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

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 331
Settembre-Ottobre 2016

Olimpiadi della Cucina 2016
Nazionale Italiana Cuochi
I NOSTRI CAMPIONI

La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco
isacco
www.isacco.it

di **Pietro Roberto Montone**
Vice Presidente Sud

Federazione: un calendario *ricco di eventi*

La prima edizione della Festa Nazionale del Cuoco tenutasi a Villa Santa Maria, suggestivo paese in provincia di Chieti, lo scorso 13 ottobre è stata un successo sotto tutti i punti di vista. A testimonianza di ciò l'adesione delle regioni all'iniziativa e la partecipazione di colleghi al programma. È la prima pietra che è stata posta su un percorso che non è solo di beneficenza (ricordiamo che i fondi raccolti sono andati ai terremotati e alle missioni dei Frati Caracciolini), ma anche di formazione.

Se oggi si può commentare la riuscita dell'evento dedicato al nostro Santo Patrono San Francesco Caracciolo, che proprio a Villa Santa Maria ha avuto la Sua patria, lo si deve, ovviamente, a quanti si sono spesi per mesi affinché tutto filasse nel migliore dei modi.

A loro pubblicamente rivolgiamo il nostro grazie sentito. Chiusa provvisoriamente questa parentesi, la nostra attenzione è già rivolta ai prossimi impegni. Tra tutti non possiamo non ricordare l'appuntamento con i Campionati della Cucina Italiana F.I.C. I prossimi saranno ospitati in un nuovo contesto, molto bello e prestigioso, quello della Fiera di Rimini. Si tratta di una location che attirerà certamente ancora di più l'attenzione dei mass media sulla competizione. Il resto tocca farlo a tutti noi tesserati F.I.C. che, sono certo, aderiremo in gran numero alla seconda edizione del Campionato.

Noto con grande piacere, inoltre, che in questi mesi è un continuo fiorire di iniziative in tutti i sodalizi sparsi sullo Stivale. Tra le varie manifestazioni mi piace sottolineare il fervore che si è registrato sulla tematica degli aiuti alle popolazioni colpite dal sisma. Il nostro Dipartimento Emergenze, che si è attivato subito per soccorrere i terremotati, si è visto affiancare nel suo sforzo da tante Associazioni e questo testimonia ancora una volta il grande cuore dei nostri iscritti. Tanti in silenzio, in ogni angolo d'Italia, si sono rimboccati le maniche della giacca bianca ed hanno messo su un evento per raccogliere fondi.

Non importa se il contributo è stato grande o piccolo, se la partecipazione del pubblico sia stata di centinaia o di migliaia di persone, quello che conta è che si è deciso di fare qualcosa, un qualcosa che per i terremotati è stato molto importante.

Granello su granello la famiglia dei cuochi italiani in questa occasione ha dimostrato, ancora una volta, la sua dote migliore: l'amore per il prossimo, per i più deboli; quell'amore che ci ha insegnato il nostro Patrono San Francesco Caracciolo. In tanti dovrebbero fare tesoro di questa lezione di civiltà.

Chi cucina Italiano veste Isacco

Federazione Italiana Cuochi

isacco

www.isacco.it

La Chef
Italiana
veste
Isacco
isacco
www.isacco.it

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL CUOCO n. 331
Rivista ufficiale della Federazione
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960
In copertina: Olimpiadi ci Cucina 2016 (Erfurt)
Foto Mauro Di Leva.

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

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

Direttore Responsabile
EUGENIO MEDAGLIANI

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

Coordinamento editoriale
ANTONIO IACONA
rivistailcuoco@fic.it

Collaboratori:
Fabrizio Camer, Giuseppe Casale, Paolo Forgia, Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno, Antonio Iacona, Simone Loi, Francesco Lopopolo, Eugenio Medagliani, Pietro Roberto Montone, Stefano Pepe, Veronica Satalino, Alex Revelli Sorini

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

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

UBI BANCA SPA
Viale delle Province, 34/46 – 00162 Roma
C/C 000000000339 – Filiale 2095
IBAN IT91 O 03111 03212 000000000339
SWIFT BLOPIT22

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

PER PUBBLICITÀ, MARKETING E PROMOZIONE CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI RIVOLGERSI A:
F.I.C. PROMOTION srl (uninominale)
Presidente: Seby Sorbello
Consiglieri: Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno, Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella.

Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana

in questo

Editoriale
3 Federazione: un calendario ricco di eventi

La grande esperienza delle
8 Olimpiadi di Cucina 2016

La Festa dei Cuochi
16 Unità nazionale in cucina

L'incontro della fiducia:
18 Fic e le aziende partners

Amatriciana Solidale:
22 il grande cuore dell'Italia!

Filippo Cogliandro
26 Chef per ..."vocazione"!

A Mondello il Convegno Nazionale
28 e gli annuali Premi "Solidus"

Pietro D'Agostino
30 un Siciliano cittadino del Mondo

Aggiornamento FIC
32 in Lussemburgo

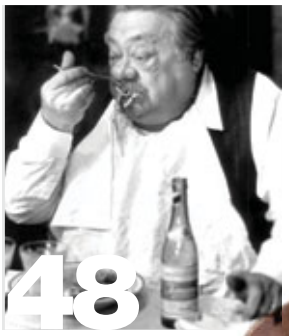
Un oggetto semplice ma indispensabile
34 lo schiaccianoci

Libertà in...
36 cucina

Cooking for Art:
38 è la volta di Milano

Abbinamenti d'autunno:
40 sapori dell'Etna e "Vini d'Alta Quota"

ISCRIVERSI ALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
È FACILE: rivolgiti alle Associazioni provinciali e regionali o alle Delegazioni estere. L'elenco è pubblicato sul sito www.fic.it Per ogni altra informazione:
Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma
Tel. 06.4402178 / 06.44202209 - e-mail: info@fic.it



"Pronto?..."
42 Servizio soci Fic!"

A Sant'Agata di Militello
44 si celebra il pesce azzurro

Dell'identità
48 culturale

La nascita
50 dell'universo

Emozioni
52 in un boccone

La ricetta di
54 Antonio Cefalo

Cook Professional Manager
56 Le nuove competenze del cuoco professionista

Ristorazione collettiva:
58 se ne discute in Senato

FIC in campo
60 nei 5 Continenti

L'impegno
62 delle Associazioni Provinciali

64 **Libri & Cucina**

La FIC in Italia e nel mondo
65 Puglia, Lombardia, Calabria, Campania, Emilia Romagna, Sicilia, Valle d'Aosta, Germania

numero

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 Macrì, Gianluca Massullo, Angelo Mazzi, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Carmine Onorato, Antonio Passaseo, Domenico Privitera, Roberto Rosati, Nino Russo, Elia Saba, Vittorio Sallustio, Graziella Sangemi, Sebastiano Sorbello, Vittorio Stellini, Bruno Stippe Andrello, Antonio Zazzerini

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

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

COMPARTIMENTI F.I.C. - Carlo Romito, Gianluca Tomasi, Daniele Caldarulo, Alessandra Baruzzi, Simone Loi

INCARICHI - Alessandro Circiello, Giacomo Giancaspro

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

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

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

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

di **Antonio Iacona**

La grande esperienza delle *Olimpiadi di Cucina 2016*

I NOSTRI CUOCHI, SIA DELLA NIC CHE I SINGOLI, SI SONO SPESI FINO ALLA FINE PER TENERE ALTO IL NOME DELL'ITALIA IN CUCINA. A LORO VA IL SENTITO "GRAZIE" DI TUTTA LA FEDERAZIONE

"Le Olimpiadi di Cucina rimangono una grandissima esperienza, che appassiona i cuochi partecipanti e li fortifica. I nostri ragazzi, sia senior che junior, hanno lavorato con grande carica, sacrificio e abnegazione, non solo in questi giorni ma nei mesi e negli anni precedenti l'evento e quindi non possiamo che rivolgere loro il plauso e il ringraziamento di tutta la Federazione Italiana Cuochi!"

Era un presidente Rocco Pozzulo visibilmente e giustamente emozionato quello che, ancora in terra di Germania, rilasciava a caldo queste dichiarazioni, a Giochi Olimpici conclusi, nel centro congressuale di Erfurt, nel cuore della Turingia, a un tiro di schioppo da Lipsia. Eravamo vicini alla patria di Goethe, nel cuore del pensiero tedesco, in quella parte di Germania che per decenni, dopo la Seconda guerra mondiale, ha vissuto nel cupo scenario della cortina di ferro, in quella Repubblica Democratica Tedesca sotto l'ex U.r.s.s. che era la sorella-nemica dichiarata della Repubblica Federale Tedesca, sotto gli Usa e il mondo occidentale.

Nelle giornate delle Olimpiadi, che ogni quattro anni si svolgono qui, non abbiamo mai visto il sole. Una nebbia triste, grigia, ci ha sempre confuso se fosse mattina o pomeriggio, ma poco importava, perché l'unico sole che eravamo intenti a seguire era all'interno dei grandi padiglioni di Messe Erfurt, dove le nostre NIC, Nazionale Italiana Cuochi senior e junior hanno dato battaglia alle altre nazioni presenti.

Le gare, il medagliere, i vincitori degli altri Paesi e il podio finale, sveliamo tutto qualche riga più sotto, negli articoli "tecnici" della nostra Veronica Satalino. Quello che invece vogliamo focalizzare qui è comunque il comportamento (ancora una volta confermato) impeccabile dei nostri Cuochi. Se fossero degli atleti, potremmo scrivere che in campo e fuori si sono comportati benissimo, con lealtà e onestà, facendo onore alla nostra bandiera. Ci teniamo a sottolineare questo aspetto, poiché non sempre purtroppo le giornate dei Giochi Olimpici sono state illuminate dalla stessa limpidezza da parte degli organizzatori. Scriviamo questo con forza e con un po' di disagio, poiché si può accettare che fuori da Messe Erfurt ci sia la nebbia cinque giorni di seguito, ma diventa mal digeribile che strani episodi offuschino un simile evento di portata mondiale.

La questione è tanto semplice quanto inquietante: certi errori non dovrebbero mai accadere in una competizione internazionale come le Olimpiadi di Cucina. Un esempio? Il feedback, ovvero il riscontro e il giudizio, assolutamente positivo e brillante che i giudici hanno dato sulla nostra NIC junior durante le sue competizioni, creando delle aspettative nei nostri ragazzi, che l'indomani però stranamente si è tradotto in una medaglia di bronzo. Qualcosa non corrispondeva: perché sbilanciarsi tanto a parole per

poi smentirsi nei fatti?

Ma altre falle, soprattutto tecniche e logistiche, si sono aperte nell'equipe dei Giochi, che è giusto denunciare dal punto di vista prettamente giornalistico, perché altrimenti non racconteremmo tutto per come è avvenuto. Un altro esempio: il non sapere, mai, e ripetiamo MAI, il calendario preciso delle premiazioni, per cui si è assistito a centinaia di concorrenti (singoli e a squadre), ai loro accompagnatori e a numerosi giornalisti presenti che per intere giornate sono stati costretti a sostare sotto un palco che neanche palco ufficiale era! Quando si è mai vista, infatti, una premiazione ufficiale che avviene sotto il grande cartello pubblicitario del più importante main sponsor che dà il nome al padiglione? Risultato? Centinaia di foto di concorrenti con alle spalle uno sponsor e non la dicitura ufficiale Olimpiadi di Cucina 2016.

Ma il paradosso, infine, è stato sfiorato quando il secondo giorno di gare nove dei nostri associati FIC hanno atteso fino alla fine di essere premiati: ore ed ore in piedi sotto il palco, per poi sentirsi dire che... i risultati non si trovavano, erano andati perduti. Niente più voti, niente più giudizi! Solo tanta amarezza e tempo perso, nonostante i duemila e passa chilometri affrontati per venire dall'Italia (soprattutto per chi è venuto dal Sud) fino ad Erfurt. Solo con l'intervento del presidente Rocco Pozzulo qualche giudice "volenteroso" ha indagato, si è accorto di una falla creatasi nel nuovo metodo di valutazione dei giudici, che prevede le votazioni con un tecnologico tablet, e ha infine "ritrovato" medaglie e diplomi in segreteria, che intanto aspettavano anche un'altra decina di atleti, questa volta rumeni, incappati nello stesso mistero. Risultato? Alla fine, premiazione avvenuta in tono modesto in un angolo di un padiglione, mentre i pulizieri facevano il loro dovere a fine giornate e dove solo il presidente Pozzulo è rimasto fino alla fine per rendere omaggio ai Cuochi intervenuti.

Scriviamo questo perché crediamo che il rispetto per la persona sia innanzitutto la cosa più importante e perché poi già da cronisti e giornalisti abbiamo provato profonda amarezza per l'avvenuto, figuriamoci da cuochi. Molto chiare, poi, le dichiarazioni di Pozzulo: "Non discutiamo i risultati, – ha detto – che vanno sempre accettati con grande sportività, com'è nello spirito dei nostri Azzurri. Anche la perdita dei dati dal tablet è un problema tecnico che può accadere, certo, ma infatti ciò che contestiamo è che il presidente dei cuochi tedeschi, cioè il padrone di casa, a nostro avviso sarebbe dovuto rimanere fino alla fine, per accertarsi egli stesso dell'accaduto e per rendere omaggio ai premiati, anche se in sordina e non più sul palco!"

Queste parole rivelano, infine, un presidente che dall'inizio alla fine è stato e continua ad essere sempre vicino a quelli che in copertina abbiamo voluto definire "I Nostri Campioni" perché in realtà lo sono, al di là del medagliere.

"L'impegno c'è stato da parte loro – ha concluso Pozzulo – e non solo nelle gare. Competizioni come queste sono molto impegnative e difficili. Meritano grande attenzione, anche a livello economico. Sappiamo già che gli altri Stati e Governi hanno a disposizione risorse che l'Italia non ha, come i Paesi del Nord Europa, che infatti fanno incetta di medaglie. Accettiamo, dunque, il risultato, ci facciamo un esame di coscienza e al Team Manager Daniele Caldarulo diciamo grazie per avere lavorato con i suoi ragazzi fino alla fine. Mi piace il gruppo che si è creato, anche nella junior con Gaetano Ragunì e Francesco Gotti. La rabbia che hanno espresso nei momenti difficili, assieme alla carica esplosiva, significa che sono persone che non si accontentano. I ragazzi sono molto affiatati e su loro dovremo fondare il futuro della NIC!"

Giuseppe Russi regala un Oro alla propria terra: la Basilicata

Giuseppe Russi, 32 anni, pasticcere del Team Basilicata, iscritto tra i Cuochi della provincia di Matera, ha conquistato ad Erfurt una Medaglia d'Oro nella categoria D2 Artistico sulla scultura in zucchero. *"Serve tanto allenamento, sempre costante* - ci ha detto a caldo, con la medaglia ancora al collo e tanta emozione per essere salito sul palco di Erfurt a ritirarla - *e non è facile affrontare una Olimpiade"*.
Giuseppe non è nuovo nella conquista di altri premi, ha vinto infatti altre medaglie agli Internazionali e nella categoria dessert a Malta.

Tre ori per Domenico Lucignano, Campione olimpionico assoluto nel Carving Live

Trentasette anni, della provincia di Napoli, iscritto dunque nella Unione Regionale Cuochi Campani, **Domenico Lucignano** ad Erfurt ha conquistato tre medaglie d'oro: la prima alle selezioni preliminari di Carving Live Contest, che gli ha permesso di accedere alla finale, dove poi ha vinto l'oro assoluto ed il titolo di campione olimpionico nella categoria appunto di Carving Live. Poi è arrivato un altro oro, questa volta nella Categoria D1 Artistica Salata. *"Ho appena ritirato le medaglie ed il diploma di Campione Olimpionico - ci ha detto appena sceso dal palco - e l'emozione è tanta!"* Accanto a lui, come accanto a tutti gli altri concorrenti italiani premiati, il presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo.

Cuochi Udine
La medaglia d'oro di Clara Zamparo con "L'elefante e la foglia d'oro"

Si chiama "L'elefante e la foglia d'oro" l'opera realizzata dall'associata FIC con i Cuochi Udine **Clara Zamparo**, che alle Olimpiadi di Erfurt le è valsa la medaglia d'oro nella categoria D1. *"Il quadro* – spiega Clara, con ancora via la soddisfazione per il risultato – *rappresenta un elefante indiano decorato che tiene con la proboscide un ramo d'oro. È stata realizzata con cinque tipologie di chicchi di riso: parboiled, riso nero venere, riso integrale e due tipi di riso bianco, Roma e Carnaroli".* Clara Zamparo ha 36 anni, è iscritta alla FIC dal 2001 e compete nei concorsi dal 2004. È originaria di Cividale del Friuli e vive a San Vito di Fagagna.

La medaglia d'oro di Marco Zugliani
Il cuoco con la passione per l'arte

Marco Zugliani è trentino di origine ma residente a Cervia, nel ravennate. L'opera portata alle Olimpiadi di Cucina, la sua scultura artistica, si chiama "**Oriente**" ed è stata realizzata con un materiale innovativo, che Marco chiama "**pasta di mais e mais ceramicato a freddo**". *"Si tratta* – ci spiega Zugliani – *di un materiale che ho perfezionato nel tempo, usandolo nei vari concorsi. Ho sempre avuto la passione per l'arte in qualsiasi sua sfaccettatura, portandola anche nel mio mestiere di Cuoco. Il mio primo concorso* – prosegue il nostro Chef – *è stato Artistica 2007 premiato con la medaglia d'oro, poi Internazionali d'Italia 2008 Campione Assoluto, due ori nel 2009, un oro e un argento nel 2010, argento alla Coppa del Mondo 2010 in Lussemburgo, argento a Ika 2012, oro Coppa del Mondo 2014 ancora in Lussemburgo e, per finire, medaglia d' oro a Ika quest'anno".*

Culinary Tean Costa del Cilento.
Medaglia d'oro nella categoria Team Regionali

Soddisfazione ed emozione per il **Culinary Team Costa del Cilento**, che ha conquistato la medaglia d'Oro alle Olimpiadi, categoria Team Regionali, presentando un percorso ispirato ai prodotti cilentani e italiani, con raffinatezza ed eleganza delle pietanze. Gli Chef del Team Costa del Cilento hanno sbaragliato gli avversari arrivando al primo posto tra le ben 59 squadre partecipanti, provenienti da altrettante regioni del mondo. Menù 5 portate, piatto festivo, finger food, dessert, menù 3 portate erano le sezioni che componevano la gara. Il team salernitano è riuscito a distinguersi in tutte. Un lavoro durato mesi, con diverse prove e simulazioni di gara.

"Sono molto felice di aver ottenuto la medaglia d'oro con il Team Costa del Cilento, che è prima di tutto un gruppo di amici", ha dichiarato lo Chef Matteo Sangiovanni, *fondatore del Team: "Ringrazio tutti gli Chef e gli sponsor che ci sostengono. Questa medaglia è il frutto di tantissimo impegno da parte di tutti noi, che lavoriamo per raggiungere i massimi risultati in ogni competizione!"*

di **Veronica Satalino**

Il medagliere *degli Azzurri*

PER LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI ARRIVANO UN ARGENTO E TRE BRONZI

Sveglie che suonano all'alba, notti insonni, trepidazione, stanchezza ma anche tanta felicità. Il resoconto dell'avventura **Nazionale Italiana Cuochi** (NIC) alle **Olimpiadi di Cucina 2016** è un concentrato di emozioni e soddisfazioni, condite dalla consapevolezza di aver fatto tutto il possibile per rappresentare con onore il Belpaese. Dopo i giochi olimpici di Rio, Erfurt. Dopo gli atleti, le berrette bianche di tutto il mondo si sono incontrate in Germania per partecipare alla grande competizione internazionale. A scendere in campo, in rappresentanza dell'Italia, è stata la Nazionale Italiana Cuochi guidata dal **General Manager Daniele Caldarulo**.

L'appuntamento olimpionico è stato, per il team azzurro, il completamento di un percorso costruito nel corso del tempo. Numerose le sessioni di allenamento, svolte in tutta Italia, per definire e perfezionare nei minimi dettagli i programmi di gara. **Mesi di preparazione per giocarsi tutto in qualche ora**.

32 i team nazionali senior e 20 le squadre nazionali junior, in totale, che si sono sfidate a colpi di tecnica, creatività, innovazione. Ingredienti che, nelle competizioni culinarie internazionali, fanno la differenza. Per **l'Italia, che ha gareggiato con i suoi team senior e junior**, la sfida ai fornelli è stata impegnativa ed entusiasmante, coronata dalla conquista di ben **quattro medaglie** (un argento e tre bronzi).

LE OLIMPIADI PER IL TEAM SENIOR NIC

È stato il team senior, guidato dal **coach Pierluca Ardito**, ad aprire i giochi nel segno del Tricolore italiano.

DANIELE CALDARULO ***(General Manager NIC)***
E PIERLUCA ARDITO ***(Team Coach NIC)***

ESPERIENZA POSITIVA QUELLA DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI ALLE OLIMPIADI DI CUCINA 2016.

Quattro medaglie conquistate, un grande lavoro di squadra che ha dato i suoi frutti, un'occasione per fare tesoro degli errori commessi e migliorarsi continuamente.

"L'intera squadra azzurra che ho l'onore di rappresentare – dichiara il **General Manager Daniele Caldarulo** – *ha investito nell'avventura olimpionica **tempo, energia e passione**. Ingredienti che, insieme alla **preparazione tecnica** e al grande **spirito di squadra** che unisce tutti i membri del team, caratterizzano il nostro lavoro. Siamo consapevoli, tuttavia, di aver commesso alcuni errori e di averne pagato il conto. Con la voglia di andare avanti, accettiamo il risultato conseguito e facciamo tesoro di questa esperienza, una grande occasione di crescita e di confronto con il mondo".*

A salire sul podio, fra i Team Nazionali Senior, Singapore (primo posto) seguito da Finlandia e Svizzera. *«Il confronto con le altre squadre vincitrici e, in generale, con tutti i team che hanno partecipato* – continua il **Coach** della Nazionale Italiana Cuochi senior **Pierluca Ardito** – *è stato arduo, ma i risultati raggiunti, un argento nel "Programma di Cucina Calda" e un bronzo nel "Programma di Cucina Fredda" hanno ripagato l'impegno profuso in tutti i mesi che ci hanno separato dalla competizione. Siamo consapevoli di aver fatto tutto il possibile e di aver dato il massimo per conquistare gli ambiti traguardi, mettendoci la testa e il cuore».*

© Foto Mauro Di Leva.

Sabato 22 ottobre gli chef azzurri hanno gareggiato nel "Programma di Cucina Fredda". Tecnicamente chiamata "**Culinary and Pastry Art Programme**", la specialità di gara ha previsto l'**allestimento di un tavolo artistico** che ha ottenuto un argento nel programma freddo di cucina e un bronzo nel programma artistico di pasticceria. Un tavolo che, prendendo spunto dal cammino artistico italiano, ha voluto raccontare il binomio fra la tradizione e l'innovazione. Il sapere, tramandato nel tempo, rappresenta i pilastri su cui poggia l'Arte della Cucina Italiana. Un bagaglio culturale fonte di ispirazione per ogni menù presentato, che prende forma grazie al confronto tra innovazione, tecnica e interpretazione del gusto.

A completare la performance del team senior NIC alle Olimpiadi di Cucina, la gara di Cucina Calda – "**Hot Kitchen Programme**", disputatasi lunedì 24 ottobre. L'obiettivo era **realizzare in sei ore un menù caldo da tre portate per 110 persone**. La creatività e la maestria degli chef azzurri ha dato forma a questo menù: starter a base di "Salmone in membrana di gelatina al passion fruit; tartare di capesante al gel di agrumi; crema di sesamo nero; piccola terrina di carote di Polignano", **main course** "Capriolo ai cereali con mandorle; guancette di porchetta brasata alla birra; flan di zucca e verdure autunnali e riduzione di fondo di capriolo", **dessert** "Delizia al cioccolato Guanaya con cuore di mango; tartelletta al bergamotto e meringa; gelato ai frutti rossi e yogurt; purea di mela Grany Smith e avocado e lemon curd". Un menù e una prestazione premiate con la **medaglia d'argento**.

LE OLIMPIADI PER IL TEAM JUNIOR NIC

Il medagliere dell'Italia si è arricchito con i **due bronzi conquistati dall'esordiente team junior** della Nazionale

FRANCESCO GOTTI E GAETANO RAGUNÌ
(Team Coach NIC junior)

ORGOGLIOSI DEL LAVORO SVOLTO DAI GIOVANI CHEF DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI, I COACH DEL TEAM JUNIOR TRACCIANO UN BILANCIO POSITIVO DELL'ESPERIENZA OLIMPIONICA APPENA CONCLUSA.

«Un'esperienza magnifica – racconta il coach **Gaetano Ragunì** – *che rifarei dall'inizio alla fine, senza cambiare nulla. Sono molto soddisfatto dei nostri ragazzi, di come hanno operato fuori e dentro il campo di gara, con* ***destrezza e naturalezza****, facendo il loro dovere nel migliore dei modi».*

«Come coach – continua **Francesco Gotti** – *ho capito che si soffre di più stando dall'altra parte del box di cucina. Tuttavia, la sofferenza è stata contrastata dalla serenità che mi hanno trasmesso i ragazzi mentre gareggiavano. È stato toccante veder loro intraprendere questa avventura con* ***grande serietà e professionalità****, come se fossero persone adulte».*

«Gli sforzi e la passione – dichiarano all'unisono i due coach – *sono stati ripagati dalle* ***due medaglie di bronzo*** *conquistate dal team, sebbene resti un po' di delusione per la posizione generale in classifica», che ha visto trionfare nella categoria junior la Svezia al primo posto, seguita da Svizzera e Norvegia, «nazioni meritevoli, per quel che abbiamo potuto vedere, di salire sul podio».*

«Per quel che riguarda l'Italia, al di là del risultato finale, accettiamo il responso dei giudici e andiamo avanti con la voglia di migliorare sempre e raggiungere il podio». A questo proposito, «prendiamo come esempio la Svizzera – conclude Gotti – che negli ultimi quattro anni ha lavorato fino a conquistare, oggi, il secondo posto, dando speranza a tutti gli altri team. La Svizzera ci dice che ***non ci sono mete inarrivabili****, che con costanza e impegno si può arrivare all'ambito traguardo».*

le Italiana Cuochi, guidato dai **coach Francesco Gotti e Gaetano Ragunì**. Medaglia nel "**Programma Buffet Edibile**", la specialità di gara – introdotta quest'anno per la prima volta ai giochi olimpici – che ha previsto la **realizzazione, in cinque ore, di un buffet freddo e caldo edibile**. A completare la prova, un live cooking show, la preparazione dal vivo di un piatto a base di carne. Un lavoro di squadra emozionante replicato nella gara di Cucina Calda – "Hot Kitchen Programme", dove i giovani chef hanno dato prova delle loro abilità realizzando in cinque ore un menù per 60 persone composto da: **starter** a base di "Merluzzo in manto di purea di zucchine; tartare di gambero al formaggio; mantecato di merluzzo", **main course** "Lombo di vitello con farcia e coppa di maiale stagionata; animella di vitello glassata; giardino di vegetali; pasta ripiena di vitello brasato", **dessert** "Tortino al pistacchio con ricotta e cuore di lampone; salsa alle mandorle; composizione di frutta; sorbetto al melograno".

LA FORMAZIONE

Programmi olimpionici da medaglia, quelli dell'Italia alle Olimpiadi di Cucina 2016. Un'avventura in cui insieme alla tecnica e alla preparazione hanno rivestito un ruolo importante l'affiatamento e lo spirito di gruppo.

Ogni singolo componente del team NIC ha contribuito al sogno azzurro di conquistare l'ambito podio, un traguardo verso il quale la strada è già segnata. Sul campo di gara, in questa ultima edizione dei giochi olimpici, per la squadra senior la formazione composta dal Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi Pierluca Ardito e gli chef Lorenzo Alessio, Felice La Forgia, Debora Fantini, Fabio Potenzano, Giuseppe Palmisano. Per la squadra junior, hanno preso possesso del box di cucina gli chef Salvatore Canargiu, Andrea Tiziani, Aldo Emanuele Scollo, Enrico Lavernier, Patrick Bertoni. A completare la rosa degli chef e supportare i lavori dei team, gli chef Daniele Caldarulo, Giuseppe Palmisano jr, Mariano D'Onghia, Michelangelo Sparapano, Antonio Ingrao, Arcangelo Fiorillo, Giulia Canneva, Graziano Patanè e Paolo Lotito.

Main sponsor and official supplier
METRO
Official sponsor
Molino Favero dal 1925
Barilla
Unilever Food Solutions
Table Top Trade
isacco
KitchenAid
Pentole Agnelli Professional Cookware
FASA Pentole Professionali
Assoch
STAFF ICE SYSTEM
SURGITAL
Miss Freschezza
Orogel Food Service
Ecelsa
Technical partners
MATARRESE
RINGBERG HOTEL ****
Decorfood Italy
FABOSS

La Delegazione FIC Germania con Rocco Pozzulo e Salvatore Bruno

14

Il supporto logistico della Delegazione FIC Germania

È stata presente per tutte le giornate delle Olimpiadi con un desk con tanto di bandiera della **Federazione Italiana Cuochi**, ma soprattutto rappresenta il vero e proprio supporto logistico per le centinaia di partecipanti del nostro Paese che si recano ad Erfurt per i Giochi Olimpici. È la **Delegazione FIC in Germania**, che abbiamo incontrato nel centro fieristico di Erfurt, in Turingia, e che abbiamo conosciuto meglio conversando con il **presidente** di Delegazione, **Nino Russo**, di Bagheria (Pa), in compagnia dei soci **Antonio Schilirò**, catanese, **Giuseppe Pizzata**, calabrese, e **Anik Rodrigo**, originario dello Sri Lanka ma cresciuto in Germania, diplomatosi alla scuola alberghiera di Chievo e italiano per passione e sentimenti.

"In Germania – ha spiegato Nino Russo – ci sono 100 associati FIC sparsi tra Berlino, Monaco, Amburgo, Hannover, Stoccarda. Quest'ultima è la città con il maggior numero di iscritti. Personalmente sono qui dal 1993 e nel '96 è stata fondata la Delegazione tedesca, di cui sono da sempre presidente".

Il ruolo della Delegazione è stato fondamentale, perché si è occupata di accogliere i partecipanti italiani ma anche di fornire supporto logistico ai team regionali ed ai singoli partecipanti, come alla più famosa NIC. "Già alla fine di questa edizione – ha detto Nino – molti prenotano per il 2020. Il nostro supporto consiste nel trovare loro l'albergo più idoneo, le cucine dove si possano appoggiare per svolgere i propri allenamenti e fare spesso da interpreti con la lingua tedesca e inglese, sbrigando le pratiche di iscrizione e tutta la documentazione".

Secondo l'ultimo censimento delle camere di commercio tedesche, in Germania esistono 32 mila ristoranti italiani ma di questi 14 mila sono intestati a persone non nate in Italia. Ciò significa che la nostra cucina rischia ogni giorno di snaturarsi, perché di italiano rimane solo il nome del ristorante. Da qui la clausola imposta dalla nostra Delegazione secondo cui chi voglia iscriversi alla FIC in Germania deve presentare il proprio curriculum, la propria esperienza lavorativa ed anche la carta del proprio ristorante. Anche le numerose attività svolte si organizzano in tal senso. "Portiamo avanti attività – conclude Nino Russo – allo scopo di incentivare la conoscenza della vera cucina italiana. Organizziamo corsi a cui possono partecipare sia gli studenti degli istituti superiori sia chiunque voglia avvicinarsi al nostro mondo. Pubblichiamo opuscoli con le scuole su varie tematiche, come la pasta fresca, le cotture, eccetera. Portiamo avanti incontri di aggiornamento con l'Ateneo della Cucina Italiana, l'ultimo ad esempio sulla tecnica di cottura in sottovuoto in Lussemburgo, sede logistica idonea per vicinanza dei diversi partecipanti. Stiamo, infine, lavorando alla preparazione del sito della Delegazione, pronto per i primi del 2017, dove inseriremo anche il servizio di cerco e offro lavoro".

Una vera "sentinella", insomma, della cucina italiana, la nostra Delegazione, coadiuvata dai tanti delegati di zona, dove è principalmente il Sud ad "esportare" cuochi: Campania, Puglia, Basilicata, Calabria, Sicilia e Sardegna, queste le principali regioni che compongono la Delegazione tedesca, con appena il 2% proveniente invece dalla Toscana e dal Nord Italia.

Ruoli e responsabilità dei Giudici alle Olimpiadi

La nostra nazione ha avuto l'onore di schierare due giudici alle Olimpiadi di Cucina 2016, due figure che, ciascuna nel proprio territorio, sono ormai un punto di riferimento per la **Federazione Italiana Cuochi** e che sono preceduti dai loro curricula impeccabili. Così come impeccabili sono stati nel loro ruolo i nostri commissari durante le gare, di cui scriviamo: **Giuseppe Giuliano** e **Gianluca Tomasi**, siciliano il primo, veneto il secondo. Giuseppe Giuliano è Maestro Pasticcere ed è il respon-

sabile per la Pasticceria all'interno di FIC. Gianluca Tomasi è, invece, oggi alla guida dell'Ateneo della Cucina Italiana, dopo avere avuto importanti incarichi con la Nazionale Italiana Cuochi.

Ma tra gli italiani impegnati a Erfurt c'è stato anche **Domenico Maggi**, di origini pugliesi, per gli amici Mino, **Direttore per il Sud Europa della Worldchefs** e che abbiamo incontrato tra una pausa e l'altre nelle competizioni. Un passato prestigioso anche con la NIC: è stato un concorrente prima di diventare giudice. Nel 1983, con il collega Giovanni Maggi, inizia le competizioni a Osaka in Giappone. Da lì la grande passione per i concorsi, che per lui sono momenti di studio e di esercizio che fanno crescere dal punto di vista professionale, nel rispetto per il cibo, per l'economia in cucina, per l'estetica del piatto ed il gusto stesso. Maggi ha una lunga esperienza come giudice. Per lui questa è stata la nona edizione di Olimpiadi a cui ha partecipato. "Il mio ruolo – ci racconta – è quello di coordinatore e all'interno della Federazione Mondiale, oltre che giudice di categoria A, sono anche giudice istruttore per la formazione dei giudici stessi. Le difficoltà maggiori sono sempre quelle di avere poco tempo a disposizione per giudicare, con tempi davvero ristretti. Da qui la necessità di giudici che conoscano bene i regolamenti e che abbiano la capacità di visionare e giudicare con la massima obiettività e integrità i lavori presentati. Bisogna considerare sempre il rispetto per il lavoro dei concorrenti, il sacrificio e l'impegno economico di chi partecipa".

Poi gli impegni nell'arco dell'anno per i giudici Worldchefs. "Da circa 12 anni è partita la formazione dei giudici – conclude Maggi – e la commissione competente ha iniziato a scrivere regolamenti e a formare i giudici con seminari, oggi anche per la pasticceria e per l'artistico, le sculture dei vegetali. La Federazione Mondiale è conscia che bisogna formare gli chef ma anche i giudici".

Con lui, **Per Mandrup**, giudice danese. Fa il punto sulle squadre olimpiche dei Paesi nordici. Per loro, moltissime ore di allenamento alle spalle, mentre i Governi li sostengono assieme agli sponsor. Si punta molto anche sui giovani, i cuochi del futuro.

Fabrizio Camer
Responsabile Eventi FIC

La Festa dei Cuochi: *unità nazionale in cucina*

di **Antonio Iacona**

UNITÀ, FORMAZIONE, SOLIDARIETÀ. SONO QUESTI I TRE PILASTRI SU CUI HA GETTATO LE BASI LA PRIMA FESTA NAZIONALE DEL CUOCO, SVOLTASI GLI SCORSI 13 E 14 OTTOBRE NEL SUGGESTIVO BORGO DI VILLA SANTA MARIA, IN PROVINCIA DI CHIETI, INCASTONATO ALLE FALDE DELLA MAIELLA, IN ABRUZZO

Un paese che è passato alla storia proprio per aver dato i natali a Francesco Caracciolo, Santo Patrono dei Cuochi italiani, dove più di cinquecento berrette bianche provenienti da tutte le delegazioni d'Italia si sono dati appuntamento per celebrarne la nascita, di cui quest'anno ricorre il 450° anniversario. Dicevamo dei pilastri della Festa: l'unità, dato che per la prima volta si è festeggiato tutti assieme, superando le singole feste provinciali sparse per l'Italia; la formazione, dato che un aspetto importante della Festa è stato costituito dal coinvolgimento di centinaia di studenti e docenti di uno dei più importanti Istituti alberghieri d'Italia, il "Marchitelli", che ha sede proprio a Villa Santa Maria; la solidarietà, infine, dato che gli incassi delle degustazioni durante la Festa sono stati devoluti, oltre che, come da tradizione, alle missioni estere, anche ai terremotati del Centro Italia.

Organizzatrice e motore della Festa, la **Federazione Italiana Cuochi**, con in testa il presidente **Rocco Pozzulo**, che ha avuto un supporto fondamentale nell'**Unione Cuochi Abruzzesi**, con il presidente **Andrea Di Felice**, ed in collaborazione con la **Regione Abruzzo**, con l'assessore alle Politiche agricole **Dino Pepe**, il **Comune di Villa Santa Maria**, con il sindaco-cuoco **Pino Finamore**, e appunto l'**Istituto alberghiero "Marchitelli"**, con la dirigente **Giovanna Ferrante**.

"Siamo convinti – ha detto con soddisfazione il presidente nazionale Fic, Pozzulo – che quest'anno la Festa nazionale del cuoco abbia assunto una nuova veste, con l'intento di rilanciare un evento sicuramente importante per la categoria, occasione di riflessione e di incontro per tutta la famiglia dei cuochi italiani, ma anche di premiare il lavoro che l'Unione Cuochi Abruzzesi sta facendo sul territorio. La formazione è fondamentale per le sfide che vedono impegnata la nostra professione, sempre così apprezzata in tutto il mondo e momenti di convivialità, condivisione e confronto come questi sono davvero importanti per l'intera categoria".

A sottolineare l'impegno etico ed umanitario Fic, **Roberto Rosati**, responsabile del Dipartimento Solidarietà ed Emergenze: "Il cibo – ha detto – è anche convivialità,

Michele D'Agostino

Foto di gruppo delle Berrette Bianche

Niko Romito

Il percorso gastronomico delle regioni

che non può mai prescindere dalla solidarietà. Lo dimostra il nostro impegno costante nella gestione delle grandi emergenze, come ad Amatrice dopo il terremoto, dove siamo stati presenti con 5 cucine e centinaia di chef che hanno preparato migliaia di pasti per cercare di alleviare le sofferenze dei terremotati. Celebrando il nostro Santo Patrono, non ci dimentichiamo dei più deboli".

La Festa si è aperta così con una serie di cooking show di assoluto rilievo. Un esempio? I piatti presentati dallo chef abruzzese tre stelle Michelin **Niko Romito**, che ha ricordato: "La cucina italiana è un nostro vanto, ci contraddistingue nel mondo, ma deve puntare sui suoi must: materie prime, gusto, emozione e tradizione. Non dobbiamo imitare o rincorrere le mode del momento, perché le tendenze passano, ma la ricerca resta e premia sempre". Entusiasti gli studenti dell'alberghiero ed i Giovani Cuochi Abruzzesi, presenti con il loro presidente **Daniele D'Alberto**. Oltre a Romito e all'emergente D'Alberto, i cooking show hanno visto le firme di altri chef stellati abruzzesi: **Marcello e Mattia Spadone** (La Bandiera), **Peppino e Arcangelo Tinari** (Villa Maiella), accanto ai colleghi pugliesi tra cui **Michele D'Agostino**, presidente regionale dell'Unione Cuochi Pugliesi, a **Roberto Mastroliero** e ai cuochi del **Team Abruzzo**. Con loro anche **Luca Santini**, vicepresidente dell'**Associazione Cuochi delle Marche**, **Giancarlo Giancaspro**, responsabile dell'**area project manager della FIC** e delegato dell'**Associazione Cuochi Puglia**, **Carmelo Fabbricatore**, tesoriere della FIC e delegato dell'**Associazione Cuochi Calabria**.

Nel dettaglio, gli chef **Michele D'Agostino** e **Roberto Mastroliero**, per rendere omaggio alla Puglia, hanno preparato: Zuppetta di Pane di Altamura, con pomodori, cipolle di Acquaviva e cetrioli. Un piatto in cui ha trovato spazio la componete acida, data dal pomodoro, quella più dolce, grazie alla burrata, e croccante, per la presenza del pane. Ad esaltarne le caratteristiche l'olio di Coratina, amaro e piccante, ricco di polifenoli, per esprimere al meglio la tradizione pugliese e mediterranea. Il Pane di Altamura tostato, il polipo brasato e i carciofi marinati con menta e limone hanno dato vita, sempre per mano dei due chef pugliesi, al piatto Terra e mare. Dopo un assaggio di Puglia, si sono alternati sul palcoscenico dell'alberghiero di Villa Santa Maria gli chef "padroni di casa": gli stellati ed emergenti abruzzesi. **Arcangelo Tinari**, erede di Peppino Tinari, al timone di Villa Maiella, ristorante una stella Michelin di Guardiagrele (Ch), ha preparato una rivisitazione della pecora, pietanza simbolo dell'Abruzzo della Transumanza: un controfiletto di pecora, con latte fermentato, mela rossa e polvere di liquirizia. Una bolla di melanzana, creata anche con lo zucchero temperato, su un letto di stracciata, con erba di campo e caciocavallo croccante è stato invece il piatto presentato da **Mattia Spadone**, terza generazione di una famiglia da sempre legata alla ristorazione di qualità, che con papà Marcello dirige la brigata di cucina del ristorante La Bandiera, una stella Michelin di Civitella Casanova (Pe). Dai monti si è passati alla cucina marinara, grazie allo chef emergente abruzzese **Daniele D'Alberto**, executive di Br1 di Montesilvano Colli (Pe), che ha presentato la Triglia e la mandorla, un piatto che lascia il segno sul palato, perché rende un pesce apparentemente povero accattivante grazie all'uso della mandorla e di una riduzione del suo brodetto.

La sera, infine, dopo la processione e la Santa Messa dedicate al Santo Patrono, lungo la via principale del paese i protagonisti sono stati i percorsi gastronomici delle regioni, che hanno fatto ripercorrere le eccellenze culinarie d'Italia, con ricavato devoluto in beneficenza alla missione in Congo dei Padri Caracciolini e alle popolazioni terremotate del Centro Italia.

L'incontro della fiducia: *Fic e le aziende partners*

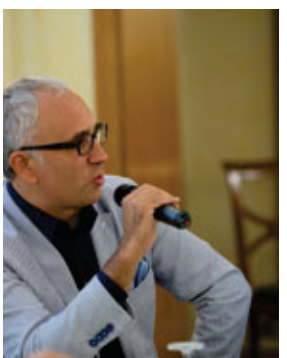
di **Antonio Iacona**

UNA RIUNIONE TECNICA CON TUTTI I PARTNER, PRIMA. UN'ELEGANTE E GUSTOSA CENA, DOPO. IL TUTTO NELLA CORNICE DELLA CITTÀ DI ROMA. IL RACCONTO DI UNA ESPERIENZA INDIMENTICABILE, CHE RINNOVA IL PATTO TRA FIC E I PRODUTTORI DI ECCELLENZA

Accanto alle attività svolte finora, quelle in programmazione. Assieme ai numeri rappresentativi Fic, quelli delle aziende partners. Nella stessa data, 19 settembre, un incontro tecnico-progettuale ed una serata di gala indimenticabile. Ad organizzare la giornata di lavoro intenso, ma anche l'appuntamento con apprezzate creazioni culinarie, sono state la **Federazione Italiana Cuochi** con **Fic Promotion**, che hanno voluto incontrare a Roma le aziende partners. E queste hanno risposto in blocco, sia quelle ormai storiche che i nuovi ingressi, tutte con lo stesso entusiasmo, con la voglia di continuare lo stesso percorso insieme e con nuovi suggerimenti per migliorare. Il *corporate meeting* si è aperto all'Hotel Mediterraneo nella Capitale, con il coordinamento del presidente nazionale Fic, **Rocco Pozzulo**, il presidente Fic Promotion, **Seby Sorbello** e con alcuni rappresentanti della Dirigenza Fic: **Fabio Tacchella**, **Carlo Bresciani**, **Roberto Rosati**, **Salvatore Bruno**, i saluti da parte di **Pino Barbino**, assente per motivi istituzionali, e poi l'intervento di **Vito Mastrosimini**, Marketing Manager Fic Promotion.

"Con la nuova guida Fic – ha detto ad apertura dei lavori Seby Sorbello – ci siamo posti l'obiettivo di riunirci almeno una volta l'anno con tutti voi, nostri partners, per capire cosa abbiamo fatto e dove stiamo andando. Fare un bilancio del lavoro svolto e segnare nuove mete da raggiungere è il normale percorso di ogni azienda sana che si rispetti. E ciò che abbiamo compiuto fino ad oggi assieme a voi è sotto gli occhi di tutti". A supportare l'intervento del presidente Fic Promotion è stato il materiale distribuito ai rappresentanti dei partners: tanto maneggevole quanto intriso di attività ed eventi, tutti di successo e spessore nazionale. Aggiornamento a km. 0 con 33 corsi già svolti e 5 in programma, il Congresso nazionale Fic di novembre 2015 alla Stazione Leopolda di Firenze con 800 cuochi italiani ed esteri, 16 convegni settoriali e 10 mila presenze, le attività dell'Ateneo della Cucina Italiana in Francia e in Belgio, i Campionati della Cucina Italiana del 2016 con 300 concorrenti, 15 team regionali e provinciali e 12 laboratori allestiti, l'Assemblea Nazionale Fic con 270 delegati e cooking show nel programma, la Jam Cup al Vinitaly, Festa del Cuoco dell'ottobre scorso, The Extraordinary Italian Taste di questo novembre; ed ancora, solidarietà, Race for the Cure dello scorso maggio, Cibo Nostrum a Taormina nell'aprile 2016 con 130 postazioni allestite e 27 mila porzioni distribuite, la gestione dei campi di accoglienza post sisma da parte del Dipartimento Solidarietà Emergenze, Amatriciana Day, Fondazione Telethon. Questi i successi incassati da una Federazione che mostra a tutta l'Italia il

Il tavolo del Corporate Meeting e l'intervento dei partner



suo volto più giovane, fresco e dinamico, pronta ad essere sempre in prima linea laddove serve e dove la cucina italiana può e deve dire la sua. E poi, snocciolati dallo chef Seby Sorbello, come il naturale percorso di un'agenda che ha voglia di esplodere dai tanti appuntamenti fissati, ecco le attività in programmazione: ancora Aggiornamento a Km. 0 ed il proseguimento delle attività dell'Ateneo, il Collegium Cocorum a maggio 2017, la Jam Cup allo Street Food Contest del prossimo febbraio, i Campionati della Cucina Italiana sempre a febbraio 2017, l'Assemblea Nazionale Fic ad aprile, la Festa del Cuoco il 13 ottobre, il Gran Premio della Cucina Mediterranea sempre ad ottobre prossimo e poi l'atteso Congresso Nazionale a novembre 2017.

"Fic rappresenta una presenza radicata e autorevole su tutto il territorio nazionale ed anche oltre – ha sottolineato il presidente Pozzulo – e siamo l'unica associazione di categoria giuridicamente riconosciuta che opera per promuovere la cultura enogastronomica italiana nel mondo e siamo riconosciuti dalla Worldchefs, partecipando ai congressi mondiali e alle competizioni internazionali. Vantiamo 16 mila associati, 500 iniziative ogni anno, 93 associazioni provinciali, 20 associazioni regionali e 10 delegazioni estere. Ma soprattutto – ha concluso Rocco Pozzulo – ci possiamo definire una grande famiglia: quella delle berrette bianche Fic, Fic Promotion e Nic, della quale anche voi aziende sostenitrici fate parte!"

Dopo i saluti di Bresciani, Bruno, Tacchella, il responsabile nazionale DSE Roberto Rosati ha voluto ringraziare le aziende per avere supportato gli interventi nelle zone terremotate con il rifornimento di materie prime sempre fresche ogni giorno. Poi è stata la volta delle aziende: **Pentole Agnelli, Fasa Pentole Professionali, Isacco, Schönwald, Table Top Trade, WMF, Electrolux, Sirman, Cirio, Surgital, Bayernland, Orogel, Senna, Unilever Food Solutions, Barilla, Italmill, Bacco, Vallespluga, Metro Italia Cash & Carry, Staff Ice System, Reflexx.** Tutte convinte che il percorso è quello giusto e che la collaborazione può solo rafforzarsi.

"La presenza del Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata alla presentazione delle attività programmate dalla FIC per il prossimo anno – ha detto l'assessore alle Politiche agricole e forestali, **Luca Braia** – è segno di grande attenzione verso la categoria dei cuochi italiani e del mondo della gastronomia in generale ed attesta la conferma dell'intesa raggiunta con il lucano presidente Rocco Pozzulo, grazie alla quale sarà Matera, la città dei Sassi e futura Capitale Europea della Cultura 2019, la splendida cornice scelta per ospitare l'iniziativa ***Basilicata Food and Wine*** di cui saranno protagonisti i professionisti della cucina italiana e i nostri prodotti lucani. Proveremo a costruire un evento nell'evento per valorizzare al meglio le eccellenze della nostra regione, approfittando della straordinaria presenza delle centinaia di cuochi che faremo diventare gli ambasciatori del nostro territorio". E questo intenso 19 settembre è poi proseguito negli eleganti locali del Boscolo Exedra di Roma, con un percorso itinerante creato dagli chef della Nazionale Italiana Cuochi e da altri cuochi professionisti Fic, che hanno presentato i loro piatti per le Olimpiadi di Cucina svoltesi

L'assessore alle Politiche agricole Luca Braia

nei giorni scorsi ad Erfurt. **Gourmet Dinner Show**, questo il titolo della cena di gala con la squadra azzurra, capitanata dallo chef **Daniele Caldarulo**. L'appuntamento romano ha visto così **Daniele Caldarulo** preparare una Tataky di tonno con gazpacho di piselli, **Andrea Mantovanelli** una Royale di foie gras, **Gaetano Ragunì** dei Legumi e risi con semi di girasole, **Umberto Gorizia** dei Cannelloni emiliani, **Debora Fantini** i Mammoli con calamari arrostiti, **Fabio Potenzano** una Terrina di galletto e funghi, **Seby Sorbello** una Dadolata di ortaggi al timo, **Simone Strano** un originale dessert, mentre il pane è stato preparato da **Simone Loi**. A fare gli onori di casa a tanti prestigiosi colleghi e agli ospiti è stato **Niko Sinisgalli**, resident executive chef del Boscolo Hotel Exedra: il suo piatto, Risotto cacio e pepi, in omaggio alle tradizioni della Capitale. In degustazione e in abbinamento ai piatti, i vini di **Bruno Vespa**, giornalista, scrittore e da alcuni anni anche vignaiolo, che ha offerto il suo "Raccontami" e che è intervenuto alla serata; i vini poi di **Cesare Avenia**, presidente Ericsson, che ha proposto il suo "Virginiano Pallagrello bianco"; e di **Luigi Pocaterra**, il notaio della tv, che ha presentato il suo "Carmignano" Docg. Presente anche il delegato FIC Lazio **Alessandro Circiello**.Tra i numerosi ospiti, il vicepresidente del Senato **Maurizio Gasparri**, l'on. **Giorgio Lainati** vicepresidente della Commissione di Vigilanza Rai, **Paolo Boccardelli** direttore della Luiss, il senatore **Paolo Bonaiuti**, **Bruno Vespa**, **Gianvito Lo Maio** vicedirettore di RaiUno, il critico enogastronomico **Luigi Cremona**, l'on. **Alfonso Pecoraro Scanio** già ministro dell'Ambiente, **Alfredo Antoniozzi** del Cda dell'Enel, il consigliere del ministero dell'Istruzione **Luciano Chiappetta**, **Fabio Fortuna** rettore dell'Università Niccolò Cusano, **Nicola Cerbino** direttore della Comunicazione dell'Università Cattolica Policlinico Gemelli, **Alessia Lautone** direttore dell'Adnkronos, **Roberto Iadicicco** direttore dell'Agi, **Emilio Albertario** del Tg2 Costume e Società, il presidente della Coldiretti **Roberto Moncalvo**, **Antonio Preto** commissario della AgCom, **Adriana Bonifacino** presidente di Incontra Donna, la nutrizionista **Sara Farnetti** e **Giorgio Calabrese**, medico e docente di Scienza dell'alimentazione.

Il vice presidente del Senato Maurizio Gasparri

Bruno Vespa alla cena FIC

Qui e sopra alcuni piatti realizzati dalla NIC

SURGITAL

Laboratorio Tortellini® KIDS

PICCOLI CLIENTI CRESCONO!

Conquista i tuoi clienti più piccoli
con gli **Amichetti AI FORMAGGI**,
la pasta fresca **biologica** **Laboratorio Tortellini Kids**,
che **stupisce** e **diverte**!

In regalo
il **kit** di
50 tovagliette per giocare
in italiano e inglese
+ 20 pennarelli a cera!
Trovi il coupon per richiederlo
in ogni cartone
Laboratorio Tortellini Kids.

Scopri
le esclusive
ricette in favola
di **Monica Bianchessi**
su
www.surgital.it

Laboratorio Tortellini Kids è un marchio SURGITAL *L'Italiana preferita dallo chef.*

Numero Verde Servizio Clienti 800 - 733525

SURGITAL S.p.A. - Lavezzola (Ra) - Emilia Romagna - Italia - +39 0545 80328 - surgital@surgital.it - www.surgital.com

www.smeraldiniemenazzi.it

Fabrizio Camer
Responsabile Eventi FIC

Amatriciana Solidale: *il grande cuore dell'Italia!*

di **Antonio Iacona**

TRA I TANTI EVENTI ORGANIZZATI IN ITALIA PER SOLIDARIETÀ, RIMANE INDELEBILE IL RICORDO DEL "SENTIERONE" A BERGAMO, DOVE OLTRE 18MILA PERSONE HANNO RISPOSTO ALL'APPELLO DEL COMUNE E DEI NOSTRI CUOCHI PER I TERREMOTATI

Gli italiani? Un popolo grande, almeno quanto il loro cuore, che viene fuori e pulsa forte soprattutto nei momenti di maggior bisogno. La terra trema, purtroppo, nel nostro amato Paese, tremava mentre abbiamo ideato questo pezzo e trema anche adesso, mentre lo scriviamo. Il terremoto nel Centro Italia non sta risparmiando niente e nessuno: persone, animali, case, chiese, conventi, edifici storici. Una cittadina su tutte è divenuta il simbolo di questa tragedia, iniziata nell'estate 2016 e che ancora non si placa: Amatrice, per ciò che rappresenta nello spirito degli italiani, gioviali e conviviali, e per le sue tradizioni gastronomiche, che hanno dato i natali ad uno dei piatti più famosi nel mondo.

Ma c'è un'altra città italiana, certo più grande ma a quanto pare con lo stesso spirito e lo stesso attaccamento al Tricolore, che è diventata il simbolo dell'Italia che ce la fa, che nonostante le ferite si rimette in piedi e continua a lottare: è la città di Bergamo, dove una favola sembra essersi svolta lo scorso 31 agosto e che invece è una storia vera, che va raccontata.

Chiariamo subito che sin dalle prime emergenze in tutta la nazione si sono susseguite manifestazioni dei nostri Cuochi Fic per sostenere i terremotati puntando proprio sull'Amatriciana per raccogliere fondi. Ma è a Bergamo che l'Amatriciana Day ha assunto i colori della speranza. Inizialmente, infatti, nel capoluogo lombardo erano previsti non più di 5mila partecipanti. Invece la sera del 31 agosto su quello che è chiamato il **Sentierone di Bergamo**, in pieno centro città, si sono radunate 18.500 persone, al di là di ogni più rosea aspettativa, per aderire all'"**Amatriciana solidale**", l'iniziativa messa in campo in pochi giorni dal Comune per i terremotati. L'offerta minima era di 10 euro (5 per i bambini e i ragazzi sotto i 14 anni). Il ricavato complessivo della serata è stato di oltre **170mila euro**, che sono confluiti in un conto corrente, dove precedentemente erano stati versati anche i 4mila euro incassati domenica 28 agosto dai musei comunali e il 10% dei compensi di un mese del sindaco **Giorgio Gori** e della Giunta.

Un evento da segnare nella storia, dicono i protagonisti ancora stupiti ma anche soddisfatti per quanto messo in piedi. Un'idea nata il venerdì precedente, quindi appena tre giorni prima, e concretizzatasi nel fine settimana grazie all'audacia e alla generosità del Sindaco Gori, del Responsabile eventi FIC, Fabrizio Camer, del Presidente di Pentole Agnelli, Angelo Agnelli, e di Mariolone Manzoni, titolare di Cucine in Festa. I coperti previsti si sono così moltiplicati, fino ad oltre 18mila. All'appello di ricerca volontari subito hanno risposto in tantissimi: 100 cuochi e 600 volontari, che hanno aiutato a rendere possibile questo progetto. Già dal mattino c'erano decine di volontari sul posto ad aiutare a scaricare i camion, a montare i gazebi, a posizionare tavoli e panche, a fare gli allacciamenti elettrici e tutto ciò che era necessario per la miglior riuscita dell'evento. Poi, all'apertura, l'afflusso di persone è stato continuo dalle 19.00 fin oltre le 23.30, raggiungendo anche code lunghissime. I tavoli erano allestiti lungo tutto il viale, partendo da Palazzo Frizzoni fino alla chiesa di San Bartolomeo. Circa 2mila i posti a sedere, disposti in 60 file di tavoli da 32 posti ciascuna. Una cena frugale, per poi lasciare il posto libero, consentendo a tutti di consumare il proprio pasto.

Nessuno si è scoraggiato per la forte affluenza e pazientemente ha aspettato il proprio turno in coda, accogliendo sempre con un applauso l'arrivo della pentola Jubileum colma di Amatriciana. Le Jubileum strabordanti di pasta, portate agli stand dagli Alpini di Bergamo, sono state circa 120. Sul posto sono accorse tutte le televisioni nazionali a fare dirette, interviste, foto. Anche i social sono stati inondati di foto, video e stati: l'hashtag #BergamoxAmatrice è stato uno degli hashtag più utilizzati negli ultimi due giorni. Ed infine, a civiltà si è aggiunta civiltà, con la totale raccolta differenziata, lasciando pulito ogni angolo della città utilizzato e alle 2 di notte le strade erano perfettamente pulite come se nulla fosse accaduto e nessuno fosse passato di lì, con grande senso di responsabilità del pubblico e dei volontari.

Il **Comune di Bergamo**, la **Federazione Italiani Cuochi sezione di Bergamo**, l'**Aspan** (Associazione panificatori artigiani della Provincia di Bergamo), il **Consorzio tutela vini Valcalepio**, con il patrocinio di **SlowFood** e con tante aziende che hanno messo a disposizione gratuitamente materie prime, stoviglie e attrezzature da cucina, tavoli e sedie, continuano a considerare il grande pubblico accorso il vero protagonista dell'evento. Alla fine sono stati circa **500 i volontari** che hanno prestato servizio. Presenti anche la **Protezione civile**, la **Croce rossa**, gli **Alpini** e la **Polizia Locale**. Ma come non citare tutti coloro che hanno reso possibile questa memorabile giornata: il **Dipartimento Solidarietà ed Emergenze FIC**, l'Associazione Cuochi Bergamaschi (con olio, 500 coperti e il loro staff), la **Nazionale Italiana Cuochi** (con una donazione di 700 euro per l'acquisto di derrate alimentari), **Pentole Agnelli** (con la fornitura completa di pentolame per tutta la cena), **Cucine in Festa** (che ha allestito le cucine), il **Pastificio Di Martino** (che ha donato 1 tonnellata di pasta), il **Consorzio Valcalepio** (con mille bottiglie di vino), **Ros** (con oltre 3mila bicchieri), **Carta Orobica** (con 10mila coperti monouso), **Avis** (con altri 5mila coperti monouso), **Acqua Bracca** (con 13mila bottiglie d'acqua), **Ibs** (con 50 kg di pancetta), **Coldiretti Bergamo** (con 1 tonnellata di pomodori e 4 quintali di

insieme a Voi
EMERGENZA SISMA CENTRO ITALIA
Sostieni l'azione del
Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC
nel #Terremoto
IBAN: IT97N 08327 73950 000000004886
Causale: Emergenza Sisma Centro Italia
www.fic.it

Alcuni suggestivi momenti della serata bergamasca e il "sentierone" con migliaia di partecipanti

cipolle), **Compagnia delle Opere** (con 1 tonnellata di pomodoro), **Celiachia Shop** (con 15 kg di pasta per celiaci), **Zanetti Formaggi** (con 1 quintale di pecorino), **Aspan** (con 15mila panini), il **salumificio Gamba** (con 25 kg di pancetta), **Orobica Pesca** (con 3 quintali di guanciale), **Pastificio Orobico e BeautyFruit** (con 15mila pesche), **Pasticceri Confartigianato** (con 150 kg di biscotti artigianali), **Coltellerie Sanelli** (con 40 coltelli da cucina), **Steve Data Sistema** (con 10 registratori di cassa), **Sebach** (per i servizi igienici chimici), **Sassella Ricevimenti** (per la logistica e il magazzino), **Autogas orobico** (con 20 bombole di gas).

E se qualcuno pensasse che la squadra è finita qui, non è così, poiché a dare il proprio contributo sono stati anche l'**Azienda Trasporti Bergamo** (che ha predisposto un piano di trasporti ad hoc), l'**Ana Bergamo** (che ha contribuito con ben 50 volontari), l'**agenzia Pro-vocazione** (che si è occupata della comunicazione contattando i partner), **Rossini Trading Spa e 2M Serigrafia srl** (che hanno realizzato le 500 magliette identificative per i volontari), **Sangalli Tecnologie** (service audio), **Persico stampi**, **P Plast e Framar** (per l'allestimento illuminotecnico), **Ucrlo, Fondazione Paolo Belli, Caritas Bergamo, Csv Bergamo, Cgil Bergamo, VisitBergamo** e tanti altri.

"La soddisfazione più grande – ha detto **Fabrizio Camer**, responsabile **Dipartimento Eventi FIC** e segretario dell'**Associazione Cuochi Bergamaschi** – è per come la gente ha risposto. Un'emozione indescrivibile vedere tanti italiani prodigarsi per la solidarietà".

"Si è sentito da subito nell'aria il clima di solidarietà – ha aggiunto Maurizio Di Dio, responsabile marketing di Pentole Agnelli – e se tante persone oneste con la voglia di fare scendono in campo, allora si hanno manifestazioni come questa!". Maurizio ha interpretato anche il sentimento di Angelo Agnelli, che ha messo davvero il cuore in questo evento.

"Difficoltà? – si è chiesto Francesco Gotti, della Nic –. Beh, il sabato precedente già a tremila adesioni ci chiedevamo come fare e la domenica eravamo già a 7mila. Le prenotazioni aumentavano continuamente e tutti si prenotavano on line, consentendoci di capire quante persone sarebbero arrivate. È stata la più bella esperienza della mia vita, come componente Nic, come bergamasco e come italiano!"

"Ho un'azienda di attrezzature da ristorazione in tutta Italia – ha concluso Mariolone Manzoni, di Cucine in Festa – e siamo specializzati in gestione di grandi eventi. Non abbiamo avuto nessuna difficoltà e abbiamo semplicemente continuato ad aumentare le attrezzature. C'è stata un'organizzazione perfetta, a cominciare dai cuochi, dalle aziende in forma gratuita, dall'amministrazione comunale. E non ultima la disponibilità dei bergamaschi. La solidarietà è nel dna della nostra azienda!"

E accanto a loro, soddisfatti per il grande cuore di Bergamo e dell'Italia, sono stati Santo Manetta, Monica Vitale, Mario Lanzani (Fondazione Paolo Belli) e l'ufficio di gabinetto del sindaco Gori, coordinato da Christopher Sanchez.

I bergamaschi accorrono all'evento; l'intervento del sindaco Giorgio Gori; e, sotto, il dirigente FIC Carlo Bresciani con alcuni cuochi intervenuti

SENNA

Liberi dal Glutine...
Schiavi del Gusto!

Novità
pacco da 6 tubi!

Salsa cocktail

Salsa al tonno

Ketchup

Maionese leggera

Sour Cream

Salsa al curry

Salsa all'aglio
Knoblauch Sauce

Salsa ai funghi

Salsa barbecue

Salsa grill

Senape al dragoncello
Estragon Senf

Senape per grigliate
Grill Senf

Senape alla cipolla
Zwiebel Senf

Solo i migliori ingredienti!

www.senna.eu

Questa è la passione gastronomica e pasticcera!

Filippo Cogliandro
Chef per ..."vocazione"!

di **Antonio Iacona**

QUANDO SI DICE: L'ONESTÀ VINCE SEMPRE, ANCHE IN CUCINA!

STORIA DI UN CUOCO CHE LOTTA PER DARE UN NUOVO VOLTO ALLA SUA TERRA

Nella nostra intervista telefonica, per un attimo, pensiamo di aver capito male... "Scusi, Chef, può ripetere? Quale è stata la sua formazione culturale?". Risposta: "Ho frequentato il liceo classico, precisamente al seminario arcivescovile di Reggio Calabria. Volevo farmi prete! Cinque anni di studi regolari, poi l'iscrizione alla facoltà di legge... e niente, la vocazione non arrivava!"

Allora sì, abbiamo sentito benissimo! Non c'è nulla di strano, per carità, in questo normalissimo percorso di studi, ma volevamo sapere quando sarebbe entrata in gioco l'altra vera "vocazione" di , quella di Cuoco. Ed è egli stesso a raccontarcelo.

"Arriva quasi per gioco – dice questo giovanotto di 47 anni, il cui paese di origine e la cui data di nascita sono già un programma: Lazzaro, 25 dicembre... neanche fosse predestinato (chef... ci conceda la battuta!) – e nasce dalla voglia, con i miei amici, di festeggiare un grande evento di portata mondiale: la caduta del muro di Berlino, nel 1989. Un evento che cambia il volto dell'Europa e della Storia, con la "s" maiuscola, e che va celebrato con una mangiata ed una bevuta da non scordare mai!"

E quella mangiata e quella bevuta, infatti, Filippo se le porta ancora dietro, poiché con i suoi compagni non trovavano un locale degno di un tale avvenimento e così si guardano in faccia e decidono di aprirne uno tutto loro. All'inizio Cogliandro, che ha esperienza con l'area di servizio che la sua famiglia gestisce da oltre 60 anni sulla statale Reggio Calabria – Taranto (stava alla vendita del carburante e accoglieva i clienti), decide di dedicarsi alla sala, alla preparazione del menù e alle prenotazioni de "L'Accademia", questo il nome del locale fondato. Poi le troppe assenze del suo collega in cucina lo vedono decidersi a dedicarsi egli stesso ai fornelli: ecco la vera vocazione che arriva per lui! Da allora, non ha più tolto toque e grembiule, che in certi momenti difficili della vita gli faranno anche da corazza. Già, perché (ma scriviamo a quanto pare di una battaglia già vinta!) Filippo, purtroppo, dopo qualche tempo che il locale va alla grande sul lungomare di Lazzaro, viene avvicinato da tipi che vogliono inizialmente nascondere la propria delinquenza. "Ci pagherai quando avrai i soldi..." gli dicono con falsa comprensione. "Veniamo

© Foto Stefano Mileto

qua, mangiamo e tu ci regali qualcosa, fai un regalo ai nostri cugini...".

La risposta di Cogliandro è immediata: denuncia tutto alle forze dell'ordine. Trova nello Stato una altrettanto rapida risposta e nel giro di pochi mesi, dopo appostamenti e registrazioni, i malviventi vengono arrestati in flagranza di reato. Così Filippo entra in una fase nuova della sua vita, perché diventa giustamente il simbolo di chi per la prima volta nella storia di Lazzaro ha denunciato ancor prima di sborsare un solo centesimo, senza farsi intimidire. Diventa "Ambasciatore antiracket della ristorazione" e con la sua cucina comincia il tour, in Italia e all'estero, delle "Cene della Legalità". Un bel gesto, una bella iniziativa, che lo porta a parlare a migliaia di ragazzi degli Istituti alberghieri del nostro Paese e a dire quanto sia importante non lasciarsi mai vincere dalla paura. Il 27 ottobre scorso lo Chef ha ricevuto a Pescara il Premio Nazionale "Paolo Borsellino" per il suo impegno sociale.

Intanto il locale, che prima ha subito uno scossone violento ed è stato evitato per mesi e per paura, viene trasferito sul lungomare di Reggio Calabria e nuovamente e piacevolmente preso d'assalto dai clienti (fondamentale in questo l'appoggio di Don Ciotti e della sua associazione Libera!). Filippo non ha più soci, ma ha nuovi amici, studia tanto da autodidatta.

Oggi, mentre lo intervistiamo, è appena sceso dall'aereo e sta per incontrare il direttore del Grand Hotel "Gianicolo" a Roma, bene confiscato alla 'ndrangheta e con il quale Cogliandro sta iniziando una stretta collaborazione. Il suo locale, ***"La gourmet l'Accademia"***, rimane nel suo cuore e continua a ricevere e a soddisfare i clienti ed oggi Filippo sta disegnando un'altra immagine per la sua cucina, come è giusto che sia per le tante produzioni di eccellenza: adesso punta su una cucina ricercata, sulla materia prima prodotta in Calabria e presentata in modo gradevole senza stravolgerne i sapori. Una cucina che Filippo ama definire molto limpida e sincera.

È orgogliosamente iscritto alla FIC ed il nostro Dirigente **Alessandro Circiello**, su invito del presidente nazionale **Rocco Pozzulo**, ha avuto modo di assaggiare la cucina di Filippo Cogliandro. E così la nostra ultima domanda dell'intervista vuole essere giustamente di carattere culinario: "Quale piatto la rappresenta di più?" e ci risponde: "Il mio ***tortino di patate aspromontane, la bellina di Sant'Eufemia di Aspromonte, con polpo torchiato e fonduta di caciocavallo di Cimino"***. Già dal nome e dalla foto che ci fa avere, una vera prelibatezza!

A Mondello il Convegno Nazionale *e gli annuali Premi "Solidus"*

di **Antonio Iacona**

SI SONO RIUNITI NELLA SUGGESTIVA BAIA DI PALERMO I MAESTRI DI CUCINA FIC.

OBIETTIVO: FARE L'ANNUALE PUNTO DELLA SITUAZIONE

E RILANCIARE L'IMMAGINE PRESTIGIOSA DEI NOSTRI CHEF

È stata la suggestiva baia di Mondello, a Palermo, ad ospitare il **XVI Convegno Nazionale dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef**, riunitosi gli scorsi 17, 18 e 19 ottobre all'Hotel Splendid La Torre, per fare il punto su una tabella di marcia sempre più dinamica e sulla *mission* condivisa da tutti gli attori protagonisti. Il Convegno ha rappresentato l'occasione anche per approfondire i risultati conquistati da **Solidus**, il forum permanente delle associazioni professionali del mondo alberghiero italiano e che rappresenta le professioni più significative del settore, di cui fa parte anche **FIC** e che ogni anno consegna premi e riconoscimenti a chi si è particolarmente distinto nel proprio ambito tra direttori d'albergo, maitre, cuochi, camerieri, barman, sommelier, portieri, impiegati d'albergo, governanti. Sono almeno due milioni, infatti, gli italiani che lavorano nel campo dell'accoglienza e dell'ospitalità e che contribuiscono al successo del *Made in Italy*, con un fatturato del turismo che si aggira sui 100 miliardi di euro, che diventano 150 se si tiene conto dell'indotto.

Numeri snocciolati, assieme alle numerose attività dell'Ordine dei Maestri e di Solidus, da **Carlo Romito**, riconfermato per altri tre anni alla guida di Solidus. "Devo ringraziare le otto associazioni che compongono la Confederazione – ha detto Romito – e che mi hanno dato la loro fiducia. Andremo avanti col piano di lavoro che abbiamo messo in campo. Siamo partiti da sei associazioni e tra poco saremo a nove. L'obiettivo entro il 2017 è di prenderne altre due ed arrivare a undici e quindi quasi raddoppiare rispetto a quando ho raccolto la confederazione".

Sotto la direzione di Carlo Romito, coadiuvato **dall'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo**, che ha fatto gli onori di casa, la tre giorni si è svolta in più luoghi e con un calendario che ha visto attività di aggiornamento, premiazioni, incontri tecnici e cena di

Un momento della cena di gala con il Presidente Rocco Pozzulo, il Presidente Solidus Carlo Romito, il team Cuochi e Pasticceri di Palermo e i tanti intervenuti

Daniele Caldarulo,
Cuoco dell'Anno 2016

gala, confermando la volontà di voler essere presenti sul territorio. Tra i luoghi visitati, **l'Istituto Alberghiero "Pietro Piazza"** di Palermo, per il ricordo dell'omonimo docente figura di riferimento per migliaia di allievi e poi per un aggiornamento professionale sulle farine e le paste fresche italiane, sulla produzione di pasta fresca con macchine professionali a cura dello **Chef Raimondo Mendolia**. Un altro aggiornamento professionale ha visto l'approfondimento sui grani antichi di Sicilia, fra tradizione e innovazione, a cura di **Giuseppe Russo**, biologo e direttore del Consorzio di ricerca Ballatore. L'aggiornamento è poi proseguito con la produzione a mano delle paste nella tradizione italiana, a cura dei **Maestri Gerardo Novi, Michele Erriquez, Mariantonietta Miracolo e Albarosa Zoffoli.** La terza parte, infine, ha riguardato l'alta ristorazione, con lo **Chef Attilio Marrazzo** di "Atelier de Joel Robuchon" Parigi. "Il punto sulla formazione e l'istruzione turistico-alberghiera in Europa" è stata invece la traccia del convegno nazionale curato da ADA, AMIRA e RENAIA,

"Abbiamo posto le basi – ha ribadito Carlo Romito – per un gruppo di lavoro che opererà da subito a Milano per pianificare corsi post diploma, quelli previsti dall'Ue, finanziati per il 60% dalla Comunità Europea e per il 40% dalle aziende che credono nella creazione di occupazione vera". Infine, sull'alta professionalità dei Cuochi FIC e degli altri professionisti coinvolti, Romito ha aggiunto: "Se si rovina il prodotto di base, è finito il lavoro del contadino e del produttore. Da qui l'importanza ed il ruolo fondamentale dei componenti FIC su cui puntare. Abbiamo già messo in atto, tra l'altro, un piano di lotta allo spreco assieme alla Caritas di Milano, partito due anni fa, assieme a tanti soggetti anche in funzione della nuova legge contro lo spreco alimentare entrata in vigore. La funzione del cuoco è la salvaguardia del prodotto e della sua valorizzazione in tutti i sensi".

La sera di martedì 18 ottobre, alla presenza tra gli altri ospiti del **presidente nazionale FIC Rocco Pozzulo**, preceduta da un aperitivo dell'Associazione ABI Professional, è stata realizzata la cena di gala, curata dal **Team FIC Cuochi Palermo**, guidati dallo **Chef Giacomo Perna**, e con il servizio dessert alla Lampada a cura di AMIRA e servizio vini con i sommeliers dell'AIS. Durante la cena sono stati consegnati premi e riconoscimenti Solidus per i professionisti del settore turistico-ricettivo. **Cuoco dell'Anno 2016 è stato nominato Daniele Caldarulo, team manager della Nazionale Italiana Cuochi**.

L'indomani, 19 ottobre, le tre giornate si sono concluse con l'Assemblea Ordinaria dell'Ordine Professionale dei Maestri di Cucina FIC, con i saluti del presidente Pozzulo.

Il ringraziamento agli sponsor

di **Antonio Iacona**

Pietro D'Agostino *un Siciliano cittadino del Mondo*

DAL NORD EUROPA AGLI USA ALLA RUSSIA: IL VOLTO SIMPATICO E APPREZZATO DI UN CUOCO CHE TIENE ALTA LA BANDIERA DELLA CUCINA ITALIANA

Mentre leggete questo articolo, il nostro Cuoco è in tour lungo il Nord Europa, dove sta esportando i sapori, gli aromi, i colori della sua adorata Sicilia come ambasciatore del Made in Sicily. Infatti il nostro nuovo protagonista della rubrica "Stelle in Cucina" è proprio una delle bandiere delle tradizioni gastronomiche dell'isola. È taorminese d'origine e per dichiarazione d'amore, ma non esita a definirsi "cittadino del mondo" e la sua presenza è apprezzata e richiesta in diversi continenti, da un polo all'altro del globo, per conoscere più da vicino la tavola del Mediterraneo.

Pietro D'Agostino, 44 anni, ha cominciato da giovane frequentando l'accademia culinaria ed è poi volato a Londra a 21 anni, dove ha lavorato all'Hyde Park. Neppure due anni più tardi ha inaugurato il ristorante del Grand Hotel Costa Esmeralda in Costa Rica. A 24 anni, chiamato al Dorchester della capitale britannica, ha realizzato un banchetto raffinatissimo per il sultano del Brunei. A 26 si è imbarcato sulla Disney Cruise Line (Walt Disney World Group), firmando la ristorazione italiana per tutti i più importanti uomini politici che accorrono in Florida. Tornato in Italia a 28 anni, è stato l'executive Chef del ristorante Torpedo dell'Hotel Le Meridien Lingotto di Torino, cucinando con la sua brigata per i giocatori e staff della Juventus. A 30 anni, lo ha chiamato il ristorante Il Gattopardo del Grand Hotel Mazzarò Sea Palace a Taormina, il rinomato cinque stelle lusso della Perla dello Jonio a dirigere una cucina con ben 22 chef. Ma è a 31 anni che D'Agostino ha coronato il suo sogno: aprire un suo ristorante, La Capinera (oggi 1 Stella Michelin, ndr), dove esprimere tutte le ricchezze della cucina siciliana con una creatività intelligente e innovativa.

Con questo tuffo nella sua biografia, non è difficile comprendere come egli si senta cosmopolita. "La mia cucina – dice Pietro – è come la Sicilia, solare, fresca, ricca di tradizione ma allo stesso tempo moderna: un mix di creatività e innovazione, memoria e territorio.

Immagino la Sicilia come l'isola dei sapori e della bellezza, una terra del cibo di qualità, della cultura, della natura e dell'accoglienza, in un tripudio di colori: l'azzurro del mare, il nero e il rosso dell'Etna, il verde delle ricche vegetazioni, il giallo oro delle immense distese di grano. Tutti elementi – aggiunge lo Chef – che non lasciano mai indifferenti le migliaia di visitatori che partecipano agli eventi internazionali dove mi invitano".

Bielorussia, Lussemburgo, Finlandia, Bulgaria: è la rotta che D'Agostino sta tracciano in queste settimane con la sua cucina in collaborazione con le Camere di Commercio estere, mentre nei giorni scorsi è stata la Repubblica Ceca ad avere (è proprio il caso di dire!) un assaggio delle sue creazioni culinarie.

"Cosa porto con me quando viaggio? – confessa lo Chef siciliano. – I prodotti dop, unici per le loro caratteristiche e per l'habitat nel quale sono stati coltivati: il pomodorino di Pachino, pilastro della dieta mediterranea, raccolto nelle calde terre più a sud dell'isola, la tipica mandorla "pizzuta' di Avola, nel siracusano, la cipolla rossa di Giarratana, il caciocavallo di Ragusa, i capperoni di Salina o l'occhio di pernice di Pantelleria. Immancabile l'olio extra vergine di oliva, il sale di Motia e l'aglio di Nubia. Noi chef siciliani abbiamo una grande responsabilità – chiarisce Pietro – perché la Sicilia non è affatto una terra sconosciuta, al contrario, tanti sanno quanto essa sia espressione di tantissime eccellenze, tanto nell'aspetto artistico-culturale e storico-paesaggistico quanto in quello gastronomico, e pertanto la vera sfida consiste nel non deludere mai le aspettative di chi arriva nei nostri luoghi e di mantenere sempre molto alti gli standard di qualità. Non basta saper cucinare bene, ma è necessario farlo utilizzando i prodotti e le materie prime migliori e mettere nei piatti quell'ingrediente "segreto" che è il nostro dna, quel che siamo come popolo".

Infine, per la rivista IL CUOCO e per la nostra rubrica dedicata alle Stelle in Cucina, propone una ricetta unica, che spiega egli stesso: "Tonno... a prima vista". "C'è – dice – il rispetto delle stagioni, il rapporto con la terra e gli ortaggi locali e la mia passione per il pesce, "re" del Mediterraneo. L'affumicatura di vecchia tradizione in questa ricetta viene riproposta col caffè arabica, che ne conferisce una fragranza delicata e originale. E poi, le verdure tagliate a bastoncini perché così mantengono la croccantezza e ben si abbinano al gusto del tonno. Infine, la zuppetta di finocchio amalgama gli ingredienti in una esperienza unica".

RICETTA TONNO "A PRIMA VISTA"

Ingredienti 4 persone:

350 gr. di filetto di tonno, una zucchina, una carota, una patata media, una cipolla di Giarratana, un finocchio, un bicchiere di latte, 5 gr. di zenzero, scorza di limone, menta piperita, sale e pepe un dl olio evo, fiori eduli

Procedimento:

IFilettate il tonno e dividetelo in 4 tranci. Salate, pepate e scottate in una padella con olio evo. (Mettete da parte)

Per la salsa:

Fate imbiondire nell'olio evo la cipolla tagliata a cubetti, aggiungete il finocchio, lo zenzero e la patata a pezzettoni, versate il latte e 3 dl. di acqua, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per 15 minuti. Passate il tutto al mixer ad immersione, fino ad ottenere un composto omogeneo. (Mettete da parte)

Per la guarnizione:

Tagliate a bastoncini le verdure, passatele in forno a vapore per 3 minuti circa, condite con sale, pepe e mentuccia piperita.

Composizione del piatto:

Adagiate la salsa su un piatto fondo, mettete le verdure a torretta incrociate, posizionate il trancio di tonno precedentemente scottato, guarnite con i fiori e con un filo di olio evo. Affumicate la composizione con del caffè arabica.

Aggiornamento FIC *in Lussemburgo*

di **Gianluca Tomasi**
Responsabile
Compartimento Ateneo
della Cucina Italiana

CONTINUANO GLI INCONTRI DI FORMAZIONE

PROMOSSI DALL'ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

É stato il ristorante "Bocon di vino"a Esch Sur Alzette, cittadina della periferia di Lussemburgo,lo scorso 20 settembre ad ospitare il corso di aggiornamento tenuto dal responsabile dell'Ateneo della Cucina Italiana, lo Chef Gianluca Tomasi, per i colleghi FIC della delegazione tedesca. "La cucina in sottovuoto": questo il tema seguito e sviluppato durante l'incontro. Presenti una quindicina di selezionati professionisti che lavorano in Lussemburgo ed in Germania. L'appuntamento è stato reso possibile anche grazie alla fraterna accoglienza dello chef patron del ristorante, Santo Princi, e signora, che hanno dato la massima disponibilità perché il corso si svolgesse nel migliore dei modi. Il presidente della delegazione FIC di Germania, lo chef Nino Russo, prima dell'inizio del corso ha dato il suo benvenuto, sottolineando l'importanza di questi corsi di aggiornamento, sia dal punto di vista professionale che di aggregazione, di condivisione, fondamentali per una vita associativa unita e costruttiva. Ringraziamenti da parte del presidente anche alla dirigenza FIC per questa nuova opportunità verso i colleghi, che con grande professionalità operano all'estero valorizzando la cucina italiana.

Un grazie particolare, da parte mia al direttivo FIC della Germania per l'eccellente ospitalità ed organizzazione e a tutti i colleghi che mi hanno seguito con grande attenzione ed interesse, dimostrando grande professionalità e amicizia.

DATTERINI CIRIO ALTA CUCINA.
INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.

Perfetti per primi e piatti a base di pesce,
i nostri Datterini si mantengono dolci nel gusto e nella cottura,
con tutto il sapore del pomodoro italiano appena colto.
Un vero gioiello di dolcezza per le tue creazioni.

CIRIO
1856
Alta Cucina
AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

di Eugenio Medagliani
Calderaio umanista
Presidente Onorario FIC

Un oggetto semplice ma indispensabile *lo schiaccianoci*

NON MANCHI MAI SULLA TAVOLA DELLE FESTIVITÀ NATALIZIE

Si è soliti concludere i pranzi delle feste ornando la tavola con un paniere colmo di frutta secca, ma per frantumare noci, nocciole e mandorle occorre lo *schiaccianoci*.

Lo schiaccianoci è il piccolo attrezzo che, forse più di ogni altro, è stato celebrato nella musica e nella letteratura, in particolar modo in quella popolare ed infantile. Alexandre Dumas padre gli dedicò un lungo racconto ispirato ad un'antica fiaba di Hoffmann. Sebbene apparentemente si tratti di una fiaba per bambini, l'originale di Hoffmann è uno strano lavoro che comporta una complessa stratificazione di realtà e fantasia. È ambientato alla vigilia di Natale in casa del Presidente del Consiglio Cittadino Silberhaus e dei suoi bambini, Clara e Fritz. Vi giunge la singolare figura dello "zio" Drosselmeier che dona loro alcuni giocattoli: una bambola meccanica, soldatini, Arlecchino e Colombina, ed anche un curioso schiaccianoci dalla forma umana, del quale Clara rimane incantata e per il quale nutre teneri sentimenti che lo schiaccianoci sembra, in qualche modo, ricambiare.

Tutti, poi, conoscono il balletto in due atti che il celebre musicista russo Peter Ciajkovskij (Klin 1840-1893) sentendosi ormai vecchio, anche se solo cinquantenne, nel 1891 si divertì a scrivere per i bambini, ispirandosi, pure lui, al racconto di Hoffmann.

L'invenzione dello schiaccianoci ha, senza dubbio, origini antichissime; è facile immaginare che uno dei primi modelli fosse costituito da un oggetto relativamente pesante, forse una pietra, utilizzata per colpire energicamente il guscio, deposto su un'altra pietra con superficie piatta. Ancor oggi vediamo primati o scimmie utilizzare allo scopo questa tecnica primordiale. Certamente con questo arcaico sistema l'operazione non risultava agevole, avendo i gusci spessore differente e quindi resistenza diseguale, occorreva particolare precisione ed abilità nel dosare la forza con la quale vibrare il colpo, onde evitare di schiacciare, oltre al guscio, anche la parte commestibile. Pare comunque che, prima di utilizzare le pietre, i nostri antichi antenati si dedicassero alla rottura dei gusci utilizzando esclusivamente la forza delle mascelle; si potrebbe così spiegare, con una certa fantasia, il motivo per cui i teschi di questi individui conservati nei musei, risultino quasi sempre... sdentati. Il credito a questa supposizione può dipendere dal fatto che i primi modelli di schiaccianoci, costituiti da due leve di legno duro incernierate a metà, avessero forma antropomorfa, raffigurando una bocca le cui ganasce erano adatte a rompere la frutta secca. Oltre a questo modello, ritenuto il più antico, si trova, documentata in alcuni quadri del XV secolo, una tecnica particolare per frantumare il guscio delle noci e che consisteva nell'avvolgere la frutta secca in un sacchetto di tela annodato all'estremità di una frusta e di picchiarlo violentemente contro il suolo; quella che per noi risulterebbe una semplice operazione manuale, un tempo possedeva le caratteristiche di un esercizio circense. Lo stesso Leonardo da Vinci, in alcuni disegni che appaiono nel *Codex Romanoff*, del quale però non c'è possibilità di autenticarne l'originalità, si occupa di mezzi per rompere il guscio delle noci. Un disegno illustra quattro uomini che scagliano al suolo noci legate ad una corda, in un altro bozzetto è raffigurata quella che, più di uno schiaccianoci, dovrebbe essere definita "macchina per schiacciare noci": si tratta di un torchio di proporzioni talmente ragguardevoli che, per farlo funzionare, occorreva la forza di tre cavalli. Col passare dei secoli vi è stata un'evoluzione nelle forme e nei materiali utilizzati. L'abilità di artigiani ha fatto in modo che questi oggetti, originariamente creati per essere utilizzati soprattutto in cucina e in pasticceria, fossero cesellati ed intarsiati così da fare bella mostra sulle tavole più ricche. Il materiale più diffusamente utilizzato è stato, senza dubbio, il legno, che presentava i necessari requisiti di leggerezza e di economicità. In seguito furono impiegati il ferro e, più raramente, metalli preziosi, però poco resistenti per quest'uso. La frequente apparizione degli schiaccianoci in favole, racconti e tradizioni popolari, hanno garantito a questo oggetto una gamma molto vasta di soggetti: si passa da un ampio bestiario, che comprende animali fantastici e reali, a uomini, ominidi, orchi, nani e via dicendo.

CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

IMPRESA STORICA D'ITALIA

PER COTTURA A GAS

PER COTTURA ELETTRICA

PER COTTURA RADIANTE

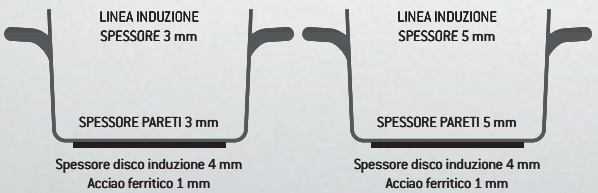
PER COTTURA A INDUZIONE

ALLUMINIOAGNELLI 1907

FAMIGLIA DI IMPRESE

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

www.spiwebitalia.com



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

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde 800-233040

FORNITORE UFFICIALE

APPROVATO DALLA FIC

ACCADEMIA NAZIONALE Italcuochi

UNIONE ITALIANA RISTORATORI

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
rapporti con i Media

Libertà in… *cucina*

UOMINI LIBERI DIETRO LE SBARRE: QUANDO IL LAVORO FA RINASCERE LA SPERANZA OFFRENDO UN'OCCASIONE DI RISCATTO SOCIALE

Arredi curati e vini in esposizione, tutto fa pensare ad un locale della "Milano bene", nulla tradisce il contesto tranne le sbarre alle finestre dietro le tende. All'interno del carcere di Bollate si è avviato un ristorante aperto al pubblico, in cui i detenuti, che hanno già scontato un terzo della loro pena, possono imparare un mestiere e rientrare in contatto con il mondo esterno sino a quel momento a loro precluso. Le competenze acquisite nel percorso e la serietà di tutti i soggetti coinvolti nel progetto, unico per ora in Italia, ha potuto riscontrare un notevole successo con altri numerosi interventi e servizi esterni di banqueting e catering, tanto da indurre a creare una sezione carceraria dell'Istituto Alberghiero "Frisi" di Milano. Ma questo non è il solo "esempio" di storia fantastica dove persone recluse tra le mura di un penitenziario cercano una speranza di vita onesta e la possibilità di reintegrarsi nel tessuto sociale.

Correva l'anno 2002 e la Regione Veneto si era attivata a promuovere un progetto in favore dei carcerati dell'**Istituto Penitenziario "Due Palazzi" di Padova**, istituendo dei corsi di formazione per addetti ai servizi ristorativi, affinché i detenuti, una volta espiate le pene, avessero a loro disposizione una potenziale possibilità di inserimento nel mondo lavorativo. Il progetto si presentava con una forte valenza sociale in quanto rappresentava un tentativo di risposta concreta a problematiche della popolazione carceraria. L'**Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova** dell'allora Presidente Archimede Ottaviani fu contattata e mise a disposizione i loro più qualificati docenti (tra cui chi vi scrive), dando ulteriori impulsi e più ampie prospettive al progetto, creando inoltre un potenziale ponte per queste persone al mercato lavorativo del "bacino termale aponense".

Sono passati oltre 14 anni da allora e oggi troviamo, al posto di quel "progetto", una **cooperativa sociale** denominata "**Giotto**" che coinvolge direttamente i detenuti con una struttura interna di ristorazione e laboratorio di pasticceria al carcere. Dopo una prima fase non del tutto positiva da un punto di vista commerciale, ma di grande riscontro fra gli attivisti carcerati, si intraprese un percorso di assestamento produttivo e qualitativo.

L'attività interna alla struttura penitenziaria vanta oggi una produzione di pasticceria di altissima qualità e che viene messa a disposizione di numerose aziende, rivendite ed eventi. Il gruppo lavorativo formato da circa trenta detenuti-cuochi/pasticceri, sia italiani che stranieri, e che stanno scontando una lunga pena detentiva, è stato guidato sin dall'inizio dal maestro **Lorenzo Chillon**, chef dello storico "Caffè Pedrocchi" simbolo della città di Padova. A lui e all'orgoglio di riscatto verso la società di tutti i detenuti della Cooperativa si devono i numerosi riscontri e premi a loro conferiti, fra i quali spiccano:

- **2010 - Premio "Dino Villani" dell'Accademia della Cucina Italiana**
- **2009 - Inserimento nella "top ten" dei migliori dolci natalizi del Gambero Rosso**
- **2008 - Premio Pasticceria "DeGusto in Compagnia"**
- **2007 - Piatto d'argento dell'Accademia della Cucina Italiana**

Oggi i panettoni, le colombe ed altri prodotti sfornati dietro le sbarre, vengono venduti e gustati in tutto il mondo. Persino l'ex **Papa Benedetto XVI** ne ha ordinati oltre 230 per donarli a prelati, collaboratori e benefattori della Curia vaticana, così come l'attuale **Papa Francesco**. Anche i 29 Capi di Stato (tra i quali **Obama, Sarkozy, Merkel, Medvedev**) riuniti al G8 all'Aquila in occasione del post terremoto, hanno potuto gustare i dolci firmati dai reclusi del "Due Palazzi". Tra i nostri politici italiani, che ogni anno si fanno arrivare direttamente dal penitenziario i panettoni per Natale, spiccano **Enrico Letta**, il passato presidente della Repubblica **Giorgio Napolitano** e l' ex ministro della Giustizia, **Anna Maria Cancellieri**.

Anche uno dei pasticcieri più famosi al mondo, lo spagnolo **Albert Adrià**, che insieme al fratello Ferran gestiva "**El Bulli**", volle varcare i cancelli del carcere padovano per conoscere i "colleghi" di cui tanto si parlava.

Rispetto ai loro compagni di pena, i detenuti della "**Cooperativa Giotto**" sono consapevoli di essere dei privilegiati, di far parte di un team rinomato e soprattutto "*fortunato*" nella sventura della vita, un motivo in più per essere orgogliosi di ciò e dedicarsi anima e corpo al lavoro, che può dare una svolta ad una lunga reclusione. Il carcere padovano, uno dei più grandi del Nord Italia e di massima sicurezza, non è certo immune dai problemi che assillano tutti gli istituti di pena, eppure per loro è un' "isola felice", luogo di speranza e di riscatto personale verso una società che potrà guardare loro solo ed esclusivamente con rispetto e ammirazione. Ricominciare è possibile. Sempre!

di **Luigi Cremona**

Cooking for Art: *è la volta di Milano*

CONTINUA LA COLLABORAZIONE TRA FIC E L'EVENTO CHE VUOLE DARE UN NUOVO VOLTO AGLI CHEF EMERGENTI IN ITALIA

Dopo Roma ecco Milano: abbiamo appena festeggiato il trionfo di Ciro Scamardella nella finalissima di Roma a ***Cooking for Art*** e già si riparte con la nuova edizione del **Premio al miglior Chef Emergente d'Italia 2017**. E si riparte dal Nord d'Italia diviso equamente in Nordest e Nordovest con due gare in parallelo per cercare i primi due nuovi finalisti ai quali se ne affiancheranno altri due del Centrosud nelle gare della prossima primavera. Accanto a Emergente Chef in parallelo si svolgeranno le analoghe competizioni riservate ai giovani pizzaioli.

Ma a Milano ci saranno due importanti novità. La prima è Emergente Sala, un nuovo format dedicato appunto alla sala, che vedrà sfidarsi il lunedì 28 novembre 6 giovani professionisti del servizio di fronte ad una giuria di esperti in due prove, la prima teorica al mattino, la seconda pratica con un servizio di lunch elegante per una tavola di personaggi ben noti del settore.

La seconda novità riguarda la FIC e cioè a Milano si rinnova la collaborazione già iniziata con l'evento di Roma. E, visto che le Olimpiadi della Cucina svoltesi ad Erfurt sono appena terminate, ne approfitteremo per far rivivere sul palco milanese i momenti salienti della competizione più importante di cucina nel mondo accanto a quella del Bocuse d'Or. Il momento clou di questa presentazione: sabato 26 novembre.

Cooking for Art a Milano è aperta a tutti gli associati ed è una visita che raccomandiamo (ingresso gratuito). Oltre ad essere vicini agli Chef che hanno sostenuto la nostra bandiera, è un evento con molte altre attrazioni, vini e prodotti selezionati da degustare, chef in esibizione ed altro ancora. Anche la location è particolare: W37 un nuovo spazio per eventi moderno e innovativo (www.w37.it) che nel suo cuore ospita il ristorante Lume di Luigi Taglienti, uno chef ancora giovane ma in grande ascesa nella scala dell'alta ristorazione italiana, che per l'occasione preparerà menù speciali sia a pranzo che a cena.

Cooking for Art Milano:
W37 via Watt 37 Milano,
sabato 26 novembre e domenica 27 novembre ore 11-20
lunedì 30 novembre ore 10-17,
per maggiori informazioni:
www.witaly.it – Telefono 342.86.29.707 – ufficiostampa@witaly.it

www.bayernland.it

Bayernland

... consigliato dalle mucche felici!

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

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

Bayernland S.r.l. · 39049 Vipiteno (BZ) Via Giovo 23 · Tel. 0472 723 111 · Fax 0472 766 642
info@bayernland.it · www.facebook.com/bayernlanditalia

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

Abbinamenti d'autunno: *sapori dell'Etna e "Vini d'Alta Quota"*

QUELLO CHE PROPONIAMO È UN ABBINAMENTO FINE ED ELEGANTE DEL PERIODO AUTUNNALE.

CON UNO "SCOOP" GIORNALISTICO: I VINI SCELTI HANNO UN PRIMATO INTERNAZIONALE

Siamo certi che l'abbinamento che abbiamo scelto per questa "puntata" de *Nel mondo del vino* affascinerà sia voi cuochi che i tanti appassionati del mondo enoico. Con, all'interno di questo turbinio di sapori ed aromi, anche uno "scoop" giornalistico che ci lascerete la vanità di comunicarvi, dato che è stato raggiunto nei giorni scorsi e vogliamo essere tra i primi a comunicare al mondo della cucina. Già, ma andiamo con ordine. Il territorio: siamo in uno degli angoli più suggestivi del nostro Paese, in quella parte di Sicilia che sembra un faro naturale del Mediterraneo. Certo... un faro abbastanza incandescente come l'Etna. Ed è proprio dall'esaltazione di questo vulcano, dalla carica esplosiva delle sue contrade che nascono milioni di bottiglie di Etna Doc, che tanto sono apprezzate in tutto il mondo e che stanno rilanciando il territorio come uno dei più promettenti nel contesto vitivinicolo. Ed i sapori dell'Etna non sono certo da meno. Le sue erbette aromatiche, i suoi frutti, i funghi, le castagne, il miele, i formaggi... ed una *new entry* molto particolare come il tartufo, già presente in altre parti della Sicilia ma vera novità tra valli, boschi e colline etnee. Un vero paniere di bontà, insomma, pronto a rinnovarsi di stagione in stagione.

Lo *scoop* lo riveliamo subito ed è quello dei **Vini Calcagno**, che abbiamo scelto per il nostro abbinamento. Con un progetto di portata internazionale ed un primato che va

© Foto Elia Priolo

oltre i confini nazionali, infatti, questa azienda dell'Etna, guidata dalla famiglia Calcagno (Franco, Gianni e Giusy) in località Passopisciaro, a Castiglione di Sicilia, contrada Arcuria-Feudo di Mezzo, ha dato vita a **"Vini d'Alta Quota 2813"**, posizionando un lotto delle bottiglie di propria produzione in un angolo **dell'Osservatorio dell'Etna**, situato appunto a 2.813 metri di altezza ed a circa 500 metri dal cratere centrale. Era il luglio 2015 quando il progetto è nato, sposato in pieno dall'Ingv, **l'Istituto nazionale di geofisica e vulcanologia**, a costo zero e senza fini di lucro. Anzi, come ha spiegato il responsabile digital marketing dell'azienda, ***Pietro Galvagno***, le bottiglie affinate ad una simile altitudine

(unica nel suo genere, dato che gli esperimenti passati, tra Svizzera e Alto Adige, non hanno mai superato i 2.500 metri di altezza) saranno messe all'asta per finanziare la ricerca ed il monitoraggio del territorio.
Il progetto è il primo nel suo genere e si basa sulle teorie di Pasteur (1822-1895), chimico, biologo e microbiologo francese, il quale sosteneva *che "l'aria in alta quota è priva di germi ed è migliore per la conservazione di un prodotto fermentato come il vino". Inoltre, secondo lo studioso "l'aria più rarefatta, con meno ossigeno, mantiene i vini più giovani"*. In base a ciò, la presente sperimentazione nasce dall'idea di osservare che i fattori considerati da Pasteur, insieme all'esclusivo microclima, il profondo silenzio, l'assoluta assenza di luce e la bassa concentrazione di ossigeno, presenti a quota 2.813, favoriscano il "rallentamento" del processo di maturazione del vino e, quindi, la longevità dello stesso; evolvendosi sia dal punto di vista organolettico, che da quello riguardante la tonalità del colore. A conclusione del primo anno di affinamento, siamo qui a scoprire se l'esperimento darà i suoi frutti".
Una parte di questo lotto di bottiglie è stato aperto e degustato nelle scorse settimane in conferenza stampa, con tanto di degustatori tecnici, giornalisti gastronomici, sommelier ed enologi. Il risultato è stato sorprendente e affascinante. Il sommelier **Mauro Cutuli**, che ha guidato la degustazione, e l'enologo dell'azienda, **Alessandro Biancolin**, hanno trovato i vini con un ***maggiore senso di freschezza, una grande esaltazione delle note minerali, il tutto in un quadro di completa armonia ed equilibrio. L'esaltazione della brillantezza e la grande compostezza che si è riscontrata sia da un punto di vista olfattivo che gustativo, rendono questi vini fini ed eleganti.***
Già il contesto in cui nascono i vini Calcagno è di quelli da lasciare senza fiato, con i vigneti situati tra il parco dell'Etna ed il parco fluviale dell'Alcantara, impiantati su colate laviche antiche e risalenti ai primi anni del secolo scorso. Le vigne si sono fatte spazio tra la durezza della natura, immerse in scenari spesso quasi lunari. Il risultato è un contrasto di colori che va dal nero lavico al giallo delle ginestre, al verde cangiante, a seconda delle stagioni. Una vera opera d'arte che lascia i visitatori di questi luoghi favorevolmente colpiti.
I vini conservati all'interno dell'Osservatorio di Pizzi Deneri, a Linguaglossa, sono stati: ***"Feudo di Mezzo Etna Rosso" (2012); "Arcuria Etna Rosso" (2012); "Arcuria Etna Rosso" (2013); "Feudo di mezzo Etna Rosso" (2013); "Carricante Bianco" (2014); "Arcuria Rosato" (2014).***
Aperte e degustate durante la conferenza stampa sono state le etichette: ***"Arcuria Etna Rosso" (2013); "Feudo di mezzo Etna Rosso" (2013); "Caricante Bianco" (2014); "Arcuria Rosato" (2014).***
Dalla degustazione tecnica, infine, all'abbinamento di questa stagione dell'anno, ancora un po' divisa tra il tepore della mattina ed i primi geli della sera, in attesa del generale inverno. Le realizzazioni culinarie che proponiamo sono quelle che in conferenza stampa hanno potuto apprezzare i degustatori e portano la firma di **Seby Sorbello**, cuoco del vulcano. **Gazpacho di lenticchie con crudo di ricciola e ricotta di pascoli etnei. Guancia all'Etna Rosso con spuma di patate alle nocciole dell'Etna e maionese aglio, olio e peperoncino. Paninetto con tartufo e castagne dell'Etna.**

Peppino Casale
Responsabile Istituzionale FIC

"Pronto?... Servizio soci Fic!"

PER SENTIRE TUTTI GLI ASSOCIATI

È partito ufficialmente lo scorso mese di marzo, da un'idea del presidente Fic **Rocco Pozzulo** e con il coordinamento del responsabile Dipartimento Istituzionale **Giuseppe Casale**. Le regioni contattate finora sono 5, tra nord, centro e sud, e l'obiettivo è quello di completare nel più breve tempo possibile l'intero territorio nazionale. Scriviamo del nuovo servizio istituito dalla **Federazione Italiana Cuochi** per porre ai soci contattati telefonicamente una serie di domande/informazioni sul miglioramento dei servizi Fic ma anche per cogliere i sentimenti del... Paese dei cuochi.

Questo servizio ha già avuto successo in passato, visto che era stato attuato da Pozzulo in Basilicata, ed oggi è diventato di rilievo nazionale. Per espletare il servizio sono stati incaricati tre responsabili, che rivestono già ruoli di competenza all'interno di Fic: **Luisa Caruso** (Segreteria Cuochi Lucani), **Dario Passanante** (Segretario Cuochi Siena) e **Lorena Lo Presti** (Cuochi Lombardia). Sono state predisposte, così, una serie di domande/informazioni da condividere con gli associati, per il momento solo professionisti. Le telefonate partono con un preavviso al presidente regionale e provinciale e poi si contattano i soci. La Federazione ha dotato i tre responsabili di un telefono ed una scheda. Attraverso questo servizio si vuole, innanzitutto, avere un contatto diretto con il socio e poi dar voce ad ognuno dei nostri iscritti. Infatti una delle richieste è proprio quella di dare suggerimenti alla Fic per migliorare i propri servizi sia a livello territoriale che nazionale. Uniche difficoltà riscontrate finora, il poco tempo a disposizione dei Cuochi per poter rispondere, dato che nella maggior parte delle ore del giorno e della sera sono a lavoro in cucina e poi, in molti casi, il non conoscere i numeri da cui giungono le telefonate. Da qui, la nostra rivista **IL CUOCO**, volendo agevolare questo tipo di servizio, che riteniamo davvero utile, pubblica di seguito i nomi dei responsabili con i relativi numeri di telefono, al fine di poterli identificare più chiaramente e di poterli richiamare, in caso di mancata risposta. Le telefonate, infine, vengono effettuate sempre alle ore 11,00 la mattina e poi dalle ore 15,00 alle 18,30, cercando di recare meno disturbo possibile agli orari di lavoro dei Cuochi. Quando il socio non risponde, Luisa, Dario e Lorena lasciano comunque un messaggio, presentandosi e specificando di quale servizio si tratti. Il servizio, infine, è dotato anche di una mail: serviziosocific@gmail.com

STAFF ICE SYSTEM 1959

SMARTGEL & SMARTMIX

Inverter technology. Energia pura. Rispetto per l'ambiente

StudioLogos.eu Agency

SPONSOR UFFICIALE DI

NIC NAZIONALE ITALIANA CUOCHI FIC

Federazione Italiana Cuochi APPROVATO DALLA FIC

INVERTER TECHNOLOGY

LOW NOISE

EASY CLEAN

STAFF ENERGY SAVING Inverter Technology Inside

GELATO PASTRY

HORIZONTAL SYSTEM

Via Anna Frank, 8 / RIMINI Italy

Ph. +39 0541 373250

office@staff1959.com

www.staff1959.com

follow us on

Staff1959 Rimini | Staff Ice Rimini | Staff1959

A Sant'Agata di Militello *si celebra il pesce azzurro*

di Maria Torrisi

GRANDE SUCCESSO DELLA MANIFESTAZIONE A SOSTEGNO DEI PRODOTTI ITTICI LOCALI ORGANIZZATA DALL'UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

Il pesce azzurro ha vinto ogni sfida: per qualità nutrizionali, varietà di gusto, versatilità di utilizzo e prezzo concorrenziale sul mercato. L'umile, sincero, genuino pesce del Mediterraneo, elemento tipico della cucina tradizionale siciliana, dopo essere stato riscoperto scientificamente da schiere di medici, dietologi e nutrizionisti per le sue elevate caratteristiche nutrizionali e per l'alta concentrazione di sostanze salutari e benefiche, è approdato con gioia nelle mani degli chef siciliani che si sono riuniti il 30 e 31 ottobre al Castello Gallego di Sant'Agata di Militello in provincia di Messina, per dare spazio alla creatività e trasformare con arte, in una tavolozza di sapori, tutta le nascoste potenzialità del pesce più comune dei nostri mari.

Il risultato è stato sorprendente: il pesce azzurro ha ottenuto la laurea sul campo, diventando il protagonista principe della buona tavola, sia della cucina semplice e sana che di quella gourmet e d'autore. Anzi, come ha ben centrato il titolo dato alla tavola rotonda che ha concluso la due giorni densa di conferenze, show coking, gare e performance, il pesce azzurro si è imposto come "elemento imprescindibile nella dieta salutistica".alla Politiche Agricole. La creatività degli chef dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani - che ha promosso la manifestazione con il sostegno e il plauso del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - ha saputo far emergere da pesci umili come alici, sarde, spatole, caponi e sgombri (solo alcuni tra i tanti pesci del mar Mediterraneo a torto considerati meno nobili), un ventaglio incredibilmente vario disapori, implementato da accostamenti nuovi e da preparazioni e cotture che, prendendo spunto da antiche tradizioni, hanno spaziato fino all'innovazione più spinta.

L'intervento del Sottosegretario alle Politiche Agricole Giuseppe Castiglione

"La cucina siciliana è famosa nel mondo – ha ricordato il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo – e gli ambasciatori di questa cultura sono gli Chef. La Sicilia ne vanta una rappresentanza nutrita, forse la più numerosa d'Italia, grazie agli oltre duemila e cento soci iscritti all'Unione Regionale Cuochi Siciliani. Perciò manifestazioni importanti e partecipate come questa che mettono insieme, in attività culturali divulgative, pubblico ed esperti e che affiancano la comprovata maestria di Chef professionisti delle diverse province siciliane all'entusiasmo degli studenti che si preparano a diventare i cuochi di domani, non solo attivano la molla della ricerca e dell'innovazione, ma avviano meccanismi virtuosi di confronto, attraverso lo stimolo della sana competizione. Infatti, al di là della naturale tensione che accompagna sempre ogni gara, questo "Primo concorso regionale del Pesce azzurro" bandito in Sicilia, che ha visto competere nella stessa squadra uno Chef e un allievo, ha avuto il grande merito di travasare conoscenze, consolidare legami e trasferire competenze tra vecchi e nuovi soci delle varie sezioni provinciali siciliane, felicemente riunite in un unico grande evento".

Lo spettacolo messo in scena dallo chef Calogero Matina, professore di cucina e regista teatrale, insieme a due

giovanissimi attori, ha catalizzato l'attenzione del pubblico che, con la leggerezza della performance teatrale, ha acquisito le necessarie informazioni sulle qualità del pesce azzurro, ricco soprattutto di Omega3 e totalmente incapace, se rapidamente surgelato, di trasmettere all'uomo il temuto parassita anisakis. La trovata della partecipazione dei piccoli attori nelle fasi introduttive ha stuzzicato la curiosità dei presenti rapiti dalla grande ricchezza di dettagli della
storia della gastronomia siciliana, piena di tradizioni e popolata di leggende. Nel pubblico hanno destato forte interesse anche gli show coking di numerosi, geniali e creativi chef, che si sono alternati sul grande palco, attrezzato con una modernissima cucina ad induzione, e che si sono esibiti proponendo il classico rivisitato insieme alle innovazioni più spinte.
Del pari, nel format dell'evento-spettacolo ideato dalla vulcanica creatività del comitato organizzativo dell'Unione regionale Cuochi Siciliani, hanno appassionato le coinvolgenti testimonianze di vita vissuta narrate da alcuni "veraci" pescatori locali, così come hanno colmato le curiosità maturate tra il pubblico gli interventi degli esperti di settore coinvolti nella manifestazione, come la dott.ssa Lidia Lo Prinzi, dietista del Parco dei Nebrodi, che ha affrontato il tema dell'analisi dei valori nutrizionali del pesce azzurro, o il dott. Pippo Ricciardo, dirigente della Sezione Operativa dell'Assessorato regionale all'Agricoltura e alla Pesca, che ha spiegato come si sviluppano le politiche per la sostenibilità promosse dalla Regione, o il maresciallo Giuseppe Biondo, comandante della Capitaneria di Porto di Milazzo, che ha illustrato invece quali sono le norme e come vengono applicate per la tutela della legalità in mare. Ma il momento centrale della manifestazione è stata la presentazione ufficiale al Sottosegretario di Stato del Ministero delle Politiche Agrarie Alimentari e Forestali on. Giuseppe Castiglione, del libretto per la divulgazione della sana alimentazione, ricco di ricette di cucina ideate dagli chef dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, che è stato distribuito in centinaia di copie ai partecipanti della due giorni intitolata: "Dal mare al piatto, dalla tradizione all'innovazione".
"Per sostenere il consumo delle cosiddette specie eccedentarie, presenti tutto l'anno in abbondanza nei nostri mari ma ancora non molto sfruttate commercialmente – ha annunciato l'on. Castiglione – è appena stato varato il Programma operativo nazionale che vive grazie al Fondo Europeo per gli affari marittimi e la pesca 2014-2020. In esso sono previsti anche gli aiuti per sviluppare l'occupazione soprattutto giovanile e per coinvolgere il patrimonio umano delle marinerie. Il governo centrale promuove, insieme alla difesa del benessere dei cittadini, lo sviluppo sostenibile dell'economia e la tutela dell'ambiente: obiettivi che sono perfettamente in linea con questa manifestazione culturale, abilmente organizzata dai cuochi siciliani che hanno saputo aggiungere la fragranza del sapore del piatto alla fermezza del nostro solido impegno".

Durante la manifestazione è stata presentata anche la versione tecnologica del libretto di ricette: una moderna pen-drive formato credit card, personalizzata con il logo dell'evento, che contiene già archiviate le ricette di cucina dei piatti realizzati col pesce azzurro, ma che offre ancora moltissimo spazio per continuare a contenere tutti gli altri dati personali che ciascuno vorrà aggiungere in memoria per portare sempre con sé. Lo strumento tecnologico, che sarà inviato a ciascuno dei soci dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, è già stato apprezzato dai presidenti delle sezioni provinciali e dalla dirigenza nazionale, ed è diventato oggetto di desiderio per molti, anche tra i non soci, che ne hanno fatto richiesta.
"L'obiettivo è stato raggiunto – ha concluso lo Chef Domenico Privitera, presidente regionale dell'Urcs – l'affluenza e la partecipazione del pubblico, il coinvolgimento del territorio e quello massiccio dei giovani hanno ripagato gli organizzatori dell'evento che coralmente, da ciascuna delle province siciliane, hanno saputo dimostrare professionalità, impegno e dedizione verso un progetto che ci vede uniti. Non ci fermeremo e anzi andremo sempre avanti con iniziative e nuovi progetti perché crediamo nella straordinaria forza dell'azione di gruppo. Per questo la tappa di Sant'Agata di
Militello ci gratifica ma non ci sazia perché vogliamo che sia soltanto uno dei tanti momenti del nostro più lungo percorso di cammino insieme".

Una **grande** industria dal **cuore artigiano**

La prima sensazione che si respira, entrando in questa realtà aziendale, è quella di un clima molto familiare. E non lo scriviamo perché possa sembrare un attacco poetico per questo pezzo. È il primo sentimento che si prova visitando la *Surgital*, che ha tutti i numeri per essere definita una "grande industria" alimentare ma che ci piace comunque definire ancora con un "cuore artigiano". Già, perché la lunga storia di questa bella famiglia romagnola (qui sì che comincia la poesia!) nasce con Edoardo e Romana, marito e moglie, e dai loro pochi metri quadrati di laboratorio di pasta fresca a Lavezzola, tra Bologna e Ravenna. Edoardo, che usciva da un'esperienza sempre di laboratorio a conduzione familiare, come ce ne sono tanti in Emilia Romagna, tenta la strada autonoma con la sua Romana e, dopo qualche anno trascorso a produrre pasta fresca per il paese, a bordo di un piccolo Fiorino con un freezer montato sul cassone comincia a girare per i ristoranti della zona per proporre tortellini, ravioli e garganelli fatti a mano e surgelati. Ma, si chiedono, chi è questo "folle" che propone prodotti usciti dal suo freezer? All'inizio sono porte chiuse in faccia. Ma assieme alla pasta, Edoardo si porta dietro la sua tenacia e prima uno, poi un altro, sempre più ristoratori cominciano ad acquistare e ad apprezzare quella produzione di pasta.

Il resto della storia è oggi sotto gli occhi di tutti, questa avventura italiana che vede la fondazione di Surgital nel 1980 e la conquista di un metro dopo l'altro per allargare sempre più lo stabilimento."Oggi contiamo 250 dipendenti, tra produzione, uffici, settore commerciale, autisti" racconta il Direttore Marketing Surgital Elena Bacchini, figlia di Edoardo e Romana ed impegnata nell'azienda assieme ai fratelli Enrica, responsabile ricerca sviluppo e qualità, e Massimiliano, direttore commerciale. "Siamo presenti in tutta Italia ed esportiamo in circa 70 Paesi nel mondo, tra Europa, Usa (dove c'è una nostra filiale), Paesi arabi, Giappone, Cina… Stiamo puntando molto sull'estero e soprattutto sulla volontà di fare cultura dell'alimentazione con la nostra pasta fresca surgelata".

Quella del surgelato, infatti, non è una battaglia semplice. Italia e Cipro, come spiega Elena, sono gli ultimi due Paesi rimasti a dover indicare nei menù con un asterisco quando un prodotto è surgelato e viene utilizzato in una ricetta. "Il surgelato – ribadisce il Direttore Marketing – è una vera e propria garanzia di qualità per un prodotto. È una garanzia perché un prodotto fresco che viene immediatamente surgelato non perde la propria freschezza. Continua, invece, ad esserci una certa diffidenza nel surgelato. È necessario pertanto che tutti gli operatori della ristorazione aiutino a sfatare questo preconcetto e che anche le istituzioni ci mettano il proprio impegno. Se si surgela un prodotto ottimo, si ritroveranno tutte le ottime caratteristiche anche dopo. Certo, dipende da come si surgela e da quali materie prime si utilizzano. La pasta fresca surgelata, i piatti pronti surgelati, i sughi, la pasta precotta, gli snack: per noi l'idea di surgelare è stata vincente per il fatto che rimane sempre intatto il rispetto per la materia prima utilizzata. Gli ingredienti hanno tutti un nome e un cognome, rispondono a produttori. Lavoriamo le materie prime integre. Le patate arrivano qui in azienda ancora con le zolle di terra; il radicchio di Treviso, la rucola e tanti altri ortaggi e vegetali, tutto ha ancora il profumo della terra quando giunge da noi".

Che la formula Surgital sia risultata vincente è confermato dai dieci marchi differenti che coprono i vari livelli di produzione e che si rivolgono alla ristorazione commerciale e collettiva, a quella tradizionale, alla media ed alta ristorazione, alla ristorazione aeroportuale, navale e ospedaliera. Prodotti, insomma,

per tutte le tipologie ed esclusivamente per il settore della ristorazione, non per i supermercati.

"Oggi – prosegue Elena Bacchini, mentre ci conduce alla scoperta dell'azienda di famiglia – siamo impegnati con circa 300 eventi di degustazione all'anno, che realizziamo con i nostri dodici chef; facciamo almeno 45 fiere ed eventi espositivi sia in Italia che all'estero e portiamo avanti proprio la cultura dell'alimentazione, senza mai dimenticare lo spirito con cui papà e mamma hanno fondato e portato avanti l'azienda".

La nostra visita avviene mentre la Federazione Italiana Cuochi, con il presidente nazionale Rocco Pozzulo, il presidente FIC Promotion Seby Sorbello e gli altri dirigenti, convoca proprio in sede Surgital la propria Giunta Esecutiva.

"Quello con FIC – conclude Elena – è un rapporto di fiducia molto stretto, che si rinnova di anno in anno e che è nato quasi assieme alla nostra azienda. Ci teniamo moltissimo a portare avanti questa collaborazione ed abbiamo l'obiettivo comune di fare ristorazione bene e con prodotti validi. I cuochi sono ottimi interpreti di questa filosofia, che si traduce nei piatti. Per questo prendiamo parte all'esterno anche a tutte le manifestazioni fieristiche e agli eventi promossi da FIC, come partner attivi".

Il resto del racconto lo fa l'azienda stessa, con uno stabilimento che ai nostri occhi si apre come una grande squadra italiana, dove ciascuno dei 250 giocatori conosce bene e a fondo il proprio ruolo e si impegna per portarlo avanti!

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

Dell'identità *culturale*

STORIE AMENE, LIBERI PENSIERI E BIZZARRI RICORDI

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

Un po' per abitudine, un po' per dimenticanza e talvolta per ignoranza, abbiamo perduto col tempo il vero significato di un aggettivo, "***nostrano***", che di solito usiamo per caratterizzare un alimento: diciamo pesca nostrana, salsiccia nostrana, pesce ***nostrano***, identificando così l'alimento o un prodotto a disponibilità locale e assegnandogli peculiarità organolettiche di molto superiori a quelle di alimenti, piatti, processi produttivi identici o simili tipici di luoghi a poche decine di chilometri o a migliaia di miglia dalla nostra terra.

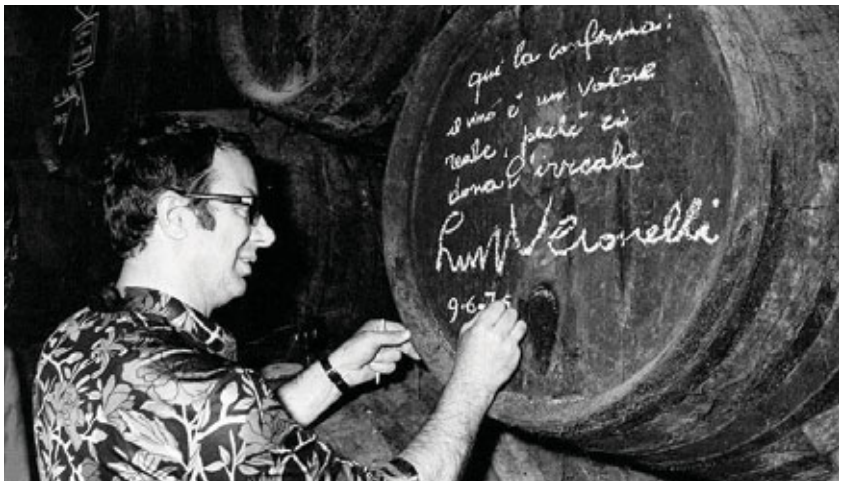
In questo processo caratterizzante, che pure esprime delle verità, ci sfugge che nella parola in questione è indicato, oltre che un territorio ben individuato, anche un ambito tradizionale e culturale che ad esso è strettamente legato come fosse un'etichetta.

Riducendo all'essenza il discorso: quando usiamo la parola nostrano non dobbiamo fermarci solo ai sapori sublimi, ai profumi inebrianti e alla disarmante genuinità che sono gli *effetti* del processo ma, andando oltre, dobbiamo indagare sulle cause e quindi sulle caratteristiche fisiche del territorio, sulla qualità della vita, sul rispetto delle tradizioni, sulla lealtà e semplicità dei rapporti interpersonali; insomma su tutto ciò che è **tradizione e cultura** di una terra.

Ci dobbiamo convincere inoltre che il concetto, pur non essendo inclusivo, non è neppure esclusivo, in quanto un buon formaggio locale, autoctono, tipico, ***nostrano*** appunto, non esclude che un altro buon formaggio possa esistere a migliaia di chilometri da noi.

Li differenzia, oltre che il gusto, la tradizione e la cultura che si portano dietro e che ne fanno prodotti unici e di giusto vanto per chi li produce. Tutto ciò ci costringe a riconoscere che anche altri cibi prodotti in terre lontane possono essere portatori di valori di tutto rispetto.

Questo studio è operazione complessa che non può avvenire al momento del consumo ma che richiede



curiosità e cultura caratteristiche tipiche del cuoco 3.0 che ha piena coscienza e conoscenza del suo stile culinario.

Ciò detto, vorrei richiamare alla nostra mente alcuni personaggi che hanno fatto, in tempi non sospetti, della loro vita pubblica e professionale una vera missione dedicata alla ricerca culturale legata alla gastronomia.

Primo fra tutti **Mario Soldati**: scrittore, giornalista, regista, è stato l'inventore del reportage enogastronomico, infatti nel 1956 avviò, come conduttore e regista, *Viaggio lungo la valle del Po alla ricerca di cibi genuini*, un'inchiesta che, con il pretesto del cibo, ha avuto un ruolo antropologico notevole facendo conoscere agli italiani terre, luoghi, tradizioni, cultura di un territorio ai più sconosciuto.

Il secondo illustre personaggio che vogliamo citare, ma non certo inferiore per importanza, è **Luigi Veronelli** scrittore,fine enogastronomo, una delle figure più importanti nella diffusione e valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano. Progenitrici delle moderne guide sono le sue *Guida Veronelli dell'Italia piacevole e Alla ricerca dei cibi perduti*. Tra gli anni '70 e '80 condusse in Tv *Tele cucina colazione allo Studio 7 e A tavola alle 7* in cui informava e discuteva di gastronomia.

In questo viaggio di pura conoscenza culturale, slegata a mode e business, mi piace ricordare **Aldo Fabrizi**, attore e regista, che con la sua imponente figura ha sempre rappresentato la popolana filosofia del romano verace e ha spesso condotto con ironia trasmissioni televisive di argomento culinario. Ha inoltre scritto sonetti di argomento gastronomico in romanesco.

Rivedere e rileggere qualcosa di questi precursori è oggi possibile con YouTube o in rete. Per chi non li conosce e non li ha mai visti o letti sarà un'esperienza che vi consiglio vivamente; non mancheranno di stupirvi per la modernità e per lo spessore culturale legato alle dinamiche enogastronomiche.

Dopo, come si usa dire,... il diluvio; però è importante sapere per poter aprire l'ombrello giusto e saper distinguere il **gradevole dallo sgradevole**!

La Dieta

Doppo che ho rinnegato pasta e pane,
so' dieci giorni che nun calo, eppure
resisto, soffro e seguito le cure...
me pare un anno e so' du' settimane.

Nemmanco dormo più, le notti sane,
pe' damme er conciabbocca a le torture,
le passo a immaginà le svojature
co' la lingua de fòra come un cane.

Ma vale poi la pena de soffrì
lontano da 'na tavola e 'na sedia
pensanno che se deve da morì?

Nun è pe' fà er fanatico romano;
però de fronte a 'sto campà d'inedia,
mejo morì co' la forchetta in mano!

Aldo Fabrizi

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

La nascita *dell'Universo*

SFERA DI ANANAS CON FRUTTI DI BOSCO FRIZZANTI, BISCOTTO DI MANDORLE E VANIGLIA,

GHIACCIATA AL BASILICO ZUPPETTA FREDDA DI COCCO, SALSA DI MENTA E "TUORLO" DI MANGO.

Massimiliano Catizzone uno Chef con l'amore per la pasticceria, uno chef che ama anche la cucina mediterranea utilizzando i prodotti del territorio e il pesce azzurro.

Lo stesso partecipa attivamente alle competizioni della F.I.C. ottenendo risultati soddisfacenti. Un giovane Chef dalle molteplici risorse culinarie, tanto che in questa rubrica della pasticceria de "Il Cuoco" oggi presenta un dessert che è stato realizzato durante i "Campionati della Cucina Italiana 2016", organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi a Montichiari (BS) dal 18 al 21 marzo nell'ambito della Fiera " Vita in Campagna".

Massimiliano è molto fedele alla tradizione, ama aggiungere al piatto un suo tocco personale come se volesse mettere la sua firma ad ogni suo elaborato. La ricerca continua lo porta ad essere anche innovativo pur partendo dalla tradizione, riuscendo a mantenere il gusto originale senza che la sua creatività lo stravolga.

"LA NASCITA DELL'UNIVERSO"

Per la sfera di ananas

N. 6 fette di Ananas tagliate sottili
g 35 di frutti di bosco freschi
g 3 di Frizzy

Procedimento:

Foderare con un foglio di pellicola uno stampo a semi sfera, disporvi le fette di ananas, riempire con i frutti di bosco e il frizzy, prendere le quattro estremità della pellicola e formare la sfera richiudendo l'ananas.

Per il biscotto alle mandorle

g 50 di farina debole
g 50 di farina di mandorle
g 50 di burro
g 50 di zucchero semolato
g 1 di vaniglia in polvere di haiti.

Procedimento:

Amalgamare tutti gli ingredienti e lasciare riposare l'impasto per 2 ore, con l'aiuto di un ring da 5 cm formare il biscotto ed infornare a 180°C per 8 minuti.

Per la ghiacciata al basilico

g 100 di latte
g 40 di zucchero
g 116 di yogurt magro
g 18 di foglie di basilico fresco
g 4 di colla di pesce

Procedimento:

Scaldare il latte e lo zucchero aggiungere la colla di pesce precedentemente ammollata, raffreddare appena il composto e unire il basilico frullato e lo yogurt. Riempire gli stampi con la miscela prepararata e raffreddare a -20°C.

Per la zuppetta di cocco

g 100 di latte di cocco
g 100 di latte
g 30 di zucchero
g 15 di "Cristal Mais"

Procedimento:

Unitre tutti gli ingredienti e mixare fino a densità desiderata.

Per la salsa alla Menta

g 200 di acqua
g 70 di foglie di menta
g 1 di xantana
g 60 di zucchero

Procedimento:

Portare ad ebollizione l'acqua, le foglie di menta e lo zucchero, lasciare in infusione per circa 6 ore, filtrare e mixare con xantana.

Per il "tuorlo" di mango

g 250 di succo di mango
g 3,25 di gluco
lt 2 di acqua
g 5 di algin
g 40 di pasta kataifi

Procedimento:

Unire lt 1 d'acqua naturale con l'algin. Mixsare e lasciare riposare per 12 ore, inserire il "gluco" nel succo di mango. Preparare un'altra bacinella con lt 1 d' acqua per il risciacquo dei "tuorli". Con l'apposito cucchiaio a mezza sfera prendere il composto realizzato con succo e "Gluco" ed immergerlo nella bacinella con acqua e "algin " con l'apposito cucchiaio. Lasciare riposare per circa 1 minuto per poi passare il succo, che ormai ha preso la forma del tuorlo, nella bacinella con solo acqua. Posizionare il mango sferificato e quindi "il tuorlo di mango" su un nido di kataifi infornare a 140° per 5 minuti.

Per la guarnizione di isomalto

g 100 di isomalto
g 1 di colore blu

Guarnizione /Decorazione

Portare lo zucchero a 150°C aggiungere il colore e con l'aiuto di un ring da 5 cm formare dei dischi che serviranno per decorare il dessert.

Montaggio del Dessert

Adagiate sul fondo del piatto la zuppetta di cocco, disponete sul biscotto il sorbetto dove adagerete la sfera di ananas, con un solo movimento prendete il pezzo da voi formato e disponetelo al centro del piatto sopra la zuppetta. Inserite sopra la sfera, il disco di zucchero e per finire il nido di "Kataifi" con il tuorlo di mango sopra. decorate attorno con la salsa di menta a puntini alternando con dei ribes rossi.

Emozioni *in un boccone*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
rapporti con i Media

5° EDIZIONE DELLA COMPETIZIONE NAZIONALE "CHEF IN PUNTA DI DITA"

La nuova edizione di **"Chef in punta di dita"**, dedicata all'arte di creare **piccoli capolavori del gusto da assaporare in un boccone** è 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. In ogni giornata la degustazione dei finger food è aperta al pubblico e la premiazione dei vincitori da parte di una prestigiosa giuria internazionale composta da cuochi professionisti e giudici **Word Chefs** (Associazione Mondiale dei Cuochi) esperti riconosciuti che, al termine della manifestazione, proclama il "**The Best Finger Food edizione 2016**".

Questa è la **5° Edizione Nazionale – 3° Internazionale del Concorso "Chef in punta di dita"**, una competizione che sempre più sta assumendo un riscontro positivo a tutti i livelli, nazionale ed internazionale, non solo per l'idea di una competizione importante del Nord Est a livello nazionale , ma perché è un'occasione di incontro professionale, un meeting specialistico, un'opportunità di promozione e aggiornamento per quanti lavorano nel settore della ristorazione a tutti i livelli. Si può dire con certezza che "**Chef in punta di dita**" è per gli chef giovani, e meno giovani, un momento importante per saperne di più sulle espressioni innovative e di tendenza della ristorazione, ponendo l'accento sul tema del Finger Food.

Il termine convenzionale del Finger Food, come espressione del cibo in punta di dita, è un fatto culturale tipico di molte territorialità italiane, e non solo. In qualche cultura, il cibo si mangia sempre con le mani, per esempio nella cucina etiope, nella tradizione musulmana (espressamente con tre dita), e nel subcontinente asiatico. Nelle tradizioni culinarie del nostro recente storico, un esempio di "Finger" sono i famosi "spuncioni" delle vecchie Hostarie veneziane (bacari), oppure i "tapas" tipici spagnoli, dove l'egemonia del dominio ispanico hanno influito nel nostro territorio alla diffusione di questa espressione culinaria. Un ritorno alla tradizione quindi, ma anche la conferma che il contatto diretto con il cibo può essere davvero una piacevole esperienza sensoriale. Anche il cibo detto "street food", cioè il cibo da strada, e tanto in voga nei giovani d'oggi può considerarsi "finger. Il "**Finger Food**" comunque, da un punto di vista professionale, è diventato un sistema culinario e gastronomico di alto valore dopo che fu presentato per la prima volta alle Olimpiadi Culinarie di Erfurt del 2000, e formalmente e a pieno titolo quindi quale "***programma di gara***", nel 2002 alla competizione dell' Expo-Gast di Salisburgo. In Italia grazie al **Consorzio Zafferano** e negli anni a seguire dall'**Ente Fiera di Padova**, si è potuto concretizzare l' attuale appuntamento, competizione di grande qualità e riconoscimento sia nazionale che internazionale. Il coinvolgimento diretto ed organizzativo della Federazione Italiana Cuochi nella sua 5^ edizione ha consolidato e legittimato a pieni voti ed il modo di fare ristorazione di qualità a tutti i livelli, educando il professionista a fare bene, sempre, anche in un boccone. Il Campionato di Padova di "Chef in punta di dita" all'interno di **Tecno&Food** a Padova Fiere, vuole riconfermare la nuova tendenza, in modo che la cucina del Finger Food, fredda o calda che sia, venga studiata e promossa da ogni professionista o chef d'Italia promuovendo un sistema di cultura gastronomica di tradizioni italiane in un "boccone" e ..... in punta di dita.

Al Servizio di voi Chef

Table Top Trade

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

Distributore Esclusivo:

WMF

SCHÖNWALD
Germany

A cura di **Simone Loi**
Responsabile Compartimento
Giovani FIC

La ricetta di *Antonio Cefalo*

RISO E TROMBETTE LIGURI PER UN CUOCO CAMPANO

di **Paolo Forgia**

Antonio Cefalo Nasce nel 1987 in provincia di Napoli e si diploma presso l'istituto alberghiero L. De Medici Ottaviano. Inizia a lavorare nel 2004 facendo varie esperienze in ristoranti e pasticcerie in Campania per poi intraprendere stagioni estive in Emilia Romagna, Liguria, Sardegna e Parigi. Fa parte dell'Unione Regionale Cuochi Liguri dal 2013 e dal 2015 è referente regionale del compartimento Giovani Liguria.

CURIOSITÀ

Trombette liguri: le trombette sono una qualità di zucchina tipica della riviera di ponente. La zucchina trombetta da giugno inizia a strisciare sul terreno e ad arrampicarsi dove trova appiglio, su canne e tutori, ma anche sui caratteristici pergolati delle case di campagna. Viene raccolta a uno stato vegetativo molto anticipato rispetto alla maturazione completa (più avanti possono venirne fuori delle belle zucche, di grandi dimensioni) e ricorda la trombetta che le dà il nome, con un aspetto tubolare e sottile, buona lunghezza e lievi rigonfiamenti alle estremità.

CHICCHI DI RISO CARNAROLI AZIENDA BOSCHETTI CON CREMA DI TROMBETTE LIGURI E GAMBERO VIOLA DI SANREMO MANTECATO ALLA VANIGLIA

Ingredienti:

gr 250 Riso Carnaroli, gr 400 Trombette liguri, gr 500 Gamberi viola di Sanremo, gr 100 Parmigiano reggiano, Stecche di vaniglia 1, Scalogno 2, Olio evo q.b., Brodo vegetale q.b., Sale q.b., Pepe q.b.

Procedimento per brodo vegetale:

- mettere in una pentola acqua fredda con 2 carote, 1 cipolla, 2 gambi di sedano e i ritagli della zucchina trombetta;
- fare cuocere a fuoco alto per circa un ora.

Procedimento per la crema di trombette:

- Pulire e tagliare a mirepoix le trombette
- Soffriggere le zucchine in olio extra vergine d'oliva con uno scalogno tritato.
- Bagnare con un mestolo di brodo vegetale e cuocere per circa 10-15 minuti.
- Frullare il tutto con un frullatore ad immersione.

Procedimento per olio aromatizzato alla vaniglia:

- Per 1 litro di olio extra vergine di oliva occorre una bacca di vaniglia precedentemente aperta con l'aiuto di un coltellino.
- Mettere la bacca all'interno del sacchetto sottovuoto per cottura con l'olio, cuocere alla temperatura di 50° per circa 30 minuti.
- Raffreddare immergendo la busta in acqua alla temperatura di 10-12 gradi fino a completo raffreddamento.
- Utilizzare l'olio aromatizzato dopo 24 ore dalla sua preparazione.

Procedimento per il riso:

- Fare un soffritto con olio e scalogno tritato. Metterlo da parte
- Tostare il riso a secco, aggiungere il soffritto e sfumare con il brodo vegetale.
- Far cuocere per circa 12-13 minuti girando di tanti in tanto.
- Aggiungere la crema di trombette e spegnere il fuoco per iniziare la mantecatura, con il parmigiano e l'olio aromatizzato alla vaniglia.

Conclusione e impiattamento:

- Per concludere scottare i gamberi precedentemente puliti in una padella antiaderente.
- Tagliate a julienne sottile una trombetta e condirla con olio sale e pepe.
- Adagiare il risotto sul piatto da portata, mettere i gamberi scottati e la julienne di zucchine condite.

www.graficatre.it

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

Cook Professional Manager
Le nuove competenze del cuoco professionista

di **Andrea Di Felice**

Uno dei protagonisti indiscussi nella società del terzo millennio è senza dubbio il cuoco professionista che, sempre più al centro dell'attenzione mediatica, deve saper soddisfare le esigenze sempre maggiori di una clientela molto più attenta, preparata, sensibile e costantemente informata nel campo della ristorazione. Tutto ciò è inserito, però, in un contesto economico di profonda crisi, che ha rimodulato ogni metodo di organizzazione lavorativa, mentre si richiedono allo Chef maggiori competenze gestionali e organizzative della cucina. La storia insegna che i cuochi sono sempre stati attenti alle trasformazioni sociali e con esse alle sempre mutevoli abitudini alimentari rimodulando, di conseguenza, l'organizzazione della cucina stessa.

Nei primi decenni del '900 si assiste ad un'organizzazione schematica del concetto di cucina, con una classificazione dettagliata delle ricette e del servizio e con la strutturazione di una "brigata di cucina" composta da molti cuochi, a cui veniva assegnata singolarmente una mansione da svolgere. Tutto ciò permise di gettare le fondamenta del nuovo miglior modo di fare ristorazione. Da allora ad oggi ci sono state tantissime trasformazioni sociali, economiche e tecniche di cui i cuochi contemporanei devono prendere atto e trarne le giuste considerazioni. I costi complessivi nella gestione del ristorante e la diffusa presenza di luoghi di ristorazione fanno sì che quel concetto di inizio '900, e con esso la stessa "brigata di cucina", sia un lontano ricordo. A differenza del passato, infatti, l'odierna figura del capo cuoco non può contare più sulla collaborazione di diverse figure professionali inserite in ampie brigate di cucina e sempre più spesso si trova ad operare con pochi collaboratori, ma con molte più mansioni gestionali da assolvere. Questa nuova condizione rende necessario rimodulare l'organizzazione della cucina e in primo luogo è necessario che lo chef assuma una nuova mentalità gestionale e organizzativa della stessa.

Andrea Di Felice

La carenza di personale deve essere compensata da un lato dall'utilizzo intelligente delle nuove tecnologie, che sono sempre più avanzate fino ad arrivare a quelle digitalizzate, e dall'altro dall'impiego di nuove tecniche di lavorazione e di cottura che permettono risultati eccellenti anche in condizioni organizzative precarie. Tutto ciò dimostra che le tecniche e gli strumenti di cottura non sono lo sfoggio di una moda dello chef ma al contrario rappresentano il necessario utilizzo nelle mutate condizioni organizzative delle cucine.

In questo contesto ristorativo trasformato radicalmente lo chef deve aggiornare le sue competenze e avere un'ampia "cultura professionale". Cultura intesa come "sapere", perché per trasmettere bisogna per prima cosa sapere e per conoscere bisogna approfondire, ragionare, ricercare, ascoltare, sperimentare, condividere e mettersi in discussione, senza mai smettere di coniugare e applicare insieme questi verbi perché mai come adesso cucinare significa sapere. Questa nuova professionalità è racchiusa nel concetto di "COOK PROFESSIONAL MANAGER" (CPM), ossia la "gestione scientifica della cucina" intesa come capacità organizzativa del settore a 360°, con competenze nella progettualità; dal lay out della cucina alla redazione del menù, dalla conoscenza delle tecnologie più avanzate alla padronanza delle tecniche e delle caratteristiche dei prodotti, dalla gestione degli acquisti e soprattutto alla capacità di gestione della, seppur limitata, brigata di cucina.

A nostro avviso il COOK PROFESSIONAL MANAGER (CPM) è la nuova figura di chef di cucina di cui il mercato della ristorazione ha bisogno e che sempre maggiormente richiederà.

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

Ristorazione collettiva: *se ne discute in Senato*

APPRODA IN PARLAMENTO QUESTO DELICATO ARGOMENTO

IN MATERIA DI ALIMENTAZIONE COLLETTIVA

di **Pietro Roberto Montone**
Vice Presidente Sud

Ristorazione collettiva, se ne discute in Senato con l'intento di dare una regolamentazione ad un settore oggi lasciato in balia delle onde. Basti dire che, chiunque oggi può aprire una impresa di ristorazione collettiva. Nessun obbligo particolare, compreso quello professionale. In prima fila a chiedere che sia normata la materia vi è la Federazione Italiana Pubblici Esercizi, da sempre attenta a questo segmento particolare della ristorazione. In Senato è in corso di discussione il disegno di legge n° 2037, concernente "Disposizioni in materia di ristorazione collettiva", con il quale si prova a fare chiarezza su un settore che ogni giorno serve ben cinque milioni di pasti. Fipe, che è stata sentita in audizione, ha sottolineato l'urgenza di una normativa specifica: "Sembrerà incredibile – dice Marcello Fiore, Direttore Generale di Fipe - ma al momento è possibile preparare e distribuire, magari da un centro cottura, decine di migliaia di pasti al giorno senza dover dimostrare di avere competenze specifiche, esperienza nel settore, adeguati titoli di studio o la disponibilità di specifiche professionalità". La ristorazione collettiva è un comparto importante dal punto di vista economico e occupazionale, un mercato da 6,6 miliardi di euro (2,8 miliardi per gestione diretta e 3,8 miliardi di appaltato). 1.400 le imprese operanti nel settore per 73mila lavoratori dipendenti. Nelle aziende la percentuale di appalto supera il 90%. "Un ambito - precisa Fiore - che interessa anche scuole e strutture di ricovero, ove non vi è al momento alcuna regola per la scelta dell'operatore al quale affidare la salute di studenti e pazienti". Da qui la richiesta di Fipe di prevedere un titolo abilitativo per l'esercizio dell'attività (Scia) che può essere rilasciato solo al sussistere di determinate condizioni, quali la presenza di un dipendente o consulente, preposto alla gestione tecnica, con uno specifico diploma di laurea in Scienza e Tecnologia della Ristorazione, Medicina Veterinaria o Medicina e Chirurgia specializzato in Igiene e medicina preventiva, con almeno tre anni di esperienza nel settore. Fipe propone inoltre l'adozione di disposizioni quali: l'obbligo per i committenti, pena la nullità del contratto, di valutare il costo del lavoro secondo le tabelle delle retribuzioni del settore elaborate dal Ministero del Lavoro; l'obbligo di rispettare il CCNL di settore sottoscritto dalle organizzazioni sindacali e datoriali; obbligo di assicurare l'idoneità dei locali nei quali viene effettuata l'attività di ristorazione ai fini igienico-sanitari e della sicurezza sul lavoro; la soppressione del ticket licenziamenti in caso di cambio di appalto. Non ultimo si chiede di incidere sul costo dei pasti che CAM, alimenti BIO, DOP, IGP e a chilometro zero fanno inevitabilmente lievitare.

© Foto Senkaya, Eduardo Gonzalez Diaz / 123rf

Le Miscele per Ristorazione

QUALITÀ SUPERIORE
Le Miscele del Gusto®

PASTA SMART
PASTA SMART Semola
GNOCCO SMART

bellani.com

Italmill®

✆ +39 030 7058 711
clienti@italmill.com

www.italmill.com

FIC in campo *nei 5 Continenti*

È LA PRIMA EDIZIONE DI QUESTO APPUNTAMENTO INTERNAZIONALE, CON 1.300 EVENTI IN 105 STATI, DOVE FIC PORTERÀ TUTTA LA SUA PROFESSIONALITÀ

I cuochi intervenuti alla conferenza stampa

Sono 1.300 gli eventi in programma dal 21 al 27 novembre per la Settimana della Cucina Italiana nel mondo. Tra gli obiettivi, far conoscere e diffondere le produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane. Prenderà parte all'iniziativa mondiale anche la Federazione Italiana Cuochi in prima linea. L'appuntamento rappresenta la concreta eredità di Expo Milano 2015 delle tematiche sviluppate anche dalla Carta di Milano come qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio e biodiversità. Il progetto, che si inserisce nel "FOOD ACT", il piano di azione per il sostegno al settore agroalimentare e alla cucina italiana, e nel Protocollo d'intesa sottoscritto a marzo dai tre ministeri Affari esteri e cooperazione internazionale, Politiche agricole alimentari e forestali e Pubblica istruzione, è stato presentato nelle scorse settimane a Villa Madama dal ministri Paolo Gentiloni (Esteri) e Maurizio Martina (Politiche agricole). All'incontro sono anche intervenuti il sottosegretario al ministero dello Sviluppo economico, Ivan Scalfarotto, e il direttore generale della Rai, Antonio Campo Dall'Orto. L'incontro è stato moderato dal giornalista Duilio Giammaria. L'evento di apertura avverrà a Washington, poi sarà la volta d Dubai, Bruxelles e Parigi. È evidente la disponibilità FIC nella partecipazione a simili eventi, che puntano a diffondere la cultura enogastronomica italiana nel mondo. In rappresentanza delle due importanti associazioni di cuochi intervenute erano presenti Enrico Derflingher (presidente di Euro-Toques International e Italia), Carlo Bresciani (vice presidente Fic), Roberto Rosati (vice segretario Fic), Simone Loi (Compartimento giovani Fic), Alessandro Circiello (presidente Fic Lazio e Media Public Affair Fic), Pietro Cervoni (segretario cuochi Roma Fic), Daniele Priori (membro Fic). FIC, infatti, sarà presente presso ambasciate e consolati in tutto il mondo per dare il proprio sostegno concreto all'iniziativa. In alcuni di questi contesti interverrà in prima persona anche il nostro presidente nazionale, Rocco Pozzulo. «La Settimana della cucina italiana è una grande iniziativa, - ha dichiarato Carlo Bresciani - noi della Fic abbiamo 100 cuochi che sono nel mondo, dalla Bolivia alla Bielorussia fino all'Olanda. Faranno eventi che promuovono la nostra cucina e i nostri prodotti». «In tanti ristoranti nel mondo - ha detto Alessandro Circiello - stanno organizzando tantissime iniziative per promuovere la cucina italiana. Saremo in prima linea, ci saranno centinaia di iniziative targate Fic. È fondamentale comunicare la cucina italiana, quella originale perché ce n'è tanta falsa». «È la prima volta - ha detto il Ministro Gentiloni - che la diplomazia entra in cucina insieme ai protagonisti del mondo del cibo. Si tratta di un'operazione diplomatica, politica e culturale con molti collegamenti in un settore che ha prodotto nell'export un introito di 37 miliardi e che entro il 2020 vogliamo portare a 50. Ma oltre al valore economico e culturale questa iniziativa avrà anche un valore sociale, perché il ricavato delle 334 cene previste sarà devoluto ad Amatrice e ai borghi laziali colpiti dal sisma». Per il Ministro Maurizio Martina la Settimana della Cucina Italiana nel mondo, evento che sarà replicabile, è la tappa di un percorso figlio dell'Expo. «Ma - ha sottolineato Martina - è stato frutto di un lavoro di squadra, come del resto in cucina non si può non essere squadra. I ristoranti hanno una potenza diplomatica enorme e questa iniziativa sul tema del cibo lascerà il segno». L'azione di squadra attivata dal ministero degli Esteri in collaborazione con il Mipaaf coinvolgerà tutti gli attori pubblici e privati che rappresentano la cucina italiana di qualità, istituzioni, sistema camerale, associazioni di categoria, scuole di cucina e reti dei ristoranti italiani certificati. Ma protagonisti non saranno solo i cuochi stellati e di fama internazionale perché a molti eventi prenderanno parte i giovani allievi. I numeri, infine, della Settimana: 1.300 eventi, 173 conferenze, incontri e dibattiti con gli chef, 98 eventi promozionali con i ristoranti italiani, 151 cooking show sulla cucina e master class, 334 degustazioni e cene a tema, 23 concorsi e premiazioni per la cucina italiana di qualità, 32 seminari tecnico/scientifici e accademici, 390 proiezioni di film e documentari, rappresentazioni teatrali e concerti legati al cibo, 32 mostre di design, arte e fotografia legate alla cucina, attività di comunicazione su tv, stampa e social media.

OROGEL
Food Service

OROGEL, il miglior e 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, scoprili tutti su www.orogel.it

L'impegno delle *Associazioni Provinciali*

di **Antonio Iacona**

SONO IN TUTTO VENTISEI LE ASSOCIAZIONI PROVINCIALI DI CUOCHI FIC CHE NEL LORO TESSERAMENTO HANNO INCREMENTATO DI OLTRE IL 20% IL NUMERO DI SOCI

Un risultato di cui giustamente i vari presidenti locali vanno particolarmente fieri e che raccoglie il plauso del presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo. Ed ecco l'incremento effettuato dalle 26 associazioni: **Ancona (+301%), Firenze (+162%), Ragusa (+93%), Treviso (+90%), Grosseto (+88%), Vicenza (+81%), Savona (+56%), Valtellina Valchiavenna (+48%), Macerata (+47%), Modena (+46%), Pavia (+46%), Bari (+42%), Livorno (+40%), Vulture (+37%), Latina (+37%), Barletta Andria Trani (+35%), Varese (+34%), Verona (+30%), Foggia Gargano (+28%), Associazione Germania (+27%), Venezia (+26%), Aosta (+23%), Associazione Belgio (+22%), Como (+22%), Brescia (+21%), Bergamo (+20%).**

"Sono estremamente felice di avere raggiunto un incremento del +20% rispetto all'anno precedente e tengo a sottolineare che il merito del successo, oltre alle molteplici iniziative nazionali FIC, è dei responsabili tesseramenti delle singole associazioni provinciali" dice il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Liguri, **Stefano Beltrame**, cui fa seguito il commento del presidente provinciale di Savona, **Gregorio Meligrana**: "Abbiamo lavorato molto sul nostro bacino, soprattutto con i ragazzi degli istituti alberghieri mettendo in atto molte opere sociali. La gente crede di più in noi".

"Abbiamo cambiato mentalità, cercando di stare in linea con le nuove indicazioni del presidente nazionale – dichiara **Luca Santini**, presidente cuochi Ancona –. Perché tesserarsi? La risposta è stata "formazione gratuita", con il tesseramento hanno un corso in omaggio nel calendario degli aggiornamenti professionali. Seby Sorbello e Rocco Pozzulo mi hanno dato il giusto impulso. Poi, eventi di aggiornamento non solo a Senigallia ma anche a Loreto, Jesi, Fabriano. Ho affiancato al Vicario Walter Borsini due vicepresidenti di area: Serena D'Alesio (Fabriano) e Simone Baleani (Jesi-Portonovo) e al segretario Roberto Mantoni un vicesegretario, Paolo Piaggesi, oltre a Simona Cicetti, per le pagine social e il sito. La squadra è coesa e lavora in armonia".

"Nelle associazioni – dice **Franco Di Grandi**, presidente Ragusa – si può fare tanto, bastano la volontà, l'umiltà e lo stare vicino alle esigenze dei soci. Coinvolgerli è il primo passo da fare. Il singolo può fare molto, ma solo se è supportato dal gioco di squadra".

"Ho avuto più tempo – aggiunge **Angelo Mazzi**, presidente Firenze – per seguire i miei associati. Problemi di salute superati, abbiamo iniziato grazie a persone competenti nella comunicazione coi soci. Abbiamo inserito più attività in programma. Anche quest'anno prevediamo un ulteriore incremento".

"Sono presidente da due anni – dice **Fiorenzo Cazzola**, cuochi Vicenza – e già l'anno scorso abbiamo lavorato e seminato bene, ottenendo più soci. Abbiamo lavorato tanto anche con le scuole e i ristoranti e il dato positivo è che si sentono più coinvolti su tutto il territorio".

"Abbiamo lavorato tanto sul territorio – conferma **Gabriella Costi**, presidente Modena – mettendo in atto una politica di vicinanza al cuoco: corsi di aggiornamento, contatti continui per qualunque esigenza. Prevediamo incrementi anche per il 2017. Lavorare sul territorio è molto impegnativo, soprattutto perché qui abbiamo una cucina riconosciuta a livello internazionale e dobbiamo avere molta credibilità. Ringrazio per il supporto il segretario Giancarlo Querzé, sempre disponibile e tempestivo. I cuochi modenesi finalmente si stanno riscattando. Il territorio è fatto dalle persone, oltre che dai prodotti".

"Innanzitutto – spiega **Mario Becciolini**, cuochi Pavia – l'incremento è stato dettato da più tempo per me a disposizione. Ci siamo mossi con i colleghi per promuovere l'associazione. Il contatto umano conta. Questo mese abbiamo cominciato a coinvolgere anche l'Oltrepo pavese. Le nostre previsioni ci dicono che ci sarà un ulteriore aumento, anche con la promozione nelle scuole. Il nostro presidente nazionale ha fatto molte cose nuove e questo viene apprezzato".

"Abbiamo applicato una politica a favore dei soci – dice **Francesco Lanza**, cuochi Bari – e abbiamo prodotto attività interessanti. La cosa importante è che ci stiamo sempre più aprendo al territorio con un ritorno di immagine positivo per i nostri associati. Ci apriamo all'esterno e catturiamo l'interesse dei professionisti della ristorazione, con corsi di formazione e di aggiornamento, convegni e incontri didattici".

"Un impegno maggiore dell'associazione sul territorio – dice **Romeo Tarcisio Palumbo**, presidente già da due mandati dei cuochi Vulture Melfese – ci ha consentito di avere questo riscontro positivo. Ce la metteremo tutta perché anche nei prossimi mesi ci possa essere un ulteriore incremento di tesserati".

"Il dato positivo – dice **Iginia Carducc**i, cuochi Macerata – è che abbiamo lavorato di più con la formazione e si è creato un interesse maggiore verso la nostra associazione. Abbiamo sempre mantenuto lo spirito di amicizia che ci contraddistingue e che viene sempre fuori, come nel caso delle iniziative a favore dei terremotati".

"Abbiamo creato diversi eventi e corsi di formazione – dice **Luigi Lombardi**, cuochi Latina – e l'interesse nei confronti dell'associazione è cresciuto ed i soci crescono con noi, perché li coinvolgiamo".

"Proviamo grande soddisfazione per il lavoro svolto – è la risposta di **Gianluca Masullo**, presidente Cuochi Valle d'Aosta – e ciò che abbiamo seminato lo stiamo raccogliendo. Ma il lavoro è ancora tanto e non ci fermiamo".

"Abbiamo collaborato sempre più con i soci – dice **Girolamo Elisir**, presidente cuochi Varese da 5 mandati – e abbiamo fatto corsi di aggiornamento e siamo sempre presenti. Anche le previsioni per l'anno nuovo sono positive e abbiamo avviato la collaborazione con le scuole alberghiere e con sempre più professionisti".

"Il grande lavoro fatto da un gruppo coeso di amici, prima, e di professionisti, poi, porta a questi risultati – dichiara con soddisfazione **Andrea Mantovanelli**, presidente cuochi Verona da due anni – e poi una buona pianificazione dei nostri progetti e la loro successiva applicazione ha portato alla crescita dei nostri soci".

"Il fatto di confermare questa crescita non è facile – aggiunge **Franco Alessi,** presidente cuochi Brescia – e speriamo di incrementare ulteriormente. Abbiamo già iniziato a promozionare le nostre iniziative. Poi bisogna mantenere i risultati. Bisogna fare tante attività perché gli associati sono esigenti".

"Frutto dell'impegno di tutti noi e dell'attività svolta sul territorio – spiega **Mario Falco**, cuochi Foggia Gargano –. Abbiamo fatto un bel lavoro, soprattutto di supporto agli iscritti".

"Con immenso piacere otteniamo questo risultato e andiamo avanti" conclude **Renato Cattapan**, cuochi Venezia.

"Mi congratulo - dice **Cesare Chessorti**, presidente cuochi Como - con tutto il consiglio direttivo dell'Associazione per il lavoro svolto durante l'anno 2016, non solo per tutti gli impegni istituzionali, ma soprattutto per l'impegno svolto nel sostegno diretto agli associati, alle iniziative benefiche, alle nuove iniziative come i due nuovi sodalizi costituiti in questo anno: le Lady Chef e gli Junior Cooks di Como, insieme al nuovo cerca e offro lavoro. Tutto questo ha contribuito a un consistente aumento di associati, siamo in 416, un numero per la nostra associazione di tutto rispetto. Tutto il consiglio è unito per ripetere e consolidare gli impegni presi in questi anni e augura tanti auguri di buone feste. One team one dream!"

"L'incremento - spiega **Delia Ghilotti**, cuochi Valtellina Valchiavenna - è dovuto ad una nuova consapevolezza di vita associativa, tenendo in considerazione anche gli allievi delle scuole alberghiere che danno nuova linfa al lavoro dell' associazione".

"Dall'inizio del 2016 ad oggi, per la Delegazione FIC del Belgio sta per concludersi un anno di consolidamento e di crescita, sia per il continuo aumento degli associati che per le attività svolte e quelle che si svolgeranno prossimamente con nuove importanti iniziative - dice il presidente **Pino Nacci** - e sono davvero numerosi gli eventi da ricordare e quelli in programmazione: collaborazioni con le scuole alberghiere, cene di solidarietà e anche la partecipazione alle Olimpiadi di Erfurt".

"La nostra Associazione - aggiunge **Mario Edoardo Carta**, presidente Cuochi Livornesi - negli ultimi anni ha investito sulla comunicazione, cercando di instaurare buoni rapporti con le varie realtà locali legate al mondo della gastronomia. Ha curato la comunicazione attraverso la pagina Facebook, in occasione del congresso nazionale ed in occasione di un corso di formazione sulla pasticceria da ristorazione con il Maestro Giuseppe Giuliano. Speriamo di lavorare con la stessa energia anche quest'anno".

"Un risultato - dice **Nino Russo**, presidente della Delegazione FIC Germania - ancora più importante se si considera che la nostra Delegazione è anche un punto di riferimento per tantissimi cuochi italiani che lavorano qui, nostri associati, e che rappresentano il biglietto da visita della nostra cucina".

"Un risultato – dice **Alcide Candiotto**, presidente cuochi Treviso – dovuto al lavoro di squadra con compiti e ruoli ben delineati per ciascuno di noi, che porta avanti un progetto. Abbiamo gruppi di lavoro sulla pizza, sui giovani, sulle lady chef, sulla salute della cucina e sulla solidarietà. La base importante è comunque la formazione per professionisti, per allievi e per amatori".

"Il successo dell'associazione grossetana – spiega il presidente di Federcuochi Grosseto **Paolo Santi** – lo dobbiamo prima di tutto ai nostri soci che in questo ultimo anno si sono impegnati molto per promuovere questo gruppo. Abbiamo suddiviso la provincia grossetana in varie zone così da riuscire a intervenire capillarmente e il risultato è stato eccellente. Abbiamo inoltre raddoppiato le iscrizioni, un risultato frutto di molte attività tra cui corsi rivolti a non professionisti e ai nostri iscritti; ancora siamo intervenuti sul logo sistemandolo e riproponendone uno nuovo. Grazie ai suggerimenti del direttivo nazionale abbiamo chiuso l'anno in modo più che positivo.

"Il notevole impegno, del rinnovato Consiglio Direttivo e della nostra Segreteria, orientato verso la costante informazione e formazione specifica per gli appartenenti al settore della ristorazione e della pasticceria, oltre che alla collaborazione diretta con le maggiori aziende del comparto eno-gastronomico maggiormente rappresentative del territorio, ci ha permesso di raggiungere il gratificante obiettivo dell'incremento del numero degli iscritti per il 2016", dice **Michele Erriquez**, presidente cuochi e pasticceri Barletta Andria Trani.

"Il nuovo corso della FIC - commenta **Roberto Benussi**, cuochi Bergamo - ha stimolato gli associati, che da molto non rinnovavano la tessera, a tornare nella grande famiglia delle berrette bianche. Inoltre abbiamo recepito un grandissimo interesse da parte delle scuole e la vicinanza dei ristoratori del territorio. Non ultimo è lo sforzo del mio direttivo, sempre più motivato a far bene".

Libri & *Cucina*

Un cuoco costava più di un cavallo: *L'avventura dei cuochi nella storia della cucina italiana*

di Carlo G. Valli - € 16,00

Così aveva curiosamente scritto Plinio il Vecchio nel I° secolo a. C. Il libro racconta la Storia dei cuochi seguendo, come testimonia Gualtiero Marchesi nella prefazione, "l'evoluzione storico-culturale della cucina del gusto".

Il cuoco viene da lontano, da quando il mangiare è divenuto cucinare. Dal tempo di Grecia e di Roma allorché si saliva nell'agorà e nel foro per reclutarlo e, secolo dopo secolo, fino ai nostri giorni. Fra testimonianze, cronache, aneddoti, ricette, figure e nomi di cuochi si cerca di descrivere l'essenza del cuoco-professionista e del cuoco-uomo, che da specialista di cucina è salito nella scala sociale fino a diventare gestore d'impresa. Il cuoco è sempre un testimone cui oggi si guarda come a chi è affidato il futuro della cucina italiana proiettata nel mondo con la responsabilità e l'impegno che ne conseguono.

(L'autore Carlo G. Valli, consulente e docente di marketing e comunicazione, si occupa attivamente di tradizioni popolari e di storia degli alimenti. Ne sono testimonianza gli oltre quaranta volumi scritti e stampati da diverse case editrici. Voglio ricordare, tra i vari argomenti trattati: Pasta nostra quotidiana (1991 Muzzio) - Piatti da salvare della cucina Italiana (Cierre 2002) Storia della pentola (con Eugenio-Medagliani, Biblioteca Culinaria 2004) Marchesi si nasce (Rizzoli 2010).

L'equazione del gusto - Guida all'esperienza consapevole del cibo

di Alex Revelli Sorini - Susanna Cutini - Seby Sorbello - Ali&no Editrice

"Quella che vi proponiamo è una guida al gusto che, partendo da una formula semplice e condivisibile, sviluppa un approccio esperienziale e sensoriale alla cucina. L'equazione che abbiamo elaborato, ugualmente utile per l'operatore e l'appassionato del settore food, permette di avvicinarsi con consapevolezza sia al cibo di strada che ai piatti gourmet".

Associazione Cuochi Baresi

Un incontro per conoscere i disturbi dell'alimentazione

L'**Associazione Cuochi Baresi** ha lasciato le proprie cucine per aprirsi al territorio, per affrontare temi delicati e complessi come i disturbi dell'alimentazione. Titolo dell'incontro che si è tenuto lo scorso 25 ottobre presso la sala conferenze dell'Ipssar Alberghiero Molfetta è stato: "Rapporto con il cibo: benessere, ordine, disordine, paura, rigore e controllo". A far luce nei meandri delle problematiche legate all'alimentazione il dirigente psicologo del Consultorio di Corato, **Filippo Ferrara**. A fare gli onori di casa il dirigente scolastico Ipssar Alberghiero Molfetta, **Antonello**

Natalicchio, il Presidente dell'Associazione Cuochi Baresi, **Francesco Lanza**, e il presidente dell'Unione Cuochi Puglia, **Michele D'Agostino**.
L'iniziativa si inserisce in un progetto più ampio che vede l'Associazione Cuochi Baresi aprirsi al territorio parlando di alimentazione e cibo non solo dal punto di vista gastronomico, ma anche come fattore di benessere.

"Non è una scelta a caso come Associazione, – ha detto il presidente Lanza – vogliamo parlare di cibo a 360 gradi, non solo ai nostri associati o ai professionisti del settore, ma anche ai cittadini. Per questo stiamo organizzando iniziative con l'Associazione che consentano di guardare all'alimentazione in maniera mirata ed il nostro primo appuntamento è stato su quelle patologie come l'anoressia o la bulimia, che sono strettamente collegate al cibo e allo stato psicologico di una persona". Lanza ha aggiunto: "Abbiamo inteso fare questo primo incontro presso l'Istituto alberghiero, sia per la collaborazione che da sempre abbiamo, ma anche perché è la scuola che sta formando i futuri operatori del settore della ristorazione, perché i giovani possano da subito comprendere le varie sfaccettature che una buona o cattiva alimentazione possono portare e anche all'importante ruolo di benessere che il cibo porta". Chiaro, preciso e senza giri di parole l'intervento di Filippo Ferrara, che ha spiegato che "l'anoressia e la bulimia rientrano nella sfera delle malattie psichiche, tanto che nelle Asl ci sono delle equipes che si occupano proprio dei disturbi dell'alimentazione". Poi, partendo dal concetto che l'alimentazione è un bisogno, ma è anche un desiderio che presuppone un godimento, per chi soffre di anoressia (problema molto più diffuso fra le donne), "il mangiare – ha continuato Ferrara – viene visto come un attacco alla festosità del corpo. Il soggetto anoressico non vuole dipendere da niente e da nessuno. Lo stimolo della fame è vissuto come enfasi della privazione. Il malato anoressico non cerca la morte, ci duetta". Mentre invece i soggetti bulimici si iperalimentano, fanno delle grandi abbuffate quasi a cercare una sorta di perdizione, che li porta alla perdita di controllo e ai conseguenti malesseri.
Un incontro, insomma, molto interessante perché ha consentito agli operatori del settore di guardare al cibo al di là delle padelle e dei tegami, al di fuori del loro mondo abituale, perché con la loro professione, con il loro lavoro possano in qualche modo alleviare questa sofferenza, anche se ci sono meccanismi mentali che vanno oltre la preparazione di piatto bello a vedersi e gustoso a mangiarsi.

Rosanna Buzzerio

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

60 ricette

Entra in
www.unileverfoodsolutions.it
e registrati nella sezione My UFS.
Scopri tante buone idee
a portata di click!

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 ricettazioni **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.**

VINCI DI GUSTO

Registrati al sito 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

Per questi e molti altri contenuti registrati nella sezione MyUFS Italia digitando il link www.unileverfoodsolutions.it/user/login o accedi direttamente al concorso scannerizzando il QR Code.

Associazione Cuochi Bergamaschi

"6° Trofeo Baroni 2016" per ricordare il Maestro Fiorenzo

Presso la Fiera Campionaria di Bergamo, l'1 novembre, si è svolto il "6° Trofeo Fiorenzo Baroni 2016". L'evento, organizzato dall'Associazione Cuochi Bergamaschi (della Federazione Italiana Cuochi), con il patrocinio della Camera di Commercio di Bergamo, consiste in un Concorso di cucina calda individuale ad eliminazione. Dodici cuochi di diversa età e provenienza si sono sfidati in 3 batterie da 4 concorrenti. I primi classificati di ogni batteria, più un concorrente ripescato in base al punteggio, hanno gareggiato poi per la finale a quattro. Ogni batteria ha un "paniere misterioso" ad estrazione casuale di prodotti alimentari che i concorrenti dovranno utilizzare per creare il proprio piatto. Ingredienti, comuni a tutti ed obbligatori in ogni batteria, sono stati: i Galletti Vallespluga, il riso Salera e una fetta di Branzi. Ogni concorrente ha avuto a disposizione un'ora di tempo per pensare e realizzare il proprio piatto in 6 mezze porzioni d'assaggio e un piatto finito da porzione intera per la valutazione oggettiva della presentazione della ricetta. In giuria: Carlo Cranchi, Presidente Unione Cuochi Regione Lombardia FIC; Francesco Gotti, Chef Bobadilla, già 4° Classificato al Global challenge mondiale WACS e Team Coach Nazionale Italiana Cuochi (team jr); Sergio Mauri, Chef Patron stellato comense e vicepresidente Ass. Cuochi Como; Claudio Prandi, Chef stellato del Lario e vicepresidente Ass. Cuochi Lecco; Ezio Gritti, Chef stellato bergamasco appena rientrato da Bali. I Giudici, per ogni preparazione, hanno valutato: gusto (max 50 p.ti), estetica (max 20 p.ti), corretta lavorazione e postazione di lavoro (max 10 p.ti), scarti di lavorazione (max 10 p.ti), innovazione (max 10 p.ti), per un totale massimo di 100 p.ti. I concorrenti sono stati seguiti passo passo da commissari di cucina e giuria e hanno dovuto dimostrare professionalità nella preparazione dei piatti. A passare in finale sono stati:
Stefano Ghisleni, dell'Ass. Cuochi di Bergamo, Primo Classificato 1ª Batteria con: Riso, Galletto e Branzi; pancetta croccante ed aria di Parmigiano; Piatto Finale: Raviolo ripieno di Galletto, riso, salsiccia e Branzi; gocce di basilico e spuma di ricotta.
Nadia Mazzoleni, dell'Ass. Cuochi di Bergamo. Prima Classificata 2ª Batteria con: Morbido al Riso e Branzi e Galletto in due consistenze; Piatto Finale: Risotto al Val Caleppio con scaglia di Branzi, quenelle di ricotta e basilico e Galletto croccante.
Luca Piccinelli, dell'Ass. Cuochi Brescia. Primo Classificato 3ª Batteria con: Risotto mantecato allo strachetun, crema di zucca e maggiorana, terrina al broccolo e Galletto, cotechino e Branzi; Piatto Finale: Riso al salto e ricotta, insalata di Galletto, salsa al Branzi e pasta di salame croccante.
Ripescato come 4° punteggio più alto: **Mahedi El Omari**, Ass. Cuochi Bergamo, ripescato come quarto finalista con: Riso mantecato alla bietola, fonduta di zola e Branzi, Galletto in tempera al profumo di rosmarino; Piatto Finale: Arancino di Riso al Val Caleppio con cuore di Branzi e pasta di salame e Galletto allo scalogno e vino rosso.

Primo Classificato, Trofeo Baroni 2016 + premio di 500€: **Luca Piccinelli** Romantic Hotel Relais Mirabella Cusane d'Iseo (BS).
Secondo Classificato, premio di 300€: **Stefano Ghisleni** Ristorante Morlacchi Bottanuco (BG)
Terza Classificata, premio di

100€: **Nadia Mazzoleni** del Ristorante dell'Hotel Settecento di Presezzo (BG)
Tutti i partecipanti hanno ricevuto l'attestato di partecipazione all'evento, uno strumento di cottura Pentole Agnelli e il box prodotti Azienda Agricola Salera.
Si ringraziano Galletto Vallespluga, Pentole Agnelli, Azienda Agricola Salera e Casera Monaci, METRO cash&carry ITALIA per l'importante contributo alla manifestazione in qualità di partner dell'Associazione.

Chi era Fiorenzo Baroni:
Un vero Maestro a cui molte generazioni di cuochi non possono che essere grate. Cuoco di altri tempi (interessato più ai fornelli che all'apparire), Fiorenzo è stato certamente fra i professionisti che maggiormente hanno contribuito ad un salto di qualità negli ultimi decenni della ristorazione italiana, in particolare di quella lombarda. Cofondatore dell'Associazione Cuochi Bergamaschi, di cui è stato a lungo presidente, e poi dirigente degli organismi regionali e nazionali (era componente del Consiglio nazionale della Federazione Italiana Cuochi), vincitore di numerosi concorsi nazionali e internazionali, dopo una lunga esperienza in alberghi e ristoranti come chef, dal 1987 aveva deciso di occuparsi di formazione, negli ultimi tempi anche con l'Accademia del Gusto dell'Ascom di Bergamo. Oltre a insegnare, collaborava con varie riviste gastronomiche ed è stato autore di diversi libri di cucina.

Unione Regionale Cuochi Lucani

Semana de la cocina italiana 2016 en Buenos Aires

Successo per la settimana della cucina italiana 2016 di Buenos Aires, giunta alla IV edizione e che è stata una vera celebrazione dei piatti tipici dell'Italia, in particolar modo la gastronomia lucana ha avuto un posto di rilievo grazie agli Chef Vito Amato e Giovanni Battista Guastamacchia che hanno presentato un menù a base di prodotti tipici regionali. La Basilicata c'è e ha dimostrato di godere di vere eccellenze. Tanti i lucani che hanno ricordato sapori e odori della nostra terra presso il ristorante BELLA ITALIA a Buenos Aires, l'atmosfera calda, i piatti prelibati come le lagane e ceci, lo sformatino di patate, tartufo e vellutata di pomodoro al basilico, olive di Ferrandina, il cake alle mandorle con cuore di arancia staccia e salsa alla vaniglia. Numerosi gli ospiti d'onore, come il giornalista enogastronomico Pietro Sorba, il presidente del Consiglio Regionale della Basilicata Franco Mollica, tutto ha reso l'evento impeccabile. Sono stati giorni intensi, oltre 10 mila presenze, tra degustazioni, lezioni di cucina, musica dal vivo e altre attività, dal 30 agosto al 2 settembre gli Chef lucani hanno portato in alto la cultura gastronomica della regione Basilicata. Buenos Aires ha fatto battere il cuore ai nostri chef, a rendere memorabile la "spedizione" è stata l'associazione forenzese che ha accolto nobilmente i suoi connazionali, mettendo a disposizione quello che avevano, deliziando il palato con i piatti cucinati al momento da Vito e Giovanni Battista e così tra crostini, peperoni cruschi, salsiccia, fusilli, qualche abbraccio e grandi sorrisi, giunge al termine un viaggio che sarà difficile dimenticare, ma i progetti in cantiere dei cuochi regionali sono tanti, la valorizzazione del Made in Basilicata è in forte crescita, quindi non ci resta che attendere le future novità.

Geraldine Liberatore

Unione Regionale Cuochi Lucani

I Lucani dal Vulture alle Ande con lo Chef Giuseppe Sciaraffa

Dal 4 all'11 settembre si è svolto a Lima, in Perù, il Festival della tipicità lucana, organizzato dall'Associazione degli Italiani in Perù, dal Dipartimento delle Politiche agricole e forestali della Regione Basilicata, con l'ausilio del Maestro Giuseppe Sciaraffa e la fattiva collaborazione dei produttori lucani. L'obiettivo era quello di mantenere vivo il legame con i nostri connazionali e promuovere nello stesso tempo le nostre eccellenze agroalimentari oltreoceano. Il Maestro Sciaraffa, Chef di cucina di notevole caratura e sopraffino pasticcere, ha avuto a sua disposizione il meglio dei prodotti lucani, il miele, il pecorino, l'Aglianico, l'olio extra vergine, la pasticceria secca, la pasta di semola, i peperoni secchi ed altre prelibatezze, con cui ha potuto realizzare diversi cooking show ed una serata di gala presso l'Ambasciata italiana a Lima, che affascinato tutti gli intervenuti. L'evento è stato trasmesso dalle televisioni più importanti della capitale sudamericana ed è stato pubblicato su tutti i quotidiani dello Stato, commentato positivamente dai critici gastronomici del posto, come un'opportunità di approfondimento e graduale acquisizione della Dieta mediterranea.

Antonio Vaccaro

GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Bacco	Ilary Rey	095/7722865 - info@baccosrl.com	www.baccosrl.com	55
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	35
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	39
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	33
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	84
Il Salone di Origine		fiera@vitaincampagna.it	www.vitaincampagna.it/fiera	77
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2, 4, 5
Italmill		030 7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com	59
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	81
Metro Italia			www.metro.it	79
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	61
Senna	Marcello Tassinari	366.5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	25
Sirman	Laura Bernardello	049 9698666 info@sirman.com	www.sirman.com	75
Staff Ice System			www.staff-ice.com	43
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	21
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	53
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	66, 67
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	57
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	15

Unione Regionale Cuochi Calabria

5° Concorso Gastronomico "Saperi e Sapori"

Quando si tratta di mettersi in gioco, i ragazzi allievi degli Istituti professionali di stato per enogastronomia e ospitalità alberghiera sono sempre pronti a dare il massimo delle loro capacità, affrontando con serietà e dedizione ma anche in modo sereno la competizione. Nell'ambito della fiera degli sposi che la Oceania fiere organizza a Catanzaro, con la collaborazione tecnica dell'Unione Regionale Cuochi Calabria, che si è occupata della nomina dei giudici di gara reclutati tra gli appartenenti alla FIC, si è svolto il 5^ concorso gastronomico "Saperi e Sapori" , che ha visto protagonisti i sei migliori piazzamenti delle ultime due edizioni: IPSSAR di San Giovanni in Fiore, Cosenza, Praiamare, Soverato, Vibo Val. Condofuri. Le squadre formate da tre alunni per scuola hanno affrontato due gironi eliminatori, dove i vincenti hanno avuto modo di competere nella finale del 13 ottobre. In rappresentanza dei due Istituti si sono sfidati ai fornelli le due squadre formate da tre giovani promesse della cucina calabrese. I ragazzi si sono subito immedesimati nell'azione. Si sono dimostrati capaci di gestire in modo corretto lo spazio cucina, realizzando degli straordinari piatti, valorizzando tanto i prodotti della terra che del mare con particolare attenzione al territorio d'appartenenza (patate, funghi porcini, peperoncino, caciocavallo silano, polipo). I piatti presentati sono stati, per l'IPSSAR di San Giovanni in Fiore: Tortino di patate e porcini su letto di crema di zucca e fonduta di caciocavallo silano; per l'IPSSAR di Soverato: Ricciolo di polipo su crema di patate. Unanimi sono stati i riconoscimenti per tutti i ragazzi partecipanti che hanno saputo cogliere lo spirito di confronto e apprezzato il momento di scambio professionale con i diversi colleghi competitor. I giudici intervenuti sono stati concordi nel verificare che, nell'ambito del percorso formativo degli Istituti alberghieri crescono delle eccellenze.

Il Presidente U.R.C.C.
Francesco Corapi

Unione Regionale Cuochi Campani

San Francesco Caracciolo celebrato dall'Unione dei Cuochi Campani

La costiera Amalfitana capitale per un giorno della gastronomia campana. Lo scorso 18 ottobre a Vietri sul Mare sono giunte ben 279 berrette, tante accompagnate anche dai familiari, per rendere omaggio al Santo Patrono dei Cuochi, San Francesco Caracciolo, e per trascorrere una giornata in spirito sereno e di fratellanza. Come spiega il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania, **Luigi Vitiello** "l'evento regionale è stato organizzato in questa data perché da quest'anno il 13 ottobre, giorno in cui cade la festa del Santo, si è deciso di andare tutti nella sua patria a Villa Santa Maria (Chieti). I colleghi dell'Associazione Cuochi Salerno hanno scelto una location di prestigio, carica di storia e dove la creatività artigiana dei ceramisti e quella gastronomica dei cuochi trovano qualificati livelli espressivi. E che la scelta sia felice lo dimostrano anche le tante adesioni giunte". Il Presidente Vitiello quindi ha aggiunto: "La giornata è stata altresì occasione per affrontare le problematiche della categoria fortemente tesa ad interpretare nella maniera migliore l'eccezionale valore delle risorse agroalimentari tipiche del *Made in Campania*, con l'avvio dello slancio che porterà all'organizzazione a Napoli del Congresso Nazionale FIC il prossimo anno. Con l'aiuto del Comune e degli altri enti ospiteremo un evento che vedrà giungere in città centinaia di cuochi da tutto il mondo".

Come da programma, tutti i partecipanti in divisa di gala si sono ritrovati in piazza Matteotti per poi procedere in corteo per le strade cittadine. Le associazioni cuochi della Campania, (otto ovvero Avellino, Benevento, Salerno, Caserta, Napoli, Torre del Greco, Stabiese Equana e Monti Lattari e Penisola Sorrentina) precedute dai loro gonfaloni e accompagnate dal gran concerto bandistico della città di Vietri sul Mare, si sono portate presso il municipio della bella cittadina salernitana. E davanti al portone del palazzo comunale c'è stato il saluto sentito del primo cittadino, Francesco Benincasa, e di tutta l'amministrazione comunale. Il primo cittadino ha avuto parole di elogio per i cuochi sottolineandone l'importanza in un contesto turistico come quello della costiera amalfitana. Subito dopo il corteo, accompagnato dal sindaco in fascia tricolore, si è mosso verso la chiesa parrocchiale di S. Giovanni Battista ove il padre spirituale dei cuochi italiani, Pierpaolo Ottone, unitamente a don Egidio Genovese e a don Mario Massullo, ha concelebrato la Santa Messa. Al termine del rito religioso, Ciro D'Elia, a nome dei cuochi salernitani ha presentato al popolo la sacra immagine di San Francesco Caracciolo. Si tratta di un dipinto realizzato dal Maestro Gianluca Cavallo di Sala Consilina. Dopo le foto ufficiali, i cuochi hanno visitato le artistiche botteghe di ceramica di Vietri sul Mare ed in particolare la storica ceramica Solimene. Poi, pranzo di gala al "Lloyd's Baia Hotel" con le autorità civili e religiose. Presenti numerose aziende campane che hanno fatto saggiare i loro prodotti utilizzati anche per preparare il pranzo. Premiati nell'occasione quanti hanno collaborato con l'Associazione Cuochi Salerno nell'organizzare un evento curato nei minimi dettagli. "Un grazie alle autorità locali – ha concluso il Presidente Vitiello – ma soprattutto ai colleghi dell'Associazione Cuochi Salerno, Presidente Alfonso Benincasa e Segretario Clemente Gaeta in testa, per averci agevolato in tutte le problematiche facendoci trascorrere una giornata straordinaria. Ho visto tanti amici sia del Consiglio direttivo dell'Associazione Cuochi Salerno, che semplici soci, impegnarsi in tutti i modi per accogliere al meglio i colleghi provenienti da altre province. Alla fine tutti sono andati via soddisfatti e questo era lo spirito su cui abbiamo fondato questo evento".

Pietro Roberto Montone

Unione Regionale Cuochi Campani

Olimpiadi: medaglie per i Cuochi Campani

Sono arrivati prestigiosi riconoscimenti anche per alcuni dei componenti dell'Unione Regionale Cuochi Campani.
Giornate di gare e di battaglie nelle diverse categorie, che sono state così premiate:
Domenico Lucignano 3 medaglie d'oro e campione olimpionico categoria live carving e categoria D1
Simone De Stefano medaglia bronzo categoria Culinary Art
Giuseppe Spina medaglia d'argento categoria Culinary Art
Ciro De Marino medaglia bronzo categoria Culinary Art
Mario Cerqua medaglia bronzo categoria Culinary Art

Unione Regionale Cuochi Emilia Romagna

Medaglia di Bronzo per i Cuochi Emilia Romagna

Grande determinazione per la partecipazione dell'Equipe Ufficiale Cuochi Emilia Romagna all'edizione 2016 delle Olimpiadi di Cucina, svolte ad Erfurt in Germania, che ha visto gli chef: **Simone Magnanini** di Reggio Emilia, **Fabrizio Capannini** di Ravenna, **Cosimo Naglieri** di Cesena, **Cosimo Chiarelli** di Forlì, **Marco Frassante** di Rimini, in prima linea. Al seguito due giovani leve, **Thomas Piccinini** e **Nicola Macchion**, oltre allo chef intagliatore **Michele d'Alessandro** e allo chef **Morris** di Modena. "Questa volta, per un attimo, ho pensato che non ce l'avremmo fatta a presentare il tavolo completo – dice il team manager Gabriella Costi – poiché pochi giorni prima della partecipazione il pasticcere ha dato forfait per motivi familiari e ci siamo ritrovati a ristudiare il programma in base alle nostre conoscenze e capacità, escluso la pralineria curata dello chef Massimo Campioli di Modena. Nonostante il grave problema, la squadra ha comunque fatto quadrato e si è rimboccata le maniche, il capitano Magnanini e Capannini si sono cimentati nella difficile arte della pasticceria per riuscire a completare il tavolo e il successo è stato assicurato. Per noi – conclude Costi – il successo non è l'ottenimento di una medaglia, che sì dà valore al lavoro svolto e a tutti i sacrifici fatti, ma essere riusciti a lavorare in gruppo in modo armonioso e collaborativo, senza nessuna prima donna".
Il gruppo è così tornato a casa con la medaglia di bronzo e anche per questo ringrazia le aziende che hanno supportato questa trasferta, in particolar modo l' "Acetaia Leonardi" di Corlo di Formigine , il caseificio "Val Dolo" di Romanoro di Frassinoro e l' Albergo Ristorante "Al Ciocco" di Farneta di Montefiorino, che ha ospitato l'Equipe durante la preparazione pre partenza.

PALERMO

Il Culinary Team Palermo alle Olimpiadi

Il **Culinary Team Palermo**, anche in questa edizione, ha ben figurato alle Olimpiadi di Cucina conquistando la medaglia d'argento nel programma Culinary Art e la medaglia di bronzo nel programma Pastry Art, acquisendo tramite il punteggio totale la medaglia di bronzo a squadra nella categoria "Regional Team". La squadra della nostra Associazione era presente con 36 soci. L'Ipsseoa "Pietro Piazza" di Palermo, guidata dal Dirigente Scolastico Gaspare Marano, ha fatto parte della spedizione con docenti e personale ATA e con alcuni allievi, scelti tra i più meritevoli della scuola. Le Olimpiadi rappresentano sempre un'esperienza unica e nelle fasi preparative della gara la vita di squadra lascia sempre molte emozioni. Il Presidente dell'Associazione, Giacomo Perna, coach del Team, è rimasto soddisfatto del risultato ottenuto e ha ringraziato tutti i componenti per aver lavorato notte e giorno con grande impegno e sinergia convinti di poter raggiungere un buon risultato. È un lavoro durato mesi con diverse prove e simulazioni di gara e solo l'impegno, la dedizione e tantissima passione degli chef del Team hanno potuto regalarci queste emozioni nelle competizioni. E' stato anche un grande sacrificio economico per tutti i componenti del Team, che hanno affrontato le spese di viaggio e soggiorno personalmente, visto che il contributo degli sponsor non è mai sufficiente per coprire tutte le spese. Il presidente ha anche ringraziato le aziende amiche che supportano il Team (Gamma Servizi, Tenuta Scozzari e Villeroy di Bolognetta, Ricamificio La Nuvola, Ultragel, Electrolux- SAGRIM, Pasticceria Delizia di Bolognetta, AM5 Contract - Hotel & Restaurant Division – Palermo); la Dott.ssa Cerami, direttrice di IDIMED (Istituto per la Promozione e la Valorizzazione della Dieta del Mediterraneo) per la sua preziosa collaborazione; e ha rivolto i complimenti al Maestro Giuseppe Giuliano, membro storico del team, che quest'anno, primo siciliano nella storia delle Olimpiadi, è stato membro di giuria nella categoria individuale di pasticceria e artistico di pasticceria.

Rosario Seidita
Segretario APCPPA

SIRMAN solo per professionisti

Available on the App Store

Google play

www.sirman.com

Associazione Provinciale Cuochi Etnei

"Un Mare di Bontà" con i Cuochi Etnei

Anche quest'anno l'Associazione Provinciale Cuochi Etnei è intervenuta da protagonista alla kermesse gastronomica "Un Mare di Bontà", giunta alla 6^ edizione e organizzata lo scorso 7 agosto nel borgo marinaro di Santa Tecla, sulla costa acese, dal Centro Surgelati di Acireale con tanti partner. Tra questi, anche le berrette bianche dell'Etna, con il presidente, Seby Sorbello, il segretario Vincenzo Mannino, il cuoco Danilo De Feo e numerosi soci. L'evento, nato a scopo benefico, (il ricavato va infatti alla Parrocchia di Santa Tecla) era interamente dedicato al senza glutine e ha registrato oltre cinquemila partecipanti e almeno quattromila porzioni preparate e degustate. I Cuochi Etnei hanno realizzato un Panino Gourmet gluten free, con hamburger di pesce. Tra i grandi protagonisti della serata anche lo chef Alfio Visalli, di Blu Lab Academy e cuoco etneo, colonna portante di Un Mare di Bontà, che ha preparato il risotto "Le lacrime del mare"; il già citato chef Seby Sorbello, con il suo Gambero Rosso di Mazara; William e Mercedes Cioffi, fratelli chef siciliani con origini spagnole, con la loro paella valenciana; due postazioni del Cento Surgelati, Gastronomia Marinara e Pronto Cuoci, con i cuochi Carmelo Spoto e Rosario Damasco e piatti a base di tonno e baccalà in tempura. Poi lo stand "ostriche e bollicine" con i sommeliers Ais Sicilia. Infine, i pasticceri di Con.Pa.It., con il presidente Peppe Leotta, in piazza con un dolce di due metri di diametro. La serata, coordinata da Valentina Duca con il supporto logistico di Barbara Mirabella di Expo, ha avuto infine un grande partner con la presidente dell'AIC Sicilia, Giuseppina Costa, e con i suoi volontari, che hanno spiegato l'importanza del sostegno all'evento gluten free.

Antonio Iacona

Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta

Svolta la 3° Edizione del concorso Artistico in memoria di Fabrizio Faccio

Gli chef Marco Vecchi e Bruno Scarato si sono aggiudicati i primi premi del concorso dedicato dall'unione regionale cuochi Valle d'Aosta allo storico presidente dell'associazione, scomparso nel 2013

Si è tenuto lo scorso 28 agosto 2016 ad Arnad (AO), presso il ristorante La Kiuva in frazione Pied de Ville, il terzo concorso artistico "Fabrizio Faccio". I partecipanti, professionisti e amatori, si sono sfidati a suon di dolcezza sul tema "Cucina e Pasticceria Artistica", portando in gara sculture con soggetti ornamentali da esposizione realizzate in margarina, tramite intaglio di vegetali e frutta, o ancora sculture di formaggio, composizioni in pasta di pane e di sale, lavorazioni di zucchero (utilizzando differenti tecniche: tirato, soffiato, colato), impasti di base, croccanti, torte, torrone, marzapane, cioccolato, decorazioni con cacao e uova in cioccolato. Ad aggiudicarsi il primo premio della giuria tecnica, è stato lo chef

il salone di ORIGINE

PRODOTTI TIPICI & TERRITORIO

Alla Fiera di Vita in Campagna

TORNA IL SALONE DI ORIGINE

A MONTICHIARI (BRESCIA) 24-25-26 MARZO 2017

per ***conoscere, assaggiare ed acquistare i prodotti agroalimentari tipici*** *provenienti dalle diverse regioni italiane*
Show cooking e corsi di cucina *in collaborazione con* ***Federazione Italiana Cuochi***

VI ASPETTIAMO!

Vita in CAMPAGNA la FIERA

www.vitaincampagna.it/lafiera

Segreteria organizzativa: tel. 045.8057523 - fiera@vitaincampagna.it

Federazione Italiana Cuochi
ROMA
www.fic.it | fic@fic.it

Sono stati, inoltre, i giovani Christian Voyat e Simone Salmin ad aggiudicarsi i primi premi del primo concorso giovani all'interno del concorso "F. Faccio".

I partecipanti, studenti degli Istituti Professionali, si sono sfidati nella creazione di un antipasto innovativo che ha visto protagonista il Valle d'Aosta Lardo d'Arnad DOP.

La sfida si è svolta tra due Team composti da una coppia di giovani allievi:

• Gian Marco Parrella e Ernest Bardhoku che hanno presentato il piatto "Valle d'Aosta Lard d'Arnad, trait d'union tra tradizione e innovazione";

• Christian Voyat e Simone Salmin nella creazione del piatto composto da "Valle d'Aosta Lard d'Arnad cotto a bassa temperatura, con trota marinata alla mela e allo zenzero su purée allo zenzero".

La giuria tecnica formata da Giovanni Guadagno, vicepresidente dell'Area Nord della Federazione Italiana Cuochi, Paolo Forgia, responsabile giovani area nord, Valerio Angelino Catella, giudice Worldchefs e docente presso Castalimenti, e da Fabrizio Frasca, responsabile giovani Piemonte.

Al termine della competizione, ad aggiudicarsi il primo premio, è stato il Team composto da Christian Voyat e Simone Salmin.

Marco Vecchi, con l'opera n.2 intitolata "MITOLOGIA D'ORIENTE". Al secondo posto si è piazzato lo chef Maurizio Ciardo, con l'opera n.8 intitolata "FIABE E RACCONTI". Terzo classificato lo chef Bruno Scarato con l'opera n.1 "FORMAGGIO IN FIORE". A premiare il vincitore, il presidente della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Cristiano Pozzulo.

Per ciò che concerne i premi popolari, ad aggiudicarsi il primo premio è stato lo chef Bruno Scarato, con l'opera n.1 intitolata "FORMAGGIO IN FIORE". Al secondo posto si è piazzato lo chef Maurizio Ciardo, con l'opera n.8 intitolata "FIABE E RACCONTI". Terzo classificato lo chef Valerio Angelino Catella, con l'opera n.4 intitolata "METTI LE CASTAGNE AL FUOCO". A premiare il vincitore, in assenza del presidente del comitato Lo Doïl Lorenzo Borettaz, il Presidente della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Cristiano Pozzulo.

"Anche quest'anno abbiamo reso omaggio al nostro caro Fabrizio,– racconta il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta, Gianluca Masullo, evidenziando come, grazie alla sinergia con le altre associazioni regionali, abbia consentito al concorso di aumentare il proprio "livello" con la partecipazione di professionisti del Piemonte, della Liguria e anche dalla Svizzera - .

Un pensiero infine ai vincitori, con loro mi complimento, e soprattutto a quelli del premio popolare, che hanno deciso di devolvere i premi interamente alle popolazioni colpite dal terremoto del 24 agosto. Questo gli fa onore e avvalora l'importanza di far parte di questa grande famiglia della Federazione Italiana Cuochi. Appuntamento, dunque, al prossimo anno – ha concluso Gianluca Masullo – perché Fabrizio è e sarà sempre ricordato per esser sempre vivo in mezzo a noi".

METROACADEMY

METRO Academy e FIC: insieme per fare la differenza!

Scopri tutti i corsi e i vantaggi per gli associati FIC.

METRO Academy è il luogo d'ispirazione pensato per i professionisti dell' Horeca, in cui scoprire e sperimentare nuove tecnologie e competenze sia al fianco dei migliori Chef e Bartender Italiani che delle scuole partner: CAST Alimenti e Planet One.

METRO

Associazione Provinciale Cuochi di Varese

Cucina, gusto e tanta solidarietà

Si è svolto nei mesi scorsi, presso la prestigiosa e suggestiva location nel comprensorio Parco Campo dei Fiori a Sacro Monte di Varese, l'evento a scopo benefico "Sorriso di stelle", volto a valorizzare i ragazzi affetti da sindrome Down, impiegati nel sociale presenti e operosi nel capoluogo lombardo attraverso un progetto dell'Associazione Costa Sorriso Onlus. L'evento è stato organizzato da Uniascom di Varese e dall'Associazione Ristoratori, con l'Associazione Provinciale Cuochi di Varese guidata dal Presidente Girolamo Elisir, assieme ai maestri di cucina Giordano Ferrarese, Stefano Rano, Pier Damiano Simbula, Daniele Preda, ed in collaborazione con il comparto delle Lady Chef, guidato dalla coordinatrice Ketty Lentini. Tutti protagonisti della buona riuscita dell'iniziativa ben organizzata, ricca di emozioni, sfidando l'incertezza e l'imprevedibilità delle condizioni atmosferiche, riscontrando ampi consensi in rapporto all'alta affluenza di persone, attente e sensibili alla tematica proposta. E le proposte culinarie della serata, previste dagli chef intervenuti, sono state scandite ed organizzate in apposite isole. I maestri di cucina hanno messo in risalto i loro risotti, catturando l'attenzione degli ospiti con le loro esecuzioni; le Lady Chef hanno deliziato la serata con i loro dessert in finger food; i cuochi hanno offerto la frutta fresca di stagione impreziosita da lavorazioni ad intaglio, verdure alla griglia, proponendo una parmigiana di melanzane in stile vegano, peraltro molto apprezzata.

I proventi ricavati dalla serata sono stati devoluti all'Associazione Costa Sorriso Onlus. Per l'occasione sono intervenuti in rappresentanza della Federazione italiana Cuochi il Rettore dei Gran Maestri Carlo Romito ed il Vice Presidente Vicario Carlo Bresciani, il quale ha voluto comunicare il proprio apprezzamento per la bella iniziativa, mettendo in luce il riscontro oggettivo della crescita dell'Associazione Provinciale Cuochi di Varese pari al 20% di nuovi associati, segno evidente dell'ottimo lavoro svolto con impegno e dedizione dal Presidente Girolamo Elisir e dal suo direttivo. Al termine della serata, gli organizzatori premiavano tutti gli intervenuti con attestati di partecipazione, mentre il Presidente Provinciale Cuochi di Varese Girolamo Elisir donava a nome dei soci le giacche da cuoco quale simbolo bene augurante all'Associazione Costa Sorriso Onlus, in vista dell'apertura di un proprio locale dedito alla ristorazione interamente gestito a Cassano Valcuvia, nel varesotto.

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

Medagliani
l'alberghiera dal 1860

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

www.mirkobozzato.it

Certificare il **buon gusto** dei vostri prodotti per facilitare i **negoziati commerciali**?

Si può fare! Grazie al Superior Taste Award attribuito in partenariato con la FIC

L'**International Taste & Quality Institute [iTQi] di Bruxelles**, si dedica da anni con successo alla degustazione e promozione di cibi e bevande nel mondo.
Per la valutazione, iTQi lavora con una giuria prestigiosa composta da 125 Chef e Sommelier di 13 nazionalità, selezionati in partenariato con le principali associazioni culinarie Europee (tra le quali la **Federazione Italiana Cuochi**) e di Sommellerie.
La certificazione "**Superior Taste Award**" - "**Premio del Gusto Superiore**" rappresenta un riconoscimento internazionale unico di qualità, basato sulla valutazione alla cieca di questi esperti, leader di opinione in gusto.
I prodotti sono valutati nella loro categoria esclusivamente in base ai propri meriti. Ogni assaggiatore assegna un voto e sotto richiesta scrive un Report di Analisi Sensoriale che fornisce eventuali suggerimenti per il miglioramento del prodotto elaborato su base dei criteri organolettici come olfatto, visione, consistenza, gusto e retrogusto.
Prodotti che hanno ottenuto più del 70% del piacere gustativo durante le degustazioni, verranno loro attribuiti il **Superior Taste Award** con 1, 2 o 3 Stelle d'Oro.

Con l'**Award del Gusto Superiore** la vostra azienda beneficerà immediatamente di:

1. un **riconoscimento** per attirare nuovi clienti nei mercati locali e all'esporto
2. uno **strumento di marketing** per differenziarsi dalla concorrenza
3. un **report di analisi sensoriale** per potenziali miglioramenti ai prodotti
4. una **maggiore visibilità** su Google e reti sociali

Esempi di aziende italiane premiate: *Elledi Spa, Fiasconaro, Bauli, Loison, Muzzi , Scar Pier, G.Cova &C, Borsari, Bacco, F.lli Nappi, Cesarin, acque San Benedetto, Lauretana, San Martino, Dolomia, Laurisia e Ferrarelle, Caffè Roen, Mokaor, Arabicaffè, acetaie di Modena Giusti, Malpighi, Leonardi, Marcello De Nigris, Giacobazzi, Compagnia del Montale, birre Heineken Italia, Moretti, Ichnusa, Peroni, Carlsberg Italia, Officina della Birra, Liquori Pallini, Lucano, il Mallo, Tisane San Demetrio, Unilever Italia, Carapelli Firenze, Goccia Umbra di E.M. Micheletti, F.lli Saclà, Il Pesto di Prà, Spina Sapori di Puglia, La Rustichella Tartufi, di Amante pasta artigianale, Riso Salera, Gnocchi Voltan, Piadine Amarcord, Cereali Pedon e Molino Nicoli, Pomodori Nuova Pomup Sicilia, Agromonte, Salumi come Leoni, Raspini, Emmedue, Subissati, Negroni, Formaggi della Lattebusche, Monaci, Brunelli, Prodotti Ittici NAI, Bolton Rio Mare, Callipo Giacinto Conserve Alimentari, Agro Ittica Lombarda, Il Ceppo, etc…*

LE MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE SUL SITO www.itqi.com
Iscrizione dei prodotti:
da adesso fino a Marzo 2017, (per le Bevande) e Aprile 2017 (per i Cibi)
CONTATTO: calogero.zicari@itqi.com

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 ope-rate with quality in Italy and abroad.

The **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued.

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

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

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

Il marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.** è riservato ai produttori di derrate alimentari, attrezzature e utensili di qualità per la ristorazione ed è concesso alle aziende che ne fanno richiesta e sottopongono un prodotto o una linea di prodotti all'analisi e controllo da parte di un'apposita Commissione. La concessione impegna formalmente l'azienda a produrre nel pieno rispetto delle norme stabilite nel momento del rilascio del marchio.

Le aziende che ottengono il marchio di qualità **APPROVATO DALLA F.I.C.** possono riprodurlo sulle confezioni dei loro prodotti e farne uso in qualsiasi tipo di comunicazione o iniziativa pubblicitaria, tese alla promozione del prodotto.

Numerose sono già le aziende che grazie al marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.** hanno raggiunto un buon posizionamento nel settore della ristorazione e un accredito speciale nella GDO (grande distribuzione organizzata) e nel retail.

BACCO ...è dolce la vita! Tipicità al Pistacchio — linea prodotti tipici al pistacchio

Table Top Trade · WMF · SCHÖNWALD Germany — linea porcellane posateria e prodotti per la ristorazione

METRO Cash & Carry

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE MADE IN ITALY — linea professionali pentole in alluminio

FASA Pentole Professionali — linea professionali pentole in alluminio

MAGIC VAC · FLAEMNUOVA — linea macchine sottovuoto

SURGITAL — linea pasta fresche surgelate

Electrolux — grandi impianti cucine e forni

Bayernland — linea prodotti lattiero caseari

SENNA — linea maionese

CIRIO Alta Cucina — linea prodotti a base pomodoro, vegetali e legumi

isacco — abbigliamento professionale e divise

Barilla — pasta selezione oro chef

ACADEMIA BARILLA — Italian Food Culture

Italmill — farine e semilavorati

reflexx — guanti per alimenti

STAFF 1959 ICE SYSTEM — macchine per gelato, pasticceria, ghiaccio

Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl
Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Tel. 06.4402178 - 06.44202209; Fax 06.44246203
e-mail: **fic@ficpromotion.it**

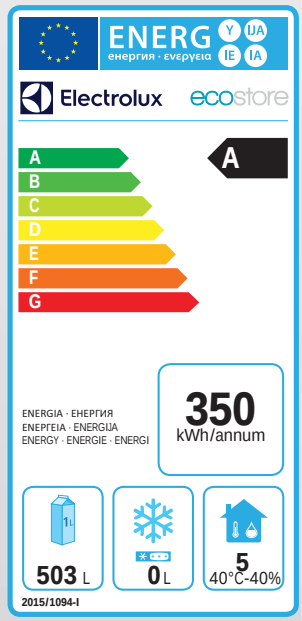
ecostore HP

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.



Scansiona il QR code per scaricare 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

Seguici su: ElectroluxProIT ElectroluxProfessionalIT

Electrolux

* risparmio energetico potenziale basato sui dati della Direttiva Europea "Ecodesign", ottenuto comparando frigoriferi e freezer in classe G con equivalenti armadi refrigerati in classe A (costo dell'energia di 0,21 €/kWh e volume medio netto di 503 litri). L'etichetta fa riferimento al Regolamento (UE) 2015/1094 della Commissione del 5 maggio 2015.