

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



N. 338

Novembre-Dicembre 2017

29° CONGRESSO NAZIONALE

La nuova èra della Federazione





La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it



di **Rocco Cristiano Pozzulo**
Presidente Nazionale F.I.C.

Una Federazione in buona salute *che tutela i propri associati*

La Federazione Italiana Cuochi sta vivendo certamente un momento molto intenso e dinamico della propria storia e queste giornate, cariche di entusiasmo e di lavoro, appena trascorse a Napoli in occasione del 29° Congresso Nazionale lo hanno dimostrato. L'accoglienza da parte del Salone Gustus, all'interno della storica Mostra d'Oltremare, è stata l'ulteriore segnale che il dialogo e la collaborazione con altri enti e istituzioni è la strada da perseguire, per aprire ancora di più al mondo esterno la nostra Grande Famiglia. Un dialogo che abbiamo proposto innanzitutto ai colleghi stessi che condividono la professione del Cuoco. I tanti nomi prestigiosi della cucina italiana, i professionisti FIC e gli chef stellati che hanno aderito al Congresso alternandosi sul palco dei cooking show, intrattenendosi con i nostri associati, dando consigli ai giovani allievi delle scuole, ci hanno riempito di orgoglio, confermando quanto già sappiamo: che l'amicizia e il lavoro di squadra danno ottimi risultati.

In questo nuovo numero della rivista troverete solo una sintesi delle tantissime iniziative e attività che la Federazione sta svolgendo su tutto il territorio nazionale e all'estero, con le sue dinamiche Delegazioni. Un calendario annuale ricco di programmi e appuntamenti, che solo con l'impegno di tutti, Dirigenza, Compartimenti, Dipartimenti, Unioni Regionali e Associazioni Provinciali, è possibile realizzare e portare avanti. Dalle selezioni italiane del Bocuse d'Or ad Alba nelle scorse settimane, in cui per la prima volta nella storia del prestigioso concorso culinario la Federazione è stata chiamata in Giuria con la presenza del sottoscritto, alla consegna dei tanto desiderati Collegium Cocorum alla Camera dei Deputati a Roma; dal Corporate Meeting, incontro con tutte le aziende partner della Federazione, all'evento Meet in Cucina. Per non parlare, poi, degli eventi in programma nel 2018, a partire dalla nuova edizione dei Campionati della Cucina Italiana, a febbraio alla Fiera di Rimini, che apriranno le porte ad un altro anno davvero molto intenso.

Insomma, abbiamo ritrovato a Napoli una Federazione che gode di ottima salute, ma che ancora ha tanto lavoro da fare. Ci riferiamo, in particolare, alle battaglie che FIC sta portando avanti per la tutela dei suoi 16 mila associati. Quando, infatti, parliamo di maggiore visibilità per la Federazione, ci riferiamo proprio a questo: al peso che FIC sta iniziando ad avere nei tavoli di confronto con altre associazioni, nel dialogo con le istituzioni, con le espressioni governative del nostro Paese, con i vari Ministeri di competenza, il tutto al fine di rendere la nostra professione sempre più sicura e, se possibile, meno usurante. Quando parliamo di malattie professionali, sia ben chiaro che il nostro obiettivo non è solo quello di individuarle, ma anche di prevenirle. Il coinvolgimento nelle nostre attività (anche di comunicazione, attraverso la nostra rivista) di specifiche figure professionali, come medici e ricercatori, ha proprio questa finalità: indicare quali pericoli maggiormente si annidano nel nostro mestiere e fare di tutto per prevenirli o, comunque, per alleviarne le conseguenze. Per questo, desideriamo ringraziare quanti assieme a noi si stanno spendendo per portare avanti queste iniziative, che consideriamo innanzitutto di civiltà, per un lavoro antico e fondamentale, come quello del Cuoco, che tutti noi siamo orgogliosi di svolgere, nonostante le apparenze facciano pensare che sia solo successo e fama. Esercitare questa professione, invece, significa spendersi con impegno, studio, costanza, sacrificio, abnegazione. Ciò che sta a cuore alla nostra Federazione è proprio la figura del Cuoco nella sua totalità: dal grande nome dell'alta ristorazione al Cuoco di una mensa aziendale o di un ospedale. Ecco perché, infine, la maggior parte dei nostri sforzi sono indirizzati all'Alta Formazione, con particolare riguardo alle giovani generazioni, con un impegno concreto che parte dalla collaborazione con gli Istituti Alberghieri, con il supporto di dirigenti scolastici e docenti sensibili e attenti a tutti gli aspetti didattici del variegato mondo della cucina. Questo è ciò che noi chiamiamo "futuro"! 

Chi
cucina
Italiano
veste
Isacco



www.isacco.it



La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it



48 La pasta come il vino: abbinamento perfetto

**La Rivista IL CUOCO, con la Presidenza e la Dirigenza
della FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI,
augura ai propri associati un sereno Natale e un felice
e operoso Anno Nuovo!!!
16.000 volte auguri a tutti Voi e alle Vostre
famiglie dalla GRANDE FAMIGLIA FIC**





42



46

numero



48

- 50 **La pasticceria**
Buon Natale! Diciamolo con un dolce...
- 54 **Ateneo della cucina italiana**
Corso dell'Ateneo dai "cugini" d'Oltralpe
- 56 **"A m'arcord arcaici"**
L'umile latta e il ferro stagnato
- 57 **Pizza Unesco**
Contest Internazionale #pizza Unesco:
il vincitore è Giuseppe Vitiello
- 58 **Mercato ittico**
C'è polpo e polpo: riconoscere quello vero
- 62 **Dipartimento lavoro**
Riabilitare cucinando: è possibile
con un nuovo protocollo
- 64 **Dipartimento professionale**
"Cuisson sur coffre ou sur os"
- 66 **Didàsko - scuola e formazione**
Giovani e formazione: obiettivo lavoro!
- 67 **Il Premio Professionista dell'Anno al cuoco FIC**
Giovanni Guadagno
- 68 **Cibo e vino per la mente**
Atmosfera Zero: il libro dello Chef Danilo Angè
- 72 **Assemblea Nazionale DSE**
L'impegno DSE di Trentino e Friuli Venezia Giulia
- 66 **Fic in Italia**
Campania, Lombardia, Puglia, Toscana,
Trentino Alto-Adige, Veneto



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 Ragunì, Alessandra Baruzzi, Simone Loi

INCARICHI - Alessandro Circiello, Giacomo Giancaspro

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

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

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

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

7



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

Cuoco... C6! La nuova èra della Federazione



di **Antonio Iacona**

L'APPUNTAMENTO DI NAPOLI CONFERMA QUANTO SEMINATO
A FIRENZE NEL 2015 CON IL CUOCO 3.0. FIC CRESCE COME GRANDE
FAMIGLIA E ANNUNCIA GIÀ IL CONGRESSO 2019: SARÀ IN SICILIA



Che una nuova èra fosse iniziata per gli chef della **Federazione Italiana Cuochi** lo si era già capito con l'appuntamento del 2015 alla Stazione Leopolda di Firenze, sulla traccia del Cuoco 3.0. Oggi quell'èra è stata confermata e rafforzata dal **29° Congresso Nazionale** appena concluso (19-21 novembre) **alla Mostra d'Oltremare di Napoli**, dove l'evento FIC è stato allestito all'interno del **Salone Gustus – Expo dei sapori mediterranei** seguendo un tema altrettanto attuale e innovativo: **“Cuoco C6: Esserci, esprimersi, aver voce e orientare”**, dove C6 ha indicato: **Consapevolezza, Creatività, Competenza, Condivisione, Curiosità, Cuore**. I numeri dell'appunta-

mento partenopeo sono significativi: oltre 2000 ingressi di cuochi professionisti ed allievi, 21 ore di cooking show e conferenze con personaggi illustri della cucina italiana, 13 ore di attività ristorative tra buffet delle regioni, cena di gala, buffet conclusivo, 83 presenze sul palco centrale e più di 30 partecipanti alla sola inaugurazione tra partner e istituzioni, 18 responsabili dei reparti: segreteria, transfert, ospitalità, palco centrale, scenografie, regia audio e video, area partners, sala meeting, buffet delle regioni, gala dinner, buffet. Una macchina organizzativa precisa e impeccabile, che non ha mai smesso i veri connotati di una grande famiglia dove ciò che si fa lo si fa con passione

ed entusiasmo.

“È stato un grande momento di partecipazione e condivisione per migliaia di cuochi FIC ma anche per i tanti attori protagonisti dell’agroalimentare italiano che, da sempre o da recente, ci stanno vicini e percorrono con noi questo cammino di cambiamento della cucina Made in Italy – ha detto con soddisfazione il presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo** – e siamo certi che i nostri chef siano usciti arricchiti culturalmente e professionalmente da questo evento. Voglio ringraziare Napoli e i Cuochi Campani per l’accoglienza ed il supporto logistico. Il lavoro di squadra è sempre la mossa vincente”.

Napoli, una delle capitali del gusto della nostra Italia, non ha solo accolto la Federazione Italiana Cuochi, ma ha anche offerto lo spunto per approfondire argomenti gastronomici attuali, come la Pizza e la Dieta Mediterranea.

“FIC è un ente che unisce e riunisce tantissimi cuochi – ha aggiunto il presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello** – perché è una Federazione fatta di contenuti, di professionisti che hanno voglia di crescere insieme. Il percorso di un Cuoco FIC oggi è complesso ma anche completo. Desidero ringraziare tutte le nostre aziende partner che ci seguono e ci sostengono in tutti i nostri eventi, sia nazionali che regionali”.

E mentre arriva già l’annuncio del Congresso 2019, che si svolgerà in Sicilia, all’appuntamento partenopeo hanno concesso il patrocinio il **Mipaaf, The Extraordinary Italian Taste, Regione Campania, Comune di Napoli, PO – FEAMP Basilicata 2014 – 2020, Regione Basilicata** – Dipartimento Politiche agricole e forestali, oltre alla collaborazione del **Miur** e del **Ministero della Salute**. Tra le Associazioni intervenute: **AIS Campania, Amira Napoli, Scuola di Pizzaiolo, My Social Recipe, Assoittica, CNA**



IN COLLEGAMENTO CON LA VITA IN DIRETTA SU RAI UNO

Il Congresso FIC è entrato anche nelle case degli italiani, almeno di quelli che nella giornata di martedì 21 novembre stavano guardando la trasmissione La vita in diretta su Rai Uno. In collegamento direttamente dal

palco del Congresso, infatti, la conduttrice Federica De Denaro ha svelato ai telespettatori alcuni segreti sulla cucina, in particolare sul pesce, come viene interpretato al nord, al centro e al sud della nostra Italia, presentando i piatti di Seby Sorbello (sud), Alessandro Circiello (centro) e Carlo Bresciani (nord), tutti alti dirigenti FIC, preceduti dall’intervista al presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo.



Alimentare, tutti per sostenere la Federazione Italiana Cuochi, la più grande e legalmente riconosciuta associazione di berrette bianche italiane che dal 1968 rappresenta e tutela migliaia di cuochi sul territorio nazionale e all’estero, con oltre **16mila associati, Delegazioni Estere** presenti nei cinque Continenti e suddivisa in Dipartimenti e Compartimenti. Un ruolo da protagonista ha avuto certamente l’**Unione Regionale Cuochi della Campania**, guidata dal presidente **Luigi Vitiello**, con il vicepresidente FIC per l’**area Sud, Pietro Roberto Montone**, e il presidente dell’**Associazione Provinciale Cuochi Napoli, Ludovico D’Urso**. “È stato un grande successo – ha commentato Vitiello a nome di tutti i cuochi campani – che abbiamo voluto condividere con tutti i territori delle altre regioni e che ha contribuito a rilanciare l’immagine della nostra città e della regione tutta. L’accoglienza partenopea si è alleata con le ricchezze agroalimentari per offrire tre ►

9



Nelle foto sopra e a pag 8 i momenti salienti di apertura del 29° Congresso Nazionale FIC con dirigenti, autorità e aziende

giorni memorabili a tutti i partecipanti”.

Dopo l'inaugurazione ufficiale di domenica 19 novembre, alla quale sono intervenute numerose autorità, è stato per tre giorni un susseguirsi di eventi nell'evento, di appuntamenti presentati dai giornalisti Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini, con **Short & Long Conference**, interventi di giornalisti e opinion leader, **Fashion Tour**, con degustazioni tematiche alla scoperta delle denominazioni campane, incontri con aziende e produttori di eccellenze, **Wine Bar**, con le migliori etichette vitivinicole proposte da AIS Campania in abbinamento ai piatti realizzati dai Cuochi FIC, **Info Idee**, con aree tematiche dedicate al mondo del lavoro e delle malattie professionali, al futuro della ristorazione, alla cucina italiana all'estero, **Expo Aziende**, con le aziende

partner FIC, **Agorà dei Giovani**, con la formazione delle giovani generazioni, **Cooking Show**, con interventi di Chef Stellati, professionisti e della **Nazionale Italiana Cuochi**, appuntamenti con i **Prodotti ittici e le tipicità lucane per la ristorazione** con la Regione Basilicata, con particolare attenzione al pesce delle due coste: Metapontino e Maratea. Ed ancora, l'area di eccellenza della **Pizza**, il Gala Dinner a **Villa Regina**, e la cena conclusiva all'**Ipseo** di Napoli **"Ippolito Cavalcanti"**, con giovani allievi di cucina, sala e accoglienza. Un grande evento, insomma, a cui sono intervenuti non solo i Cuochi FIC ma anche tutti coloro che amano e apprezzano la Cucina Italiana e il valore culturale che rappresenta per il nostro Paese. 🇮🇹

Voci e immagini *dei protagonisti*

TANTI I COMMENTI, LE EMOZIONI, LE SENSAZIONI DI CHI È INTERVENUTO

AL CONGRESSO RACCOLTI DALLA RIVISTA "IL CUOCO"

Nelle tre giornate del Congresso FIC sono state oltre 80 le presenze sul palco, **per oltre 20 ore di cooking show, conferenze, incontri tematici e approfondimenti sull'agroalimentare di qualità**. Un programma con Chef Stellati, dirigenti FIC, componenti NIC, autorità istituzionali, titolari di aziende, esperti di alimentazione, nutrizionisti, giornalisti, opinion leader, sommelier. Tutte le categorie professionali legate al mondo della cucina hanno detto la loro rivolgendosi ad una platea attenta, composta di altrettanti professionisti, cuochi, allievi degli Istituti alberghieri e operatori

del settore. Certamente nel gruppo degli Chef Stellati c'era grande attesa per l'intervento del Maestro **Enrico Crippa**, tre Stelle Michelin con il ristorante Piazza Duomo di Alba. Incalzato dalle domande dei giornalisti **Massimo Di Cintio** e **Antonio Iacona**, presen-

ti con lui sul palco, Crippa ha entusiasmato per oltre un'ora i partecipanti, raccontando la sua esperienza da chef stellato, il suo progetto di orto a chilometro zero con prodotti genuini, raccontato con un video. "Un lavoro bellissimo quello del cuoco – ha detto Crippa – ma anche di grande sacrificio ed è giusto sapere a cosa si va incontro. Da qui il ruolo fondamentale degli Istituti alberghieri ed i loro stages formativi. Come chef e ristoratori, abbiamo bisogno di personale preparato e motivato. Nel 2005 abbiamo aperto il ristorante, nel 2007 abbiamo iniziato con il primo piccolo appezzamento di terra. Oggi abbiamo due ettari e mezzo con una grande serra, con 137 varietà tra erbe, fiori, foglie e insalate. In ogni regione si può e si dovrebbe lanciare questo progetto di genuinità, che per noi copre fino al 75% delle nostre esigenze di ristorazione". E poi, la grande conferma per FIC: "Penso sia – ha concluso Crippa – l'unica e la sola Federazione realmente concreta del mestiere che sia in Italia, con tantissimi iscritti e tantissimi ne avrà ancora. Abbiamo bisogno di questo gioco di squadra per il nostro agroalimentare, la nostra ristorazione, per i concorsi internazionali". Crippa, come altri prestigiosi colleghi dopo di lui,



I giornalisti Di Cintio e Iacona intervistano Enrico Crippa



In alto, i nuovi Ambasciatori della Cucina Italiana

ha ricevuto da FIC il riconoscimento di **Ambasciatore della Cucina Italiana**, consegnato dal presidente **Rocco Pozzulo**. Ed ecco i commenti degli altri protagonisti. On. **Giorgio Lainati**, vicepresidente commissione parlamentare di Vigilanza Rai: "Il mondo istituzionale ha acceso i riflettori sull'agroalimentare sfornando leggi importanti. FIC realizza con i cibi di qualità piatti straordinari" ha detto, portando i saluti del sottosegretario al Turismo, On. **Dorina Bianchi**. **Giuseppe Ruocco**, segretario generale Ministero della Salute: "È importante che si stabilizzi la nostra collaborazione con i cuochi, figure importanti nel tessuto sociale". **Nicoletta Gargiulo**, presidente AIS Campania: "Abbiamo aderito molto volentieri. Tanti vini campani stanno accompagnando i piatti di questi giorni. Una collaborazione rafforzata dall'intervento del presidente nazionale **Maietta**". **Francesca Marino**, amministratrice MySocialRecipe: "Siete la prima Federazione che ha creduto nel nostro progetto. Il vostro contributo è molto importante e il presidente Pozzulo sta rivoluzionando lo spirito stesso della Federazione". **Bruno Stippe**, presidente Delegazione FIC Brasile: "Siamo una trentina qui in Italia e la nostra Delegazione è felice di far parte della grande famiglia FIC. L'anno scorso abbiamo festeggiato i 10 anni della nostra fondazione. Per noi il Congresso è una festa e sono contento di fare un cooking show con tendenze culinarie brasiliane". **Pino Nacci**, presidente Delegazione FIC Belgio: "Portiamo i saluti dei soci di Olanda e Lussemburgo, oltre che del Belgio. Il Congresso FIC è magico. Lavoriamo molto con le istituzioni e gli alberghieri. Finalmente anche all'estero si presenta una cucina italiana d'eccellenza". **Gianluca D'Agostino**, chef stellato: "Un onore aprire i cooking show del Congresso. Ho fatto un piatto di linguine con vongole e friarielli, puntando su stagionalità e cucina di mare e orto". **Francesco Alfieri**, Delegato Agricoltura Regione Campania: "Con orgoglio abbiamo ospitato il Congresso. Quando si parla di cibo, la nostra regione è terra di riferimento, che però ha bisogno del lavoro dei cuochi". **Lorenzo Alessio**, responsabile Team Junior NIC: "Ho

GLI AMBASCIATORI DELLA CUCINA ITALIANA

Gli Chef Stellati **Enrico Crippa** e **Paolo Barrale** e lo storico macellaio toscano **Dario Cecchini** (nelle foto qui sopra): sono loro tre i nuovi **Ambasciatori della Cucina Italiana** nominati da FIC durante i tre giorni del Congresso di Napoli. Tre figure di eccellenza della tavola italiana che non hanno bisogno di presentazione. Crippa, vero punto di riferimento per tantissimi cuochi e per i giovani, nel cuore delle "sue" Langhe; Barrale, giunto alla Stella Michelin con la semplicità delle sue ricette e la chiarezza delle sue idee; Cecchini, custode della tradizione dei macellai italiani, nel cuore della Toscana, dove da oltre trecento anni la sua famiglia ha la macelleria più famosa della Penisola. La grande famiglia FIC si allarga con nomi di prestigio.

fatto un piatto con il baccalà islandese, di cui sono ambasciatore. Sono lieto di portare anche al Congresso la professionalità dei cuochi NIC". **Andrea Eminente**, importatore Baccalà Islandese: "È un prodotto che sta entrando molto nella gastronomia italiana, da ingrediente povero a prodotto di alta cucina, anche grazie ai cuochi FIC e che si presta alle rivisitazioni". **Valentina Tepedino**, esperta mercato ittico: "Abbiamo approfondito il modello di un'azienda statale della Groenlandia che funziona benissimo e che potrebbe essere importato come esempio in Italia. È importante in un settore dove sono tante purtroppo anche ►



I CORSI DI FORMAZIONE DEL DSE AL CONGRESSO

Chi si forma non si ferma: con questo motto all'interno del ricco calendario del Congresso FIC c'è stato spazio anche per la formazione dei

componenti del Dipartimento Solidarietà Emergenze e di tutti quei cuochi che vogliono rendersi utili in caso di emergenze. Sotto l'attento coordinamento del presidente nazionale DSE, **Roberto Rosati**, si sono svolti gli incontri di formazione, consapevoli che per potersi rendere utili agli altri bisogna prima formarsi e informarsi.





Qui sopra e nella foto in basso, alcuni momenti della tre giorni di Napoli, tra cooking show e conferenze

le frodi". **Alberto Lupini**, direttore Italia a Tavola: "Cerchiamo sempre di valutare scenari e tendenze. Oggi l'immagine del cuoco dev'essere focalizzata sul rapporto con la clientela, l'uso di Internet, l'aggiornamento costante, la presenza sui social, le nuove proposte e un menù in linea con la propria cucina. Coerenza, stile, rigore sono le nuove parole d'ordine". **Fabio Tacchella**, dirigente e responsabile FIC LAB: "Un immenso piacere fare queste dimostrazioni al Congresso. Ho voluto portare l'esperienza e la ricerca sul sottovuoto, conosciuta ma non approfondita forse al 100%. Ho lavorato con verdure, pesce e carne con risultati interessanti per i tanti colleghi presenti. Tutti argomenti che poi vanno ampliati nei singoli corsi FIC durante l'anno". **Alessandra Baruzzi**, responsabile nazionale Lady Chef: "Ho presentato il progetto Lady Chef. Studio, competenza, corsi di formazione: tanti gli argomenti trattati". **Domenico Maggi**, direttore continentale Sud Europa Worldchefs: "Quando sono nella mia Federazione mi sento a casa. Nel 1968 avevo 15 anni e ho visto la costituzione della Federazione. Lieto di vedere tanta partecipazione e tanto interesse da parte dei soci. Il Congresso è un momento di grande formazione. Siamo tra le Federazioni meglio organizzate al mondo". **Seby Sorbello**, presidente FIC Promotion: "Ho voluto che la protagonista del mio cooking show fosse la Federazione Italiana Cuochi, per ciò che riesce a darci e a trasmetterci come esperienza e crescita. Il mio intervento si è basato su Consapevolezza, Formazione, Condivisione, Squadra, Amicizia". **Paolo Barrale**, chef stellato: "Ho preso in prestito un'abitudine alimentare sbagliata cercando di farla diventare giusta. Il mare e la terra si incontrano: spesso con piatti opulenti. Anche la cucina stellata invece deve puntare alla semplicità. Questa professione significa impegnare tutta la propria vita, come un medico". **Gennaro Esposito**, chef stellato: "Ricordo la mia prima tessera, sono passati molti anni. Oggi la Federazione è rappresentata da ottimi professionisti. Un plauso ai Cuochi Campani, si spendono molto per i ragazzi e la loro formazione. È bello ritrovare

L'AGORÀ DEI GIOVANI

Un momento intenso del Congresso interamente dedicato ai giovani, alle loro speranze, alla loro formazione, ai loro sogni. È quanto la Federazione ha voluto si realizzasse all'interno delle giornate partenopee. Sul palco si sono alternati nomi eccellenti della cucina italiana mentre ad aprire i cooking show proprio dedicati alle giovani generazioni è stato il responsabile nazionale Compartimento Giovani, **Simone Loi**. Tra i partecipanti, presenti tra il pubblico, tanti allievi degli istituti alberghieri del territorio, pronti ad ascoltare e memorizzare le esperienze di chi, più grande di loro, lavora già nell'ambito della ristorazione, dei grandi alberghi, dell'accoglienza.

tanti amici, mi sento a casa". **Carmin Di Donna**, pastry chef: "Dolce tipicamente autunnale con castagne, cremoso alla nocciola, sorbetto ai cachi: ho voluto proporre questo ai tanti professionisti presenti qui al Congresso. Un dolce studiato per essere anche senza glutine". **Dario Cecchini**, macellaio ambasciatore della carne italiana nel mondo: "Ho cercato di portare il sapere della mia famiglia, macellai da 250 anni e 8 generazioni di padre in figlio. Sono nato a 10 metri dalla macelleria. Il sapere nobile e quello povero, il rispetto e la responsabilità per gli animali, ringraziare per questo ben di Dio. Il sacrificio dell'animale è ciò che ci nutre". **Andrea Grandi**, Country Category Manager Cook & Chill Electrolux: "Ho partecipato alla tavola rotonda sulla risto-

L'ATTESO INTERVENTO DELLE LADY CHEF

Il contributo che danno durante l'anno è fondamentale per il lavoro della Federazione su tutto il territorio nazionale. Sono perfettamente organizzate e inquadrare, partecipano con interesse agli eventi e ai corsi di formazione FIC. Sono le Lady Chef della nostra Federazione, che a Napoli hanno fatto sentire la propria voce con l'intervento della responsabile nazionale, Alessandra Baruzzi, e con il cooking show di Silvia Sterzi. Con loro sul palco a ritirare il riconoscimento anche la Lady Chef Mirca Pillon.





razione 4.0. Spesso il problema è legato al saper utilizzare le tecnologie che vengono prodotte proprio per facilitare la vita ai cuochi. Tecnologie che vanno capite, imparate e messe a frutto. Da sempre Electrolux si rende disponibile a fare formazione. Per noi è motivo di orgoglio lavorare con la più grande espressione della ristorazione italiana come FIC".

Ernesto Iaccarino, chef stellato: "Ho focalizzato l'attenzione sui percorsi storici della nostra cucina. Federico II, la scoperta dell'America, Luigi XIV, per arrivare poi alla Dieta Mediterranea. Ho analizzato i contesti socio-culturali, fino ai giorni nostri, con l'eredità che ci è stata tramandata".

Luca Braia, assessore alle Politiche agricole Regione Basilicata: "I prodotti di qualità devono essere sempre più conosciuti, riconosciuti, raccontati e gustati in contesti qualificati come questo. Ancora una grande occasione per l'agroalimentare lucano, con la sinergia tra Dipartimento Agricoltura e FIC".

Giovanni Oliva, direttore generale Dipartimento Politiche agricole Regione Basilicata: "Ho rimarcato il connubio con FIC che ci ha portato grandi vantaggi nella connotazione dei nostri prodotti tipici di qualità. In tutto il mondo, non solo in Italia. Il peperone crusco, il pane di Matera, la melanzana rotonda: tutti prodotti oggi utilizzati anche fuori dal territorio. Abbiamo poi svelato il lato ittico lucano, con Metaponto e Maratea".

Gaetano Ragnù, general manager NIC: "La Nazionale, come sempre, ha contribuito a questo grande evento e tiene alta la bandiera della cucina italiana nel mondo, attraverso la partecipazione a competizioni prestigiose e manifestazioni fieristiche di qualità".

Rosanna Marziale, chef stellata: "Ho



IL BUFFET CONCLUSIVO ALL'ISTITUTO "CAVALCANTI"

Con un ricco buffet curato nei dettagli, la sera di martedì 21 novembre il Congresso Nazionale FIC si è concluso nei locali dell'Istituto Alberghiero "Ippolito Cavalcanti" di Napoli. È stato come sentirsi a casa, hanno dichiarato in molti, esistendo già uno stretto rapporto di collaborazione in tutta Italia tra la Federazione Italiana Cuochi e gli istituti alberghieri. I giovani allievi di cucina, di sala e di accoglienza hanno potuto mostrare tutte le loro abilità in un contesto così importante, mentre la dirigente scolastica Carmela Libertino, intervenuta qualche ora prima sul palco del Congresso stesso, ha ricevuto apprezzamenti e riconoscimenti dai dirigenti FIC e dal presidente Rocco Pozzulo, alla presenza dei dirigenti Cuochi Campani, Luigi Vitiello, Pietro Montone e Ludovico D'Urso.



parlato di come è nato il mio lavoro. Prima sommelier professionista, poi scuola di barman. Infine, la cucina. Nella ristorazione tutto è importante: accoglienza, abbinamento cibo-vino, presentazione dei piatti". **Antonio Ciotola**, presidente onorario DSE: "Ho proposto uno sposalizio di sapori tra le mie due terre, la Campania e le Marche. È importante la tracciabilità delle materie prime e la stagionalità". **Simone Loi**, responsabile nazionale Compartimento Giovani FIC: "All'Agorà dei Giovani è stato un onore aprire con il mio cooking show. Con il presidente Pozzulo diamo risposte concrete ai ragazzi che escono dal mondo della scuola e approdano a quello del lavoro. Interessante la presenza non solo di chef stellati, ma anche di cuochi professionisti, docenti e operatori del settore". **Antonio Cerasa**, neuroscienziato: "Sono state giornate molto intense di un mondo variegato e complesso come quello FIC. Stiamo conducendo ricerche importanti sulla professione del cuoco, come lo stress, le malattie professionali. Abbiamo sottoposto centinaia di chef a un test. Bilancio: lo stress per l'essere umano è dato dall'eccesso di richiesta e dalla bassa ricompensa. Quanto è più alto questo dislivello tanto più è forte lo stress". ►

LA REGIONE BASILICATA AL CONGRESSO FIC

Lo avevano preannunciato e tutti e tre hanno partecipato, da protagonisti, al Congresso FIC. La **Regione Basilicata** è stata degnamente rappresentata dai loro interventi, confermando la vicinanza di questa terra suggestiva e ricca di prodotti tipici con la Federazione Italiana Cuochi. A tenerne alta la bandiera sono stati l'assessore regionale alle Politiche agricole, **Luca Braia**, l'assessore alla Mobilità e Infrastrutture, **Nicola Benedetto**, e il direttore del Dipartimento Politiche agricole, **Giovanni Oliva**, che hanno sottolineato come le produzioni di eccellenza lucane siano state rivalutate negli ultimi anni culturalmente e commercialmente anche grazie alla forte collaborazione con gli chef FIC. Dichiarazione accolta con emozione ed orgoglio dal presidente Pozzulo, lucano egli stesso.

Massimo Sgobba, chef executive Vera Tour: "Ho spiegato la mia esperienza in 25 anni di professione, l'umiltà che bisogna avere e la voglia di fare e di trasmettere questa stessa esperienza. Seguo 40 brigate in tutto il mondo con circa 80 cuochi italiani nel settore dei villaggi". **Carmela Libertino**, dirigente scolastico "Ippolito Cavalcanti": "Collaboriamo con FIC e con le aziende per dare professionalità. Oggi vengono richiesti cuochi con un'alta formazione. E poi abbiamo il piacere di ospitare nei nostri locali il buffet conclusivo". C'erano anche i pizzaioli di MySocialRecipe, con **Mauro Autolitano**, vincitore menzione FIC come "Migliore pizza per la tradizione degli ingredienti", **Giuseppe Vitiello**, vincitore del contest, **Antonio Troncone**, vincitore menzione Italia a Tavola per la pizza frita, Fabio Cristiano, istruttore e vincitore pizza di tutti per il sociale, per avere



La rappresentanza istituzionale della Basilicata

allestito un corso per sei ragazzi non vedenti. Ed ancora, tra i grandi protagonisti di questo Congresso, i componenti NIC **Fabio Potenzano** e **Andrea Del Villano**, gli chef stellati **Giovanni De Vivo**, **Lino Scarallo**, **Cristian Torsiello**, i dirigenti FIC **Giuseppe Giuliano**, **Alessandro Circiello**, **Rocco Giubileo**, **Roberto Rosati**, **Ciro De Marino**, **Fabrizio Cammer**, **Luigi Vitiello** presidente Cuochi Campani, l'esperto ideatore di Capolavori a Tavola **Simone Fragassi**, **Giustino Catalano** critico gastronomico, **Andrea Bino** marketing manager Surgital, **Nicola Benedetto** assessore Infrastrutture e Mobilità Regione Basilicata, **Antonio Affinita** direttore generale Moige, Viva Ale Onlus fondazione Alessandra Bisceglia, **Maurizio Di Dio** direttore marketing Pentole Agnelli, **Marco Antonelli** chef Metro Academy, **Giuseppe Buscicchio** chef Unilever, **Roberto Sperandio** direttore commerciale Table Top Trade, **Melinda Bianchi** mental coach, **Luca Revelli** chirurgo endocrino e vascolare Uni Cattolica di Roma, **Federico Anzellotti** pastry chef presidente Con.Pa.It., **Vincenzo Donatiello** marketing manager Metro Academy, **Barbara Padovan** dirigente IEG Rimini Fiera, **Corrado Gentile** conduttore RDS, **Louis Frère** socio fondatore ITQI, **Giovanni Mariconda** chef patron Taberna Vulgi, **Alessandro Laudadio** pastry chef, lo chef pizzaiolo **Gino Sorbillo**, il critico gastronomico **Luciano Pignataro**, **Marcello Zaccaria** chef Academia Barilla, Associazione Pasticceri Campani, **Carla Galdino** direttore generale coordinamenti scolastici ufficio IV del Miur, **Domenico Lucignano** campione del mondo di Carving, **Gianluca Dell'Ino** docente istituto alberghiero, **Antonello Maietta** presidente AIS, **Rossanina Del Santo** responsabile nazionale allergeni DSE FIC. 🇮🇹

DAL BRASILE AL BELGIO ALLA FRANCIA PER IL CONGRESSO

Le migliaia di chilometri di distanza non li hanno fermati, le tante ore di aereo sono state una semplice passeggiata per i Cuochi FIC delle Delegazioni di Brasile (Presidente Bruno Stippe), Belgio (Presidente Pino Nacci), Francia (Presidente Antonio Passaseo), che si sono ritrovati, con amici e colleghi, a Napoli in occasione del Congresso. Hanno fatto sentire la loro voce, hanno entusiasmato il pubblico con i loro cooking show ed emozionati per le belle parole spese per la loro Italia, dalla quale vivono lontano la maggior parte del tempo. Grazie anche a loro per questa partecipazione!



*"Il programma corsi che abbiamo pensato per te:
innovare per fare la differenza"*

Direttore Scientifico C. Sadler



Partono i nuovi corsi iscriviti adesso

M E T R O A C A D E M Y

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

Seguici su:



Scopri di più su:
metroacademy.it



IL BUFFET DELLE REGIONI

Hanno lavorato senza sosta, contribuendo anche loro alla migliore riuscita del Congresso FIC di Napoli. Sono i componenti della Nazionale Italiana Cuochi, guidati dal Team Manager Gaetano Raguni, ed i componenti delle Unioni Regionali FIC, coordinati dai rispettivi presidenti, che hanno garantito durante la tre giorni ottimi pranzi a base di ricette regionali e con l'utilizzo dei prodotti di eccellenza delle aziende partner.



AD OGNI CUCINA LA SUA RICETTA... PRESENTATO IL NUOVO RICETTARIO SURGITAL

Il primo volume, Il laboratorio delle ricette, fu pubblicato una decina di anni fa. Quello nuovo, *Ad ogni cucina la sua ricetta*, con protagonista ancora una volta la pasta **Surgital**, è stato presentato nelle scorse settimane a Napoli, al Congresso FIC.

Il responsabile **Andrea Bino**, marketing manager Surgital, storica azienda partner della Federazione Italiana Cuochi, lo ha illustrato direttamente dal palco di Gustus. Ancora una volta il coinvolgimento degli Chef FIC è stato grande ed entusiasmante. Divisi sezione per sezione, i professionisti della Federazione si sono occupati rispettivamente di: sezione Gourmet, affidata ai componenti NIC; Grande Ristorazione, Banqueting e servizio alla carta, affidata ai docenti dell'Alta Formazione FIC; la Cucina Regionale naturalmente alle Unioni Regionali; "We Love Pasta" sezione curata dalle Delegazioni Estere; ed infine la pasta biologica con le Lady Chef FIC. Il nuovo ricettario era disponibile già al Congresso stesso e allo stand Surgital ne sono stati ritirati in centinaia di copie. Insomma, un successo già annunciato!

NUOVI SCENARI NELL'INDUSTRIA 4.0 NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

È stato questo il tema del convegno svoltosi all'interno del Congresso FIC, durante il quale sono intervenute alcune delle figure chiave del comparto, a cominciare proprio dagli chef.

Coordinati dal direttore di Italia a Tavola, **Alberto Lupini**, per le berrette bianche sono intervenuti il presidente di FIC Promotion, **Seby Sorbello**, e il dirigente FIC **Giacomo Giancaspro**. In rappresentanza degli imprenditori della ristorazione, anche **Benedetto Perrino**, titolare di Villa Regina, la struttura che ha ospitato la cena di gala del Congresso, mentre per le strumentazioni e la tecnologia da cucina, molto seguito è stato l'intervento del manager Cook & Chill di Electrolux, **Andrea Grandi**. Infine, per Assoitica **Giuseppe Palma** e per CNA Alimentare il pasticcere **Mirko della Vecchia**.



LA CENA A "VILLA REGINA"

Almeno 650 invitati: è stato questo il numero dei partecipanti alla cena di lunedì 20 novembre a Villa Regina, in territorio di Grottaminarda (Avellino), di Benedetto Perrino. Una location suggestiva, che ha incantato molti commensali e dove la dirigenza della Federazione ha voluto ringraziare personalmente tutti i presidenti delle Unioni Regionali FIC e lo stesso Perrino per l'ospitalità. A premiare FIC, invece, questa volta è stata l'azienda partner Pentole Agnelli, che ha donato alla Federazione una Pentola d'Oro. "È la

dichiarazione d'amore che Pentole Agnelli e la famiglia Agnelli fanno a tutti gli chef FIC, che sono i custodi della cultura gastronomica del nostro Paese" ha detto con emozione il responsabile marketing dell'azienda, Maurizio Di Dio. **Riconoscimenti e ringraziamenti anche ai rappresentanti delle Unioni Regionali.** Sono stati consegnati durante la cena di gala a Villa Regina. A consegnarli, l'intera dirigenza FIC, con il presidente nazionale Rocco Cristiano Pozzulo, ed il responsabile eventi, Fabrizio Camer, e con in testa la dirigenza dell'Unione Regionale Cuochi della Campania: il presidente Luigi Vitiello, il responsabile Area Sud, Pietro Roberto Montone, ed il presidente dei Cuochi Napoli, Ludovico D'Urso. **Per il Piemonte**, è intervenuto Vittorio Stellini; Lombardia, Carlo Bresciani; Friuli Venezia Giulia, Marinella Ferigo; **Veneto**, Silvia Sterzi; Liguria, Stefano Beltrame; Emilia Romagna, Alessandra Baruzzi; **Toscana**, Roberto Lodovichi; Marche, Serena D'Alesio; Abruzzo, Andrea Di Felice; **Umbria**, Alviero Bigi; **Lazio**, Alessandro Circiello; Molise, Nicola Lasenza; **Calabria**, Gustavo Congi; Puglia, Mario Falco; **Basilicata**, Rocco Giubileo; Sardegna, Elia Saba; Sicilia, Matteo Giurlanda. Ringraziamenti e riconoscimenti anche alla Delegazione Brasile, con Bruno Stippe; ed alle associazioni AIS Campania, Anito Abbate, delegazione di Avellino; ed Amira, Egidio Fiorani.





ZORZI®

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

Refrigeration and catering equipment rental

La grande cerimonia del *Collegium Cocorum*

di **Antonio Iacona**

UNA CERIMONIA IMPECCABILE IN UN CONTESTO STORICO COME LA CAMERA DEI DEPUTATI. OLTRE 250 BERRETTE BIANCHE FIC HANNO CONDIVISO UN ALTRO MOMENTO EMOZIONANTE DELLA LORO VITA ASSOCIATIVA

18

Sono questi gli ingredienti che hanno condito la Cerimonia di consegna del **Collegium Cocorum F.I.C. 2017**, che ancora una volta ha avuto l'alto riconoscimento delle Istituzioni nazionali, a cominciare dalla sede dove si è svolta la Cerimonia, l'**Aula dei Gruppi Parlamentari** del Parlamento Italia-

no. Un'aula austera e accogliente, allo stesso tempo, sospesa tra la storia e la modernità, dove si sono riuniti i Cuochi F.I.C. provenienti da tutte le regioni d'Italia per ricevere lo storico Collegium Cocorum, il Collare che testimonia i 25 anni di servizio nella professione del Cuoco e gli alti meriti professionali. Con una novità, in questo 2017: a riceverlo, infatti, in qualità di **"Amici dei Cuochi"**, sono state anche numerose autorità presenti, della politica, del giornalismo e dell'agroalimentare italiano.

"Siamo lieti che ancora una volta la nostra Cerimonia



L'aula dei gruppi parlamentari accoglie la cerimonia dei Cocorum

venza ospitata nella sede prestigiosa della Camera dei Deputati, – ha detto il presidente nazionale F.I.C., **Rocco Pozzulo** – è un ulteriore segnale di quanto le Istituzioni siano vicine al mondo della Federazione Italiana Cuochi e di quanto siano vicine al contesto della cucina e dell'agroalimentare

italiani. Faccio i miei migliori auguri, a nome di tutta la Dirigenza F.I.C., agli oltre duecento cuochi che oggi ricevono questo ambito riconoscimento". Il presidente Pozzulo ha inoltre ricordato il forte impegno della Federazione per ottenere il riconoscimento della Certificazione del Cuoco ed anche l'ampia e approfondita ricerca che sta conducendo assieme a scienziati e luminari della medicina in merito alle malattie professionali che intaccano la categoria degli chef. Con Pozzulo, a fare gli onori di casa, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio e Responsabile F.I.C. per i rapporti con i Media, **Ales-**

sandro Circiello. Ad aprire i lavori è stato l'**On. Giorgio Lainati**, vicepresidente della Commissione di Vigilanza Rai, che ha portato i saluti della presidente della Camera, **Laura Boldrini**. "Voi rappresentate molto per il nostro Paese" ha detto Lainati, che ha fatto gli onori di casa, dopo avere ricevuto il Collare di "Amico dei Cuochi". A riceverlo anche il sottosegretario ai Beni Culturali e al Turismo, **On. Dorina Bianchi**, che ha aggiunto: "Siete una voce importantissima del Pil del nostro turismo. Il cibo è riconosciuto come aspetto culturale di un popolo, è un aspetto sano di un Paese e ne rispetta l'ambiente". Poi, è stata la volta della "investitura" ad "Amico dei Cuochi" di personaggi della cultura, del giornalismo e della ricerca: **Roberto Giacobbo**, vicedirettore di Rai 2, conduttore di Voyager ed esperto di tematiche enogastronomiche; **Bruno Vespa**, direttore di "Porta a Porta" su Rai 1 e produttore di vino; **Gioacchino Bonsignore**, direttore di Tg5 Gusto su Canale 5; **Giovanni Lo Storto**, direttore generale della LUISS; **Giovanni Alibrandi**, vicedirettore del Tg2, che ha ritirato il premio a nome del direttore, **Ida Colucci**; **Ludovico Di Meo**, vicedirettore di Rai 1; **Vincenzo De Luca**, direttore generale per la Promozione del Sistema Paese del Ministero degli Affari Esteri; **Giuseppe Ruocco**, direttore generale per l'Igiene e la Sicurezza sugli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della

Salute; **Luca Aubert**, per il suo impegno politico verso la categoria dei Cuochi. Dopo questi riconoscimenti, la Cerimonia è entrata nel vivo con la consegna dei Collari Cocorum ai veri protagonisti, i Cuochi. Presentati dal giornalista **Antonio Iacona**, coordinatore della nostra rivista "Il Cuoco", i 250 chef sono stati salutati dalla presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Roma, **Graziella Sangemi**. L'ingresso dei Cuochi sul palco dell'Aula è iniziato con il Presidente Nazionale del Dipartimento Solidarietà Emergenze F.I.C., **Roberto Rosati**: "Ringrazio le centinaia di Cuochi, amici e colle-

ghi, che per nove mesi si sono sacrificati e hanno dato il massimo per poter supportare il nostro lavoro nelle zone colpite dal sisma" ha detto Rosati, che ha poi lanciato un video rappresentativo del lavoro svolto dal DSE. È stato lo stesso Rosati a premiare le Lady Chef d'Italia, guidate dalla coordinatrice nazionale **Alessandra Baruzzi**, per il loro impegno e la solidarietà. Ed ecco, infine, il grande ingresso, cuoco dopo cuoco, dalle Delegazioni Estere di Belgio e Germania, con i loro responsabili **Pino Nacci** e **Antonio Schilirò**, a tutte e venti le regioni d'Italia, con in testa i loro presidenti e rappresentanti. A premiarli, sul palco, i Dirigenti F.I.C. ed il presidente Rocco Pozzulo. La foto di rito, la dichiarazione di ciascun presidente delle Unioni Regionali e poi la foto di gruppo finale, per sancire questo bel momento di condivisione di quella che sempre più appare agli occhi di tutti come una grande e bella famiglia. Con il presidente Pozzulo, a premiare i Cuochi c'erano il presidente vicario F.I.C. **Carlo Bresciani**, il

responsabile nazionale Eventi **Fabrizio Camer**, il segretario generale **Salvatore Bruno**, il responsabile Dipartimento Istituzionale e Delegazioni Estere **Giuseppe Casale**, il tesoriere **Carmelo Fabbricatore**, il presidente Area Sud e direttore della rivista "Il Cuoco", **Pietro Montone**.

Ma le emozioni non sono finite qui, perché l'indomani, martedì 26 settembre, una nu-

trita delegazione F.I.C., con il presidente vicario **Carlo Bresciani** ed il responsabile nazionale Eventi **Fabrizio Camer**, si è recata negli studi di Rai Uno per seguire in diretta la trasmissione "La Prova del Cuoco" e per consegnare anche alla conduttrice **Antonella Clerici** il collare di "Amica dei Cuochi". La presentatrice ha ringraziato in diretta tutta la Federazione e ha indossato il collare. Due giornate, insomma, davvero indimenticabili per ciascuno dei presenti, consapevole di appartenere ad una squadra davvero unica: quella della Federazione Italiana Cuochi! 🇮🇹



Un delegazione di cuochi FIC partecipa a una puntata de La Prova del cuoco



DA
CARTE
D'OR

DESSERTS COLLECTION 2017

I DESSERT ALLA MODA PER LA
PRIMAVERA/ESTATE 2017

ufs.com



Unilever
Food
Solutions

**FORME & CONSISTENZE,
ERBE & SPEZIE E ISPIRATI DALL'ALCOL**

Prepara la
ricetta con



Lecca-lecca ghiacciato alla Caipirinha e al Mojito

Deliziate i vostri clienti con una rinfrescante alternativa a due cocktail classici presentati come un simpatico lecca-lecca. Le consistenze contrastanti completano un perfetto mix di sapori.

 **TEMPO DI
PREPARAZIONE**
1 ora

 **PORZIONI**
10

INGREDIENTI

ACCESSORI

10 stampini rotondi di
2,5 cm di diametro
10 bastoncini da lecca
lecca di 10 cm l'uno

LECCA-LECCA GHIACCIATI ALLA CAIPIRINHA

50 gr di Carte D'Or
Consistenza Gelatinosa

50 gr di zucchero
di canna

250 ml di Cachaça

500 ml di coulis di
mirtilli rossi

Una manciata di mirtilli
rossi a dadini

LECCA-LECCA GHIACCIATI AL MOJITO

50 gr di Carte D'Or
Consistenza Gelatinosa

200 ml di rum
bianco Cubano

Angostura q.b.

50 ml di soda

50 gr di zucchero di canna

10 foglie di menta

5 lime (succo)

Una manciata di foglie
di menta

1/2 lime a fettine

PREPARAZIONE

LECCA-LECCA

1. Tenete da parte le foglie di menta, il lime a fettine, i mirtilli rossi e la salsa di mirtilli rossi per il topping.
2. Unite tutti gli ingredienti del Mojito a temperatura ambiente e versare il composto in stampi da lecca lecca. Ripetete l'operazione per la Caipirinha.
3. Tenete in frigo per 30 minuti o finché serve.

SERVIZIO

4. Per servire, decorate il Lecca Lecca Ghiacciato al Mojito con le foglie di menta e due fettine di lime e decorate il Lecca Lecca Ghiacciato alla Caipirinha con il coulis di mirtilli rossi e i mirtilli rossi a dadini (opzionale).

Corporate Meeting a Roma *per il Made in Italy*



di **Antonio Iacona**

UN MOMENTO DI CONFRONTO IMPORTANTE, UN APPUNTAMENTO
ANNUALE E NAZIONALE CHE HA RAFFORZATO IL GIOCO DI SQUADRA
TRA LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E I PROPRI PARTNERS

22 **G**Già, partners prima ancora che sponsor, aziende che sentono di far parte di una "grande famiglia", quella dei Cuochi F.I.C., con cui dialogano e lavorano ogni giorno. Prestigiose realtà aziendali e industriali del Made in Italy che, chi ormai da decenni e chi al proprio esordio da qualche mese, si sono ritrovate a Roma per il **Corporate Meeting 2018**. Il tradizionale appuntamento, giunto alla sua 3^a edizione, si è svolto all'Hotel Massimo D'Azeglio della Capitale lo scorso 2 ottobre con un'ampia partecipazione di rappresentanti e responsabili marketing. Ad accogliere le aziende sono stati il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, il presidente F.I.C. Promotion, **Seby Sorbello**, il segretario generale, **Salvatore Bruno**, il vicepresidente F.I.C. e presidente nazionale DSE, **Roberto Rosati**, il consigliere F.I.C. Promotion, **Pino Barbino**, ed il responsabile

marketing di F.I.C. Promotion, **Vito Mastrosimini**.

"C'è un entusiasmo sempre crescente da parte dei nostri associati, quasi ventimila, per le numerose iniziative che proponiamo e, soprattutto, per l'alta qualità dei nostri partners, da Voi ben rappresentati – ha detto il presidente Pozzulo –. Vi ringraziamo per avere aderito ancora una volta al Corporate Meeting, momento di confronto importante sul lavoro svolto e sui tanti progetti da realizzare". "È bello vedere che quest'anno siamo ancora più numerosi e con tante idee su cui confrontarci – ha aggiunto il presidente F.I.C. Promotion Sorbello –. Tantissimi eventi ancora ci attendono ed il nostro lavoro comune deve tendere alla crescita e al miglioramento continuo".

A livello istituzionale sono numerosi i riconoscimenti



che F.I.C. sta ottenendo, tra cui il patrocinio del MIUR al Concorso Miglior Allievo Metro, le numerose collaborazioni con il MIPAAF in tutta Italia, il protocollo d'intesa con il Ministero della Salute e quello tra la Regione Basilicata ed i Cuochi Lucani.

Gli stessi presidenti Pozzulo e Sorbello hanno poi ringraziato personalmente le aziende partners: **Metro, Isacco, Unilever Food Solutions, Barilla, Table Top Trade, Cirio, Electrolux, Fiorucci, Pentole Agnelli, Surgital, Bayernland, Promo, Staff Ice System, Italmill, Bacco, Orogel, Zorzi, Sirman, Sanelli, Galletto Vallespluga, Senna, Reflexx, Bonomi, Valfrutta, Nimar, Royal Greenland**. Presenti all'incontro anche i rappresentanti di Gustus – Expo dei sapori mediterranei che a Napoli, dal 19 al 21 novembre, ha ospitato il **Congresso Nazionale FIC**; e quelli di Beer Attraction, nel cui contesto di Fiera di Rimini si svolgeranno i nuovi **Campionati della Cucina Italiana** dal 17 al 20 febbraio 2018. Tra gli intervenuti, anche quelli di Mirko Della Vecchia, presidente Cna Agroalimentare, e di Giorgio Berloff, Cna professioni.

Congresso e Campionati sono solo due degli importanti eventi che FIC sta organizzando con i propri partners. Al Corporate Meeting si è parlato anche del **Sigep di Rimini, di Expo Riva del Garda, Basilicata Food & Wine, Consiglio Nazionale ed Assemblea Nazionale, del Vinitaly, di Cibo Nostrum, della Giornata Nazionale Electrolux, del Collegium Cocorum, della Festa del Cuoco, della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, di Artigiano in Fiera, del Concorso Metro Miglior Allievo, Meet in Cucina, Food & Wine in Progress, il Calendario dell'Alta Formazione**.

I numeri della Federazione continuano ad essere significativi ed in crescita: 16 mila cuochi iscritti, 500 iniziative ogni anno, 94 associazioni provinciali, 20 unioni regionali, 13 delegazioni estere, un organigramma logicamente distribuito tra dipartimenti e compartimenti, una "punta di diamante" come la Nazionale Italiana Cuochi recentemente rinnovata ed accresciuta, e poi il fronte della comunicazione,

con 100 mila ingressi mensili sul portale nazionale e nella pagina Facebook FIC, 18 mila copie della Rivista "Il Cuoco" con tiratura bimestrale, 16 mila newsletter settimanali, il nuovo organo



d'informazione digitale "Vita Associativa" supplemento de "Il Cuoco".

A chiudere l'incontro istituzionale, l'intervento del presidente DSE, **Rosati**, che ha ricordato le emozioni di centinaia di Cuochi FIC intervenuti nei giorni terribili del sisma nel Centro Italia. Dal 24 agosto 2016, ben 263 giorni di operatività, 326 Cuochi professionisti impegnati, 7 campi mensa allestiti, più di 227 mila pasti completi preparati e serviti, per un totale di 5.448 ore.

Il Corporate Meeting è proseguito la sera con la cena di gala sull'elegante terrazza dell'Hotel Exedra, dove i

23



Nella pagina accanto e nelle foto in alto, i momenti salienti dell'incontro con le aziende partner. Qui sopra, i cuochi NIC al lavoro per la cena del Corporate Meeting



Foto di gruppo, momenti di relax e piatti di alta cucina durante la cena del Corporate Meeting

Cuochi NIC **Miki Spapapano, Tommaso Bonseri, Andrea Del Villano, Vito Amato, Davide Giambruno, e Davide Cantù**, con il General Manager, **Gaetano Ragunì**, il Responsabile Competizioni, **Gianluca Tomasi**, e il supporto logistico

dello Chef dell'Exedra, **Niko Cristian Sinisgalli**, hanno realizzato le ricette con i prodotti di eccellenza delle aziende partners FIC. Tra gli ospiti d'onore, accolti dalla Dirigenza F.I.C. e dal presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio, **Alessandro Circiello**, c'erano l'On. **Giorgio Lainati**, vicepresidente della Commissione Parlamentare di Vigilanza Rai, il corrispondente di Striscia la Notizia, **Gimmy Ghione**, il conduttore di Voyager su Rai Due direttore **Roberto Giacobbo** e tante altre personalità che hanno voluto dimostrare, con la loro presenza, la vicinanza al mondo della Federazione Italiana Cuochi. 🇮🇹



Ancora una volta l'**Hotel Exedra** di Roma è stato la suggestiva location dove si è svolta la cena del Corporate Meeting FIC. Ospite perfetto e accogliente padrone di casa è stato lo Chef dell'Hotel, **Niko Cristian Sinisgalli**, che ha lavorato fianco a fianco con i colleghi della NIC per garantire la migliore riuscita della serata. Naturalmente allo Chef Sinisgalli e al suo team sono andati i ringraziamenti dell'intera Federazione, direttamente dal presidente Pozzulo.



BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE

BeerAttraction

FIERA INTERNAZIONALE DELLE SPECIALITÀ BIRRARIE,
BIRRE ARTIGIANALI E FOOD PER L'HORECA

www.beerattraction.com



#BA2018



SEZIONE SPECIALE

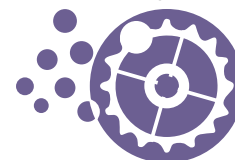
Food Attraction

17 - 20
FEBBRAIO
2018

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY



in contemporanea con



BBTech expo

TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE

organizzato da

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner





A cura di **Massimo Di Cintio**
Giornalista

Meet in Cucina *condivide buone idee*

DOPO TRE EDIZIONI IN ABRUZZO, IL SUCCESSO DELL'EVENTO
SI È SPOSTATO NELLE MARCHE, CONFERMANDO LA FORMULA
PREDICATA DA FIC: IL GIOCO DI SQUADRA VINCE! SEMPRE!

di **Andrea D'Aloia**

26

Condividere buone idee e buone pratiche in un momento regionale di incontro e ascolto tra cuochi che vivono quotidianamente gli stessi territori, per condividere le proprie esperienze, fare un bilancio sullo stato della cucina locale e prevederne gli scenari futuri, per accrescere la cultura e l'offerta professionale della ristorazione e di tutti gli operatori del settore che vi gravitano attorno. Da questi spunti muove i suoi passi **Meet in Cucina**, format congressuale annuale creato dal giornalista **Massimo Di Cintio**, affiancato da partner tecnici come Electrolux, Pentole Agnelli, Acqua Panna-S. Pellegrino e RCR Cristalleria Italiana con il patrocinio della **Federazione Italiana Cuochi** ed il naturale coinvolgimento delle sue delegazioni locali. Sul palco si alternano le relazioni di alcuni dei migliori interpreti della cucina regionale: cuochi che hanno apportato significativi miglioramenti nella gestione della cucina e dell'attività di



All'appuntamento hanno partecipato oltre 500 operatori e 100 allievi di 9 istituti alberghieri marchigiani. Sopra, la preparazione di un piatto presentato al Congresso. Stefano Ciotti, del Nostrano di Pesaro, mostra la barba. Nel 2018 sono previste tappe anche in Emilia Romagna e in Puglia.



ristorazione, nell'ideazione e realizzazione delle ricette, nella conservazione ed esaltazione delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle materie prime locali e la loro produzione e valorizzazione, nell'utilizzo di tecniche e tecnologie, raggiungendo un livello qualitativo riconosciuto dalle principali guide di settore nazionali e internazionali. Sotto i riflettori finiscono anche i migliori cuochi emergenti, selezionati per la loro capacità di distinguersi con la loro proposta, e una "sessione tecnica" con focus su particolari tecniche o ingredienti, che cambiano di anno in anno. Dopo tre fortunate edizioni in Abruzzo,

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	x	x	x	x
Integrale		x	x	x
Riso Venere		x	x	x
Rustica		x	x	x



+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

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



Prodotti tipici regionali in mostra e degustazione

capaci di coinvolgere più di 2000 cuochi, professionisti e imprenditori della ristorazione, studenti degli istituti alberghieri, il congresso-evento ha avviato il suo percorso di sviluppo nelle altre regioni italiane ed il 2017 ha visto la nascita della prima edizione di Meet in Cucina Marche, organizzata in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi Marche guidata da **Luca Santini**, con il supporto della Regione Marche, Camera di Commercio di Ancona, Comune di Senigallia e Confcommercio Marche Centrali.

Negli spazi del teatro "La Fenice" di Senigallia lo scorso 9 ottobre si sono ritrovati oltre 500 operatori provenienti da tutta la regione e dalle regioni limitrofe, 12 aziende espositrici, oltre 100 allievi in rappresentanza dei 9 istituti alberghieri marchigiani e 15 giornalisti delle principali testate di settore. Nel 2018 sono previste tappe anche in Emilia Romagna e in Puglia, oltre alla quarta edizione abruzzese e al secondo appuntamento marchigiano già confermato. 🇮🇹



Meet in Cucina ha interpretato la necessità dei territori regionali di avere un momento di condivisione e aggiornamento, necessari per la crescita culturale e professionale dei cuochi. Accanto, Lucio Pompili del Symposium di Cartoceto. A destra, il presidente FIC, Rocco Pozzulo con il giornalista Massimo Di Cintio, ideatore della manifestazione



CAMPIONATI della CUCINA Italiana 2018

17-20 feb 2018
RIMINI

 **BeerAttraction**

www.beerattraction.com

organizzata da

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A member of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



TEAM PALERMO

COMBINATA CUCINA CALDA-FREDDA A SQUADRE



TEAM TOSCANA

CUCINA CALDA A SQUADRE



TEAM CAMPANIA

CUCINA FREDDA A SQUADRE



CHIRICO ENRICO
D1 - ARTISTICA SENIOR
SALATO



FERRARO ANTONINO
D1 - ARTISTICA LIVE
OPERE DAL VIVO



FANTOZZI STEFANO
D2 - ARTISTICA SENIOR
PASTRY ART



BRESCIANI PAOLO
D1 - INDIVIDUALE
CUCINA FREDDA



CANNEVA GIULIA
K1 - INDIVIDUALE JUNIOR
CUCINA CALDA



CINQUEPALMI FRANCESCO
K1 - INDIVIDUALE SENIOR
CUCINA CALDA



STACCOLI NICCOLÒ
K2 - INDIVIDUALE JUNIOR
CUCINA CALDA



ROSETTI PAOLO
K2 - INDIVIDUALE SENIOR
CUCINA CALDA



DEL POPOLO MELANIA
K3 - INDIVIDUALE JUNIOR
CUCINA CALDA



LACEDONIA DOMENICO
K3 - INDIVIDUALE SENIOR
CUCINA CALDA

SFIDA ANCHE TU I CAMPIONI ITALIANI

di **Salvatore Bruno**
Segretario FIC

F.I.C. e Ministero della Salute *firmano protocollo d'intesa*

SANA E SICURA ALIMENTAZIONE: QUESTE LE DIRETTIVE DEL PATTO SIGLATO TRA IL
MINISTRO LORENZIN E LA DIRIGENZA FIC DINANZI A UN PUBBLICO DI STUDENTI

Un protocollo d'intesa per la collaborazione sulle problematiche in tema di alimentazione sana e sicura. A firmarlo nei giorni scorsi a Roma sono stati il ministro della Salute, **Beatrice Lorenzin**, e la **Federazione Italiana Cuochi**. Obiettivo: fronteggiare i pericoli derivanti da un'errata

alimentazione, incoraggiando stili di vita e comportamenti salutari grazie alle giuste abitudini alimentari. "I cuochi e le giovani generazioni di chef soprattutto – ha detto Lorenzin – hanno la responsabilità di mettere in tavola piatti che influenzeranno la tendenza culinaria del domani. Avere la consapevolezza che cibo è benessere è di grande importanza. In qualche modo siete un po' medici anche voi – ha evidenziato il ministro della Salute, rivolgendosi anche alla platea di studenti intervenuti al Ministero per la firma del protocollo – e contribuite a comunicare l'importanza della buona tavola e della tradizione agroalimentare italiana". Il protocollo intende così promuovere iniziative utili a diffondere il processo di informazione, identificazione e conoscenza di tematiche relative alla sicurezza alimentare, sia sotto il profilo nutrizionale che igienico-sanitario, anche attraverso la sensibilizzazione degli operatori della ristorazione, oltre che dei cittadini. "Noi siamo 'stakeholder'



Il momento della firma del Protocollo

importanti nel settore alimentare, – ha detto **Rocco Pozzulo**, presidente nazionale FIC – il rispetto dei profili nutrizionali, delle caratteristiche di sicurezza alimentare passano attraverso il nostro lavoro. Stiamo elaborando norme tecnico-professionali che delineano la figura

del cuoco e c'è un tavolo inter-istituzionale in cui si sta riflettendo sulla possibilità di una certificazione in tal senso". Del resto, se un cuoco cucina male sarà certamente il mercato a scegliere, ma gli unici criteri normativi oggettivi da rispettare ed assegnare alla professione sono proprio quelli di cui si è discusso al tavolo ministeriale. "Non sempre si è correttamente informati sui rischi alimentari in cucina, evidenziati dall'Istituto Superiore di Sanità – ha concluso **Alessandro Circiello**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio e Chef noto per le sue battaglie anche televisive su cibo e salute – e, ad esempio, anche in ambito professionale non molti sanno che il pesce azzurro, per il rischio anisakis, andrebbe portato per un tempo di

96 ore a -18 gradi prima di essere servito crudo, mentre di solito si pensa che bastino poche ore in abbattitore di temperatura". Ecco un altro buon motivo per cui un cuoco che voglia dirsi oggi professionista dovrebbe anzitutto essere un attento promotore di salute. 🇮🇹



Il Ministro Lorenzin con alcuni cuochi FIC e il dirigente Alessandro Circiello

NOVITÀ

1

1

**RAVIOLACCI ALLE
CARNI BRASATE**



2

CALAMARATA



3

CAVATIELLI



SI SA, L'ITALIA È FATTA DI PASTA

Raviolacci alle carni brasate, Calamarata e Cavatielli:
3 grandi paste della tradizione regionale
entrano in gamma.



Laboratorio Tortellini è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.



di Veronica Satalino

Global Chefs Challenge: *L'Italia conquista la finale mondiale*



I TEAM JUNIOR, SENIOR E PASTRY DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI
VINCONO LE SELEZIONI SUD-EUROPA.

A LUGLIO 2018 LA FINALE MONDIALE IN MALESIA

32

KUCHAR ROKU

2017-2018

GLOBAL CHE



Tripletta della NIC Nazionale Italiana Cuochi alle **Selezioni Sud-Europa del Global Chefs Challenge**, la competizione mondiale di cucina organizzata dalla Worldchefs e disputatasi a Praga dal 5 all'8 ottobre. Come non accadeva da tempo, **tutti i team che fanno parte del Compartimento Gare della NIC – junior, senior e pastry – conquistano la vittoria nella stessa competizione mondiale.**

A regalare emozioni e ottenere il pass per la Finale Mondiale del Global Chefs Challenge, in programma a luglio 2018 a Kuala Lumpur in Malesia, gli chef **Andrea Tiziani e Graziano Patanè** per la categoria junior, **Franco Cinquepalmi** e la sua assistente **Emanuela Calella** per la categoria senior, **Marco Deidda** e il suo assistente **Angelo Nicolosi** per la categoria pasticceria. Junior e senior hanno realizzato in 3 ore un menù di tre portate, composto da starter, main course e dessert, per sei persone; al team pastry, invece, il compito di preparare una chocolate cake e un dessert per sei persone in 3 ore e 30 minuti.

«Una grande prova superata con successo da tutti e tre i team partecipanti – dichiara **Gaetano Ragunì, General Manager della Nazionale Italiana Cuochi**. Gli chef azzurri in gara ci hanno entusiasmato e dimostrato che con impegno, umiltà, allenamento e un grande lavoro di squadra i risultati arrivano. Nei box di cucina abbiamo visto due chef per ogni categoria, in realtà a gareggiare c'era un'intera squadra. C'era tutto il team azzurro che, anche se non presente fisicamente, ha contribuito al risultato. Quello praghese – continua Ragunì – è stato il

punto d'arrivo di una lunga preparazione, svolta sotto l'attenta direzione dei lavori del **coach senior Pierluca Ardito** e del **coach junior Lorenzo Alessio** supportato dallo **chef Filippo Crisci**, la supervisione dello **chef Gianluca Tomasi** responsabile compartimento gare NIC, la collaborazione del **Maestro Diego Crosara** e il supporto della **Federazione Italiana Cuochi**. Siamo molto soddisfatti e al contempo consapevoli che adesso ci aspettano mesi di duro lavoro, per arrivare alla Finale Mondiale al meglio delle nostre potenzialità».

Doverosi i ringraziamenti, per il supporto e il sostegno, alla **Federazione Italiana Cuochi**, a tutta la Nazionale Italiana Cuochi con i compartimenti Gare, Corsi e Formazione, Eventi, Logistica, Segreteria e Comunicazione e **tutti i componenti della NIC** che non erano presenti alla competizione ma hanno supportato il gruppo, allo **chef Francesco Gotti** per il coordinamento dei lavori, a Veronica Satalino per aver curato in diretta la comunicazione a Praga, a **Cast Alimenti** col Direttore Santoro e il Maestro Crosara, alle strutture – **Romagna Grandi Impianti** Electrolux di Cesenatico, **Hotel Roma** di Cervia e **Grand Hotel La Chiusa di Chietri** di Alberobello – che hanno ospitato i team durante la preparazione per la gara, il **main sponsor** METRO Italia, gli **sponsor** Molino Favero, Barilla, Unilever Food Solutions, Table Top Trade, Electrolux, Cirio Alta Cucina, Pentole Agnelli, Isacco, Staff, Assogi, Orogel, Surgital, Miss Freschezza ed Eccelsa, i **partner tecnici** Matarrese, Decorfood Italy, Sirman, Sannelli e Zorzi, il **fashion partner** Asfalto e Aquasale. 🇮🇹

Main sponsor and official supplier

METRO

Official sponsor

FAVERO **Barilla** **Unilever Food Solutions** **Table Top Trade** **Electrolux** **CIRIO** **PENTOLE AGNELLI**

Isacco **STAFF** **ASSOGI** **OROGEL** **SURGITAL** **MISS FRESCHEZZA** **Eccelsa**

Technical partners

MATARRESE **Decorfood Italy** **SIRMAN** **Sanelli** **ZORZI** **ASFALTO** **aquasale**

Fashion partner Restaurant menù development by NIC

Nazionale Italiana Cuochi | Italian Culinary Team Federazione Italiana Cuochi Piazzale delle Crociate n. 15 - 00162 Roma - Tel. + 39 0644202209
info@nazionaleitalianacuochi.it www.nazionaleitalianacuochi.it

Ad Alba

l'Accademia Bocuse d'Or Italia

L' **Accademia Bocuse d'Or Italia** si trova ad Alba, in Piemonte, in un territorio che fa dell'eccellenza enogastronomica uno dei suoi core values e che da sempre difende ed esporta in tutto il mondo la tradizione culinaria del nostro Paese. Questo progetto ha il supporto di Regione Piemonte, DMO Piemonte Marketing, Città di Alba e Fondazione CRC, oltre alla partecipazione a livello operativo e amministrativo dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero e dell'Ente Internazionale Fiera del Tartufo Bianco d'Alba. Accanto a questi enti, altri tra i principali attori di questo territorio si sono poi uniti al progetto. **Questo nuovo centro per la cucina di eccellenza diventerà in**

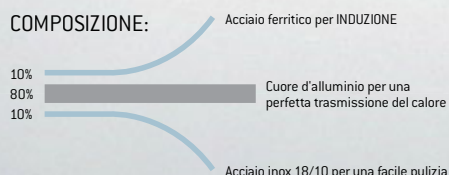
pianta stabile l'istituzione incaricata di selezionare e preparare lo chef italiano candidato al Bocuse d'Or portando avanti ogni due anni la selezione di un nuovo chef e la sua preparazione. Alla guida dell'Accademia Bocuse d'Or Italia in qualità di Presidente vi è uno chef di primissimo piano come **Enrico Crippa** del tre stelle Michelin Ristorante Piazza Duomo di Alba, il quale, insieme al Direttore **Luciano Tona** (già direttore di ALMA, ristoratore, ora consulente e figura di spicco della gastronomia italiana per più di 30 anni), sta portando avanti con attenzione e dedizione tutte le fasi di questo



Enrico Crippa, Presidente dell'Accademia Bocuse D'Or

nuovo ambizioso progetto che saprà accrescere ancora di più il prestigio della gastronomia del nostro Paese. L'Accademia Bocuse d'Or Italia vuole essere un nuovo punto di riferimento per il mondo della gastronomia di eccellenza italiana e proprio per questo vuole creare al proprio interno un nuovo movimento di grandi chef che, consci del valore che ha il Bocuse d'Or, supportino e promuovano il Team Italia durante la propria preparazione. I grandi chef italiani verranno inoltre coinvolti nell'evento per la Selezione Italiana del Bocuse d'Or in qualità di ospiti e di membri della giuria, avendo così il compito di partecipare in prima persona tramite la degustazione dei piatti o la supervisione del lavoro dei candidati alla selezione dello chef in grado di portare i colori del nostro Paese. Grazie alla nascita di questa nuova istituzione permanente sarà

possibile la creazione di un box stabile di allenamento presso il Palazzo Mostre e Congressi della città di Alba in cui tutto il Team Italia potrà allenarsi in pianta stabile in vista delle successive prove. Grazie all'allenamento costante sotto l'attenta supervisione del Presidente e del Direttore dell'Accademia, al supporto dei migliori chef italiani e all'intervento di tecnici specializzati nelle varie aree, il candidato italiano potrà affrontare la **Selezione Europea di Torino 2018** e l'eventuale **finale di Lione 2019** con l'adeguata preparazione necessaria dal punto di vista tecnico, gastronomico, psicologico e di risorse. 🇮🇹



COLLEZIONE PENTOLE AGNELLI 1907: ACCIAIO COL CUORE D'ALLUMINIO.

#NONTOCATEMILAPADELLA

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica del "Made in Italy" in cucina, ha ideato 1907, una linea di pentole molto speciali. 1907, associa l'eccezionale conduttività termica e la leggerezza dell'alluminio con la lucentezza dell'acciaio inossidabile. Le pentole della collezione 1907, dal cuore spesso in alluminio, rivestite internamente ed esternamente dall'acciaio, offrono così uno straordinario risultato nella distribuzione uniforme del calore, migliorandone le prestazioni, riducendo i tempi di cottura e permettendo un notevole risparmio energetico. Le pentole 1907, adatte anche per la cottura ad induzione, con il loro rivestimento esterno in acciaio inox lucido amano mostrarsi nelle cucine a vista, seducendo e incantando chiunque le veda.

La Federazione Italiana Cuochi in giuria *alle selezioni Bocuse d'Or Italia*

Per la prima volta nella storia del più prestigioso concorso gastronomico al mondo, il **Bocuse d'Or**, la **Federazione Italiana Cuochi**, con il suo presidente **Rocco Cristiano**



La Giuria del Bocuse d'Or Italia

Pozzulo, è stata chiamata a far parte della giuria alle Selezioni Italiane ad Alba lo scorso 1 ottobre, dove uno dei tre finalisti, **Giuseppe Raciti**, ha tenuto alta la bandiera FIC e quella NIC. Lo Chef Raciti, infatti, rappresentava la **Nazionale Italiana Cuochi**, con accanto il coach **Francesco Gotti** e il giovanissimo **Marco Sciacca**. Presentati da **Tinto**, il conduttore di *Decanter*, trasmissione di Rai Radio Due, i concorrenti, seguendo la rigidissima tabella di marcia, hanno realizzato e presentato vassoi e piatti in gara. Ben 5 ore e 35 minuti per poter mettere insieme, armoniosamente, gusto, eleganza, sapori, aromi, colori, per comporre un vero e proprio percorso sensoriale che riuscisse a stupire e a conquistare i severi giudici presenti. A sfidarsi sono stati, oltre a **Giuseppe Raciti**, **Martino Ruggieri** (vincitore), **Roberta Zulian** e **Paolo Griffa**. A giudicarli, oltre al tavolo di presidenza, composto dai Maestri **Enrico Crippa**, **Carlo Cracco** e il vincitore della scorsa edizione del Bocuse d'Or, lo Chef statunitense **Matthew Peters**, sono stati **Antonino Cannavacciuolo**, **Anthony Genovese**, **Gino Fabbri**, **Accursio Craparo**, **Michele Magada**, **Matteo Baronetto**, **Stefano Deidda**, **Alessandro Negrini**, **Andrea Berton**, **Davide Palluda**, **Enrico Cerea**, **Gennaro Esposito**, **Pepino Tinari**, **Riccardo Monco**, **Antonella Ricci**, **Alfonso Iaccarino**, **Angelo Sabatelli**, **Emanuele Scarello**, **Giancarlo Perbellini**, **Giovanni Santini**, **Isa Mazzocchi**, **Moreno Cedroni**, **Nicola Portinari**, **Riccardo Camanini**, **Rocco Pozzulo**, **Marco Acquaroli**, **Matteo Berti**.

“Vedo davanti a noi un bel futuro – ha detto Enrico Crippa in conferenza stampa, a conclusione delle selezioni – poiché questi ragazzi stanno crescendo dal punto di vista umano oltre che professionale.

L'Accademia Italiana del Bocuse d'Or ha bisogno di gente così. Traccio un bilancio più che positivo di questa esperienza e adesso ci attendono le selezioni europee nella vicina Torino”.

“Quando si riesce a fare gruppo, i risultati sono migliori – ha aggiunto Carlo Cracco – e oggi lo abbiamo testimoniato. Il Bocuse d'Or è una istituzione a livello mondiale e questo dà la dimensione di ciò che stiamo facendo e che abbiamo fatto oggi qui in Italia”.

“Certamente la Federazione Italiana Cuochi farà sempre la sua parte e darà il proprio sostegno e contributo a una simile iniziativa – ha dichiarato il presidente FIC Rocco Pozzulo – e siamo lieti di essere stati inseriti nella Giuria. L'obiettivo è proprio quello di fare squadra nel nostro Paese, per poter avere una voce ancora più forte anche a livello internazionale, come già sta facendo la nostra Federazione”.

I quattro giovani concorrenti anche in conferenza stampa hanno dimostrato tutta la loro correttezza sportiva, facendosi complimenti reciproci e augurando il meglio al vincitore Martino Ruggieri. Il tifo per il nostro Giuseppe Raciti sugli spalti di Alba era stato davvero tanto, con numerosi sostenitori venuti dalla Sicilia. Siciliano, classe 1985, già protagonista nel gennaio 2016 delle Selezioni italiane del Bocuse d'Or, dove vinse il Premio Europa, oggi Chef di Zash Country Boutique Hotel a Riposto, nel Catanese, Giuseppe Raciti ha lottato bene per conquistare il primo posto, supportato da Francesco Gotti e Marco Sciacca. 🇮🇹



Giuseppe Raciti

Andrea Lo Cicero
EX CAPITANO NAZIONALE ITALIANA RUGBY



BACCO
...è dolce la vita!

www.baccosrl.com



di Antonio Iacona

Enrico Crippa: filosofia di uno Chef

“La felicità? Fare felici gli altri!”

OSPITE D'ONORE DI QUESTA RUBRICA IL TRE STELLE MICHELIN

DEL RISTORANTE PIAZZA DUOMO DI ALBA,

MAESTRO PER I GIOVANI E CUOCO LUCIDO E PACATO

Questo articolo di *Stelle in Cucina* nasce in un contesto fortunato, dal grande entusiasmo. Quando riusciamo a “catturare” il Maestro **Enrico Crippa, tre Stelle Michelin** con il **ristorante Piazza Duomo** di Alba, infatti, siamo entrambi al 29° Congresso Nazionale della **Federazione Italiana Cuochi** a Napoli. Lo Chef ha appena terminato di incantare il pubblico, composto da cuochi FIC professionisti, giovani allievi, produttori, coinvolgendoli in un percorso sensoriale, ma anche intellettuale, di ciò che è per lui la cucina: riscoperta del territorio, valorizzazione dei prodotti tipici a km 0, esaltazione della risorsa umana ancor prima del successo economico o mediatico e, soprattutto, “la felicità dei miei ospiti e, di conseguenza, la mia”. Sarà stato il suo essere un giovane allievo, a sedici anni, come *commis* di **Gualtiero Marchesi** nello storico ristorante milanese in via Bonvesin de la Riva; o la sua esperienza in Giappone, sempre per Marchesi, a Kobe e poi ad Osaka, per il Rhiga Royal Hotel; il fatto è che oggi la cucina di Crippa ha raggiunto una folgorante maturità e trasparenza di sapori, che conquista lo stesso cuoco, ancor prima che il commensale. Si definisce

uno “chef rigoroso, perfezionista, estremamente riflessivo, che ha trovato nella purezza la chiave d’espressione ideale per la propria lucida immaginazione. La sua è una cucina limpida ed equilibrata fondata su sensibilità, cultura e intuito, competenza tecnica e rara capacità analitica. Tutto ciò dà vita a piatti molto personali ed attuali, armonici, leggeri, sapidi, a base di prodotti scelti con cura maniacale ed elaborati con precisione micrometrica”. Sì, qui ci deve essere lo zampino della filosofia orientale che, una volta tornato in Occidente, ha dato vita all’Enrico Crippa che oggi conosciamo tutti. Originario di Carate Brianza, classe 1971, diplomato all’Istituto Alberghiero di Monte Olimpino, nel Comasco, oltre alle esperienze con il Maestro Marchesi, il giovane Enrico la sua folgorante carriera l’ha costruita con lucidità e passo dopo passo, riuscendo a collaborare con nomi storici della cucina europea, come Christian Willer alla Palme d’Or di Cannes, Gislaine Arabian al Ledoyen di Parigi, Antoine Westermann al Buerehiesel di Strasburgo, Michel Bras a Laguiole, Ferran Adria a El Bulli di Roses. È il 1990 quando a Sologne vince il primo premio del Concorso Artistico di Cucina, poi conquistato anche nel ’92. Nel 1996 la già citata esperienza in Giappone per tre anni. Dopo il ritorno in Italia, nel 2003 inizia a progettare, insieme alla famiglia Ceretto, il ristorante Piazza Duomo. Alla conduzione del ristorante aggiunge quella dell’**Accademia Italiana del Bocuse d’Or**, che prepara i giovani Chef del nostro Paese al più prestigioso concorso gastronomico del mondo. L’ultimo progetto, infine, è presentato al Congresso FIC di Napoli, quello di avere un orto a km 0 con i prodotti tipici del territorio. Un percorso composto di fascino e studio, impegno e sacrificio, illuminato oggi da tre Stelle Michelin che non smettono di brillare, sul cielo delle Langhe e dell’Italia intera. 🇮🇹

38



Enrico Crippa

AGNELLO SAMBUCANO E CAMOMILLA

Ingredienti per 4 persone:

Ingredienti

4 carrè di agnello sambucano
6 fiori di camomilla secchi
Qb di burro
Qb di sugo di agnello
Sale e pepe

Per il formaggio di capra

- L100 gr di latte di capra
- 1 gr di agar agar
- 50 gr di formaggio di capra fresco

Per la tisana

550 gr di acqua
10 gr di tisana così composta: camomilla,
anice stellato, finocchio, liquirizia, menta

Per la riduzione "mielosa" di tisana

500 gr di tisana

40 gr di tapioca in polvere

Per finire

1 finocchio grande
qb Sale
Qb Polline di camomilla
Foglie e gambi di bietola
Qb Sugo di agnello
Bouquet di fiori

Procedimento

- Mettere in infusione la tisana in acqua a 90°C per 10 minuti. Trascorso questo tempo, filtrare la tisana e raffreddarla in abbattitore.
- Unire la polvere di tapioca alla tisana fredda e farlo poi ridurre sul fuoco ad una consistenza mielosa. Lasciar raffreddare e mettere in una sacca trasparente da pasticceria.
- Far bollire il latte di capra con l'agar agar, togliere dal fuoco, versarlo in un altro contenitore, raffreddarlo in abbattitore e lasciar addensare. Una volta raffreddato, mixarlo

con il formaggio di capra fino ad ottenere una crema liscia.

- Lavare e mondare le bietole. In una caseruola cuocere i gambi e le foglie di bietola con poco olio EVO e poca acqua calda. Salare e mantenere la croccantezza delle verdure.

Lavare e mondare il finocchio, tagliarlo poi a lamelle sottili, condirlo con olio EVO e sale.

- Cuocere il carrè di agnello sambucano in padella con il burro e gli aromi, tenerlo ben rosa e mantenerlo in caldo.

- Glassare il carrè di agnello con la riduzione di tisana.

- Per impiattare: adagiare un cucchiaino di crema di formaggio di capra sul fondo del piatto, coprire con il polline di camomilla. A destra della crema di formaggio realizzare un millepunti di riduzione di tisana. Appoggiare il carrè di agnello sulla crema di formaggio, terminare il piatto con le bietole, i finocchi e il bouquet di erbe. Finire con un cucchiaino di sugo di agnello.



INSALATA 21...31...41...

Tempo di preparazione
e pulitura

35-40 minuti

Tempo di preparazione
e cottura

dell'amaranto 40 minuti

Tempo di
essiccazione

24 ore

Ingredienti

160 gr di insalata mista
e erbe così composta:

foglie di Gentilina
foglie di parella
sarset
crespino
papavero
tarassaco
foglie di primula

spinacini
radicchio tardivo di
treviso
insalatina di campo
foglie di bietole rosse
foglie di barbabietola
dragoncello
pimpinella
acetosella
santoreggia
maggiorana
mizuma rossa
mizuna verde
senape cinese
cerfoglio
mordigallina
sedanino
levistico
buon Enrico
shiso verde
shiso rosso
aneto
finocchietto selvatico

nasturzio
ravanelli
rape bianche
funghi porcini
Per i fiori
Calendule:
rosse
bianche
viola
arancioni
gialle
Fiori di violette
Fiori di primule
Fiori di borragine
Fiordaliso
Fiori di erba cipollina
fiori d'aglio
Per condire
Qb di olio aromatizzato
alle erbe
Qb di aceto di barolo
Qb di sesamo bianco e
nero tostati

Qb di alghe nori tritate
finissime

Qb di zenzero candito
con un po' del suo
succo

**Per l'olio d'erbe (Grossa
quantità)**

500 gr di erbe
(prezzemolo,
dragoncello,
finocchietto, cerfoglio)
1 litro d'olio di oliva
extravergine

**Per le cialde d'amaranto
fritto (grossa quantità)**

200 gr di semi
di amaranto
1,200 di dasci
qb di olio per friggere

Per il dasci

1,5 lt di acqua
10 g di alga Kombu
40 g di Katsuobusci

Procedimento

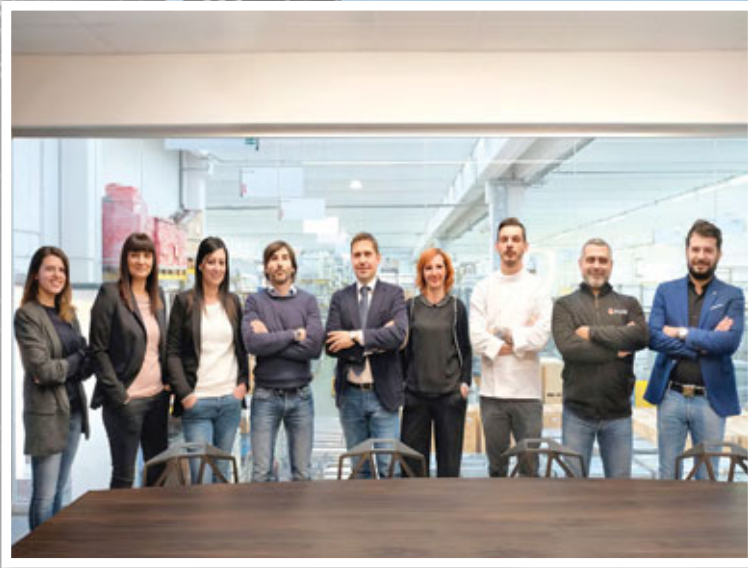
- Per l'olio di erbe
- Sbollentare le erbe aromatiche, strizzarle bene e poi mixarle con l'olio EVO fortemente in un frullatore.
- Filtrare l'olio con un passino fine e della carta assorbente.
- Per l'insalata e la finitura
- Pulire e lavare molto bene tutte le erbe e le insalate.
- Tagliare finemente le rape e i funghi porcini.
- Tostare i semi di sesamo in padella
- Tagliare a julienne lo zenzero candito.

Zorzi: un team giovane dall'esperienza quarantennale

Parte dal cuore di Verona una realtà imprenditoriale tutta italiana che con la nostra Federazione condivide passione ed entusiasmo in cucina

Dietro un grande evento c'è sempre una grande organizzazione; dietro una vittoria c'è una squadra che funziona. Potremmo continuare con gli esempi vincenti e siamo certi che a loro calzerebbero comunque a pennello. "Loro" sono il team di **Zorzi S.r.l.**, da oltre 40 anni presente nel **settore fieristico** e degli **eventi enogastronomici** con il servizio di **noleggio di attrezzature per la refrigerazione, la cottura, la lavorazione ed il lavaggio professionale**. Il mondo del **Food & Wine** non sembra avere confini per questa azienda che garantisce i propri servizi sia in Italia che nel resto d'Europa. Il segreto? Ce lo spiega il titolare, **Giuliano Zorzi**, che con l'entusiasmo del suo team giovane riesce a mettere in atto ogni giorno l'esperienza quarantennale di questa realtà tutta italiana. "Il nostro obiettivo principale – dichiara – è la **qualità del servizio** che si basa sull'utilizzo di prodotti all'avanguardia e su un'assistenza tecnica puntuale e qualificata. La nostra vasta esperienza nel settore viene messa a completa disposizione dei clienti, garantendo la piena riuscita del servizio negli eventi e nelle manifestazioni fieristiche". Dal mondo della cucina a quello dei sommelier, degli espositori di aziende vitivinicole, di prodotti alimentari, commerciali e di supermercati: sono numerosi gli interlocutori. E siccome per un'azienda il curriculum è importante quanto per una persona, ecco alcune delle realtà fieristiche in cui Zorzi ha il ruolo di partner esclusivo e fornitore ufficiale: Enti quali **Fiera Milano, Verona Fiere, IEG-Rimini Fiera, Fiere di Parma, Bologna Fiere, Pordenone Fiere, Slow Food Italia** e **Fiera Bordeaux Vinexpo**. In seconda battuta, tra le province di Verona e Brescia avviene la vendita delle attrezzature trattate dall'azienda, mentre per il noleggio si arriva anche in Germania, Francia, Spagna, Inghilterra, come testimoniano appunto le fiere a cui è legato il suo nome. Oltre alla sede logistica del capoluogo scaligero, con circa 9 mila pezzi in magazzino e più di mille metri di show room, decine di camion costituiscono la regia mobile di questa realtà imprenditoriale. La **Federazione Italiana Cuochi**, non a caso, ha aggiunto Zorzi s.r.l. tra i suoi partner, avendone individuato tutte le capacità e competenze umane, oltre che professionali. Risultato? Oggi nella sede dell'azienda a Verona i Cuochi FIC sono di casa e si sentono a casa. "Con FIC – conferma Giuliano Zorzi – la scintilla è nata ai Campionati della Cucina Italiana a Montichiari, dove fui invitato a prendere parte anche ad una riunione Worldchefs e potei riscontrare la perfetta organizzazione di cui gode oggi la Federazione. Abbiamo così aderito da subito a tutti gli eventi nazionali FIC, laddove ci fosse bisogno del nostro gioco di squadra". Oggi l'azienda vuole farsi conoscere ancora meglio da tutte le realtà locali e regionali della Federazione, partendo proprio dalla base operativa in Veneto, dove si organizzano corsi di formazione e aggiornamento e dove è stata anche data la disponibilità ai Cuochi FIC di avere come sede del tesseramento per la provincia di Verona la sede stessa dell'azienda, con grande soddisfazione per i dirigenti veneti FIC, **Claudio Crivellaro** e **Paolo Forgia**. L'occhio sempre attento al passo tenuto dalla tecnologia più avanzata, alla valorizzazione del Made in Italy nel campo delle attrezzature, oggi Zorzi impiega dalle 30 alle 40 unità lavorative, tra cui il cuoco ufficiale della struttura, rigorosamente FIC con tutta la sua professionalità e assunto nel comparto vendite, **Ivan Castiglioni**, che in alcune competizioni locali ha pure partecipato come "squadra Zorzi". Del resto, lo dicevamo, i Cuochi FIC sono di casa a Verona, tanto che l'azienda ha dato supporto tecnico a **Fabio Potenzano** e **Andrea Mantovanelli** durante la Catering Cup a Lione, a fine gennaio 2017. Ovviamente non poteva mancare la presenza di Zorzi al Congresso Nazionale a Napoli, sarà poi a Rimini a febbraio prossimo ed è stata di supporto anche ad Erfurt, in Germania, in occasione delle Olimpiadi, dando il proprio contributo al grande gioco di squadra della Federazione Italiana Cuochi.







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

Piccoli clienti crescono: *il Maître dei bambini!*

LA PROPOSTA È QUELLA DI CREARE UNA NUOVA FIGURA PROFESSIONALE
PER LA GIOIA DI GENITORI, CHEF, CAMERIERI E CLIENTI DEL RISTORANTE

Negli ultimi anni più volte media e social hanno amplificato il grido di dolore dei ristoratori stupefatti di accogliere famiglie chiacchierose e bambini che utilizzavano la sala come parco giochi. Tanti i locali, da Nord a Sud, che hanno esposto all'ingresso l'avviso "No kids". Incivile, illegale o semplicemente provocatorio? Forse tutto questo ma è anche vero che per accogliere i bambini

nelle strutture pubbliche bisogna essere preparati. Pochi accorgimenti possono trasformare una difficoltà gestionale in un business aggiuntivo senza rinunciare al target abituale, anzi. Allargare la propria fascia di mercato è un bisogno sempre più sentito tanto che il 6 dicembre, all'interno del master "Alta formazione sala" della scuola del Gambero Rosso - Napoli, un'intera giornata sarà dedicata alla gestione della sala con la presenza di bambini. "Accogliere le famiglie evitando di intralciare ospiti e camerieri (ma anche genitori!) si può, - spiega Serena Maggiulli, general manager di Gambero Rosso Napoli - gestendo in maniera professionale l'accoglienza attraverso una figura innovativa e strategica: il Maître dei bambini. Questa nuova professionalità, ideata da Rosaria Castaldo, verrà presentata durante il master per la prima volta in assoluto e potrebbe rappresentare la risposta ad un problema gestionale oltre che costituire un valore aggiunto (economico e sociale) ed uno straordinario veicolo mediatico". L'obiettivo è raggiungibile attraverso la formazione di un intrattenitore-educatore a cui si forniranno competenze di base di pedagogia, nutrizione e cucina; sarà lui l'elemento fondamentale (da selezionare anche tra i propri collaboratori), preposto all'accoglienza e alla gestione ludica dei più piccoli. Un vero e proprio jolly che attraverso coinvolgimento e manipolazioni, in uno spazio riservato, aiuterà i bambini a scegliere cibo sano, comunicando con la cucina per risolvere eventuali problematiche inerenti allergie o altro per la gioia di genitori, chef, camerieri e clienti del ristorante.

Info: www.slurpkids.com





Al Servizio di voi Chef



Table Top Trade

Table Top Trade S.r.l.

Via Lucchese, 70

50019 Sesto Fiorentino – Firenze

Tel. 055/7096472 - Fax 055/4644083

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

Distributore Esclusivo:



 **SCHÖNWALD**
Germany



di **Giustino Catalano**
Critico gastronomico

Farina macinata a pietra: *verità e bugie*

LE FARINE MACINATE A PIETRA SONO SPESSO FRUTTO DI ABILISSIME
OPERAZIONI DI MARKETING CHE FINISCONO CON IL DANNEGGIARE
L'IMMAGINE DI CHI NON PRODUCE MACINANDO A PIETRA

44

È da qualche anno che la gastronomia, ed in particolar modo il mondo pizza, senza che gli chef si sottraggano a questa fascinazione, è investita dalla sempre più pressante richiesta di farina macinata a pietra. Così come per il glutine e la più recente (e scomparsa) moda del carbone vegetale, la farina macinata a pietra sembra vivere un momento di gloria particolare vedendo sempre più, giorno dopo giorno, risorgere mulini a pietra. Che l'immaginario collettivo, nel mettere a fuoco il gesto ancestrale del panettiere o del pizzaiolo, guardi ad una valle felice dove, in riva ad un fiume, lavora instancabilmente un molino antico, ci sta anche. Ben più preoccupante è se tale immagine fantasiosa sia patrimonio di un professionista. Non che non esistano realtà simili. Ma sarebbe opportuno che si avesse, quantomeno, la consapevolezza che hanno capacità produttive per pochi eletti e per piccole quantità.

Sarebbe opportuno che tutti ne prendessero coscienza.

Le **farine macinate a pietra**, purtroppo, sono spesso frutto di abilissime operazioni di marketing che finiscono con il danneggiare l'immagine di chi non produce macinando a pietra e di chi (per lo più piccoli produttori) macina sostanzialmente solo a pietra. Il risultato è una grande confusione sul mercato dove i prodotti classici (00 e 0) sono divenuti veleno e prodotti industriali (nel senso cattivo che può assumere il termine) e i prodotti integrali (solo macinati a pietra da piccolissimi molini, spesso a conduzione familiare) sono equiparati a prodotti che di macinato a pietra hanno ben poco se non, nella migliore delle ipotesi, un primo passaggio, peraltro inutile per le lavorazioni che subiscono successivamente. Così sul mercato la farina 00 e 0 finisce con l'avere un prezzo bassissimo, la 1 si difende come può, e la 2 che è prodotta essenzialmente da piccoli molini viene venduta al pari di prodotti industriali che si dichiarano sullo stesso livello, creando una concorrenza a dir poco sleale dove il piccolo vende a 40-45 euro il sacco un prodotto che gliene costa 30-35 e il grande a 39 euro un prodotto, spacciato per macinato a pietra, che gliene costa 7-8. La solita storia dove chi ci rimette è il piccolo con il timbro di garanzia dei consumatori, gabbati e guidati per mano verso la mistificazione, a cominciare dall'attore della reclame che siede dinanzi ad un frantoio per olive spacciato per molino per il grano.

Prima di affrontare, però, nel vivo l'argomen-



to vorrei fare delle precisazioni sulle macine a pietra e sui molini a cilindri (che sono quelli più comuni per la produzione di grosse quantità) e sull'integrale e la farina "raffinata" che sarebbe più corretto definire "aburrattata", visto che **l'aburratamento** è il processo attraverso il quale si separano le varie parti del chicco di frumento onde ottenere le farine 0 e 00 mentre la "raffinazione" è un processo sostanzialmente chimico di estrazione che è estraneo ai Molini di tutto il nostro pianeta. La macina a pietra odiernamente avviene sostanzialmente in due modalità, ossia o con **macine in pietra pirenaica o del distretto della Senna** oppure in **pietra artificiale**, ossia una pietra ottenuta dalla miscola di vari minerali e pietre, molto spesso però di corindone e ceramica, che secondo alcuni studi medici, non ancora però valutati del tutto attendibili dalla comunità scientifica, con l'usurarsi rilascerebbero sostanze pericolose e tossiche nella farina. In aggiunta le macine in pietra artificiale, studiate per andare più veloci e distaccarsi da quei 200-300 kg di sfarinato l'ora che significano 1600 circa al

giorno, surriscaldano i grani, comportando una serie di deterioramenti del prodotto finale che lo rendono meno salubre delle farine macinate a cilindro. Questo con il molino a cilindri in acciaio o in titanio (molto raro a reperirsi quest'ultimo per i suoi elevati costi) non accade. Sia chiaro. Il molino a cilindri va detto che non è idea recente, infatti la prima teorizzazione e progettazione appartiene a Leonardo Da Vinci (Mulino a cilindri multipli – Codice Atlantico foglio 830 – si ricorda che Leonardo Da Vinci è passato a miglior vita nel 1519) e che in 123 anni dalla sua costituzione (anno 1791), sino quindi al 1914, all'ufficio brevetti ed invenzioni francese, sono stati rilasciati ben 1.237 brevetti per macchina da mulino. Di questi, 113 sono relativi a laminatoi a cilindro di ferro. Di cosa se ne tiri fuori da quelli a cilindro e cosa da quelli in pietra è argomento del prossimo numero della Rivista // *Cuoco*. Nel frattempo aiuta sapere che le farine macinate a pietra esistono, ma sono in quantità limitatissime e quindi inidonee a soddisfare il fabbisogno quotidiano di tutti. Il resto è... fuffa! 



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

Si può fare! Grazie al **SUPERIOR TASTE AWARD** attribuito in partenariato con la **FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**



L'**International Taste & Quality Institute [iTQi] di Bruxelles**, si dedica da anni con successo alla degustazione e promozione di cibi e bevande.

Per la valutazione, iTQi lavora con una giuria prestigiosa composta da 140 Chef e Sommelier di 15 nazionalità differenti e selezionati in partenariato con le principali associazioni culinarie Europee (tra le quali la **Federazione Italiana Cuochi**) e di Sommellerie. La certificazione "**Superior Taste Award**" - "**Premio del Gusto Superiore**" è definita nel mercato mondiale come la Guida Michelin del Food and Beverage e rappresenta un riconoscimento internazionale unico di qualità, basato sulla valutazione alla cieca di Chef e Sommelier, leader di opinione ed esperti in gusto.

I prodotti sono valutati nella loro categoria esclusivamente in base ai propri meriti; Ogni assaggiatore assegna un voto e sotto richiesta scrive un Report di Analisi Sensoriale con la possibilità di abbinamenti ai cibi e bevande che fornisce suggerimenti per eventuali miglioramenti sul prodotto elaborato su base dei criteri fondamentali come olfatto, visione, consistenza, gusto e retrogusto. Prodotti che hanno ottenuto più del 70% del piacere gustativo durante le degustazioni, verranno loro attribuiti il **Superior Taste Award** con 1, 2 o 3 Stelle d'Oro.

Con il **Premio del Gusto Superiore** la vostra azienda beneficerà immediatamente di:

1. un **certificato di gusto** riconosciuto in 131 paesi per attirare nuovi clienti nei mercati locali e all'esporto
2. uno **strumento di marketing** per differenziarsi dalla concorrenza
3. un **report di analisi sensoriale** per potenziali miglioramenti ai prodotti
4. un **report di abbinamento Cibi & Bevande** con varie combinazioni di gusto del prodotto
5. una **maggiore visibilità** sulle reti sociali ed internet ranking

In Italia, aziende come: Gastone-Lago Group, f.Ili Fiasconaro, Bauli, Muzzi, Scar Pier, G.Cova & C, Borsari, Bacco, Dario Saltarelli, F.Ili Nappi, Cesarin, Minerva Ice, Apicoltura Luca Finocchio, Pomis ss Agricola, Soc. Agr. Venturini Baldini, Acque San Benedetto, Lauretana, Egeria, San Martino, Sila, Caffè Roen, Mokaor, Arabicafe, Torrefazioni Bugella, El Miguel, Italian Coffee - Mokare, acetaie di Modena Giusti, Malpighi, Leonardi, Marcello De Nigris, Compagnia del Montale, birre Heineken, Moretti, Ichnusa, Peroni, Carlsberg, Liquori Lucano, il Mallo, Unilever Italia, Carapelli Firenze, Goccia Umbra di E.M. Micheletti, F.Ili Saclà, Il Pesto di Prà, Madama Oliva, HDS-Robo, Spina Sapori di Puglia, La Rustichella Tartufi, di Amante pasta artigianale, F.Ili De Cecco, Riso Salera, Gnocchi Voltan, Piadine Amarcord, Cereali Pedon e Molino Nicoli, Pomodori Nuova Pomup Sicilia, Agromonte, Salumi come Leoni, Raspini, Pramstrahler, Emmedue, Subissati, Su Sirboni, Formaggi della Lattebusche, Carozzi, Granarolo, Monaci, Prodotti Ittici NAI, Bolton Rio Mare, Renna, Callipo Giacinto Conserve Alimentari, Agro Ittica Lombarda, Il Ceppo, Gastronomia Camer by 911, Zafferano Frusciante Laura, etc...



LE MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE SONO CONSULTABILI SUL SITO
www.itqi.com

Iscrizione dei prodotti: per le bevande entro Marzo 2018
per i cibi entro Aprile 2018

CONTATTO: calogero.zicari@itqi.com





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.



Sanelli

COLTELLERIE SANELLI

Premana - Lecco - Italia
Tel. 0341361368
www.sanelli.com





di **Marcello Zaccaria**
Chef e docente

La pasta come il vino: *abbinamento perfetto*

A DETERMINARE BUONA PARTE DELLE VOLTE LA RIUSCITA DI UN PIATTO DI PASTA

È IL GIUSTO CONNUBIO TRA FORMATO E CONDIMENTO, COME PER IL VINO,

LO SPOSALIZIO TRA I DUE ELEMENTI È ESSENZIALE E INDISPENSABILE...

J Immaginiamoci un vino servito con la pietanza non proprio appropriata o ad una temperatura sbagliata. È un rischio da non correre. Si può sbagliare anche un formato di pasta, come ad esempio un fusillo accompagnato ad un sugo di vongole! Anche se gli ingredienti principali della pasta sono semola e acqua, la forma e lo spessore fanno la differenza.

Esistono paste lunghe e paste corte, all'uovo o semplicemente di semola, integrali o realizzate con ingredienti particolari come nero di seppia, peperoncino, spinaci, ecc....

La bravura dello chef è quello di esaltare ogni elemento combinato, anche partendo da pochi ingredienti ben amalgamati.

Un'altra regola importante è come vengono tagliati gli ingredienti: utilizzare sempre ingredienti tagliati a cubetti o di piccole dimensioni quando si utilizza la pasta corta ed invece per la pasta lunga ricercare tagli in julienne e possibilmente sottili, così da amalgamare meglio pasta e condimento nel momento più importante, la spadellata. Poi esistono alcuni trucchi molto utili, come ad esempio per i condimenti più delicati la possibilità di mettere alla base del piatto un piccolo velo di salsa così da rendere la pasta al momento della degustazione sempre umida e non ammassata.

Oppure il cucinare ogni elemento singolarmente e, dove possibile, costruire direttamente nel piatto la sinfonia di sapori, senza mischiare tutto in padella.

Anche le quantità di sugo sono determinanti per una buona riuscita del piatto. Esagerare con il condimento non significa appagare il gusto, anzi, se esageriamo rendiamo il piatto pesante e non gradito da chi lo sta assaggiando. Naturalmente questa regola vale anche per il contrario, cioè per la scarsa quantità di sugo.

Il consiglio, pertanto, le seguenti porzioni: 100 gr. di pasta secca va condita con 100/120gr. massimo di condimento, mentre per il pesto la proporzione è 100 gr. di pasta secca e 50/60gr. di pesto.

Concludendo, la pasta versatile e pratica allo stesso tempo, se fatta bene, con attenzione e rispetto degli ingredienti utilizzati, ci dà la possibilità di fare dei grandi piatti, anche a costi contenuti.

Un buon spaghetti al pomodoro e basilico, realizzato con ingredienti di qualità e condito bene, molte volte è meglio di tanti altri piatti più costosi ed elaborati.

Di seguito una ricetta che riesce a esprimere al meglio quanto scritto fino adesso, ricette semplice ma d'effetto, dove grazie alla conoscenza si riescono a fare piatti Gourmet anche con pochi ingredienti. 🍝



Di seguito una lista con alcuni abbinamenti perfetti:

Spaghetti al Pomodoro e Basilico
Spaghetti aglio, olio e peperoncino
Bavette con crostacei
Trofie o bavette al Pesto Genovese
Fusilli con pesto rosso
Pennette all'arrabbiata
Tagliatelle all'uovo con Ragù alla Bolognese

Fusilli con julienne di verdure
Mezze maniche con sugo di pesce
Pacchetti ai frutti di Mare
Pasta integrale con condimenti alle verdure
o con sughi di pesce senza pomodoro
Tortiglioni ai formaggi
Pasta all'uovo con tartufo



SPAGHETTO N5 SU CREMA DI BROCCOLI, CON PANCETTA CROCCANTE E RICOTTA SALATA

Ingredienti per 4 persone

360 g Spaghetti N5
 300 g Broccoli
 2 filetti di acciughe sott'olio
 30 g Pancetta stesa
 20 g Olio extra vergine
 40 g Ricotta Salata tagliata a lamelle
 1 spicchio d'aglio privato del germoglio se presente
 e tagliato a rondelle fini
 3 pezzi di gambi di prezzemolo schiacciati
 1 peperoncino
 q.b. sale

Procedimento

Pulire e tagliare i broccoli in piccoli ciuffi.
 In una pentola con acqua bollente salata con 7 gr. di sale per litro di acqua, sbollentare i broccoli e tenere l'acqua di cottura.

Mettere una padella a fuoco medio e aggiungere metà dell'olio in ricetta, appena inizierà a scaldare aggiungere i broccoli precedentemente sbollentati e saltare per alcuni minuti, se occorre aggiungere alcuni cucchiaini di acqua di cottura, terminare mettendo i filetti di acciuga e levare dal fuoco.

Frullare il tutto.

Nell'acqua di cottura dei broccoli cucinare la pasta, per circa 2 minuti, nel frattempo in una padella mettere l'altra parte dell'olio con l'aglio, i gambi di prezzemolo ed il peperoncino, unire la pasta e terminate la cottura unendo l'acqua della pasta.

Prendere la pancetta stesa, disporla in un foglio di carta da forno e cuocere per circa 40 secondi in MW, levare dal forno e tamponare con della carta assorbente.

La pancetta così cotta risulterà croccante e nello stesso tempo più digeribile, visto che andremo ad eliminare una buona parte di grasso.

Preparazione del piatto

Mettere al centro del piatto la crema di broccoli, sistemare poi un piccolo nido di spaghetti precedentemente risottati in padella, concludere con la ricotta salata e la pancetta croccante.



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

Buon Natale!

Diciamolo con un dolce...

IN OCCASIONE DELLE FESTIVITÀ NATALIZIE NON POTEVA
MANCARE SULLE NOSTRE PAGINE UNA CREAZIONE PASTICCERA
TRADIZIONALE DEDICATA ALLA FESTA PIÙ BELLA DELL'ANNO

P

Per questo numero della rubrica di Pasticceria FIC è la volta del **Pastry Chef Giuseppe Mancini**, nato in Puglia, un collega che fin da giovane ha avuto la passione per la pasticceria distinguendosi in diverse competizioni con risultati soddisfacenti, ma che soprattutto riesce nel campo lavorativo a realizzare creazioni attuali, pur con grande rispetto per la tradizione. Un bravo professionista, abile anche nella lavorazione artistica del cioccolato e dello zucchero. Personalmente ho avuto il piacere di conoscerlo la prima volta in una delle edizioni di "Artistica" indetta dalla **Federazione Italiana Cuochi**. Oggi Giuseppe Mancini presenta la **lavorazione del panettone**, dedicando naturalmente questo dolce tipico alle festività natalizie.

PERCHÉ LIEVITO NATURALE?

Perché generatosi naturalmente,

in modo spontaneo, nell'impasto (acqua e farina) oppure anche sollecitato attraverso l'aggiunta di frutta o parti di essa. Il tutto in presenza di condizioni favorevoli di umidità e temperatura.

COSA C'È NEL LIEVITO NATURALE

In una massa di lievito naturale ci sono due componenti di base: farina ed acqua, substrato vitale per i lieviti. Questi sono dei microscopici esseri viventi che con il loro metabolismo vitale (alimentazione e riproduzione) generano delle sostanze, per lo più volatili, che in presenza di calore aumentano di volume (lievitazione). Questi microrganismi appartengono a diverse specie ed operano in concomitanza e utilità reciproca. I lieviti. Essi sono: **saccaromiceti** (veri e propri lieviti), **batteri lattici** (producono acidità lattica) e **bacilli acidofili** (acido acetico, acido butirrico) ed altri. 🇮🇹

50





OROGEL, il migliore amico degli chef

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

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

PANETTONE ARTIGIANALE

Ingredienti

g 100 lievito naturale, g 125 zucchero, g 125 burro, g 50 tuorli
g 220 acqua, g 400 farina

Procedimento

Incorporare la farina, alternandola con lo zucchero. Lavorare fino a raggiungere una certa consistenza per ottenere una pasta nervosa. Aggiungere il burro e mettere a lievitare per circa 12 h., fino al triplo del volume iniziale.

Quindi impastare ancora aggiungendo:

g 100 farina, g 74 zucchero, g 75 burro, g 5 sale, g 100 tuorli, 1 bacca vaniglia thaiti, 1 arancia grattugiata, 1 limone grattugiato, g 225 uva sultanina lavata e asciugata, g 150 cubetti d’arancia canditi, g 75 cubetti di cedro canditi

Impastare aggiungendo alla pasta già lievitata gli ingredienti poco per volta. Ottenuto l’impasto si lascia riposare 1 h. Si pesano i pezzi desiderati e si mettono a lievitare ad una temperatura di 28°C per circa 6-7 h. Si coprono di una massa all’amaretto, oppure si tagliano a croce e si cuociono ad una temperatura di 180°C. Il tempo di cottura di un panettone da 1 kg è di circa 1h.



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	37
Baldassare Agnelli	Livio Piffari	344.1226773 - livio.piffari@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	35
Barilla			www.barillafoodservice.it	84
Bayernland	Gianpiero Mannato	366.6629713 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	69
Beerattraction			www.beerattraction.com	25
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	75
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	73
Fiorucci		06.91131	www.fioruccifood.it	77
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2, 4, 5
Italmill		030.7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com	27
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	81
Metro Italia	Vincenzo Donatiello	02.51712662	www.metro.it	15
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	51
Promo		02 43928247-25 - info@pro-mo.it	www.pro-mo.it	61
Sanelli	Roberto Oberti	0341.361368	www.sanelli.com	47
Sirman	Laura Bernardello	049 9698666 info@sirman.com	www.sirman.com	71
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	www.staff-ice.com	55
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	31
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	43
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	2,0 21
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	79
Valsodo	Karl August Gaedt	335 6535883	www.wuesthof.de	68
Zorzi		alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it	63

Fidelity Vallespluga e Fic Store: concorso premiato dalla qualità



L'iniziativa è stata lanciata al Congresso di Napoli dalla storica azienda italiana con l'Official Store Fic

Già il nome del concorso la dice lunga in fatto di fedeltà e attaccamento a questa storica azienda del nostro Paese, che è ormai da diversi anni uno dei partner più attivi e dinamici della **Federazione Italiana Cuochi**. **Programma Fidelity Vallespluga FIC**: questo il titolo dell'iniziativa promossa da Galletto Vallespluga in collaborazione con la Federazione e FIC Store (www.ficstore.it). A spiegarla è stato direttamente il Direttore Generale, Dante Milani, intervenuto con l'entusiasmo e la partecipazione di sempre, al 29° Congresso Nazionale delle berrette bianche svoltosi nei giorni scorsi a Napoli. "L'idea – ha spiegato Milani alla nostra rivista, prima di parlare ad una platea di centinaia di cuochi presenti al Congresso – è venuta per premiare i nostri clienti più affezionati. Una volta raccolte le coccarde presenti nelle confezioni del Galletto Vallespluga, acquistate in qualsiasi punto vendita, si potranno spedire all'azienda e si potrà così accedere a tanti premi accattivanti in collaborazione con FIC Store". Il collegamento diretto con il "negozio virtuale" Official Store della Federazione Italiana Cuochi è importante e di facile attivazione: una volta che l'azienda ha comunicato il nominativo a FIC Store, infatti, questa provvederà ad attivare un voucher e ad inserire il premio richiesto nel carrello del cuoco stesso. **La promozione è valida fino al 31 dicembre 2018**, con una ulteriore proroga di almeno tre mesi per consentire di smaltire tutte le richieste. Genuinità del prodotto in tutti i suoi passaggi, fedeltà all'azienda e senso di appartenenza alla grande famiglia FIC: questi, dunque, gli ingredienti del concorso, che permette di vincere premi come un **cappello da cuoco**, una **t-shirt**, una **pettorina**, un **grembiule**, uno **zaino** o una **giacca**: basta controllare a quante coccarde corrisponda il premio desiderato. Anche il concorso, del resto, rispecchia lo spirito aziendale di Galletto Vallespluga, che si contraddistingue per allevamenti ed una filiera integrata costantemente controllati, altissima qualità dei mangimi utilizzati, animali tutelati e rispettati. Tutti gli sforzi ed il lavoro quotidiano sono svolti con l'obiettivo di mettere sempre al primo posto la soddisfazione del Cliente. Attenzione alla qualità, rispetto e valorizzazione dell'ambiente, rispetto e benessere dei Galletti, innovazione senza però dimenticare la tradizione, filiera produttiva integrata e la produzione di prodotti certificati made in Italy, sono la filosofia aziendale e le caratteristiche che distinguono Valle Spluga sul mercato ormai da 50 anni!

Il tutto per garantire sempre l'eccellenza sulle tavole, con il valore aggiunto di un testimonial d'eccezione come lo **Chef FIC Fabrizio Camer**, che anche nel contesto del Congresso ha deliziato il pubblico presente con la preparazione di una ricetta, naturalmente a base di Galletto Vallespluga.





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



Corso dell'Ateneio dai "cugini" d'Olttralpe

TRA GLI OSPITI DELL'EVENTO ANCHE IL SINDACO DELLA CITTADINA COINVOLTA,

A TESTIMONIANZA DELLA GRANDE STIMA NEI CONFRONTI DEI CUOCHI ITALIANI

Sappiamo bene quanto i cugini d'oltralpe siano estremamente gelosi della propria tradizione culinaria e come, molto spesso, si considerino il vero paese del gusto. Un primato che, come nel mondo del vino, si contendono

sicuramente con l'Italia, con la quale tuttavia c'è sempre un rapporto di grande stima e di reciproco rispetto. Soprattutto se si tratta di iniziative volte alla formazione dei professionisti della cucina, come il recente corso di aggiornamento professionale organizzato e tenuto il 23 ottobre scorso dall'**Ateneio della Cucina Italiana** in collaborazione con la **Delegazione FIC France** presieduta dallo **Chef Antonio Passaseo**. Il corso si è svolto nei locali del prestigioso **Hotel Restaurant De L'Ange in Guebwiller**, dove lo **Chef Patron Franco Fancello** ha messo a disposizione la propria cucina per accogliere i numerosi colleghi provenienti dall'intera Francia. Una intensa partecipazione che ha sottolineato il grande interesse per il tema trattato durante la giornata: **"La cucina italiana rivisitata"**.

A rendere ancora più gradevole l'incontro e la visita dei colleghi italiani è stato l'intervento, durante la lezione, del sindaco della cittadina ospitante, che ha esternato la sua grande ammirazione per l'iniziativa e la grande professionalità per la valorizzazione e promozione della cucina italiana in Francia. La presenza delle Istituzioni, infatti, esattamente come in Italia, testimonia la particolare attenzione che queste nutrono nei confronti del mondo dell'agroalimentare, consapevoli dei tanti settori toccati dai cuochi: la tradizione culinaria di una nazione, ma anche l'economia, il turismo, il comparto dei prodotti tipici. Se poi ad essere protagonista di un evento è l'Ateneio stesso della Federazione Italiana Cuochi, allora si comprende come anche nella "gelosa" ma sempre suggestiva e affascinante Francia sia stato un successo il recente appuntamento delle nostre berrette bianche. 🇫🇷



Alcuni momenti dell'incontro transalpino



SMARTMIX

STAFF
ICE SYSTEM 1959

Inverter technology powered by
TOSHIBA



**di Eugenio Medagliani**Calderaio umanista
Presidente Onorario FIC

L'umile latta e il ferro stagnato

TRA FASCINO E BELLEZZA, RIVIVIAMO LA STORIA DI QUESTI MATERIALI

ED IL LORO UTILIZZO PER SCOPI CULINARI, MILITARI E RELIGIOSI

56 **"F** "Faccia de tola" è un'espressione milanese che individua una persona impudente e sfacciata, insomma un tipo dalla faccia tosta, perché a Milano "tola" è la latta, cioè una lamiera di ferro che, rivestita di stagno, risulta resistente alla corrosione, inalterabile a tutto. Il termine latta sembra derivi da una voce germanica di origine medioevale che vuol dire "asse, tavola", quindi una lastra o un manufatto di ferro dolce ricoperti poi da un velo di stagno. L'origine del ferro stagnato è molto antico, tanto che Plinio il Vecchio lo cita e ne attribuisce l'invenzione ai Galli. I vecchi processi di fabbricazione erano assai rudimentali e si limitavano alla semplice immersione degli oggetti nello stagno liquefatto.

Se l'arte di stagnare il rame fu una scoperta indovinata, quella di stagnare il ferro fu una scoperta molto utile: la prima

ci assicurò contro i dannosi effetti del verderame, la seconda permise al ferro di non ossidarsi, cioè di non ricoprirsi di ruggine, inconveniente che, pur non essendo dannoso, è sempre spiacevole. La lavorazione della latta si è sviluppata verso la fine del XIX secolo, quando si diffuse la fabbricazione di suppellettili domestiche in ferro battuto e in ferro tornito. Gli oggetti di ferro o di lamiera stagnata hanno la lucentezza di questo metallo e, anzi, se esposti all'aria, conservano il "brillante" meglio dello stagno stesso. Oltre alle prerogative igieniche, gli utensili ben stagnati si conservano lungamente inalterati finché nessuna parte della sottostante lamiera venga a contatto dell'aria. Fino ai primi anni del secolo XIX la stagnatura si eseguiva manualmente, con un processo lungo e faticoso. Si utilizzava una serie di vasche quadrangolari, nella prima, che conteneva sego fuso, si ponevano le lamiere sino alla scomparsa di ogni traccia di umidità, le lastre di ferro erano poi immerse nella seconda vasca che conteneva stagno fuso, sul quale galleggiava uno strato di sego che riparava lo stagno dall'azione ossidante dell'aria. Tolte ancora calde, erano portate su appositi tavoli e stricciate con un fascio di canapa per togliervi lo stagno superfluo e quindi nuovamente immerse in un'altra vasca di metallo fuso per livellare le impronte lasciate dallo sfregamento della canapa. Dopo questi passaggi la lamiera, ormai stagnata, era immersa in una vasca contenente sego fuso a temperatura piuttosto elevata, dove il residuo stagno superfluo, colando lungo il foglio di lamiera, si depositava sul fondo. Le lamiere



venivano poi passate alla sgrassatura sfregandole con creta in polvere e ripulendole con stracci. Il processo di stagnatura, come si vede, era assai laborioso e richiedeva un tempo lunghissimo. Si può comunque affermare che l'arte di stagnare il ferro, in attesa degli acciai inossidabili, fornì un materiale sano e di facile uso, adatto a produrre un enorme numero di piccoli e grandi utensili

di cucina. Ma fu soprattutto negli esercizi che questo materiale divenne indispensabile: infatti oltre alle zuppiere, ai piatti, alle gamelle, alle brocche per la distribuzione dei liquidi, la latta venne impiegata per la fabbricazione

delle *lattine*, attualmente d'alluminio, atte a conservare alimenti sterilizzati col metodo di pastorizzazione inventato da



Appert. È proprio per quest'ultimo utilizzo che venne consumata la maggior parte della lamiera stagnata, tanto che il nome di latta o lattina individua il recipiente a chiusura ermetica destinato a contenere alimenti solidi e liquidi. Sembrerebbe paradossale parlare anche di una "oreficeria di latta", perché questo materiale non è certo da reputarsi "sacro" come l'oro, l'argento e altri metalli preziosi. Eppure abili lattonieri fabbricarono, in tempi passati, oggetti sacri destinati alle chiese più povere. L'umidità sofferta nelle fredde sacrestie ha distrutto, o irrimediabilmente danneggiato con la ruggine, ciò che servì all'esercizio del culto liturgico cattolico, dai calici agli ostensori, ai cibori per la conservazione eucaristica, alle lampade per l'illuminazione dell'altare, alle lanterne delle processioni, ai reliquiari, ai piatti per la questua, ai secchielli per l'acqua benedetta. Oggi queste modeste reliquie di latta costituiscono un patrimonio umile e un modesto capitale spirituale di un'arte, autenticamente religiosa, che testimonia l'abilità e la fede degli artigiani di altri tempi 🇮🇹

57

Contest #pizza Unesco: *vince Giuseppe Vitiello*

È Giuseppe Vitiello con la sua **"Pizza Doppia"** il vincitore della 2ª edizione del contest internazionale #pizzaUnesco, gara ideata da **Mysocialrecipe** (piattaforma di deposito e certificazione di ricette originali) che ha coinvolto 232 pizzaioli da 24 Paesi. Ad incoronare Vitiello a Napoli sono stati nelle scorse settimane l'ideatrice del contest, Francesca Marino, e il Commissario della Camera di Commercio partenopea, Girolamo Pettrone, nel corso di un evento spettacolo allestito a Palazzo Caracciolo, promosso per sostenere il riconoscimento Unesco dell'arte del pizzaiolo napoletano come Patrimonio Immateriale dell'Umanità. La serata ha registrato il tutto esaurito, coinvolgendo i dieci finalisti, giudicati da Enzo Vizzari, Allan Bay, Giorgio Calabrese, Eleonora Cozzella, Fiammetta Fadda e Scott Wiener. A partecipare grandi maestri campani ma anche talentuosi rappresentanti dell'arte bianca che hanno inviato le loro creazioni su www.mysocialrecipe.com, per un totale di 374 pizze in gara. A sbaragliare la concorrenza, dunque, è stato Giuseppe Vitiello, erede della famiglia di pizzaioli più famosi del casertano, con il suo disco gourmet realizzato con due impasti sovrapposti

(provola sotto e passata di pomodoro con olio aromatizzato all'aglio e basilico sopra) e giudicato il migliore per la sua capacità di unire tradizione e innovazione. Nel corso della serata sono stati inoltre consegnati i premi per le 11 menzioni speciali assegnate dai partner di Mysocialrecipe.. Tra questi anche **Mauro Autolitano** per la Pizza Tiziano bis (menzione Fic - Federazione Italiana Cuochi - "Pizza Chef - Migliore pizza per l'originalità degli ingredienti"). Tra i partner del contest appunto anche la **Federazione Italiana Cuochi** e tra i media partner la nostra rivista Il Cuoco. 🇮🇹





di **Valentina Tepedino**
Medico Veterinario, Specialista in
Igiene, Allevamento ed Ispezione
delle specie Acquatiche

C'è polpo e polpo: *riconoscere quello vero*

È UN PRODOTTO MOLTO APPREZZATO E RICHIESTO
E CI SI POTREBBE SCRIVERE UN LIBRO. VISTO IL SUO PREGIO
COMMERCIALE, NON È DIFFICILE INCORRERE IN FRODI

58 Il polpo (*Octopus vulgaris*) fresco è difficilmente reperibile in quantità utili a servire il mercato italiano in maniera costante e soprattutto capillare. Questo anche per la forte concorrenza di specie differenti appartenenti allo stesso genere e che hanno costi inferiori all'*Octopus vulgaris* e per la concorrenza con la stessa specie importata per lo più congelata da numerosi Paesi europei ed extraeuropei. Inoltre diversi Paesi africani come Angola, Camerun, Nigeria, Costa D'Avorio stanno registrando un consumo interno di polpo fresco e la Cina ha comprato molte barche e licenze per la pesca e la lavorazione del polpo in Africa. A tutto questo va anche aggiunto che in determinati periodi, come appunto quello natalizio, diventa quasi impossibile per qualsiasi Paese fornire prodotto fresco per i quantitativi richiesti "in extremis" per le festività tra Natale e Capodanno.

Il Portogallo ed il Marocco sono oggi tra i Paesi che possono garantire le maggiori quantità di polpo e/o la maggiore continuità e qualità anche se, per tutte le motivazioni sopraelencate ed altre situazioni connesse, la possibilità di ricevere non solo polpo fresco ma anche polpo congelato per l'Italia sarà sempre più difficile. E comunque anche questi due Paesi non possono avere la disponibilità di importanti quantità di polpo fresco per forniture improvvise o concentrate in periodi specifici.

Polpo,
denominazione scientifica:
Octopus vulgaris



Sul polpo in realtà si potrebbe scrivere un libro poiché è vero che è un prodotto apprezzato e dunque molto richiesto ma proprio per questo motivo, visto il suo pregio commerciale, non è difficile incorrere in frodi riguardo lo stesso. Tanto per fare un esempio sono oltre 6 le specie di polpo in commercio sul mercato italiano e solo una delle stesse potrebbe, per legge, riportare la denominazione commerciale di polpo ossia l'*Octopus vulgaris*. Non è facile riconoscere il vero polpo, ossia l'unica specie che secondo la normativa italiana può essere chiamata "polpo" perché non tutte le specie hanno dei segni distintivi sul corpo evidenti. Sicuramente se ci sono delle macchie particolari, simili a tatuaggi sulla testa o sul mantello non si tratta di *Octopus vulgaris*. Ricordarsi inoltre che tutte le specie di polpo (*Octopus spp*) devono avere 2 file di ventose a differenza del moscardino che ne ha una sola sulle sue otto braccia. Proprio per il numero di queste ultime sia il polpo che il moscardino sono detti ottopodi. Per il distributore è obbligatorio riportare sul prodotto fresco o congelato tutte le informazioni di legge come la giusta denominazione commerciale, l'origine, il metodo di produzione, ecc... Dunque comprare dove vengono esposte delle etichette chiare e a norma è sempre vantaggioso e nel caso del vero polpo troverete la denominazione italiana di "polpo" e quella latina di "*Octopus vulgaris*"

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.



food project
manager Aquasale:

**PIERLUCA
ARDITO**

Team Coach
Progettazione e Sviluppo

**NAZIONALE
ITALIANA
CUOCHI (N.I.C.)**

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



I NOSTRI VALORI
Curiosità, passione, rispetto, coraggio

FRANCHISING PROJECT


aquasale®

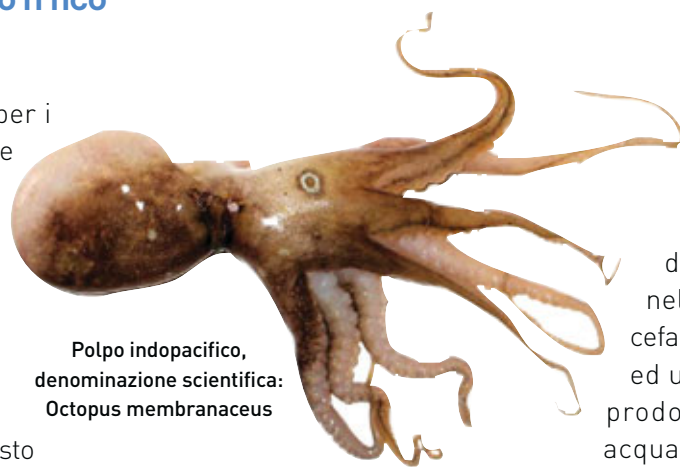
PUGLIA ON A PLATE



Restaurant Development Menu BY NIC



. Molti ristoratori ricercano per i loro locali il polpo fresco, anche se quello congelato presenta numerosi vantaggi soprattutto per quanto riguarda la consistenza delle sue carni. Il primo normalmente ha un valore commerciale maggiore del secondo proprio perché è maggiormente richiesto e questo comporta a volte la frode sullo stato di vendita del polpo. Non è facile riconoscere un polpo fresco da un polpo decongelato e numerose indagini condotte dagli organi di controllo hanno dimostrato che in commercio non è infrequente la vendita fraudolenta di polpo decongelato per fresco. In effetti anche i dati di mercato dimostrano che in Italia la maggioranza del polpo è di importazione ed in grande parte (oltre l'80%) arriva congelato. Considerando che, come suddetto, il polpo decongelato è anche più tenero e più facile da preparare dunque, il polpo congelato rappresenta una sicurezza anche riguardo lo stato fisico di partenza. E' importante acquistare questo prodotto dal proprio riferimento di fiducia poiché in questo modo sarete più garantiti rispetto sia all'eventuale presenza di additivi ammessi e dunque dichiarati in etichetta, sia alla mancanza di perdite importanti di



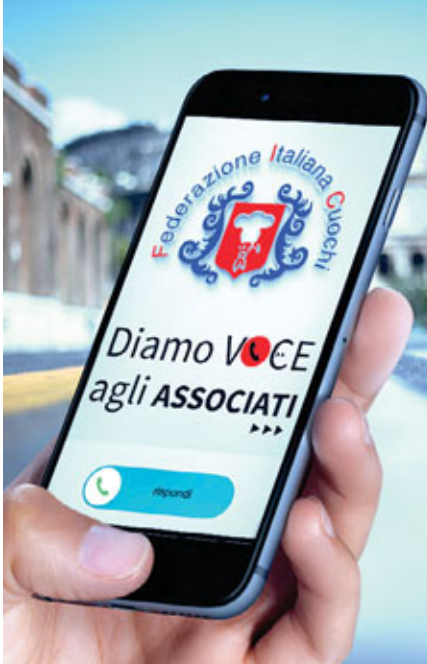
Polpo indopacifico,
denominazione scientifica:
Octopus membranaceus

peso del prodotto che per quanto riguarda eventuali trattamenti di sbiancamento dello stesso. Inoltre, va evidenziato anche il crescente uso nella lavorazione dei molluschi cefalopodi di additivi non dichiarati ed utili a fare crescere in peso il prodotto facendogli "assorbire" acqua aggiunta. Questo tipo di lavorazione, oltre a rappresentare una frode in commercio, sta portando ad una forte concorrenza sleale tra chi offre un prezzo di mercato reale ed un prezzo di mercato inferiore perché "gonfiato" (essendo che il prodotto trattato, contiene acqua dal 20% al 30%). Dunque a parità di prezzo e di lavorazione il prodotto naturale non è comunque concorrenziale e non può vincere sul mercato. Questo sta portando ad un peggioramento della qualità del polpo presente in commercio ed alla scelta di approvvigionarsi da produttori che fanno la lavorazione in Italia o che offrono una rintracciabilità più affidabile. Prima di acquistare o dopo avere acquistato un "semplice" polpo dunque fate tutte le verifiche del caso a tutela del vostro cliente e del vostro investimento.

Per maggiori informazioni visitate il sito:

www.eurofishmarket.it

60



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

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





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

Riabilitare cucinando: è possibile *con un nuovo protocollo*

LE PERSONE QUANDO CUCINANO SONO FELICI. LE PERSONE QUANDO
MANGIANO SONO FELICI. E QUESTO SARÀ IL MOTORE CHE PERMETTERÀ
DI SUPERARE GLI OSTACOLI O LE MALATTIE...

Cucinare non è solo un lavoro, una passione, un hobby o un piacere. L'atto del cucinare racchiude dentro di sé tante di quelle piccole abilità che, se prese singolarmente, possono diventare un tesoro. Un tesoro per chi? Per chi quelle abilità le ha perse. Esistono centinaia di migliaia di persone che ogni anno vengono colpite da ictus cerebrale. L'ictus è causato da un'improvvisa chiusura o rottura di un vaso all'interno del cervello che danneggia le cellule cerebrali. Risultato? Nella maggior parte dei casi il danno più comune è a carico del sistema motorio: perdita di controllo di un arto, perdita di coordinazione motoria o di precisione nei movimenti. I metodi di riabilitazione attuali possono aiutare i pazienti a recuperare in parte il danno, ma solo pochi riescono a tornare alla vita di prima. Quindi c'è sempre bisogno di nuovi metodi per poter aiutare queste persone a recuperare al meglio la loro autonomia. Tra i metodi più innovativi ci sono la musicoterapia o l'ippoterapia.

"Riabilitare cucinando" è una nuova idea lanciata da chi vi scrive in collaborazione con il famoso Istituto di Riabilitazione Sant'Anna di Crotone. Ma la novità non sarà solo questa. Infatti a decidere un nuovo protocollo di riabilitazione per i deficit motori non saranno solo un neurologo, fisiatra, ingegnere e neuropsicologo. A dar loro una mano ci saranno gli **Chef**. Gli stessi su cui ho



Di Antonio Cerasa
Neuroscienziato¹

scoperto l'esistenza dello *Chef's Brain*. Il percorso sarà arduo e difficile, perché per cucinare servono due caratteristiche su tutte: la posizione eretta e la forza fisica. Proprio le principali debolezze a cui vanno incontro i pazienti con ictus. Quindi il primo ostacolo da superare sarà decidere come aiutare il paziente a prendere gli strumenti di cucina. Altro problema: la coordinazione nei compiti da fare in cucina, sono tanti e molto complessi. I pazienti con ictus hanno una forte limitazione nel decidere quale movimento fare, quale inibire e quale programmare. Infine c'è da preparare il piatto decidendo come riempirlo o abbellirlo. Questo compito, che sembra facile, invece richiede tantissima attività cerebrale, perché i compiti di precisazione, la regolazione dei movimenti fini si possono sempre migliorare con l'allenamento.

E se funziona sul cuoco in cucina, figuriamoci su un paziente neurologico. Ma, a prescindere da tutte queste limitazioni, noi siamo sicuri che il protocollo funzionerà. Questa visione positiva deriva da una semplice osservazione: **cucinare è bello, cucinare ha uno scopo, cucinare mi fa socializzare**. Preparare un piatto da 3 stelle Michelin o un semplice sformato di patate hanno lo stesso scopo: deliziare il palato di chi li mangia! Per questo motivo noi crediamo che il **nuovo protocollo ri-**

1. Neuroscienziato, lavora presso l'unità di Neuroimmagini dell'IBFM-CNR di Catanzaro. Professore a contratto o di Psicologia del Lavoro presso il corso di laurea in Sociologia all'Università "Magna Graecia" di Catanzaro. Si occupa di neuroscienze cognitive in ambito traslazionale. Autore di oltre 100 pubblicazioni su riviste peer-reviewed con H-index → 29 e Impact Factor Totale → 360.



*"Lo sai perché mi piace cucinare?"
 "No, perché?"
 "Perché dopo una giornata in cui niente
 è sicuro, e quando dico niente voglio dire
 n-i-e-n-t-e, una torna a casa e sa con certezza
 che aggiungendo al cioccolato rossi d'uovo,
 zucchero e latte l'impasto si addensa:
 è un tale conforto!"*

*Giulia Child**

*Nota cuoca, scrittrice e personaggio televisivo, è diventata famosa negli anni '60 per le sue ricette e filosofia di vita legati al piacere del cibo.

abilitativo funzionerà, rispetto ai metodi passati. Infatti in qualsiasi centro clinico mondiale, la riabilitazione è fondamentalmente un atto passivo, senza un reale scopo. Un po' come quando si va in palestra e si ripetono migliaia di volte gli stessi esercizi. **Lo scopo è aumentare la massa muscolare, ma è uno scopo fine a se stesso.**

Cucinare invece è un atto di pubblica utilità, la persona si sente parte attiva di un compito che ha un fine sociale. Le persone quando cucinano sono felici. Le persone quando mangiano sono felici. E questo sarà il motore che ci permetterà di superare gli ostacoli descritti in precedenza. 🇮🇹

WÜSTHOF

CLASSIC

Robusto, affilato e funzionale.

Il classico coltello a 3 ribattini. Realizzato da un pezzo unico di acciaio al cromo-molibdeno-vanadio e indurito a 58° Rockwell. Il collarino pieno funge da protezione per le mani e rende il coltello ben bilanciato. Grazie al processo di affilatura al laser PEtec le lame presentano caratteristiche di taglio ottimali.

Un coltello per tutta la vita.

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

Quality MADE IN GERMANY / Solingen

wuesthof.com



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

Cuisson sur coffre *OU SUR OS*



di **Andrea di Felice**

MIGLIORARE IL GUSTO DI UN ALIMENTO ATTRAVERSO UNA TECNICA DI COTTURA
ORMAI DIMENTICATA O POCO CONOSCIUTA, MA SEMPRE EFFICACE

64 **M** Migliorare il gusto: si può? Di sapori ne esistono solo cinque: **salato, dolce, amaro, acido e umami** e lavorare con loro può diventare un'operazione elaborata e complessa se indirizzata al "miglioramento" del gusto. Ma, a pensarci bene, infinite sono le possibilità, se si tiene conto delle migliaia di differenti aromi esistenti e combinazioni che possiamo attuare. Per questo motivo è molto difficile dare indicazioni precise lavorando in un campo piuttosto "empirico". Resta sempre, però,

l'utilizzo delle ricette il miglior banco di prova per imparare a lavorare con i sapori scoprendo e decodificando il "come" ed il "perché" un processo piuttosto che un altro crea specifici effetti e reazioni sugli ingredienti. Esistono, tuttavia, alcune accortezze di base per migliorare le potenzialità dei sapori, come l'accostamento di prodotti e l'amplificazione della loro espressività. Ma le cotture incidono sulla sensorialità del prodotto finale? Le tecniche di cottura incidono sulle trasformazioni a livello chimico-fisico del prodotto, generando nuove componenti che poi diventeranno stimoli di natura fisica o chimica per il nostro sistema di percezione. La cot-



Temperatura di cottura carne di volatili

Indicazione Generale ben cotta 85°C.

Pollo	Ben cotto	85°C
Oca	Cottura rosa	75°C/80°C
Oca	Ben Cotta	85°C/92°C
Tacchino intero	Ben Cotto	80°C/85°C
Anatra	Ben cotta	80°C/85°Cw
Petto di tacchino	Cotto	68°C/72°C
Coscia di tacchino	Cotto	82°C
Petto di pollo	Cotto	65°C/70°C
Faraona intera	Ben cotta	75°C/85°C
Petto di faraona	Cotto	65°C/68°C
Galletto Intero	Cotto	75°C

65

tura è dovuta a una fonte di energia che può cedere calore al prodotto in vario modo: per conduzione, per convezione e con diversi materiali che trasmettono il calore in modi diversi. Cotture con calori diretti che portano a trasformazioni più veloci, materiali che immagazzinano e cedono lentamente il calore e che, di conseguenza, portano a trasformazioni lente, tecniche che mantengono elevata l'umidità o mantengono i liquidi dei prodotti all'interno degli stessi. Il modo in cui si trasforma il prodotto porta verso infinite e spesso nuove percezioni sensoriali.

La cottura in carcassa o in osso:

- la prima riferita ai volatili ovvero il petto non è separato dallo sterno. Indicata per polli, galletto, gallina faraona, quaglie, piccioni e anatre;
- la seconda indica semplicemente la cottura della carne ancora attaccata al suo osso; famosa è la cottura della fiorentina ma è indicata per tutti i tagli denominati: sella, carré, preparazioni a base di carne di bovino, ovino, leporidi, suine, caprine e selvaggina da pelo come capriolo, camoscio, cervo, lepore etc.

In entrambi i casi l'idea è che questa tecnica di cottura apporti un beneficio all'alimento in termine di gusto e

di sapore. Inoltre in fase di cottura sia la carcassa o l'osso a cui è ancorata l'alimento funge da diffusione, trasmissione e accumulatore di calore dolce. Sì, perché il calore accumulato dall'osso continuerà la sua azione per inerzia. Altro fattore positivo di questa particolare cottura è dato dal fatto che la carne, rimanendo ancorata alla carcassa o all'osso, non perde convessità in fase di cottura, anzi mantiene la sua curvatura a beneficio della qualità percepita. Infatti un altro punto a favore di questa tecnica è riuscire a mantenere un alto grado di umidità, mantenere i liquidi all'interno del prodotto. Un bel petto di pollo succoso, saporito, umido, non asciutto e bello gonfio delizierà la vista e il palato.

Come preparare una pollastra alla cottura in carcassa: 1 pollastra da 1,2/1,4 kg circa eviscerata. Per preparare qualsiasi ricetta che riguardi il pollame generalmente si inizia con una preparazione preliminare. Il pollo e gli altri volatili prima di essere cotti vanno sempre puliti, fiammeggiati e lavati. Rimuovere le cosce, il collo, togliere le prime due falangi delle ali, lasciare solo la prima falange; poi rimuovere tutta la parte dorsale. Alla fine avremo le due supreme di pollo ancorate alla carcassa. 🍗



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

Giovani e formazione: *obiettivo lavoro!*

LA PROPOSTA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI AL MIUR

PER UN NUOVO INDIRIZZO IN ENOGASTRONOMIA E OSPITALITÀ ALBERGHIERA

La Federazione Italiana Cuochi punta ancora una volta sul mondo del lavoro e lo fa collegandolo direttamente, e in maniera lungimirante, al mondo della didattica e della formazione delle giovani generazioni. Da sempre sensibile alle problematiche espresse dalla categoria in merito alle difficoltà collegate alla formazione e all'istruzione delle giovani leve di cucina, infatti, la Federazione oggi ha il piacere di condividere il lavoro che in questi anni è maturato in seno alla stessa sul tema della certificazione delle competenze professionali. Da qui, la proposta presentata al MIUR per un nuovo indirizzo in Enogastronomia e Ospitalità Alberghiera (D. Lgs. 13 aprile 2017, n. 61). Come si legge nella proposta, **centinaia di iscritti alla Federazione Italiana Cuochi lavorano ogni giorno nell'Istruzione e nella Formazione professionale** affrontando ogni genere di difficoltà e mediando costantemente fra scuola e mondo del lavoro. Si tratta di docenti anche di grande esperienza che hanno sviluppato una propria metodologia e didattica specifica per il settore cucina. La **Federazione ha sviluppato e persegue una propria linea didattico culturale** che, anche attraverso i suoi media e strumenti (la rivista Il Cuoco, il sito web, le newsletter dedicate, i numerosi corsi di Alta Formazione diffusi su tutto il territorio nazionale) tende a diffondere a tutti i suoi associati. **FIC associa ogni anno oltre cinquemila allievi delle scuole ed istituti professionali** di ogni ordine



e grado coinvolgendoli in numerose e prestigiose attività a livello nazionale e locale. Per i giovani questo non è solo un momento di crescita squisitamente professionale ma, anche e soprattutto, un momento di crescita umana e di maturazione sociale. Da qui, dunque, l'esigenza di valorizzare al meglio il percorso

scolastico per la formazione dei giovani nell'ambito dei mestieri. Il diploma deve tornare ad essere un vero strumento di inserimento nel mondo del lavoro al primo livello di un operaio qualificato. Oggi la didattica personalizzata deve permettere ai giovani di seguire un percorso formativo completo che li inserisca nel mondo del lavoro e inglobi l'apprendistato. Dopo un primo biennio introduttivo che assolva l'obbligo scolastico, sarà necessario che all'allievo si aprano diverse prospettive in alternativa. **Obiettivo del quinto anno: un diploma che qualifichi il giovane come cuoco, oppure in alternativa come cameriere per il settore sala o come receptionist nel settore accoglienza.** Il triennio dovrà avere quindi una caratterizzazione ben precisa e definita direttamente spendibile nel mondo del lavoro. **L'attività di orientamento dovrà essere radicalmente rivista. Non si tratta di inseguire i propri sogni ma di capire quali sono le proprie qualità e quindi di capire dove il giovane**

potrà avere successo nella vita. Troppe risorse vengono sprecate per attivare percorsi di studio che poi non hanno reale riscontro nell'attività produttiva del

IPSE DIXIT

"L'Italia è una repubblica democratica, fondata sul lavoro. La sovranità appartiene al popolo, che la esercita nelle forme e nei limiti della Costituzione."

Costituzione della Repubblica Italiana - art 1

paese. Attivare percorsi tesi, sin dal primo ciclo della scuola primaria, a donare prestigio sociale alla categorie di lavoratori che esercitano un mestiere sia questo legato al mondo dell'arte che al mondo dei servizi. Intervenire in percorsi di formazione dei docenti tecnico pratici volti, non solo al pur indispensabile innalzamento del livello culturale degli stessi, ma anche e soprattutto all'accrescimento della loro formazione professionale specifica. Ed ecco, allora, quanto propone la Federazione: **Considerare l'inserimento di una prova pratica nell'esame di Stato sul modello della soluzione di problemi e caso pratico; intervenire nella formazione dei docenti con corsi dedicati alla formazione dei formatori; elevare il livello del**

confronto con il mondo del lavoro rendendo obbligatori momenti di confronto e dialogo (comitato tecnico scientifico ma anche presenza delle associazioni all'interno della scuola); prevedere momenti di incontro e formazione nella scuola, rivolti agli operatori del settore, dove affrontare una alternanza scuola e lavoro di qualità; potenziare al massimo non solo le ore laboratorio di cucina ma, anche e soprattutto, la metodologia della didattica laboratoriale. Certi che un progetto di questo tipo possa rispondere in modo positivo alle esigenze del mercato del lavoro e all'esigenza di realizzazione dei giovani mettiamo, come sempre, a disposizione le nostre competenze professionali specifiche. 🇮🇹



Il Premio Professionista dell'Anno al cuoco *FIC Giovanni Guadagno*



La premiazione Solidus a Firenze

Il nostro dirigente FIC Giovanni Guadagno è stato premiato come **"Professionista dell'Anno 2017"** da **Solidus Turismo** nella tradizionale cerimonia organizzata per consegnare i riconoscimenti a coloro che si sono distinti per Eccellenza nella propria professione legata alla cucina, alla ristorazione, al servizio, all'accoglienza, al turismo. La cerimonia si è svolta nelle scorse settimane nella suggestiva cornice della Sala dei Cinquecento a Palazzo Vecchio a Firenze ed è stato il presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, assieme al presidente di Solidus, **Carlo Romito**, a consegnare il riconoscimento a Guadagno. La **Federazione Italiana Cuochi**, infatti, attraverso uno dei suoi migliori chef, arricchisce il proprio Albo d'Oro dei premiati e proprio Pozzulo ha sottolineato quanto le doti umane contino nella figura del cuoco, per poter coordinare e dirigere una brigata o per poter tra-

SI ARRICCHISCE L'ALBO D'ORO DEI PREMIATI
SOLIDUS APPARTENENTI ALLA FEDERAZIONE

smettere alle giovani generazioni la propria esperienza. **Giovanni Guadagno** queste doti le possiede tutte, dall'alto dei suoi 53 anni. Cuoco da quando ne aveva 16, milanese con nonni di origine veneta e campana, accanto a sé durante la premiazione aveva Don Gianluigi Frova e Roberto Pagani, rispettivamente rettore e dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero Collegio Ballerini di Seregno, a Monza Brianza, dove lo Chef, oggi vicepresidente, insegna in qualità di esperto di didattica laboratoriale e dal 1988 gestisce ed organizza il ristorante di applicazione. All'interno di FIC è vicepresidente Area Nord, responsabile del Dipartimento tecnico-professionale e membro della Giunta Nazionale. Dal 2003 cura la rubrica dedicata alla formazione sulla nostra rivista *Il Cuoco* ed è membro di redazione. Ha pubblicato oltre dieci titoli di libri di cucina, gastronomia e cultura gastronomica, ideando fra l'altro la collana **ABCuoco**. "Sono un docente – ha detto con viva emozione il Cuoco FIC – e, facendo un veloce calcolo approssimativo, ho avuto finora una brigata di almeno mille e cinquecento persone, cioè i ragazzi che ho formato e continuo a formare. Il merito di questo riconoscimento va anche a loro". A Giovanni Guadagno le congratulazioni di tutta la Federazione Italiana Cuochi. 🇮🇹



Atmosfera Zero: il libro dello *Chef Danilo Ange*

di **Eugenio Medagliani**

DANILO ANGÈ È UNO DEI “MIEI” RAGAZZI

CHE HO CONOSCIUTO GIOVINETTI QUANDO FREQUENTAVANO

A MILANO L'ISTITUTO ALBERGHIERO.

Seguo da trent'anni il suo percorso e ne ho condiviso i successi nella professione di cuoco che Danilo ha scelto grazie al suo grande amore per la cucina. Il “cuoco mestiere d'arte” intreccia conoscenze alimentari, abilità manuali, fantasia e gusto. Arte effimera, ma indispensabile più di

ogni altra, quella del cuoco, che nel mondo contemporaneo torna ad essere una figura di grande rilievo, coronato da un prestigio sociale paragonabile a quello di cui godeva nel Rinascimento. Nella sua attività professionale Danilo ha guidato cucine di ristoranti, è docente e consulente di cucina, collabora con aziende di attrezzature per la ristorazione, è autore di articoli pubblicati su riviste di settore e su libri. Danilo Angè ha sempre avuto la capacità di adeguarsi ai mutamenti sociali interpretandoli tanto che il suo primo libro è ***Atmosfera Zero, viaggio nel gusto a bassa temperatura***, tecnica assolutamente coerente con la sua filosofia di cucina. Un rivoluzionario percorso di preparazione e cotture che offre risultati finali eccellenti in termini di succulenza degli alimenti, morbidezza, rispetto

dei colori, dei sapori dei cibi e dei loro principi nutrizionali.

La tecnica della cottura sottovuoto a bassa temperatura nasce negli Anni Settanta da un cuoco francese, George Pralus, che in quegli anni lavorava con la famiglia Troisgros. Stava cercando un metodo per cuocere il fegato grasso, materia prima costosa con un notevole calo peso nelle cotture

tradizionali, in modo da avere un calo peso inferiore e poterlo conservare più a lungo senza alterarne il sapore, il colore e l'aspetto nutrizionale. Dopo aver pensato di inserirlo in un sacchetto e condizionarlo sottovuoto, necessitava di una macchina che avesse una uniformità di temperatura in cottura. Queste macchine esistevano già ma venivano utilizzate nell'ambito dei laboratori scientifici. Dopo aver constatato che, oltre a diminuire il calo peso, i vantaggi di questa cottura erano molteplici, ha cominciato a utilizzare questa tecnica anche per altre derrate. Per qualche decennio questa tecnica è stata appannaggio di pochi, per poi diffondersi. Oggi viene utilizzata in qualsiasi tipo di ristorazione, creativa o tradizionale, nei catering, nella ristorazione collettiva, nei negozi di gastronomia e recentemente anche nelle cucine di casa. La tecnica consiste nell'inserire all'interno di un apposito sacchetto da cottura un alimento fresco (carne, pesce, verdure, frutta, salse), cuocerlo in un bagno termostato, raffreddarlo, rigenerarlo e servirlo. I vantaggi che derivano dall'impiego di questa tecnica sono molteplici:

- **Diminuzione del calo peso.** È molto evidente soprattutto nelle carni: un arrosto di vitello nelle cotture tradizionali subisce un calo peso di circa il 30%, con questa tecnica si riduce al 4-8%.
- **Rispetto della materia prima.** La cottura a temperature più basse consente di rispettare i principi organolettici, poiché nel sacchetto non si verifica dispersione di liquidi e principi nutritivi.
- **Diminuzione degli ingredienti.** Si può diminuire la quantità di tutto ciò che normalmente si utilizza per insaporire le preparazioni: sale, spezie, aglio, erbe aromatiche, in





Amiamo l'Italia.

E la sua passione per il buon cibo.



La stessa con cui abbiamo rinnovato i pack.

Naturalità, genuinità e qualità indiscutibile.

Da queste caratteristiche nasce una gamma completa e dallo standard elevato, certificata anche dalla Federazione Italiana Cuochi.

Prodotti perfetti per portare in tavola ogni giorno un'inarrivabile bontà.

bayernland.it



quanto all'interno del sacchetto non avviene dispersione ma concentrazione di sapori. Inoltre la tecnica non richiede nessun tipo di condimento in cottura, che si aggiunge eventualmente solo per dare un particolare sapore all'alimento.

- **Migliore presentazione dei cibi.** All'interno del sacchetto si mantiene una concentrazione di sapori e il colore dei cibi risulterà più brillante e succulento.
- **Migliore gestione del tempo di preparazione e del personale.** Si allungano i tempi di conservazione e si possono sfruttare i tempi morti per gestire le preparazioni, senza andare a discapito della qualità del piatto finale. Si stravolge ciò che normalmente avviene in un ristorante: il cibo aspetta il cliente e non il contrario. La possibilità di porzionare molto prima del servizio offre il vantaggio di avere il tempo di creare porzioni tutte uguali. Nel caso di banchetti con un alto numero di commensali, consente di servire in modo veloce tutti contemporaneamente, con porzioni uguali e calde per tutti.
- **Migliore gestione degli acquisti.** Comprare le derrate in anticipo permette di sfruttare le offerte del mercato e di conseguenza avere un maggior controllo del costo pasto.
- **Impossibilità di sbagliare le cotture.** Le macchine han-

no una precisione al centesimo di grado e permettono di cuocere soprattutto le carni per ore in più senza che queste scuociano, a patto di impostare la stessa temperatura dell'acqua al valore di temperatura che dovrà avere l'alimento al cuore. Se si desidera un cibo più o meno cotto, non si dovrà lasciarlo a cuocere più o meno tempo, come nelle cotture tradizionali, ma si dovrà alzare o abbassare la temperatura dell'acqua del bagno termostato.

- **Nessun rischio di contaminazione tra alimenti.** In quanto sottovuoto, c'è la possibilità di stoccare preparazioni diverse nello stesso frigorifero, senza alcun rischio di contaminazione.
- **Aumento dei tempi di conservazione.** Rispetto alle cotture tradizionali, il tempo di conservazione è di circa tre volte superiore.

Testi di **Eugenio Medagliani**, **Lorena Vigolo**

Foto di **Ioris Premoli**

Per acquistare il libro **Atmosfera Zero – Viaggio nel gusto a bassa temperatura** ad un prezzo promozionale per i soci F.I.C. www.medagliani.com / www.joint-chef.it www.daniloange.it

FOCACCIA ARANCIA E ROSMARINO, LAMPUGA COTTA E CRUDA, CREMA DI CIPOLLOTTI ALLA VANIGLIA

Ingredienti per 4 persone

600 g di cipollotti
900 g di lampuga
1 arancia
1 rametto di rosmarino
1 mazzetto di finocchietto
150 g di albicocche
1 baccello di vaniglia
olio extravergine di oliva
sale e pepe

PER LA FOCACCIA:

Procedimento

250 g di farina 00
140 g di acqua frizzante
12 g di sale fino
10 g di malto
20 g di olio extravergine di oliva
8 g di lievito di birra
1 rametto di rosmarino
200 g di arance
1 dl di sciroppo di zucchero 1:1



PER LA COMPOSIZIONE DEL PIATTO

Procedimento

Tagliare le arance a fette, inserirle in un sacchetto da cottura insieme allo sciroppo di zucchero, condizionare sottovuoto, cuocere nel bagno termostato per 40 minuti a 78°C, raffreddare e conservare in frigorifero per 24 ore.

Per la focaccia: lavorare la farina con l'acqua frizzante, il sale, il malto, l'olio per 2 minuti, unire il lievito, il rosmarino tritato finemente, le arance scolate e tagliate a cubetti, coprire e lasciare lievitare fino al raddoppio del volume iniziale.

Stendere l'impasto su una teglia oleata e cuocere in forno a 200°C per 25 minuti.

Scottare i cipollotti sulla brace, raffreddare, inserire in un sacchetto da cottura con 10 gr di olio e il baccello di vaniglia, condizionare sottovuoto, cuocere nel bagno termostato a 84°C per un'ora, frullare e sistemare di sale e pepe.

Sfilettare il pesce, privarlo delle lisce, tagliare 4 tranci e il resto a piccoli cubetti.

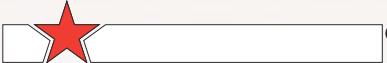
Insaporire i tranci di lampuga con sale e pepe, inserirli in un sacchetto da cottura con il rametto di rosmarino e due scorzette di arancia, condizionare sottovuoto e cuocere nel bagno termostato a 54°C per 20 minuti.

Condire la tartare di pesce con sale, pepe, olio e finocchietto tritato.

Versare la crema di cipollotti nei piatti di portata, adagiarvi i tranci di lampuga, la focaccia a listarelle con la tartare e completare con spicchi di albicocca.

The CLEVER COOKING SYSTEM

la cottura a bassa temperatura

by  **SIRMAN**





A cura di **Roberto Rosati**
Presidente Nazionale DSE

L'impegno DSE di Trentino *e Friuli Venezia Giulia*

IL 20 OTTOBRE IN TRENTINO ALTO ADIGE LA CENA DI SOLIDARIETÀ

PER LA RINASCITA DELLA SCUOLA ALBERGHIERA DI AMATRICE

di **Massimo Paternoster** e **Giorgio Bullato**

Dal 19 al 22 ottobre si è svolta la **39ª Festa dei "Maroni"** nella piccola frazione di Pranzo, un paesino del comune di Tenno nella provincia di Trento, a pochi passi da Riva del Garda e dal laghetto di Tenno, una perla dal colore smeraldo, attornata da verdi pendii e da una corona di monti. Si sono organizzate serate culturali, di solidarietà, di musica e intrattenimenti per bambini, danze e concerti. Venerdì 20 ottobre, in particolare, la serata di solidarietà è stata organizzata per l'**Istituto Alberghiero di Amatrice**. Si è messa così in moto una rete di collaborazione che il sottoscritto, chef **Massimo Paternoster**, in qualità di coordinatore regionale del Dipar-

timento Solidarietà Emergenze FIC del Trentino ha avuto il piacere di guidare. Da qui l'idea di contattare direttamente l'istituto alberghiero di Varone, centro professionale limitrofo al Comune, per una collaborazione in questo progetto. Il dirigente dell'istituto, Massimo Malossini, ha accolto subito la proposta, dando la disponibilità a contattare gli insegnanti e gli studenti per una fattiva collaborazione. Si è passati così a stilare i preparativi per mettere in atto la **"Cena di solidarietà per la scuola alberghiera di Amatrice"**. Menù ricco di creatività e professionalità a base di maroni, naturalmente, dall'aperitivo ai primi piatti, secondi e dessert, condiviso con i professori della scuola alberghiera di Varone. Commovente vedere la quantità di ragazzi che ha aderito a questa iniziativa e con quanta professionalità hanno svolto il loro lavoro. Abbiamo potuto ammirare in azione cuochi, camerieri, barman, che svolgevano il loro ruolo con disinvoltura sotto l'occhio attento dei loro professori e tutti i presenti in sala si sono complimentati per l'organizzazione.

All'iniziativa ha partecipato come volontario anche lo chef **Giorgio Bullato**, coordinatore del DSE del Friuli Venezia Giulia e segretario nazionale dello stesso Dipartimento. Il connubio che si è riusciti a creare tra le due scuole siamo certi che potrà proseguire in futuro e il piccolo contributo economico, che si è prodotto con questa cena, è certamente una goccia nell'oceano ma, unita a tante altre, contribuirà alla rinascita della scuola alberghiera di Amatrice, che tra tanti stenti, come ci ha riferito il referente, sta cercando di rialzarsi dopo il terribile terremoto di un anno fa circa, per dare ai suoi studenti un seguito didattico. Il DSE FIC Trentino Alto Adige ringrazia pubblicamente tutte le persone che hanno permesso di realizzare questa serata, dalla scuola alberghiera di Varone a Massimo Malossini, dagli insegnanti a tutti gli studenti presenti, che hanno contribuito con il loro lavoro alla riuscita dell'evento. Grazie di cuore!!! 🇪🇺



I protagonisti dell'iniziativa, tra piatti e solidarietà



Tavoli refrigerati ecostore^{HP}

Benvenuti in classe A

**extrA efficienza e
sicurezza alimentare
con la classe climatica 5**



extrA risparmio con la classe A

Risparmio energetico **fino all'80% ***
e rispetto per l'ambiente



extrA sicurezza alimentare

Perfetta conservazione degli alimenti con
Optiflow e con la **classe climatica 5**



extrA capacità

50 litri** in più di spazio disponibile
(per una capienza del 20% in più rispetto
ad un tavolo equivalente)



extrA personalizzazione

Molteplici configurazioni
per soddisfare **qualsiasi esigenza**



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

Seguici su:



ElectroluxProfessionalIT



ElectroluxProIT



ElectroluxProIT



Electrolux

UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA

Tre giorni di pre-Congresso FIC tra cooking show e degustazioni



“Le eccellenze enogastronomiche della Campania valore aggiunto per la *dieta mediterranea*”: questo il tema della tre giorni organizzata dall'**Unione Regionale Cuochi della Campania**, dalla **Federazione Italiana Cuochi** in collaborazione con il **Comune di Napoli** e con il sostegno della **Regione Campania**. Svoltasi dal 13 al 15 novembre, la kermesse è iniziata con la benedizione di S. E. **Crescenzo Sepe** che ha celebrato nella basilica di San Domenico Maggiore, la Messa in onore del Santo Patrono dei Cuochi S. Francesco Caracciolo, alla presenza di un folto numero di allievi provenienti dai tanti Istituti alberghieri della Campania. E proprio a loro si è rivolto l'arcivescovo di Napoli esortandoli a mettere le loro qualità al servizio della società. Poi, la presentazione alla stampa nella splendida cornice della Sala dei Baroni al Maschio Angioino, dove sono intervenuti **Francesco Ver-netti** – Presidente Commissione Comunale Agricoltura - Made in Naples;



In basso, la SS. Messa celebrata dal Cardinale Sepe e, in alto, un momento del concorso

Rocco Pozzulo – Presidente FIC; **Pietro Montone** – Vice Presidente FIC Sud Italia; **Luigi Vitiello** – Presidente URCC e **Alfonso Longobardi** – vice Presidente Commissione Bilancio e Finanze – Regione Campania. Proprio quest'ultimo ha annunciato il progetto che si avvia ad essere varato dalla Regione Campania di uno sportello presso l'ente regionale, disponibile per i giovani cuochi che vorranno aprire una propria attività ristorativa. Dopo un ricco buffet preparato dall'Istituto alberghiero "Ippolito Cavalcanti" di Napoli, il taglio del nastro nel complesso monumentale di San Domenico Maggiore, che ha ospitato la tre giorni. "Napoli è una città unica – ha detto il presidente FIC Pozzulo – perché oltre ad attrarre turismo ha una storia enogastronomica rinomata, i prodotti campani sono apprezzati e conosciuti in tutto il mondo". I saloni di San Domenico Maggiore hanno così accolto numerosi stand espositivi di prodotti tipici campani e banchi di assaggio. In prima fila a far degustare le prelibatezze campane le associazioni cuochi della Campania: **Avellino, Benevento, Caserta, Stabiese Equana e Monti Lattari, Napoli, Sorrento, Torre del Greco area Vesuviana, Nolana e Strianese**. Presentati piatti di grande tradizione ma rivisitati in chiave anche moderna. Spazio anche a tanta formazione, con gli chef **NIC Francesco Gotti e Debora Fantini**. A seguire si è svolto il **concorso regionale di Cucina Fredda** dove



gli studenti degli alberghieri hanno preparato un piatto con prodotti di eccellenza campani abbinati ai vini. La giuria presieduta dallo chef Gotti era composta da Debora Fantini, Carmela Cerrone executive wine master, Luigi Vitiello e Pietro Montone. Ad aggiudicarsi il primo posto l'**Istituto Le Streghe di Benevento**, medaglia d'argento al **Luigi de Medici di Ottaviano**, terzo l'**Istituto Ugo Tognazzi di Pollena Trocchia**. La terza giornata, infine, è stata dedicata al corso pre-Campionati italiani 2018, a cura dello chef Francesco Gotti e degli chef N.I.C. Debora Fantini, Lorenzo Lacriola e Vito Amato. Nel pomeriggio incontro con lo chef stellato Giovanni De Vivo. La manifestazione ha fatto da preludio al **29° Congresso Nazionale FIC**. "Non poteva esserci – ha detto il presidente Vitiello – modo migliore per aspettare il congresso nazionale. È doveroso ringraziare il Comune di Napoli, l'assessorato al Turismo e alla Cultura, la Regione Campania e l'intera organizzazione URCC, che ha lavorato per mesi per questi eventi di novembre".

Nadia Pedicino

DATTERINI CIRIO ALTA CUCINA. INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



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

CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

ASSOCIAZIONE CUOCHI BERGAMO*2^a edizione Convivium: per valorizzare la Val Brembana e i suoi prodotti*

Grande successo per l'evento **Convivium**, creato dallo Chef **Andrew Regazzoni** con il supporto degli associati dell'**Associazione Cuochi Bergamo Alex Salvi, Romeo Gervasoni, Fabio Oberti e Fabio Sanga** e degli chef di spicco come **Ezio Gritti** di fama internazionale e **Andrea Tiziani** in forza alla N.I.C. con il coach

Francesco Gotti. La serata si è svolta nel locale "La Baracca" di Camera-ta Cornello in Valle Brembana, con l'intento di promuovere i prodotti delle aziende vicine creando una rete di sinergia. Le aziende coinvolte sono state più di trenta e non si è trattato solo di formaggi come Branzi, Roccolo, Taleggio, già famosi e dove tutti ormai

ci riconoscono, ma anche castagne peste, verdura Bio ad alta quota, farine di mais macinate a pietra, birre artigianali, mostarde, mele di alta qualità e frutta disidratata. Ecco che allora è affiorata la voglia di creare un menù con tutti questi prodotti creando una serata conviviale tra cuochi e aziende; da qui prende appunto il nome "Convivium". Durante la serata sono stati premiati gli chef coinvolti. Coinvolgendo gli alunni dell'istituto IPSSAR di San Pellegrino Terme, si è riusciti a creare un menù molto semplice menzionando quasi tutte le aziende coinvolte all'evento, mantenendo tradizione e qualità e un servizio impeccabile. Stampa, tv e media hanno dato ampio spazio all'evento, collegandolo anche all'importante comparto del turismo. Siamo solo alla 2^a edizione ma si pensa già all'anno prossimo mantenendo lo stesso entusiasmo di sempre



La presentazione del Convivium

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI BARESI*A Fruit attraction 2017 a Madrid: protagonisti i Cuochi Baresi*

L'**Associazione Provinciale Cuochi Baresi** è stata nei giorni scorsi a Madrid ambasciatrice del made in Italy del gusto alla fiera internazionale ortofrutta "**Fruit Attraction 2017**". Agli chef

Salvatore Turturo, Nicola Furio, Martino Cascione, Donato Furio e al presidente **Francesco Lanza** il compito di curare lo stand Italia attraverso la degustazione di prodotti tipici italiani, in particolare del sud. Sono

stati proposti finger food a base di verdure e non solo, la proposta variegata ha permesso ai visitatori di poter conoscere e assaporare prodotti come l'olio extravergine della Terra di Bari, il pane di Altamura, la



Apprezzato in tutta Italia,
il Guanciale Fiorucci
si contraddistingue per l'aromatizzazione
con pepe, peperoncino ed altre spezie.

Può essere gustato al naturale, con pane caldo o
valorizzato nella preparazione di un'amatriciana da sogno.

Scopri il mondo Fiorucci su www.fioruccifood.it

FiorucciSalumi



cicoria puntarella di Molfetta, il cotto di fichi (meglio noto come vincotto),



I Cuochi Baresi con l'Ambasciatore Italiano a Madrid

il peperone crusco della Basilicata, piuttosto che i pomodorini siciliani, oltre ai latticini locali e anche la nostra tipica ricotta forte. Di ritorno da Madrid, è stato il presidente Lanza ad esprimere tutta la gioia e la felicità di aver partecipato ad un'iniziativa di carattere internazionale: "È stato per noi un onore rappresentare l'Italia in questo importante evento internazionale - ha detto il presidente, che ha aggiunto - ancora una volta abbiamo centrato l'obiettivo della promozione dei prodotti tipici del sud, una promozione non solo del

cibo, ma anche dei territori. È stato per noi un grande orgoglio ricevere la visita allo stand Italia dell'ambasciatore italiano a Madrid, Stefano Sannino, che ha potuto degustare i sapori della nostra Italia. Queste esperienze - ha concluso Lanza - per noi dell'Associazione non sono solo di promozione dei nostri prodotti, del nostro cibo, ma sono momenti di confronto e formazione, perché ogni visitatore ci rilascia dei feedback che ci fanno comprendere che la strada intrapresa è quella giusta".

Rosanna Buzzerio

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI LIVORNO

78 *"Maredivino 2017": fiore all'occhiello dei Cuochi Livornesi*



Sabato 18 e domenica 19 novembre si è svolta, presso il Terminal crociere di Livorno, l'8ª edizione di "MareDiVino" evento istituzionale di promozione e conoscenza dei vini della provincia livornese. L'Associazione Cuochi di Livorno, anche in questa edizione, si è presentata al consueto appuntamento che ormai ogni anno anima l'enogastronomia livornese: "Maredivino 2017", infatti, è la più importante manifestazione enogastronomica della zona organizzata da FISAR, delegazione di Livorno, in collaborazione con SlowFood condotta di Livorno. L'Associazione Cuochi di Livorno è stata presente durante tutta la manifestazione con uno stand promozionale sulle proprie attività ed ha provveduto alla preparazione e distribuzione



del pranzo per i sommelier in servizio, i produttori e gli operatori della manifestazione. Durante i due giorni, inoltre, il gruppo di cucina creativa "Liburna09" dell'Associazione Cuochi Livornesi ha proposto al pubblico dei panini gourmet di mare, di terra e vegani preparati tutti con prodotti del

territorio ed ha animato il pubblico con due cooking show, uno condotto da Maurizio Cristiani sulla realizzazione dei bignè e l'altro con Valerio Vittori, Simone Cecchetti e Gabriele Grossi sulla cucina mediterranea interpretando i pesci della cucina livornese.

Grazia Frappi



Made in Italy, alta qualità, tradizione, in una parola: Valle Spluga!

Il cibo e l'Italia, un binomio perfetto! La **tradizione** che si sposa con la **qualità**, il gusto che si fonde con la **capacità di produrre** cibi **sani** come presupposto per una corretta alimentazione.

Valle Spluga rappresenta questo concetto e lo porta alla sua massima espressione aggiungendo una peculiare sensibilità verso gli animali e l'ambiente; è dotata di una filiera produttiva completamente integrata ed altamente specializzata per la produzione del **Galletto** al fine di raggiungere l'eccellenza. Valle Spluga è un'azienda customer oriented: offre infatti prodotti altamente personalizzati, "tailor made", nel rispetto dei più alti standard di sicurezza e di qualità.

Così, ogni giorno, in ogni parte del mondo, Valle Spluga porta a tavola l'alta qualità...

Non è Galletto Vallespluga se non ha lo Scudetto Rosso



www.vallespluga.it

ASSOCIAZIONE CUOCHI MERANO – BOLZANO*Prestigiosa collaborazione con Merano Wine Festival*

Il Merano Wine Festival è certamente tra le manifestazioni più prestigiose a livello internazionale legate al mondo del vino e dell'enogastonomia in generale. L'Associazione Provinciale Cuochi Bolzano-Merano è partner attiva di tale manifestazione, sempre presente e dedita alle riuscitissime giornate, nonché all'ambito premio Godio. A celebrare la 26^a edizione quest'anno sono state cinque giornate piene di emozioni, contenuti, idee da scoprire e tanti amici: oltre 450 case vitivinicole, tra le migliori in Italia e nel mondo, quasi 200 artigiani del gusto, 15 chef di spicco. L'espressione insomma del meglio che il

nostro Paese ha da offrire. Cooking Farm è stato il fulcro della nuovissima Chef Arena dove rinomati chef a livello nazionale, master chef, maestri di cucina e contadine altoatesine si sono confrontati su ingredienti, lavorazione e realizzazione di piatti della tradizione. All'interno delle Master classes hanno avuto luogo una varietà di degustazioni guidate di eccellenze enologiche nazionali ed internazionali con lo scopo di creare cultura e sapere, anche per il fine benefico di questa edizione. E ancora, ampio spazio ha avuto il settore più in crescita degli ultimi anni, quello dei vini biologici, biodinamici, naturali,

"orange" e PIWI (vitigni resistenti alle malattie), uno spazio dedicato proprio nella giornata di apertura. In conclusione, a festeggiare la chiusura del Merano Wine Festival 2017 una emozione senza confini: "Catwalk Champagne", la sfilata di ben oltre 250 champagne di 80 aziende francesi tra le più famose. Grande piacere ed onore, infine, per l'intervento del nostro presidente nazionale **Rocco Pozzulo**, che ha esaltato la manifestazione e rafforzato la collaborazione tra Federcuochi e la Gourmet.s international Merano Wine festival..

Antonio Colantuono - Presidente
Luca Giacomel - Segretario



L'intervento del presidente Pozzulo a Merano

1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenti per la fornitura del Cuiniere, Hôtels e Ristoranti
La prima Casa che diffuse cataloghi e la più assortita nel suddetto articolo

EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

SPECIALITÀ PER ALBERGHI
E RISTORANTI

Assoluta Novità
GIACCHE PER CUCINIERE

In tessuto vero francese
Confezione accurata
e su misura
L. 4.50 cad.
Berette L. —,50 cad.

MILANO

Via S. Pietro all'Orto
N. 9



OGGI

L'Alberghiera Medagliani da oltre 150 anni di collaudatissime esperienze, è in grado di fornire attrezzature di cucina che riflettono arte e necessità antiche quanto la professione del cuoco, che ne è da sempre protagonista e destinatario.

Via Privata Oslavia 17, Milano
www.medagliani.com
 alberghieramedagliani
Tel. 02 45485571



ASSOCIAZIONE CUOCHI SCALIGERI VERONA*Concorso veronese Chicco d'Oro
la tradizione la fa da padrona!*

L'Associazione Cuochi Scaligeri Verona da due anni collabora con l'ente fiera di Isola della Scala organizzando cene di gala e il concorso nazionale CHICCO D'ORO. La possibilità di lavorare con enti e aziende per promuovere la cultura gastronomica veronese è uno degli obiettivi che l'associazione si è imposta da anni e proprio per questo motivo è stata onorata di collaborare anche quest'anno con la fiera del riso di Isola della Scala. **Jorg Giubbani è il vincitore del 26° concorso nazionale Chicco d'Oro**, che si è tenuto il 19 settembre, in occasione della 51ª Fiera del Riso di Isola della Scala (Vr). La sfida, che quest'anno aveva per tema la reinterpretazione del riso nella tradizione culinaria italiana, ha coinvolto 20 chef professionisti provenienti da 8 diverse regioni, dalla Sicilia al Piemonte, **impegnati a cucinare un piatto a base di Nano Vialone Veronese Igp**. Giubbani, già vincitore dell'edizione 2015, ha presentato un risotto **"From Milano**

to Sestri Levante", allo zafferano, salsa "ciupin", carpaccio di gambero viola di Sestri Levante e midollo fritto. Il secondo posto è andato a Elia Bugarelli (Friuli Venezia Giulia), con il risotto **"L'entroterra friulano"**, alle erbe di campo, pitina della val Tramontina all'Asperum, sfere di Formadi Frant, briciole di frico croccante al cacao e cipolla di Cavasso. Sull'ultimo gradino del podio è salito il veneto Marco Salin, con una ricetta **"alla Sbirraglia"** con pollo rustichello e Morlacco del Grappa. In giuria tecnica **Fabio Tacchella della Federazione Italiana Cuochi, Gaetano Cassini**, vicepresidente Associazione Cuochi Scaligeri, e **Luca Fasoli**, team manager Equipe Cuochi Veneto e consigliere dell'Associazione Cuochi Scaligeri. Proprio quest'ultima associazione, assieme ad Ente Fiera di Isola della Scala, ha organizzato il concorso – che si è svolto la mattina e il pomeriggio – e la cena delle premiazioni, con un menù omaggio alla tradizione della cucina italiana del riso. Un premio speciale è stato consegnato da Francesco Mancuso, direttore operativo di Europe Energy, main sponsor della Fiera e del concorso. Il riconoscimento, "Chicco dell'Energia", è andato alla chef esperta di cucina vegana Daniela Betta, che ha presentato la ricetta "Tris di risi". Il premio tecnico è stato vinto dallo chef Domenico Campanelli, il premio tradizione dalla chef Debora Saggioro e il premio innova-



zione dalla chef Maria Luisa Lovari. A consegnare i riconoscimenti ai vincitori, l'Amministratore Unico di Ente Fiera, Alberto Fenzi, il sindaco di Isola della Scala, Stefano Canazza, il presidente dell'Associazione Cuochi Scaligeri, **Paolo Forgia** e il presidente dell'Unione Cuochi Veneto, **Claudio Crivellaro. Questi i partecipanti al concorso:** Marco Salin (Veneto), Michele Giacomello (Veneto), Eric Dalla Battista (Veneto), Francesco Chiaranda (Veneto), Elia Bugarelli (Friuli Venezia Giulia), Andrea Galvan (Veneto), Giuseppe Michele Caramma (Sicilia), Maria Luisa Lovari (Toscana), Eros Simeoni (Friuli Venezia Giulia), Jorg Giubbani (Liguria), Jader Troncone (Piemonte), Davide Cantù (Lombardia), Alberto Caleffi (Veneto), Matteo Biancato (Veneto), Daniela Betta (Emilia Romagna), Anna Marini (Veneto), Debora Saggioro (Veneto), Domenico Campanelli (Veneto), Mirko Ravasio (Lombardia) e Mehdi El Omari (Lombardia).

Segreteria Cuochi Scaligeri Verona





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.

F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

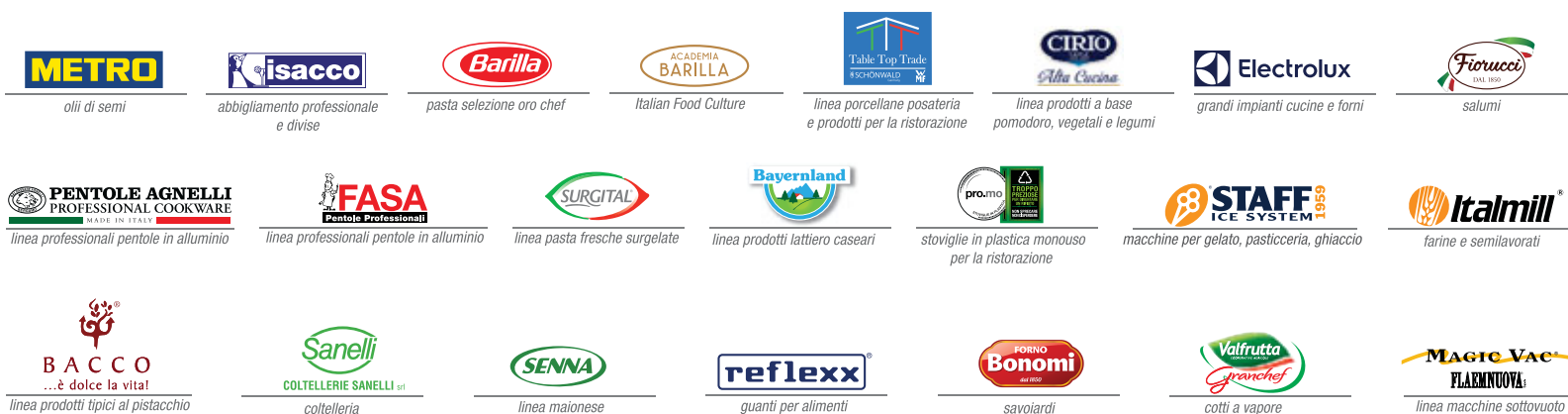
La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la World Chef (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio nazionale. Nell'intento di tutelare e legittimare la rispondenza qualitativa dei prodotti commerciali nei settori di propria 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

Maggiori approfondimenti per le attività provinciali sul supplemento online VitAssociattiva

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 |