

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 332
Novembre-Dicembre 2016



CAMPIONATI
della
CUCINA
Italiana
2017





La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it





di Fabrizio Camer

Il cuoco: un mestiere *a forte vocazione imprenditoriale*

CUOCO! Questa parola così gettonata e favoleggiata al giorno d'oggi!

Decine, centinaia di programmi televisivi, migliaia di utenti attratti da questo mondo che fino a qualche tempo fa era appannaggio di pochi.

La televisione ha sdoganato il mestiere del cuoco, facendolo arrivare alle luci della ribalta, conferendogli un successo ed un "sapore" che mai aveva conosciuto in passato. Ma **essere un cuoco, uno di quelli veri, richiede impegno, spirito di sacrificio, e, al giorno d'oggi, anche una mente imprenditoriale che, se non la si possiede, il successo puoi scordartelo.**

La conoscenza delle basi della cucina è necessaria e fondamentale ma se non ci si sa reinventare, rimanere al passo con i tempi, organizzare il lavoro, motivare lo staff, avere una profonda conoscenza delle tecnologie sempre più all'avanguardia, conoscere le leggi sull'igiene alimentare e sull'amministrazione e gestire il marketing... e ancora: essere curati, puliti, meglio se anche raffinati, avere buon gusto e una cultura che nulla ha da invidiare a tanti mestieri titolati, non si va tanto lontano.

Ed è proprio così la figura del cuoco di oggi, tanto che l'imprenditoria è legata a filo doppio a coloro che per passione e per vocazione, vengono definiti CUOCHI. 🇮🇹



Chi
cucina
Italiano
veste
Isacco



www.isacco.it



La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL CUOCO n. 332
Rivista ufficiale della Federazione
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960
In copertina: 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:

Antonio Boschetti, Salvatore Bruno, Fabrizio
Camer, Antonio Cerasa, Susanna Cutini, Andrea Di
Felice, Paolo Forgia, Giuseppe Giuliano, Giovanni
Guadagno, Antonio Iacona, Simone Loi, Alberto
Lupini, Eugenio Medagliani, Pietro Roberto
Montone, Roberto Rosati, Stefano Pepe, Angelo
Pittui, Veronica Satalino, Valentina Tepedino,
Gianluca Tomasi, 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 0 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



8 16

in questo

- Editoriale**
- 3 Il cuoco: un mestiere a forte vocazione imprenditoriale
- Campionati della Cucina Italiana**
- 8 Grande attesa per la 2a edizione
- Formazione**
- 10 Corso per giudici
- Territorio**
- 12 Concorsi di Cucina: la parola ai Presidenti Regionali Fic
- La Federazione nel mondo**
- 14 Italian Taste of Excellence: il volto internazionale Fic
- Consiglio Nazionale FIC**
- 16 Primo Trofeo Orogel
- Assemblea Nazionale DSE**
- 20 Il sapore della tavola oltre ogni confine
- Dipartimento Solidarietà ed Emergenze**
- 22 Immagini dai campi di accoglienza: pasti caldi, un sorriso e solidarietà!
- Cibo e Turismo**
- 24 Turismo 2017 e il ruolo promozionale dei cuochi
- Stelle in cucina**
- 26 Viva il Veneto nei piatti di Nicola Dinato
- Gastrosofia**
- 30 Gli insetti saranno il cibo del futuro?
- Un cuoco una storia**
- 32 Ambasciatore della cucina italiana sui mari: Alfredo Marzi



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



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, Cascone Antonio, Alessandro Circiello, Colantuono Antonio, Francesco Corapi, Carlo Cranchi, Claudio Crivellaro, Michele D'Agostino, Andrea Di Felice, Ferigo Marinella, Giuseppe Finamore, Giacomo Giancaspro, Giuseppe Giuliano, Matteo Giurlanda, Giovanni Guadagno, Antonio Macrì, Gianluca Massullo, Angelo Mazzi, Miracolo Marianonietta, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Carmine Onorato, Antonio Passaseo, Domenico Privitera, Roberto Rosati, Nino Russo, Elia Saba, Vittorio Sallustio, Graziella Sangemi, Sebastiano Sorbello, Vittorio Stellini, Bruno Stippe Andreello, Antonio 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, Angelo Pittui, Stefano Pepe, Riccardo Carnevali, Pietro Roberto Montone, Giuseppe Giuliano, Stefano Beltrame, Fabio Fidotta

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

INCARICHI - Alessandro Circiello, Giacomo Giancaspro

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

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

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

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

Malattie professionali

34 Nella mente degli Chef

A m'arcord arcaici

36 Il camino, il paiolo, la polenta

DOP & IGP

38 L'importanza di denominazioni
e indicazioni di origine in cucina

Scuola e formazione

40 Oltre il protocollo...

Mercato ittico

42 I prodotti ittici e gli allarmismi mediatici

La NIC

44 L'International Catering Cup 2017 si tinge d'azzurro
45 Bilancio positivo al Global Young Chefs Challenge

Ateneo della Cucina Italiana

48 Ancora prestigiosi aggiornamenti

La pasticceria

50 Lorena Lopresti: "Ogni corso è un punto di partenza"

Compartimento giovani

52 La ricetta di Voyat Christian

Dipartimento professionale

54 Cucinare significa sapere!

Libri & Cucina

56 **La FIC in Italia e nel mondo**
59 Basilicata, Calabria, Lombardia,
Toscana, Lazio, Piemonte,
Marche, Puglia, Sicilia, Valle D'Aosta,
Veneto, Brasile





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



Grande attesa per la 2^a edizione *dei Campionati della Cucina Italiana*

8

Dal 18 al 21 febbraio 2017 la **Federazione Italiana Cuochi** sarà presente con la 2^a edizione dei **Campionati della Cucina Italiana** nei padiglioni di Rimini Fiera in concomitanza alla manifestazione **"Beer Attraction"** condividendo con il mondo della "birra", in un'area dedicata di 1500 mq., un appuntamento di business originale e innovativo. Grazie ad accordi di intesa tra FIC e gli organizzatori dell'Ente fieristico si è dato ulteriore impulso di progettualità a questo appuntamento di quattro giornate di competizioni *"individuali"* e *"a squadre"* che animeranno il padiglione C7. Più di 300 concorrenti singoli e almeno 16 Team Regionali e Provinciali sono previsti, dando vita alla più prestigiosa, completa ed estesa kermesse culinaria nazionale dedicata alla trasformazione di prodotti d'eccellenza, in una serie di numerose discipline di cucina e pasticceria da concorso internazionale. Le discipline previste in gara per la categoria individuali sono:

- **Cucina calda** (programma K1) che prevede la preparazione di una ricetta, anche rivisitata, della cucina mediterranea
 - **Cucina calda** (programma K2) che prevede la preparazione di una ricetta autentica della tradizione italiana, mirata al recupero delle tradizioni e cultural-gastronomiche del territorio
 - **Pasticceria da ristorazione** (programma K3 – dessert a piatto) uno a base di cioccolato, come ingrediente principale, ed un altro a base di frutta come ingrediente principale
 - **Cucina fredda** Artistica cat. D1 Live (programma D1 – intaglio in diretta – Live), Artistica cat. D1 (Pieces – Opere artistiche presentate pronte sez. cucina), Artistica cat. D2 (Pieces – Opere artistiche presentate pronte sez. cucina)
- Mentre nella sezione **a squadre** sono previste:
- **Cucina calda** (programma k1 e k2 – stesse modalità dei singoli)

• **Cucina fredda** (culinary & pastry art) prevede la preparazione di:

- Quattro (4) diverse qualità di finger food per 6 persone.
- Un (1) Piatto Festivo per 8 persone e un (1) piatto individuale per mostrare la qualità e la quantità a porzione dello stesso.
- Tre (3) diversi antipasti per una (1) persona.
- Un (1) Menù gastronomico per 1 persona e composto da 5 portate (dessert incluso).
- Quattro (4) diversi Dessert serviti singolarmente al piatto.
- Un (1) vassoio a scelta Praline, Petit-fours o biscotteria fine.

• **Combinata calda + fredda** dove è prevista la presentazione dei programmi dei due concorsi sopra esposti da parte del medesimo team. *Maggiori e più dettagliate informazioni sul regolamento di gara si possono trovare nel sito FIC (http://www.fic.it/index.cfm?a=1&p=Campionati_della_Cucina_Italiana_2017)*

Tra i 34 giudici presenti, tutti certificati World Chefs, spiccano grandi maestri della cucina italiana nonché giornalisti di importanti testate del settore e rappresentanti delle istituzioni coinvolte nell'evento. I giurati attribuiranno anche premi speciali per alcune categorie a chi si distinguerà nelle varie competizioni. Collateralmente ai Campionati e dopo il grande successo dello scorso anno il Trofeo **"Metro Cash & Carry"** per il **"Miglior allievo degli istituti alberghieri italiani"** che vedrà la sua designazione, dopo una lunga selezione effettuata in ogni regione d'Italia, con l'epilogo finale di sabato 18 febbraio 2017. Previsti secondo gli organizzatori di **"Beer Attraction"** oltre 350 espositori, numerosissimi buyer esteri provenienti da 21 Paesi, circa 170 tra giornalisti e blogger per la più importante manifestazione nazionale dedicata al mondo della birra, dove la presenza della **Federazione Italiana Cuochi** darà quel valore aggiunto ad una manifestazione già decretata dal passato al suo pieno successo, in un format che amplia e lo rende originale.

"Sono particolarmente felice, dopo il successo dello scorso anno, delle numerose richieste di partecipazione a questa 2^a edizione di concorso da parte di numerosi team e singoli



concorrenti accreditati del panorama delle competizioni culinarie. - spiega il Presidente della Federazione Italiana Cuochi **Rocco Pozzulo**, - *Ciò va a riscontro dell' ottimo lavoro svolto nella precedente edizione , da tutta la squadra Fic, dall'Ente Fiera di Montechiari e dall' informatore Agrario, ai quali vanno ancora oggi i miei ringraziamenti, per l' impegno profuso e le fatiche spese nel primo **Campionati della Cucina Italiana**. Grazie a questa nuova location emiliana, strategicamente più congeniale per coloro che provengono dal Sud Italia, potremmo garantire ancor più un' ampia e qualificata rappresentanza dell'intero nostro territorio senza naturalmente penalizzare nessuno, in un ulteriore e maggiore contesto di valorizzazione del nostro "EAT Italy" e tradizioni culinarie. La Fiera di Rimini, polo di eccellenza del panorama fieristico italiano, ha voluto così facendo, fondere la sua capacità e abilità a supporto delle aziende presenti a "**Beer Attraction**" con il nostro segno distintivo di alta professionalità, per dare un maggiore valore di promozione commerciale all'evento, in ambito di business hub internazionale al servizio delle filiere italiane."*

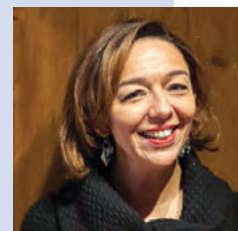
La scorsa edizione è stata decretata dalla supremazia del Veneto il quale con i suoi concorrenti, (singoli e a squadre) nel Medagliere generale per Regioni, ha fatto segnare ben 6 ori, 7 argento e 18 bronzi, secondo piazzamento la Campania con un totale di 20 medaglie e terza con le sue 18 la Sicilia. Nello specifico rammentiamo per la categoria di Cucina Calda a squadra il **Team Regionale - Costa del Cilento (Puglia)** che si è aggiudicato il titolo di **Campione Italiano**; in cucina singola Calda a tema - K1 sono stati decretati **Lorenzo Lacriola** (cat. senior) e **Pietro Salomone** (cat. junior), quale Campione Italiano di Cucina Calda regionale - K2 si è imposto **Tommaso Candido**, mentre per quello di pasticceria da ristorazione **Patrik Bertoni**, Campione Italiano di Cucina Fredda **Paolo Bresciani**, Campione Italiano di pasticceria **Sarah Cucchiara**. Nel versante della cucina artistica invece Campione italiano (D1) è stato designato **Luigi Nastro**, mentre detentore in D2 (artistico - pasticceria) **Francesco Virga**. Due premi speciali a riconoscimento dell'operato svolto sono stati assegnati uno a **Michele Giacomello** quale speciale Artistico "Gian Paolo Cangi", e Premio Speciale Intaglio "Costantino Savio" a **Carmen Marongiu**, per il Premio speciale "Critica giornalistica" al **Team Cilento (Puglia)**. Per quanto riguarda il "Miglior Allievo Istituti Alberghieri - Trofeo METRO Cash & Carry" primo classificato il Trentino con **Giovanni Toffol** (Istituto Paritario Centro Formazione Prof. ENAIP di Tione, Trento), secondo classificato **Andrea Del Villano** per il Lazio (IPSSEOA Marco Gavio Apicio di Anzio, Roma) e terzo **Giu-**



seppe De Vincenzo per la Puglia (IPSSAR A. Pedrotti di Bari). Altra curiosità meritevole di risalto della scorsa edizione la presenza di due delegazioni di concorrenti stranieri, provenienti da Tawain e dalla Svizzera, che si sono conquistati rispettivamente 2 e 1 medaglia di bronzo. 🇮🇹

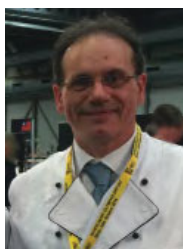
Barbara Padovan di Beer Attraction: "Lieti di ospitare i Campionati FIC"

È alla sua 3^a edizione come fiera autonoma, ma quella della birra è una tradizione ormai consolidata nella città di Rimini e "Beer Attraction", manifestazione fieristica molto apprezzata, che il prossimo febbraio ospiterà al suo interno i Campionati della Cucina Italiana, può già vantare un curriculum positivo. "Siamo molto soddisfatti di questo accordo siglato con la **Federazione Italiana Cuochi** e siamo lieti di ospitare nei nostri padiglioni i nuovi Campionati della Cucina Italiana - dice **Barbara Padovan**, brand manager della Fiera -. Questa collaborazione rappresenta una grande opportunità per entrambi: noi, infatti, arricchiamo la nostra manifestazione fieristica con un appuntamento davvero prestigioso con l'associazione di cuochi più importante e rappresentativa d'Italia, e FIC trova ospitalità all'interno di un evento che è già molto apprezzato ed atteso". Da qui, l'ottimismo e la speranza espressi da Barbara Padovan che questo accordo possa prolungarsi nel tempo: "C'è stata da subito una forte intesa - conferma la brand manager - e per questo ci auguriamo che la Federazione Italiana Cuochi abbia trovato una "casa" per i suoi Campionati anche per i prossimi anni". Quella di inserire il food all'interno di Beer Attraction è sicuramente una scelta strategica da parte degli organizzatori, dato che il comparto della birra è sempre più legato agli aspetti culinari del nostro Paese. "Fino a qualche anno fa - conclude Padovan - il panorama della birra era costituito semplicemente da quelle in prevalenza straniere ed industriali. Oggi fortunatamente il contesto è cambiato e la positiva ondata di birre italiane e di produzione artigianale ha fatto avvicinare il mondo della birra a quello del cibo. Da qui, gli abbinamenti sempre più gustosi e sempre più variegati". Beer Attraction ospiterà al suo interno sia produttori italiani che stranieri, mentre per il food si punta a nuovi format della ristorazione. L'area dedicata a FIC sarà molto dinamica e accanto alle competizioni ci sarà anche il Ristorante delle Regioni aperto tutti i giorni, dove produttori e consumatori saranno coinvolti e che sarà un po' il simbolo di questa collaborazione.



9





di **Giuseppe Giuliano**
Responsabile Pasticceria - F.I.C.

Corso per *giudici*

ABBIAMO CHIESTO AGLI CHEF FIC IMPEGNATI NELLE GIURIE

L'IMPORTANZA DELL'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE

Essere Giudice in una competizione culinaria, sia nazionale che internazionale, è sempre motivo di orgoglio, di prestigio ma anche un incarico di grande responsabilità. Lo scorso ottobre per la prima volta sono stato Giudice alle Olimpiadi di Erfurt. È stato un compito molto impegnativo e certamente un'esperienza importantissima nel mio percorso professionale. Dopo questa doverosa premessa, ho voluto chiedere il parere di colleghi giudici sull'importanza di un simile incarico e su quali debbano essere le qualità per fare parte di una giuria. Questo anche in vista del prossimo 17 febbraio, vigilia dei Campionati Italiani a Rimini, quando sarà realizzato un seminario della Worldchefs per giudici organizzato dalla FIC. Se penso ai giudici, non posso non citare il carissimo amico e Maestro **Giorgio Nardelli**. Giorgio è un grande professionista con un curriculum vitae invidiabile, per noi tutti da sempre un punto di riferimento.

Il primo a risponderci, intanto, è stato **Domenico Maggi**, Direttore Continentale per il Sud Europa, componente del Board of Directors della Worldchefs, consulente della commissione culinaria per il Sud Europa, Istruttore dei seminari della Worldchefs per giudici "Categoria A". "Il ruolo del giudice – ha detto Maggi – è molto importante, perché deve valorizzare e rispettare il lavoro e l'impegno dei colleghi. Deve aver fatto dei concorsi; conoscere bene le regole; aver frequentato il seminario per giudici della Worldchefs; avere la conoscenza delle tecniche di cottura classiche e moderne; avere una "Integrità Morale e Professionale". Deve indossare una divisa professionale, "scarpe

nere, pantaloni neri e giacca bianca", barba curata. Puntuale negli orari, deve prendere appunti e fare foto per evidenziare aspetti positivi e negativi della preparazione. Il giudice deve dare al concorrente, prima della premiazione, un "Feedback" sull'elaborato, evidenziare gli aspetti positivi e gli eventuali errori. Il lavoro del giudice deve essere fatto in maniera individuale e non in gruppi, non bisogna condizionare i colleghi giudici. Il giudice nel momento di confrontarsi con i giudizi dei colleghi deve avere la capacità di dialogare motivando il proprio giudizio con note scritte". Un altro grande professionista interpellato è stato **Fabio**

Tacchella: "Un giudice – ha detto – prima di definirsi tale, deve avere una serietà professionale e trasparenza nei suoi giudizi ed osservazioni. Non deve essere influenzato dalla presenza di un personaggio importante o da pareri esterni. Deve agire nella valutazione in modo autonomo senza confrontarsi subito con i colleghi. Deve aver fatto competizioni sia a livello nazionale che internazionale con un buon medagliere. Un giudice per competizioni di cucina deve conoscere molto bene le preparazioni di base della cucina classica, la terminologia gastronomica e le tecniche e tecnologie di manipolazione e cottura degli alimenti; deve conoscere gli ingredienti alimentari. Non deve mai dimenticare che per ogni punto tolto ci deve essere una motivata giustificazione. Una cosa molto importante è il "briefing" ovvero quando a fine gara il giudice si confronta con il concorrente e spiega le motivazioni del punteggio ottenuto".

Infine abbiamo chiesto il parere di **Gianluca Tomasi**, anch'egli, come me, giudice per la prima volta alle Olimpiadi. "Competenza, – è la prima parola che ci dice Gianluca – per giudicare un collega bisogna innanzitutto avere una profonda conoscenza della materia, delle nuove tecnologie, delle nuove tendenze, conoscere con precisione le regole del concorso per essere sempre in grado di motivare il proprio giudizio. Rispetto: rispettare ed essere rispettati. Chi stai per giudicare è un collega che ha fatto grandi sacrifici, che ha lavorato mesi e mesi per prepararsi al meglio, bisogna dare delle spiegazioni precise, dettagliate ed esaurienti, importantissime per la crescita professionale, anche severe ma sempre con modo e rispetto. Quest'anno giudice alle Olimpiadi di Erfurt: devo dire che dopo più di 30 anni di concorsi (tra cui 7 Olimpiadi), essere chiamato come giudice delle nazionali categoria cucina fredda è stata una grande soddisfazione. Giornate vissute intensamente per il lavoro svolto, ma anche di piacevoli incontri e confronti con colleghi italiani ed internazionali. Il mio primo feedback con una nazionale olimpica è un bel ricordo, non una a caso, ma la nazionale svedese".



Giorgio Nardelli



Domenico Maggi



Fabio Tacchella



Gianluca Tomasi



PER COTTURA
A GAS

PER COTTURA
ELETTRICA

PER COTTURA
RADIANTE

PER COTTURA
A INDUZIONE

AGNELLI 1907

Un magico alluminio rivestito d'acciaio.



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



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040



Concorsi di Cucina: *la parola ai Presidenti Regionali Fic*

di **Antonio Iacona**

COSA SIGNIFICA LA PARTECIPAZIONE A UN CONCORSO CULINARIO? E QUANTO INCIDE NELLA FORMAZIONE PROFESSIONALE ED UMANA ? LO ABBIAMO CHIESTO AI PRESIDENTI REGIONALI



"Per i cuochi fare un concorso è di fondamentale importanza – afferma **Gianluca Masullo**, presidente Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta – perché ci si mette in gioco e si condivide questa esperienza. Non si tratta solo di ricevere un giudizio da una giuria, ma di imparare molto da questa partecipazione. Proprio per questo, non si deve guardare troppo al risultato, ma ciò che realmente si acquisisce".



"Per il cuoco 3.0 – dice **Andrea Di Felice**, presidente Unione Regionale Cuochi Abruzzesi – è fondamentale partecipare ai concorsi, perché nel momento in cui si decide di partecipare già si sta crescendo professionalmente. Consci dell'essere giudicati, si inizia un percorso fatto di ricerca, approfondimenti, fattibilità di preparazione nei tempi assegnati, di centrare il giusto equilibrio del gusto, ma soprattutto ci si prepara ad una *forma mentis* idonea ad approcciare la competizione. I parametri citati, poi, sono gli stessi che dovrebbero far parte del nostro quotidiano. Importante, infine, il confronto costruttivo con altri colleghi".



"Ritengo che la partecipazione ad un concorso gastronomico sia importante soprattutto per i giovani, siano essi allievi o già professionisti – dichiara il presidente dei Cuochi Siciliani, **Domenico Privitera** -. È un'esperienza che dà tanti stimoli e fa crescere professionalmente. Tra gli aspetti positivi c'è poi il confronto con altri colleghi e la possibilità di apprendere nuove tecniche, come se fosse un corso di aggiornamento veloce. In questi contesti, infatti, si impara sempre qualcosa di nuovo e lo si mette subito in pratica all'esperienza successiva".



"L'importante – conferma **Claudio Crivellaro**, presidente Cuochi Veneto – non è la competizione in se stessa ma mettersi in gioco confrontandosi con altri professionisti e la crescita che può derivare da questo percorso. E proprio la nostra regione alla competizione di Rimini avrà una squadra in più, composta da Lady Chef, confermando che siamo un territorio molto dinamico".



"Certo si tratta di una partecipazione importante per tutti i cuochi – dice il presidente dei Cuochi Calabria, **Francesco Corapi** – ed in particolare i Campionati FIC, prima di ogni altro concorso, permettono il confronto e l'aggiornamento al di là dei risultati di ciascun concorrente. Anche questa volta da parte nostra ci metteremo impegno, capacità, volontà e soprattutto tanto studio e tanta preparazione".



"Mettersi in gioco, senz'altro, è l'aspetto più importante – dichiara **Elia Saba**, presidente regionale dei Cuochi Sardegna, che poi sottolinea le difficoltà per gli chef dell'isola negli spostamenti -. Noi, infatti, finora abbiamo potuto partecipare poco ai concorsi, poiché gli spostamenti non sono facili. A Rimini ci saremo e anche in tanti. Cercheremo per chi ha difficoltà di intervenire come Unione Regionale per dare una mano, e saremo presenti sia con allievi che con i professionisti".



"Importante è fare gruppo e fare squadra, – sottolinea **Alessandro Circiello**, presidente Cuochi Lazio – esattamente come avviene in cucina. Nel caso di Rimini, avremo la marcia in più di un palcoscenico nazionale e internazionale che ci permetterà di veicolare in pochi giorni la nostra cucina italiana".



"Ritengo indispensabile e costruttivo per un Cuoco partecipare ai Concorsi Culinari, perché solo con il confronto si cresce, inoltre da tutto ciò ne deriva nuova linfa utile a migliorarne le proprie capacità operative – afferma **Michele D'Agostino**, presidente Cuochi Puglia e Rettore Vicario dell'Ordine Professionale dei Maestri di Cucina FIC -. Scoprire nuove tecnologie e tecniche applicate, rimane, per quanto mi riguarda, un traguardo utile a tutta la grande famiglia dei Cuochi.



"Oggi non è facile, e non deve esserlo, dare un giudizio su un cuoco senza averlo prima conosciuto sotto il profilo professionale – dice **Carlo Cranchi**, presidente Unione Regionale Cuochi Lombardia -. "

Bisogna conoscere la sua storia lavorativa e la sua formazione innanzitutto. E poi il suo comportamento sul posto di lavoro. In una casa si costruiscono prima le fondamenta e poi tutto il resto”.



“Per un allievo partecipare ad un concorso culinario è certamente una crescita a 360 gradi, – spiega **Marinella Ferigo**, presidente Cuochi Friuli Venezia Giulia – perché si ritrova al fianco di cuochi più esperti. Anche per il professionista è una crescita, perché, come nel caso di un concorso a livello nazionale, ci si confronta con le varie tipicità ed i vari prodotti delle altre regioni d'Italia. Vedere un collega cucinare e preparare un piatto della propria regione arricchisce la propria cultura”.



“Mettersi in discussione, mettere in evidenza la propria figura professionale e creare nuove opportunità per se stessi e per la propria squadra di appartenenza; – è quanto sottolinea il presidente dei Cuochi del Trentino, **Antonio Colantuono**, che aggiunge – chi partecipa ad un concorso deve possedere lo spirito di andare sempre avanti, con personalità e con carattere. Stiamo lavorando molto sull'Unione della nostra regione anche in questo senso”.



“Bisogna avere una buona preparazione per partecipare ad una competizione gastronomica – conferma **Vittorio Sallustio**, presidente Cuochi Molise –. Per i giovani allievi i concorsi sono punti di riferimento per la loro crescita professionale. Per i professionisti sono un valido confronto con gli altri colleghi, soprattutto sul piano dello scambio di informazioni sia tecniche che pratiche e sulla nuova tecnologia che si utilizza”.



“Molto importante, al di là del concorso, è stare con i colleghi e fare nuove esperienze – afferma **Carmine Onorato**, presidente Cuochi Umbria –, essere parte attiva della Federazione Italiana Cuochi, che lavora molto su tutto il territorio nazionale per unire i colleghi e farli incontrare. Poi è normale che ci siano squadre e professionisti più capaci nelle competizioni, ma anche per gli altri è comunque importante il contatto professionale. In Umbria sappiamo che è molto difficile stare in zona medaglie, ma partecipiamo ugualmente e sempre con grande spirito di squadra, proprio per la nostra crescita culturale”.



“Ritengo che sia importante soprattutto per chi crede in questa professione, per aggiornarsi e perché partecipando ai concorsi si comprende il vero valore degli aggiornamenti e di un'esperienza vissuta sul campo – dice il presidente dei Cuochi Basilicata, **Rocco Giubileo** –. E poi, come per i Campionati di febbraio a Rimini, non sottovalutiamo il prestigio di un appuntamento e la crescita che può fornire ad un cuoco”.



“La partecipazione è fondamentale conferma **Luigi Vitiello**, presidente Cuochi Campania – sia come momento di confronto sia come prospettive culturali che si allargano, proponendo nuovi orizzonti della gastronomia. Un cuoco, partecipando ai concorsi, si arricchisce sotto l'aspetto formativo e lo fa molto spesso con spirito di amicizia. La nostra regione è molto attiva e sensibile soprattutto sotto questo aspetto”.



“Fondamentale la partecipazione – dice **Franco Mariani**, presidente Cuochi Toscana – e personalmente ho anche fatto parecchi concorsi e li considero importanti per la crescita professionale ed umana di un cuoco. Senza dimenticare l'emozione di conquistare il podio o anche un semplice diploma. Per Rimini la Toscana ha già preparato la sua equipe di alta cucina regionale più dieci singoli e tutti parteciperanno con grande passione”.



Per **Vittorio Stellini**, presidente Cuochi Piemonte, “oltre ad essere fondamentale la partecipazione ai concorsi soprattutto per i giovani, è altrettanto importante convincere anche le scuole a partecipare, seppure tra mille difficoltà. Ultimamente – prosegue Stellini – ci siamo resi conto che le scuole hanno capito l'importanza di collaborare e di crescere insieme. C'è una nuova coscienza. Il Piemonte sarà presente a Rimini, stiamo ultimando le selezioni”.



“Per i giovani può essere interessante farsi conoscere e apprezzare da eventuali colleghi chef più esperti o affermati – dice il presidente Cuochi Liguria, **Stefano Beltrame** –. La nostra regione si sta preparando con allievi e singoli ed ha sempre risposto con grande entusiasmo ad appuntamenti che riguardano i concorsi di cucina. Avremo anche alcune delle scuole alberghiere del nostro territorio”.



Gabriella Bugari, presidente Cuochi Marche, sottolinea come “la partecipazione ai concorsi sia molto positiva, soprattutto per i giovani, che si confrontano e hanno modo di apprendere le tecniche dei colleghi professionalmente più anziani. Le Marche hanno sempre avuto buoni risultati ai Campionati, anche se quest'anno la preparazione è partita molto a rilento, vista la tragedia del terremoto e le delicate necessità che si sono presentate inaspettatamente”.



“A mio parere – dice **Ivanna Barbieri**, presidente Cuochi Emilia Romagna – il concorso è un periodo di ricerca, di approfondimento e di sviluppo di un'idea. Il culmine è nel confronto. Il risultato di questo percorso è la condivisione e la crescita professionale ed umana. Per questo motivo il concorso è un tempo prezioso da regalarsi”.



di **Salvatore Bruno**
Segretario FIC

Italian Taste of Excellence: *il volto internazionale Fic*

LA SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA DI QUALITÀ NEL MONDO
HA CONFERMATO L'IMPEGNO DELLA FEDERAZIONE OLTRE I CONFINI
DEL NOSTRO PAESE COME GIÀ AVVIENE CON LE DELEGAZIONI
ESTERE E CON LE COLLABORAZIONI DI ALTISSIMO PRESTIGIO

14 Il governo italiano, attraverso il protocollo firmato dal Ministero degli Affari Esteri, dal Mipaaf e dal Miur, ha programmato nella settimana dal 21 al 27 novembre scorsi, un'azione capillare per la promozione della *Cucina italiana di qualità* in molte nazioni dei cinque Continenti, identificando inoltre Paesi prioritari quali: *Stati Uniti, Russia, Cina, Giappone, Canada, Emirati Arabi e Brasile*. Fra gli enti convocati dalla Farnesina per realizzare il lancio promozionale della nostra cucina presso consumatori, *opinion makers* e operatori esteri del settore, la **Federazione Italiana Cuochi** ha risposto con i propri iscritti alle richieste delle reti diplomatico-consolari, sia attraverso contatti fra queste ed alcuni professionisti di nostre associazioni sia attraverso l'attivazione e il coinvolgimento delle nostre Delegazioni estere che si sono attivate nei territori di riferimento.

Durante la "*Settimana della Cucina Italiana di Qualità nel Mondo*", l'imperativo per gli enti che vi hanno preso parte è stato quello di veicolare l'eccellenza della cucina italiana, dei suoi professionisti e del settore enogastronomico nazionale stimolando un piano straordinario di internazionalizzazione del *Made in Italy*. La Federazione Italiana Cuochi ha accolto di buon grado l'invito, facendosi parte attiva del programma ministeriale. Così, durante l'evento mondiale, fra i paesi indicati prioritari, come gli **Usa**, la nostra Delegazione FIC degli Stati Uniti ha programmato in diverse importanti



città seminari e master class sulla dieta mediterranea, insieme a degustazioni di formaggi e salumi DOP-IGP, tenutesi a **Miami** presso la Camera di Commercio con l'intervento di nostri chef. In **Cina**, a **Pechino**, durante la fiera ANUFOOD, i nostri cuochi hanno promosso invece lavorazioni a base di pasta, coordinando le giurie dell'importante *contest: Italian Pasta Summit China Edition* dal 16 al 18 novembre. Iniziativa inaugurata dall'ex Ministro degli Esteri alla quale hanno presenziato anche esponenti della Worldchefs. In **India**, a **Calcutta**, dal 21 al 28 sono stati proposti più di sei eventi in alcuni dei migliori alberghi a cinque stelle della città ad opera di

membri della **Nazionale Italiana Cuochi**. L'attività ha previsto *cooking show* e seminari formativi per il personale, nonché due serate promosse dall'Ambasciata di cucina italiana presso le stesse strutture alberghiere. Nella **Repubblica Moldava**, in collaborazione con l'Ambasciata italiana, due dei nostri chef dell'Unione Toscana hanno tenuto due master class e dimostrazioni al Berd's Design Hotel di **Chisinau** coordinando, insieme allo chef dell'albergo, ulteriori iniziative per banchetti e degustazione. In **Turkmenistan**, esponenti dell'associazione di Bergamo e dell'Unione Lombardia hanno curato una serie di degustazioni e cene all'Yldyz Hotel in collaborazione con l'Ambasciata. Sempre gli chef FIC hanno poi promosso corsi e laboratori dimostrativi di cucina italiana in altri alberghi della capitale **Asgabat** nel medesimo periodo. L'Ambasciata italiana in **Mozambico**, insieme alla collaborazione di Enaip, agli chef e ristoratori italiani presenti a **Maputo**, ha visto l'intervento di nostri professionisti, dirigenti ed allievi dell'associazione di Como, che hanno partecipato e coordinato numerosi eventi gastronomici presso le sedi dell'Ambasciata e del prestigioso Hotel Polana. L'Unione Cuochi Lombardia, con altri dirigenti lombardi, è stata anche impegnata in **Lettonia** per una cena promossa a **Riga** dall'Ambasciata italiana. Così come l'Unione Cuochi Lazio, attraverso un suo importante professionista ha presieduto per tutta la settimana ad **Algeri** una serie di cene ed aperitivi in Ambasciata e presso l'Istituto di Cultura italiana della città, dimostrando grandi competenze e inesauribile passione nel promuovere i piatti e la cucina del nostro Paese. Infine in **Australia** la Delegazione FIC, insieme ad ambasciate e consolati, ha organizzato una serie di degustazioni "progressive" e cene presso sedi istituzionali o ristoranti delle principali città capoluogo dei 5 Stati australiani. A **Camberra** ad esempio si sono svolti due eventi che hanno visto protagonisti nostri chef presso l'Ambasciata Italiana, a **Sydney** quattro eventi a tema hanno riguardato l'organizzazione di cene di cucina tipica regionale in rinomati ristoranti italiani, a **Brisbane** alcuni Lunch e Dinner Party si sono tenuti in tre strutture ristorative della città, proponendo degustazioni progressive di aperitivi e pranzi, per terminare poi in una cena-evento, formula che è stata ripetuta anche in ristoranti delle città di **Adelaide e Pert**. Nel periodo immediatamente precedente, inoltre, la Delegazione FIC Brasile ha organizzato a **San Paolo** e nel

Nord Est, a **Maceio**, una serie di importanti iniziative con degustazioni e cene per la ricorrenza dei suoi 10 anni dalla fondazione. A queste iniziative, alle quali ha partecipato anche la presidenza FIC, hanno presenziato il Vice Console Italiano, realtà produttive del territorio e numerose autorità del *Governatorato della Regione di San Paolo*.

È superfluo sottolineare l'importanza di queste iniziative, legate in modo particolare alla stretta e proficua collaborazione avviata con Ministeri, Consolati e Ambasciate. Il sodalizio fra importanti istituzioni governative e il settore gastronomico è del resto un segnale inequivocabile di come la cucina sia oggi veicolo culturale strategico per l'affermazione all'estero dell'intero comparto agroalimentare. E ancora, in riferimento ai riscontri avuti dalla Federazione, abbiamo dovuto registrare l'enorme gradimento e i lusinghieri rilievi della stessa Farnesina che, facendosi tramite delle sue reti estere, ha riportato i tanti ringraziamenti ricevuti dalle Ambasciate per la professionalità e disponibilità dei nostri cuochi, per la loro capacità di promuovere con il territorio e i suoi prodotti un versante culturale importate del nostro Paese. Le straordinarie competenze dei nostri cuochi sono anch'esse un nostro patrimonio e rappresentano in sé un ulteriore valore da esportare. Considerazioni che, in un panorama sempre più globalizzato, è già una chiara indicazione di come immaginare il futuro della nostra professione. 🇮🇹

15



di **Antonio Iacona**

Consiglio Nazionale FIC e il *1° Trofeo Orogel*

IL 7 E L'8 NOVEMBRE DIRIGENTI E DELEGATI FIC SI SONO RITROVATI NELLA SEDE DELL'AZIENDA ROMAGNOLA CHE CONTA 1.800 SOCI, DOVE SI È SVOLTO ANCHE IL 1° CONCORSO CULINARIO "AMICO CHEF OROGEL". OTTO PARTECIPANTI E TANTO GIOCO DI SQUADRA, PER DUE GIORNATE DAVVERO INDIMENTICABILI

16 *S* Sono stati due giorni intensi e con un calendario ricco di appuntamenti gli scorsi 7 e 8 novembre, quando la **Federazione Italiana Cuochi**, con tutta la sua dirigenza e con i presidenti regionali e delegati, si è ritrovata a Cesena nella sede di uno dei suoi partner più attivi e prestigiosi, la **Orogel**. L'occasione è stata la convocazione del **Consiglio Nazionale FIC** e l'organizzazione della Prima edizione del **"Trofeo di Cucina Orogel Amico Chef 2016"**. Due eventi svoltisi all'interno dell'importante stabilimento, che raccoglie le produzioni provenienti da tutta Italia dei 1.800 soci della cooperativa: dalla campagna direttamente alla tavola dei consumatori, passando per la sapienza e la conoscenza dei cuochi. I lavori, infatti, si sono divisi tra la Sala Consiglio, dove i delegati FIC si sono riuniti, e la Sala "Cucina e Benessere", dove si è svolto il concorso culinario.

"Grazie per l'accoglienza che ci avete riservato – ha detto ad apertura dei lavori il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo** – e grazie soprattutto per la serietà e la professionalità che

mettete in campo ogni giorno per garantire sia ai consumatori che a noi cuochi il meglio delle materie prime".

Anche il presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**, ha voluto ringraziare personalmente i dirigenti Orogel poiché confermano di anno in anno la propria adesione alla grande famiglia FIC: "Vuol dire – ha detto Sorbello – che credete fortemente nella nostra mission, cioè rendere la tavola italiana sempre più di alta qualità".

Ed ai cuochi FIC hanno risposto a unisono **Daniele Lambertini** e **Manuel Amorini**, rispettivamente direttore commerciale di Food Service, il primo, e responsabile marketing di Orogel, il secondo: "Vi stiamo sostenendo a 360 gradi perché crediamo tantissimo in questo progetto. È per noi un piacere ospitare qui a Cesena il vostro Consiglio Nazionale. Quando esportiamo i nostri prodotti, esportiamo anche la nostra filosofia. Negli ultimi anni è venuto sempre più fuori il vero valore genuino del surgelato, un prodotto più che fresco, e voi cuochi ci aiutate a farlo conoscere al meglio".

Alle parole di elogio, poi, è seguita la

Il piatto di **Giovanni Battista Guastamacchia**Il piatto di **Clelia Guidotti**

proiezione del video dell'azienda e durante i due giorni c'è stata l'opportunità di visitare lo stabilimento, mentre i dirigenti FIC iniziavano a fare il punto della situazione di una Federazione che gode di ottima salute e che sta organizzando sempre più eventi di caratura nazionale e che quindi necessita dell'impegno sempre più costante di tutti i propri 16mila associati. Toccante, poi, il momento in cui è stato ricordato l'impegno del Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC, guidato da **Roberto Rosati**, nei campi di accoglienza del Centro Italia dopo le violente scosse di terremoto dei mesi scorsi. A prendere la parola, il tesoriere del DSE, **Andrea Ramella**, e il presidente Cuochi Rieti, **Elia Grillotti**. Anche in questa occasione è stato proiettato un video significativo su questa realtà di piena solidarietà. Poi, ancora interventi su come la Federazione stia continuando senza sosta ad investire in termini di qualità e di collaborazione con i propri partners. I saluti dei responsabili Dipartimenti e Compartimenti; ed infine, la parola ai presidenti regionali, che hanno sottolineato ciascuno l'impegno della propria Unione nel territorio, le esigenze, le richieste.

Intanto, sull'altro fronte, quello dei fornelli, ci si preparava alla 1^a edizione di questo appassionante Trofeo: "Amico Chef Orogel 2016", ideato e organizzato dall'azienda di Cesena con FIC. In tutto sono stati 8 i concorrenti partecipanti: 7 selezionati dopo una rigida scelta della commissione Orogel e FIC e l'8^a scelto tra coloro che su web e social aveva ottenuto più "mi piace" dopo la sua presentazione.

Presidente di giuria è stato designato **Gaetano Ragunì**, chef di lungo corso, team manager con **Francesco Gotti** della NIC Junior, e responsabile culinario in Orogel. "Abbiamo riscontrato buoni piatti e buona tecnica – ha detto Ragunì, mentre i lavori procedevano speditamente –



Il piatto di Simone Loi



Il piatto di Daniele Paralovo



Il piatto di Antonio Rallo



Il piatto di Biagio Rapone

e notiamo che proprio la tecnica sta aumentando tra i concorrenti di anno in anno. I partecipanti hanno sempre più forte la conoscenza della materia prima e dell'igiene in cucina, che è fondamentale per la tutela nostra e dei consumatori: riconoscere le cariche batteriche, le catene del freddo e del caldo... sono tutti elementi importantissimi". Intrigante la traccia gastronomica da seguire per il concorso: i concorrenti, infatti, avevano un'ora a disposizione per creare o uno starter od un main course dove all'interno ci fossero presenti almeno tre prodotti a piacere di Orogel su dodici propostigli dalla commissione. Tra i prodotti maggiormente utilizzati ci sono state le puree in goccia, ovvero vegetali in purezza cotti, frullati, setacciati e resi in piccole gocce da 5-7 grammi, in modo da essere utilizzati con comodità dagli chef. La giuria, oltre che da Gaetano Ragunì, è stata composta da altri 3 giudici, divisi tra la degustazione e la cucina, per il controllo dell'HACCP e dello stoccaggio della materia prima, secondo i parametri Worldchefs. Questi i componenti: **Cosimo Naglieri** (degustazione), **Filippo Crisci** (degustazione), **Gabriele Furi** (cucina).

"Un'esperienza molto bella – l'ha definita **Silver Giorgini**, Direttore Qualità e Innovazione Prodotti Orogel, che ha assistito con vivo interesse alla competizione – . Avere accanto a noi chef così preparati, ed anche molto giovani, è un onore e ci fa capire l'importanza del ruolo di tutti, anche nostro che portiamo la qualità che si produce in campagna fino alle cucine".

Il concorso, soprattutto, ha sottolineato un aspetto culinario importante e cioè che si possono creare piatti di assoluta eccellenza con prodotti surgelati altrettanto eccellenti.

Ed eccoli, infine, gli otto partecipanti al concorso, le loro ricette e i vincitori di questo primo "Trofeo Amico Chef Orogel 2016".

1. **Giovanni Battista Guastamacchia**, con la sua ricetta: *Bavarese di zucca e burrata con insalata di asparagini, perla di ricotta al pistacchio, purea di carote e piselli.*
2. **Clelia Guidotti**, ricetta: *Il salto della quaglia, tortino di zucca, radicchio in composta, insalata di cardi e spuma di piselli.*
3. **Simone Loi**, ricetta: *Lombetto d'agnello, crema di zucca e cheesecake al pomodoro.*
4. **Daniele Paralovo**, ricetta: *Gnocchi due toni al vapore con cardi e acciughe del Mar Cantabrico.*
5. **Antonio Rallo**, ricetta: *Il sapore dell'alba.*
6. **Biagio Rapone**, ricetta: *Tortino con cardi ai sapori lucani.*
7. **Andrea Costa**, ricetta: *Pacchero croccante ripieno di scalora e tuma su salsa di zuccina.*
8. **Antonio Zirpoli**, ricetta: *Sformatino di acciughe con cardi e pomodorini semi-dry su crema di piselli e asparagi scottati.*



Il piatto di Andrea Costa



Il piatto di Antonio Zirpoli

A vincere il Trofeo è stata **Clelia Guidotti**, che non ha nascosto la propria emozione. Secondo, **Simone Loi**, e terzo classificato **Andrea Costa**. I vincitori hanno conquistato, oltre alla stima e all'apprezzamento del pubblico ed il tanto sperato attestato di partecipazione, anche alcuni strumenti e macchinari molto utili per la cucina. 🇮🇹





il Coltello dalla parte del cuoco

Ergonomico

Antiscivolo

Sicuro

Igenico



COLTELLENERIE SANELLI s.r.l.
 Pinerolo - Lanzo - Italia
 Tel. 011/261368
www.sanelli.com



di **Roberto Rosati**
Resp. Dipartimento DSE

Il sapore della tavola *oltre ogni confine*

ALLA STAZIONE LEOPOLDA DI FIRENZE LA 1° ASSEMBLEA NAZIONALE
DEL DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE FIC

Dopo tanti mesi di attività nel sociale e nelle emergenze (sono ancora attive le nostre cucine da campo nelle aree terremotate del Centro Italia), il Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC, la nostra Organizzazione no profit, ha organizzato la 1° Assemblea Nazionale per eleggere gli organi statutari. Presso la Stazione Leopolda di Firenze lo scorso 28 novembre, ospiti dell'Unione Regionale Cuochi Toscani e della manifestazione Food&Wine in progress, si sono riuniti i 5 soci fondatori con 18 dei 20 coordinatori regionali del Dipartimento.

Dopo una relazione dettagliata sulle manifestazioni di solidarietà realizzate da gennaio 2016 ad oggi in Italia, si è aperto un focus sull'Emergenza Sisma del Centro Italia, dove il Dipartimento ha dato grande dimostrazione di pragmatismo, competenza e spirito di abnegazione.

Il Presidente ha voluto ringraziare i colleghi del Lazio che si sono resi operativi il giorno stesso della prima scossa ed in particolar modo la neo costituita Associazione Provinciale Cuochi di Rieti, che si è data molto da fare da subito, assistendo la popolazione colpita non solo nelle cucine gestite dal DSE Fic ma anche da nuclei di persone che si sono radunati in autonomia, come nel caso del Maneggio "Il Destriero" di Santa Giusta (Amatrice). Ma anche chi ha operato nei giorni successivi, i colleghi dell'Umbria, dell'Abruzzo, della Toscana, del Molise e dell'Emilia Romagna e chi si è attivato con le scosse del 28 e 30 ottobre, come i colleghi delle Marche guidati da Luca Facchini insieme a Liguria, Basilicata, Campania, Sardegna, Trentino Alto Adige e Puglia.

Chi, poi, non è arrivato fattivamente sul campo ha fatto



comunque un grande lavoro nel proprio territorio con eventi in favore delle aree terremotate, come nel caso di Bergamo (e quindi della Lombardia), coordinato da Fabrizio Camer con l'Amatriciana Solidale per 18.500 persone del 31 agosto; ed ancora la Calabria, il Piemonte, il Veneto, il Friuli Venezia Giulia e molte delle regioni che erano sul campo, oltre alle nostre impareggiabili Delegazioni Estere alle quali va un doppio plauso per la sensibilità dimostrata: Belgio, Francia e Australia.

Una macchina della solidarietà eccezionale che ancora oggi, a distanza di oltre 100 giorni, riceve lodi dalla Protezione Civile e dalle istituzioni per l'alta qualità degli alimenti serviti alla popolazione e ai soccorritori.

Al termine della relazione si è passati ad eleggere gli Organi Statutari Nazionali che guideranno l'Associazione sino al 2019. Al Consiglio Nazionale sono stati eletti: Roberto Rosati, Giorgio Bullato, Andrea Ramella, Nicola Iasenza, Marcello Sanna, Matteo Cerminara e Ludovico D'Urso.

Al Collegio dei Revisori contabili sono stati eletti: Gian-

Organi statutari triennio 2017/2019:

Presidente: **Roberto ROSATI**
 Vice Presidente: **Marcello SANNA**
 Segretario: **Giorgio BULLATO**
 Tesoriere: **Andrea RAMELLA**
 Resp. Emergenze: **Ludovico D'URSO**
 Resp. Solidarietà: **Matteo CERMINARA**
 Resp. Formazione: **Nicola IASENZA**

Collegio Revisori Contabili:
Gianna FANFANO
Biagio RAPONE
Gianmarco DI GIROLAMI

Collegio dei Probiviri:
Giuseppe ANNESE
GianCarlo CLICERI
Valentino Franco DI RENZO



na Fanfano, Gianmarco Di Girolami e Biagio Rapone, mentre al Collegio dei Probiviri sono stati eletti: Giuseppe Annese, Giancarlo Clicerì e Valentino Franco Di Renzo.

A seguire, si è riunito il 1° Consiglio Nazionale del Dipartimento, che ha confermato alla guida dell'Associazione Roberto Rosati, con vice presidente Marcello Sanna, Segretario Nazionale Giorgio Bullato, Tesoriere Nazionale Andrea Ramella.

Alla guida del settore Formazione è stato eletto Nicola Iasenza, del settore Emergenze Ludovico D'Urso e del settore Solidarietà Matteo Cerminara.

“Con i lavori di oggi continuiamo a scrivere una bella storia all'interno della nostra Federazione, – ha dichiarato Rosati – una storia tanto voluta dai nostri associati e sposata dal presidente FIC Rocco Pozzulo. Cercheremo di onorare le aspettative di ogni nostro associato e di rendere questo dipartimento sempre più inclusivo e sempre più efficiente. Lo faremo insieme alla Worldchefs Without Borders, la nostra estensione mondiale guidata da Wilment Leong, con il quale ho già pianificato attività future”.

21

FIC E MYSOCIALRECIPE INSIEME PER TUTELARE LA CREATIVITÀ DELLA CUCINA ITALIANA



MySocialRecipe
 Questa ricetta è mia!

Nasce quest'anno la collaborazione tra la Federazione Italiana Cuochi e Mysocialrecipe, l'unico portale di registrazione e certificazione di ricette. Da oggi tutti i membri della Federazione potranno finalmente certificare con una marca temporale valida legalmente le proprie ricette e creazioni culinarie.

“Uno l'obiettivo comune: il bene della cucina italiana e con esso la tutela della creatività e dell'originalità delle ricette che ogni cuoco realizza”, spiega Francesca Marino, ideatrice del sito. Una sinergia quella tra Fic e Mysocialrecipe che darà vita a tante nuove opportunità per i propri associati, prima fra tutte, quella che darà a tutti i partecipanti ai prossimi Campionati della Cucina Italiana Fic in programma a Rimini dal 18 al 21 febbraio, la possibilità di certificare le proprie ricette e di incontrare lo staff di Mysocialrecipe che illustrerà il funzionamento del portale.



Immagini dai campi di accoglienza: *pasti caldi, un sorriso e solidarietà!*

di **Antonio Iacona**

Sono ancora numerosi i cuochi Fic impegnati nei campi di accoglienza del Centro Italia, per fronteggiare l'emergenza terremoto. Oggi più che mai, purtroppo anche alla luce delle nuove scosse e delle ulteriori calamità naturali verificatesi, si è reso necessario mantenere attivi i campi e garantire pasti caldi giorno e sera sia alle popolazioni sfollate dalle proprie case ma anche alle squadre di soccorritori, impegnati nelle azioni di salvataggio.

In queste significative immagini inviateci dal Dipartimento Solidarietà Emergenze Fic, guidato da Roberto Rosati, ecco alcuni dei cuochi impegnati in azione. Abbiamo voluto pubblicare anche e soprattutto foto con i sorrisi, perché i cuochi, come sottolineano dal Dse, vogliono portare anche questo: oltre ai pasti caldi, anche un po' di normalità di quella che era la vita quotidiana della gente prima del terremoto. Non è difficile, allora, trovare i cuochi Fic, giovani e meno giovani, cucinare e contemporaneamente sostenere moralmente chi gli sta accanto.

Da parte di tutta la Dirigenza Fic, un grazie di vero cuore a tutti i nostri associati che si stanno spendendo per questa grande opera di solidarietà!



Diamo VOCE agli ASSOCIATI ▶▶▶

Miglioriamo insieme la **Federazione Italiana Cuochi**. ... **da oggi ti chiamiamo NOI!**



LORENA LO PRESTI
(Area Nord)

340 871 6016

Piemonte, Lombardia, Friuli, Trentino,
Valle d'Aosta, Liguria, Veneto



DARIO PASSANANTE
(Area Centro)

340 870 7134

Toscana, Emilia Romagna, Umbria,
Lazio, Marche, Abruzzo



LUISA CARUSO
(Area Sud)

340 871 4185

Puglia, Campania, Basilicata,
Calabria, Molise, Sicilia, Sardegna

***Servizio rivolto agli associati per verificare esclusivamente lo stato di gradimento delle attività

QUESTI NUMERI NON SOSTITUISCONO LA REGOLARE ATTIVITÀ DELLA SEGRETERIA DI ROMA



serviziosocific@gmail.com



ALLA NATURA, ABBIAMO AGGIUNTO **SOLO IL VAPORE.**

La linea Cotti a Vapore per la ristorazione
con nuovo formato e nuove referenze.



+GUSTO
+GENUINITÀ
+SCELTA
+SERVIZIO

**NUOVO
FORMATO
PIÙ PRATICO
E VERSATILE**

Cotti a Vapore

Valfrutta Granchef ha cotto a vapore le migliori verdure per offrirti un prodotto unico:
buono, genuino e subito pronto da utilizzare senza bisogno di scolarlo.

Un'ampia gamma ideale per le tue preparazioni che assicura la massima riuscita
anche con il nuovo formato da 1 kg circa.





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

Turismo 2017 e il ruolo *promozionale dei cuochi*

I PROTAGONISTI DI QUESTO COMPARTO POTREBBERO
AVERE FINALMENTE UN'OCCASIONE PER RAFFORZARSI E ASSICURARE
NUOVE OCCASIONI DI SVILUPPO ECONOMICO

L'enogastronomia diventa uno degli obiettivi di promozione governativa del Turismo. Adeguandosi ad una realtà che da tempo ha pesantemente modificato le motivazioni di viaggio di italiani e stranieri (il cibo supera ormai l'arte e il paesaggio come destinazione), il Ministero sta predisponendo iniziative per aumentare la capacità di attrazione del comparto.

Al di là delle scelte delle istituzioni, i protagonisti di questo comparto potrebbero avere finalmente un'occasione per rafforzarsi e assicurare nuove occasioni di sviluppo economico. Produttori e cuochi, in primis, sono chiamati a fare la loro parte per vincere una sfida più che mai stimolante, ma alla portata delle nostre possibilità. Se c'è un comparto in cui, insieme a moda, design e ricerca, l'Italia non ha nulla da invidiare al resto del mondo è proprio l'enogastronomia. E se si potrà giocare questa partita contando su risorse certe, c'è da scommettere che qualche punto di Pil lo si recupererà in fretta.

L'importante, però, è che non si commettano gli errori di fondo fatti recentemente con la settimana di promozione della Cucina italiana del mondo. Tutti i professionisti di questo comparto devono essere attori e non si deve puntare solo su pochi personaggi pubblici, la cui notorietà televisiva è spesso inversamente proporzionale alla loro capacità di rappresentare sul serio (salvo alcune eccezioni) ciò che un turista può realmente trovare sul territorio.

Su questo bisogna essere molto precisi: le Cucine italiane vanno promosse nella loro globalità, dall'agriturismo al ristorante stellato, dal cuoco che prepara i tortellini in brodo tradizionali a quello che invece li serve in una nuvola di azoto. La ricchezza della nostra offerta è tale

da soddisfare culture gourmet o aspettative da memorie famigliari. Una promozione delle istituzioni deve puntare su tutti i diversi valori, anche perché diversi sono i pubblici che oggi costituiscono il turismo. E il tutto senza dimenticare il mondo del vino che, grazie in particolare alle iniziative del Movimento turismo del vino o a Cantine Aperte, è diventato una meta ambita.

Tutta la rete dei produttori agricoli deve essere più collegata ai ristoranti e al mondo dell'accoglienza (hotel in primo piano) per dare un'immagine unitaria dello stile di vita italiano che tanto interesse suscita nel mondo.

La strategia del Ministero, sempre che si trovino le risorse, non può che poggiare in primis sulla figura del cuoco, valorizzandone l'immagine professionale e non solo la figura dello chef patron. Dobbiamo riuscire a fare capire a tutto il mondo che a fianco di personaggi più o meno noti grazie a guide, tv ed Internet, ci sono decine di migliaia di professionisti che costituiscono la prima fila dell'accoglienza del cliente. E questo vale anche e soprattutto, cosa che troppo spesso si sottovaluta, per gli alberghi, dove la ristorazione torna a costituire un elemento di richiamo. Soprattutto nelle locande a conduzione famigliare o nei grandi alberghi che oggi fanno a gara per avere in cucina berrette bianche di bravura. 🇮🇹



Foto: ©zhudieng/123rf



BACCO
...è dolce la vita!

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

www.baccosrl.com

 **MADE IN SICILY** 



di Antonio Iacona

Viva il Veneto nei piatti *di Nicola Dinato*

LO CHEF AMA DEFINIRSI E, SOPRATTUTTO VUOLE ESSERE,

PROMOTORE DELLA CUCINA MADRE E SVILUPPATORE DI IDEE PER LA RISTORAZIONE

Colpiscono due cose conversando con Nicola Dinato, chef veneto 1 Stella Michelin e nuovo protagonista di questa nostra rubrica per la rivista Il Cuoco: l'attaccamento alla propria terra e la volontà ferma di rendere l'alta cucina accessibile a tutti, dai sapori al prezzo, dall'accoglienza alla cultura enogastronomica. Ne risulta un'intervista gradevole, perché non dobbiamo faticare per far scendere un cuoco stellato dal suo podio, ma dobbiamo invece rivolgere domande per scoprire i lati anche familiari di un ragazzo garbato che ama cucinare e farlo per gli altri. Del resto, le origini sono proprio quelle: "Ho iniziato ad amare la cucina – confessa Nicola – stando accanto a mia madre, che cucinava per la nostra famiglia, eravamo in sette. Poi sono entrato negli Scout e ho partecipato alle gare di cucina durante i campi estivi. Da lì è risultato più chiaro quello che sarebbe stato il mio percorso anche scolastico: istituto alberghiero "G. Maffioli" di Castelfranco Veneto (Nicola è

nato a pochi chilometri da questa cittadina veneta, a Camposampiero, in provincia di Padova) e, dopo il diploma, tanta gavetta in Italia e all'estero".

Classe 1981, Nicola Dinato ha iniziato quasi subito ad avere contatti diretti con locali storici del Veneto. Nella sua biografia leggiamo: "Apprendista da subito al Ristorante Da Barbesin a Castelfranco Veneto, nel 2001 all'Osteria Da Fiore a Venezia come capo pasticcere, a fianco di Mara Martin e di una vera famiglia, promotori dell'autentica

cucina veneziana di pesce, semplice ma di estrema qualità.

Nel 2002 vola a Londra, con l'alibi di imparare l'inglese ma in realtà di vedere tutti i suoi gruppi musicali preferiti e magari abbinare la carriera, prima al George Private Club dell'Harry's Bar Group di Alberico Penati, poi nel 2003 al Gavroche di Michel Roux Jr apprendendo così le basi della cucina classica francese.

Nel 2004 è a Nizza da Jouni, Atelier du Goût e nello stesso autunno a Le Louis XV di Alain Ducasse a Montecarlo approfondendo la cucina mediterranea portata ai massimi livelli. Parte per Roses ed entra a far parte dello staff di El Bulli di Ferran Adria per tutta la stagione 2005 ed è questa l'esperienza che lo segnerà maggiormente. Nell'inverno 2005 vola a New York come Sous Chef a Bouley nel quartiere di Tribeca studiando l'approccio manageriale e di marketing applicato alla ristorazione, ritornando negli States nel 2011 a Chicago per uno stage all'Alinea di Grant Achatz. Ed ecco nel 2007 il ritorno in Italia, lavorando come chef in alcuni locali noti del trevigiano, promuovendo la sua regione nel 2008 alla William Angliss Institute di Melbourne con il workshop "Let's taste Veneto's Culture" e premiato come Chef Emergente del Nordest dal Touring Club Italia nel 2009, per stabilirsi definitivamente nel suo primo ristorante, il Feva di Castelfranco Veneto.

Nicola Dinato ama definirsi e soprattutto vuole essere promotore della Cucina Madre e sviluppatore di idee per la ristorazione. E Come scrivevamo ad apertura del pezzo, la sua filosofia e la sua cucina devono essere accessibili a tutti, con un obiettivo: la riscoperta e valorizzazione degli antichi prodotti veneti non ancora intaccati dalle multinazionali. Qualche esempio? L'anguria la luna e le stelle, dal nome romantico che sta ad indicare la scorza del frutto, bianca e con un dolce meno aggressivo rispetto all'anguria



Nicola Dinato

classica, quasi mielosa; o ancora la il Pom dea Rosetta, mela antica e piccola, molto succulenta sia da cotta che da cruda e che difficilmente va a male rispetto alle mele classiche, anche dopo diverso tempo.

E sul rapporto fra tradizione e innovazione, Nicola è altrettanto chiaro: "Dovremmo approfondire sempre di più le nostre tradizioni, poiché proprio loro ci salveranno a livello enogastronomico e agroalimentare. In Italia noi cuochi siamo ambasciatori ciascuno della propria regione e dobbiamo lavorare in tal senso. E poi, naturalmente, riportare in auge le tradizioni stesse con le tecnologie moderne che abbiamo a disposizione. Insomma, esaltarle senza stravolgerle!".

Il suo menù al Feva Ristorante, ci spiega, è composto da Corpo, Mente e Anima. Il Corpo è costituito dai piatti della tradizione veneta (lo sgombro con radicchio e lardo; o la pinza, torta con polenta, fichi secchi, uvetta, mele, semi di finocchio, ne sono due esempi concreti!). La Mente sono i classici tradizional-MENTE, appunto, ovvero i classici del menù secondo le preferenze che nel tempo hanno assegnato i clienti stessi. L'Anima, infine, è l'espressione della cucina stessa, che non puoi cogliere e che quindi rappresenta un menù che cambia ogni giorno ed ogni giorno è un inedito.

E alla domanda su quale sia il piatto che maggiormente lo rappresenta, il cuoco stellato risponde: i Paccheri alla Carbonara di Canestrelli. Mentre sul suo rapporto con la Federazione Italiana Cuochi, Nicola Dinato conclude: "Stimo molto l'intera Federazione per il grande lavoro che sta portando avanti su tutto il territorio nazionale, unendo sempre di più la cucina professionistica, l'alta ristorazione e la cultura dell'agroalimentare".

RISOTTO AL BROCCOLO DI BASSANO, CANNOCCHIE, E MANDARINO

Ingredienti per 4 persone: 320 g Riso Carnaroli Principato di Lucedio, 3 broccoli di Bassano (400 g), 3 scalogni, 1 spicchio di aglio, 2 l brodo vegetale, 8 canocchie freschissime, grappa 50 g, mandarini, burro, parmigiano, colatura di alici, aceto di Sherry, 5 g Agar agar.

- Portare a bollire 2 litri di brodo vegetale
- Mondare il broccolo conservando solo la parte delle cime bianche e tagliarle a pezzettini. Tritare gli scalogni ed uno spicchio d'aglio, cuocere a fuoco basso in una casseruola con olio extravergine d'oliva, una volta appassiti alzare la fiamma ed aggiungere le teste di broccolo e lasciar tostare leggermente. Portare a cottura aggiungendo circa 1 litro di

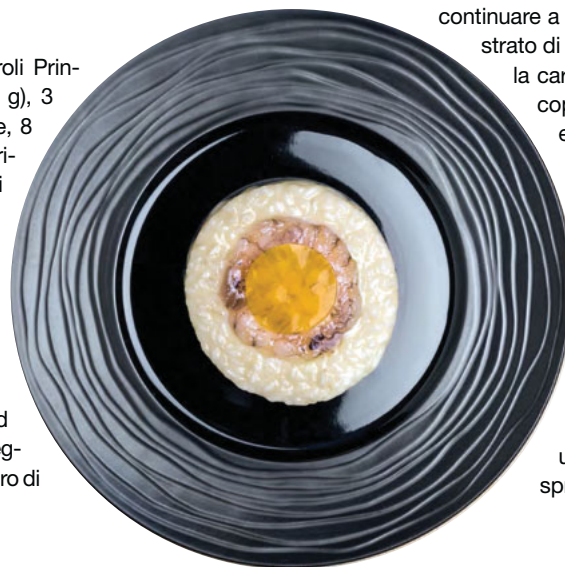
brodo vegetale, frullare e setacciare la crema.

- Togliere i carapaci dalle canocchie, conservare la polpa cruda in frigo e preparare il brodo di canocchie: tostare bene i carapaci con poco olio a fuoco alto, sfumare con grappa e versare il restante brodo. Cuocere per circa 30 min fuoco basso e colare un mestolo alla volta ottenendo un brodo limpido.
- Con l'aiuto di una Microplane grattugiare la buccia del mandarino e conservarla in olio extra vergine d'oliva. A questo punto spremere il succo, setacciare, e a freddo mescolare con Agar agar, portare a 80°C e versare su un piccolo vassoio creando uno strato di circa 1-2 mm. Una volta gelatinizzato coppare con un coppapasta di 75 mm di diametro.
- Tostare i fuochi basso il riso in una casseruola senza grassi, bagnare poi con il brodo di canocchie e portare a cottura alternando il brodo alla crema di broccolo. Mantecare a piacere con parmigiano, burro, colatura, aceto, zeste di mandarino fino ad ottenere una consistenza cremosa.
- Sul piatto poggiare alla base le canocchie crude tagliate a tartare e condite con sale, olio ed un po' di succo di mandarino. Aggiungere il riso coprendo le canocchie, appiattire e completare con un disco di gelatina centrale.

POLENTA E OSEI

Ingredienti 2 quaglie, 1 piccione, 1 beccaccia, 3 tordi, 3 allodole, 1 cipolla, 1 testa d'aglio, 2 carote, 2 gambi di sedano, 1 litro di vino rosso, 500 g lardo, 1 rametto di rosmarino, 5 foglie di alloro, pepe in grani, 10 bacche di ginepro, 400 g farina di mais biancoverla, 1 litro di albumi, 500 g di farina 0, 1 kg di farina gialla di mais, 2 litri di olio di mais, 16 uova di quaglia, 500 g di pasta kataifi, 500 g di radicchio di campo

- Fiammeggiare tutti gli uccelli, togliere solo la testa e le interiora. Sciacquarli internamente e asciugarli.
- Arrostiti in forno separatamente in placche mezze Gastronorm con una mire poix di sedano, carota, cipolla, aglio, lardo e un trito di pepe in grani, rosmarino, alloro, ginepro e sale a 200°C per 25 minuti. Togliere dalle placche gli uccelli lasciandoli separati e sfumare ogni placca con vino rosso. Spolpare la carne di ogni singolo uccello sfilacciando anche la pelle e tenere da parte.
- Fare un fondo di volatile per ogni singolo uccello con le ossa e gli aromi rimasti nelle rispettive placche. Bollire fino ad ottenere un sugo denso e filtrare nella carne di ognuno ottenendo un impasto omogeneo. Correggere di sapore con sale e pepe.
- Stendere in 5 placche e raffreddare in abbattitore.
- Portare a bollire 2,5 litri di acqua in una casseruola e versarvi a pioggia la farina biancoverla, frustando continuamente e continuare a bollire lieve per un'ora. Stendere uno strato di polenta in 5 placche e adagiarvi sopra la carne degli uccelli divisi per tipologia; ricoprire con un ulteriore strato di polenta e abbattere fino quasi a raggiungere il congelamento.
- Tagliare a cubi e impanare con farina 0, albume e farina di mais e ripetere l'operazione solo con albume e farina di mais e congelare.
- Friggere la pasta kataifi, le crocchette di uccelli e cucinare all'occhio di bue le uova di quaglia in una padella antiaderente.
- Adagiare su una tegola la kataifi, gli uccelli, le uova di quaglia, il radicchio di campo e spruzzare con aceto spray.

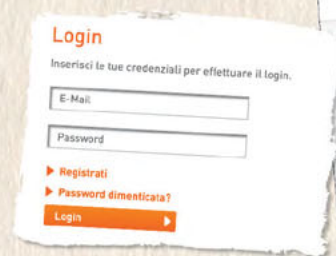


60

ricette



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



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.



ACCESSORI DA CUCINA
+
ESTRAZIONE FINALE



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

VINCI DI GUSTO

Registrati al sito www.vincidigusto.it, 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.



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

Gli insetti saranno *il cibo del futuro?*

BASTA FARE UN PO' DI RICERCA PER CAPIRE CHE GLI INSETTI SONO STATI UN CIBO ANTICO, QUALCOSA CHE DA MILLENNI FA PARTE DELL'ALIMENTAZIONE UMANA

30 **P** Prima di rispondere a questa domanda, dovremmo preoccuparci del futuro del nostro cibo, vivendo il presente e agendo tutti i giorni in maniera responsabile. Oggi si cerca di trovare un'unica soluzione che risolva problemi come: fame, inquinamento, utilizzo delle risorse e sprechi alimentari. Ma non esiste un unico alimento sostenibile che consenta di nutrire, di appagare i sensi, di mantenere sani. La sostenibilità va ricercata nella diversità, nell'avere una dieta ricca, nel saper esplorare i gusti, ma anche nell'accettare il fatto che la cucina si basa sullo scambio culturale. La conoscenza va discussa e adattata.

Basta fare un po' di ricerca per capire che gli insetti sono stati un cibo antico, qualcosa che da millenni fa parte dell'alimentazione umana. La centralità monolitica del nostro cibo "tradizionale" è un falso approccio. Non si devono chiudere le porte ad un ingrediente "nuovo", in particolar modo se si tratta di un prodotto come gli insetti, teoricamente lontano dalle nostre cucine.

Il cibo non è solo la combinazione di sostanze chimiche, ma un forte moltiplicatore culturale. Senza l'apertura non avremmo nella nostra dieta pomodoro, patata, peperoncino, mais o cioccolata (solo alcuni esempi) perché non "tradizionali" e sconosciuti fino alla scoperta delle Americhe.

Concludiamo rispondendo alla domanda iniziale: gli insetti saranno il cibo del futuro?

No, non lo saranno, come intendono quelli che sposano la causa integralista della sostenibilità con lecca lecca di scorpioni o polpette di grilli, ma saranno "uno" dei cibi del futuro, assieme a carne, pasta, frutta o verdura. Probabilmente, tra le ricette che per prime si imporranno da noi indichiamo quelle ottenute con farina di insetti, dove l'ingrediente mantiene tutte le qualità nutrizionali e gustative ma è scomposto per dissolvere il disgusto visivo culturale. 🇮🇹





SMARTGEL & SMARTMIX

Inverter technology. Energia pura. Rispetto per l'ambiente



StudiLogos.eu Agency



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



SPONSOR UFFICIALE DI



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



di Antonio Iacona

Ambasciatore della cucina italiana sui mari: *Alfredo Marzi*

ORIGINARIO DI ARMENO, IN PROVINCIA DI NOVARA, LO CHEF È OGGI IL RESPONSABILE MONDIALE DI TUTTI I MENÙ E DI TUTTE LE UNITÀ DELLE CUCINE DELLE 23 NAVI DELLA COMPAGNIA DI CROCIERA PRINCESS CRUISE DI LOS ANGELES, DOVE VIVE. MA ALMENO UNA VOLTA L'ANNO TORNA AL SUO AMATISSIMO PAESE

32 **L**o ammettiamo: intervistando il Maestro Alfredo Marzi, il fascino della sua professione e di tutto ciò che ha compiuto, e continua a compiere, nella sua carriera, ha colpito anche noi. Del resto, non si può restare indifferenti dinanzi a chi possiamo tranquillamente definire l'Ammiraglio della Cucina Italiana. Già, perché questo piemontese del novarese, originario di Armeno e attaccatissimo al suo paese, dove continua a tornare almeno una volta l'anno, è oggi il responsabile mondiale di tutti i menù e di tutte le unità delle cucine delle 23 navi della compagnia di crociera Princess Cruise di Los Angeles, dove vive. Siamo riusciti a intercettarlo ed intervistarlo a Villa Santa Maria lo scorso ottobre in occasione della 1ª Festa Nazionale del Cuoco organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi e lì abbiamo scoperto la sua cortesia, il suo attaccamento al proprio paese e alla propria nazione e, soprattutto, alla propria professione.

“Ci sono due cose che mi rendono orgoglioso nella vita – ha ammesso Alfredo Marzi – e sono l'essere italiano e l'essere cuoco. Ritengo che la cucina non sia solo una professione, ma una vera arte e per questo bisogna condurla ogni giorno con il cuore e col cervello”.

A stupirci particolarmente sono stati i numeri ricordati dal Maestro Marzi mentre ci raccontava la sua storia: “Compio 70 anni il primo gennaio e dal 1969 sono entrato in servizio sulle navi. Poi nel 1988 sono stato trasferito a Los Angeles negli uffici come Corporate Chef e lì sono

diventato Director of menù planning, cioè coordinatore dei menù per tutte e 23 le navi della compagnia, che coprono tutto il mondo dall'Artico all'Antartico. Curiamo 7 menù che vanno dai tre giorni fino ai 119 giorni per le navi che fanno il giro del mondo. Muoviamo 62 mila passeggeri al giorno, 6 milioni l'anno. La brigata più grande è sulla Regal Prince con 320 persone solo in cucina, dall'executive chef all'executive sous chef, chef de cuisine, sotto chef, primi cuochi, secondi cuochi, terzi cuochi e così via. Sono in totale 36 mila dipendenti di 78 nazionalità. Solo in cucina ne abbiamo 9 mila”.

Da qui ci è consentito chiamarlo il Grande Ammiraglio di queste brigate. Un ammiraglio che da sempre è orgogliosamente iscritto a Fic. “La mia prima tessera – ha dichiarato – risale agli Anni '60, quando lavoravo a Venezia con mio fratello, anch'egli chef tesserato. In realtà vengo da un paese di cuochi, Armeno, che ha anche sfornato due presidenti Fic, e poi nel-



Alfredo Marzi

la mia famiglia sono quasi tutti chef, dallo zio ai fratelli ai nipoti e pronipoti”.

C'è Maestro Marzi, gli abbiamo chiesto, uno o più ricordi piacevoli legati alla sua carriera? “Ho cucinato per principi, re, per la regina d'Inghilterra, la principessa Diana, il re d'Italia, per quattro presidenti italiani, per Bush senior e Obama, e per Hillary Clinton. Ma il ricordo più bello è legato sicuramente a Diana, quando abbiamo inaugurato una delle nostre navi con la principessa come madrina della cerimonia. Mi sono dovuto recare a Buckingham Palace per presentare il menù. Il protocollo non prevede che si parli con i reali. Invece è stata un'emozione indescrivibile. Appena presentatomi, Diana mi ha rivolto la parola dicendo che amava moltissimo l'Italia, dove era stata, e la sua cucina. Saltato il protocollo, mi sono anche permesso di battezzare con il suo nome una ricetta, una supreme di cappone con dischi di bianco d'uovo e asparagi con i colori della Union Jack, la bandiera del Regno Unito. Poi, quando come antipasto abbiamo servito un granchio reale canadese, lei volle invece un primo di tagliolini con i funghi. Andai a Londra per i suoi funerali e la ricordo sempre nel mio cuore”.

Nella cucina coordinata da Alfredo Marzi c'è anche tanto del suo Piemonte, come quando riuscì a farsi apprezzare da George Bush senior, ex presidente Usa, per la sua polenta e coniglio. L'ex presidente della Repubblica, Scalfaro, lo ha nominato Commendatore del Lavoro per il suo impegno impeccabile.

Insomma, ne ha fatta di strada questo giovane di appena 70 anni, anzi... ne ha solcati davvero tanti di mari, lui che dice che probabilmente non esiste un Paese al mondo che non abbia conosciuto. Da quando ha frequentato la scuola alberghiera di Parigi a quando ha compiuto le sue esperienze a terra, tra Venezia, Montecarlo e Courmayeur, per poi issare il nostro Tricolore e veleggiare verso spiagge sempre nuove del gusto. Attualmente si occupa anche di curare per la compagnia i legami con la stampa e le televisioni, realizza cooking show televisivi e ha pubblicato diversi libri di cucina.

E poi, arriva quello che non ti aspetti: la grande umiltà di un professionista come Marzi, che ha detto: “Tutti i giorni continuo ad imparare qualcosa, anche da un addetto alle cucine indiano, filippino, russo o polacco che sia. Oggi quando vado a visitare una nave sono un passeggero qualunque. Vado in cucina, verifico che tutto sia a posto, anche se con il Big Brother, il nostro sistema di telecamere, ci è consentito vedere cosa fanno i cuochi



in tutto il mondo in cucina anche da un capo all'altro del globo. Non si mette un piatto in tavola se non l'ho approvato prima”.

Insomma, un lavoro di grandissima responsabilità, a cui si aggiunge il grande amore per la cucina italiana, che Marzi definisce la più venduta nel mondo, anche e soprattutto come cucina mediterranea, quindi patrimonio mondiale.

Infine, il messaggio di Alfredo Marzi è stato rivolto ai giovani allievi degli alberghieri. “Studiate tanto, imparate l'inglese. Siamo italiani e dobbiamo essere conservatori, ma l'inglese apre tutte le porte. Ci si deve applicare alla cucina classica e poi alla fusion cuisine. In cucina io imparo qualcosa tutti i giorni e poi lo trasmetto agli altri. In America faccio volontariato, corsi di cucina per amatori e per giovani. Voglio trasmettere il mio sapere. E ricordate: si può essere ambasciatori della nostra cucina anche dalla trincea di una trattoria. Basta metterci cuore e cervello!”... Parola di Ammiraglio... *oh, pardon: di Cuoco!* 🇮🇹

33





a cura di **Angelo Pittui**
Resp. Dipartimento Lavoro FIC

Nella mente *degli Chef*

I LAVORI CHE RICHIEDONO UN CONTINUO AGGIORNAMENTO,
PERFEZIONAMENTO ED ALLENAMENTO DELLE ABILITÀ ACQUISITE NEL TEMPO
SONO DI FONDAMENTALE INTERESSE PER IL MONDO SCIENTIFICO

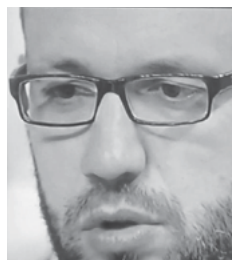
di **Antonio Cerasa**

34 Nel 1995 un gruppo di neuroscienziati tedeschi studiava per la prima volta il cervello dei musicisti, scoprendo che l'abilità motoria acquisita con anni di studio aveva prodotto un aumento di neuroni in alcune specifiche aree. Da quel giorno, le neuroscienze si sono sempre più occupate di *Expert Brains*, cioè di professioni caratterizzate da particolari abilità: Giocatori di Scacchi, Scalatori, Sportivi, Matematici, Profumieri, Tassisti e Sommeliers.

Proprio dei Sommeliers mi sono occupato personalmente nel 2005 con un lavoro pubblicato su una delle più importanti riviste mondiali di neuroscienze (Castriotta-Scanderbeg et al., 2015) il quale ebbe un forte impatto mediatico². In quel lavoro dimostrammo per la prima volta che i Sommeliers, quando degustano vino, attivano una serie di aree cerebrali diverse dalle persone non-esperte. L'affinamento della loro abilità li aveva, infatti, portati nel corso degli anni non solo a riconoscere velocemente le categorie dei vini (grazie ad una maggiore attività dell'area della memoria semantica/verbale), ma soprattutto a *colorare* le degustazioni con una maggiore attività del sistema limbico (l'area delle emozioni). Quindi, i Sommeliers quando bevono non solo ricordano ma associano emozioni.

Perché le neuroscienze sono interessate ai lavori speciali

I lavori che richiedono un continuo aggiornamento, perfezionamento ed allenamento delle abilità acquisite nel tempo sono di fondamentale interesse per il mondo scientifico. Essere in grado di memorizzare tutta la planimetria di una metropoli, riuscire ad essere sempre più abili e veloci nelle attività psico-motorie, riuscire a riconoscere tutte le fragranze naturali o arrivare a scalare l'Everest, sono limiti che la mente umana si pone di superare e per farlo richiede un estenuante e lungo allenamento. Quanto e come l'allenamento possa migliorare la nostra mente, è una materia totalmente oscura, per questo motivo i neuroscienziati sono interessati a studiare i super-esperti, perché da loro possiamo apprendere come il cervello umano si può espandere per superare se stesso. Comprendere questo fenomeno apre ad una serie di filoni molto interessanti: a) creare percorsi formativo-educativi nelle scuole per allenare le abilità cognitive degli alunni; b) creare percorsi riabilitativi per il recupero delle funzioni motorie e cognitive che si sono perse a causa di un trauma o di una lesione; c) creare percorsi terapeutici per pazienti affetti da disturbi psicologici.



Antonio Cerasa
Neuroscienziato¹

1. Neuroscienziato, lavora presso l'unità di Neuroimmagini dell'IBFM-CNR di Catanzaro. Si occupa di neuroscienze cognitive in ambito traslazionale. Autore di oltre 100 pubblicazioni su riviste peer-reviewed con H-index → 29 e Impact Factor Totale → 360.

2. <http://www.nature.com/news/2003/030604/full/news030602-6.html>



Gli Chefs possono essere considerati dei super-esperti?

Questa domanda se la sono posta i ricercatori del CNR di Catanzaro. L'idea non nasce dalle neuroscienze, ma da un altro campo medico: la Riabilitazione Fisiatria. Alcuni ricercatori europei hanno recentemente dimostrato che l'applicazione di un videogioco (Manera et al., 2015; Doherty et al., 2015), in cui lo scopo è fingersi cuoco per preparare pietanze con difficoltà crescente, riusciva a rallentare il decadimento cognitivo in pazienti con Alzheimer, mentre altri (Wang et al., 2011) avevano dimostrato che il *cooking* migliora le performance cognitive in persone anziane.

Ma perché il *cooking* dovrebbe essere riabilitativo? Secondo questi autori un fattore chiave che permette a tutte le categorie di malati e soggetti sani di trarre vantaggio dal cucinare è che questo tipo di attività ha una forte attrattiva sociale, rende soddisfatti/motivati e migliora la socializzazione. Ma, parlando a livello più neuro-scientifico, il cucinare richiede una serie di attività cognitive molto importanti per l'adattamento dell'essere umano all'ambiente esterno:

a) **Motor Planning:** la pianificazione degli atti da compiere nel tempo è una funzione tra le più complesse a livello cognitivo. In cucina la pianificazione non riguarda solo i movimenti motori ma i tempi in cui questi movimenti

devono essere eseguiti in funzione della preparazione del cibo. Tutto deve essere modulabile e flessibile a seconda della riuscita o meno dei piatti o del numero di comande da soddisfare.

b) **Motor Inhibition:** quando si eseguono con velocità una serie così complessa di azioni e pensieri, l'inibizione è un'altra funzione essenziale perché assicura che non vengano fatti errori prevedendo il controllo dei proprio arti.

c) **Mental Shifting:** Cambiare una ricetta o aggiungere un ingrediente o cercare di ricordare come avevamo fatto un piatto in precedenza, sono tutte funzioni che richiedono un veloce "ripescaggio" delle informazioni dalla memoria a lungo termine.

d) **Attenzione sostenuta:** tutte le funzioni appena descritte sono sorrette dall'attenzione. L'attenzione è la benzina che alimenta la coscienza durante compiti complessi.

e) **Coordinazione bimanuale:** *Last but not least*, l'abilità più allenata dall'esperienza nelle cucine è proprio la coordinazione motoria. Tagliare molto velocemente una cipolla a fettine sottilissime tutte della stessa grandezza senza guardare e mentre si sta parlando con la propria cucina è una forma di abilità motoria difficilmente eseguibile senza un lungo allenamento. 🍳



di Eugenio Medagliani
Calderaio umanista
Presidente Onorario FIC

Il camino, il paiolo, *la polenta*

NELLE FREDE GIORNATE D'INVERNO, GRIGIE E UGGIOSE,

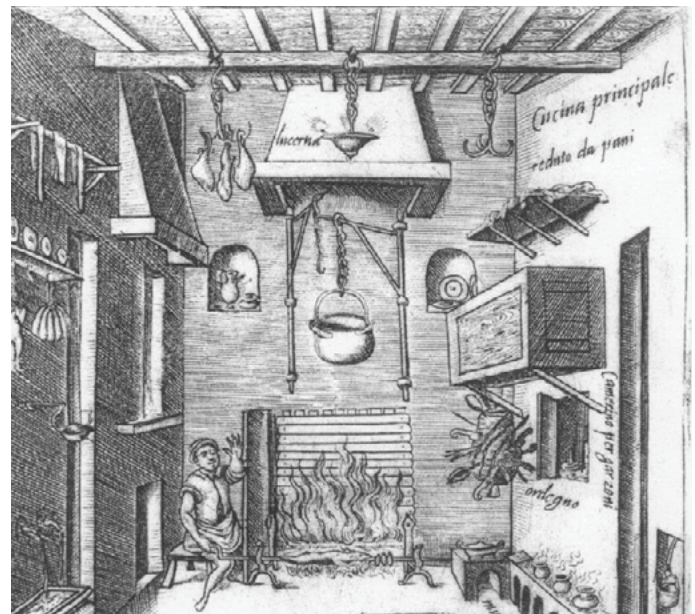
UN GUSTOSO E CALDO PIATTO DI POLENTA È IL MIGLIOR "COMFORT FOOD" CHE CI SIA.

FIN DA QUANDO NON SI PENSAVA NEANCHE DI CHIAMARLO COSÌ!

Nella storia della cucina e della casa il focolare o il camino piramidale sono stati il *principio strutturale* dell'organizzazione domestica rurale, il che ne spiega la permanenza nel tempo, protrattasi almeno fino all'età preindustriale. Il paiolo è sempre stato il protagonista del focolare: *bolliva lentamente, quasi di continuo...* ha scritto Piero Camporesi, alimentato da un fuoco perenne o tenuto tiepido da una brace raramente fredda o spenta cui erano sconosciuti i cambiamenti di stagione. Ai lati gli alari, in ferro ed ottone, quasi a delimitare un confine invisibile, il *luogo sacro (i Lari)* della casa.

Il camino caliginoso con la sua cappa nera era una specie di condotto astrale che metteva in comunicazione l'interno della casa con l'immensità remota dei cieli. La Befana, i grilli parlanti, i messaggi del vento, la polvere delle stelle, potevano scendere attraverso questo imbuto fino alla cucina, destare paura o portare doni ai più giovani, e poi ritornare nel nulla come la voce del vento che muoveva la fiamma o sollevava impercettibilmente la cenere nella quale i vecchi leggevano la ventura. Il fuoco e il paiolo sono stati gli strumenti e gli elementi chiave della cucina casalinga, e l'acqua salata il semplice *fondo* dal quale, con l'aggiunta del grasso disponibile, olio, lardo, strutto o burro, si poteva ottenere una zuppa, una minestra, un minestrone.

Il paiolo nero e *fumigante*, soprattutto nelle regioni del nord Italia (perché al sud si puntava di più sui recipienti di terracotta), pendeva a lambire il fuoco, appeso alla catena per mezzo del manico ad arco, oppure accarezzava le braci sorretto da tre piedi di appoggio. Questo recipiente, per meglio assecondare l'azione della fiamma, ha fianchi



Camino da opera "dell'arte del cucinare" di Bartolomeo

obliqui che si stringono verso il fondo leggermente bombato. Il paiolo era, ed è ancora, per lo più di *fervente rame*, come lo descrive Giosuè Carducci, talvolta, più raramente, in fusione di ghisa. Il paiolo di rame deve essere fatto di *rame rosso*, cioè con l'interno non stagnato, perché l'alta temperatura necessaria per cuocere la polenta, fonderebbe lo stagno. Il rame inoltre offre il vantaggio di essere un ottimo conduttore di calore, molto resistente agli urti, di durata pressoché illimitata e capace di conservare sempre il valore di mercato, anche come rottame. Se all'esterno si presentava nero di fuliggine, all'interno

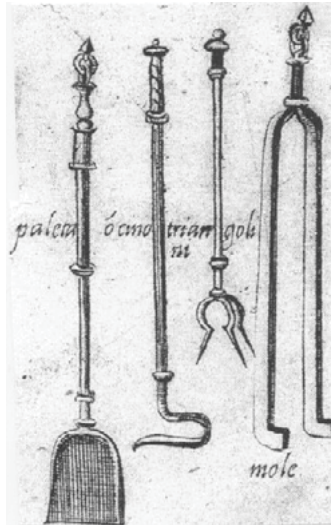
doveva sempre apparire rilucente ed era un vanto femminile dare il *belletto ai rami*, come ancora oggi si dice in Trentino.

Ma oltre che indispensabile per preparare la polenta i recipienti di rame, sia stagnati, sia rivestiti internamente con una sottile lamina di acciaio inossidabile, garantiscono una perfetta cottura di tutti gli alimenti sia in cucina come in pasticceria. La sua manutenzione è molto semplice, l'esterno si pulisce con appositi prodotti disossidanti facili da reperirsi in commercio, l'interno stagnato si lava con acqua calda addizionata da poco bicarbonato di sodio, mai con paglietta metallica, ma con panno spugna insaponato o spazzola non metallica.

La polenta, piatto estremamente semplice, quasi *alla buona*, ha sempre occupato un posto importante nelle cucine del nord. Prima dell'avvento trionfale e di rapida diffusione della farina di mais, si sono sempre preparate minestre dense a base di farina di miglio, di orzo ed anche



Paiole



Alari

di fagioli, La polenta di farina o semolino di mais è però la più amata, e oggi come ieri è sinonimo di una allegra serata in famiglia. Nei giorni invernali freddi, bui e nebbiosi, una polenta giallo oro, appetitosa e fumante dà calore ed intimità: fa sentire a casa.

La polenta sviluppa il suo gusto pieno quando viene cotta, come vuole la tradizione, su un fuoco di legna, perché in tal modo acquista un leggero gusto di fumo. Cucinare la polenta è un'operazione faticosa. La *mestola* di legno con cui la si gira va ruotata con movimenti lenti, uniformi e circolari. Di tanto in tanto bisognerebbe invertire il senso di rotazione, in modo che la farina si possa amalgamare con l'acqua nel migliore dei modi ed anche perché chi la mescola non si stanchi troppo in fretta, visto che per ottenere un'ottima polenta occorre cuocerla per almeno 50 minuti. Oggi appositi utensili elettrici danno risultati senz'altro accettabili, anche se l'*intimità* che mescolando si crea tra cuoco e polenta in questo modo va perduta. 🇮🇹



WÜSTHOF

200
years of knives

Made in Germany
Solingen

CLASSIC IKON

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

www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen



di Antonio Boschetti
Direttore Responsabile
"L'Informatore Agrario"

L'importanza di *denominazioni* e *indicazioni* di origine in cucina

UNA NUOVA COLLABORAZIONE TRA "IL CUOCO" E "L'INFORMATORE AGRARIO"

PER APPROFONDIRE IL TEMA DEI MARCHI DI QUALITÀ RILASCIATI DALLA UE E LEGATI

ALLE PRODUZIONI AGRICOLE E AL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE

38

Con questo numero della rivista inizia una collaborazione redazionale tra FIC ed *Edizioni L'Informatore Agrario* che prevede la pubblicazione di un articolo curato dalla Federazione Italiana Cuochi su ogni numero di *Origine* e viceversa ovvero la presenza di un contributo realizzato dalla redazione di *Origine* sulla testata *Il Cuoco*. L'accordo nasce con l'obiettivo di creare una sinergia tra la storica Casa editrice veronese - dal 1945 punto di riferimento del mondo agricolo del nostro Paese - che con il trimestrale *Origine* ha voluto realizzare uno strumento di valorizzazione dei prodotti tipici dell'agricoltura italiana e la Federazione Italiana Cuochi, sempre più impegnata a utilizzare in cucina i prodotti del made in Italy. L'esigenza da parte dei Cuochi di conoscere in modo sempre più approfondito storia, caratteristiche organolettiche e tecniche produttive degli alimenti e da parte dei produttori di poter presentare i frutti del lavoro degli agricoltori a coloro che li utilizzeranno in cucina, ha portato ad una immediata e naturale alleanza.

Con questo primo approfondimento cercheremo di affrontare il tema delle **denominazioni di origine** così strettamente correlato al mondo produttivo agricolo e al made in Italy agroalimentare. Innanzitutto va detto che la questione è regolamentata



a livello europeo. Risale al 1992 con il Regolamento Cee 2081/92 il riordino di tutte le norme in materia di protezione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agroalimentari fino a giungere, grazie alle successive integrazioni normative all'attuale concezione e classificazione di dop (doc e docg per i vini), igt (igt per i vini) e stg.

L'obiettivo è quello di tutelare i prodotti di qualità e il loro legame con il territorio di produzione.

Ogni prodotto a marchio d'origine è sottoposto a un disciplinare di produzione proposto dal Consorzio di tutela costituitosi per raggiungere la dop, l'igt o la stg e approvato a livello europeo che definisce non solo l'area all'interno della quale è possibile ottenere il prodotto marchiato, ma anche le tecniche di produzione, le caratteristiche qualitative



delle materie prime di partenza e del prodotto finito, ecc.

Per denominazione di origine protetta (dop) si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve per designare un prodotto agricolo o alimentare.

Il prodotto deve essere:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- la sua qualità o le sue caratteristiche sono dovute essenzialmente;
- esclusivamente a un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani;
- produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Per indicazione geografica protetta (igp) si intende il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese, che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare. Il prodotto deve essere:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese;
- una determinata qualità, la reputazione o altre sue caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica;
- la sua produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata.

Per specialità tradizionale garantita (stg) – considerata dal regolamento 509/2006 – per la quale si intende un prodotto agricolo o alimentare



tradizionale, la cui specificità è costituita dall'elemento o dall'insieme di elementi che lo distinguono nettamente da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria. La «tradizionalità» viene attestata da un uso sul mercato di almeno 25 anni, come avviene ad esempio per l'ultima arrivata, la Pizza Napoletana stg.

La sostanziale differenza tra dop e igp è dovuta al fatto che nel primo caso tutte le fasi della produzione devono avvenire entro il territorio dell'area delimitata dal disciplinare e le caratteristiche del prodotto devono dipendere essenzialmente dall'area geografica di produzione. Relativamente alle igp invece è infatti sufficiente che almeno una fase della produzione avvenga nella zona delimitata e il legame con il territorio deve giustificarsi in base a una particolare qualità, alla reputazione o altra caratteristica. Per le stg viene richiesto il carattere della specificità e della tradizionalità, senza alcun legame con una zona geografica definita.

In Europa esistono circa un migliaio di prodotti marchiat dop o igp, la maggior parte delle quali afferiscono a Francia e Italia: il nostro Paese annovera oltre 200 dop e igp che coinvolgono più di 70.000 aziende agricole e 6.000 di trasformazione per un valore della produzione intorno ai 6 miliardi di euro. 🇪🇺



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

Oltre il *protocollo...*

È STATO SOTTOSCRITTO UN NUOVO PROTOCOLLO D'INTESA

FRA IL MINISTERO DELL'UNIVERSITÀ E RICERCA E LA FIC

Il

nuovo protocollo d'intesa fra **MIUR** (Ministero Istruzione Università e Ricerca) e **FIC** (Federazione Italiana Cuochi). Obiettivo: rafforzare il rapporto fra scuola e mondo del lavoro promuovendo il tema dell'alternanza scuola-lavoro attraverso una serie di pratiche che tutte le Unioni Regionali e le Associazioni Provinciali possono sviluppare su più livelli proponendosi come soggetti interlocutori ai dirigenti scolastici del proprio territorio. Per concretizzare quanto stabilito nel protocollo vi chiediamo di recarvi dai dirigenti scolastici degli Istituti per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione del vostro territorio e, partendo dal protocollo MIUR, proporre e presentare una serie di iniziative che intendete sostenere.

Le attività da svolgere, in accordo con il Dirigente Scolastico e nel rispetto dell'autonomia decisionale ed amministrativa di ciascun istituto, possono così riassumersi:

1. Disponibilità di ristoratori o cuochi imprenditori nostri associati a sottoscrivere una **convenzione per attività di alternanza scuola lavoro** con l'Istituto a partire dal classico stage. In questo senso vi consigliamo di compilare in anticipo una lista di imprenditori intenzionati ad aderire e anche di inviarla in copia al Dipartimen-

to Tecnico Professionale (dip.professionale@fic.it).

2. Individuare, in ogni associazione, un paio di colleghi competenti sul sistema **HACCP** e un paio di formatori competenti su un **corso introduttivo al lavoro di cucina** per presentare ai ragazzi la realtà del mondo del lavoro. Il corso HACCP ha la durata di quattro ore e la validità di due anni. Il corso introduttivo al lavoro può avere una lunghezza variabile dalle due alle quattro ore ed oltre a contenuti tecnici deve avere anche una finalità di orientamento in uscita dalla scuola superiore.
3. Il protocollo prevede anche la possibilità di presentare attività di orientamento alla scelta della scuola superiore al dirigente scolastico delle scuole secondarie di primo livello (scuola media). Se il progetto fosse ben strutturato, sempre in accordo con il dirigente dell'Istituto superiore, questo potrebbe portare allievi più motivati nelle classi dell'alberghiero con innegabili vantaggi per tutti.
4. Ricordare ai dirigenti scolastici che la Federazione promuove una serie di **corsi di formazione su tutto il territorio nazionale, "formazione km 0", "alta formazione", rivolti anche ai docenti di cucina** degli istituti



superiori per una maggiore qualificazione del servizio.

5. Rendersi disponibili, previa progettazione di specifici pacchetti di lezioni relative a temi specifici, per iniziative e un **potenziamento delle attività laboratoriali rivolte agli allievi**.
6. Aderire alla costituzione e partecipare attivamente al **comitato tecnico scientifico**, organismo costituito da professionisti della ristorazione e dell'ospitalità, a supporto dell'attività didattica svolta in ogni istituto.

Il Dipartimento Tecnico Professionale sarà di supporto all'azione delle Unioni e delle Associazioni predisponendo alcuni strumenti e attivando alcune pratiche:

- Monitoraggio della qualità dei percorsi formativi offerti ai docenti formatori (a breve sarà in distribuzione un questionario di gradimento relativo alla "formazione KM 0").
- Compilazione di un registro delle aziende che tramite le Associazioni Provinciali e le Unioni Regionali hanno sottoscritto convenzioni di alternanza scuola lavoro con gli istituti scolastici (vedi punto 1).
- Valutazione del livello di preparazione degli allievi coinvolti nelle attività di alternanza da parte delle imprese ospitanti.
- Elaborazione di modelli di contratto alternanza scuola lavoro per agevolare il compito a dirigenti e aziende.

Per realizzare questa sinergia abbiamo bisogno della collaborazione **di tutti i Presidenti Regionali e Provinciali** e più in generale di tutti gli associati, questo anche perché le uniche risorse economiche disponibili al momento sono di competenza dei dirigenti scolastici e quindi questo è l'unico canale da seguire. I fondi possono essere utilizzati per la copertura dei costi strumentali dei percorsi di alternanza scuola lavoro (rimborso costi sostenuti per il trasporto dei ragazzi, rimborso materia prima acquistata per corsi di specializzazione, gettone di presenza per il professionista formatore). Solo incrementando le azioni in questo senso, rendendole omogenee ed evidenti a livello nazionale, possiamo preparare il terreno per rendere maggiormente incisiva l'azione che la Federazione Italiana Cuochi ha impostato e sta portando avanti a livello di ministeri ed uffici competenti. 🇮🇹

IPSE DIXIT

"Quando si dice che si è d'accordo su qualcosa in linea di principio significa che non si ha la minima intenzione di metterla in pratica."

Otto Von Bismarck

41

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

la nostra passione

una sola APP

scarica gratis



PRIMO ACCESSO

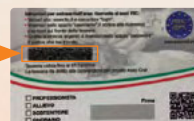
All'interno, inserisci il codice della Tua tessera FIC

NUMERO DI TESSERA



La password è posizionata sul retro, sotto la patinatura argento

GRATTA QUI PER LA PASSWORD





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

I prodotti ittici e gli *allarmismi mediatici*

PUÒ ESISTERE L' "ORATA PAZZA"?

IL PESCE DI IMPORTAZIONE DAI PAESI TERZI È MENO FRESCO DI QUELLO NAZIONALE?

DOPO ALCUNI ALLARMISMI MEDIATICI ECCO I CHIARIMENTI DI EUROFISHMARKET

IN MATERIA DI PRODOTTI ITTICI SUI TEMI TRATTATI

42

Negli ultimi mesi si sono moltiplicati gli articoli di stampa ed i servizi televisivi sui prodotti ittici spesso mirati ad evidenziare frodi commerciali o potenziali rischi igienico-sanitari derivanti dal consumo dei suddetti. Eppure negli ultimi 10 anni sono notevolmente aumentate sia le norme che regolano il settore dei prodotti ittici che i controlli dalla produzione alla commercializzazione degli stessi.

Non essendoci molte fonti affidabili per reperire informazioni nel settore ittico, ristoratori e consumatori non hanno spesso altri punti di riferimento che Internet ed i media e dunque sarebbe importante potere fare riferimento a fonti affidabili. Numerosi purtroppo i servizi con informazioni superficiali ed imprecisi di cui di seguito riportiamo solo i più recenti.

Tra gli errori di stampa più eclatanti e recenti ricordiamo quello sull'allarme "orata pazza" ripreso da diversi servizi televisivi su RaiUno e da diverse testate giornalistiche tra cui il Secolo XIX e il Mattino di Napoli. Gli "allarmi" sono stati lanciati in previsione dell'entrata in vigore nel mese di giugno del Regolamento CE 56/2013 (recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopa-

tie spongiformi trasmissibili) che prevede il reinserimento di alcune farine animali per l'alimentazione dei pesci. A tal proposito va detto che i prodotti riammessi per l'alimentazione dei pesci di allevamento dal Regolamento EU 56/2013 sono le cosiddette proteine animali trasformate derivate da non ruminanti. Si tratta quindi essenzialmente delle farine avicole (e anche in linea di principio da quelle derivanti da suini). Ricordo che già dal 2003 erano state riammesse per l'alimentazione dei pesci alcune materie prime di origine animale tra cui i prodotti sanguigni (sempre da non ruminanti) e la farina di piume idrolizzate. Sono quindi co-prodotti derivanti dalla lavorazione di animali ovviamente destinati al consumo umano, sottoposti a cottura, essiccazione e macinazione così come le farine di pesce. Sono state riammesse perché si tratta di materie prime sicure e di ottima qualità nutrizionale. Dal punto di vista della

sostenibilità, è necessario non sprecare risorse che possono essere utilmente impiegate per produrre alimenti per l'uomo, riducendo la pressione sulle risorse non rinnovabili come gli stock di pesce selvatico. La riammissio-



ne arriva dopo 10 anni di studio e valutazione, che hanno confermato l'assenza di rischi per la salute umana ed animale e hanno reso disponibile una metodica accurata per distinguere le farine animali di diversa provenienza (permettendo così di verificare l'assenza di farine animali da ruminanti, che sono i prodotti all'origine dello scandalo della mucca pazza). I prodotti sono controllati dagli stessi organi di controllo ufficiali, a livello comunitario e nazionale, che controllano tutte le altre materie prime. In altri Paesi extra UE si sono sempre utilizzate queste farine. Non solo in Paesi del Mediterraneo come ad esempio la Turchia (da cui abbiamo sempre importato spigole e orate), ma anche in altre aree da cui importiamo ad esempio salmone (Cile, Canada) come pure in USA e in Australia e naturalmente in Asia. L'utilizzo di proteine animali trasformate nel mangime non ha alcun effetto sulla qualità del pesce allevato, quindi non esiste metodo analitico che differenzi i prodotti alimentati in un modo o nell'altro. Le ragioni per le quali si tratta di prodotti utili nell'alimentazione dei pesci allevati sono in sintesi il valore nutrizionale, la sicurezza alimentare e la sostenibilità. Sul piano degli apporti nutrizionali per i pesci allevati si tratta di ingredienti che per composizione, elevata digeribilità e valore nutritivo sono naturalmente più prossimi a sostituire parzialmente le farine di pesce nei mangimi. A differenza di alcune farine proteiche di origine vegetale, essi non apportano fattori antinutrizionali e risultano pertanto privi di controindicazioni nei riguardi di benessere e salute dei pesci. Si tratta di un'ottima risorsa proteica e di elementi minerali ottenuta da scarti che potrà contribuire a ridurre la pressione esercitata dall'Acquacoltura sull'utilizzo competitivo di materie prime alimentari animali (pesce) e vegetali (soia, mais, frumento...) destinate all'alimentazione umana, con ovvi benefici anche per l'ambiente.

Nel primi mesi del 2013 anche diversi servizi sulle frodi di sostituzione e sulla vendita di prodotto fresco per decongelato. In prima serata un servizio della trasmissione "le lene" ha condotto una serie di verifiche in varie pescherie di Roma in modo alquanto superficiale e facendo affidamento ad una operatrice del settore ittico senza competenza per molte delle questioni poste dai presentatori. Numerose le imprecisioni ed errori da come riconoscere i calamari freschi dai decongelati a come verificare un gambero naturale da uno trattato o in merito alle provenienze delle varie specie di tonno. Inoltre sono stati indicati come più costosi e meno freschi i prodotti provenienti da più lontano,

come riconoscibili dal colore chiaro quelli decongelati. E' evidente che il valore commerciale del pesce non lo fa la distanza ma la richiesta sul mercato e l'offerta della produzione così come la freschezza non è correlata alla distanza tra il luogo di pesca e luogo di vendita ma alla corretta gestione del

prodotto dalla pesca alla distribuzione. A proposito della freschezza ricordiamo che riceviamo prodotto freschissimo dalla Nuova Zelanda due volte la settimana garantito a 36 ore dalla pesca mentre a volte dalla Sicilia al Mercato di Milano il prodotto arriva dalle 36 alle 48 ore, magari senza la giusta copertura di ghiaccio ed in cassette troppo cariche con il risultato di avere il pesce rovinato. Per quanto riguarda la distinzione tra fresco e decongelato sarebbe opportuno fornire caratteri più oggettivi per il riconoscimento poiché, come per il colore delle varie specie di scombridi (tonni), non è possibile, purtroppo, identificare né specie né freschezza attraverso analisi macroscopica del colore.

Eurofishmarket dal 2004 ha sempre seguito tutta la rassegna stampa sui prodotti ittici evidenziando superficialità e scorrettezze pubblicandole sul proprio sito ufficiale. Per alcuni dei servizi maggiormente scorretti ha anche provveduto a segnalare ai diretti interessati le imprecisioni indicate non ottenendo mai una risposta in merito. Tutti i servizi realizzati da Eurofishmarket nascono dal confronto con esperti autorevoli per i vari settori di interesse e sono supportati dal 2013 anche dalla Società Italiana di Medicina Italiana Preventiva a cui appartengono oltre 6000 veterinari per le info di carattere igienico-sanitario. Siamo contenti che negli ultimi anni stia sempre più crescendo l'interesse dei media per il settore ittico ma è fondamentale, come fanno già moltissimi giornalisti professionisti, che le notizie non siano esclusivamente scoop allarmistici quanto costruttivi ed informativi al fine di lasciare poi al consumatore degli elementi per difendersi e comunque per sentirsi tranquilli. Ricordiamo a tale proposito che fortunatamente anche in questo settore gli operatori virtuosi superano i "furbi" e che gli Organi di Controllo negli ultimi 10 anni hanno e stanno verificando il settore ittico in modo molto più puntuale ed organizzato affrontando le numerose difficoltà di un mercato tutt'altro che semplice. 🇪🇺





di Veronica Satalino

L'International Catering Cup 2017 *si tinge d'azzurro con la Nic*

IN CAMPO, IL 20 E 21 GENNAIO, IL TEAM AZZURRO COMPOSTO DAGLI CHEF NAZIONALE ITALIANA CUOCHI FABIO POTENZANO E ANDREA MANTOVANELLI

Grande soddisfazione per la partecipazione dell'Italia alla quinta edizione dell'**International Catering Cup 2017**, una delle gare culinarie più complesse al mondo disputatasi a Lione il 20 e 21 gennaio.

L'impegno e il lavoro degli chef azzurri **Fabio Potenzano** e **Andrea Mantovanelli**, componenti della **Nazionale Italiana Cuochi**, seguiti dal coach Pierluca Ardito, è stato ripagato. Il Team Italia ha conquistato il premio per il miglior piatto di carne. Un importante riconoscimento per gli azzurri che hanno affrontato l'impegnativa gara con molta concentrazione e determinazione.

Una lunga e ardua competizione durata due giorni che ha messo a dura prova gli chef partecipanti. Si è cominciato venerdì 20 gennaio con la preparazione del buffet, per la quale i team in gara hanno avuto 10 ore di tempo a disposizione, seguita dallo stoccaggio della merce sul camion frigo e dalla pulizia dei laboratori. I lavori sono proseguiti sabato 21 gennaio, fin dall'alba.

Già alle 5 del mattino gli chef sono scesi sul campo di battaglia. Scarico merce e attrezzature, sistemazione della cucina e lo spettacolo è iniziato.

Rispettando il piano di lavori e i tempi previsti, il team azzurro ha preparato e presentato le quattro portate del buffet che i giudici hanno degustato e valutato: royale di foie gras e di anatra per l'antipasto; trota e merluzzo in crosta di pasta sfoglia e quenelle di capesante con salsa al vino bianco per il piatto caldo di pesce;

trilogia di maiale per il piatto caldo di carne; tartelletta e torta mele, pere e cioccolato per il dessert. Un menù ispirato al 500esimo anniversario dell'arrivo di Leonardo da Vinci in Francia e legato al tema dell'arte tanto cara ai maestri francesi quanto a Leonardo, l'alchimia. Un lavoro frutto di ricerca, studio, tecnica e passione con il quale l'Italia ha lasciato il segno in una delle competizioni più prestigiose al mondo. 🇮🇹



Competizioni culinarie: bilancio positivo per l'Italia al *Global Young Chefs Challenge*

GLI CHEF IVAN CASTIGLIONI E ANDREA MONASTERO HANNO DATO PROVA DI GRANDE PROFESSIONALITÀ. «L'ITALIA È COMPETITIVA E IL BUON LAVORO SVOLTO NE È LA DIMOSTRAZIONE»

Si è disputato il 25 gennaio, in occasione del Sirha di Lione, il **Worldchefs Global Young Chefs Challenge - The Hans Bueschgens Trophy**, la competizione che ha visto sfidarsi otto giovani chef provenienti da tutto il mondo. A rappresentare l'Italia è stato **Ivan Castiglioni**, affiancato dall'assistente **Andrea Monastero**. A seguire l'andamento della performance, i coach della Nazionale Italiana Cuochi **Francesco Gotti** e **Gaetano Ragunì** che hanno seguito gli allenamenti dei due chef per la gara.

Nelle tre ore di tempo a disposizione, il team italiano ha preparato e servito, rispettando i tempi previsti dal regolamento, il menù per sei persone composto da: halibut in manto di capesante e gamberi agli agrumi, crema di cavolfiore, crudaiola di verdure e cremoso di carote, salsa di ostriche e tartare di halibut (starter), loin di vitello con farcia di coppa di maiale stagionata, croccante ai pistacchi, animella frita, bottone di pasta al brasato su patata, terrina di zucca e giardino di vegetali (main course), cremoso al cioccolato con crumble alla fava tonka, infuso di tè al litchi, rosa e mandorla, composizione di frutta fresca, sorbetto al melograno e infuso di tè al melograno e mirtillo e neve al lime (dessert).

A vincere la competizione la Germania, seguita da Svezia e Singapore. «L'Italia non è sul podio – dichiarano i coach Gotti e Ragunì – ma considerato il poco tempo che hanno avuto a disposizione per allenarsi, i ragazzi hanno dimostrato grande professionalità e impegno. L'Italia è competitiva e il buon lavoro svolto ne è la dimostrazione». Soddisfatti i coach e anche Castiglioni, che a pochi giorni dalla competizione ha sostituito Salvatore Canargiu, chef del Team Junior della Nazionale Italiana Cuochi, finalista del Global Young Chefs Challenge 2016 di Salonicco e impossibilitato a partecipare alla gara francese.

«Abbiamo gareggiato dando il massimo – dichiara Castiglioni – e il risultato credo sia soddisfacente. Merito dell'impegno di tutto il team e del supporto ricevuto dal mio amico e assistente nel box di cucina Andrea Monastero e dai coach, che ci hanno seguito con pazienza e attenzione». Una gara che i nostri giovani chef non dimenticheranno, «una competizione molto impegnativa e, allo stesso tempo, soddisfacente a livello personale e professionale – conclude Monastero. Un'esperienza che lascia il segno». 🇮🇹

45



Vallespluga: i suoi primi 50 anni!

Qualità, benessere e biosicurezza



L'Azienda storica italiana, oggi uno dei partners più attivi e dinamici FLC, festeggia un importante anniversario. Abbiamo chiesto agli amministratori obiettivi e progetti per i prossimi cinquant'anni...

Dott. Milani, la prima domanda non può che riguardare un importante appuntamento che l'azienda ha con il 2017. Si festeggia qualcosa di storico, vero?

“Corretto. Il 2017 è l'anno del cinquantenario. Un'importante ricorrenza che ricorda che il Galletto Vallespluga è nelle case degli italiani da mezzo secolo con i valori che sempre lo hanno contraddistinto: qualità e tradizione”.

Un anniversario, quello da Lei citato, che sottolinea come l'esperienza, anche e soprattutto nel campo alimentare, sia dettata dal tempo e dalla costanza nel raggiungimento dei risultati?

“Valle Spluga è una filiera integrata di proprietà specializ-

zata nella produzione del Galletto, dai cicli riproduttori alla distribuzione, che lavora ogni giorno alla ricerca dell'eccellenza. Ogni giorno infatti è contraddistinto da piccoli o grandi miglioramenti. In 50 anni di attività questo processo ha consentito di ottenere l'indiscussa leadership di mercato. Il futuro consoliderà queste dinamiche”.

Se potesse definire la filosofia di Vallespluga in una battuta, cosa direbbe?

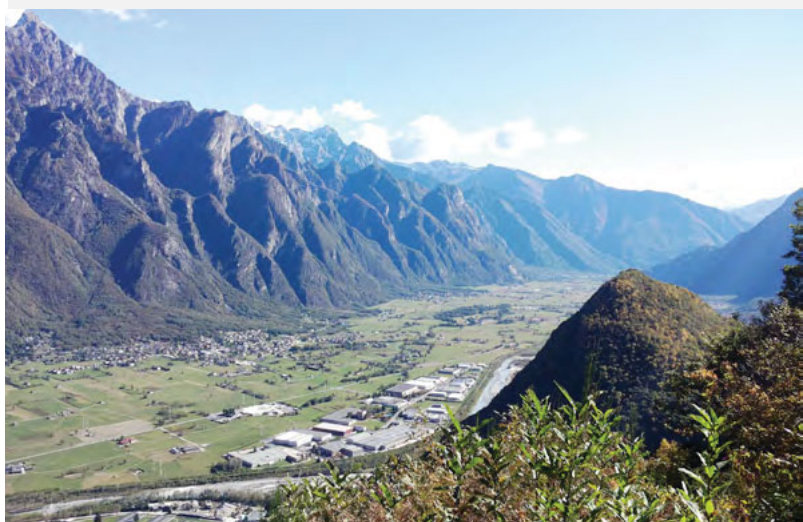
“Qualità senza compromessi”.

Il Vostro rapporto con la Federazione Italiana Cuochi è sempre più stretto e consolidato. Può tracciare un primo bilancio di questa collaborazione?

“Valle Spluga produce il Galletto. Tanto è migliore la fase di preparazione quanto sarà migliore l'esperienza culinaria. Questa premessa ha portato a realizzare un percorso comune insieme agli specialisti. Un percorso fatto di conoscenza, di esperienza e di crescita reciproca”.

I consumatori, forse mai come in questo momento, hanno bisogno di certezze e sicurezze, soprattutto per la propria salute. Come li rassicurate, garantendo la qualità dei vostri prodotti?

“Per Valle Spluga la parola qualità incorpora alcuni concetti chiave quali, benessere animale, bio-sicurezza, corrette



pratiche operative, competenza, formazione, rispetto dell'ambiente, legame con il territorio. Sotto questi concetti ci sono pratiche operative, affinate negli anni, che operano all'unisono per raggiungere la qualità globale. Queste esperienze, che comunicheremo sempre di più ai nostri clienti, garantiscono da sempre un consumo consapevole”.

Negli anni, e meno male aggiungiamo noi, si è delineato sempre più anche il rispetto nei confronti degli animali, su come vengono allevati e ciò si ripercuote anche nel prodotto finale. Conferma?

“Valle Spluga ha un legame indissolubile con gli animali. Il legame è simbiotico e più i nostri Galletti sono rispettati e più riusciamo ad ottenere i risultati d'eccellenza che ci prefiggiamo”.

Il Vostro marchio è storico, non avrebbe bisogno di presentazioni. Eppure una delle scommesse più importanti che continuate a fare è sul fronte della comunicazione. Cosa significa oggi comunicare la qualità alimentare?

“Dopo tanti anni di silenzio siamo tornati a comunicare in un mondo ormai invaso da “informazioni flash” in controtendenza, stiamo cercando di spiegare con calma i nostri valori e le nostre qualità. Infatti tutte le nostre campagne di comunicazione sono “slow” e spesso “didattiche”. Dobbiamo tornare a mangiare prodotti di qualità come prevede la tradizione culinaria italiana: la migliore del mondo!”.

Obiettivi per il futuro?

“Nuovi prodotti di qualità, sempre a base di Galletto e miglioramento continuo”.





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

Ancora prestigiosi aggiornamenti con *l'Ateneio della Cucina*

QUESTA VOLTA LA NUOVA TAPPA È STATA LA SVIZZERA CON LA PARTECIPAZIONE
DI OLTRE 40 CUOCHI ITALIANI DEL TERRITORIO ELVETICO

48

Il Il 16 ottobre scorso a Berna presso il ristorante "allresto" si è svolto il corso di aggiornamento professionale tenuto dallo chef Gianluca Tomasi, responsabile dell'Ateneio della Cucina Italiana FIC.

Organizzato dal presidente della Delegazione Svizzera FIC, lo chef Alessandro Cassaro, ha visto la partecipazione di oltre 40 colleghi Italiani che lavorano nel territorio elvetico.

Il presidente di delegazione ha manifestato grande soddisfazione per la riuscita della giornata, sottolineando l'importanza di questi incontri, per la crescita professionale ed associativa, annunciando subito la volontà di collaborare al più presto con il nuovo anno con nuove proposte dell'Ateneio.

Intervenuto anche il presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo, che ha voluto con la sua presenza sottolineare l'impegno, la volontà e gli sforzi che la Federazione sta dimostrando per la crescita e l'unione delle delegazioni fic nel mondo. 🇮🇹



METRO ACADEMY

*METRO Academy e FLC:
insieme per fare la differenza!*



*Scopri tutti i corsi e i vantaggi
per gli associati FLC.*

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



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

Lorena Lopresti: *“Ogni corso è un punto di partenza”*

NEI SUOI DOLCI CUORE, PASSIONE, PROFESSIONALITÀ E TANTO AMORE

PER LA SUA TERRA D'ORIGINE: LA PUGLIA

1 **Lorena Lo Presti** nasce a Bari, la passione per la cucina la coinvolge sin da piccola, da grande l'aiuterà ad allentare la pressione pre-esame all'università di Ingegneria Edile-Architettura.

Anche se abituata sin da piccola a lavorare nelle cucine dei ristoranti di famiglia nelle vacanze scolastiche e nonostante la cucina, e soprattutto la pasticceria, l'abbiano sempre affascinata, non avrebbe mai pensato che avrebbe fatto questo lavoro. Quando il destino l'ha portata su questa strada, i suoi studi l'hanno aiutata nella ricerca della precisione, nella ricerca delle materie prime, nella continua voglia di apprendere, di confrontarsi con colleghi e non. Ai suoi allievi dice sempre che non bisogna mai sentirsi arrivati, che ogni corso è un punto di partenza non di arrivo.

Si è specializzata nelle intolleranze alimentari per dare modo alle persone con queste problematiche di poter assaporare i cibi con i giusti sapori.

Semplicità e accurato studio della materia la contraddistinguono nella professionalità.

Nei suoi dolci troviamo sempre un elemento che ricorda la sua terra di origine, la Puglia.



*“Il mondo è nelle
mani di coloro che
hanno il coraggio di
sognare e di correre
il rischio di vivere i
propri sogni”*

(Paulo Coelho),
questa è la frase a
cui mi ispiro. 🇮🇹

SAPORI DI ZAFFERANO E LIQUIRIZIA

PAN DI SPAGNA AL CACAO

g 75 cacao amaro
ml 200 olio di semi di girasole
ml 220 acqua
g 15 baking
g 360 zucchero semolato
g 125 farina di riso
g 80 fecola di patate
g 25 Amido di mais
g 240 uova

Procedimento

Preriscaldare il forno a 180°C. Setacciare le farine (farina di riso, fecola di patate, amido di mais) e il baking. Montare in planetaria le uova e lo zucchero, quando il composto diventa "schiumoso" aggiungere l'olio a filo alternando con le farine setacciate e l'acqua. Mettere nello stampo e cuocere a 180° per 25/30 min.



NOCI CARAMELLATE

g 100 zucchero
g 80 noci

Procedimento

In un pentolino far sciogliere lo zucchero. Quando imbrunisce aggiungere le noci, togliere dal fuoco e versare su un foglio di carta da forno fino a raffreddamento.

DEFINIZIONE

Sul contenitore di servizio mettere sul fondo il pan di Spagna. Sopra il Pan di Spagna versare un primo strato di panna cotta alla liquirizia, lasciare solidificare, mettere sopra uno strato di mousse allo zafferano, raffreddare e finire con la salsa caramello e le noci caramellate. Servire con uno spumone di meringa.

PANNA COTTA ALLA LIQUIRIZIA

ml 250 panna
g 50 zucchero
g 5 gelatina in fogli
g 1,5 liquirizia
ml 200 acqua per la gelatina a fogli

Procedimento

In una ciotola mettere l'acqua e la gelatina a fogli. In una casseruola mettere la panna con lo zucchero e la liquirizia, cuocere a fuoco basso fino a che il composto non raggiunga 85°. Togliere dal fuoco filtrare e aggiungere la gelatina strizzata. Lasciare intiepidire e versare il composto nello stampo.

MOUSSE ALLO ZAFFERANO

g 250 formaggio Alpigiana
g 250 panna montata
g 2 zafferano in pistilli
g 70 zucchero a velo

Procedimento

Montare la panna con lo zucchero a velo, aggiungere delicatamente il "formaggio" Alpigiana e lo zafferano.

CARAMELLO SALATO

g 75 zucchero semolato
g 75 glucosio
g 60 panna fresca
g 1 sale rosa dell'Imalaya

Procedimento

In un pentolino portare lo zucchero e il glucosio fino ad una caramellizzazione lieve, aggiungere la panna calda facendo attenzione a non scottarsi, finire di cuocere unendo per ultimo il sale. Fare raffreddare fino a temperatura ambiente.



Composizione dal basso verso l'alto

Pan di Spagna al cacao
Panna cotta alla liquirizia
Mousse allo zafferano
Caramello salato
Noci caramellate



A cura di **Simone Loi**
Resp. Compartimento
Giovani FIC

La ricetta di *Voyat Christian*



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

BOCCONCINO DI TROTA SU VELLUTATA DI PISELLI E SERAS AROMATIZZATO

Voyat Christian Nato ad Aosta nel 1997. Ha frequentato l'Istituto Professionale Regionale Allberghiero di Chatillon conseguendo il diploma nel 2016. dal 2015 entra a far parte del Direttivo dell'Unione Cuochi Valle d'Aosta capitanata da Masullo Gianluca. Durante questi primi anni ha avuto qualche esperienza di rilievo come avere l'occasione di entrare nelle cucine dell'Evian Resort di Evian-les-bains, uno dei 13 Palazzi di Francia.



CURIOSITÀ

Il Seras è l'ultimo formaggio che si ricava nella catena di caseificazione del latte intero, dopo la produzione della Fontina o della toma. E' una pregiata ricotta, di colore chiaro e dal sapore leggermente acidulo e sapido

Il siero residuo della produzione di formaggio viene portato alla temperatura di 85-90° e acidificato per ottenere l'affioramento delle sieroproteine. La ricotta viene raccolta e posta in contenitori forati.

Le sue origine sono antiche, tanto che il suo nome compare su manoscritti e documenti risalenti al 1268: pare, infatti, che i casari di allora lo producessero per le nobili famiglie che dimoravano nei castelli valdostani.

BOCCONCINO DI TROTA

SU VELLUTATA DI PISELLI E SERAS AROMATIZZATO

PER IL BOCCONCINO:

2 filetti di trota iridea, 2 patate (agria) di dimensioni medie, 15 ml di olio extra vergine di oliva, Sale, pepe, farina di mais, olio di arachidi per friggere.

- Cuocere le patate a vapore, una volta cotte privarle della buccia e raffreddarle.
- Spinare i filetti di trota e inseguito privarli della loro pelle.
- Unire in un cutter le patate ridotte in piccoli pezzi

e la trota, l'olio extra vergine di oliva, il sale e il pepe.

- Frullare per breve tempo affinché i due ingredienti si mischino (Attenzione a non frullare troppo creando la maglia glutinica) creare dei piccoli bocconcini e passarli nella farina di mais portare a temperatura l'olio e friggere i vari bocconcini.

CIALDA DI LIQUIRIZIA:

50 gr di zucchero isomalto, 2/3 gr di liquirizia pura in polvere

- Unire lo zucchero isomalto e la liquirizia in un pentolino e portarlo ad una temperatura di 119 gradi.
- Versare il caramello su un silpat in silicone e far raffreddare.
- Frullare in un cutter il caramello fino a renderlo polvere.
- Con l'aiuto di un setaccio spolverare abbondantemente la polvere di caramello su un foglio silpat in silicone.
- Con l'aiuto di un coppa pasta creare delle forme circolari.
- Prendere un cannellone a gas e far caramellare la polvere di caramello creando una cialda.

CREMA DI PISELLI:

150 gr di piselli freschi o in alternativa congelati, 20 ml di olio extra vergine di oliva, sale

- Portare a bollore dell'acqua salata e immergere i piselli.
- A cottura quasi ultimata scolare i piselli ed immergerli in acqua e ghiaccio per bloccare il colore
- Frullare i piselli con un minipimer aggiungendo a filo l'olio extra vergine di oliva.

Filtrare attraverso un colino il composto ottenuto e aggiustare di sale.

SERAS AROMATIZZATO:

80 gr di seras, sale, pepe, 5 gr di aceto di vino bianco

- Porre il seras in una bastardella, aggiungerci il sale pepe e l'aceto e porlo in una sac à poche con bocchetta rigata.

FINITURA:

- Prendere un piatto fondo e adagiare un mestolino di crema di piselli.
- Porre al centro il bocconcino di trota precedentemente fritto.
- Mettere uno spuntone di seras sulla cialda di zucchero, aggiungere le uova di trota e la sferificazione di limone.



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



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



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

Cucinare significa sapere!

Tecniche, organizzazione, progettazione

di **Andrea Di Felice**



Andrea Di Felice

M**arinare.** Secondo la definizione Treccani: “1. Preparare pesci o carni destinati alla conservazione (soprattutto per i pesci) o alla cottura, tenendoli immersi più o meno a lungo in un bagno di aceto o vino o superalcolici, variamente aromatizzato (con odori, aglio, spezie). Per la conservazione i cibi possono essere messi a marinare crudi o cotti; la selvaggina o le carni destinate a lunga cottura vengono marinate per favorirne la frollatura e l'insaporimento. 2. Tenere carni in bagno di vino o di aceto aromatizzati (anche mettere, tenere in marinata), per togliere loro l'odore di selvatico (cinghiale, montone, selvaggina in genere) o di fango (anguilla, carpa) e per farle meglio frollare”. Nell'ambiente gastronomico è un pensiero diffuso che le cose semplici siano facili e banali, mentre le cose complesse, solo perché tali, siano straordinarie. La realtà ci dice che non è sempre così. Infatti, attraverso questa nuova rubrica dimostreremo che la semplicità e le “basi di cucina”, opportunamente aggiornate con le moderne tecnologie, sono un binomio eccellente per acquisire metodi di lavoro adeguati alle nuove realtà che vive la cucina, ma utili anche per sviluppare ricette creative capaci di meravigliare i cinque sensi. Questo spazio, per scelta del Dipartimento Professionale FIC, non ha come fine di proporre la “ricetta stupefacente”, ma si pone invece l'obiettivo di analizzare e spiegare le tecniche, i processi e le tecnologie da impiegare per poi arrivare alla realizzazione di una ricetta “scientificamente perfetta”.

Preliminare introduzione di sale e zucchero: cosa sono?

A cosa servono? Quali sono le caratteristiche del sale?

Il sale o cloruro di sodio:

- è idrosolubile e viene assorbito dagli alimenti, mentre i grassi, di contro, ne impediscono lo scioglimento e ne rallentano la diffusione;

- è igroscopico, assorbe l'umidità;
- abbassa l'attività dell'acqua, cioè sottrae e lega l'acqua libera dell'alimento non rendendola più disponibile per il metabolismo dei batteri, contribuendo al rallentamento della loro proliferazione;
- concentrato a diversi gradi nelle salamoie, è un ottimo conservante.

Lo zucchero o saccarosio aggiunto al sale:

- Conserva i cibi al pari del sale perché sottrae e lega l'acqua libera dell'alimento non rendendola più disponibile per il metabolismo dei batteri, contribuendo al rallentamento della loro proliferazione;
- Ammorbidisce la durezza del sale, rendendo il gusto dei prodotti più marcato e rotondo;
- Mantiene brillanti i colori dei cibi per tempi molto più lunghi.

Come primo argomento, dunque, analizzeremo il tema delle **marinate**. Storicamente le marinature venivano effettuate per le seguenti motivazioni:

- per intenerire gli alimenti;
- per attenuare il sentore sgradevole;
- per sanificare;
- per insaporire;
- per prolungare la durata del prodotto (saor, carpione e scapece).

Le marinate si dividono in: marinate secche e marinate liquide.

Le **marinate secche** prevedono una miscela di sali e zuccheri con l'aggiunta di erbe e spezie e, a loro volta, si dividono in due sotto gruppi:

- la salatura, utile per preparare il prodotto alla cottura. Particolare è, ad esempio, il sale bilanciato, dosato da un minimo dell'1% per ogni kg di prodotto, adatto sia per le carni che per i pesci, verdure e formaggi;
- la salagione per conservazione, in cui la carne viene ma-



rinata nella misura dal 3% al 4% per kg di prodotto.

Le **marinate liquide** prevedono l'uso di elementi liquidi:

- salamoia per siringaggio: miscela di sale, zucchero, acqua ed elementi caratterizzanti;
- acidi: aceto, succhi di frutta, limone, ananas, passionfruit, ecc...
- alcolici: vino, birra, liquori ecc...
- olii: aromatizzati e speziati;
- salse: soia, salsa bbq, Worcester, ketchup;
- infusi e brodi;
- yogurt:

se parliamo di yogurt, i lactobacilli sono i responsabili della trasformazione del latte e quindi del suo pH. Si innesca un'azione enzimatica che estrae tutto il sangue e il forte odore, nobilitando il prodotto;

- basici: bicarbonato di sodio;
- latte
- sciroppo per infusione di frutta e verdure
- acqua minerale gassata.

Oggi le marinature, a differenza del passato, non vengono effettuate per camuffare i difetti dei prodotti ma per esaltarne le caratteristiche. Per fare ciò è necessario avvalersi dell'aiuto delle nuove tecnologie, e la macchina del sottovuoto è

il migliore strumento da utilizzare per queste tipologie di preparazioni. L'uso del sottovuoto permette di accelerare le infusioni per osmosi altrimenti impiegherebbero più tempo. Per effetto della depressione determinata dal condizionamento in sottovuoto si forma una pellicola intorno alla superficie dei prodotti e il processo di permeazione viene accelerato, consentendo una migliore diffusione delle basi aromatiche nelle fibre che non si possono ottenere attraverso le marinature tradizionali.

Condizionare in sottovuoto la carne o il pesce con le marinature permette ai componenti del condimento di penetrare con maggiore facilità e in minor tempo all'interno dei tessuti del prodotto da marinare. Con il vuoto si ha una rarefazione dell'aria al 99,9% quindi la quasi totale assenza di clima all'interno del sacchetto aumenta considerevolmente la pressione all'interno del micro ambiente. Questa pressione è indispensabile per modificare le proprietà chimiche e fisiche dei prodotti confezionati. Per effetto della assoluta mancanza di dispersione dei profumi, si utilizzerà una minore quantità di spezie e di aromi. L'aumento della pressione, infatti, non permette la fuoriuscita dell'acqua dall'alimento annullando il fenomeno della disidratazione e della perdita delle sostanze volatili responsabili dei profumi. 🇮🇹

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	25
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	11
Barilla			www.barillafoodservice.it	84
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	77
BeerAttraction			www.beerattraction.com	79
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	23
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	75
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	73
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	53
Metro Italia			www.metro.it	49
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	65
Sanelli	Roberto Oberti	0341 361368	www.sanelli.it	19
Senna	Marcello Tassinari	366 5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	61
Sirman	Laura Bernardello	049 9698666 info@sirman.com	www.sirman.com	67
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	www.staff-ice.com	31
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	83
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	57
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	28, 29
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	71
Valsodo	Karl August Gaedt	335 6535883	www.wuesthof.de	37

Libri & *Cucina*



Smemorandum Nuova Edizione ***Tutto quello che non ricordiamo e che vorremmo ricordare.***

Di Giorgio Nardelli e Michele Nardelli,
edito nel 2016 da Consorzio Zafferano Srl
p. 555 € 35,00

La nuova edizione, riveduta e ampliata, di **SMEMORANDUM, tutto quello che non ricordiamo e che vorremmo ricordare**, si propone oggi più che mai come un indispensabile vademecum per chi opera – o intende operare – da professionista nel settore gastronomico. Frutto di un'appassionata e prestigiosa esperienza lavorativa di oltre quarant'anni del Maestro di Cucina Giorgio Nardelli, il volume si arricchisce di nuove preparazioni e indicazioni utili per la realizzazione di menù d'eccellenza destinati a differenti tipologie ristorative, grazie anche al significativo apporto del figlio Michele, pluripremiato chef, che ha aggiunto il suo tocco creativo in chiave innovativa.



Guida Vitae 2017

Associazione Italiana Sommelier (A.I.S.)

È stata presentata lo scorso ottobre a Milano la **Guida Vitae 2017**, dedicata a Jean Valenti, tessera numero 1 dell'Associazione Italiana Sommelier, recentemente scomparso. Le immagini si ispirano quest'anno all'arte fotografica, intesa come istantanea dell'atto della degustazione. Un omaggio all'immenso lavoro svolto da circa un migliaio di degustatori, suddivisi nelle ventidue emanazioni regionali dell'AIS, per realizzare questa guida. Il livello qualitativo dei vini italiani continua a crescere, imponendo una selezione sempre più attenta. I vini degustati quest'anno sono stati circa 35.000, un terzo dei quali è entrato in guida. I limiti di spazio sono stati superati con la nuova App Vitae, edizione digitale direttamente collegata al quella cartacea, dotata della versatilità e della praticità proprie dello strumento che al suo esordio, lo scorso anno, l'ha vista balzare subito tra le più scaricate dai web store.

La qualità dei vini sempre più diffusa e consolidata ha reso inevitabile alzare l'asticella delle quattro

Viti, il giudizio più elevato, con la conseguente introduzione di una valutazione intermedia fra le tre e le quattro Viti per distinguere le sfumature di quei vini che si collocano alla soglia dell'eccellenza. Sono aumentati anche i simboli che contraddistinguono la guida AIS, con l'inserimento della Freccia di Cupido e del Salvadanaio. Il primo rappresenta l'impatto emozionale che alcuni vini hanno saputo trasmettere sin dal primo sorso, mentre il secondo è stato assegnato a quei prodotti in grado di esprimere un particolare valore relativamente al prezzo e alla tipologia. Vitae 2017 dà voce a una produzione che si scopre sempre più green. Nello spirito della propria filosofia, l'AIS dedica molta attenzione all'etica dei processi produttivi, dalla vigna alla cantina, valutando con cura particolare i vini che meglio hanno saputo esprimersi, nel rispetto della salvaguardia ambientale.



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:



 **SCHÖNWALD**
Germany



F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

The Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the Wacs (World Association of Chefs Societies) in Italy. With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, F.I.C. has promoted the institution of the **APPROVED BY F.I.C.** trademark. An important recognition and a logo which valorises, with the colours of the national flag, the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad.

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

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

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

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

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

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

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



Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

Tel. 06.4402178 - 06.44202209; Fax 06.44246203

e-mail: fic@ficpromotion.it

UNIONE REGIONALE CUOCHI LUCANI

Il Presidente della Regione Basilicata, Pittella, incontra i cuochi Lucani

A due anni dalla firma del protocollo d'intesa con la Regione Basilicata, l'Unione Regionale Cuochi Lucani lo scorso 24 novembre è stata accolta dal governatore Marcello Pittella. A fare gli onori di casa, per la Regione, anche il Capo di Gabinetto della Presidenza della Giunta, Gerardo Travaglio ed il Dirigente Generale del Dipartimento alle Politiche Agricole, Giovanni Oliva. A guidare la nutrita delegazione di chef, tutti in divisa bianca d'ordinanza e cappello, il Presidente Nazionale FIC, il lucano Rocco Pozzulo. Proprio lui, due anni fa, aveva sottoscritto l'intesa - allora in qualità di presidente regionale - che ha consentito di realizzare in questi anni una serie di iniziative ed eventi, in collaborazione con la Regione Basilicata, sia in Italia che all'estero. Tra i circa 30 cuochi che hanno incontrato il Presidente Pittella per illustrare le attività dell'URCL c'erano Luigi Diotaiuti, chef ambasciatore della Casa Bianca, Giuseppe

Russi, vincitore della medaglia d'oro alle Olimpiadi 2016 di Erfurt in Germania ed i componenti del Team Basilicata, arrivati primi nell'ultima edizione dei Campionati di Cucina Italiana.

"Abbiamo realizzato molto - ha commentato il presidente Fic, Rocco Pozzulo - grazie all'intesa sottoscritta con la Regione Basilicata e continueremo a farlo, infatti il 3 ed il 4 aprile a Matera - ha annunciato - ci sarà l'Assemblea Nazionale FIC, che vedrà la partecipazione di 300 cuochi, in un importantissimo evento gastronomico "Basilicata Food & Wine". "Il nostro incontro - ha detto il presidente Pittella - è un'iniziativa importante e singolare. C'è un tempo per trasformare le criticità in opportunità e arriva poi il momento di recuperare gli sforzi fatti e far sì che il nome della Basilicata voli alto. Lo abbiamo fatto. E lo abbiamo fatto anche con i cuochi, creando due anni fa una sinergia che



ha portato, grazie agli sforzi di tutti, il nome della Basilicata e della nostra cucina in tutto il mondo. Attraverso la qualità dei nostri prodotti, tra i più sani e sicuri e grazie all'estro e alla vocazione dei nostri cuochi, la Basilicata ha attirato l'attenzione di tutti in ogni nazione. Tutto ciò è stato possibile anche grazie alla grande coesione di questa associazione: l'unione resta valore aggiunto in ogni ambito e settore. Il segmento dell'agroalimentare e del gusto deve diventare valore di crescita, mantenendo naturalmente l'identità propria della Basilicata".

Luisa Caruso

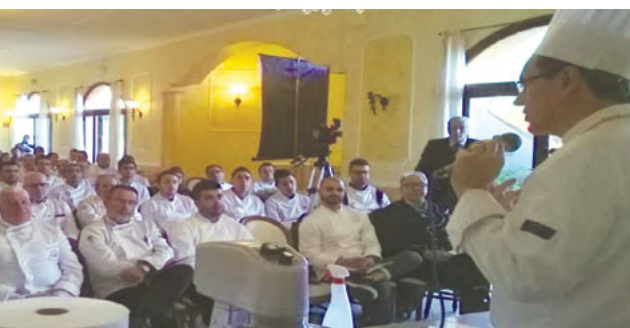
UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

Prestigioso corso con il Maestro Giuseppe Giuliano

È stato questo il terzo appuntamento che nel 2016 abbiamo realizzato in coerenza con quelle che sono state le direttive e gli impegni nazionali della Federazione Italiana Cuochi. Un momento di

alta professionalità realizzato ancora una volta per volontà della dirigenza dell'Unione Regionale Cuochi Calabria. Il corso è stato sviluppato e condotto in modo superlativo dallo Chef e Maestro appartenente alla

nostra Federazione, Giuseppe Giuliano. Quest'ultimo ha indirizzato il suo programma sulla pasticceria da ristorazione. Lo Chef Giuliano ha sviluppato un percorso legato a: *croccantezza, cremosità, odori e sapori*, cercando



di valorizzare al meglio il prodotto reperibile in dispensa. “La ristorazione – ha osservato Giuliano – è riuscire a valorizzare il dessert utilizzando anche prodotti immediatamente disponibili e possibilmente utilizzando prodotti che sono sempre più legati alla stagionalità e al territorio”. Attenta la platea che ha seguito passo dopo passo tutte le fasi di realizzazione dei vari piatti e pronti ad “annotare” i particolari. Le attività sono state realizzate all’interno del ristorante “Mocambo” di Pizzo Calabro nella provincia di Vibo Valentia. Importanti gli sforzi per organizzare tutto in maniera impeccabile, la collaborazione dell’Associazione Cuochi Vi-

bonesi che ha curato il momento conviviale facendo tesoro dei prodotti di tutti i nostri sponsor sia nazionali che regionali vicini all’Urcc. Il Presidente dell’URCC ha voluto sottolineare come sia importante organizzare questo tipo di eventi, per la formazione continua, per aumentare le conoscenze offrendo ai professionisti appartenenti alla FIC momenti di eccellente formazione. Il confronto continuo, l’applicazione di nuovi metodi e nuove tecnologie nel campo della ristorazione, sono strumenti oramai indispensabili per formare il cuoco consapevole, ovvero un professionista a 360 gradi che possa andare al di là della semplice realizzazione di un piatto. L’obiettivo è quello di creare produzioni che racchiudano: *studio, ricerca, scientificità, cromaticità e creatività e, non per ultimo, equilibrio nutrizionale*. Questo il nostro terzo e ultimo incontro per il 2016. Un anno che ha sviluppato un bilancio assolutamente positivo. Sono stati circa quattrocento i cuochi che hanno

investito sulla formazione nel territorio calabrese. Un ringraziamento agli sponsor sostenitori nazionali come: Electrolux, che ha messo a disposizione gli strumenti per la realizzazione del punto cottura; Bayernland, che costantemente ci segue mettendo a disposizione i prodotti per la degustazione e la produzione dei piatti; Orogel con i suoi prodotti e chef formatori per informare i cuochi delle novità in essere; Surgital, che ci è stata vicina con materiali e prodotti; Unilever, che ha fornito sia materiale divulgativo sia prodotti e ai tanti sponsor regionali che hanno contribuito alla riuscita della manifestazione offrendo un apporto prezioso. La struttura ospitante è risultata all’altezza della situazione mettendo a disposizione quanto necessario per il successo dell’attività. Un ringraziamento va ai presidenti delle singole Associazioni appartenenti all’URCC. Un grazie, infine, va a tutti i soci.

Francesco Corapi e Antonio Macri

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARO

In Sila il Natale del Cuoco Catanzarese

Nella splendida cornice della sala ristorante dell’Albergo della Posta di Villaggio Mancuso sabato 10 dicembre l’APC Catanzarese ha festeggiato il suo XVIII Natale del Cuoco. L’evento ha avuto il suo prologo con la SS Messa, nella Chiesa di San Domenico a Taverna tra le bellissime opere del Mattia Preti, il cavaliere Calabrese. Durante la cerimonia c’è stata la benedizione del bambinello che, ormai da 18 anni, è il premio finale della fantastica lotteria che i Cuochi Catanzarese organizzano per la serata.

Prima di servire l’aperitivo, nella sala conferenze dell’hotel c’è stata la presentazione del libro “Sapori di ordinaria eccellenza”. Ricette elaborate da Anna Aloï, autrice e conduttrice televisiva, amante della cucina con una particolare attenzione per i prodotti regionali. La presentazione alla fine è diventata un dibattito sulle eccellenze enogastronomiche della Calabria, suscitando nei presenti piacevoli momenti di discussione. Un ricco aperitivo ha dato inizio alla cena del Cuoco, che è proseguita



con un antipasto tipicamente Silano (salumi, funghi, patate, formaggi), i primi piatti (il risotto al porcino della Sila e i Paccheri al Gaglioppo con salsiccia, funghi e corallino), i secondi



SALSE SENNA

Nuovo il packaging Migliori le ricette!

NEW



Barbecue



Sour Cream



Maionese leggera



e 700 g



e 1,3 kg



Ketchup



e 700 g



Senape



Tartara



Curry



Grill



Funghi



Aglio



Tonno



Cocktail



www.senna.eu

Questa è la passione
gastonomica e pasticceria!

piatti (la lonza di maiale con prugne e castagne e l'immane agnello con patate) – la frutta fresca e secca e i dolci tipici hanno concluso il menù. Durante la serata è stato nominato cuoco dell'anno Antonio Godino, una colonna della cucina dell'Albergo della Posta, colui che ha curato il menù

della serata. Sono state consegnate inoltre delle targhe ricordo, in particolare all'Albergo della Posta per la squisita accoglienza riservata a tutti gli ospiti. L'amico Franco Talarico e la sua famiglia, proprietari della struttura, da sempre hanno, nei confronti dell'Associazione Provinciale Cuochi Catanza-

resi, particolare attenzione. La mattina di domenica, dopo un ricco brunch, il gruppo ha visitato la località Monaco - Area Sila Piccola del Parco Nazionale - che offre numerose attrazioni culturali e naturalistiche.

Filippo Galati
Presidente APC Catanzaresi

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI

“Affacciati sullo Ionio” *IX Kermesse Rassegna*

Eormai giunta alla sua IX edizione la Kermesse “Affacciati sullo Ionio”, Rassegna di Cucina Creativa che ha visto la partecipazione di numerosi concorrenti ottenendo un grande e meritato successo. Organizzata dall'Unione Regionale Cuochi Calabria e dall'Associazione Provinciale Cuochi Reggini in collaborazione con l'Istituto Alberghiero “Dea Persefone” di Locri. L'evento si è svolto lo scorso 13 dicembre nella straordinaria cornice dell'Hotel Kennedy di Roccella Ionica messo a disposizione dalla Famiglia Agostino. Il concorso, unico nel suo genere in Italia anno dopo anno si conferma con un numero di consensi in costante crescita che rendono quest'evento prestigioso non solo in

campo provinciale ma anche interregionale. Straordinario senso estetico ha avuto la sezione della cucina fredda, dove i concorrenti hanno saputo mettere in evidenza colori e pulizia del piatto, creando non poche difficoltà nel giudizio dei giurati.

Il contesto è stato impreziosito dalle Sculture Artistiche che hanno riguardato: cioccolato, margarina, vegetali, zucchero, pane trasformandosi in vere e proprie opere d'arte pur coscienti che le stesse opere possano risultare effimere e a volte durare il tempo di un servizio, ma certi che queste opere sono frutto dell'arte di impreziosire il desco per esaltare la bontà dello stare insieme e nel vivere la convivialità.

I giurati di estrazione variegata provenienti dal Team Calabria, da componenti delle associazioni cuochi calabresi e dagli amici cuochi dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, hanno avuto modo di constatare la professionalità dei partecipanti ma hanno avuto anche l'arduo compito di dover giudicare. Al termine di ogni sessione i giurati hanno offerto delucidazioni ai concorrenti sulle modalità

di giudizio, fornendo chiarimenti e in alcuni casi consigli per il miglioramento professionale.

Con questa competizione si è cercato di elevare e divulgare la cultura alimentare, enogastronomica, valorizzando le professionalità dei Cuochi Calabresi, cercando di suscitare in tutti il senso di “Arte” nella Ristorazione. Particolare attenzione è stata posta anche quest'anno agli studenti delle scuole alberghiere calabresi dando loro la possibilità di partecipare a questa prestigiosa competizione nella categoria di Pasticceria, dove l'allievo doveva realizzare e presentare un piatto utilizzando almeno uno dei prodotti inseriti nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Calabria o un Prodotto tipico DOP o IGP calabrese. Oltre alla competizione gastronomica il momento è stato utile soprattutto per far incontrare aziende, professionisti e utenti. “Questa manifestazione – ha dichiarato Francesco Corapi, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria nonché docente presso l'Istituto Alberghiero di So-



verato – rappresenta l'esaltazione della gastronomia calabrese in modo professionale”.

“Far partecipare gli alunni aspiranti chef – ha aggiunto Cosimo Pasqualino, Presidente dell'Associazione Cuochi Reggini e docente di laborato-

rio di enogastronomia all'Istituto Alberghiero di Locri – è un momento di crescita anche per l'Associazione che rappresento, contemporaneamente è uno stimolo all'aggiornamento e alla valorizzazione dei prodotti tipici della Calabria in una cucina creativa al fine

di riscoprirne origini e tradizioni”.

I soci dell'Unione Cuochi Calabria e la Direzione dell'Hotel Kennedy hanno offerto un ricco buffet durante il quale si sono susseguite le premiazioni dell'evento proposto.

Franco Corapi, Antonio Macrì

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI PAVIA

Solidarietà, S. Francesco Caracciolo e la riunione del Consiglio Direttivo



Cuochi della provincia di Pavia lo scorso novembre hanno festeggiato la ricorrenza di San Francesco Caracciolo, nella Chiesa della Madonna delle Grazie ai Casoni Borro-

ni, piccola borgata di Mezzana Bigli nella Lomellina Pavese. Al termine della Messa solenne celebrata da Don Augusto Piccoli. Alla celebrazione liturgica è seguita la serata di gala alla presenza del presidente della Federcuochi Pavia, il Vigevanese Mario Becciolini, con il segretario Maurizio Toscanini, e del direttivo con tantissimi ospiti.

Durante la serata “Pavia per Amatrice”, la prima promossa con lo scopo di raccogliere fondi destinati ai terremotati di Amatrice, è stato consegnato un riconoscimento allo Chef Patron Massimo Romè titolare del locale dove si è svolto l'evento. A Fortunago, poi, che è uno dei 100 Borghi più belli d'Italia, nell'Oltrepò Pavese, è stato ospitato il consiglio



direttivo dell'associazione. Al termine dell'incontro Danilo Nembrini, Chef Patron del Ristorante La Pineta di Fortunago, ha proposto il menù mentre l'Unione Cuochi Regione Lombardia lo ha insignito del Collare Verde. Lo Chef ha ottenuto questo premio perché nel suo menù utilizza i prodotti della zona a chilometro zero. “Nei nostri menù – ha detto il cuoco – proponiamo i salumi della zona, carpacci ricavati dai bovini allevati nel nostro territorio collinare e montano, i quattro prodotti Deco del comune, farine del mulino di Vogera, che ci sono servite per preparare l'agnolotto da Guinness dei primati che abbiamo presentato l'anno scorso con il contributo dei componenti dell'Associazione Cuochi Pavia”.

Mario Becciolini



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI DI AREZZO

Colazione al Museo: i Cuochi aretini tra gusto, arte e raffinata eleganza

L'Associazione Cuochi di Arezzo ha deciso di aprire l'anno in bellezza partecipando, per la seconda volta, alla colazione al MAEC Museo dell'Accademia Etrusca di Cortona (AR). Una tradizione nata nove anni fa, per volere dell'allora Direttore Giulierini, che avvicina le persone al mondo dell'arte e della cultura attraverso il cibo valorizzando le attività e l'associazionismo locale. Aprire i musei ad iniziative non squisitamente culturali è una novità recente che si è però rivelata di grande interesse e fascinazione tanto da aumentare di anno in anno le presenze a questa esclusiva colazione che non conta solo cittadini toscani ma vede la presenza di moltissimi stranieri che giungono a Cortona per le feste e che proprio in occasione del brunch del primo dell'anno possono assaporare i nostri piatti in una location esclusiva che ne esalta il gusto regalandogli quell'impronta distintiva di toscaneità. Negli anni la Colazione al Museo è divenuta ormai un appuntamento atteso dagli amanti del buon gusto e del buon vivere: l'occasione per degustare in un ambiente unico e raffinato le eccellenze del nostro territorio, per far colazione

con prodotti rinomati, per scambiarsi gli auguri nelle sale del magnifico palazzo Casali, sede del Museo dell'Accademia Etrusca e della Città di Cortona, di fatto uno dei musei archeologici più importanti della Toscana che custodisce tesori unici quali il lampadario Etrusco, la Tabula Cortonensis, la Musa Polimnia, il Tempietto Ginori e famose opere del cortonese Gino Severini, al quale è dedicata la collaterale aperta fino al 5 febbraio 2017.

Il tema di questa edizione è stato "L'Eleganza, l'Eccellenza, il Benessere" ed è proprio per questo che la nostra Associazione presente con una nutrita rappresentanza, capitanata dal Presidente dei Cuochi di Arezzo Gianluca Drago, ha cercato di proporre stuzzichini dolci e salati che si legassero sia all'arte come le madeleine degli artisti tanto amate da Lautrec e Proust che alle origini con la colazione della campagna toscana sostanziosa e ricca presentata nella veste inusuale di muffin. Come ormai accade da alcuni anni al nostro fianco è stata presente anche in questa occasione la Banda dei Piccoli Chef, della Lega Italiana per la Lotta Contro i Tumori sezione provinciale di

Arezzo, nella persona della dietologa Dott.ssa Barbara Lapini che ha proposto centrifughe ed estratti di verdure a Km zero proprio per perseguire il filone del benessere proposto in questa edizione ed inteso come benefici per la salute che a



tavola non possono prescindere dall'attenzione alla scelta e alla lavorazione di alimenti di qualità, locali e di stagione. Obiettivo non secondario della Colazione al Museo e profonda convinzione della nostra Associazione quello di divulgare la conoscenza dei prodotti regionali di qualità e favorire lo sviluppo di relazioni tra produzione, distribuzione al dettaglio, trasformazione e filiera corta. La mattinata, partecipatissima, ha visto numerosi momenti d'interesse presieduti da tutte le massime autorità cittadine tra i quali la visita guidata all'antica Biblioteca dell'Accademia Etrusca, normalmente chiusa al pubblico e l'apprazziatissimo concerto gospel del coro Serenity Singers. Le sale allestite con bei tovagliati, raffinate composizioni e importanti candelabri; le tavole riccamente imbandite coi prelibati prodotti enogastronomici che caratterizzano la Toscana hanno aperto il nostro anno associativo nel migliore dei modi e speriamo che questo sia un prospero augurio anche per tutta la nostra attività nel 2017.

Grazia Frappi





OROGEL, il migliore amico degli chef

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

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

ASSOCIAZIONE CUOCHI DEL VULTURE*La via del cuore: un'AMatriciana per Amatrice e tecniche in cucina*

È da tempo che l'impegno dell'Associazione Cuochi del Vulture si manifesta oltre che in partecipazione ad eventi anche con l'organizzare, a favore dei propri soci, corsi di aggiornamento e corsi di cucina per adulti. Con il rientro dalle attività estive per l'ACV sono stati mesi impegnativi di collaborazione con l'"IIS Gasparrini di Melfi", presieduto dal Dirigente Scolastico Michele Masciale, partner fondamentale allo sviluppo e alla promozione del territorio. Presso questa scuola, eccellenza italiana, nel mese di ottobre si è svolto un appuntamento davvero importante in cui si è parlato di cucina e di tecnologia,

iniziativa organizzata nell'ambito degli eventi formativi professionali a km. 0 della Federazione Italiana Cuochi e fortemente voluta dal sottoscritto, chef Romeo Tarcisio Palumbo, presidente dall'Associazione Cuochi del Vulture nonché dal Presidente Regionale URCL, Chef Rocco Giubileo, intitolata "Programmazione e tecniche di gestione in cucina" con la docenza dello Chef Fabio Tacchella. Un impegno che è stato considerato un atto di amore e partecipazione alle sofferenze altrui e ad altre manifestazioni per la raccolta fondi a favore delle zone terremotate del Centro Italia. Questa iniziativa ha visto lavorare, infatti, in

sinergia il corpo docente e i tecnici dell'Alberghiero di Melfi con gli chef dell'ACV Zazzerini, Macchia, Graziano e Palumbo con il plauso della F.I.C. Dipartimento Solidarietà ed Emergenze. Alle varie manifestazioni si sono affiancati gli sponsor, che ringraziamo vivamente. Come fuori programma il dirigente scolastico dell'Alberghiero di Amatrice, Fabio D'Angelo, presente alla manifestazione, si è cimentato in una inattesa e molto interessante lezione di cucina sull'Amatriciana a cui hanno assistito gli alunni della IIIB dell'alberghiero seguiti dalla prof.ssa Santarsiero Lucia.

Romeo T. Palumbo

LAZIO*Flos olei tour in Rome*

Negli splendidi saloni dell'Hotel Westin Excelsior di Roma, il 10 dicembre scorso si è svolta la presentazione della guida Flos Olei dei migliori oli al mondo, curata da Marco Oreggia, alla presenza di moltissimi appassionati. L'Unione Regionale Cuochi Lazio è stata parte attiva all'evento, con la master class, nell'ambito della quale lo Chef Alessandro Circiello, assistito dallo Chef Federico Saraceno,

ha realizzato dei rigatoni con carciofi su un letto di crema di zucca con scaglie di pecorino Dop e un estratto di menta. L'Associazione Cuochi di Roma, con gli Chef Mario Zaratti e Giuseppe Di Bella, ha realizzato una zuppa di cicerchia con cicoria e pane tostato. Un evento imperdibile, che ogni anno diviene sempre più interessante, colmo di emozionanti profumi e sapori, il tutto abbinato con i migliori oli extra vergine d'oliva italiani.

Romeo T. Palumbo

SIRMAN solo per professionisti



www.sirman.com



Available on the
App Store



Google play

ASSOCIAZIONE CUOCHI PROVINCIA GRANDA CUNEO

Il Natale dei cuochi a Fontanafredda tra Premi per gli chef della granda e ottima cucina



I Cuochi della Granda e tanti amici si sono ritrovati per i consueti auguri di Natale al ristorante "Guido" di Fontanafredda dello chef stellato Ugo Alciati. Una serata speciale, nella straordinaria tenuta di caccia del Re Vittorio Emanuele II, tra storie di amori, di vini, di cantine e di cucina. In questa magnifica e storica tenuta, questa volta, il 12 dicembre è toccato ai Cuochi di Cuneo immergersi in questa atmosfera affascinante!

A fare gli onori di casa Loris Macario, presidente dell'Associazione, coadiuvato da tutto il consiglio. Dopo l'aperitivo di benvenuto consumato presso la fondazione E. Mirafiore con stuzzichini e "Contessa Rosè Alta Langa 2012", si è tenuta la cerimonia della consegna dei collari

"TESTIMONIAL DELL'ARTE CULINARIA DELLA GRANDA".

Si tratta della più ambita onorificenza provinciale ormai giunta alla 18ª edizione, che viene conferita dal Consiglio dei Cuochi dopo un'attenta ricerca sul territorio di persone che hanno lavorato con dignità e passione, capacità e prestigio, onorando così la tradizione, la millenaria cucina italiana e la grande famiglia delle berrette bianche, per consen-

tire oggi a tutti i professionisti della cucina di avere un esempio vivido a cui fare riferimento, per essere quindi testimoni dell'arte culinaria della Provincia Granda.

Il consiglio dei cuochi ha valutato per questa edizione di conferire l'onorificenza a Sr. Matilde, della congregazione

delle Missionarie della Passione di Villanova Mondovì, lo chef Ferrua Oreste di Torre di Mondovì, lo chef patron Bruna Bartolo dell'Osteria della Pace di Sambuco e la lady chef patron Pinuccia Macario del Park Hotel di Vernante.

Collare blu, mentre gli altri sono verdi, al personaggio di rilievo Testimonial 2016, al dott. Marco Trabucco, giornalista di Repubblica.

Questo è stato l'inizio della serata, subito dopo il Galà serale al Garden del Lago con le ricette del territorio cucinate dallo staff di Ugo Alciati, il tutto accompagnato con vini di rilievo. Il Barolo di Serralunga d'Alba, il Nebbiolo Mirafiore, il Marin Langhe Bianco, per finire con Moscato Moncucco d'Asti. Tra questo cibo dell'anima c'è stato il riconoscimento ai tre ragazzi, Depetris Riccardo, Garro Michele e Cammarosano Davide che recentemente hanno vinto il titolo italiano di "finger food" a Padova: i complimenti per lo straordinario traguardo da parte di tutti i commensali; infine, ultima non per importanza, una targa speciale è stata assegnata allo chef con l'augurio che i nostri incontri di lavoro continuino con così grande collaborazione, professionalità e amicizia. Durante la serata l'associazione ha iniziato la campagna tesseramento. Per avere migliori informazioni consultare il sito www.cuochicuneo.it

Andrea Bertolino



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MACERATA

La terra trema ma vince la solidarietà

Lo sciame sismico che ha stravolto un enorme territorio del Centro Italia in più riprese, in particolare a partire dal 26 ottobre scorso, ha duramente provato le comunità dell'entroterra maceratese (su 57 comuni 44 sono stati dichiarati terremotati). Nessuno è in grado di immaginare il futuro di queste terre tra case inagibili, scuole dismesse, tesori d'arte definitivamente persi e aziende scomparse: il lavoro di intere generazioni è andato in fumo, una precarietà diffusa dei servizi e del vivere in generale ha compromesso tutto. Vivendo la paura, ognuno ha cercato di fare del suo meglio per sostenere in primis parenti, amici, conoscenti e colleghi direttamente coinvolti dagli eventi perché più vicino agli epicentri. Dal Direttivo Nazionale FIC immediatamente dopo la scossa del 26 ottobre siamo stati contattati per comprendere eventuali necessità rispetto all'allestimento di cucine mobili e tantissimi cuochi colleghi da ogni parte d'Italia hanno fatto sentire la propria voce, ma dopo la violenta scossa del 30 ottobre, l'Associazione Provinciale Cuochi di Macerata "Antonio Nebbia" si è attivata per intervenire in collaborazione con la Protezione Civile sin da subito, il 1° novembre, mettendo a disposizione valenti chef in supporto a quelli che hanno dovuto

chiudere le proprie cucine e che non hanno però smesso di cucinare, mettendo anche a disposizione le indispensabili attrezzature estratte dalle macerie, prima che arrivassero le dotazioni di emergenza. Il nostro compito è stato quello di rendere la pausa pranzo un momento di nutrimento e, laddove possibile, di gioia. Nella tensostruttura di Muccia prima e in quella di San Severino Marche poi, si sono alternati amici/fratelli/allievi cuochi ai fornelli in affiancamento a Protezione Civile, Arma dei Carabinieri, Croce Rossa Italiana, Ordine dei Cavalieri di Malta ed hanno cucinato per il pranzo e la cena di circa 500/800 persone al giorno, con prodotti freschi e del territorio, perché le persone potessero rimanere vicine alle loro case ed attività, vicino ai loro cari in attesa di una destinazione più idonea. A tavola c'erano famiglie intere e persone sole, bambini e anziani disorientati, personalità di spicco e tecnici volontari intervenuti in gran numero da ogni parte d'Italia per cercare di mettere in sicurezza alcune strutture e risolvere il possibile. Enorme è stata la solidarietà sperimentata tramite i cuochi che hanno lasciato la loro attività per occuparsi d'intercomunità e di aziende che hanno fornito gratuitamente derrate alimentari di qualità e fondamentale è stata la professionalità che, consolidando relazioni già positive, ha permesso di garantire per oltre un mese la gestione delle cucine e fornire pasti caldi variegati e di gusto al punto tale da far pervenire alle mense richieste di asporti o di fare accoglienza anche di



gente proveniente dal vicino comune terremotato; tutto ciò in accordo con URCM e poi con l'aiuto di squadre DSE provenienti anche da altre province, dalla regione e pure da altre regioni.

Nonostante scosse continue e il timore di intralciare le attività in corso, lo sforzo di coordinare risorse umane e alimentari è stata una prova che l'associazione maceratese ha superato brillantemente, rafforzando le relazioni e mettendosi al centro della ricostruzione di un territorio che vuole ripartire proprio dall'enogastronomia. Si susseguono mercatini e iniziative di solidarietà per veicolare i prodotti di quelle zone. Gli chef sottoscrivono un impegno civile nel tempo ritornando nelle proprie aziende ed utilizzando certi prodotti in particolare perché quelle aziende continuino ad esistere e a distinguere una terra che ha ancora molto da raccontare. Oltre i borghi, che forse non potremo visitare per molti anni, rimane la capacità di ospitare e di prendersi cura gli uni degli altri prima e di accogliere i turisti prestissimo.

Una frase ha colpito coloro che hanno visitato le nostre cucine e rimarrà sempre impressa nei cuori: "Non importa quanto si dà, ma quanto amore si mette nel dare!", che è anche il



nostro motto.

Il lavoro dei Cuochi Maceratesi, donato con amore per la propria terra, è stato la migliore premessa all'intervento strutturato di altri chef italiani che si sono nel frattempo messi a

disposizione per testimoniare la solidarietà che anche la nostra categoria di professionisti sa garantire. Un'esperienza indimenticabile che speriamo si sia conclusa qui e che al più presto si possa tornare alla

normalità.

Non voglio fare nomi ma **ringraziare ad uno ad uno tutti quelli che hanno permesso di fare bene.**

Iginia Carducci
Presidente FIC Macerata

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI BARESI

Grande successo per *Cibo e Colori del Sud: arte culinaria, cultura enogastronomica e tradizioni*

Due giorni di incontri, di formazione, di confronti: questo ha rappresentato la rassegna enogastronomica "Cibo e colori del Sud", organizzata dall'Associazione Cuochi Baresi presso la sala ricevimenti "Nettuno" il 22 e 23 novembre scorsi a Molfetta, in cui gli alunni degli Istituti Alberghieri e non solo hanno potuto ammirare grandi chef al lavoro, imparare da loro e carpirne i segreti. Ai "fornelli" si sono alternati in corsi

di formazione didattici per gli alunni e non solo gli chef: **Mauro Sciancalepore**, responsabile area sud dipartimento giovani della Federazione italiana cuochi con "I prodotti tipici nell'evoluzione della cucina"; **Domenico Di Gioia e Domenico Strippoli**, per "L'arte dell'intaglio dei vegetali"; **Francesco Alborè**, con "In cucina con i colori e i sapori del sud"; **Nicola Furio e Vito Carbone** con "Profumi del sud nei finger food"; **Lorenzo Lacriola**, con "Primi piatti gourmet con i prodotti del Sud".

Un parterre di professionisti di indiscutibile esperienza, che hanno saputo trattare e valorizzare i prodotti del sud, delle nostre terre in maniera innovativa, ma allo stesso tempo rimanendo nella tradizione.

A **Giovannangelo Pappagallo**, vice presidente nazionale aggiunto Amira, il compito di guidare gli alunni nei "I prodotti del sud nella lampada" e ad **Antonella Millarte** in una degustazione di vini della guida del Buon Gusto di Puglia e Basilicata della Gazzetta del Mezzogiorno.

Ospite d'onore del meeting è stato lo chef stellato **Felice Lo Basso**. Nei suoi piatti, come lo stesso chef ha spiegato, mette tutta la sua esperienza, partita

dall'Istituto alberghiero, formatasi, come tanti, nei grandi alberghi della riviera romagnola, poi la voglia di mettersi alla prova lo ha portato a lavorare in importanti ristoranti delle Dolomiti, che gli hanno permesso di conoscere nuove materie prime, nuove culture culinarie. «I miei piatti - ha detto Lo Basso - sono il connubio di tutte le mie esperienze, comprese quelle estere». E rivolgendosi soprattutto ai giovani ha precisato: «L'essere un bravo cuoco non dipende dalla stella, ce ne sono tanti bravi ma non stellati, bisogna aver voglia di imparare, di conoscere, di sperimentare, il tutto condito da una grande passione». Importante per lo chef anche la valorizzazione dei prodotti italiani. Durante il cooking show i presenti hanno potuto ammirare la maestria con cui ha assemblato il piatto, che parlava della nostra Puglia, della sua Molfetta, del nostro mare con insalata di mare, ma è un termine riduttivo perché era un connubio di sapori spettacolari, una spuma di patate e "crema" di cozze pelose e ostriche, alghe di mare, a completare il piatto le lumache di mare, per dare croccantezza un crumble di taralli. La descrizione non può rendere l'esplosione di sapori dove il nostro mare veniva fuori





Galletto Vallespluga

LA QUALITÀ DELLA TRADIZIONE



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

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

Grandi spazi in cui crescono i Galletti, **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 **Cockere! 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 cockere!s, **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



in maniera decisa, si riusciva persino a sentirne il profumo. Una due giorni, insomma, ricca di eventi e di appuntamenti, tra cui anche la 10^a edizione del **Memorial "G. Maggi"** concorso di cucina calda individuale, vinta dal figlio d'arte **Donato Furio**, che ha proposto un netto di canocchie e la sua maionese su carciofo marinato, spuma di bufala campana con crumble al pomodoro e mandorla Filippo Cea, secondo posto per **Luigi De Vita**, che ha realizzato un filetto di sgombrò con piccolo pancotto alla frutta secca e agrumi su crema di cicerchia con oliva peranzana, e terzo per **Domenico Fallacara** che ha preparato triglia in farcia di rape stufate tonnetto in crosta di tarallo su schiacciata di patate e cavolfiore viola, a seguire i lavori del concorso una giuria tecnica tutta del sud composta dai presidenti delle unioni cuochi regionali con **Luigi Vitiello** (Campania),

Francesco Corapi (Calabria), **Domenico Privitera** (Sicilia), **Rocco Giubileo** (Basilicata) e **Michele D'Agostino** (Puglia), durante la premiazione è intervenuto il team manager della **NIC Daniele Caldarulo** con una dichiarazione sull'importanza dei concorsi. A concludere la seconda serata una cena di gala, che ha permesso di impreziosire il palato dei presenti con piatti gustosi e raffinati, grazie alla sapiente scelta di ingredienti semplici e tipici del sud. Il menù è stato realizzato dai soci dell'Associazione Cuochi Baresi, Raffaele De Pinto, Gaetano De Gennaro, Francesco Alborè, Lorenzo Lacriola, Cosimo Tota, Ignazio Patruno; gli chef di pasticceria sono stati Francesco Lanza, Giuseppe De Candia e Agostino Pisani, con la collaborazione degli allievi dell'Istituto Alberghiero di Molfetta. Soddisfatto dell'ottima riuscita dell'evento si è dichiarato il presidente dell'Associa-



zione cuochi baresi, **Francesco Lanza**, che ha dichiarato: «Per noi è sempre un piacere confrontarci, condividere esperienze formative, portare ai giovani allievi il nostro sapere e le nostre conoscenze e soprattutto valorizzare i nostri prodotti tipici. Ma è anche un modo di aprirci al territorio e di far conoscere il nostro lavoro e la nostra Associazione anche oltre i fornelli».

Rosanna Buzzerio

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI TRAPANESI

Il Natale dei Cuochi Trapanesi e la consegna di attestati e riconoscimenti

Nel prestigioso "Visir Resort" di Mazara del Vallo lo scorso dicembre si è svolto il 15° Natale dei Cuochi Trapanesi, con cui l'APCT ha contribuito alla raccolta fondi per la ricerca medica promossa da Telethon

, attraverso la Federazione Italiana Cuochi. Le confezioni di cuori di cioccolato sono andate a ruba e l'iniziativa è stata molto apprezzata. Come ogni anno, l'occasione è servita per consegnare i vari riconoscimenti ai soci. Il "Premio Elimo", prestigioso collare che viene assegnato ogni anno ai soci che si sono contraddistinti per la loro iniziativa e collaborazione, è stato consegnato al Maestro Pasticcere Giacomo Ottovoggio. Nel corso della serata, in segno di sincero ringraziamento, sono stati consegnati anche degli

attestati di grande stima ai colleghi in pensione Michele Petralia e Giuseppe Catania, per noi tutti "Pino", quest'ultimo già Senatore URCS. Inoltre è stato presentato il video esclusivo in formato card sulla preparazione del "Cuscusu alla trapanese". Un grazie agli sponsor della serata: la Ditta Sorelle Salerno, la Cantina Firriato, La Sagrim srl Electrolux, la Dirigente Scolastica dell'IPSEOA di Mazara del Vallo e i titolari della struttura ospitante.

Mariano Giaconia



 **BeerAttraction**
www.beerattraction.com

**SAVE
THE
DATE**

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

18-21
FEBRUARY
2017

Pad. A7 - Stand 041

VIENI AL



AD ASSAGGIARE LE NOVITÀ
ITALMILL!

Scrocchiarella[®]
FROZEN

CLASSICA
INTEGRALE
RISO VENERE[®]
RUSTICA



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

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

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ETNEI

Cena e momenti conviviali per il Natale

Lo scorso 12 dicembre l'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei** si è riunita, come da tradizione ormai, per festeggiare il Santo Natale. L'appuntamento si è svolto nei locali del ristorante "La Reggia" a Viagrande. A salutare gli ospiti sono stati il presidente Apce, **Seby Sorbello**, il segretario, **Vincenzo Mannino**, e tutto il **Consiglio Direttivo**. "Voglio ringraziare tutti i soci che compongono la grande famiglia Apce e che ogni giorno lavorano con dedizione per rappresentare al meglio il nostro territorio – ha

detto Seby Sorbello –. Un cuoco è il primo biglietto da visita per una città, una provincia, una regione. Il nostro compito è lasciare una traccia positiva indelebile in chi scopre la nostra terra". Durante il buffet curato dalla **famiglia Mignemi**, titolare del ristorante, con lo chef **Gianluca Mignemi**, il segretario Mannino, con il presidente Sorbello e con il presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**, **Domenico Privitera**, hanno consegnato i "**Premi alla Carriera**" a tre chef che si sono distinti in questi decenni per il loro operato: **Giuseppe Reale**, **Gaetano Ligreggi** e **Consolato Catena**. Ringraziamenti anche per gli Istituti alberghieri del territorio, che con i propri docenti, allievi e dirigenti scolastici sono sempre al fianco dei cuochi: l'Istituto di Giarre "**Giovanni Falcone**"; "**Rocco Chinnici**"

di Nicolosi; "**Karol Wojtyla**" di Catania; "**Fermi Eredia**" di Catania. Per il "Falcone", il "Chinnici" ed il "Wojtyla" sono arrivati anche riconoscimenti per la 1ª edizione dei Campionati della Cucina Italiana FIC, svoltisi a Montichiari, nel bresciano, dove gli alunni e i docenti si sono distinti particolarmente. Anche da Catania è arrivato il sostegno al **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC**, che sta sostenendo Telethon con la vendita di un "Cuore" di cioccolato, il cui ricavato va a favore della ricerca. Ad affascinare, poi, con la sua "arte di sabbia", la bravissima pittrice **Stefania Bruno**, ennese di origine, che ha dedicato lo spettacolo alla Natività. Infine il ringraziamento Apce è andato anche alle brigate di sala e di cucina, per il lavoro svolto durante la serata.

Antonio Iacona

CATANIA - EXPO FOOD&WINE

Alle Ciminiere di Catania la rivincita dei "pigri"
I cuochi siciliani scommettono su ingredienti locali

"Pigri" i cuochi siciliani? Come ha potuto dire un'enormità del genere lo chef Massimo Bottura, a Palermo? Alle "giacche bianche" dell'Unione regionale cuochi siciliani, chiamate a chiudere la tre giorni di Expo Food&Wine 2016, quella dichiarazione "irrispettosa e superficiale", pronunciata dallo chef stellato di Modena, proprio non è andata giù. "Lo dimostriamo con i fatti" hanno dichiarato piccati i cuochi delle province siciliane che nei ristoranti, ogni giorno, si impe-

gnano "per offrire la qualità, malgrado i tanti ostacoli" e che all'Expo di Catania, in sole 4 ore, alternandosi sul grande palco dell'area "Show", hanno realizzato ben 32 originalissimi piatti, scegliendo tra gli ingredienti che sono espressione del territorio, solo i prodotti di eccellenza. "Come ha fatto a dire che non valorizziamo il nostro territorio? O che il pubblico non conosce i prodotti siciliani perché non sappiamo comunicarli?" si sono chiesti durante il cooking show i cuochi siciliani. "Se Bottura fosse stato

oggi all'expo di Catania, siamo certi che avrebbe cambiato idea".

In realtà è difficile dare torto agli chef siciliani, che hanno dimostrato di avere professionalità e talento sin dalla scelta delle materie prime selezionate per dare vita ai piatti. "Abbiamo sposato pienamente l'indicazione che ci



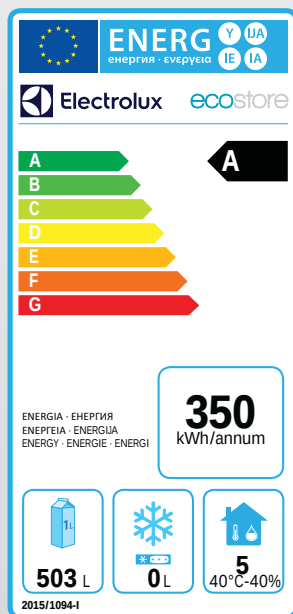
ecostore^{HP}

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.

era stata data dal nostro presidente regionale Domenico Privitera – hanno detto gli chef Urcs della provincia di Messina guidati da Rosaria Fiorentino, unica presidente provinciale donna della Sicilia – e abbiamo creato un menù completo valorizzando per ciascuna provincia i prodotti locali di eccellenza”. Una circolare, infatti, era stata diramata dal presidente regionale, proprio nelle settimane che hanno preceduto l’evento, per fornire un indirizzo di lavoro ai soci, con l’auspicio che l’Expo Food&Wine di Catania segnasse uno spartiacque ideale col passato e che i cuochi siciliani, da questo momento in avanti, perseverassero nell’impegno di “proporre nei loro ristoranti il territorio, con le sue stagionalità e peculiarità”. E così nel menù coordinato dallo chef Carmelo Barberi, presidente della sezione di Enna, ad esempio, erano i cardi, le erbe spontanee, il piacentino ennese o il riso di Leonforte a trionfare. Come per i cuochi di Agrigento, capitanati dallo chef Sergio Sinagra, presidente della sezione provinciale, un posto d’onore ce l’hanno avuta la robiola di capra girgentana, l’aglio rosso di Nubia o il mandarino tardivo di Ciaculli, solo per citare alcuni esempi. Ogni provincia ha espresso il meglio del territorio, accompagnando il pubblico in un percorso gustativo simile ad un ideale tour della Sicilia. “Spero che tutti i soci, da questo momento in poi, vogliano continuare nel solco di questa filosofia – ha auspicato lo chef Privitera, duettando sul palco con la presentatrice Antonella Insabella – perché non è soltanto il turista avveduto ad apprezzare le unicità del territorio, ma anche il siciliano legato alla propria terra, che ricerca nei piatti il profumo delle proprie radici”. Alla fine era un tripudio di profumi e di colori, di eleganza e di sapori, di storia e di tradizione. Grazie alla fantasia degli chef, alcuni prodotti

di stagione tipici del territorio sono stati trasformati, reinventati e riproposti sotto una nuova veste, moderna e accattivante. Così, ad esempio, le fave di Leonforte, la cipolla di Giarratana, il pomodoro siccagno della Valle del Belice, si sono trasformate in creazioni originali grazie al team dello chef Giovanni Chianetta, presidente della sezione di Caltanissetta. Ragusa, con il suo presidente Franco Di Grandi, ha proposto in chiave moderna la carne di asina, il nobile olio extravergine di oliva tonda iblea, il formaggio ragusano dop. Il gruppo di lavoro dello chef Matteo Giurlanda, presidente della sezione di Trapani, ha reinterpretato il tipico pane nero di Castelvetrano, il tenero formaggio “vastedda del Belice”, i busiati, il pomodoro di pennula di Paceco. Da Palermo sono stati proposti “letti” morbidi o croccanti basi su cui adagiare, reinventate, la zucca centenaria, il suino

nero delle Madonie, la tipica salsiccia. Gli chef della sezione di Messina hanno abbinato ai loro piatti un ventaglio di proposte di pane fatto con farina di grani antichi, grazie al contributo del conterraneo Tommaso Cannata. Non sono mancati il ficodindia dell’Etna, le mandorle di Avola, il pistacchio verde di Bronte, che sono serviti ai cuochi della provincia di Catania per realizzare sfoglie croccanti o gommosi surrogati delle abusate uvette sultanine. Col capperi di Pantelleria o il carciofo spinoso di Menfi, le lumache o il finocchietto selvatico, la maestria dei cuochi ha dato vita a creazioni originali e gustose, mentre con i grani antichi, come la timilia, il russello, il perciasacchi, gli oli extravergini, o i formaggi della tradizione locale, si sono aperti nuovi orizzonti per un incontro con l’alimentazione che fa bene alla salute. “La prossima sfida – ha anticipato infatti il presidente dell’Urcs Domenico Privitera – sarà unire l’esigenza del gusto con l’urgenza della tutela della salute. Ma questo sarà argomento del nostro prossimo congresso di marzo. Noi cuochi, alle nostre abilità in cucina dobbiamo saper aggiungere nuove competenze e nuove consapevolezza”. E gli sviluppi non sono tardati ad arrivare perché in meno di un mese gli chef di tutte le province siciliane, sposando pienamente la filosofia annunciata dal presidente Domenico Privitera, hanno notevolmente arricchito i propri menù con un vasto repertorio di piatti realizzati partendo proprio dai prodotti tipici di eccellenza, che sono l’espressione gastronomica di qualità del territorio. Molte di queste ricette sono già state pubblicate sul sito www.cuochisiciliani.it insieme alle interviste con gli chef che le hanno realizzate e con le testimonianze e le analisi dei presidenti delle sezioni provinciali dell’Urcs.

Maria Torrisi



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!

CULINARY TEAM PALERMO*Cucina e arte: Natale da sogno*

Venti espositori, degustazioni e una cena da sogno per festeggiare il XXXIII Natale del Cuoco dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo. Un matrimonio perfetto fra cucina e arte, celebrato nelle splendide location di **Tenuta Scozzari e Villeroy Resort**. La prima parte del pomeriggio è stata dedicata alle esposizioni di una serie di Aziende Amiche dell'Associazione. In serata, invece, presso Tenuta Scozzari è stato possibile degustare il menù di prova di tre portate realizzato dal Culinary Team Palermo in prospettiva dei prossimi Campionati della Cucina Italiana FIC.

Dopo l'aperitivo organizzato da Tenuta Scozzari Group, gli chef hanno delizia-

to gli ospiti con lo Starter "Melodia di salmone affumicato con insalatine di campo, pesce spada all'agrodolce con finocchio, ravanelli e "morbidegli" all'olio extravergine d'oliva fruttato, "sfilacci" di seppie in tempura di riso al nero e gambero profumato allo zenzero". Al piatto ha fatto seguito il Main course "Filetto di maialino al mirto, salsiccia al pomodoro siccagno e agnello al limone su purea integrale di patate alle erbe spontanee e bacon, zucca e cavolfiore stufati con pinoli tostati". Infine il dessert con una "Mousse al cioccolato fondente con cremoso di ricotta e pere su biquit babà, gelato al mandarino su terra di pere, soffice alla cannella, pera e frutti rossi in marinatura "forzata".

Il gran finale con panettoni e la Torta dei Cuochi è stato realizzato dalla Pasticceria Delizia di Bolognetta. "Un festeggiamento – ha detto **il presidente dell'Associazione Giacomo Perna** – al quale è seguita un'ulteriore grande soddisfazione perché ieri, a Palazzo delle Aquile di Palermo, il nostro Culinary Team ha ricevuto dal Sindaco Leoluca Orlando la Tesserà Preziosa del Mosaico Palermo, come riconoscimento per aver ottenuto la medaglia d'argento e di bronzo alle Olimpiadi di cucina ad Erfurt. Tutto ciò ci dà una carica forte in vista delle prossime competizioni di febbraio".

Piera Zagone

**ASSOCIAZIONE CUOCHI TERME EUGANEE E PADOVA***Olimpiadi di Erfurt 2016: medaglie anche per A.C.T.E. PD*

Dopo gli ottimi risultati ottenuti ai Campionati della Cucina Italiana a Montichiari nel 2016, nelle categorie D1, D2 e nelle sculture di ghiaccio, è nato il team di intaglio artistico Terme Euganee e Padova grazie all'impegno di Orazio Messina (capitano) e Michele Giacomello (co-

ordinatore) e sostenuto dal presidente dell'Associazione Terme Euganee e Padova, Filippo Bondi. Alle Olimpiadi di Erfurt abbiamo partecipato solo per le categorie D1 e D2 per motivi tecnici di trasporto ghiaccio, ottenendo ben 10 medaglie. Per quanto riguarda l'intaglio artistico ghiaccio abbiamo partecipato alla 3ª edizione di Ice Cup di Abano Terme organizzato da Fabio Momolo. Ecco i prestigiosi risultati ottenuti dall'Associazione. MONTICHIARI 2016. Categoria D1: Oro: Michele Giacomello con menzione Cangì, Stefano Giacomello, Stefano Peruzzo. Argento: Vito Liotino, Orazio Messina, Bruno

Scarato, Silvano Lain. Bronzo: Carmen Marongiu con menzione Tito Savio, Massimo Lorenzoni, Luca Scalabrin. Categoria D2. Oro: Orazio Messina. ERFURT 2016. Categoria D1. Argento: Vito Liotino, Michele Giacomello, Stefano Giacomello, Piergiorgio Giacomello (a soli 14 anni è il più giovane medagliato delle olimpiadi di Erfurt), Bruno Scarato. Bronzo: Orazio Messina, Matteo Padoan. Diploma: Massimo Lorenzoni. Categoria D2. Argento: Orazio Messina. Si è unito al gruppo anche il maestro Alberto Tomasi, che ha ottenuto 2 bronzi nella categoria D1.

Alessandro Vincenzi





BeerAttraction

www.beerattraction.com

FIERA INTERNAZIONALE DEDICATA A
SPECIALITÀ BIRRARIE, BIRRE ARTIGIANALI,
FOOD E TECNOLOGIE

food



#BA2017

beer



tech

18 - 21
FEBBRAIO
2017

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

4 GIORNI PER GLI OPERATORI | SABATO APERTO ANCHE AGLI APPASSIONATI

ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

in collaborazione con



con il patrocinio di

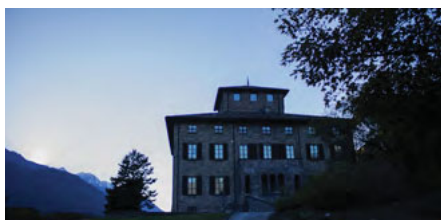


media partner



UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA*Château Miel: un altro evento di eccellenza della Consulta Enogastronomica Valdostana*

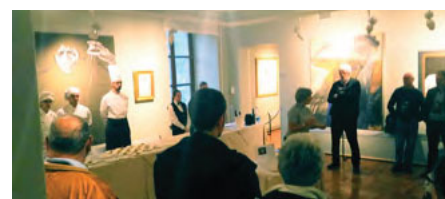
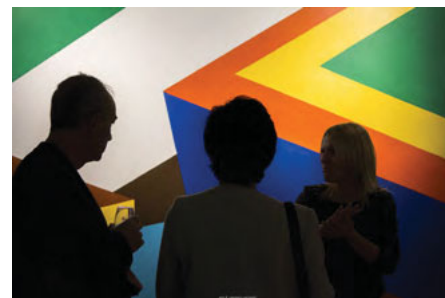
Il 29 ottobre 2016 la solidarietà al centro del progetto, grazie all'apporto dalla Consulta Enogastronomica della Valle d'Aosta, composta da Unione Cuochi VdA, Ais VdA e Aibes VdA.



Nell'ultimo weekend dello scorso ottobre, Châtillon si è trasformata nella capitale valdostana del miele, ospitando la sagra dedicata a questo prodotto naturale e ai suoi derivati. Anche l'enogastronomia ha sposato la cultura in occasione della 13^a Sagra del Miele dal 28 al 30 ottobre a Châtillon: Château Miel è stata la novità di questa edizione che nella giornata di sabato 29 ottobre ha abbinato visite guidate al Castello Baron Gamba a un percorso di degustazione dei mieli valdostani con la realizzazione di cocktail e finger food, rigorosamente a base di miele, con degli ottimi vini d'eccellenza del territorio abbinati. La Consulta Enogastronomica della Valle d'Aosta ancora una volta attiva per valorizzare il patrimonio culturale ed enogastronomico: Unione Cuochi VdA, Ais VdA e Aibes VdA unite in un unico intento, ricavare una cifra considerevole da poter destinare al

Comune di Amatrice. Ecco quindi la creazione dell'evento, con squadre di professionisti pronte per valorizzare le eccellenze del territorio. Per ciò che concerne l'Unione Regionale Cuochi VdA, una squadra di quattro professionisti si è cimentata nella preparazione di finger food a base di miele: gli Chef Marco Toscano, Danilo Salerno, Alberto Franceschi e Mattia Grimaldi, supportati dagli studenti del quarto anno dell'IPRA di Chatillon, hanno creato dei piccoli assaggi da far degustare agli ospiti intervenuti alla serata. E per concludere, la ciliegina sulla torta, l'assaggio del dolce di Châtillon, nato dal progetto delle classi terze dell'Istituto sopra menzionato e vincitore del Concorso 2016. Un'esperienza unica nella suggestiva cornice del Castello Gamba - affermano gli ospiti intervenuti - durante la quale si è abbinata la cultura all'enogastronomia: una visita guidata alle sale del castello, un percorso didattico e degustativo dei mieli del territorio con la realizzazione di cocktail, finger food e vini abbinati dai professionisti di settore, con il supporto degli allievi dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon, tutto perfetto in una magnifica cornice. Tutti i proventi, insieme al ricavato della giornata di domenica in piazza, sono stati devoluti al Comune di Amatrice.

Gianluca Masullo



Fai parte della grande FAMIGLIA F.I.C.



Mi ASSOCIO anch'io

CAMPAGNA TESSERAMENTI 2017

essere
SOCIO

Iscrivendoti riceverai:

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

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

Avrai anche la possibilità di:

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

Ed inoltre potrai:

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



GADGET 2017

TERMOMETRO ANALOGICO DA CUCINA
CON SONDA IN ACCIAIO

iscriversi
e' FACILE

RIVOLGITI
alla tua Associazione
Provinciale e Territoriale.

ISCRIVITI
ON LINE
www.fic.it

PER OGNI ALTRA INFORMAZIONE

Federazione Italiana Cuochi +39 06. 4402178 - 06. 44202209

www.fic.it | fic@fic.it

La calorosa accoglienza della Delegazione estera Fic Brasile

Lo scorso novembre una Delegazione della Dirigenza Fic, composta dal presidente nazionale, Rocco Pozzulo, dal dirigente Carlo Bresciani, e dal sottoscritto si è recata in Brasile, dove era stata invitata da tempo dalla nostra Delegazione estera, guidata dal dinamico Bruno Stippe. Un viaggio molto apprezzato da entrambe le parti, che oltre a sottolineare il grande attaccamento che i nostri colleghi e amici cuochi di Fic Brasile hanno nei confronti del nostro Paese e della cucina italiana, ha evidenziato quanto sia importante il loro operato veicolare le tradizioni enogastronomiche italiane oltreoceano. Partiamo da un primo concetto fondamentale: tutti i cuochi italo-brasiliani che abbiamo avuto l'onore di incontrare sono imprenditori, nessuno escluso, impegnati nella

gestione dei propri ristoranti o aziende di catering e ristorazione ed è anche grazie a questo se la cucina italiana viene apprezzata in questo Paese. Da sottolineare, poi, come la cucina italiana sia ormai diventata parte integrante di quella brasiliana: basti pensare che sono 37 milioni gli italiani che vivono in Brasile. La città di San Paolo, i suoi dintorni, Macelo Alagoas,



e poi gli incontri organizzati in modo impeccabile da Bruno Stippe e dalla sua squadra, hanno confermato quanto già sapevamo cioè che la Federazione Italiana Cuochi è una grande famiglia da un capo all'altro del mondo. "Siamo lieti – ha detto il presidente Fic, Rocco Pozzulo – di avere compiuto finalmente questo viaggio a cui eravamo stati invitati da tempo. Abbiamo toccato con mano la grande forza e il grande affetto che lega tutti i cuochi italiani e i nostri fratelli in giro per il mondo. Siamo assolutamente grati alle Delegazioni Estere, ed in questo caso particolare a quella brasiliana, per il costante e concreto lavoro che svolgono ogni giorno per tenere alta la bandiera della cucina italiana. Grazie di cuore da parte di tutta la Federazione!"

Salvatore Bruno

www.radioshowitalia.it

LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

+39 327 1762871 | info@radioshowitalia.it

RadioShowItalia
 RadioShowItalia
 +39 329 2021036

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



L'Italiana preferita dallo chef.



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

NUOVA QUALITÀ



SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA
DOPPIA COTTURA
PERFETTA IN
COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

- NUOVE SEMOLE DI GRANO DURO
- ECCELLENTE PERFORMANCE NEI PROCESSI DI COTTURA
- AMPIA GAMMA E NUOVE TRAFILE DI FORMATO



I SCOPRI DI PIÙ SU - Numero Verde 800 388 288 - www.barillafoodservice.it - foodservice@barilla.it |