

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

***F.I.C. ESPORTA
IL MADE IN ITALY
IN CINA***

I nostri Cuochi all'Italian
Cuisine & Wine Summit

Edizione speciale digitale - Luglio/Agosto 2017 - N. 336

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



 **isacco**
www.isacco.it



La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it

Lo Chef Italiano veste Isacco



www.isacco.it

Direzione - Redazione

Sede nazionale Fic

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 del

8-12-1960 - Iscritto al ROC. N. 18609

Direttore Responsabile

PIETRO ROBERTO MONTONE

Comitato di Redazione:

SALVATORE BRUNO, GAETANO

CERCIELLO, GIOVANNI GUADAGNO,

PIETRO ROBERTO MONTONE,

STEFANO PEPE, DOMENICO PRIVITERA

Coordinamento editoriale

ANTONIO IACONA

rivistailcuoco@fic.it

Collaboratori: Alessandro Boccia, Fabrizio Camer,
Antonio Cerasa, Riccardo Carnevali, Rosaria
Castaldo, Valentina Cerofolini, Francesco Corapi,
Gabriella Costi, Susanna Cutini, Andrea Di Felice,
Grazia Frappi, Paolo Forgia, Giuseppe Giuliano,
Giovanni Guadagno, Antonio Iacona, Gianluca
Masullo, Simone Loi, Loris Macario, Antonio
Macri, Eugenio Medagliani, Pietro Roberto
Montone, Stefano Pepe, Angelo Pittui, Alex
Revelli Sorini, Roberto Rosati, Veronica Satalino,
Valentina Tepedino

Progetto e realizzazione grafica:

GIERRE PRINT SERVICE S.r.l. - Milano

Abbonamento annuo: Italia € 35

Europa € 45 - Extra Europa € 60

PER PUBBLICITÀ, MARKETING

E PROMOZIONE CON LA FEDERAZIONE

ITALIANA CUOCHI RIVOLGERSI A:

FIC PROMOTION srl (uninominale)

fic@ficpromotion.it

Presidente: Sebastiano Sorbello

Consiglieri: Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno,

Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella.

Associata all'USPI

a cura di **Roberto Rosati**

Presidente Nazionale DSE

Una categoria impegnata nel Sociale *oggi capace di fare Squadra*



Segui Federazione

Italiana Cuochi su FB e www.fic.it

Con l'apertura del DSE, l'impegno volontario del singolo è diventato un lavoro di squadra, da poter svolgere all'interno del terzo settore per affrontare meglio e più velocemente, con la buona ristorazione (quella che nutre invece di saziare solamente), le criticità che quotidianamente si verificano nella nostra bella Italia

È un mondo strano, il nostro, dettato da orari e da giornate di lavoro molto spesso snervanti e senza sosta e che, per questo, spesso ci porta a vivere una vita sociale a metà. Ma, nonostante tutto, il Cuoco ha già dimostrato di riuscire a dedicare le poche ore libere che ha a disposizione, oltre che alla famiglia, anche a scopi sociali. Non sembra esserci un evento di beneficenza, di solidarietà, di impegno civile nel quale non sia presente la cucina, un appuntamento a sfondo sociale, appunto, dove un Cuoco professionista non operi gratuitamente, donando agli altri la

apropriata professionalità. Perché il nostro, prima di essere un mestiere, è una passione e come tutte le passioni si coltiva anche al di fuori del proprio posto ed orario di lavoro. Con l'apertura del **Dipartimento Solidarietà Emergenze F.I.C.**, l'impegno volontario del singolo è diventato un lavoro di squadra, da poter svolgere all'interno del terzo settore per affrontare meglio e più velocemente, con la buona ristorazione (quella che nutre invece di saziare solamente), le criticità che quotidianamente, a causa dell'uomo o della natura, si verificano nella nostra bella Italia. Il simbolo di questo nuovo modo di approcciare le necessità sociali è stato sicuramente l'intervento nell'Emergenza Sisma del Centro Italia che, imponente, ben gestito e ampiamente partecipato, costituisce per tutti noi e per il sistema di Protezione Civile italiano un esempio per il futuro. Ma in questi ultimi anni, ancor prima del terremoto, avevamo iniziato ad

5

In copertina: la delegazione FIC Cina all'Italian Cuisine & Wines World Summit



I cuochi FIC del DSE in azione nei luoghi del terremoto



operare in diverse aree del Paese supportando con la nostra opera Charity Dinner, manifestazioni di piazza a scopo solidale, corsi di ristorazione d'emergenza abbinati alle nozioni basilari di protezione civile e sistemi di sicurezza sul lavoro. E "fare squadra" effettivamente è un po' la parola chiave di questa rinnovata Federazione, un modo concreto per non escludere nessuno dalla vita associativa, cercando di catalizzare nei Dipartimenti e Compartimenti non solo le esigenze di ogni associato, ma anche le peculiarità che ci caratterizzano. Donarsi agli altri attraverso opere solidali necessita però sempre alla base della dovuta formazione e preparazione. Saper supportare i propri dirigenti e saper capire la base associativa, mettere ognuno a proprio agio,

conoscere e comprendere le diversità che ci circondano, ma soprattutto operare per gli altri, ovvero posizionarsi nel punto più basso della società per poter vedere l'orizzonte di occasioni che offre la vita per crescere, per evolversi e per predisporre buone prassi adeguate a prevenire gli errori. Un Cuoco tutto questo lo fa ogni giorno nella propria cucina, con i suoi colleghi e collaboratori, ecco perché con facilità e dinamicità sbalorditiva lo sta facendo bene anche al di fuori. Di questo oggi se ne stanno accorgendo anche le istituzioni, che guardano con attenzione l'evolversi di questo nuovo modo di farsi conoscere al mondo esterno, sicuramente meno prorompente di un reality show ma più duraturo nel cuore delle persone. Un buon pasto non si scorda mai, figuriamoci quando tutto ti crolla addosso e l'unico posto di pace lo trovi a tavola. 🇮🇹



La richiesta di piatti senza glutine è in crescita e questo condiziona il mio lavoro

*I nuovi brodi granulari Knorr:
la stessa qualità di sempre,
ora anche senza glutine*



Scopri la Guida alla Gestione degli Allergeni e tante originali ricette Senza Glutine su www.ufs.com

ufs.com



Unilever
Food
Solutions



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

COMPARTIMENTI F.I.C. - Carlo Romito, Gianluca Tomasi, Gaetano Raguni, 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

 **Per visualizzare l'organigramma completo clicca qui**

Sommario



EDITORIALE

Una Categoria capace di fare squadra **PAG. 5**



FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI ALL'ESTERO

Cina chiama Italia **PAG. 12**



EVENTI

29° Congresso F.I.C. **PAG. 17**



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Bocuse d'Or con lo chef Giuseppe Raciti **PAG. 19**



GASTROSOFIA

Lode al pesce "dimenticato" **PAG. 22**



RISTORAZIONE PER BAMBINI

I menù baby ed il maître per bambini **PAG. 24**



F.I.C. E IL MONDO SOCIAL

Facebook: istruzioni per l'uso **PAG. 26**



A M'ARCORD ARCAICI

SPATOLE, PALE e PALETTE **PAG. 29**



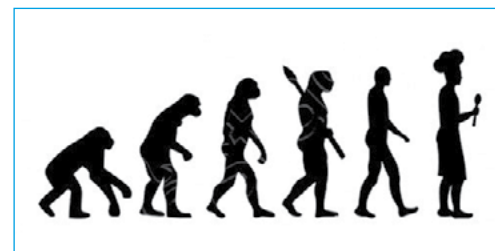
LA PIZZA E L'UNESCO

Il contest #pizzaUnesco è a duecento **PAG. 31**



STELLE IN CUCINA

I fratelli Serva e le ricette di acqua dolce **PAG. 33**



DIPARTIMENTO LAVORO

La cucina alla base dell'evoluzione **PAG. 36**



LA PASTICCERIA

L'arte pasticceria di Mauro Lo Faso

PAG. 39



DIDÀSKO - SCUOLA E FORMAZIONE

Bandi e concorsi

PAG. 42



DIPARTIMENTO PROFESSIONALE

COME NON FARSI BRUCIARE...

PAG. 45



UN CUOCO UNA STORIA

La cucina vince su tutto: Paolo Palumbo

PAG. 49



MERCATO ITTICO

Fresco o congelato nei ristoranti?

PAG. 51



COMPARTIMENTO GIOVANI

Il promettente Michele Vignola

PAG. 54



SAPORI DEL TERRITORIO

Terra di Langa, terra di vini

PAG. 57



NEWS DELEGAZIONI ESTERE

Notizie dal mondo F.I.C.

PAG. 60



CIBO E VINO PER LA MENTE

Antonio Cerasa EXPERT BRAIN

PAG. 63



FIC ON ITALIA E NEL MONDO

Vita Associativa



PAG. 65



OROGEL, IL MIGLIORE AMICO DEGLI CHEF



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

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

Cina chiama Italia: *Summit sul Made in Italy*



di **Antonio Iacona**

UN CALENDARIO RICCO DI EVENTI QUELLO SVOLTOSI A LUGLIO
NELLA NUOVA POTENZA ECONOMICA MONDIALE.
CON F.I.C. CINA ANCHE UNA DELEGAZIONE DALL'ITALIA
GUIDATA DAL PRESIDENTE POZZULO



L'intervento FIC durante l'Italian Cuisine & Wines World Summit con (da sinistra): il presidente FIC Cina Massimiliano Esposito, il presidente FIC Rocco Pozzulo, il responsabile istituzionale Giuseppe Casale e il campione Domenico Lucignano



Abbiamo già sottolineato diverse volte l'importante lavoro che svolgono le Delegazioni estere della **Federazione Italiana Cuochi**. Esse rappresentano, infatti, la cultura e la tradizione della nostra cucina in prima linea in Paesi che anelano a conoscerci più da vicino e che fanno tesoro di quanto trasmesso dai nostri cuochi nelle loro città e nelle loro province. Da Occidente a Oriente, da Nord a Sud, dal Continente americano a quello asiatico, fino all'Oceania, è sempre un'emozione grande vedere all'opera le berrette bianche F.I.C. mentre promuovono il territorio



italiano anche a distanza di migliaia di chilometri.

Un esempio recente e concreto di quanto affermiamo è avvenuto in Cina lo scorso luglio, in occasione della tappa finale dell' **Italian Cuisine & Wine Summit Roadshow China**, che promuove appunto il Made in Italy nella nuova potenza economica mondiale. È stata, in particolare, la metropoli di Shanghai, lo scorso 17 luglio, ad accogliere la tappa finale dell'evento ma i tanti appuntamenti si sono svolti in modo itinerante, sotto la direzione di **Rosario Scarpato** e del Presidente F.I.C. Cina **Massimiliano Esposito**.



Relazioni e cooking show dei cuochi FIC e stellati Michelin incantano il pubblico cinese



sito. Alla manifestazione è intervenuta anche una Delegazione F.I.C. dall'Italia, con l'autorevole presenza del Presidente Nazionale **Rocco Cristiano Pozzulo**, del Responsabile Istituzionale **Giuseppe Casale** e del Campione del Mondo di Intaglio di Vegetali **Domenico Lucignano**.

Il calendario si è aperto ufficialmente con la tappa di Pechino dell'11 luglio, coinvolgendo grandi ristoranti italiani della città e grandi Cuochi come: **Chef Tano Simonato**, del ristorante Tano Passami l'olio, Milano; **Chef Luciano Zazzeri**, del ristorante la Pineta, Marina di Bibbona; **Chef Luigi Taglienti**, del



ristorante Lume, Milano; **Chef Nicola Cavallaro**. Dal 14 luglio, poi, sono stati protagonisti nella tappa di Changsha grandi Chef come: **Paolo Gramaglia**, del ristorante President, Pompei; **Enrico Gerli**, del ristorante I Castagni, Vigevano; ed anche **Pasqualino Barbasso**, Campione del Mondo di Pizza Acrobatica.

L'evento ha riscosso un grande successo e per la seconda volta in Cina il *Summit* ha rappresentato una eccellente opportunità di promozione per le imprese del *Made in Italy* agroalimentare. Grandi Chef anche nella tappa di Shanghai, naturalmente, come: **Heinz Beck**,



del ristorante la Pergola, Roma; ancora **Paolo Gramaglia**, del ristorante President, Pompei; ancora una volta anche **Enrico Gerli**, del ristorante I Castagni, Vigevano; **Nicola Papparini**, della gelateria Basium, Civitanova Marche. Ad aprire la serata è stato il Console Generale d'Italia a Shanghai, Stefano Beltrame, che con il suo intervento ha sottolineato quanto siano importanti all'estero queste iniziative per diffondere sempre di più la conoscenza delle nostre tradizioni enogastronomiche e dei migliori prodotti del nostro settore agroalimentare. "Le grandi opportunità che si sono aperte negli ultimi anni a livello internazionale, soprattutto verso Est e nei confronti della Cina, fanno ben sperare per l'economia italiana ed in particolare per il comparto dell'agroalimentare – ha voluto commentare il presidente nazionale F.I.C., **Rocco Cristiano Pozzulo** – e desidero sottolineare in tale contesto l'importante ruolo che svolge la categoria dei Cuochi.



Non basta, infatti, avere materie prime di altissima qualità, una secolare tradizione culinaria ed una solida cultura alla base della stessa. Occorre possedere anche quel bacino umano di esperienza e di professionalità che la Federazione Italiana Cuochi porta avanti da anni. Gli Chef del nostro Paese – ha concluso il presidente Pozzulo – sono certamente ottimi custodi, interpreti e realizzatori delle ricette italiane e siamo lieti di poter trasmettere e diffondere questo sapere e questa cultura anche fuori dai nostri confini nazionali. Un grazie sentito, infine, ai nostri Associati e Dirigenti delle Delegazioni estere, in questo caso F.I.C. Cina, per il grande lavoro che svolgono ogni giorno, con impegno e costanza, per promuovere e sostenere i valori della Federazione in giro per il mondo".

Ultima notizia, ma non certo la meno importante, nel corso della serata, infine, è stata ufficializzata la partnership tra **F.I.C. Cina** e **CHINA CHARITIES AID Foundation for children**, una Fondazione che si occupa di bambini nel grande Paese asiatico, al quale è stato dato supporto donando il ricavato della serata. Un'ulteriore prova del forte spirito di solidarietà che contraddistingue i Cuochi F.I.C. e che travalica anch'esso confini e chilometri, per arrivare dritto al cuore della gente! 🇮🇹

IL TEAM AQUASALE: ESTRO, PASSIONE E COMPETENZA

Solo insieme si può costruire qualcosa di importante. Ne siamo convinti, lo stiamo sperimentando.

Il team di Aquasale è motivato e appassionato, insieme stiamo condividendo un sogno che si è trasformato in progetto. A guidarci con competenza **Pierluca Ardito**, chef Pugliese di grande esperienza, food project manager per Aquasale, nonché Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi.

LA MISSIONE

Aquasale è un progetto che nasce in Puglia da un gruppo di persone competenti e appassionate che interpreta il cibo come un momento conviviale di gioia, gusto e condivisione. Ogni giorno il team di Aquasale si impegna per far crescere senso di appartenenza, curiosità e conoscenza dell'Italia e della Puglia. La passione per il buon cibo e la ricerca della perfezione troveranno il loro spazio nei ristoranti Aquasale. Un luogo ideale dove poter vivere l'esperienza della cucina pugliese grazie all'autenticità della buona cucina.



La Puglia in tavola.
perché il Cibo non sia solo Cibo
ma un patrimonio culturale
da valorizzare e salvaguardare.



FRANCHISING PROJECT



Restaurant Development Menu BY NIC





A cura di **Fabrizio Camer**
Responsabile Nazionale
Eventi FIC

Il 29° Congresso F.I.C. *alla Mostra d'Oltremare*

di **Antonio Iacona**

SARÀ LA PRESTIGIOSA E CENTRALISSIMA STRUTTURA
DELLA CITTÀ DI NAPOLI AD OSPITARE L'APPUNTAMENTO F.I.C.,
IN CONCOMITANZA CON IL SALONE GUSTUS

Il 29° Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi si presenta con una grande novità. L'appuntamento delle 16mila berrette bianche, infatti, si svolgerà il **19, 20 e 21 novembre a Napoli** nella sede della **Mostra d'Oltremare** e all'interno del **Salone Gustus, Expo dei sapori mediterranei** in programma nelle stesse date nella metropoli partenopea. Un accordo, quello siglato con gli organizzatori del Salone, che si preannuncia come una grande sfida per il comparto del turismo legato al mondo dell'agroalimentare, con l'intervento e la grande professionalità dei Cuochi F.I.C. "Si tratta di una partnership prestigiosa, che abbiamo voluto stringere da subito, cogliendo l'occasione di amplificare maggiormente il messaggio della nostra Federazione – dice il presidente nazionale F.I.C., **Rocco Cristiano Pozzulo** – e ringrazio sin d'ora sia gli organizzatori di Gustus sia i nostri Cuochi Campani per il grande lavoro che stanno svolgendo

perché tutto vada per il meglio". "Il complesso della Mostra d'Oltremare – spiega il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Campani, **Luigi Vitiello** – è uno dei più prestigiosi e storici della città e ha sempre ospitato eventi legati al turismo e all'enogastronomia. Si trova in una zona molto centrale, nei pressi dello stadio San Paolo, e questo agevolerà certamente gli arrivi e gli

spostamenti delle migliaia di partecipanti al nostro Congresso".

I Cuochi Campani stanno lavorando ormai da molto tempo alla preparazione dell'evento, assieme alla Dirigenza Nazionale. "Vogliamo lasciare un ottimo ricordo di questo 29° appuntamento – aggiunge Vitiello – e siamo certi che sarà, come tutti gli eventi F.I.C., condito da grande spirito di partecipazione e di confronto". Gli spazi della Mostra d'Oltremare sono molto ampi e in grado di ospitare sia i congressisti F.I.C. sia le migliaia di visitatori al Salone Gustus. La stessa scelta della città, caduta su Napoli, rappresenta un'ottima mossa strategica, essendo il capoluogo campano molto centrale per chi arriva dalle altre regioni d'Italia. "Come presidente regionale – conclude Luigi Vitiello – mi fa molto piacere poter mettere in risalto la Campania e Napoli nei loro aspetti più belli, che sono il turismo e l'enogastronomia. Ringrazio i 1.300 Cuochi Campani che con dedizione e sacrificio stanno contribuendo da tutte le nostre province alla buona riuscita dell'evento". Infine, lo stesso presidente Vitiello fa sapere che alcuni giorni prima del Congresso, dal 13 al 15 novembre, nei locali del Museo San Domenico Maggiore saranno organizzati incontri e corsi di formazione coordinati con F.I.C. come preparazione e anteprima al Congresso stesso. 🇮🇹



**Il presidente FIC
Rocco Pozzulo**



**Il presidente dei Cuochi
Campani Luigi Vitiello**

IN SCENA NELLA CITTÀ PARTENOPEA
LA 29° EDIZIONE
AVRÀ UN RESPIRO INTERNAZIONALE
E ANIMERÀ NEI TRE GIORNI
UNO DEI TERRITORI
PIÙ SUGGESTIVI DELLA
GASTRONOMIA ITALIANA.



29° CONGRESSO NAZIONALE FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI NAPOLI 19.20.21 nov. 2017

Cooking Show
Short And Long Conference
Fashion Tour
Wine Bar
Meeting of the Mediterranean Culinary Federations
Expo Aziende

www.fic.it

ALL'INTERNO DI:

GuStus
expo dei sapori mediterranei

MOSTRA D'OLTREMARE



Bocuse d'Or: la NIC alle selezioni italiane *con lo chef Giuseppe Raciti*



di **Veronica Satalino**
Responsabile
Comunicazione NIC

AVVENUTA LA PRESENTAZIONE UFFICIALE ALLA DIRIGENZA FIC. PER IL TEAM ITALIA COMPOSTO DAGLI CHEF GIUSEPPE RACITI (CONCORRENTE), MARCO SCIACCA (ASSISTENTE) E FRANCESCO GOTTI (COACH) LA PREPARAZIONE È INIZIATA



La Nazionale Italiana Cuochi si prepara al **Bocuse d'Or**. È la più importante competizione delle Arti Gastronomiche a livello mondiale e il team azzurro guidato dal **General Manager Gaetano Ragunì** sarà rappresentato dallo chef Giuseppe Raciti, uno dei quattro concorrenti che parteciperanno alla selezione italiana in programma il prossimo 1° ottobre ad Alba (CN). La **presentazione ufficiale dello chef Raciti alla dirigenza della Federazione Italiana Cuochi** si è svolta lo scorso 11 luglio al Centro di Eccellenza Electrolux, partner

della Nazionale Italiana Cuochi. In quella occasione, ad affiancare il concorrente azzurro c'era il responsabile del Compartimento Gare della Nazionale Italiana Cuochi, lo **chef Gianluca Tomasi**.

Intanto la preparazione per la prestigiosa competizione è iniziata. A seguire i lavori dello chef Raciti, che sarà affiancato in gara dall'assistente Marco Sciacca, il coach Francesco Gotti e tutto il Compartimento Gare della Nazionale Italiana Cuochi, con il supporto della Federazione Italiana Cuochi. La squadra, da oggi e fino a ottobre, si preparerà



Lo chef Giuseppe Raciti (a sinistra) con il responsabile Competizioni NIC Gianluca Tomasi

sul modello di concorso del Bocuse d'Or basato sulla realizzazione di due piatti, che rappresentano la cultura e il patrimonio del nostro Paese, in 5 ore e 35 minuti. Il **primo allenamento pubblico** si è tenuto il **27 luglio** a **METRO Academy Roma**.

I prossimi, prima del grande giorno, sono fissati per il **4 settembre** all'**ETNA FOOD ACADEMY** di Catania e il **19 settembre** in **SAPS Agnelli Cooking Lab** di Lallio (BG).



Da sinistra: il presidente FIC Rocco Pozzulo, il responsabile Corsi e Formazione NIC Francesco Gotti, lo chef Giuseppe Raciti, Rossella Raffi di Metro Academy, il General Manager NIC Gaetani Ragunì e il responsabile Metro Academy Vincenzo Donatiello

Alla selezione italiana, lo chef NIC Raciti dovrà vedersela con gli chef **Paolo Griffa**, **Martino Ruggieri** e **Roberta Zulian**. Solo uno di loro parteciperà alla finale europea che si terrà nella città di Torino a giugno 2018, quando solo i primi 12 classificati tra i vari team nazionali europei partecipanti otterranno il pass per la finale mondiale. Le finali del concorso Bocuse d'Or si tengono con cadenza biennale all'interno del Sirha Lyon. 🇮🇹



Scrochiarella®

FROZEN

Classica, Integrale,
Riso Venere e Rustica.

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



Formati Disponibili	Ø 48	Ø 25	55X25	40X30
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

Lode al pesce



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

“dimenticato”

I DATI DI CONSUMO NON SONO A FAVORE DEL PESCE AZZURRO. ALLORA, ECCO LA PROPOSTA: PER LEGGE, NEI RISTORANTI ALMENO UN PRIMO E UN SECONDO SIANO CON QUESTO DIMENTICATO ABITANTE MARINO

In questo periodo storico, nel quale le parole d'ordine sono riciclo e risparmio, è giusto riflettere sul valore gustativo ed economico di molti cibi, soprattutto di quelli che fino a ieri escludevamo perché troppo modesti. Dopo la cucina degli avanzi, adesso tocca alla cucina del “pesce povero” o come preferiamo chiamarlo “pesce dimenticato”. Generalmente l'educazione alimentare per il pesce è meno diffusa di quella verso altri prodotti. Scarto, sporco o “mondezza” sono i termini utilizzati per identificare una consistente parte della fauna marina che finita nelle reti dei pescatori, dopo le operazioni di selezione delle “specie pregiate”, viene quasi integralmente ributtata in mare perché di scarso valore per il mercato. Questo genere di pesce “povero” non è però misero per la bontà delle sue carni e le tradizioni culinarie che ha generato nelle aree rivierasche. Per fare un esempio, parliamo genericamente del pesce azzurro, ossia quello di piccole dimensioni con parte dorsale di tonalità blu e ventre argenteo brillante (sarde, acciughe e sgombrì). Secondo una ricerca di Eta Meta Research in Italia il 35% del pesce finisce sui fornelli di casa o delle



sagre, contro il 65% che viene consumato al ristorante. Nei menù delle attività ristorative il pesce azzurro è presente in poco più del 10% delle voci, la colpa di ciò non è degli chefs ma soprattutto di noi consumatori che scegliamo sempre pesce dello stesso tipo!

A fronte di oltre 260 specie censite nel Mediterraneo, al nostro palato ne facciamo assaggiare a malapena il 10%. Gli effetti di questo modello di consumo sono perversi: si impoveriscono le risorse marine italiane e siamo costretti a ricorrere alle importazioni dall'estero: da oltre frontiera arriva in Italia il 69% del pesce consumato.

In base a questi dati, influenzati soprattutto da atteggiamenti mentali superficiali, vorremmo lanciare una proposta di “legge”:

“Nei menù dei ristoranti deve essere obbligatorio per legge proporre almeno un primo e un secondo piatto a base di pesce azzurro”.

Tale provocazione, già avanzata anche dalle associazioni dei pescatori, parrebbe una logica soluzione in un Paese come il nostro dove la scala valoriale è spesso dimenticata. 🇮🇹



pro-mo.it

1 SERATA.
150 OSPITI.

200 TAZZINE.
300 COPPETTE.
750 BICCHIERI.
950 PIATTI.

DI PLASTICA, OVVIO.

Per te, che costruisci il piatto come un artista e fai quadrare i conti come un manager. Che ricerchi quotidianamente la qualità ma ben conosci il valore della praticità. Che con l'igiene e la sicurezza non scendi a compromessi.

Per te, le stoviglie monouso in plastica sono la prima scelta. Pratiche, igieniche, con un prezzo imbattibile. E anche sostenibili: se smaltite correttamente possono essere riciclate e vivere una seconda vita in nuovi oggetti.

Eventi, feste, street food, catering o emergenze: scegli le stoviglie in plastica delle aziende aderenti a Pro.mo, una scelta approvata dalla Federazione Italiana Cuochi.



PARTNER UFFICIALE



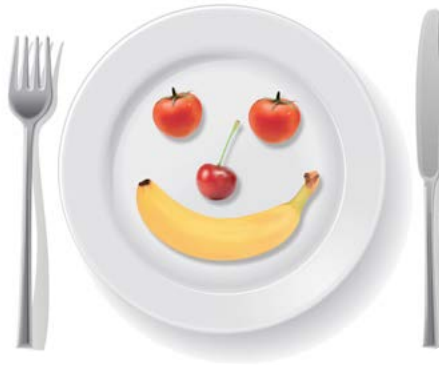
L'estate a tavola *dei piccoli "clienti"*



di **Rosaria Castaldo**
Giornalista, ideatrice della
"Carta dei diritti alimentari
per la crescita"

SPESSO DURANTE LE VACANZE ESTIVE È UN'IMPRESA IMPOSSIBILE FAR MANGIARE AL RISTORANTE I NOSTRI BAMBINI. ECCO ALCUNI CONSIGLI UTILI PER SUPERARE CIÒ CHE PER MOLTI GENITORI È UN VERO E PROPRIO DISAGIO

Se già normalmente, durante l'anno, è difficile tenere i bambini seduti al tavolo del ristorante, d'estate è quasi impossibile. Senza scuola e con il caldo opprimente, almeno fino alla fine di settembre, divertirsi diventa la priorità assoluta. Che il ristorante si trovi in città o al mare, per ingolosire i baby clienti distratti e inappetenti, c'è bisogno di qualche piccola astuzia nell'elaborare piatti leggeri, sani e golosi. Una "furbata" da adottare è il **piatto unico** (magari accompagnato da estratti di frutta), come un panino ai cereali con verdure ed hamburger di pesce fresco, una pasta tiepida con ricotta e zucchine sminuzzate, oppure si può ipotizzare di giocare il jolly: l'insalata di cereali. I bambini la adorano! Che sia di riso, ma anche di orzo, farro o cous cous, l'importante è condirla con semplicità e leggerezza, utilizzando ingredienti come formaggi freschi (primo sale), uova sode, semi oleosi, olive, verdure grigliate ma anche pesce fresco alla piastra ta-



gliato a tocchetti. L'ideale sarebbe mettere in menù due tipi di insalata: "al mare" o "in montagna", cosicché i bambini possano scegliere gli ingredienti preferiti. Ovviamente se a casa la mamma prepara un'ottima insalata di cereali, lo chef dovrà superarla per qualità delle materie prime, originalità, presentazione e bontà. Niente wurstel, evitare il limone e come condimento, oltre all'olio extravergine, o un pesto leggero, si potranno servire due coppette con salse diverse, di cui un semplice passato di pomodoro fresco crudo (senza semi né bucce) e una salsa di yogurt o kefir che molti bambini amano. L'importante è proporgli sempre un paio di alternative. Un'altra "furbata" è quella di usare un piatto grande con tutte le coppette contenenti gli ingredienti per il piatto fai-da-te. Coinvolgere i piccoli nella preparazione della pietanza è, secondo gli psicopedagogisti, il miglior modo per stimolare il loro appetito ed assicurare il successo del *family chef*. 🍴



Inverter technology powered by
TOSHIBA



Accademia
Maestri
Pasticci
Italiani



SMARTMIX





di **Riccardo Carnevali**
Responsabile Dipartimento
Comunicazione/Sezione SOCIAL
social@fic.it

Facebook: *istruzioni per l'uso*

ALCUNI CONSIGLI UTILI SU COME NON COMMITTERE ERRORI
DANNEGGIANDO SE STESSI E LA PROPRIA ASSOCIAZIONE

Al giorno d'oggi, ormai, per chi vuole comunicare in maniera efficace e veloce, **Facebook** rappresenta, se usato nel modo corretto, un ottimo strumento. Questo vale sia per le singole persone che per le Associazioni, come le tante nostre Unioni Regionali e Provinciali e come per la nostra Federazione Italiana Cuochi a livello nazionale. Tuttavia, se non si ha molta pratica nell'utilizzo di questo avanzato strumento "social", errori, disguidi e spesso veri e propri danni sono dietro l'angolo e si rischia di trasmettere un'immagine del proprio mondo distorta e confusa. Come Responsabile F.I.C. per i Social credo sia opportuno partire dalle basi e dai preliminari per far comprendere a tutti i nostri associati l'importanza di Facebook e come iniziare ad utilizzarlo nel modo più idoneo.

Facebook può essere utilizzato con tre diverse modalità: come **profilo personale**, come **pagina** e come **gruppo**. Il **profilo personale** è appunto legato al singolo individuo, è quello che si fa personalmente per accedere a Facebook e a cui, per intenderci, "si chiede l'amicizia". È importantissimo NON APRIRE un profilo semplice e personale per la propria Associazione, per svariati ed importanti motivi: innanzitutto, perché va contro

le linee guida di Facebook, poi perché si limita il tetto dei contatti a sole 5mila unità (che per un'Associazione sarebbe un vero e proprio limite!) e, soprattutto, perché non ha gli strumenti "insights" per tenere tutto sotto controllo.

Per quel che concerne, invece, la **pagina** ufficiale (quella a cui, per intendersi, si dà il "Mi Piace"), è il miglior strumento che ha l'Associazione per approdare su Facebook. C'è infatti la possibilità di nominare Amministratori (solitamente si tratta del Presidente e del Segretario dell'Associazione stessa) ed Editor, persona di fiducia degli Amministratori che ha più possibilità di poter postare, condividere e rispondere nel caso in cui gli Amministratori dovessero essere impossibilitati. L'Editor non ha possibilità di gestire la pagina. La pagina è aperta e può appunto invogliare non iscritti ad entrare in Associazione. Il **gruppo**, infine, non è la scelta migliore per l'Associazione, perché chiunque vi si iscriva ha poi la possibilità di postare in bacheca qualsiasi cosa con conseguenze problematiche: non c'è controllo se non cancellazioni postume di materiali indesiderati o non in linea



con la gestione dell'Associazione, pubblicità occulte, si rischiano post personali, azzuffate digitali e polemiche, purtroppo sempre più frequenti nei social e non sempre condite da rispetto e buona educazione. Negli ultimi anni siamo riusciti a "ripulire" Facebook da pagine non ufficiali che pretendevano di rispondere a nome della **Federazione Italiana Cuochi**. Tuttavia ad oggi si contano ancora quasi una ventina di gruppi assolutamente NON UFFICIALI a nome F.I.C. Spesso sono realtà su cui difficilmente si riesce ad intervenire, in quanto Polizia Postale e Facebook già sono bombardati da segnalazioni e richieste di cancellazione, la lista d'attesa è veramente lunga e ottenerne l'eliminazione

non è cosa semplice.

Quindi, per concludere, ricordate: la Federazione Italiana Cuochi NON ha gruppi su Facebook e chi posta su tali gruppi lo fa a titolo personale. L'unica pagina ufficiale F.I.C. gestita dalla sede nazionale è: <https://www.facebook.com/federazioneitalianacuochi>

Mettete al sicuro la Vostra Associazione utilizzando pagine ufficiali gestite dal Vostro Direttivo. È importante, tra l'altro, che al cambio di ogni direttivo ci sia un passaggio "indolore" di gestione della pagina cambiando gli Amministratori per assicurare la continuità della stessa pagina e non aprirne una nuova. 🇮🇹



WÜSTHOF 200 years of knives
Made in Germany Solingen

CLASSIC IKON

www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen

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

novità 2017

SURGITAL

Laboratorio
Tortellini®

[Street
food]

1
Scongellare
per circa
30 minuti

2
Friggere
o piastrare

La tradizione scende in strada: **Bartolacci** e **Rondellacci**

Se una nuova tendenza si fa strada, Surgital risponde:
Laboratorio Tortellini Street food.

Tre specialità della grande tradizione romagnola,
da friggere o cucinare sulla piastra.

Vai sul sito www.surgital.com e scopri i tanti gustosi modi
di cucinare e servire Bartolacci e i Rondellacci,
studiati per noi da CAST ALIMENTI.

CAST
ALIMENTI

Bartolacci ✕
con squacquerone e piadina

Rondellacci ✕
con zucca e guanciale

Rondellacci ✕
con patate ed erbe
(proposta vegana)



Spatole, pale *e palette*



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

ECCO ALTRI SEMPLICI MA INDISPENSABILI UTENSILI DI CUCINA DI ANTICA ORIGINE FABBRICATI PER LO PIÙ IN FERRO, RARAMENTE IN LEGNO

La spatola è un utensile a lama lunga, di forma rettangolare, con punta arrotondata, molto piatta e flessibile, con un manico di legno o di plastica alimentare, utilizzata per stendere creme e gelatine sui dolci e su preparazioni fredde, è anche molto utile per rivoltare gli alimenti in cottura. Le pale e le palette, sono semplici ma indispensabili attrezzi sia in cucina come in pasticceria. In passato furono fabbricate arroventando il ferro sulla fiamma per poi batterlo con il martello sull'incudine al fine di dar loro forme e misure assai diverse. Osservando la decorazione e i rilievi riportati o incisi sul manico siamo in grado di datare le epoche in cui sono state realizzate (fig.1) mentre attraverso la forma e le dimensioni della pala è possibile stabi-

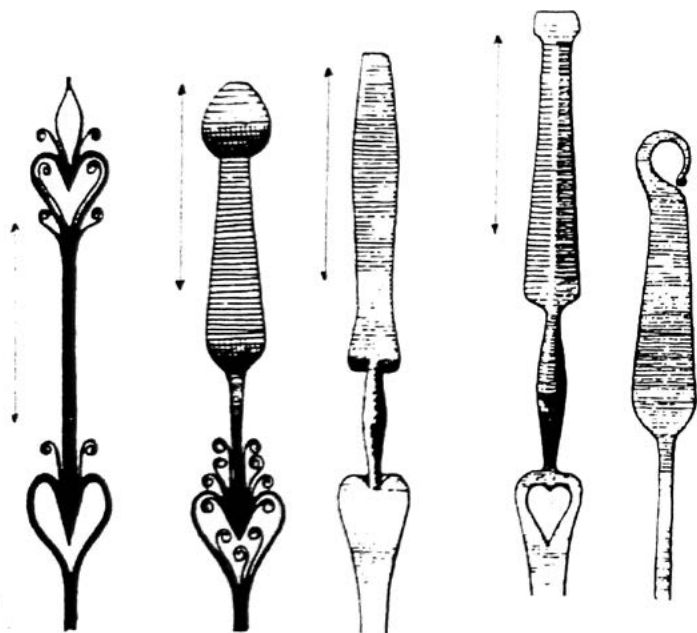


Fig.1

lirne l'uso. Le pale per infornare o levare dal forno il pane, sono spesso di legno ed hanno forma molto allungata, quelle di alluminio e di acciaio inossidabile, rotonde, rettangolari, trapezoidali (2-3) sono più adatte per inserire e levare dai forni pizze, tortiere e stampi; per girare le focacce si utilizzavano palette di forma ovale (fig.4) i cui manici, come si può osservare nell'illustrazione erano assottigliati per ridurre al minimo la diffusione del calore.

Anticamente alcune palette, (rivedi fig.1) ornate con cuori di ferro applicati al manico o anche ricavati traforando la pala, erano offerte come regalo di nozze dal fabbro al fornaio quale buon auspicio per acquisire una buona e numerosa clientela. Per girare ed estrarre le frittelle dall'olio e dai grassi fusi, erano preferite palette a forma di cuore,

leggermente concave e forate per scolare l'eccedenza di grasso [fig. 5-8]

Per confezionare crêpes si utilizzavano palette di ferro battuto ed assottigliato per renderlo flessibile [fig. 6-7]

Per togliere dal court-bouillon il pesce

lesso, le palette avevano, ed ancora hanno, forma allungata e sono forate, mentre quelle utilizzate per ridurre salse e fondi di cottura, sono piccole, leggermente concave come cucchiari, spesso realizzate in legno [fig. 9].

Palette di piccole dimensione, dette “fer à glacer”, [fig. 11] arroventate sulla braci o sulla fiamma, erano utilizzate per gratinare o “specchiare” così scrive nel 1500 Bartolomeo Scappi, passandole a breve distanza dalla superficie di alcune preparazioni dolci spolverate di zucchero e di quelle salate cosparse di pane o formaggio grattugiati. Il manico, saldato sopra un disco di elevato spessore, si incurva per impedire che la mano dell'operatore venga a contatto con la superficie del dolce. Oggi

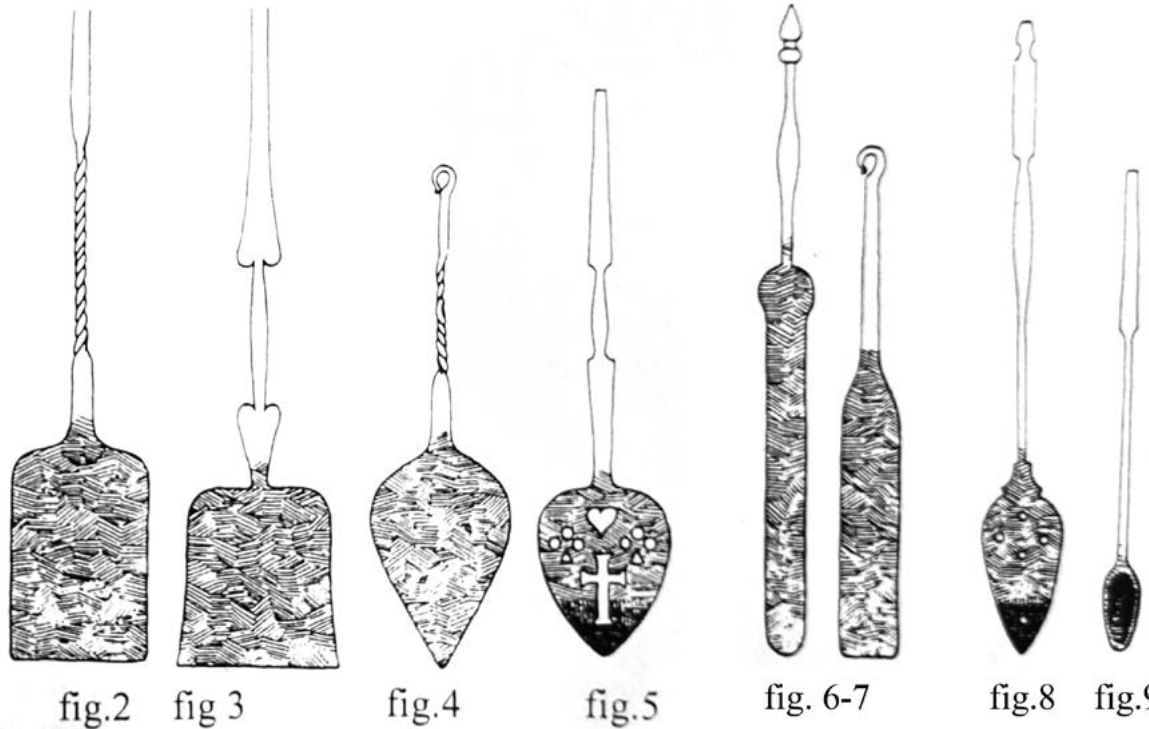
questo procedimento è agevolmente risolto dalle resistenze dei grill, dalle “salamandre”, oltre che da speciali piccoli “lanciafiamme” a gas.

Anche se abbondante, l'assortimento di palette a disposizione degli antichi cucinieri, è certamente

assai inferiore ai tipi, ai modelli, alle dimensioni, ai materiali di quelle attualmente rintracciabili sul mercato professionale e casalingo.

Trance, presse, metalli inossidabili rigidi e flessibili hanno fornito a chi opera in cucina per necessità o professione, una palette adatta ad ogni più semplice, complicata o curiosa operazione di gastronomia.

Certamente l'industrializzazione ha sottratto, anche alle semplici palette, la grazia e la freschezza dell'artistica manualità artigiana. 🇮🇹



Il contest #pizzaUnesco *raggiunge quota duecento*

GRANDE SUCCESSO STA RISCOUOTENDO L'INIZIATIVA LANCIATA DA MYSOCIALRECIPE PER SOSTENERE LA CANDIDATURA DELLA PIZZA COME PATRIMONIO UNESCO.
TRA I PARTNER ANCHE LA NOSTRA FEDERAZIONE

Siamo a quota 200. Di pizze registrate al **contest #pizzaUnesco**, organizzato dal sito **MySocialRecipe**, che polverizza ogni record della prima edizione ad ancora un mese alla chiusura. Lo scorso anno infatti le pizze furono 140, un risultato di tutto rispetto che adesso potrebbe facilmente essere doppiato. Infatti, da tutti e cinque i continenti, i pizzaioli di tutto il mondo continuano ad infornare le loro pizze per sostenere la candidatura dell'Arte dei pizzaioli napoletani a Patrimonio dell'Umanità. Le soddisfazioni per MySocialRecipe sono davvero tante, quest'anno, e non vengono soltanto dai numeri, ma dal grande coinvolgimento dei pizzaioli dall'estero che tocca al momento la quota di sedici paesi, e per una partecipazione senza precedenti di donne: più di 20 pizzaiole, dall'Italia, dal Kenya, dall'Ungheria e perfino dal Kuwait, hanno dato il loro contributo a questa causa importante con le loro bellissime pizze. Il contest, che proseguirà fino all'11 settembre, ha il patrocinio della Presidenza del Consiglio dei Ministri, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, Regione

Campania, Comune di Napoli, Città Metropolitana, Camera di Commercio, Legambiente, Fondazione Univerde, Associazione Italiana Sommelier ed EcoMuseo della dieta Mediterranea di Pioppi, ed è sostenuta tra gli altri come partner dalla Federazione Italiana Cuochi e Rivista Il Cuoco, oltre naturalmente che dalla Nazionale Italiana Pizzaioli.

La fase live si terrà a novembre e c'è già grande attesa per questo appuntamento, mentre prosegue la collaborazione tra F.I.C. e MySocialRecipe, già avviata durante la scorsa edizione dei Campionati della Cucina Italiana. 



Per gli Associati FIC
è previsto uno
sconto riservato



ZORZI®

Noleggio e vendita espositori refrigerati,
attrezzature per la cottura ed il lavaggio professionale

Refrigeration and catering equipment rental

I fratelli Serva

e le ricette di acqua dolce



di **Antonio Iacona**

IN PROVINCIA DI RIETI, TRA LAZIO ED UMBRIA, IL RISTORANTE
“LA TROTA” È IMMERSO IN UNA RISERVA DI LAGHI E FIUMI E
CIRCONDATO DALLA STORIA DELLA CUCINA ITALIANA

Gia all'inizio di questa intervista sapevamo che ci aspettava una conversazione sulla qualità delle materie prime, sulla ricchezza del territorio e che un nome di riguardo ne tira subito in ballo un altro, intrecciando e cucendo questa meravigliosa storia di cucina tutta italiana. Ecco perché, intervistando i fratelli **Maurizio** e **Sandro Serva**, del ristorante “La Trota”, abbiamo subito sorriso quando ci hanno detto che rientravano proprio quel giorno da una visita fatta al “Piccolo Lago”, il ristorante a Verbania di un altro Chef Stellato già intervistato da noi: **Marco Sacco**. E la conversazione è subito deviata verso la ricchezza rappresentata da laghi e fiumi italiani e dal loro abitante principe: il pesce d'acqua dolce! Siamo a Rivodutri, in provincia di Rieti, tra Lazio ed Umbria, dove il ristorante dei fratelli Serva nasce accanto ad un fiume limpidissimo e immerso in una riserva di laghi. Qui la cultura del pesce è di casa e se ne accorsero già cinquant'anni fa mamma Rolanda e papà Emilio, quando aprirono una trattoria, che in breve tempo divenne un punto di riferimento per la zona. Maurizio e Sandro



Gli chef stellati
Maurizio e Sandro Serva

intuirono sin da giovani di essere gli eredi di questa cultura (una terza sorella ha scelto invece la professione di medico) e, tra liceo e università, finivano sempre a dare una mano in cucina. Tante esperienze fuori, il rientro a casa contornato ancora da molto studio e poi la scelta di dedicarsi entrambi alla cucina tradizionale, ma con idee innovative.

“Oggi c'è sicuramente più consapevolezza nel consumo di pesce d'acqua dolce – spiega Maurizio Serva – e negli ultimi anni l'atteggiamento dei clienti è cambiato in positivo. Quando vent'anni fa lo proponevamo era forse impensabile tutto questo successo, ma abbiamo perseguito il nostro obiettivo. Oggi ci cercano proprio per la nostra cucina. La Michelin ha sottolineato proprio che dopo vent'anni di lavoro controcorrente la nostra è stata una scommessa vinta”. E infatti nel 2004 e poi nel 2012 sono arrivate le due Stelle Michelin e soprattutto sono aumentati sempre più i clienti, anche dall'estero. “Ma nell'approccio in cucina, nulla è cambiato – precisa lo Chef Maurizio –. Il cliente è sempre il nostro primo punto di riferimento.

La sua soddisfazione è fondamentale per noi”.

Maurizio, con la visita all'amico Marco Sacco, ha avuto la conferma (semmai ce ne fosse stato bisogno) che esiste un popolo di cuochi dediti all'affascinante cultura di laghi e fiumi e che il ristorante “La Trota” è certamente tra quei locali che hanno fatto storia. Settimana fa Slow Fish ha dedicato una giornata intera a Genova proprio al pesce d'acqua dolce ed oggi anche prezzi e convenienze del mercato sono cambiate in positivo in questo settore. Sono soprattutto le regioni italiane del centro e del nord a farla da padrone. “Il problema – hanno spiegato i fratelli Serva – è stato semmai che questi pesci venivano cucinati in modo inappropriato. Erano la fonte di sostentamento delle popolazioni interne dell'Italia ed il pesce di mare arrivò nelle zone dell'entroterra solo quando cominciarono le vere vie di comunicazione”.

Storia affascinante del nostro Paese, insomma, come la storia di questi due fratelli, che in cucina collaborano strettamente, sviluppano idee e le traducono in ricette. I rispettivi figli, Amedeo e Michele, ne seguono le orme. La loro adesione alla **Federazione Italiana Cuochi** è servita per farli legare ancora di più col

territorio, come la forte amicizia nata con Elia Grillotti, presidente **dell'Associazione Provinciale Cuochi Rieti**. Uno degli esempi più belli? Certamente l'evento dello scorso ottobre, “Le Stelle tornano a Scuola”, per sostenere le popolazioni di Amatrice colpite dal terremoto, evento ideato proprio dagli Chef Stellati Maurizio e Sandro Serva, realizzato nell'Istituto Alberghiero “Costaggini” di Rieti e che ha visto la collaborazione di 70 Chef a favore del territorio e della sua ricostruzione. Con loro, appunto, F.I.C. con l'Associazione Rieti ed il presidente Grillotti, e Chef del calibro di **Massimo Bottura, Carlo Cracco, Mauro Uliassi, Moreno Cedroni, Gennaro Esposito**. Maurizio, 56 anni, si definisce “pignolo in modo esagerato, non c'è nulla che non passi dal mio controllo e però questo ha sempre funzionato. E soprattutto, sono molto costante, se voglio un traguardo lo raggiungo”. Sandro, 58 anni, è più difficile da definire. Per Maurizio è molto presente e forse leggermente più ansioso. Il piatto principe de “La Trota”, che abbraccia un paio di generazioni e che ci sarà probabilmente anche nella terza, è la **zuppa di tinca con capelli d'angelo**, dalla tradizione molto semplice, rivisto e completato in modo originale, che non vediamo l'ora di assaggiare! 🍴

CONSOMMÉ DI TINCA, PASSAGGIO SPEZIATO, CAPELLI D'ANGELO

Ingredienti per 4 persone:

600 gr. di tinca,
1 costa di sedano
1 cipolla, 1 spicchio d'aglio
1 mazzetto di erbe aromatiche:
finocchi selvatico, menta, prezzemolo, alloro, timo, erba
cipollina 1 stecca di cannella, 2 chiodi di garofano,
1 stecca di vaniglia, pepe di Szechuan,
3 bacche di ginepro, pepe rosa,
1 dl di vino bianco
Zenzero
Albumi per chiarificare
Per i capelli d'angelo:
500 gr di farina 00, 15 tuorli.



Preparazione

Sfilettare e spinare accuratamente la tinca tenendo da parte la lisca e la testa.

Tostare le lisce e la testa per 15 minuti a 180° in forno, stufarle con le rimanenti verdure e l'aglio, sfumare con il vino, unire una parte di spezie e mezzo litro d'acqua, far ridurre e raffreddare. Tagliare i filetti di tinca a lamelle sottili e marinarli nelle erbe aromatiche rimanenti. Tagliare a dadini la tinca di risulta, le restanti verdure, impastare con gli albumi e versare sul brodo con acqua ghiacciata e procedere alla chiarificazione del consommé.

Riempire con il consommé una caffettiera napoletana e il filtro della stessa con le restanti spezie e una parte di erbe aromatiche.

Impastare i tuorli e la farina e far riposare in frigo.

Stendere la pasta e tagliare in tagliolini sottilissimi.

Mettere la caffettiera sul fuoco, disporre in un piatto fondo le lamelle di tinca e sopra queste i capelli d'angelo; capovolgere la caffettiera e versare il consommé bollente.

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.



La cucina alla base *dell'evoluzione umana*



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

UN'IMPORTANTE RICERCA DI PALEOANTROPOLOGIA
HA SVELATO L'EFFICACIA CHE LA COTTURA DEI CIBI
HA AVUTO SULLA NOSTRA SPECIE PER MILIONI DI ANNI.
E CONTINUA AD AVERLA!

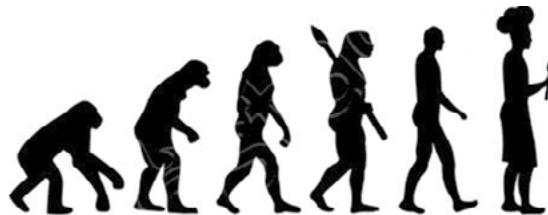
di **Antonio Cerasa**

L'evoluzione dell'essere umano ha avuto due importanti tappe: 55 milioni di anni fa sono comparsi i primi primati e per ben 54 milioni di anni l'unico grande passaggio evolutivo è stata la separazione tra i primati e i primi ominidi che camminavano in stazione eretta. Quindi, in 1 "solo" milione di anni si è passati da un essere più scimmia che uomo agli *smartphone*, aerei supersonici e viaggi su Marte. Com'è stato possibile? Che cosa ha accelerato in maniera esponenziale lo sviluppo dell'*Homo Sapiens* in così poco tempo? A questa domanda stanno lavorando i più importanti paleoantropologi di tutto il mondo. Una delle interpretazioni più affascinanti ce la dà la neurobiologa **Suzana Herculano-Houzel** che da anni porta avanti la sua ipotesi che l'essere umano è diventato il mammifero più evoluto grazie ad una semplice abilità che gli altri primati non possono raggiungere: CUCINARE.

Infatti circa 1,5 milioni di anni fa sulla terra un *homo erectus* scoprì, per puro caso, che alcune scintille, provocate dallo sfregamento di pietre o legnetti, potevano portare alla creazione della più grande e più importante arma utile per

lo sviluppo della specie umana: il fuoco. Il "dono di Prometeo" ha, infatti, permesso all'uomo di sopravvivere più efficacemente ai predatori, di superare gli inverni rigidi e soprattutto di cucinare la carne, che prima di allora era mangiata solo cruda. Il passaggio dall'alimentazione vegetale (che richiedeva grandi mascelle e tante ore spese per la masticazione) all'alimentazione onnivora ha rivoluzionato l'evoluzione della specie umana. Il fuoco si rivelò una scoperta d'importanza capitale, perché rendeva digeribili gli alimenti, eliminava i batteri e inoltre rendeva possibile la conservazione a lungo termine della carne o del pesce tramite il procedimento dell'affumicatura. Ma la cottura degli alimenti ha anche un'altra fondamentale virtù. Secondo la ricercatrice americana, i cibi cotti moltiplicano in maniera esponenziale il valore calorico ingerito giornalmente. Infatti, il 100% di un pasto cotto viene metabolizzato dal corpo, mentre gli alimenti crudi

restituiscono solo il 30% o 40% dei loro nutrienti. Il cervello è un muscolo che ha bisogno di energia per funzionare, e meglio mangiamo e più "benzina" avremo a disposizione. Infatti, la grande proprietà che ha



l'*Homo Sapiens* rispetto a tutti i mammiferi non è tanto il peso o il numero di neuroni all'interno del suo cervello, quanto la capacità energetica. Il nostro è l'unico cervello in natura capace di consumare il 20-25% dell'apporto calorico totale assunto tramite il cibo. Se una persona adulta acquisisce 2000-2500 calorie al giorno, 400-600 vanno solo per il funzionamento del cervello. Una soglia assurda che richiederebbe, per esempio, ad un gorilla di mangiare per oltre 24 ore (cibo crudo) per poter pareggiare l'apporto energetico. L'essere umano invece no, riesce ad ingerire anche velocemente (1-2 ore al giorno) grandi

quantità caloriche, grazie al cibo cucinato.

Per confermare l'importanza del fuoco nello sviluppo evolutivo della specie umana, i paleoantropologi ci hanno dimostrato che lo sviluppo del linguaggio è avvenuto proprio qualche millennio dopo questa fondamentale scoperta. Quindi, la possibilità di avere più energia per il mio corpo e la mia mente ha prodotto una facoltà mentale che prima era solo primitiva. E allora, visto che mangiare bene fa lavorare meglio il nostro cervello, se prima è stato il fuoco a far accelerare l'evoluzione umana, possiamo prevedere che ora saranno gli Chef a renderci più intelligenti? 🧠🔥



www.radioshowitalia.it

LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

+39 327 1762871 | info@radioshowitalia.it

 RadioShowItalia
  RadioShowItalia
  +39 329 2021036





Con ELECTROLUX e GENERALI ITALIA

FREDDO ASSICURATO!

PROTEGGIAMO INSIEME IL VERO VALORE
DEL TUO RISTORANTE!

Acquista un frigo o un freezer ecostore
e assicura gratis per un anno i cibi
conservati al suo interno.



Gli alimenti sono il bene più prezioso per un ristorante!

Da oggi Electrolux Professional e Generali Italia insieme per difendere la freschezza, la qualità dei cibi e per proteggere la profittabilità delle imprese di ristorazione.

Nasce l'iniziativa **Freddo Assicurato**.

Acquista un armadio o un tavolo ecostore (frigo o freezer), **usufruirai gratuitamente per un anno della garanzia Mancato Freddo** per proteggere il valore della merce riposta al suo interno.

L'iniziativa è dedicata ai soli clienti Electrolux che acquisteranno un armadio frigorifero o un tavolo refrigerato della famiglia ecostore. Durata dell'iniziativa: dal 18 aprile al 1 ottobre 2017. Vai sul sito rinnovaerisparmia.it/ecostore per saperne di più.

Scopri sul sito generali.it/electrolux le soluzioni ideali per garantire sicurezza alla tua attività e guardare al futuro con la tranquillità di avere a disposizione una polizza di valore.





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

Da Palermo a Taormina

l'arte pasticceria di Mauro Lo Faso

SCOPRIAMO IL PROFILO DI UN GIOVANE PASTICCERE SICILIANO
SEMPRE ALLA RICERCA DI NUOVE SPERIMENTAZIONI DOLCIARIE
NEL NOME DELLA SUA ISOLA

Mauro Lo Faso è un giovane professionista che ha seguito le orme del padre Giuseppe. Pastry Chef componente del Culinary Team Palermo dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, oltre ad avere l'incarico di Docente professionista e responsabile di laboratorio presso un ente di formazione agroalimentare, opera nella pasticceria di famiglia "Delizia"



di Bolognetta a circa 15 Km da Palermo. Collabora con il Maestro Giuseppe Giuliano ed è sempre alla ricerca di nuovi stimoli per dare vita a nuove proposte dolciarie. La ricetta che proponiamo in questo numero della nostra Rubrica è un dessert che ha voluto dedicare alla città di Taormina, presentandola al pubblico intervenuto in occasione di **Cibo Nostrum** del 2016. 🇮🇹

TAORMINA BASE CREMA INGLESE

Ingredienti

g 130 panna 38%
g 130 latte intero
g 514 tuorli
g 257 Zucchero

Procedimento

Cuocere in un pentolino a 82 °C
gli ingredienti sopra elencati miscelati.
Appena la miscela sarà cotta versare
su una teglia e lasciare raffreddare.



BISCOTTO OVIS MOLLIS

Ingredienti

g 245 burro
g 108 zucchero velo
g 18 tuorlo sodo
g 61 fecola
g 298 farina
q.b.cannella

Procedimento

Impastare come
una pasta frolla.
Mettere in frigo

FINANCIER*Ingredienti*

g 202 albume
 g 206 zucchero velo
 g 194 burro
 g 129 polvere di nocciola
 g 32 zucchero invertito
 g 73 farina di riso
 g 8 baking powder
 g 1 sale

Procedimento

Setacciare le farine con il baking powder. Montare l'albume con lo zucchero a velo, unire delicatamente le farine setacciate con il baking powder e gli ingredienti secchi (in polvere). Unire delicatamente alla massa il burro sciolto. Stendere il composto su un foglio di silicone per uso alimentare e cuocere a 160°C.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE*Ingredienti*

g 843 cioccolato al latte
 g 1439 crema inglese
 g 7 di colla di pesce
 g 43 acqua

Procedimento

Sciogliere il cioccolato e unirlo alla crema inglese. Infine unire la colla di pesce idratata e sciolta precedentemente a microonde. Colare negli anelli da inserimento.

MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE E NOCCIOLA*Ingredienti*

g 488 latte
 g 8 colla di pesce
 g 51 acqua
 g 789 cioccolato al latte
 g 976 panna montata
 g 211 pasta nocciola

Procedimento

Portare a bollore latte e pasta nocciola, versare il composto sul cioccolato e mixare. Unire la colla di pesce idratata e sciolta precedentemente a microonde e lisciare. Lasciar raffreddare e incorporare la panna montata. Colare negli stampi.

GLASSA SPECCHIO CARMELLO E PASSION FRUIT*Ingredienti*

g 225 zucchero	g 15 colla di pesce
g 100 acqua	g 78 acqua
g 125 polpa passion	g 111 burro di cacao
g 152 destrosio	g 228 nappage
g 198 latte condensato	

Procedimento

Caramellare lo zucchero semolato e il destrosio, decuocere con acqua e passion fruit tiepidi e riportare il composto a 102 °C. Unire il "nappage", il latte condensato e la gelatina idratata, fare bollire. Versare il composto ottenuto sul burro di cacao ed emulsionare.

COMPOSIZIONE

Caramellare lo zucchero semolato e il destrosio, decuocere con acqua e passion fruit tiepidi e riportare il composto a 102 °C. Unire il "nappage", il latte condensato e fare bollire. Unire la colla di pesce idratata e sciolta precedentemente a microonde, versare il composto ottenuto sul burro di cacao ed emulsionare.





Semilavorati in pasta Bacco *Pistacchio, Nocciola e Mandorla*

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

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



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



BACCO s.r.l

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



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

Bandi e concorsi: obiettivi *e miglioramenti possibili*

NELLE ASSOCIAZIONI PROVINCIALI E UNIONI REGIONALI SI ORGANIZZANO
ANNUALMENTE CENTINAIA DI CONCORSI RIVOLTI SIA AI COLLEGHI
PROFESSIONISTI SIA AGLI ALLIEVI PIÙ GIOVANI

Nella mia veste di responsabile del Dipartimento tecnico-professionale devo complimentarmi per l'entusiasmo e la dedizione che ogni Associazione pone, presidente e direttivo in testa, nell'organizzazione delle competizioni. Siamo presi da mille incombenze: reperire sponsor, acquistare i premi, preparare diplomi e medaglie, organizzare l'ospitalità, la cena di gala e il break con relativo rinfresco. Attività, queste, dove voi tutti siete grandi maestri e che riescono a meraviglia. Da quello che ho potuto leggere e vedere, mi pare che però sotto un aspetto dobbiamo certamente migliorare: mi riferisco agli obiettivi specifici che vogliamo raggiungere quando indichiamo un concorso e alla difficoltà che abbiamo nel comunicare correttamente quanto abbiamo pensato ai concorrenti. Spesso si assistono a scene poco edificanti che derivano dalla mancanza di un'interpretazione univoca del bando di concorso. A volte i giudici stessi non sono perfettamente a conoscenza del bando o non hanno esattamente capito gli obiettivi specifici di quel concorso. È vero, sullo sfondo ci sono le regole Worldchefs ("lo dice la Wacs" si sente ancora ripetere!). Ma siamo certi che sia proprio così?



Anche gli organismi internazionali modificano e aggiornano i loro parametri. Noi facciamo altrettanto? La Federazione Italiana Cuochi, in occasione dei Campionati Italiani, per il secondo anno consecutivo, ha organizzato delle formazioni sul territorio nazionale (le tre aree più le isole) nello sforzo di comunicare a tutti gli interessati gli aggiornamenti relativi alle regole da seguire nelle competizioni. Queste lezioni rappresentano il cambio di marcia in tema di concorsi perché, per la prima volta, abbiamo fatto uno sforzo ulteriore per definire con precisione quali sono le richieste che si fanno ai concorrenti e non solo le abbiamo dichiarate ma anche scritte in una presentazione multimediale di oltre 130 schede, messe a disposizione dei partecipanti. Questo metodo stravolge il precedente, che solo dopo la gara prevedeva che il concorrente potesse chiedere ai giudici quali aspetti si potessero migliorare nel proprio lavoro. Dichiarare per tempo che cosa ci si aspetta dalla competizione e dai concorrenti rimane quindi il punto cardine di partenza. Il punto principale è scrivere correttamente il bando. È mio compito, pertanto, segnalarvi alcuni pensieri sui quali meditare affinché voi

possiate, in piena libertà, compiere scelte ed inventare concorsi professionali sempre migliori e al passo con i tempi.

Primo. In consiglio direttivo, portata la proposta da parte di uno o più associati, articola un pensiero e prepara uno schema scritto. È indispensabile definire anzitutto qual è lo scopo del concorso. Il bando deve poi essere scritto da una commissione incaricata (non più di tre persone) che dovrà aggiungere solo le parole utili e di significato.

Secondo. Evitare di ripetere più volte lo stesso concetto. Evitare di riportare parti di altri regolamenti (per esempio Worldchefs) se non siete certi sia una fonte sicura e aggiornata.

Terzo. Scrivere bandi significativi e concisi. Evitare però concorsi senza dare regole... tipo: unica regola non ci sono regole! La giuria poi su cosa dovrà decidere?

Quarto. Far rileggere il bando e la scheda di iscrizione da una persona esterna al comitato che possa segnalare ripetizioni, errori o incongruenze. Chiedete a questa persona se capisce ciò che avete scritto. Correggete gli errori.

Quinto. Domandare è lecito, rispondere è cortesia. Lasciate sempre un canale attivo per info ai concorrenti. Accertatevi però che la persona incaricata sia aggiornata su tutte le novità relative al concorso e abbia partecipato dall'origine alla costruzione dello stesso. 🇮🇹

IPSE DIXIT

"Non cerco di ballare meglio di chiunque altro.
Cerco solo di ballare meglio di me stesso."

Mikhail Baryshnikov



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



SIMONA ZERBETTO

(Area Nord)



340 871 6016

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



ROSSANINA DEL SANTO

(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

QUESTI NUMERI NON SOSTITUISCONO LA REGOLARE ATTIVITÀ DELLA SEGRETERIA NAZIONALE

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

10 ottobre 2017

È TEMPO DI PROMUOVERE L'ATTIVITÀ
CHE HAI CREATO CON LE TUE MANI.

Iscriviti gratis su:
www.10ottobre2017.it

Il vostro successo è il nostro impegno. Non è solo un claim.
Per questo ogni secondo martedì di ottobre, METRO
festeggia i professionisti della ristorazione indipendente
di tutto il mondo.

Investiamo per promuovere la tua passione e per farti
conoscere da nuovi clienti vicino a te!

Pubblica gratis la tua offerta speciale su www.10ottobre2017.it

METRO

FESTA DELLE
ATTIVITÀ
IN PROPRIO





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

Come non farsi bruciare *da un arrosto di manzo*

TUTTO FUMO NIENTE ARROSTO,
TUTTO MANZO E NIENTE FUMO



di **Andrea Di Felice**

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. Numerose considerazioni sono nate tra i cuochi in merito alla carne di manzo e agli arrosti in genere. Vogliamo fare così un riepilogo che ci aiuti a creare un arrosto di manzo perfetto, o quasi! "Noi non diremmo come Brillat-Savarin che rostiti si nasce; ma possiamo affermare che lo si diventa solo con molta osservazione e un po' di vocazione". Iniziamo ad analizzare le "problematiche" relative all'arrosto, e non solo, come: **le razze da carne, l'età dell'animale, tipologia di grasso, taglio e porzionatura, l'igiene, un'adeguata frollatura, quale parte dell'animale utilizzare ed il relativo taglio, programmazione della cottura adeguata.**

Cercheremo di far chiarezza rendendo comprensibili tutti i punti illustrati.

- **Razze da carne:** La prima suddivisione è tra carni di razza italiana (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e

Piemontese, podolica) e carni di razza di origine estera (Angus, Limousine, Wagyu...). È opportuno conoscere le caratteristiche relative alla razza per determinare e avere una maggiore padronanza per la sua trasformazione ed impiego. Alcuni fattori incisivi: tipologia di grasso, colore, convessatura, sesso, castratura.

- **L'età dell'animale:** influisce in maniera determinante sia sulla tenerezza che sul colore della carne. Il contenuto di mioglobina aumenta molto rapidamente durante i primi 30 mesi di vita, per attenuarsi poi, riuscendo a notare anche visivamente l'aumento della gradazione del colore. In linea generale l'aroma della carne migliora con la maturazione dell'animale fino a circa 22-25 mesi, dovuto al progressivo aumento del grasso di infiltrazione; dopo tale periodo c'è un graduale peggioramento di tali caratteristiche.

- **Qualità e quantità di grasso:** il ruolo fondamentale del grasso è il fattore più rilevante ai fini del gusto della carne ed è dato dal suo contenuto di grasso intramuscolare. Le carni con il maggior contenuto di grasso si presentano infatti più saporite e gustose di quelle magre. Il grasso



contribuisce a mantenere tenera la carne durante la cottura, conservando all'interno della carne la giusta quantità d'acqua. La carne troppo magra, nel corso della cottura, va incontro ad un processo di contrazione delle fibre, per cui l'acqua in essa contenuta si "perde", lasciando la carne compatta e dura. Più la carne è grassa e minore è la sua tendenza a perdere acqua al momento della cottura.

- **Taglio o porzionatura:** al fine di migliorare la tenerezza,

Schema per le cotture arrosto a bassa temperatura			
Azione	Ventilazione	Umidità%	Temperatura°C
Preriscaldamento secondo il carico immesso nel forno	Max	---	250-290
Rosolatura	Max	20	220
Caduta termica	Mezza	0	85
Impostazione clima	Mezza	35	85°C
Impostazione temperatura nucleo	Mezza	30	72°C

Schema per le cotture per le carni al sangue a bassa temperatura			
Azione	Ventilazione	Umidità%	Temperatura°C
Preriscaldamento secondo il carico immesso nel forno		---	250-290
Rosolatura	Max	20	220
Caduta termica	Mezza	0	85
Impostazione clima	Mezza	30	85
Impostazione temperatura nucleo	Mezza	20	50-55

Schema per le cotture per le carni arrosto con metodo ΔT°			
Azione	Ventilazione	Umidità%	Temperatura ΔT°
Nessun Preriscaldamento	Mezza	35	5-20
Impostazione temperatura nucleo			50-75
Rosolatura	Max	10	220

il muscolo va tagliato a fette in senso trasversale rispetto alla direzione delle fibre.

- **L'igiene:** la qualità biologica dell'alimento è importante in tutto il processo.

- **L'adeguata frollatura:** la frollatura è un processo chimico-fisico naturale che avviene spontaneamente negli animali abbattuti. Durante la frollatura avvengono alcuni processi biochimici che modificano la struttura della carne rendendola più tenera. I tempi e le modalità variano in base alle caratteristiche dell'animale. La frollatura avviene in celle frigorifere. La temperatura (da 0 a 4°C), l'umidità e l'aerazione (fondamentali per una buona riuscita) devono essere controllati e costanti.

- **Quale parte dell'animale utilizzare ed il relativo taglio:** per un arrosto, come in questo caso, sicuramente tagli provenienti dalla coscia e dalla schiena. Dalla coscia provengono la punta di culaccia, la noce, la fesa taglio francese che opportunamente lardellata si prestano ad essere arrostiti. Dalla schiena si ottengono il filetto, il controfiletto e la lombata.

- **Programmazione della cottura:** il segreto sta tutto in quattro elementi: tempo, ventilazione, temperatura e umidità. Rosolare è la parte meravigliosa di tutto il nostro processo; il gusto viene dato dalla rosolatura. L'altro scopo è di preservare l'umidità del prodotto utile a tenerlo più morbido, succoso e ricco di nutrienti. L'insieme di tutti gli elementi citati originano un successo strepitoso per la buona riuscita del nostro arrosto.

La cottura con ΔT° è una tecnica di cottura che parte da freddo con sonda al cuore, per ogni singolo grado di aumento nel cuore della carne il forno ne aumenterà uno in camera, quindi se il rang (differenza tra temperatura al cuore e quella in camera di cottura) è impostato a 5°C al cuore, significa che se la carne sarà a 3°C la camera del forno partirà a 8°C. Il forno manterrà in modo automatico questa differenza sino alla fine, poi alla fine tenderà ad abbassare il rang sino a coincidere con la tempera-

tura al cuore stabilita. Quanto più il $\text{rang} \Delta T^\circ$ sarà alto quanto più veloce sarà la cottura.

Le cotture si definiscono:

- **Concentrazione di succhi = arrostiture (rosolatura iniziale del prodotto).**

- **Estrazione dei succhi = cottura in un liquido (solvente). L'alimento è cotto in un liquido al quale cede sostanze aromatiche e dal quale ne assorbe.**

- **Mista = cioè unisce aspetti di cottura della concentrazione e della estrazione.**

Definizione dei termini in uso per le cotture degli arrostiti:

Cottura per concentrazione:

- **Arrostiture:** La cottura arrostita è una tecnica di cottura al forno o allo spiedo con modalità di cottura sospesa o sollevata; il calore secco viene trasmesso all'alimento tramite l'irraggiamento, che produce sugli alimenti la tipica colorazione, nota come reazione di "Maillard", il rapprendimento dei tessuti superficiali con formazione di una crosticina.

Si dividono in:

- **Arrostiture in forno:** è una cottura sospesa che viene effettuata tramite l'utilizzo del forno, con l'ausilio di una griglia o qualsiasi altro mezzo per impedire il contatto con grasso o succhi rilasciati dal prodotto.

- **Arrostiture allo spiedo:** è una cottura che utilizza lo spiedo, vettore anch'esso di calore; a sua volta veicolato da una fonte di calore. Ottimo metodo per ottenere un prodotto più saporito e croccante,

questo perché ha un forte calo peso quindi una concentrazione dei sapori.

- **Cuocere alla griglia:** la cottura alla griglia ha origine nella notte dei tempi. L'uomo primitivo dopo la scoperta del fuoco iniziò a consumare carni arrostiti dapprima su delle pietre incandescenti e nel tempo affinò questo tipo di tecnica. Questa tecnica viene

applicata tramite la conduzione del calore su di una superficie rovente (fry top, piastra, ecc.), oppure tramite irraggiamento prodotto dalla brace, carboni ecc...

Il termometro da cucina, magnifica invenzione, è un gran bell'oggetto. In passato in cucina, per capire se un arrostito di diverse dimensioni fosse cotto a puntino, non si aveva altra scelta che utilizzare i moltissimi accorgimenti inventati dai cuochi un po' alchimisti nell'animo, nel corso dei secoli, ancora in uso tutt'ora. C'è chi infila uno spillo da cucina nella carne, chi ne scruta il colore, chi la tasta con i polpastrelli. Oltre un secolo fa nel Grande libro edito da August Escoffier intitolato "GUIDA ALLA GRANDE CUCINA" si indicavano in base al taglio tempo medio per kg di prodotto e strumenti adatti alla cottura. Le tecniche cambiano ed evolvono anche in cucina e con il tempo anche questi metodi approssimativi stanno lasciando il passo all'unico metodo veramente affidabile di misurazione del grado di cottura: il controllo della temperatura. **Non c'è niente di meglio di un termometro da cucina per controllare la cottura di un arrostito, o di un roastbeef, e anche, perché no, di una costata particolarmente alta.** È solamente con un controllo accurato della temperatura che si può ottenere con sicurezza, a piacimento, una carne cotta al sangue, media o ben cotta.

Processo di lavorazione generale di un arrostito. Privare la carne di tendini e nervi, rimuovere il grasso in eccesso, conferire una forma arrotondata con l'aiuto di uno spago da cucina o con la rete per alimenti idonea alla cottura, marinare con olio monoseme ed erbe, condire con una miscela di sale, pepe e spezie. Far riposare per un tempo adeguato. Procedere con la cottura. Se l'arrostito va servito immediatamente, ha bisogno di riposo per far sì che i succhi contenuti all'interno si distribuiscano uniformemente. Se invece non è consumato durante il servizio, viene abbattuto di temperatura a $+3^\circ\text{C}$. Dopo l'abbattimento, possiamo conservarlo sottovuoto o intero o a porzione. 🍴



AGNELLI A MANTECARE, LA PADELLA INTELLIGENTE.

#NONTOCATEMILAPADELLA 

La Padella Mantecare è prodotta esclusivamente da Pentole Agnelli in alluminio per alimenti con spessore 3 o 5 mm. La buona conduttività termica e la forma svasata alta permette il suo utilizzo per diverse tecniche di cottura. È ideale per saltare la pasta, per la preparazione di risotti e per la cottura di legumi e zuppe. La 5 mm ha un'ottima stabilità sul fuoco oltre che una più omogenea distribuzione del calore.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

La cucina vince su tutto con *le ricette di Paolo Palumbo*



di Antonio Iacona

UN LIBRO A QUATTRO MANI CON LO STELLATO LUIGI POMATA, UNA BATTAGLIA CONDOTTA DA GRANDE GUERRIERO ED IL FORTE AMORE PER LA CUCINA ITALIANA



Abbiamo raccontato fino ad oggi tante storie che ci hanno fatto comprendere quanto la cucina italiana e le sue tradizioni siano fondamentali per il nostro Paese e per le persone che vi abitano. Ma questa storia travalica davvero ogni confine e ci insegna tanto, soprattutto che la buona cucina, quella che nasce dal cuore, non ha confini, non solo geografici ma neanche fisici o mentali. L'esempio più bello di quanto scriviamo è infatti rappresentato dallo **Chef Paolo Palumbo**, giovanissimo Cuoco sardo con origini salentine. Una storia intensa e densa di coraggio. Forse anche per questo c'è ancora più gusto a leggere e a realizzare le sue ricette, quelle pubblicate nel volume **"Sapori a Colori. Sconfiggere la malattia con la buona cucina"**, scritto a quattro mani con lo **Chef stellato Luigi Pomata** e con fotografie di **Pierluigi Dessì**. Sono ricette omogeneizzabili per ammalati di Sla. Già, perché Paolo, 19 anni ma con una forza ed una passione da vero veterano della cucina italiana, è affetto da questa malattia e ha pensato bene di iniziare la propria battaglia, da forte guerriero, proprio da quella che è la sua grande passione: la cucina e soprattutto la cucina tricolore!





Lo chef Paolo Palumbo riceve la targa della Federazione Italiana Cuochi

Si era appena iscritto all'Alma, la prestigiosa accademia culinaria guidata dal Maestro **Gualtiero Marchesi** e dopo poco tempo sembrava che il sogno si fosse interrotto con l'arrivo della Sla. Niente affatto! L'Alma gli ha riconosciuto la Laurea ad honorem, Paolo ha scritto questo libro con Luigi e oggi tiene conferenze in giro per la "sua" Italia, accompagnato dal fratello e dal padre, mentre ad ascoltarlo ci sono platee internazionali, con ospiti di riguardo come l'ex presidente Usa **Barack Obama** ed altri Capi di Stato.

Recentemente il suo libro è stato presentato al Castello di Otranto, durante un bell'incontro organizzato dall'Associazione Provinciale Cuochi Lecce, guidati dal presidente pro tempore **Donato Micaletto**, che per l'occasione ha consegnato a Paolo una targa a nome dell'intera **Federazione Italiana Cuochi** e la tessera onoraria F.I.C.

"Ho avuto l'occasione di conoscere Paolo e assistere alla presentazione del suo libro – ha detto con emozione Donato Micaletto – e posso dire che è una persona straordinaria. È stato un onore per me incontrarlo e consegnargli targa e tessera a nome della nostra Federazione. Gli siamo molto vicini e ho promesso personalmente di accendere un fondo per la ricerca e di aiutarlo nella vendita del suo libro a sostegno della medicina".

"Siamo onorati e orgogliosi – ha detto il presidente nazionale F.I.C., **Rocco Cristiano Pozzulo** – di avere tra i nostri rappresentanti un Cuoco come Paolo Palumbo, che rende inossidabile il suo sogno di stare ai fornelli e, soprattutto, che ci trasmette questa sua grande forza di volontà. La grande famiglia F.I.C. è oggi più ricca di valori e di esempi, che rispondono anche al suo nome".

Il tour di Paolo in giro per l'Italia, infine, non si ferma ed il presidente pro tempore di Lecce ha fatto sapere ai 16mila iscritti F.I.C. che il Cuoco Palumbo manda a tutti un forte abbraccio ed un saluto fraterno. 🇮🇹

Pesce fresco o congelato *nel menù dei ristoranti?*



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

È AUSPICABILE AL PIÙ PRESTO L'APERTURA DI UN CONFRONTO TRA LE ASSOCIAZIONI DI RISTORATORI E GLI ENTI ISTITUZIONALI, ANCHE ALLA LUCE DI UNA RECENTE SENTENZA DEL TRIBUNALE DI MILANO

Questione spinosa, questa. Invito tutti i ristoratori a leggere con attenzione la recente sentenza che ha condannato un ristoratore per non avere dichiarato nel menù che proponeva prodotti ittici congelati. Il sito del SIVeMP del Veneto riprende così la notizia pubblicata il 19 luglio da *Il Sole 24 Ore*: "Commette reato **il ristoratore** che propone ai propri clienti **alimenti surgelati, senza informarli** sulla reale natura dei prodotti serviti in tavola. E questo anche se tale clausola non è esplicitata in un rapporto di natura contrattuale con il cliente.

Non ha dubbi la **Corte di cassazione** (la sentenza che tratta l'argomento è la numero 34783 depositata il 17 luglio) nel ritenere fondata la multa di 200 euro comminata a un ristoratore milanese, colpevole – tanto secondo il Tribunale, quanto secondo la Corte di appello meneghini – di aver propinato a ignari avventori piatti non freschi. Della natura di tali prodotti, infatti, non c'era traccia nel menù, né il proprietario del locale – o chi per lui – si preoccuparono di darne notizia agli avventori. Contro tale decisione ha presentato ricorso il ristoratore, definendo erronea la valutazione della Corte di Appello, che ha ritenuto sussistente l'ipotesi di reato di tentativo di frode

in commercio, senza che vi fosse la prova della pattuizione tra esercente e cliente. Secondo il difensore dell'imputato, infatti, la mera detenzione di cibi surgelati non integrerebbe il reato contestato, dal momento che non ha avuto luogo alcuna contrattazione.

Non la pensa così la Cassazione. Secondo i giudici della Suprema Corte, infatti, il contrasto interpretativo in ordine alla configurabilità del tentativo di frode in commercio è obsoleto. Esso risulta infatti superato dalla giurisprudenza più recente, ma ormai consolidata, della Corte, secondo cui «anche la mera disponibilità di alimenti surgelati – non indicati come tali nel menù – nella cucina di un ristorante, configura il tentativo di frode in commercio, indipendentemente dall'inizio di una concreta contrattazione con il singolo avventore».

I giudici dichiarano pertanto il ricorso inammissibile e condannano il ricorrente al pagamento delle spese processuali e al versamento di 2.000 euro a favore della Cassa delle ammende."

A nostro parere sarebbe opportuno un incontro tra le Associazioni di Categoria ed il Ministero della Salute al fine di "dialogare" meglio in merito alla detenzione di prodotti ittici congelati nei ristoranti. Va premesso che la nostra discussione

non è in merito ad una maggiore o minore qualità del prodotto ittico fresco rispetto al congelato e viceversa. Abbiamo scritto infatti molti articoli sull'argomento che parlano delle caratteristiche delle suddette tipologie. Inoltre, ci teniamo a specificare che non vogliamo neppure entrare nel merito della specifica sentenza da noi citata poiché, se il ristoratore acquistava esclusivamente prodotto ittico congelato e lo somministrava come "fresco", non è questo l'oggetto della nostra discussione. La nostra attenzione è mirata ad evidenziare particolari usi e consuetudini diffusi tra i ristoratori nella gestione dei prodotti ittici che, alla luce di questa sentenza ed in realtà in base alla norma attuale e vigente in mate-

ria, dovrebbero essere rivisti. Infatti molti ristoratori, anche stellati, comprano pesce freschissimo 2 volte la settimana, lo lavorano in filetti e lo "abbattono" al fine di conservarlo al meglio per i 2-3 giorni successivi e questo è verificabile dai documenti di acquisto. Sono ristoratori che dunque investono molti soldi per l'acquisto del pesce fresco e per la sua lavorazione e vogliono garantire il massimo al loro cliente al quale somministreranno un prodotto che hanno avuto modo di verificare di persona. La loro scelta non è dunque mirata a

"frodare" il consumatore ma ad assicurargli un prodotto migliore considerando che oggi, in generale, è difficile per un ristoratore prevedere i clienti della settimana considerando che la prenotazione è sempre più incerta e rara. Poi ci sono ristoratori che per motivi di tempo o motivi economici preferiscono acquistare direttamente prodotto surgelato/congelato e tenerne scorta nei propri locali. Secondo noi andrebbero fatte considerazioni diverse su queste due differenti modalità di proposta del prodotto ittico "congelato". La soluzione altrimenti per la gran parte della ristorazione sarebbe quella di acquistare solo pesce già congelato onde evitare grandi sprechi o minore offerta di prodotto. Dunque speriamo

che le Associazioni di Ristoratori, se condividono le nostre riflessioni, si attivino al fine di aprire con i dovuti Enti istituzionali di riferimento un dialogo in merito. **Eurofishmarket** si rende

disponibile a rappresentare ed affiancare le Associazioni ed i singoli cuochi su questo tema andando a creare un tavolo di discussione. Eurofishmarket, in collabora-

zione con la **Federazione Italiana Cuochi**, ci tiene ad informare correttamente tutti i ristoratori al fine di prevenire eventuali sanzioni ed incomprensioni in merito al tema discusso. Seguiteci anche su Facebook sulla pagina di Eurofishmarket. 🇪🇺





GLI ARROSTI

Antiche ricette reinterpretate per soddisfare i gusti dei consumatori più moderni.

Una gamma completa composta da arrosti di suino, tacchino e pollo, ideali per essere gustati da soli o come ingrediente in tante gustose ricette.



Scopri il mondo Fiorucci su
www.fioruccifood.it

 Fioruccisalumi

Dalla Campania al Vinitaly *nel segno della passione!*



a cura di **Simone Loi**
Responsabile
Compartimento Giovani

IL PROMETTENTE MICHELE VIGNOLA HA GIÀ CONQUISTATO
UNA MEDAGLIA D'ARGENTO ALLA JAM CUP MA SOPRATTUTTO
HA TANTA MATURITÀ PER AFFRONTARE LE PROVE
DI UN FUTURO IMPEGNATIVO CON LA DIVISA DA CUOCO



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

L giovane protagonista di questa nuova “puntata” del Compartimento Giovani è un campano, il ventenne Michele Vignola, di Baronissi. Ha frequentato l'istituto alberghiero “R. Virtuoso” di Salerno, ma la sua passione per la cucina, come spiega alla rivista Il Cuoco, è nata in tempi insospettabili, quando era solo un bambino e gli piaceva osservare i suoi nonni che cucinavano grandi pranzi per tutta la famiglia. “Ricordo ancora – racconta Michele – quando mio nonno Carlo mi disse che un giorno avrei dovuto cucinare per lui lo “spaghetto alle vongole”... purtroppo non ci sono riuscito, ma da quel momento ho deciso che la mia strada sarebbe stata la cucina”.

Michele Vignola ha iniziato a lavorare giovanissimo, a 15 anni, in un piccolo locale di Giffoni Valle Piana. Poi, continuando a studiare, ha lavorato in diverse zone, da Battipaglia fino al locale sotto casa, fino a quando qualche mese fa ha conosciuto lo chef Alessandro Feo del “Rumi Hotels” (Ascea Marina) ed è stato per un piccolo periodo sotto la sua supervisione. “È stato lui – continua il giovane cuoco – a parlarmi della gara indetta dalla Federazione Italiana Cuochi, la Jam Cup, e a volere che



mi iscrivessi a questo concorso. Così siamo partiti alla volta di Verona, al Vinitaly, dove ho presentato il piatto “Maionese di baccalà e i suoi ortaggi” che mi ha fatto guadagnare la medaglia d'argento. Questa per me è stata una delle esperienze più belle e significative del mio percorso lavorativo, perché ho potuto sperimentare sulla mia pelle la creatività ed anche la tensione di gareggiare contro altri giovani aspiranti chef come me. Partecipare ed arrivare sul podio è stata un'esperienza che mi ha dato tanta forza e tanta voglia per impegnarmi

sempre di più nel mio lavoro”.

Attualmente Vignola è aiuto cuoco dello chef Salvatore Avalone del ristorante “Cetaria” di Baronissi e sente che la sua professionalità sta crescendo tanto, ha sempre più voglia di mettersi in gioco e di poter arrivare ad essere, un giorno, uno chef completo e culturalmente e tecnicamente preparato. “La passione c'è, – conclude Michele – la volontà non manca. Quindi che dire? in bocca al lupo a me e tutti i ragazzi che come me provano amore per questa professione. E grazie anche a chi, come si dice dalle mie parti, ci ha fatto fare le ossa!”. 🇮🇹

MAIONESE DI BACCALÀ E I SUOI ORTAGGI

Ingredienti per 4 persone

Baccalà 750 gr di baccalà ammollato
 1,5 lt Olio extra vergine d'oliva
 8 Carotine baby
 200 gr Zucchine
 150 gr Pane raffermo
 100 gr di pomodorini
 30 gr Timo
 1 Peperone crusco di Senise
 50 gr di zucchero a velo
 Sale q.b
 Pepe q.b
 Germogli vari

Procedimento

Portare 1 lt di olio evo alla temperatura di 100° e immergerci il baccalà privandolo della pelle, portandolo alla temperatura al cuore di 60° aiutandosi di un termometro.

Far bollire la pelle e i residui del baccalà per almeno 15 min e far raffreddare.

Nel frattempo tornire le zucchine dandogli la forma scelta e pelare le carote e con l'aiuto del pelapatate dargli la lunghezza desiderata.

Sbollentare in acqua salata le verdure e bloccare la cottura in acqua e ghiaccio, asciugarle e tenerle da parte per la composizione del piatto.

Friggere in olio evo il peperone crusco di senise e una volta gonfiatosi asciugare con carta assorbente

Tagliare a metà i pomodorini dopo averli lavati e asciugati accuratamente e disporli su una teglia da forno con il fondo rivestito da carta forno, condirli con sale, pepe, zucchero a velo, timo e cospargerli con il nostro olio evo. Cuocere in forno a 100° per circa 2 ore.

Nel frattempo togliere la crosta del nostro pane raffermo e tagliarlo a dadini regolari di circa 1 cm di diametro per lato e passarlo in padella antiaderente con dell'olio evo ben caldo in modo da ottenere la tostatura, asciugare su carta assorbente e far raffreddare.

Una volta arrivato a temperatura il baccalà, frullare con mixer a immersione il baccalà ottenendo la densità voluta aggiungendo a filo l'olio evo di cottura del baccalà e aggiungendo il brodo ottenuto con la pelle dello stesso. Una volta preparato tutti gli ingredienti li disponiamo nel nostro piatto secondo la disposizione desiderata.





Al Servizio di voi Chef



Table Top Trade S.r.l.

Via Lucchese, 70

50019 Sesto Fiorentino – Firenze

Tel. 055/7096472 - Fax 055/4644083

email: commerciale@tabletoptrade.it - www.tabletoptrade.it

Distributore Esclusivo:



 **SCHÖNWALD**
Germany

Terra di Langa,

terra di vini



di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile EgNews

LA STRADA DEL BAROLO E DEI GRANDI VINI DI LANGA
È UN EMOZIONANTE VIAGGIO IN UN TERRITORIO
UNICO, FRA VINI PREGIATI, CULTURA E TRADIZIONI

"Colline su cui prospera stupendo il vigneto, disseminate di castelli, e di aspetto feudale". Non possiamo che esordire con le parole di Guido Piovene per cogliere il profilo della terra di Langa, della sua magia fatta di dolci colline, aristocratici vigneti, ottimi vini e una cucina ricca di sapori, colori e profumi, capace di stupire con le sue eccellenti tipicità gastronomiche. È la terra del Barolo, vino conosciuto e apprezzato in ogni parte del mondo, ma anche del Dolcetto, del Barbera, del Nebbiolo e del Barbaresco, vini ottimi, dalle caratteristiche uniche, espressione di alta qualità e biodiversità. Qui, più che altrove, il vino si coniuga con la fatica dell'uomo che ha saputo modellare i fianchi e i pendii scoscesi di queste colline, trasformandoli in un paesaggio unico al mondo, definitivamente consacrato nel giugno 2014 come Patrimonio Mondiale Unesco. I wine lovers che scelgono questo territorio scopriranno un percorso sensoriale unico degustando i vini delle 290 cantine presenti sul territorio. Il vino si coniuga perfettamente con la buona



cucina di Langa, fatta di piatti dai sapori forti, come i salumi del territorio, la carne cruda, le frittatine, i tajarin al ragù, la fonduta, il bollito e sua eccellenza il tartufo bianco, orgoglio delle Langhe. Per assaporare la cucina di Langa occorre mangiare nella piola, il più tipico dei punti di ristoro del territorio, una sorta di vecchia osteria di un tempo, in cui è possibile trovare i piatti della vera tradizione della cucina langarola fatta in casa. Fra le iniziative della Strada del Barolo, il 28 e 29 ottobre 2017, un intero week-end dedicato a visitare le cantine e incontrare i produttori e degustarne i loro vini. I ristoranti della Strada del Barolo proporranno dei menù ad hoc con i piatti tipici della tradizione langarola, musei e castelli saranno aperti per visite guidate e, soltanto per questi due giorni, presso le strutture ricettive sarà possibile usufruire di pacchetti e sconti speciali. Grande novità per l'edizione 2017 sarà una speciale Wine Tasting Experience® in collaborazione con l'Enoteca Regionale del Barolo.

Buona scoperta! 🍷





**DALLE ALPI ITALIANE, IL GALLETTO!
DOVE LA QUALITÀ È TRADIZIONE**



Non è Galletto Vallespluga se non ha lo Scudetto Rosso



www.vallespluga.it



ALLA NATURA, ABBIAMO AGGIUNTO
SOLO IL VAPORE.



- +GUSTO
- +GENUINITÀ
- +SCELTA
- +SERVIZIO

Cotti a
Vapore

**NUOVO
FORMATO**
PIÙ PRATICO
E VERSATILE

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

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.





L'intensa attività dei Cuochi F.I.C. – U.S.A.

Gli ultimi due anni sono stati davvero molto importanti e proficui per le berrette bianche d'Oltreoceano, poiché finalmente è stata costituita la **Federazione Italiana Cuochi USA** con base in **Miami, Florida**. Lì da tempo operano i responsabili e fondatori della prestigiosa Federazione: **Carlo Donadoni**, Presidente; **Angelo Masarin**, Vice Presidente; **Alyssa Willis**, Segretaria Amministrativa; **Andrea Marchesin**, Segretario; **Leonardo La Cava**, Responsabile e Coordinatore degli Eventi; **Graziano Sbroggio**, Tesoriere. E infatti già si sono svolti eventi benefici e di impatto mediatico come quello dell'**After School All Stars South Miami**, istituzione benefica che vede impegnate star del livello di Arnold Schwarzenegger. La comunità italiana è naturalmente entusiasta di questa presenza qualificante sul territorio USA, come testimoniato dagli incontri con la Console del nostro Paese. Numerosi sono stati anche i sopralluoghi su realtà produttive del territorio operati dai nostri responsabili.

La testimonianza delle capacità culinarie italiane che si intende diffondere nell'ampio ed eterogeneo territorio statunitense si arricchisce, inoltre, della varietà di offerta di prodotti a km zero e della crescente coscienza del mangiare sano, di cui l'Italia è stata, è e sarà sempre patria e capofila. Le iniziative ed i progetti sono tanti. In primis, fungere da collettore tra i produttori di qualità italiana e quelli disseminati negli USA, per incentivare e premiare gli operatori dei settori



Lo chef
Leonardo La Cava

food and beverage che investono sulla qualità, sull'innovazione e sul rispetto del territorio stesso.

La Federazione USA, in particolare, attraverso la realizzazione di un network, vuole rappresentare e costituire un forte riferimento per tutti i colleghi ed operatori italiani che si trovano ad operare qui, e non solo.

A breve, infine, tra gli obiettivi di F.I.C. Usa, anche la fondazione di una scuola di cucina che consenta il diffondersi dell'antica arte di cui siamo testimoni, aperta a tutti, con lo scopo non solo di insegnare tecniche ai fornelli ma di diffondere i valori della Cucina Mediterranea negli USA.

Sarà un lavoro impegnativo e ambizioso, ma siamo certi che Donadoni, Marchesin, La Cava e tutti quelli che vorranno dare un contributo si prodigheranno, nonostante l'intensa attività professionale che svolgono lì veda costantemente impegnati. La passione e l'amore per la propria terra e per la sua cucina saranno certamente i loro primi ingredienti. 🇮🇹



In Germania la tradizione siciliana

ABraunfels in Germania il ristorante Geranio, degli omonimi **fratelli soci dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo**, ha festeggiato 20 anni di attività. Dal 30 giugno al 2 luglio sono state organizzate



I fratelli Geranio festeggiano vent'anni di attività

cene di gala con la collaborazione della Pasticceria Delizia di Bolognetta (Pa) dei soci Giuseppe e Mauro Lo Faso, che hanno preparato i dolci simboli della tradizione dolciaria palermitana, tra cui cassata e cannoli. I soci Lo Faso, in rappresentanza dell'APCPPA, hanno poi consegnato a Salvatore e Carmelo Geranio i medaglioni e gli attestati del collegio Cocorum. 🇮🇹



A Londra F.I.C., SlowFood e Camera di Commercio

Si sono riuniti per la prima volta a Londra, per parlare di come la cucina italiana di qualità possa fare la differenza in un mercato globale come quello del Regno Unito. I membri della **Delegazione UK** della **Federazione Italiana Cuochi**, guidata dallo chef palermitano **Enzo Oliveri**, hanno concluso il loro primo evento con ottima partecipazione ed ospiti di pregio tra i quali il Console generale d'Italia **Massimiliano Mazzanti** ed il presidente della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito **Leonardo Simonelli Santi**. Ad ospitare l'happening, il ristorante siciliano "Tasting Sicily Enzo's Kitchen". Il menù è stato interamente



L'incontro F.I.C. con SlowFood e Camera di Commercio



Londra: i vantaggi della Culinary Medicine

Cambiare le abitudini alimentari per migliorare la propria salute e vivere meglio: un concetto quasi innato per gli italiani che conoscono la cucina mediterranea, ma un argomento da spiegare e ribadire per chi ha tradizioni culinarie che rispecchiano culture differenti da quella del Bel Paese. Ecco perché l'evento **"Culinary Medicine"** organizzato a Londra dalla **Delegazione UK** della **Federazione Italiana Cuochi** è stato importante. Presenti numerosi esperti nutrizionisti e tecnici di cultura alimentare, nonché semplici appassionati di buona cucina, tutti invitati dal presidente FIC-UK **Enzo Oliveri**. Tra i relatori, Rupy Aujla, medico del servizio sanitario nazionale britannico, ed il prof. David Foskett, uno dei massimi esperti nel settore dell'hospitality nel Regno Unito. 🇮🇹



Lo chef Enzo Oliveri con Rupy Aujla e David Foskett

The CLEVER COOKING SYSTEM

la cottura a bassa temperatura

by  **SIRMAN**



www.sirman.com

Libri & *Cucina*

EXPERT BRAIN

Antonio Cerasa
Franco Angeli Editore
In uscita il 21 settembre 2017



Cosa hanno in comune un musicista, un architetto, un sommelier, un matematico, uno scalatore, un giocoliere, uno scacchista, un golfista, un profumiere e uno chef? Sono tutti **expert brains**: appartengono a quella categoria di individui che, grazie ad un estenuante allenamento, hanno sviluppato una particolare abilità ed eccellono in essa. Al punto che il loro cervello si è modellato di conseguenza. Questo volume ci accompagna, con un linguaggio leggero e avvincente, nel viaggio che ha portato **le neuroscienze moderne a disegnare una nuova idea di intelligenza**, in cui ha più peso l'influenza dell'ambiente che la predisposizione genetica. Al concetto di intelligenza come costruito globale e statico si preferisce un più dinamico elenco di competenze che vengono allenate grazie alla deliberate practice (la pratica volontaria): quella serie di pratiche più o meno ludiche messe in atto per potenziare una specifica abilità in differenti domini. Ed ecco allora che il libro, **partendo proprio dagli chef**, spiega cosa ha in comune il loro cervello con il cervello dei musicisti o degli scalatori, piuttosto che con quello degli scacchisti, degli architetti o dei sommelier. Spiega come si diventa profumieri e come fa un prodigio a "vedere" i risultati di un'operazione matematica. Ma va anche oltre. Parla di come il cervello è in grado di tornare a funzionare dopo una lesione (impaired brain) o cosa succede quando si allena e si gonfia troppo (sculptured brain) o prova dolore (painful brain), per arrivare a spiegare che cos'è la creatività (creative brain) e come si possa studiare e quantificare anche nella vita privata. Il libro non è dedicato solo a chi ha la passione per queste professioni, ma a chiunque voglia diventare expert in qualcosa. E gli argomenti sono trattati intervallando il racconto con un immaginario dialogo con uno studente un po' troppo curioso. Forse... un futuro expert. **Antonio Cerasa**, psicologo ricercatore del CNR, si occupa di vari campi delle neuroscienze: dai modelli d'intelligenza artificiale del comportamento umano allo sviluppo di tecniche di imaging per lo studio di malattie neurologiche e psichiatriche. Autore di oltre cento pubblicazioni su riviste internazionali, è stato tra i primi al mondo a studiare l'expert brain, prima nei sommelier e poi negli chef.



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 World Chef (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 World Chef (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 | e-mail: fic@ficpromotion.it

UNIONE REGIONALE CUOCHI LUCANI

I cuochi lucani e la festa di "Avvenire" a Matera

Chiusura all'insegna del gusto e delle tipicità locali per la festa organizzata da **Avvenire**, il quotidiano della Conferenza Episcopale Italiana, nella città dei Sassi. Lo scorso 30 giugno, nella suggestiva location della terrazza de "Le Monacelle" di Matera, gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Lucani** ed i loro piatti d'autore sono stati i protagonisti di una cena evento promossa dal **Dipartimento Politiche Agricole e Forestali della Regione Basilicata**. I cuochi **Rocco Pozzulo**, presidente della Federazione Italiana Cuochi, **Rocco Giubileo**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lucani, **Francesco Fiore**, presidente dell'Associazione Cuochi Materana, **Giuseppe Casale**, responsabile del Dipartimento Istituzionale della Federazione Italiana Cuochi, **Vito Amato** e **Antonio Farella**, hanno proposto piatti a base di prodotti esclusivamente locali. I commensali hanno così gustato, per cominciare, un antipasto a base di lonzino marinato all'Aglianico del Vulture con *misticanza di campo*, *melanzana rossa di Rotonda*, *sfoglie di susine e cacio-*

cavallo podolico. La cena è poi proseguita con un *risotto con seppia lucana e crema di piselli*, *dei cavatelli al ragù bianco di manzo podolico e pomodorini datterini al sentore di origano*, un *filettino di suino con cuore dolce alla mela della Val d'Agri con contorni di patate sfrascinate con peperoni cruschi di Senise Igp e bietoline spadellate*, il tutto accompagnato dall'immancabile *pane di Matera*. Ha concluso la cena un rotolino di ricotta dolce in crosta di mandorle con bouquet di frutta del metapontino. A gustare i piatti dei cuochi lucani c'erano, tra gli altri ospiti, il direttore di *Avvenire*, **Marco Tarquinio**, il redattore **Vito Salinaro**, l'assessore regionale alle Politiche agricole, **Luca Braia**, il direttore del Dipartimento Politiche agricole e forestali della Regione Basilicata, **Giovanni Oliva**, l'arcivescovo della Città dei Sassi, **monsignor Giuseppe Caiazzo**, il **cardinale Lorenzo Baldisseri**, segretario generale del Sinodo dei Vescovi, il **vescovo di Albano Marcello Semeraro** e **padre Mauro Gambetti**, custode del Sacro Convento di Assisi.



Alessandro Boccia

UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

Lavorazione artistica con le sculture di ghiaccio

La promozione della figura del cuoco è e rimane l'obiettivo principale dell'attività **dell'Unione Regionale Cuochi Calabria**, che intende migliorare la preparazione culturale e professionale dei propri associati. Tra gli incontri da ricordare, prima di intraprendere il cammino del nuovo anno accademico e lavorativo, certamente c'è il corso che ha avuto per tema la **Lavorazione artistica di sculture in ghiaccio** con il **Maestro Chef Fabio Momolo**, che ha sviluppato un percorso legato alle conoscenze basilari e alle tecniche di lavorazione dei blocchi di ghiaccio. Momolo ha spiegato quali sono le tecniche da utilizzare per rendere il ghiaccio lucido e trasparente, offrendo l'illusione ottica di uno Swarovski. Dalle tecniche di base si è passati poi a quelle che sono le attività più attese ovvero "mettere le mani in pasta". Lo Chef Fabio ha così iniziato la lavorazione dei pezzi utilizzando strumenti che apparentemente nulla hanno a che fare con la cucina, per-



ché strumenti meccanici e strumenti utili alla realizzazione delle sculture. L'evento è stato possibile realizzarlo grazie all'impegno **dell'Associazione Cuochi Vibonesi** con in testa il **Presidente Antonio Ramondino** ed il **Segretario Costantino Loiacono**. Grazie anche al supporto dello sponsor, con il collega e amico Domenico Deodato, socio Fic. Come sempre molto attenta si è dimostrata la platea che ha seguito costantemente, passo dopo passo, tutte le fasi di realizzazione dei vari pezzi, pronti ad "annotare" i numerosi particolari scaturiti dalla lavorazione. Confronto e curiosità dei partecipanti sono serviti a sottoporre domande al Maestro, segno e desiderio di migliorarsi e proporsi anche in ambito artistico culinario, pronti ad utilizzare le tecniche apprese nella ristorazione di tutti i giorni e per rispondere sempre al meglio ad una clientela sempre più competente ed attenta al particolare.

Francesco Corapi
Antonio Macri

ASSOCIAZIONE CUOCHI MODENA

Dai corsi di formazione al volontariato: l'intensa attività dei Cuochi Modenesi

L'Associazione Cuochi Modena è pronta ad affrontare il nuovo anno accademico sempre con la stessa grinta e passione e forte dell'esperienza accumulata in questi anni. In particolare, prima dell'estate ha chiuso un ciclo di incontri e corsi di formazione e aggiornamento professionale a cui hanno partecipato numerosi colleghi. Da ricordare, certamente, il corso con visita guidata alle **riseria Ferron** di Isola della Scala in provincia di Verona. È stata un'occasione per la formazione ma anche per la convivialità, infatti dopo avere visitato le risaie allagate con spiegazione dei metodi biologici di semina, coltivazione e mietitura, si è passati alla visita dell'azienda, dove le berrette bianche sono state accolte dal patron Gabriele Ferron, che ha illustrato le varie fasi di mondatura e i possibili danni che può subire, per poi affrontare direttamente una vera e propria "lezione" sul variegato e affascinante mondo del riso. Per l'occasione, sono state degustate 12 preparazioni a base di riso, una più sorprendente dell'altra per sapore e consistenze, il tutto per oltre 20 commensali, partecipanti all'incontro. La giornata si è conclusa con la visita al parco circostante, dove vengono allevati anche animali da cortile. L'altro corso che ha introdotto i Cuochi Modena all'intenso periodo estivo si è svolto presso le cucine dimostrative dell'Angelo Po a Carpi, dove lo **chef Sauro Ricci**, del ristorante Joia dello chef Leeman, Milano, ha proposto una lezione con tre "cavalli di battaglia" del ristorante, totalmente vegani: primo, secondo e dessert.



L'interesse crescente verso questo comparto della cucina si fa sempre più intenso presso le aziende ristorative e da qui l'esigenza di rivolgersi ad uno dei migliori professionisti del settore. Il successo è stato assicurato dalla sorprendente degustazione che è seguita e all'entusiasmo dei partecipanti. Terzo, ma non certo ultimo in ordine di importanza, come promesso allo **chef Massimo Bottura** in occasione della consegna della tessera della

Federazione Italiana Cuochi e tessera n.1 dell'Associazione Cuochi Modena da parte del presidente nazionale F.I.C., **Rocco Pozzulo**, e del presidente di Modena, **Gabriella Costi**, è iniziato l'impegno per il refettorio rivolto ai più bisognosi. Infatti due lunedì consecutivi hanno visto al lavoro per preparare un pasto degno di nota gli **chef Giancarlo Querzè, Roberto Macchioni, Matilde Monfredini, Gianfranco Capitani e Gabriella Costi**. Con i prodotti in eccedenza del mercato Albinelli di Modena sono stati preparati piatti golosi quali un magnifico **risotto alle zucchini e taleggio, involtini di pollo con scarola brasata e olive, mousse con pesche, pasta gratinata al sugo di salsiccia, spezzatino di manzo con caponata di verdure e torta di mele accompagnata con frullato di banane e frutta mista**. Il tutto è stato condito dall'entusiasmo dei volontari, che hanno servito a tavola, e dagli stessi ospiti che hanno ringraziato i volontari con un affettuoso e caloroso applauso spontaneo. Un'esperienza interessante, da consigliare a tutti!

Gabriella Costi

UNIONE REGIONALE CUOCHI LAZIO

Il “Buon Pescato Locale” con i Cuochi di Civitavecchia

Il 1° agosto si è tenuta, presso la Repubblica dei Ragazzi, la **6ª edizione della Festa del Cuoco di Civitavecchia**. La manifestazione, fortemente voluta dal compianto **Chef Lucio Cappannari**, è stata portata avanti dalla **Presidente Carla Di Michele**, grazie al supporto dei tanti **Cuochi F.I.C.** Delegazione di Civitavecchia. Un evento che ha registrato un grande successo di pubblico e il cui tema è stato il “Buon Pescato Locale”, esaltato dalle varie ricette presentate al fine di diffondere una buona educazione alimentare. Oltre al pesce è stato possibile degustare piatti vegetariani, di carne, la pizza e tanti dolci, accompagnati da buona musica dal vivo. Numerosa anche la

partecipazione dei bambini al laboratorio “Mani in Pasta”, durante il quale i piccoli partecipanti hanno potuto cimentarsi con pizzette e biscotti fatti da loro. La Festa, organizzata con l'obiettivo di raccogliere fondi per la **Repubblica dei Ragazzi** di Civitavecchia, ha avuto il patrocinio del Comune di Civitavecchia e della Fondazione Angelo e Mafalda Molinari. In prima linea il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio, **Alessandro Circiello**, il segretario dell'Associazione Cuochi di Roma, **Pietro Cervoni**, e tanti altri colleghi dell'Associazione della Capitale.

L'Ufficio Stampa Cuochi Lazio



ASSOCIAZIONE CUOCHI PROVINCIA GRANDA

Una storia di solidarietà tutta italiana!

Quante storie di solidarietà sono venute fuori dalla tragedia del terremoto in Centro Italia! Quale grande cuore ha il nostro Paese, soprattutto in momenti di difficoltà e di pericolo come il terribile sisma di qualche mese fa! E quanti Cuochi F.I.C. sono stati silenziosi protagonisti di questa solidarietà tutta italiana! Questa che vi raccontiamo è un'altra storia a lieto fine.

Ad ottobre del 2016 Giovanni Bottero, ristoratore di **Limone Piemonte**, nota località turistica

delle Alpi Marittime in provincia di Cuneo, considerata la sospensione della propria attività per motivi di salute, pensa di offrire in comodato gratuito l'uso dei propri locali a chi, terremotato, avrà la volontà di avviare l'attività di ristorazione e ripartire nonostante tutto, sebbene a 800 km di distanza da casa e dai propri affetti.

Grazie alla rapidità e alla capillare diffusione di informazioni attraverso i social network, una giovane coppia di ristoratori di Torrita di Amatrice, con due figlie piccole, intercetta la notizia e decide di approfondire la questione. La coppia, Enrico Neroni e Veronica Leone, purtroppo si è vista distrutta la casa



e il ristorante "Barcollo" che gestiva, completamente crollati a seguito delle terribili scosse della scorsa estate. Dopo una prima visita al locale di Limone, situato in una conca immersa nel verde d'estate e nella neve d'inverno, i due giovani decidono di accettare la sfida. L'attività prende il via il 30 marzo 2017. Il Comune di Limone Piemonte ha collaborato attivamente per l'inserimento della nuova famiglia nella comunità, le bimbe si sono integrate nella scuola materna e le pratiche per l'attività sono

state espletate con la massima celerità. La Confcommercio Cuneo si è resa disponibile nell'accompagnare l'impresa in tutte le formalità normative necessarie azzerando i costi e **l'Associazione Cuochi Provincia Granda** ha conferito ai titolari la tessera di Soci Onorari.

Ora abbiamo nuovi amici e soci nella grande famiglia delle Berrette Bianche. Un piccolo, ma sincero gesto di solidarietà per augurare a Veronica e ad Enrico un proficuo lavoro che non cancellerà quei terribili momenti, ma forse strapperà loro un sorriso di speranza per il futuro.

Loris Macario

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ETNEI

Calici di Stelle 2017 con i Cuochi Etnei

L'evento di Zafferana Etnea: registrate migliaia di presenze



Per il secondo anno consecutivo l'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei** è intervenuta alla manifestazione **Calici di Stelle 2017**, evento nazionale che coinvolge centinaia di cantine e di Comuni in tutta Italia e che a **Zafferana Etnea** ha visto la partecipazione di migliaia di visitatori. Un sorso di ottimo vino sotto le stelle di San Lorenzo, l'aria fresca di montagna e via con le degustazioni gastronomiche dei Cuochi Etnei, guidati dal presidente **Seby Sorbello** e che hanno conquistato gli ospiti. Le berrette bianche hanno preparato il piatto **Raviolini alla borragine con fonduta di ragusano Dop e tartufo dell'Etna**. Una vera prelibatezza, che ha visto impegnati per tutta la durata dell'evento gli Chef etnei. Una squadra numerosa e con presenze d'eccezione, a cominciare dal **presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Pozzulo**, già in Sicilia da qualche giorno per seguire gli eventi dei Cuochi Etnei.

Con Rocco Pozzulo e Seby Sorbello sono intervenuti **Nico Scalora, Carlo Coronati, Giovanni Speciale, Seby Sommaro, Carmelo Pulvirenti, Elvis Durkaj**. Sempre come Cuochi Etnei ed in rappresentanza del laboratorio gastronomico **Blu Lab Academy**, sono intervenuti **Alfio Visalli e Greyc Grasso**, che hanno realizzato il piatto **Mozzarella con limone e menta e una pioggia di bottarga**, mentre una terza postazione proponeva in degustazione **i formaggi dell'azienda Zappalà**, di Zafferana Etnea e che da anni collabora con i Cuochi Etnei nella fornitura e promozione di materie prime d'eccellenza. Così la splendida cornice del terrazzo della palazzina liberty della villa comunale di Zafferana la sera del 9 agosto si è trasformata in un'isola di gusto, dove è stato possibile seguire un vero percorso sensoriale di sapori e di profumi di Sicilia.

Antonio Iacona

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ETNEI

“Un Mare di Bontà 2017”: i Cuochi Etnei tra i protagonisti in partnership all’evento



71

Non poteva certo mancare una rappresentanza dell'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei** alla **7ª edizione** di “**Un Mare di Bontà**”, l’evento gastronomico organizzato ogni estate dal Centro Surgelati di Acireale, a scopi di beneficenza nel borgo marinaro di Santa Tecla, sulla costa jonica acese, tra gli angoli più belli del mare etneo e che anche quest’anno ha attirato migliaia di visitatori. L’appuntamento si è svolto domenica 6 agosto,

quando la via principale della frazione è stata chiusa al traffico ed aperta al gusto, con le numerose degustazioni in programma. Tra i protagonisti, appunto, anche i Cuochi Etnei, con il loro presidente, lo Chef **Seby Sorbello**, che ha guidato lo stand “**Navighiamo tra le Isole**”, dove è stato realizzato il piatto **Fregola sarda con ricciola, limone, quenelle di pomodori e capperi, passatina di carota allo zenzero e polvere di sedano**. Un vero e proprio percorso

sensoriale emozionante tra sapori, aromi e colori del nostro mare. Nello stand dei Cuochi Etnei, una presenza d'eccezione: il **presidente nazionale** della **Federazione Italiana Cuochi**, **Rocco Pozzulo**, che quando può è presente con entusiasmo agli appuntamenti siciliani e che per tutta la durata dell'evento è stato in prima linea con i propri amici e colleghi a cucinare. Con il presidente Pozzulo e il presidente Sorbello sono intervenuti i cuochi **Santino Tripoli**, **Meli Del Popolo**, **Nico Scalora**, **Giovanni Speciale** ed **Elio Micalizzi**. Tra i più attivi iscritti ai Cuochi Etnei è naturalmente da annoverare lo Chef del Centro Surgelati, **Alfio Visalli**, ogni anno in prima linea nell'organizzazione dell'evento e che ha guidato lo stand della **Maccheroneria**, con gli chef **Williams**

Cioffi, **Carmelo Spoto**, **Seby Sommario**, **Nino Testa**, che hanno preparato **maccheroni con pesce spada, ricciola, pomodoro, melanzane, finocchietto, uvetta e cipolla**, e lo stand della **Impepata di Cozze**, con lo stesso Visalli e con il cuoco **Rosario Damasco**. Lo stand dei Maestri Pasticceri di **Con.Pa.It.**, infine, col presidente **Peppe Leotta**, ha realizzato tre dessert: **cannolo gelato**, **dessert a bicchiere** ed una **torta gigante a forma di Sicilia**. I numeri del 2017 parlano di un successo, con 2000 preparazioni di piatti e duemila euro raccolti e donati in beneficenza alla Parrocchia di Santa Tecla guidata da Don Alfredo D'Anna, per sostenere il progetto scuole in Guinea Bissau.

Antonio Iacona

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	41
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	48
Barilla			www.barillafoodservice.it	80
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	77
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	38
Fiorucci		06 91131	www.fioruccifood.it	53
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2 - 3 - 4
Italmill		030 7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com	21
Medagliani	Eugenio Medagliani	02 45485571	www.medagliani.com	35
Metro Italia			www.metro.it	44
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547 377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	11
Promo		02 4392847-25 - info@pro-mo.it	www.pro-mo.it	23
Sanelli	Roberto Oberti	0341 361368	www.sanelli.com	74
Sirman	Laura Bernardello	049 9698666 info@sirman.com	www.sirman.com	62
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	www.staff-ice.com	25
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	28
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.it	56
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	7
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	58
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	27
Zorzi		alice.ci@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it	32



72

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCERI PALERMO

Lo Chef Mario Puccio ambasciatore della cucina italiana a Montreal



Lo scorso 6 luglio si è svolto a **Montreal** in Canada uno degli avvenimenti più attesi ovvero il **Torneo di Golf Alepin&Gauthier**. Quest'anno si è tenuto presso

il campo di golf Hills'Dale nella località Mirabelle. La presenza dello **chef Mario Puccio** come ospite d'onore lo ha reso ancora più esclusivo. È giunto alla 32^a edizione ma sempre organizzato, dall'ufficio di avvocati molto conosciuti in Canada, con la stessa passione di sempre. Il Torneo comincia la mattina e vede affrontarsi le squadre in maniera agguerrita per guadagnarsi il trofeo tanto ambito. Al culmine della competizione una cena di gala e la premiazione, quest'anno resa più interessante perché realizzata appunto dallo chef Mario Puccio della **Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo** con un menù elaborato mettendo in primo piano esclusivamente materie prime italiane molto apprezzate in Canada. A farla da protagonista nei piatti: l'olio extravergine d'oliva, il parmigiano reggiano, la pasta, le mandorle di

Avola ed il pistacchio di Bronte, per concludersi poi con l'immane cannolo siciliano realizzato con ricotta prodotta in Canada. Prima della cena un cooking show realizzato davanti ad una platea di oltre 300 ospiti dallo chef con la divisa degli ultimi Campionati Italiani della **Federazione Italiana Cuochi**, con cui il **Culinary Team Palermo** si è aggiudicato il titolo di team campione italiano. "Un onore per me essere ambasciatore della cucina italiana qui a Montreal, – ha detto con emozione Mario Puccio – un posto così lontano dall'Italia ma dove ho trovato dei prodotti di qualità per poter fare una cucina di livello. Spesso, infatti, si trovano nel mondo ristoranti che si spacciano per italiani ma che poi di tale non hanno nulla, tema che secondo me dovrebbe essere posto all'attenzione delle istituzioni a difesa del nostro patrimonio nazionale quale è la cucina".





Per i cuochi di oggi e per quelli di domani

Forma e funzione nel design della coltelleria professionale.

La linea Premana Professional è stata realizzata analizzando e risolvendo i problemi che si presentano al professionista più attento che usa quotidianamente questi strumenti di lavoro.

Realizzando la linea "Premana Professional" abbiamo sviluppato il concetto di sicurezza, migliorando affidabilità e igiene in maniera decisiva.



COLTELLERIE SANELLI

Premana - Lecco - Italia

Tel. 0341361368

www.sanelli.com



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI - ASSOCIAZIONE CUOCHI FIORENTINI

Le celebrazioni di San Lorenzo. A Firenze grande festa popolare

La grande festa estiva di Firenze si è svolta il 10 agosto con la celebrazione di San Lorenzo, che ha visto il noto quartiere fiorentino animato da numerose iniziative. San Lorenzo rappresenta, infatti, da sempre uno dei giorni più significativi dell'estate e per Firenze e, come da tradizione, si festeggia il co-patrono della città, che non è solo sinonimo di stelle cadenti, ma anche di pasta. Infatti **San Lorenzo è il patrono dei pastai**,

da tempo immemore legati alla storia del capoluogo toscano ed ovviamente al quartiere omonimo. Anche quest'anno quindi, grazie all'organizzazione del Consiglio di Quartiere 1, al Centro commerciale naturale San Lorenzo, agli esercenti della zona e ai commercianti del Mercato centrale, il 10 agosto è stato un giorno di festa per tutti i fiorentini, con eventi culminati con la tradizionale cena in Piazza San Lorenzo, durante la quale sono state distribuite oltre tremila porzioni di pasta e cocomero a tutti i partecipanti. **L'Associazione Cuochi Fiorentini e l'Unione Regionale Cuochi Toscani** hanno voluto dare il proprio contributo a questo evento. Gli aderenti alla Federazione Italiana Cuochi hanno cucinato la pasta dello storico Pastificio Artigiano Fabbri, mentre il consorzio del Mercato centrale ha regalato cinque quintali



di cocomero, la Confesercenti e la Confcommercio, le Botteghe storiche di San Lorenzo, la Mukki Latte hanno proposto panna e yogurt. L'Associazione Cuochi di Firenze era rappresentata dagli **chef Maurizio Betti, Maria Campagna e Vincenzo Pizzolo**. Due presenze di rilievo per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani sono state quelle del Presidente Regionale dei Cuochi Toscani, **Roberto Lodovichi**, ed il Referente Regionale del **Dipartimen-**

to Solidarietà Emergenze F.I.C., Gian Carlo Clicerì, sempre presente in occasioni benefiche e solidali. La festa in onore di San Lorenzo ha avuto inizio nella Basilica con le celebrazioni delle Sante Messe, passando nel pomeriggio per i Secondi Vespri e venerazione della reliquia di San Lorenzo e per concludersi, a seguito della Messa solenne, con il Concerto bandistico e l'inizio della festa in piazza con distribuzione gratuita di penne al ragù, cocomero, panna e yogurt. Entusiasmo e compiacimento nel Presidente FIPE - Confcommercio Imprese per la Toscana, Aldo Cursano. Un grazie particolare, infine, al sindaco Dario Nardella, presente ed operativo durante la serata nella distribuzione di pasta e cocomero, ed alla Giunta Comunale.

Grazia Frappi

ASSOCIAZIONE CUOCHI FIORENTINI

Massimiliano Catizzone presidente dell'Associazione Cuochi Fiorentini

Tradizione e innovazione, crescita e condivisione: queste le parole chiave su cui ha basato il suo progetto per l'Associazione Cuochi Fiorentini **Massimiliano Catizzone**; una proposta dinamica e giovane che lo ha portato ad essere eletto **Presidente dell'Associazione**. "Il mio obiettivo è riportare l'Associazione al servizio degli associati – dice Catizzone – aggiungendo un pizzico di **tecnologia, comunicazione e trasparenza**, ad esempio rendendo le riunioni di Consiglio davvero aperte a tutti". Calabrese di nascita, Catizzone ha iniziato prestissimo a girare l'Italia e il mondo per seguire la cucina, che l'ha portato in Toscana, dove attualmente dirige la cucina della Villa La Palagina. Un lavoro, quello dello chef, certo, ma anche una passione che lo ha portato a ricoprire il ruolo di **Team Manager dell'Equipe di Alta Cucina Toscana**, la squadra dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, che lo scorso aprile ha trionfato ai **Campionati della Cucina Italiana**, portando a casa il **primo posto nella categoria "cucina calda a squadre"**. E allora come si coniugano questi due importanti ruoli? "Credo siano due cose nettamente distinte, ma come presidente il mio ruolo sarà anche quello di **reclutare nuovi ragazzi, da sottoporre alle selezioni dell'Equipe**." Qualificare l'Associazione Cuochi Fiorentini partendo proprio dai giovani, dalle scuole, dagli Istituti e, allo stesso tempo, tesserare sempre più professionisti. **Attenzione al territorio**, dunque, ma



anche agli scenari regionali e nazionali: "Lavorare in **sinergia con URCT e Federazione Italiana Cuochi** sarà indispensabile, – dice Catizzone – è il primo passo per rendere veramente Firenze il punto di riferimento della Toscana, una delle quattro città più importanti d'Italia (insieme a Milano, Roma e Napoli)... e non solo per quanto riguarda la cucina!" In bocca al lupo

quindi al neo-presidente e alla sua squadra, perché "proprio come uno chef, che in cucina ha bisogno di poter contare su una **brigata forte e coesa** per soddisfare i clienti in sala, così **un Presidente deve avere alle sue spalle una squadra altrettanto forte e coesa**, determinata nel portare avanti le idee e i progetti di tutti – dice Catizzone – per poter raggiungere gli obiettivi di crescita, tanto dell'Associazione quando dei suoi associati".

Presidente Vicario: Saverio Carmagnini

Vice Presidente e delegato URCT: Fabio Bianconi

Vice Presidente: Iuri Dini

Vice Presidente: Maria Campagna

Segretaria: Caterina Bonechi

Tesoriere: Gianni Campagna

Resp. Corsi professionali: Mori Guido

Consiglieri: Simone Cucchi, Antonio Petrucci, Francesco Boccieri, Maurizio Betti e Susanna Arcangioli

Valentina Cerofolini

CUOR
DI PELATO

CUOR
DI POMODORO

LA
POLPADORO

LINEA PIZZA ALTA CUCINA. INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.

*Per una pizza davvero speciale serve un pomodoro d'eccezione.
La Linea Pizza di Cirio Alta Cucina ne offre ben tre.
Scegli tra l'innovativa cremosità di Cuor di Pelato,
l'intensa salsatura di Cuor di Pomodoro
e la fresca polposità di Polpadoro per dare alla pizza
il tuo tocco da Maestro.*



CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

All'Università dei Sapori di Perugia corso di formazione con Fabio Toso



È stata l'Università dei Sapori di Perugia ad ospitare lo scorso 4 luglio il Corso di Alta Formazione che l'Unione Regionale Cuochi Umbri ha organizzato sul tema della panificazione. Docente d'eccezione, lo Chef Fabio Toso, che è intervenuto su questo importante e attuale tema, che completa la figura del cuoco e la sua preparazione professionale. Il corso era rivolto a tutti gli associati dell'URCU e per loro era gratuito. Un appuntamento che rientra nel calendario degli incontri organizzati dalla Delegazione F.I.C. Umbria e che vedrà il prossimo appuntamento a novembre.

Segreteria Cuochi Umbri

78

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

"Leverogne en Musique": enogastronomia e cultura a confronto

Si è tenuto lo scorso 8 luglio ad Arvier (AO) l'appuntamento con "Leverogne en Musique", manifestazione che unisce musica, arte, divertimento, cultura e gastronomia giunta alla 9ª edizione. L'evento è stato realizzato in collaborazione con il Comune, la Biblioteca, la Pro loco e la Cooperativa Co-Enfer. L'appuntamento annuale è finalizzato alla promozione e valorizzazione del borgo medievale di Leverogne che, come nelle



precedenti edizioni, è stato raccontato in un'escursione lungo le vie del borgo dal punto di vista storico ed architettonico. La novità di quest'anno è stata rappresentata dal coinvolgimento degli chef della nostra Associazione, che con l'allestimento di due punti gastronomici hanno deliziato il palato dei visitatori. Sotto l'attenta supervisione del responsabile eventi **Franco**

Rotella, gli chef **Marco Toscano**, **Davide Ghisio** e **Sabina Longis** hanno preparato e servito agli ospiti un menù a base di prodotti del territorio, con le preparazioni riviste in ottica Street Food. L'evento ha riscosso un notevole successo, con molteplici e positivi commenti da parte dei partecipanti..

Gianluca Masullo

UNIONE REGIONALE CUOCHI VAL D'AOSTA

Al via la 4^a edizione del concorso artistico in onore dello "Chef Fabrizio Faccio"

Si terrà il prossimo **15 ottobre 2017** la **4^a edizione del Concorso Artistico** intitolato allo **chef Fabrizio Faccio**, tragicamente scomparso nell'ottobre 2013. L'evento avrà luogo ad **Aosta**, precisamente a Pollein nel piazzale autoporto, all'interno della manifestazione dedicata ai ristoratori italiani, francesi e svizzeri denominata **"INFOOD 2017"**, organizzata dall'azienda Ristor Foods, partner ufficiale dell'iniziativa e dell'Associazione Cuochi Valdostana. L'evento è patrocinato dalla **Federazione Italiana Cuochi** ed è destinato ai



professionisti di settore che desiderano rendere omaggio ad un caro collega. I premi saranno composti da due categorie (popolare e tecnico) e i primi classificati vinceranno rispettivamente € 300,00 € 500,00. È prevista una quota d'iscrizione, con una scontistica dedicata ai tesserati F.I.C. Sono previsti ulteriori premi. I posti sono limitati e alla fase finale potranno accedere soltanto pochi fortunati. Per ulteriori informazioni, visitare il sito www.unionequochivda.com nella sezione eventi/concorso F. Faccio. Si allegano il manifesto e il bando di concorso.

Gianluca Masullo

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 |