festa regionale del cuoco. Quest'anno l'evento sarà ospitato dall'Associazione Cuochi di Salerno, e parteciperemo alla manifestazione nazionale che si terrà a Villa Santa Maria. In questi giorni di settembre, comunque, sarà il consiglio direttivo regionale a definire il programma delle iniziative."

**Pietro Roberto Montone**