

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



N. 334
Marzo-Aprile 2017



MASSIMO BOTTURA TESSERATO F.I.C.

Soddisfazione del Cuoco stellato per essere parte della Federazione Italiana Cuochi
"Il nostro mestiere trasmette gioia"



La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it



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

La scoperta dell'acqua calda!

L'inchiesta di "Report", la famosa trasmissione di Rai 3, nella quale è comparso anche il nostro Presidente Rocco Cristiano Pozzulo, ha messo sotto i riflettori vari aspetti che sussistono nel nostro mondo, non percettibili dalla maggior parte della massa, e abituata all'immagine televisiva "rose e fiori" di questo mestiere. Lasciando stare la questione sollevata dal giornalista sull'affidabilità della critica gastronomica riguardo all'assegnazione di stelle, forchette e quant'altro, le interviste hanno messo il dito nella piaga su una questione assai penosa, quella del "lavoro in nero" o del "sommerso", non in quanto non registrato o dichiarato delle dipendenze, oramai per fortuna in gran parte debellato, ma sulle esorbitanti ore lavorative svolte nelle cucine da parte dei loro addetti, a differenza di altre normali professioni, e che non vengono corrisposte adeguatamente da un punto di vista economico.

Per fare un esempio, il famoso "Noma" di Copenhagen, ristorante numero 1 al mondo degli stellati nel 2014, era portato avanti, fino alla sua recente chiusura, quasi esclusivamente da stagisti e professionisti non adeguatamente remunerati sulla base di ovvie logiche ed intuibili ragioni. Una cosa è certa, e spero di non creare furiose reazioni da parte dei colleghi stellati, che molti di questi olimpi della ristorazione senza stagisti non si potrebbero reggere, come del resto molti altri mestieri, che vanno oltre la norma, e non potrebbe essere diversamente. Voglio ribadire comunque che l'alta gastronomia stellata non è un mondo marcio, mentre quello dei ristoranti e trattorie non titolate sia totalmente sano: il bello ed il brutto, l'onesto ed il farabutto nella vita quotidiana delle cose esiste ovunque. L'intera ristorazione, e questa nostra professione, necessita però, a mio avviso, di un attimo di ponderata riflessione e di

autocritica riguardo alle sue sempre antiche precarietà. Spesso, per la passione e la dedizione a questo mestiere, diventiamo vittime consapevoli del suo sistema, defraudando tempo ai nostri affetti e famiglie, alla nostra stessa persona, se non addirittura alla nostra salute.

Bene ha fatto il nostro Presidente Rocco Pozzulo, intervistato dal giornalista Iovine, nel dire che sempre ha segnalato, a chi di competenza, questo sistema anomalo e di abuso lavorativo della nostra categoria, ma che oramai, volenti o nolenti, è considerata nella norma delle cose. Il nostro Ente per statuto è apolitico, – ha sottolineato il Presidente FIC – non è un sindacato e nulla può fare a livello legislativo.

La nuova **Federazione Italiana Cuochi** è in fase di progressiva crescita, deve divenire sempre più, io ribadisco, "organo di tutela" e punto di riferimento nei confronti della nostra categoria, specie per i più deboli, i quali sono oggetto di sfruttamento in quei territori che danno modo a questo "malcostume" di esistere. Gli abusi sussistono, non neghiamocelo, e non solo per gli extracomunitari giunti clandestini nel nostro Paese. La nostra categoria ha bisogno di sentirsi salvaguardata per mezzo di nuovi "percorsi", non di sostituzione ai sindacati e agli enti di controllo, ma di presenza, assistenza e consulenza lavorativa, anche attraverso nuovi progetti, come quello messo in campo del patentino per i cuochi che certifichi le competenze e la qualità della formazione ricevuta, a differenza di coloro che, dall'oggi al domani, si inventano il nostro "mestiere" di cuoco o di chef patron/ristoratore, il tutto a discapito delle nostre stesse remunerazioni economiche ed appannaggio delle nostre competenze professionali.

Un augurio di buon lavoro a tutti! 🍴

Chi
cucina
Italiano
veste
Isacco



www.isacco.it



La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it

IL CUOCO n. 334
Rivista ufficiale della Federazione
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960
In copertina: Massimo Bottura
è entrato ufficialmente a far parte
della Grande Famiglia
delle berrette bianche FIC.

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

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

Direttore Responsabile
PIETRO ROBERTO MONTONE

Comitato di Redazione:
SALVATORE BRUNO, GAETANO CERCIELLO,
GIOVANNI GUADAGNO,
PIETRO ROBERTO MONTONE,
STEFANO PEPE, DOMENICO PRIVITERA

Coordinamento editoriale
ANTONIO IACONA
rivistailcuoco@fic.it

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

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

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

UBI BANCA SPA
Viale delle Province, 34/46 - 00162 Roma
C/C 000000000339 - Filiale 5681
IBAN IT91 0 03111 03212 000000000339
SWIFT BLOPIT22

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

**PER PUBBLICITÀ, MARKETING
E PROMOZIONE CON LA FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI RIVOLGERSI A:
F.I.C. PROMOTION srl (uninomiale)**

Presidente: Seby Sorbello
Consiglieri: Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno,
Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella.

Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana



in questo

6

- 3 **Editoriale**
La scoperta dell'acqua calda!
- 3 **Basilicata Food&Wine**
- 8 Rilanciare il Sud: la sfida di Basilicata Food&Wine 2017
- 8 **Basilicata Food&Wine**
- 10 I premiati FIC di Matera: Cuochi, Aziende e Associazioni
- 10 **Assemblea Nazionale**
- 14 Patente del cuoco, bilancio annuale e nuovi eventi nazionali
- 14 **Notizie FIC**
- 16 Il Cuoco Massimo Bottura riceve la tessera FIC
- 16 **Speciale Vinitaly 2017**
- 18 I Cuochi Fic conquistano l'Arena di Verona
- 19 Il gusto italiano al 51° Vinitaly: a Verona il ritorno di FIC
- 24 Al Padiglione Sol&Agrifood la 3ª edizione del "Premio Jam Cup"
- 24 **Ristorazione per bambini**
- 24 La scuola pubblica e l'innovazione gastronomica
- 24 **La pasticceria**
- 26 L'esperienza dei corsi di Alta Formazione di Pasticceria
- 26 **Gastrosofia**
- 28 La cucina è un'arte? L'immaginazione ai fornelli
- 28 **Ateneo della cucina italiana**
- 30 Realizzato il 2° corso di Ateneo con la Delegazione belga
- 30 **Compartimento giovani**
- 32 Edoardo Spinelli: orgoglio tutto veronese!
- 32 **La deontologia del cuoco**
- 34 Il Codice etico e deontologico fra arte, scienza e filosofia



40

ISCRIVERSI ALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI È FACILE:

rivolgiti alle Associazioni provinciali e regionali
o alle Delegazioni estere. L'elenco è pubblicato
sul sito www.fic.it Per ogni altra informazione:
Federazione Italiana Cuochi

Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma
Tel. 06.4402178 / 06.44202209 - e-mail: info@fic.it



26

30

32

Dipartimento lavoro

36 Il tempo della passione e del piacere in cucina

A m'arcord arcaici

38 La "Cocchiara" antenato degli strumenti di cucina

Stelle in cucina

40 Vitantonio Lombardo: la rivoluzione in cucina

Un cuoco una storia

42 Antonio Ciotola: cucinare con gli occhi del cuore!

Dipartimento solidarietà emergenze

44 Maga Merletta tra cuori e case di Illica, Torrita e Amatrice

Retrogusto

46 Retrogusto: una nuova rubrica per dare risposte

Sapori di territorio

50 Lungo l'Adige fra vigneti e sapori di montagna

53 **Libri & Cucina**

Cibo e turismo

54 L'associazionismo formula vincente.
Consegnati i premi speciali

Didasko - scuola e formazione

56 Esigere ordine esteriore per serietà d'animo

Dipartimento professionale

58 Il processo di cottura "intervallato". La cottura a step

Dalla cronaca alla tavola

60 I danni enormi delle mafie nel settore agroalimentare

La FIC in Italia e nel mondo

59 Abruzzo, Calabria, Campania, Lombardia, Toscana,
Sicilia, Veneto

numero



42

44



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 Macri, 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 Zazerini

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

DIPARTIMENTI F.I.C.

Giovanni Guadagno, Giuseppe Casale, Fabrizio Camer, Roberto Rosati, Giuliano Manzi, Angelo Pittui, Stefano Pepe, Riccardo Carnevali, Pietro Roberto Montone, Giuseppe Giuliano, Stefano Beltrame

COMPARTIMENTI F.I.C. - Carlo Romito, Gianluca Tomasi, Gaetano Raguni, Alessandra Baruzzi, Simone Loi

INCARICHI - Alessandro Circiello, Giacomo Giancaspro

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

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

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

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

7



di **Antonio Iacona**

Rilanciare il Sud: la sfida di *Basilicata Food&Wine 2017*

UN ALTRO GRANDE SUCCESSO TARGATO FIC SI È SVOLTO
NEL TERRITORIO LUCANO, CON LA PARTECIPAZIONE DI NUMEROSI
ESONENTI DEL MONDO ENOGASTRONOMICO. SEGNO CHE È LA STRADA
GIUSTA PER IL RILANCIO DELL'INTERO MEZZOGIORNO!

8

Come era stato preannunciato, è stata davvero una grande festa la nuova edizione di **"Basilicata Food&Wine"**, che lo scorso 2 e 3 aprile ha letteralmente conquistato la città di Matera e l'intera regione a suon di sapori, aromi e colori. Merito della **Federazione Italiana Cuochi**, con in testa il **presidente nazionale Rocco Cristiano Pozzullo** e tutta la **squadra FIC**, che a questo evento nazionale credono fortemente, come veicolo di valorizzazione di un Mezzogiorno d'Italia che sempre più punta sulle proprie tradizioni enogastronomiche e sulla qualità agroalimentare per rilanciarsi sia come immagine che dal punto di vista



economico. Una sfida vincente, insomma, quella che si è svolta all'Hotel Garden Hilton Hinn, a Matera, ma che ha visto coinvolto l'intero territorio, con un press tour di tre giorni egregiamente organizzato in collaborazione con l'**Atp della Basilicata**, con una ventina di giornalisti di settore che hanno raccontato le meraviglie lucane.

Un ruolo determinante, quello svolto dalla pubblica amministrazione, che ha sostenuto l'evento con attori protagonisti del calibro del **Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali**, della **Regione Basilicata**, del **Comune di Matera** e del **progetto Matera 2019 Capitale Europea della Cultura**. Un grande gioco di squadra, insomma, che ha visto accanto a FIC la grande organizzazione dell'Unione **Regionale Cuochi Lucani**, guidata dal **presidente Rocco Giubileo**. Presentata dai giornalisti **Alex Revelli Sorini** e **Susanna Cutini**, la due giorni ha fatto così alternare sul palco cuochi, autorità, rappresentanti istituzionali, titolari di aziende e figure simbolo di quel mondo agroalimentare vero tesoro della tradizione italiana, tra interventi e cooking show, degustazioni e approfondimenti tematici. Dopo il saluto dell'assessore regionale alle Politiche agricole, **Luca Braia**, che crede fortemente in questo appuntamento, come dimostrato più volte, sul palcoscenico è stata la volta di Chef Stellati Michelin, Cuochi Professionisti FIC, della Nazionale Italiana Cuochi e del Team Cuochi Lucani, esperti di nutrizione e alimentazione, opinion leader del settore, mentre l'obiettivo culinario era la valorizzazione dei prodotti lucani attraverso i cooking show. Una vera gioia anche per i palati, dunque, con le ricette firmate, nella giornata del 2 aprile, da **Claudio Sadler**, **Fabio Potenzano**, **Luigi Diotaiuti**, **Giuseppe De Rosa**, **Andy Luotto**, **Simone Loi**, **Team Basilicata**, **Nicola Galderisi**, oltre che dal pizzaiolo **Tonino Nobile**, mentre l'esperta **Valentina Tepedino** interveniva sulle varietà ittiche da valorizzare, in collaborazione con il **progetto FEAMP Basilicata 2014-2020** per la promozione del prodotto ittico lucano, e sul fronte drink&beverage ci si affidava alla professionalità di **AIS Basilicata** e del barman

Danny Del Monaco, con un angolo wine bar con finger food dei Cuochi Lucani e cocktail. Lo Chef **Alessandro Circiello**, poi, si è esibito in un educational alimentare rivolto ai bambini e alle giovanissime generazioni, per educarli ad una sana alimentazione, con il supporto giornalistico della conduttrice di Rai Gulp **Annamaria Baccaro**. Presente alla giornata anche

l'assessore regionale alle Infrastrutture, **Nicola Benedetto**, che tra l'altro da imprenditore sta portando avanti proprio a Matera un intervento di rilancio di pastifici storici.

Nella seconda giornata, invece, 3 aprile, è stata la volta di **Gianluca Tomasi**, **Dario Cecchini**, **Paolo Barrale**, **Vitantonio Lombardo**, **Davide Scabin** e **Antonio Ciotola**.



Qui sopra, Umberto Montano, Presidente Mercato Centrale, premiato come "Personalità lucana d'eccellenza".



Nicola Benedetto, Assessore alle Infrastrutture e Mobilità Regione Basilicata



di **Antonio Iacona**

I premiati FIC di Matera: *Cuochi, Aziende e Associazioni*

GIOVANI, APPASSIONATI, INTRAPRENDENTI, TENACI.
SONO I MILLE VOLTI DI UNA FEDERAZIONE CHE CRESCE
SEMPRE DI PIÙ E CHE GUARDA AL FUTURO
CON FIDUCIA ED OTTIMISMO

10 Nel corso della cena di gala che ha chiuso la due giorni si sono susseguite una serie di **premiazioni** sia interne alla FIC che esterne per premiare alcune eccellenze del territorio lucano o della cucina del territorio. L'**Unione Regionale Cuochi Lucani** ha ricevuto il premio come Unione regionale più attiva nell'anno 2016, mentre l'**Associazione Cuochi Matera** ha ricevuto il riconoscimento per le apprezzate e riuscite iniziative promosse durante i dodici mesi passati. Sempre per quello che concerne il territorio lucano, quattro aziende hanno ricevuto un riconoscimento in qualità di "eccellenze locali". Si tratta di: Antico Frantoio di Perna, Donna Tina Cioccolato d'Asina, Fragola Candonga e Salumificio Emmedue. E ancora, **Vincenzo Laguardia** è stato premiato per aver vinto il contest "Piatto dell'anno" promosso da "**Basilicata Food&Wine**", mentre **Domenico Radicchi**

è stato nominato "Miglior socio lucano dell'anno". La Federazione ha anche assegnato la **Coppa delle Associazioni**, che è andata all'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei**, guidata da oltre sei anni dal presidente **Seby Sorbello** e che molto spesso è stata presa a modello a livello nazionale per le numerose e prestigiose attività culturali, formative e associative. I **Cuochi Etnei** hanno vinto davanti all'**Associazione Cuochi Bergamaschi** e **Associazione Cuochi Materani**. Premio anche per le delegazioni estere. La migliore è risultata essere quella del **Belgio**, seconda la **Svizzera** e terza la **Germania**. **Luigi Diotaiuti** ha ricevuto il premio come "Ambasciatore lucano dell'anno", mentre **Umberto Montano** e **Giuseppe Palmieri** sono stati riconosciuti come "Eccellenze lucane". Premiati anche per quanto riguarda la **Nazionale Italiana Cuochi** con **Daniele Caldarulo** che può



Da sin: il presidente vicario FIC Carlo Bresciani e il presidente Cuochi Lucani Rocco Giubileo



Da Sin: la NIC e il riconoscimento all'ex Team Manager Daniele Caldarulo



La delegazione del Belgio premiata come miglior delegazione estera



Lo chef Luigi Diotaiuti premiato come "Ambasciatore della cucina lucana nel mondo"



Antonio Ciotola nominato presidente onorario DSE



La Coppa delle Associazioni ai Cuochi Etnei

ora fregiarsi della Medaglia d'oro assegnata- gli per quest'anno. **FIC** col suo **Dipartimento Solidarietà Emergenze** ha voluto nominare presidente onorario DSE il cuoco non vedente **Antonio Ciotola** che gestisce un ristorante di sua proprietà ad Ancona. Infine i due am- biti premi, quello di "Associato dell'anno" e quello di "Giovane dell'anno". Il primo è stato assegnato ad **Andrea Ramella**, il secondo ad **Angelo Ranallo Monticelli**. 🇮🇹



11



WÜSTHOF

200
Years of knives

Made in Germany
Solingen



CLASSIC IKON

www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen

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



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).



di **Salvatore Bruno**
Segretario FIC

Assemblea Nazionale: patente del cuoco, *bilancio ed eventi*

MOLTI PUNTI ALL'ORDINE DEL GIORNO PER L'ASSEMBLEA NAZIONALE FIC, SVOLTASI A MATERA. ASPETTI SOCIALI, LAVORATIVI, TUTELA DELLA PROFESSIONE ED EVENTI IN CALENDARIO GLI ARGOMENTI PRINCIPALI DI CUI SI È DISCUSO

Una rappresentanza del Dipartimento Solidarietà Emergenze della FIC al momento della consegna del riconoscimento al suo Presidente Roberto Rosati per l'esemplare lavoro svolto.

14



L'occasione è stata la nuova, recente edizione di Basilicata Food&Wine e così, a margine dell'evento, si è svolta il 3 aprile a Matera, nei locali dell'Hilton Garden Hill, l'**Assemblea**

nazionale della Federazione Ita-

liana Cuochi. Numerosi, e delicati, gli argomenti all'ordine del giorno, oltre che la consueta approvazione del bilancio annuale. Tra i punti trattati, infatti, quello relativo alla **patente del cuoco**: «Quello che a noi interessa – ha detto durante i lavori il presidente FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo** – è avere almeno un cuoco certificato in ogni cucina. Assicurarci insomma che abbia una sorta di patente di guida che ne riconosca le competenze e fare in modo che sia lo Stato a certificarle». Quale migliore garanzia, infatti, di avere un cuoco che sia formato soprattutto sulla sicurezza alimentare e che quindi conosca, per esempio, i principi di conservazione di un prodotto? Sarebbe una

garanzia per gli operatori della ristorazione ma anche per la clientela.

Altro punto importante, le **malattie professionali**. Se l'anno scorso tutti i cuochi si erano sottoposti a visite posturali che avevano dato esiti preoccupanti, anche tra i più giovani, quest'anno è stato l'**apparato cardiovascolare** a finire sotto la lente d'ingrandimento tra problemi di circolazione e pressioni derivanti dallo stress. Stress che tuttavia ha anche effetti positivi, poiché altri esami hanno rilevato come la capacità cognitiva di un cuoco sia ben oltre la media. Tutti questi esami per poter chiedere allo Stato di riconoscere la professione e consentire ai cuochi di andare in pensione qualche anno prima.

A proposito di lavoro, poi, il presidente Pozzulo ha fatto un inciso sui **voucher**: «A mio avviso – ha detto – quella dei voucher era una buona legge, c'è però chi ne ha abusato... penso comunque sarebbe stato meglio sistemarla in maniera differente. Era qualcosa di positivo perché sappiamo, ad esempio, che nei ristoranti c'è una grande affluenza di sabato, minore invece nei giorni feriali. Un ristoratore, nel momento in cui arriva il sabato, non può chiaramente assicurare stipendi costanti a tutti i dipendenti che gli occorrono. Il voucher poteva essere una buona soluzione. Mi auguro che l'istituzione ponga rimedio a questa situazione, sì eliminando i voucher ma al loro posto mettendo qualcosa di positivo».

La location lucana in cui si è svolta l'Assemblea ha consentito poi ai cuochi **dell'Unione regionale cuochi lucani** di scaldare i motori in vista del 2019, quando Matera sarà **"Capitale europea della cultura"**. Di come la cucina locale si stia preparando al grande evento ne ha parlato il presidente dell'Unione, Rocco Giubileo, che ha spiegato quanto si stia facendo in termini di organizzazione di corsi professionali al fine di formare giovani cuochi e affinare le tecniche di quelli professionisti.

Una cucina, quella lucana, che parte dal **Peperone di Senise Igp** che da qualche anno è ingrediente principale non solo di antipasti, primi e secondi, ma anche dei dessert, per giungere ad un ammodernamento dei piatti della tradizione, alleggerendoli. «È uno dei prodotti di eccellenza, ma non il solo. Basti pensare ai vini o alle acque minerali della nostra zona. Insomma, il turista deve sedersi a tavola e assaggiare tutto ciò che di meglio possiamo offrirgli».

Per quanto riguarda il bilancio, poi, sono stati messi in rilievo gli **investimenti** fatti dalla Federazione in materia di promozione delle proprie attività, di servizi sempre più approfonditi e costanti ai soci e poi quelli che hanno portato alla realizzazione di un nuovo sito web e ad una nuova app. Guardando al futuro, infine, il presidente Pozzulo ha annunciato la consegna dei collari



"Collegio Cocorum" ai cuochi che hanno raggiunto il 25° anno di attività e poi ancora **Cibo Nostrum**, che si terrà a Taormina a giugno. A novembre poi uno degli eventi fondamentali con il **Congresso nazionale** che quest'anno diventerà "internazionale", dal momento che parteciperanno alcune Federazioni degli Stati che si affacciano sul Mediterraneo per confrontarsi al fine di valorizzare l'intero bacino. 🇮🇹

15

www.radioshowitalia.it
LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

+39 327 1762871 | info@radioshowitalia.it

RadioShowItalia
 RadioShowItalia
 +39 329 2021036



Il Cuoco Massimo Bottura *riceve la tessera FIC*

“PREMIATO DAI COLLEGHI, LA COSA PIÙ BELLA!” HA DETTO LO CHEF STELLATO

RICEVENDO LA TESSERA DAL PRESIDENTE NAZIONALE ROCCO POZZULO

Lo scorso 27 marzo è stato un giorno di festa per la **Federazione Italiana Cuochi**, un giorno da ricordare perché davvero significativo, soprattutto a livello umano e professionale. È il giorno in cui **Massimo Bottura** è entrato ufficialmente a far parte della Grande Famiglia delle berrette bianche FIC. Con una caricatura del suo volto firmata dal fumettista **Giulio Laurenzi**, la Federazione, infatti, ha dato il benvenuto allo Chef, solo da pochi mesi non più numero 1 al mondo ma “solo” n. 2, e che ha così ufficialmente ricevuto la tessera di socio FIC. La consegna è avvenuta al **Ristorante Nonno Rossi** di Bologna, alla presenza del presidente nazionale FIC **Rocco Cristiano Pozzulo**, della presidente dell’Unione Regionale Cuochi Emilia Romagna, **Ivanna Barbieri**, e della presidente dell’Associazione Provinciale Cuochi Modena, **Gabriella Costi**.

Tanta è stata l’emozione e tanto l’orgoglio per quei momenti vissuti così intensamente: «L’ingresso di Massimo Bottura in Federazione – ha detto il presidente Pozzulo – significa che stiamo percorrendo la giusta strada e stiamo lavorando nel modo corretto. Ci teniamo a rimarcare che l’obiettivo principale della nostra Federazione è quello di stare al fianco di tutti i cuochi che ogni giorno lavorano nelle proprie cucine. Il nostro compito è tutelare la professione e i professionisti a 360 gradi». Non è un caso, ad esempio,

che FIC si sia distinta in occasione del sisma

che ha colpito il centro Italia accorrendo sul campo col Dipartimento Solidarietà Emergenze per preparare i pasti da servire a chi aveva perso tutto ed agli stessi soccorritori, impegnati ogni giorno in azioni di emergenza e salvataggio. «La cucina – ha sottolineato Pozzulo – è anche una questione culturale e abbiamo veicolato questo messaggio cardine intervenendo nelle zone terremotate con 300 cuochi italiani, ma anche stranieri. Avere, così, il numero uno (oggi numero due) della cucina internazionale tra le proprie fila significa anche avere a disposizione un ottimo testimonial che faccia capire ai giovani quanto sia faticoso e graduale il percorso che porta a raggiungere i vertici della cucina internazionale».

Massimo Bottura è riuscito a dimostrare questo già nel corso della consegna della tessera mostrandosi in tutta la sua umiltà, il suo entusiasmo e la sua voglia di condividere e diffondere le sue conoscenze relative alla cucina. «Ricevere una sorta di riconoscimento da parte dei propri colleghi è la cosa più difficile, bella e importante, – ha detto – vale per un cuoco, ma vale in tutti i settori, credo. Io poi ho un profondo rispetto per il nostro mestiere perché so che per svolgerlo ci vuole un pizzico di talento, ma soprattutto un duro lavoro quotidiano. È per questo che io parlo volentieri e tutte le volte che me lo chiedono con tutti, soprattutto con quei giovani che dicono di vedermi come un punto di riferimento».

Il nuovo socio FIC si è ulteriormente addentrato nel senso più profondo del mestiere di cuoco: «Chi fa il cuoco – ha concluso Massimo Bottura – è perché ha fortemente voluto fare il cuoco e, probabilmente, come me ama più donare qualcosa agli altri piuttosto che riceverla. L’essenza del nostro mestiere è quella di trasmettere gioia, ma prima di dare bisogna essere consapevoli di se stessi e di ciò che si può e si deve fare. Il senso di un cuoco si fonda su tre pilastri: cultura, coscienza e conoscenza».

16



Bayernland



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





di **Antonio Iacona**

I Cuochi Fic conquistano *l'Arena di Verona*

LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI HA REALIZZATO PER VERONAFIERE IL MENÙ DELLA CENA DI GALA CHE PREMIA I MIGLIORI PRODUTTORI DI OLIO A LIVELLO INTERNAZIONALE. SCENARIO: LO SPLENDIDO SITO ARCHEOLOGICO

L'anno scorso il suo compito era stato "solo" quello di realizzare l'antipasto e il dessert. Questa volta, invece, **VeronaFiere** ha voluto che l'intero menù fosse realizzato dai professionisti della **Federazione Italiana Cuochi**. L'anno scorso era già stato un successo di pubblico e di sensazioni e questa volta il successo si è ripetuto e raddoppiato. Nel 2016, poi, il contesto era già elegante

e storico: il Palazzo della Gran Guardia nel cuore della città scaligera. Quest'anno, invece, lo scenario è stato il cuore pulsante della storia stessa d'Italia, in uno dei siti storico-archeologici più noti e meglio conservati al mondo, testimone del nostro glorioso passato e delle nostre tradizioni: **l'Arena di Verona**.

È qui che la sera di martedì 11 aprile è andata in

18



scena la **Evo Gala Dinner 2017**, la cena di gala che ogni anno VeronaFiere con Sol&Agrifood dedica ai migliori produttori di olio extra vergine di oliva nazionali e internazionali, con premiazioni e riconoscimenti e con un sottotitolo che è significativo: **il gusto italiano unisce il mondo!** A realizzare questo gusto tutto italiano nei piatti della serata è stata così la Federazione Italiana Cuochi, che già all'interno del Vinitaly ha avuto il suo ruolo da protagonista nella gestione del ristorante "Goloso", come abbiamo già raccontato, tra i padiglioni dedicati alle eccellenze vitivinicole e dell'agroalimentare. Neanche a dirlo, il menù realizzato da FIC è stato caratterizzato in ogni portata dalla grande ricchezza dell'olio evo, dagli antipasti ai dessert, mentre in cucina c'erano, con tanta passione ed entusiasmo, i Cuochi FIC di tutti i gradi ed età e provenienti da diverse regioni d'Italia, coordinati dal presidente vicario FIC, **Carlo Bresciani**.

"Abbiamo già sottolineato – ha detto il presidente **Rocco Cristiano Pozzolo**, intervenuto all'evento internazionale di Verona – la nostra soddisfazione per questa rinnovata sinergia tra FIC e VeronaFiere, perché anche la cucina e la ristorazione possano rappresentare al meglio l'Italia al Vinitaly. Il nostro coinvolgimento anche alla Evo Gala Dinner, poi, non può che essere per

noi Cuochi motivo ulteriore di orgoglio e di prestigio, ma soprattutto di forte impegno. Impegno che siamo contenti di mettere a disposizione degli organizzatori, per fornire un'ottima immagine enogastronomica del nostro Paese".

"Ringrazio tutte le aziende partners FIC che con le loro produzioni di eccellenza hanno ancora una volta supportato il nostro intervento, facendoci proporre a migliaia di persone ogni giorno una ristorazione di alta qualità al Vinitaly e nei suoi appuntamenti prestigiosi" ha aggiunto il **presidente di FIC Promotion, Seby Sorbello**.

Ed eccole, dunque, le portate che hanno conquistato i circa 250 commensali presenti nel magnifico scenario dell'Arena: antipasto, *Veli di storione marinato agli agrumi, lingotto di caviale e gelato all'olio extra vergine di oliva*; primo, *Risotto mantecato con luccio alle erbe odorose e olio Casaliva*; secondo, *Filetto di ricciola aggranato con purea di sedano rapa e fettuccine d'orto all'olio evo*; dessert, *Cannoli siciliani con gelato al pistacchio e polvere di olio extravergine di oliva*.

Numerose le autorità istituzionali presenti all'evento, a cominciare dal presidente di VeronaFiere, **Maurizio Danese**, assieme a rappresentanti del mondo dell'agroalimentare mediterraneo ed internazionale. 🇮🇹

19

Il gusto italiano al 51° Vinitaly: a Verona il ritorno di FIC

RINNOVATA LA SINERGIA TRA FIC E VERONAFIERE PER LA GESTIONE DEL RISTORANTE "GOLOSO" NEL PADIGLIONE SOL&AGRIFOOD. AI CUOCHI FIC IL COMPITO DI REALIZZARE ANCHE IL MENÙ DEL PRESTIGIOSO EVO GALA DINNER

Per il secondo anno consecutivo la **Federazione Italiana Cuochi** è stata chiamata da VeronaFiere nella gestione del Ristorante "Goloso" al **Vinitaly**, all'interno del padiglione **Sol&Agrifood**, dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano nel più ampio contesto dei

numerosi padiglioni regionali dedicati al mondo del vino. Anche per questa **51ª edizione**, così, i cuochi professionisti FIC si sono fatti interpreti dei gusti, degli aromi e dei colori della grande tradizione culinaria italiana, mentre sul fronte dei numeri si può parlare già di un

nuovo record di palati conquistati tra il pubblico rispetto all'anno precedente.

“Siamo fieri e contenti – ha commentato il **presidente nazionale FIC, Rocco Cristiano Pozzulo**, presente nei giorni dell'evento con i suoi colleghi e dirigenti in prima linea in cucina per preparare ogni giorno i numerosi piatti richiesti – che anche per il 2017 ci sia stata questa forte collaborazione tra VeronaFiere e FIC, confermando quanto conti la professionalità dei nostri cuochi a livello internazionale e in un evento prestigioso come il Vinitaly”.

Così una ventina di cuochi ogni giorno provenienti da diverse regioni d'Italia si sono alternati nella cucina del “Goloso”, per preparare piatti secondo le tradizioni regionali. Protagoniste quest'anno sono state la **Lombardia**, la **Basilicata** e la **Sicilia**, supportate da una decina di allievi degli Istituti alberghieri del territorio. Apertura al pubblico alle ore 12,00, ma già dalle prime ore del mattino è stato possibile vedere i cuochi all'opera: dall'arancino al manzo all'olio, dalla sarda a beccafico al filetto di suino nero farcito con mele, agli immancabili dessert, c'è stata la combinazione migliore dei piatti della nostra Italia. Già nella giornata inaugurale, domenica 9 aprile, si è

sffiorata quota mille tra i commensali conquistati dai piatti degli Chef FIC. Numerose anche le autorità che hanno scelto il ristorante FIC per la loro pausa pranzo, come il sottosegretario alle Politiche Agricole, **On. Giuseppe Castiglione**, presente nella seconda giornata con il suo staff. Numerosi anche i giornalisti di settore, che hanno raccontato l'esperienza FIC nel ristorante “Goloso”.

La Federazione, inoltre, anche quest'anno è intervenuta nel Padiglione della Basilicata, proponendo in degustazione diverse tipicità del territorio lucano in occasione degli interventi istituzionali dell'assessore regionale all'Agricoltura, **Luca Braia**, e del viceministro del Mipaaf, **Andrea Olivero**. FIC è stata coordinata per l'occasione, oltre che dal presidente Rocco Cristiano Pozzulo, dall'Unione Regionale Cuochi Lucani, con il presidente Rocco Giubileo.

Immane, infine, le **aziende partners FIC** che hanno sostenuto la presenza dei Cuochi al Vinitaly, con la fornitura dei propri prodotti di eccellenza e la presenza costante dei propri titolari e rappresentanti, accolti dal **presidente Fic Promotion, Seby Sorbello**. 🇮🇹

Al Padiglione Sol&Agrifood la 3^a edizione del “Premio Jam Cup”

Durante l'evento organizzato dalla **Federazione Italiana Cuochi** a Verona presso il padiglione **Sol&Agrifood** del **Vinitaly**, il Compartimento Giovani, con il responsabile nazionale **Simone Loi** ed il referente area nord **Paolo Forgia**, ha collaborato anche quest'anno alla pianificazione del terzo concorso nazionale dedicato ai giovani tra i 18 e i 25 anni con il nome di **PREMIO JAM CUP** (Junior Assistant Master). Il concorso ha avuto molta affluenza tra i giovani cuochi, che dovevano elaborare un piatto da gara in cui si valorizzasse l'olio extravergine d'oliva. Non è un caso, infatti, che l'evento si sia svolto proprio all'interno del padiglione Sol&Agrifood, allestito ogni anno da Veronafiere proprio per valorizzare i prodotti di eccellenza dell'agroalimentare,

oltre al vino, naturalmente, e con in testa l'olio evo. All'interno dello stesso padiglione, poi, come già ricordato negli altri articoli di cronaca FIC, la Federazione per il secondo anno consecutivo ha gestito con grande successo il ristorante “Goloso”.

Tornando al concorso, a differenza delle due edizioni precedenti, quest'anno molti concorrenti si sono esibiti con dei dessert a base di olio extravergine d'oliva. Una scelta che ha stupito molto i giudici della competizione. Dal 9 al 12 aprile 2017, dunque, si sono sfidati 10 concorrenti provenienti da Veneto, Piemonte, Puglia, Piemonte, Campania, davanti ad una attenta giuria composta e rappresentata dai giudici Wacs **Andrea Mantovanelli**, Presidente dell'Associazione Cuochi Scaligeri, e **Luca**



Fasoli, Team manager dell'Equipe Cuochi del Veneto. La competizione ha visto spendere da parte dei concorrenti una grande passione e molto entusiasmo. Alla fine, a spuntarla sui giovani colleghi è stato il veronese **Andrea Monastero**, con la sua ricetta: *Mousse allo yogurt e olio alla vaniglia, panna cotta al mango, gel di rapa rossa all'olio d'oliva, crumble all Fava tonka e olio evo, mini cake ai pistacchi e olio evo, insalatina di frutta e verdura marinata all'olio evo.*

L'organizzazione, con in testa il presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzolo**, ha voluto ringraziare i sostenitori dei concorrenti che si sono alternati durante

le giornate nelle persone di **Paolo Forgia**, referente area nord del Compartimento Giovani, **Simone Loi**, responsabile nazionale del Compartimento Giovani, **Cristina Andreola**, referente Lady Chef Veneto, **Marina Grazioli**, referente Lady Chef area nord.

“Lo scopo di questa manifestazione – hanno detto Simone Loi e Paolo Forgia – è quello di far crescere la professionalità dei giovani cuochi che sono il futuro della ristorazione italiana. Mettersi alla prova ha come obiettivo quello di dimostrare le proprie capacità e tecniche che possono migliorare confrontandosi con i giudici e gli altri concorrenti. Quello che si è notato con



questa edizione della Jam Cup è che molti concorrenti prima di arrivare alla gara si sono preparati in maniera scrupolosa su tecniche innovative e abbinamenti cibo che non si vedono tutti i giorni. I giudici inoltre hanno

notato un'evoluzione sul modo di gareggiare e sulla pulizia che i giovani hanno avuto durante la competizione".

Al prossimo anno, allora, con la 4ª edizione della Jam Cup!!! 🇮🇹

Classifica Finale Jam Cup

Vincitore Assoluto Andrea Monastero

| Nome | Provenienza | Giorno | Punteggio | Medaglia | Piatto |
|-----------------------|-------------|-----------|-----------|----------|--|
| Andrea Monastero | Verona | Mercoledì | 92/100 | Oro | <i>Mousse allo yogurt e olio alla vaniglia, panna cotta al mango, gel di rapa rossa all'olio d'oliva, crumble all Fava tonka e olio evo, mini cake ai pistacchi e olio evo, insalatina di frutta e verdura marinata all'olio evo</i> |
| Davide Cantù | Como | Lunedì | 90,5/100 | Oro | <i>La primavera inoltrata</i> |
| Marta Silvestri | Padova | Domenica | 90/100 | Oro | <i>Panna cotta all'olio d'oliva con crumble al muscovado e cannella, pompelmo rosa e spuma di agrumi</i> |
| Eric Dalla Battista | Verona | Martedì | 90/100 | Oro | <i>Trancio di tonno in olio cottura con maionese al sentore di rosmarino, cialda croccante all'olio del Garda su un letto di cipolla caramellata</i> |
| Michele Vignola | Salerno | Martedì | 80,5/100 | Argento | <i>Maionese di baccalà e i suoi ortaggi</i> |
| Giorgio Pegoraro | Vicenza | Lunedì | 78,5/100 | Bronzo | <i>Antologia di un extravergine primaverile</i> |
| Zgardan Gheorghe | Torino | lunedì | 74/100 | Bronzo | <i>"Da nord a sud" gelato gastronomico mantecato all'olio evo e tartara di fassona</i> |
| Marco Bruscatto | Padova | Martedì | 70/100 | Bronzo | <i>Vellutata di lamponi con branzino cotto in vuoto e olio extra vergine "evo del Borgo" e zenzero</i> |
| Gioacchino Saltarella | Bari | Mercoledì | 67,5/100 | Diploma | <i>Puglia: incontro tra terra e mare</i> |
| Carlo Rizzi | Padova | Domenica | 50/100 | Diploma | <i>La mia pasta all'olio... gamberi e crescita</i> |



ALLA NATURA, ABBIAMO AGGIUNTO SOLO IL VAPORE.

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



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

**NUOVO
FORMATO
PIÙ PRATICO
E VERSATILE**

Cotti a Vapore

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

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



Numero Verde
800-885030

www.valfruttagranchef.it





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

La scuola pubblica e *l'innovazione gastronomica*

AL CAVALCANTI DI NAPOLI ESPERIMENTO RIUSCITO

CON PIATTI INVITANTI PER I GIOVANISSIMI ALLIEVI: UTILIZZATI

ALIMENTI SANI, EQUILIBRATI E COLORATI

Cucinare per i più piccoli può essere semplicissimo se offriamo i cibi che loro amano come patatine, hamburger e salsine; può essere un po' più impegnativo se vogliamo creare dei menù adatti alla loro età e gusto, che rispettino le esigenze nutrizionali educando al gusto dei cibi della nostra tradizione. Ma può essere un gioco da ragazzi se in cucina ci sono i futuri chef dell'I.p.s.e.o.a. "Cavalcanti" di Napoli che, per il progetto Erasmus Plus, "La ville Erasmus" ha realizzato per il baby panel della "Città dei bambini" di San Giorgio a Cremano, una degustazione di nove portate (tre primi, tre secondi e tre dolci) che i bambini hanno giudicato attraverso una scheda. Questa iniziativa non può essere considerata un semplice evento ma la prima pietra del cambiamento nella ristorazione italiana del futuro, per diversi motivi: per la prima volta una scuola pubblica si apre all'innovazione superando gli spessi filtri burocratici, i giovanissimi allievi si sono impe-

gnati per ideare, secondo i principi della "Carta dei diritti alimentari per la crescita", un baby menù che, attraverso il progetto europeo di scambio culturale Erasmus, porterà la proposta innovativa oltre le frontiere nazionali. I piatti proposti, seppure con qualche sbavatura, rispettavano i principi di base: essere invitanti, colorati, equilibrati e sani. Il pericolo era che le portate ritornassero integre in cucina, ma la sfida è riuscita ed i piatti come gli gnocchetti di patate, ceci e verdure tricolori con vongole e pesto di noci, il sartù di riso giallo alla partenopea, la polpetta di salmone, zucca e spinaci, il turbante di sogliola fresca con patate, il rollè di tacchino variopinto, la camillina di carote, mandorle e cioccolato e la mousse al cioccolato bianco e basilico con fragole, sono stati elegantemente divorati e giudicati molto buoni dagli stessi bambini, sotto gli occhi increduli dei genitori. Ora non resta agli chef che accogliere l'esempio e la sfida. 🇮🇹

24





il Coltello dalla parte del cuoco

Ergonomico
Antiscivolo
Sicuro
Igenico



Sanelli

COLTELLERIE SANELLI srl

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





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

L'esperienza dei corsi di *Alta Formazione di Pasticceria*

UN CAPITOLO IMPORTANTE APPROFONDITO DALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI È
PROPRIO QUELLO DEL SETTORE PASTICCERIA NEI MENÙ E NELLA RISTORAZIONE

26 *L*



“SBRICCIOLATO” AL TÈ VERDE PROFUMATO AL GELSOMINO

Ingredienti

g 450 farina 00
g 35 farina di mandorle
g 35 arachidi semi salati in polvere
g 30 polvere di anacardi
g 210 burro
g 75 panna al 35% di grassi
g 65 uova
g 25 tuorli
g 220 zucchero a velo
g 20 zucchero di canna
g 7 The verde
g 3,3 pasta di gelsomino
g 4,3 baking powder

Procedimento

Mescolare con il burro ammorbidito lo zucchero a velo, la panna, le uova e la pasta di gelsomino.

A parte mettere in cutter il “tè” verde con lo zucchero di canna. Unire al burro il “tè”, lo zucchero di canna e per ultimo le farine precedentemente setacciate con il baking powder. Fare riposare per un’ora in frigorifero.

Spianare la frolla sottilissima, pennellare e spolverare con dello zucchero di canna.

Cuocere a 165°C con il 20% di umidità. Raffreddare e sbriciolare prima di servire.

Ottimo da abbinare con creme, mousse o semifreddi alla frutta.

Nelle foto alcuni dei
lavori dei partecipanti
ai corsi





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

La cucina è un'arte?

L'immaginazione ai fornelli

LO CHEF AMA DEFINIRSI E, SOPRATTUTTO, VUOLE ESSERE PROMOTORE DELLA CUCINA MADRE E SVILUPPATORE DI IDEE PER LA RISTORAZIONE

In linea di massima possiamo considerare i piatti - elaborati e preparati per assolvere alle loro principali funzioni di nutrire e dare piacere - produzioni artistiche che danno luogo a esperienze estetiche? Qualche tempo fa un cuoco riferì questo pensiero: «La cucina non è arte. La cucina è matematica, tecnica, chimica».

Egli non sapeva che tecnica era proprio il modo in cui i Greci definivano l'arte (téchne). Persino la matematica è stata considerata un'arte nel mondo antico. L'artista era colui che possedeva le capacità, intellettuali o manuali, di produrre qualcosa nel modo migliore. Per molto tempo, la distinzione non fu tra artisti e

artigiani ma tra tipi diversi di arti: quelle meccaniche, legate alla manualità e a specifiche funzioni (per esempio, l'oreficeria, la falegnameria o anche l'agricoltura), e quelle intellettuali, non legate all'uso del corpo e definite "liberali" perché proprie degli uomini liberi.

La distinzione tra arte e artigianato si è imposta solo nell'età moderna, in misura progressiva dal Rinascimento all'Ottocento, secolo nel quale l'immagine dell'artista come genio creativo, inventore di opere originali e contravventore dei linguaggi consolidati giunge al suo culmine. Questo stravolgimento quasi completo delle nozioni di arte e di artista, operato nella modernità e consacrato dal mito romantico, è ancora presente nella sensibilità contemporanea.

Ora, quel cuoco usava "arte" in questo significato moderno, riferibile a un potere immaginativo libero e quasi privo di regole. Se però guardiamo l'uso del linguaggio ordinario troviamo una varietà di espressioni che ci riportano a entrambi i significati di arte, quello classico e quello moderno. "Arte" viene ancora utilizzata nel significato antico di abilità tecnica e manuale: pensiamo agli impianti idraulici o elettrici realizzati "secondo la regola dell'arte", o anche ai cibi tradizionali e ordinari, come una pizza, un gelato o un piatto di lasagne fatti "a regola d'arte".

Questa duplicità del concetto di arte nel campo della cucina, con tutti i suoi presupposti e le sue conseguenze, non è contraddittoria.





SMARTGEL & SMARTMIX

Inverter technology. Energia pura. Rispetto per l'ambiente



Studiologos.eu Agency

SPONSOR UFFICIALE DI



INVERTER
TECHNOLOGY



LOW NOISE



EASY CLEAN



GELATO PASTRY HORIZONTAL SYSTEM



Via Anna Frank, 8 / RIMINI Italy
Ph. +39 0541 373250

office@staff1959.com
www.staff1959.com

follow us on



Staff1959 Rimini



Staff Ice Rimini



Staff1959



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

Realizzato il 2° corso di Ateneo *con la Delegazione belga*



SONO STATE DUE GIORNATE INTENSE E RICCHE DI APPUNTAMENTI DIDATTICI QUELLE SVOLTESI LO SCORSO 26 E 27 MARZO IN BELGIO, CON L'ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA CHE HA PROPOSTO IL SUO 2° CORSO IN COLLABORAZIONE CON LA NOSTRA DELEGAZIONE FIC NEI PAESI BASSI

30

La prima giornata si è svolta presso la sala France del Thon Hotel a Bruxelles, allestita per l'occasione in una cucina mobile attrezzata e confortevole per gli oltre 50 colleghi intervenuti. In qualità di responsabile dell'Ateneo sono intervenuto affiancato dal presidente della Delegazione FIC Belgio, Pino Nacci, con parte del direttivo, proponendo degli innovativi finger food creati utilizzando le eccellenze dei prodotti italiani. Dopo la degustazione e condivisione del lavoro svolto, ogni partecipante ha ricevuto il diploma di partecipazione, consegnato dal presidente che ha poi ringraziato tutti illustrando il ricco programma di iniziative che la Delegazione belga sta mettendo a disposizione dei numerosi soci. La seconda giornata, invece, si è svolta nella bellissima cittadina belga di Mechelen, all'interno delle sale del Novotel. Anche in questa occasione la partecipazione è stata numerosa, sono inter-

venuti colleghi provenienti dal Lussemburgo e dall'Olanda. Ho esordito spiegando alcuni concetti fondamentali della cucina, la stagionalità, lo studio degli accostamenti e l'attenzione particolare del gusto, sottolineando come con il tempo la cucina si evolve, dalle esigenze dei nostri commensali, per stile di vita e alimentazione, dalle nuove tecnologie a disposizione che ci permettono di razionalizzare e perfezionare al meglio le nostre preparazioni. "Ma fondamentale, ricordatevi, è che alla fine nel piatto ci sia sempre l'identità dello chef". Poi si è passati alla dimostrazione pratica, dove, affiancato dall'instancabile presidente Pino Nacci, ho sviluppato dei particolari menù valorizzando sempre i prodotti italiani dal nord al sud. Il presidente, dopo la consegna dei diplomi, ha ringraziato tutti per l'entusiasmo ed il tempo che dedicano per la crescita della Delegazione e per la valorizzazione della cucina italiana nel mondo, dando il benvenuto alle nuove delegazioni, Lussemburgo, Olanda, prossime ad entrare nella grande famiglia FIC. 🇧🇪



PER QUELLI CHE... DIECI COSE PER VOLTA.

Dai nostri punti vendita alla vostra porta.
Il servizio di consegna METRO recapita
tutto quello che serve al vostro menù
proprio quando volete voi.



www.metro.it

YOU & METRO



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

Edoardo Spinelli: *orgoglio tutto veronese!*



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

NONOSTANTE LA GIOVANE ETÀ, IL CUOCO SCALIGERO HA GIÀ ALL'ATTIVO NUMEROSE ESPERIENZE, NAZIONALI E INTERNAZIONALI, CHE ACCRESCONO IL SUO BAGAGLIO CULTURALE, A CUI SI AGGIUNGE L'ESEMPIO DI GRANDI MAESTRI FIC COME FABIO TACCHELLA

Il giovane cuoco protagonista di questo numero della nostra rubrica un ingrediente lo utilizza certamente ed è la passione! Passione unita a tanto entusiasmo, che mette nelle sue preparazioni, come quelle realizzate in questi mesi negli appuntamenti importanti organizzati dalla **Federazione Italiana Cuochi**, di cui è orgogliosamente socio. È **Edoardo Spinelli**, giovane cuoco veronese, diplomato nel 2013 in Scienze e tecnologie alimentari all'Istituto "Galileo Ferraris" della città scaligera. Nel 2010 inizia a fare esperienza in cucina presso il ristorante Berna a Erbezzo, sempre in provincia di Verona, e dal 2014 collabora con il maestro chef **Fabio Tacchella**. Dal 2016 si



iscrive all'**Associazione Cuochi Scaligeri** e si inserisce all'interno del **Team Cuochi Verona**. Fin da subito inizia ad avere riconoscimenti con la medaglia d'oro ai Campionati della Cucina Italiana del 2016, continuando con la medaglia di bronzo nella pasticceria alle Olimpiadi della Cucina ad Erfurt, in Germania, e con la medaglia d'argento e secondo posto assoluto ai Campionati della Cucina Italiana 2017. Partecipa, sempre nel 2017, a ExpoRiva alla seconda edizione della Jam Cup, raggiungendo la medaglia d'argento. 🇮🇹

CREMA DI BROCCOLI AL LATTE

Ingredienti per 4 porzioni

g 100 Broccolo romanesco
g 50 Latte vaccino
g 5 Sale
g 2 Pepe
Q.B. Crystal mais

Procedimento

Mettere sottovuoto in Fata Bags il broccolo con latte, sale e pepe. Cucinare in microonde, Frullare e portare alla consistenza desiderata con Crystal Mais

BACCALÀ AL LATTE E PEPE ROSA

Ingredienti per 4 porzioni

g 160 Baccalà
g 50 Latte vaccino
g 5 Pepe rosa

Procedimento

Mettere sottovuoto in Fata Bags tutti gli ingredienti. Cucinare 25' in acqua a 54°C
Scottare il pesce in padella e servire

CAGLIATA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti per 4 porzioni

g 400 Latte vaccino
g 0,4 Caglio in polvere
g 15 Sale
g 3 Zafferano

Procedimento

Portare il latte con sale e zafferano a 34°C. Aggiungere il caglio, mescolare e lasciar riposare 20'. Con una frusta in plastica rompere la cagliata. Portare a 40°C

CAVOLO ROSSO IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 porzioni

g 120 Cavolo rosso
g 60 Acqua
g 15 Aceto di vino rosso
g 5 Sale
g 5 Zucchero

Procedimento

Mettere tutti gli ingredienti sottovuoto in Fata Bags. Cucinare in microonde. Asciugare e servire.



SPUMA LEGGERA AL GORGONZOLA E PORRO CON LAMPONI

Ingredienti per 4 porzioni

g 100 Panna liquida
g 50 Gorgonzola dolce
g 50 Porro
g 5 Olio E.V.O.
g 4 Lamponi liofilizzati

Procedimento

Soffriggere leggermente il porro con l'olio E.V.O. Aggiungere la panna e il gorgonzola. Lasciare in infusione per almeno 12h. Filtrare e inserire nel sifone. Montare la spuma con due cariche di azoto.

TERRA AL CIOCCOLATO E OLIO E.V.O.

Ingredienti per 4 porzioni

g 60 Maltodestrine
g 10 Olio E.V.O.
g 20 Cioccolato fondente

Procedimento

Sciogliere il cioccolato e unire l'olio Versare a filo nelle maltodestrine mescolando

SALSA ALLE CAROTE E ZENZERO

Ingredienti per 4 porzioni

g 100 Carote
g 5 Zenzero
g 50 Acqua
g 3 Sale
Q.B. Crystal mais

Procedimento

Mettere sottovuoto in Fata Bags tutti gli ingredienti tranne la Crystal mais Cucinare in microonde e raffreddare Frullare e filtrare Legare la parte liquida con Crystal mais fino alla consistenza desiderata





di **Giuseppe Casale**
Dipartimento Istituzionale
e Delegazioni Estere FIC

Il Codice etico e deontologico *fra arte, scienza e filosofia*

L'APPROVAZIONE DEL CODICE ETICO E DEONTOLOGICO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI HA SEGNATO UN'EPOCA E RISTORATO TUTTI GLI ADERENTI CHE DA ANNI NE CHIEDEVANO LA SUA ISTITUZIONE. PROVIAMO, DI SEGUITO, A FARE ALCUNE RIFLESSIONI RISPETTO ALL'IMPATTO CHE AVRÀ IN MERITO ALLA NOSTRA PROFESSIONE E PROFESSIONALITÀ

34 Secondo la regola della tradizione FIC, ogni professionista della gastronomia si adopererà per aiutare un suo pari che si trova in bisogno, né usurperà la dignità di quest'ultimo approfittando dell'eventuale e riscontrato status di disagio. La deontologia professionale consiste nell'insieme delle regole comportamentali, è il "codice etico" che si riferisce ad una determinata categoria professionale. L'etica è una serie di regole da seguire per l'ottimale svolgimento di una professione.

SAPER ESSERE: è il rispetto di sé stessi, degli altri, dell'ambiente in cui si opera. Imparare a gestire i propri limiti, cercando di controllare le reazioni emotive: valorizzare le qualità migliori per uno spirito di solidarietà, tolleranza e disponibilità in armonia con le finalità e gli obiettivi della Federazione Italiana Cuochi. Dobbiamo lavorare perché l'etica entri nelle cucine di casa, come in quelle dei grandi chef, perché anche le bucce delle patate tornino comode in più di una ricetta. «Spesso la parte nutrizionale sono le bucce e, quando lo spieghi, la gente si stupisce. Etica non significa moda, dobbiamo procedere a piccoli passi, cominciando dagli asili, dalle scuole. Per poi farla capire agli adulti». Prendersi cura e aver cura di noi stessi, degli altri, della nostra Terra, del nostro stomaco.

QUANTO SPRECO: la verità vera? I dati diffusi dalla FAO



la riassumono così: siamo sommersi da 1,3 miliardi di tonnellate di cibo che vengono gettate ogni anno, per un valore complessivo di 750 miliardi, 12 miliardi solo in Italia, mentre oltre 795 milioni di persone soffrono la fame. Ridurre questo paradosso dell'abbondanza rientra anche tra gli obiettivi di sviluppo sostenibile 2030 delle Nazioni Unite. Servirà a farci ri-

flettere, d'ora in poi, anche la Giornata nazionale anti-spreco alimentare, decretata dal Ministero dell'Ambiente il 5 febbraio e destinata a rimanere tale anche in futuro? E dal predicatore all'ambasciatore dell'etica, **Massimo Bottura** (appena iscritto alla nostra Federazione), lo chef-patron della «Francescana» di Modena, circondato dalle stelle (Michelin), che ha conquistato anche la laurea ad honorem in Direzione Aziendale all'Università di Bologna con una lectio magistralis, focalizzata sull'imprenditoria etica. Con un linguaggio che arriva al cuore, prima ancora che al palato, Bottura ama parlare, per rendere la sua idea di etica, della zuppa della sua infanzia: latte, pane e zucchero. «Perché pescando nella memoria per me non c'è nulla di più buono di una tazza di latte con pane raffermo e un cucchiaino di zucchero». Tre ingredienti che oggi Bottura attualizza dando corpo ad una cialda dorata di zucchero. È diventato questo il piatto-simbolo del Refettorio Ambro-

siano, nei mesi dell'Expo 2015 a Milano, progetto ideato dallo chef Massimo o Massimo chef. Esperienza che verrà declinata in altri luoghi. «Prima dell'estate – conferma Bottura – apriremo un refettorio a Londra. Ducasse e Adrià hanno già aderito. E poi andremo a Berlino. A Londra si spenderanno 50 centesimi per una zuppa, 30 per una verdura: una piccola somma che serve però a non farla considerare carità».

Difficile, impossibile imbrigliare la fantasia e l'inventiva. Perché FIC non è capace di recuperare le eccedenze alimentari (centinaia e migliaia di tonnellate) e servire pasti ai bisognosi? Certo che sì, di sicuro la dimostrazione attraverso il Dipartimento DSE per le zone terremotate ne è l'esempio più eclatante, una "cucina etica" che ha servito migliaia di pasti.

Insieme alla cucina, poi, impariamo la **stagionalità**, assorbiamo la cultura della sostenibilità, il divieto di sprecare, il rispetto per il lavoro dei contadini e diventiamo tutti ambasciatori nel mondo di un'Italia del buono e del bello.

Preferiamo lo chef della simpatia che detesta «le cavolate» che fanno tendenza e porta nel piatto la sua filosofia etica. La filosofia dell'oste di una volta, prima ancora dello chef. Meno telecamere e più fornelli accesi. Io vedo la gente nei supermercati che riempie i carrelli di cose che non servono a nulla. O che sono già pronte e

quindi ci vengono imposte dal mercato. Così si perde la capacità di scegliere, di apprezzare e si penalizza il produttore, agricoltore o allevatore che sia, che si impegna e lavora con passione.

LA SOLIDARIETÀ: etica come divisa di ogni chef? «Certo, anche. Noi non dovremmo stare solo in cucina perché se la gente va al ristorante deve trovare il cuoco, il padrone di casa. Perché il padrone di casa si deve prendere critiche e complimenti. In questo senso l'etica è anche un ritorno al contatto umano diretto. Non siamo contro con la tv, ma la tv dà spesso un messaggio sbagliato, quello dello chef che conquista subito la ribalta. Invece la cucina è fatica e sudore, non è sorrisi e giochi di prestigio davanti alle telecamere. Etica vuol dire rispetto. Il cuoco deve essere focalizzato sul cliente, non sul piatto. Il mio istinto mi dice di comportarmi così: la mia, in questo caso, è etica comportamentale. Vedo in certi ristoranti rubinetti aperti per ore per risciacquare i capperi. Ma è mai possibile? Negli occhi della gente leggo desiderio di semplicità, onestà. Di un piatto riproducibile a casa. Non devi portare in tavola un'opera d'arte fine a se stessa. Chi nutre deve avere una proposta universale adatta a tutti; altrimenti fai sperimentazione, non ristorazione. E poi etica significa per me anche fratellanza e solidarietà fra tutto lo staff, dal lavapiatti allo chef. È questo il piatto perfetto. 🍴





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

Il tempo della passione *e del piacere in cucina*

SI PUÒ DARE UNA SEMPLICE SPIEGAZIONE PSICOBIOLOGICA
DELL'ALTERATA PERCEZIONE DEL TEMPO CHE PUÒ AVERE UN CUOCO
IN CUCINA? QUALE BISOGNO IL CUOCO SODDISFA STANDO IN CUCINA?
AUTOREALIZZAZIONE? STIMA? SOCIALIZZAZIONE? TUTTI E TRE?

di **Antonio Cerasa**

36

Uno dei dubbi che assillava la mente geniale di Albert Einstein era: *“Quando un uomo siede vicino ad una ragazza carina per un’ora, sembra che sia passato un minuto. Ma fatelo sedere su una stufa accesa per un minuto e gli sembrerà più lungo di qualsiasi ora. Questa è la relatività”*. La stessa sensazione forse l’hanno provata gli amici cuochi che si saranno chiesti almeno una volta il *“perché in cucina il tempo passa in un altro modo rispetto a quando sono a casa?”*. L’idea di quest’articolo nasce da un post di un cuoco su un famoso social network che ha lamentato la mancanza di tempo per la propria vita personale, causata proprio dal lavoro in cucina. Totalmente arso dalla passione per il proprio lavoro, il nostro caro amico non si è accorto che la vita intanto gli passava a fianco e ormai l’età avanzata e le fatiche accumulate gli impedivano di tornare indietro. Per questo motivo ho deciso di rispondere al nostro amico e a tutti i cuochi,



Antonio Cerasa
Neuroscienziato¹

per spiegare perché esistono condizioni in cui il tempo passa ad una velocità incredibile, lasciandoci (molto spesso) solo l’amaro in bocca.

La risposta è semplice. È tutta colpa del Piacere, con la “P” maiuscola. Il piacere è una risposta fisiologica del nostro corpo che accade ogni qualvolta viene soddisfatto un bisogno. I bisogni dell’essere umano si distinguono fondamentalmente in primari e secondari². I primari sono il bisogno di mangiare, dormire, fare sesso e soprattutto di essere protetti. Tra i bisogni secondari c’è quello di socializzazione (amicizia), stima (autostima) e autorealizzazione. Per l’essere umano, rispetto a qualsiasi altro mammifero, i bisogni secondari sono più importanti dei primari e possono indurci un tale stato di benessere da farci dimenticare i bisogni fisiologici (come mangiare o dormire). Ogni qualvolta un bisogno viene soddisfatto, si prova piacere e il piacere libera endorfine (l’ormone della felicità!), le quali a loro

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

volta hackerano il sistema nervoso, alterando la nostra percezione facendoci credere che in realtà non è passato molto tempo, mentre in realtà sono ore che sono in piedi. Non solo la percezione del tempo viene alterata, ma anche le sensazioni di dolore o fatica possono sparire in momenti particolari della vita in cucina. Tutto "per colpa" del **Piacere**. *Et voilà!* È già notte, sono passate 16 ore, eppure mi sembrava di essere entrato da soli 5 minuti.

Il tempo che passa in cucina – Questa è una semplice spiegazione psicobiologica dell'alterata percezione del tempo che può avere un cuoco in cucina. Se così fosse, vuol dire che allora state provando piacere per quello che fate? Altrimenti nella noia o nelle difficoltà, i minuti si dilatano e le ore diventano interminabili. Considerando quello che abbiamo scritto in precedenza, quale bisogno il cuoco soddisfa stando in cucina?

Autorealizzazione? Stima? Socializzazione? Tutti e tre?

Il pericolo per la psiche è proprio questo: se io faccio un lavoro che soddisfa i più importanti bisogni dell'essere umano, c'è il rischio che il resto del mondo scompaia ai miei occhi, c'è il rischio

che io viva solo del mio lavoro che mi dà tutto quello di cui ho bisogno. Questo purtroppo è il rischio di chi è esposto a forti stimolazioni e ricompense sociali, come chi fa il calciatore o l'artista. Rinunciare ad un piacere consolidato, poi, è quasi impossibile per l'essere umano.

La forza della passione – Pensate che, addirittura, la mente umana può andare oltre la dis-

percezione del tempo o della fatica. Il raggiungimento di un bisogno (desiderio) può liberare una

tale quantità di energia, che possiamo addirittura guarire (anche se per poco tempo)

da una malattia neurologica come il Parkinson. Stiamo parlando di quel fenomeno chiamato effetto

Placebo, in cui la persona è talmente convinta che un (falso) farmaco

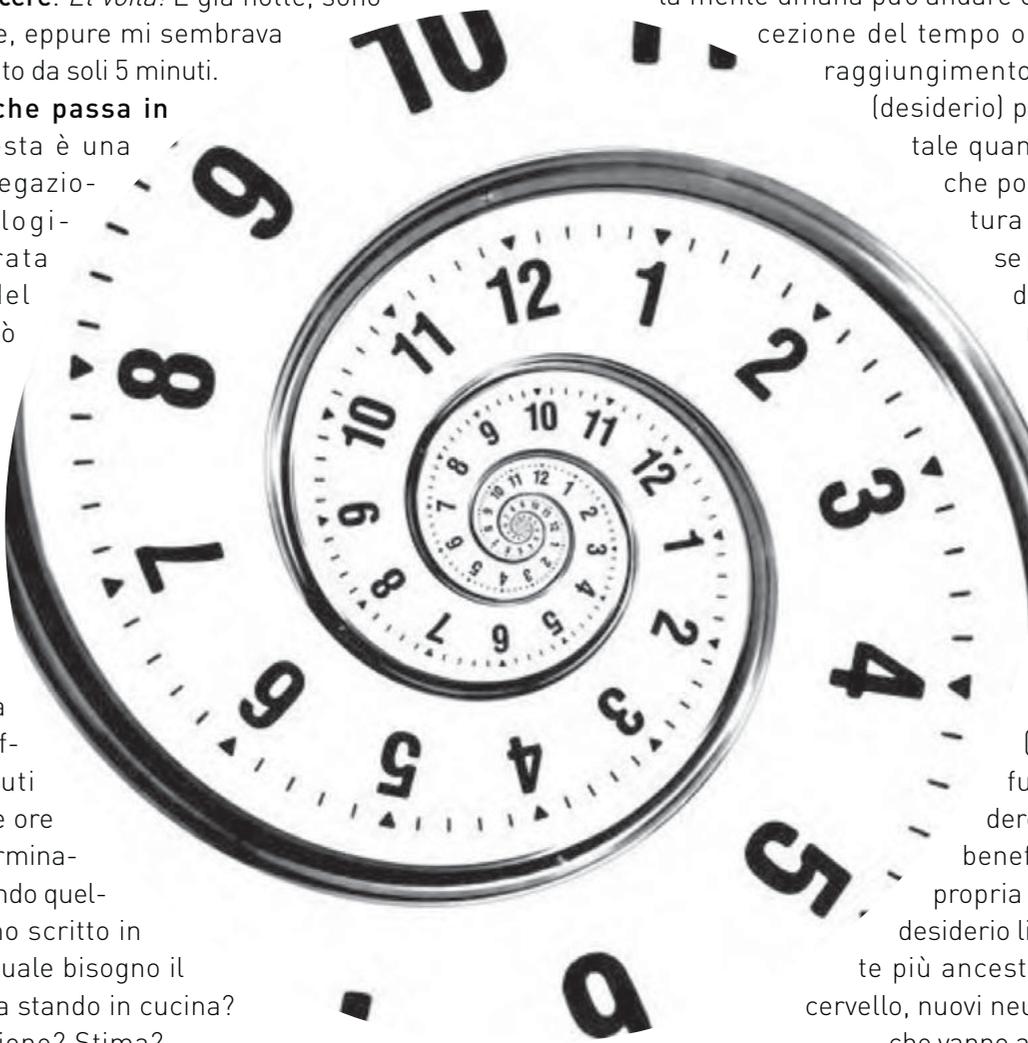
funzioni, da credere nel suo effetto benefico con tutta la

propria anima e questo desiderio libera, nella parte più ancestrale del nostro

cervello, nuovi neurotrasmettitori che vanno ad annullare l'effetto della malattia³

Quindi se la passione, il piacere, il desiderio possono farci guarire da una malattia neurologica, figuriamoci cosa possano fare in cucina.

Buon lavoro a tutti ! 🇮🇹



Il tempo è troppo lento per coloro che aspettano, troppo rapido per coloro che temono, troppo lungo per coloro che soffrono, troppo breve per coloro che gioiscono, ma per coloro che amano il tempo è eternità.

(Henry van Dyke⁴)

2. Maslow, A. H. (1954). *Motivation and personality*. New York: Harper and Row.

3 Marchant J. Placebos: Honest fakery. *Nature*. 2016 Jul 14;535(7611):S14-5.

4 Scrittore e insegnante statunitense della fine dell'800.



di Eugenio Medagliani
Calderaio umanista
Presidente Onorario FIC

La "Cocchiara" antenato *degli strumenti di cucina*

NE SCRIVE GIÀ BARTOLOMEO SCAPPI, NEL '500, INSERENDO

L'UTENSILE NELLA SUA "OPERA DELL'ARTE DI CUCINARE".

DA ALLORA FU UN CRESCENDO DI EVOLUZIONE E DI UTILITÀ...

AAmici lettori, in questi ultimi decenni anche i più semplici ed elementari utensili ed attrezzi utilizzati in cucina hanno subito indispensabili trasformazioni per adattarsi alle più complesse necessità dell'arte culinaria. L'esperienza della realtà quotidiana di cuochi e pasticceri ha stimolato la fantasia di stilisti e designer introdotti nelle attività della ristorazione con un rinnovato interesse anche per gli utensili più semplici ed umili che circondano l'uomo contemporaneo nel suo mondo quotidiano. Per curiosità ed informazione, vi propongo ora il confronto con immagini di antichi e vecchi ferri del mestiere.

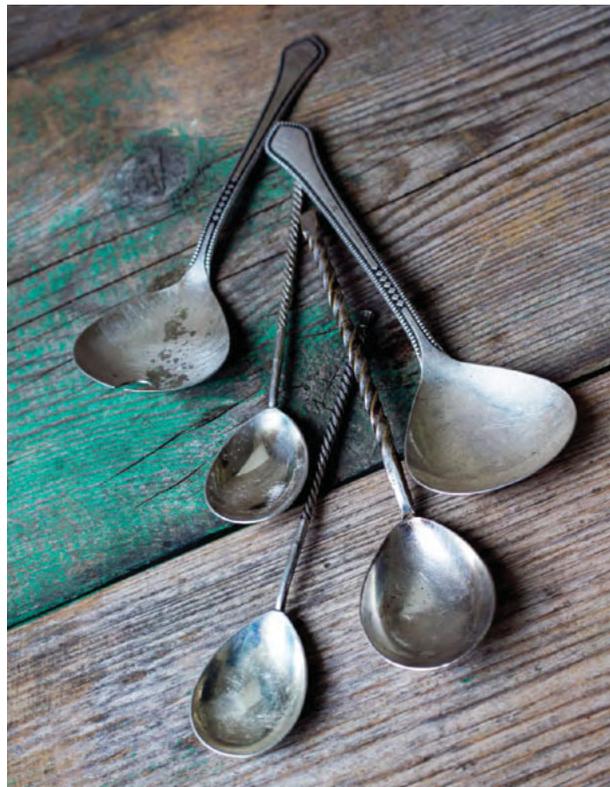
La "Cocchiara"

"Cocchiare forate aguzze in punta per uova fritte, cocchiare senza fori che tengono un mezzo d'acqua, cocchiara da minestra, cocchiare per cavar ova sperdute", sono utensili che Bartolomeo Scappi, capocuoco cinquecentesco al servizio del Cardinale Lorenzo Campeggi ed in seguito cuoco segreto, cioè privato, presso la corte pontificia ai tempi di Paolo III e di Pio V, inserisce nel suo

libro "Opera dell'arte del cucinare" tra le masserizie di ferro indispensabili per il buon funzionamento della cucina. Cocchiaro è l'antico nome del cucchiaino, termine che proviene dal latino *coclea*, che significa conchiglia, chiocciola. Il guscio di questi molluschi rappresentò per i nostri antenati più lontani il primo oggetto utile per portare i liquidi alla bocca. Più tardi, il termine cocchiara venne impiegato per definire l'attrezzo di qualsivoglia forma che servisse ad attingere acqua o brodo o vivande

semidense da un recipiente. Col passar del tempo si intese per cucchiaino esclusivamente l'oggetto formato da un manico e da una coppa ovale leggermente concava.

Oggi, per distinguere il cucchiaino destinato alla tavola da quello utilizzato in cucina, di dimensioni maggiori, si suole designare quest'ultimo con il suo accrescitivo, cioè "cucchiainone". Le forme dei cucchiaini si sono evolute col passare del tempo, quelli per la tavola adattandosi allo stile di ogni epoca, quelli per la cucina dovendosi adattare al modo di preparare gli alimenti ed anche per il mutare delle forme dei recipienti di cucina.



Presso i Romani esistevano due tipi di cucchiaini: la *ligula*, simile a quello che noi oggi utilizziamo, ma di forma più allungata, e il *cochlear*, munito di una concavità oblunga o rotonda quasi piatta, e da un manico terminante con una o due punte, impiegato dai nostri predecessori per aprire gusci di molluschi e per bucare uova.

Se nel Medioevo i cucchiaini da tavola usati dal popolo erano di legno, quelli della nobiltà e della ricca borghesia potevano anche essere d'oro massiccio tempestato di gemme oppure smaltati o ambrati; a partire invece dal 1600 il cucchiaino da tavola fu, per le classi agiate, fabbricato quasi esclusivamente in argento, metallo che permetteva una più facile fusione, laminatura, stampaggio e lucidatura, inoltre il minor costo ne facilitò la diffusione.

Verso la fine di questo secolo cambiò il modo di impugnare il cucchiaino; da allora si usarono solo tre dita per reggerlo, invece di stringerlo nel palmo della mano come si era fatto sino a quel momento. Questo nuovo modo di impugnare il cucchiaino obbligò i fabbricanti a modificarne il manico, che divenne più sottile al centro, si appiattì ed allargò all'estremità. Anche la vecchia forma a foglia della coppa, appuntita verso il manico e rotondeggiante all'estremità mutò in quella che è

rimasta praticamente inalterata sino ad oggi, e cioè si ovalizzò, allargandosi nella parte vicina al manico e rastremandosi alla punta. Anche il cucchiaino di cucina ebbe un'evoluzione molteplice quando i recipienti di cottura assunsero una forma cilindrica e le pareti formarono col fondo un angolo retto, la sua sagoma divenne allora triangolare con bordi diritti, fianchi ben marcati ed estremità appuntita. Grazie a questa nuova forma il cucchiaino fu in grado di raschiare lo spigolo di base dei recipienti evitando ai cibi di attaccarsi. Il manico sarà meno inclinato e l'angolo tra questo e la coppa risulterà compreso tra i 20 e i 30 gradi. L'assortimento dei cucchiaini divenne vastissimo, ne fu fabbricato uno di forma conica, chiamato cappuccino, per via della forma simile al cappuccio dei frati, utilissimo per bagnare le carni infilzate nello spiedo; un altro, da salsa, aveva la parte posteriore semisferica separata dalla punta da una parete forata che, filtrando il sugo tratteneva le parti solide contenute nel fondo di cottura. Ancor oggi le forme e le dimensioni dei cucchiaini sono molteplici, poiché il suo utilizzo è sconfinato dalla cucina ai bagnomaria delle tavole calde, nelle vasche dei self-service, nelle vetrine delle gastronomie e delle salumerie. 🇮🇹

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

la nostra passione

una sola APP

scarica gratis



PRIMO ACCESSO

All'interno, inserisci il codice della Tua tessera FIC

NUMERO DI TESSERA



La password è posizionata sul retro, sotto la patinatura argento

GRATTA QUI PER LA PASSWORD





di Antonio Iacona

Vitantonio Lombardo: *la rivoluzione in cucina*

L'ORGOGGIO DELLE ORIGINI CONTADINE, IL SANGUE DEL SUD,
LE ESPERIENZE ALL'ESTERO E LE LACRIME VERSATE IN FRANCIA.
UN'AVVENTURA CULINARIA TATUATA SUL CUORE E SULLA PELLE

Sul suo profilo facebook ha messo una frase di Jim Morrison: "Noi gente pazza ragioniamo col cuore!" e una foto significativa: quella di Giovanni Passannante, l'anarchico italiano che nel 1878 tentò di uccidere, senza riuscirci, il Re Umberto I di Savoia. E dello stesso paese lucano di Passannante è il Cuoco protagonista di questa nostra rubrica **Stelle in Cucina**. È **Vitantonio Lombardo**, che forse non a caso la rivoluzione la porta con sé (tanto da tatuarsela anche addosso!) e la trasmette soprattutto nei suoi piatti. Un rivoluzionario dal cuore dolce, però, se è stato in grado di piangere con tanto di occhi rossi dopo avere mangiato al ristorante dello Chef francese **Pierre Gagnaire**, che ammette di riconoscere come uno dei suoi illustri maestri in cucina, assieme all'amico fraterno **Davide Scabin**. Raccontare la storia e la filosofia del nostro Cuoco stimolerebbe la scrittura di un libro, uno di quei romanzi d'avventura

di fine '800 ambientato nell'Italia del Sud. La stessa Italia dove Vitantonio è nato il 7 maggio del 1979. Già il paese di origine è una contestazione: Savoia di Lucania, oggi, ma in realtà fu Salvia di Lucania, proprio perché quest'erba spontanea vi nasce in dosi massicce. Ma Passannante non segnò, con quel fallito attentato, solo il proprio destino bensì anche quello del suo paese, a cui il nome fu mutato in Savoia di Lucania, appunto, in omaggio al Re miracolato. Da questo paesino del Sud, dunque, Vitantonio (che già

a due anni, orgoglioso figlio di contadini, si fa fotografare con un mestolo in mano!) parte per Potenza, dove frequenta l'Istituto Alberghiero e poi, conseguito il diploma, per rotte più lontane: Nord Italia ed estero, senza mai lavorare al Sud. Dall'Emilia Romagna alla Francia, da New York a Madrid, le esperienze si accumulano. Alle figure di Scabin e Gagnaire si aggiunge quella di **Gianfranco Vissani**. Alle esperienze estere si aggiungono l'inventiva, il coraggio e la voglia di rischiare. Il Sud lo richiama a sé e Vitantonio nel 2009 si imbarca nell'avventura di aprire il ristorante **Locanda Severino** come Chef e di cui nel 2013 diventerà Patron e gestore. Il suo destino, così, lo vede a Caggiano, in provincia di Salerno ma a un tiro di schioppo da Savoia di Lucania. Gli odori, i colori, i sapori sono quelli della sua terra e questo ritorno alle origini si ritrova anche nella sua cucina.

"Nel nostro territorio – spiega il Cuoco mentre lo intervistiamo – la cucina gastronomica non c'era. Decido allora di fare proprio cucina di territorio, senza troppi stravolgimenti. Dopo la conquista della Stella Michelin, proseguo nel mio progetto e torno a viaggiare, con un passaggio importante in Francia, dove vado ogni anno". È qui che Lombardo va a mangiare da Pierre Gagnaire, Chef da 40 anni simbolo della cucina d'avanguardia. "Mi misi a piangere nel suo ristorante – confessa – e la cosa mi scioccò e mi stravolse così tanto che feci il viaggio di ritorno riflettendo sull'essenza stessa della mia cucina. Non dovevo più farmi condizionare dal fatto di essere a Caggiano, in un luogo solo apparentemente lontano dal mondo gastronomico. Cominciai dunque a lavorare sul menù".



Vitantonio Lombardo

Il risultato è oggi evidente a tutti: anche qui è arrivata la cucina creativa di un grande Cuoco, che proprio in questi giorni, mentre esce la nostra intervista, ha presentato alla stampa e alle televisioni il nuovo menù "cerebrale", come lo ha definito Vitantonio, un menù battezzato "Illusioni 2017", con cui il cliente, che non abbia allergie o intolleranze, potrà compiere un percorso di degustazione con nove piatti e cinque vini, scoprendo solo a tavola che cosa sta degustando. Con un omaggio, inutile a dirlo, a Passanante. Mentre un altro omaggio Lombardo lo ha voluto fare all'amico di sempre, Scabin, a cui ha dedicato il piatto **Pizza in Black**.

Sul corpo del Cuoco resta impresso il tatuaggio con le parole del personaggio cinematografico Gusteau, dal film **Ratatouille**: "L'alta cucina non è cosa per i pavidì: bisogna avere immaginazione, essere temerari, tentare anche l'impossibile e non permettere a nessuno di porvi dei limiti solo perché siete quello che siete, il vostro unico limite sia il vostro cuore!"...

Anche Vitantonio Lombardo, infine, è stato uno dei protagonisti di **Basilicata Food&Wine**, l'evento organizzato dalla **Federazione Italiana Cuochi**, a cui lo Chef è molto legato: "Stimo **Rocco Pozzulo** e il lavoro di tutta la famiglia FIC. Oggi il grande merito della Federazione è quello di coinvolgere proprio tutti, compresi noi Stellati ed io, anche come lucano, ho apprezzato tanto questa iniziativa". 🇮🇹

ILLUSIONI 2017: IL NUOVO MENU DELLA LOCANDA SEVERINO

"Illusioni: il nostro intento è quello di piegare la materia prima alla nostra volontà dandogli una nuova forma in maniera tale che il cervello non possa immaginare nessun gusto prima di mangiare se non quello ingannevole che trasparirà dal senso della vista.... Per il resto vogliamo che a vincere sia ciò che percepiranno le vostre papille al momento dell'assaggio... Buon divertimento!"...



PIZZA IN BLACK

Ingredienti per 4 persone:

Per la pizza: Farina tipo '00' g.125, farina manitoba g.125, lievito di birra g. 5, acqua ml.150, sale g.5, zucchero g.1,5, carbone vegetale g.10

Per la salsa di tartufo: burro g.50, scalogno g. 25, tartufo nero g.150 Patate g. 150, porto g.50, brodo vegetale, sale e pepe q.b.

Per il caviale al tartufo: succo di tartufo g.100, Agar g.1, olio di semi di girasole l.0,5

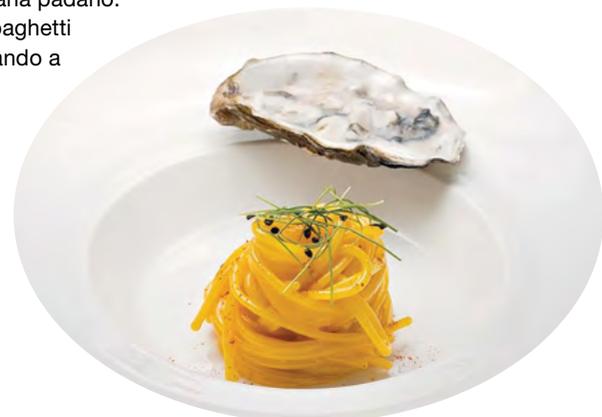
Per la Ricotta: Ricotta Vacciana g.150, Grana Padano Riserva g.50, panna fresca g.50, Sale e pepe Tartufo fresco g.15, olio per friggere q.b.

- Preparare l'impasto della pizza sciogliendo nell'acqua lo zucchero, il carbone vegetale ed il lievito, aggiungere quindi le due farine e il sale e impastare in planetaria per almeno venti minuti.
- Far lievitare il tutto fino al doppio del suo volume e poi dividere in palline da 70 g. , quindi far lievitare ancora per almeno 24 ore a sette gradi.
- Preparare la salsa di tartufo facendo stufare lo scalogno nel burro, aggiungere patate e tartufo, sfumare con il porto, ridurre e coprire di brodo vegetale. Portare a cottura, aggiustare di sale e pepe e frullare con il mini pimmer.
- Per il caviale di tartufo legare il succo con l'agar e sgocciolare con l'aiuto di una siringa in olio di semi freddo. Raccogliere con l'apposito cucchiaino e conservare in frigorifero.
- Montare la ricotta insieme a tutti gli ingredienti in un cutter per due minuti a massima velocità.
- Stendere la pizza per un diametro di circa 13 cm e friggere in abbondante olio.
- Mettere nel fondo del piatto la salsa di tartufo, una quenelle di ricotta e delle lamelle di tartufo fresco. Appoggiare sopra la Pizza in Black precedentemente frita e ultimare con una quenelle di caviale di tartufo

OMAGGIO ALLA CERTOSA: SPAGHETTONI SANT'ANGELO IN CARBONARA DI OSTRICHE E CHARTREUSE

Ingredienti per 4 persone: spaghetti 280 g., Grana Padano Riserva 200 g., 4 tuorli, 8 ostriche Belon. succo di Limone 50 g., sale e pepe di Sichuan q.b., erba cipollina, Chartreuse

- Sbattere i tuorli e condire con il Grana Padano, sale e pepe.
- Mettere a cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata.
- Pulire le ostriche, tagliuzzarle e metterle a marinare con il succo di limone 1 minuto. scolare il condimento ottenuto ed aggiungerlo al pastello di tuorli e grana padano. Condire con esso gli spaghetti fuori dal fuoco continuando a mantecare fino a quando non risultino ben cremosi.
- Ultimare con l'erba cipollina e completare nebulizzando lo Chartreuse sugli spaghetti.





di Antonio Iacona

Antonio Ciotola: cucinare *con gli occhi del cuore!*

FINO A 10 ANNI FA, UNA STORIA COME TANTE DI CHEF APPASSIONATO.

POI L'INCIDENTE, LA PERDITA DELLA VISTA E LA FORZA DI RICOMINCIARE,

PARTENDO DAGLI INGREDIENTI PIÙ IMPORTANTI: L'AMORE, I SENTIMENTI, LA FAMIGLIA...

In cucina fa tutto lui e sua suocera lo aiuta soltanto ad adornare il piatto una volta che la ricetta è stata realizzata. Per il resto, lui trita, taglia, spadella, pela... e se gli si chiede quale sia l'elemento più rappresentativo che deve avere un piatto, risponde senza esitazione: i colori!

Già, proprio così, i colori vivaci, che sono un biglietto da visita per quello che sarà il gusto all'assaggio. E Antonio Ciotola i colori li ricorda benissimo, li ha tutti memorizzati nel cuore, oltre che nella mente, nonostante l'incidente di dieci anni fa, che lo ha reso non vedente per un fuoco d'artificio scoppiatogli in viso. Era, proprio come adesso che ci racconta la sua storia in questa intervista, nel suo locale, a festeggiare con i propri clienti il Capodanno. Da buon partenopeo, nonostante lavori da anni nelle Marche, non ha mai rinunciato a salutare il nuovo anno con botti, petardi e luci colorate. Uno di questi gli fu fatale.

Ma ciò che per altri, soprattutto per un cuoco dove lo sguardo e l'attenzione visiva sono fondamentali, avrebbe rappresentato un pugno d'acciaio nello stomaco, da cui non riprendersi più, per Antonio è stato invece un momento, una pausa di circa sei mesi, da cui tornare ancora più forte, ancora più determinato.

La storia, fino a quella sera faticosa, è un po' quella di tanti chef italiani appassionati sin da piccoli del proprio mestiere. La nascita a Pozzuoli nel 1974, l'esempio di un fratello più grande, già cuoco a Firenze e a contatto con forti personalità, come il Presidente della Repubblica di allora, Sandro Pertini, la scelta così di frequentare la scuola alberghiera a Sorrento, poi le numerose esperienze in Italia e all'estero, tra cui Inghilterra e Francia, dove accresce l'amore per i vini di quella terra.

Oggi Antonio Ciotola è chef patron del suo ristorante, La Taverna degli Archi, a Belvedere Ostrense, in provincia di Ancona e lo dirige da diciassette anni con lo stesso amore e la stessa tenacia.

"Perseguiamo la valorizzazione del territorio con i prodotti prettamente locali, ma cerchiamo anche di offrire una rivisitazione di queste tipicità – ci racconta nell'intervista –. Diamo spazio anche alla cucina internazionale, grazie alle mie lunghe esperienze maturate all'estero quando ero più giovane. Da esse ne ha tratto vantaggio anche la mia cantina, con numerose etichette di vini francesi".

Poi, la descrizione a cui accennavamo: l'importanza della preparazione del piatto: "Il gioco di colori – ci spiega Antonio – è la prima cosa che deve attirare e affascinare il cliente, senza naturalmente tradire gusti e retrogusti.





Ricordo benissimo ogni singolo colore e cerco di tradurli nelle ricette che realizzo ogni giorno per i miei commensali. Difficoltà? Non ne ho avute, a livello pratico, dopo l'incidente, ma forse solo sul piano psicologico. Il più grande ostacolo, infatti, è stato rientrare nella mia cucina dopo sei mesi: era rimasta intatta come l'avevamo lasciata la sera di Capodanno, con i palloncini ancora attaccati al soffitto e alle pareti. Appena entrato, ho sentito ancora il pianobar che suonava. Mi sono fatto forza, ho preso un

coltello e ho fatto il gesto, per finta, di tritare. Da lì tutto è ricominciato, con più forza di prima!"

La data in cui ha ripreso a lavorare Antonio ci tiene a precisarla: era il 6 giugno, come il giorno del suo matrimonio. E la famiglia per lui rappresenta una colonna portante della sua vita: "Mia suocera mi aiuta in cucina. Anche da mia moglie, Manola Mariani, ho un grande aiuto. Abbiamo tre bambini, ai quali cerco di trasmettere quanta più sicurezza è possibile. Per un po' hanno anche pensato, giustamente nella loro ingenuità infantile, che papà scherzasse o facesse finta: come fa, si chiedevano, a lavorare, tagliare la carne, tritare, pelare le verdure, cucinare insomma, se non ci vede? Domande legittime, che hanno trovato una risposta quando dopo la scuola venivano a trovarmi al locale e mi vedevano all'opera. Gli dico di non arrendersi mai. In qualunque dif-

ficoltà (uno di loro andava male in matematica), si devono impegnare e trovare la forza di reagire".

Oggi la Taverna degli Archi propone un menù stagionale, che cambia ogni quattro mesi, privilegiando le verdure, i funghi, i tartufi. Molti personaggi famosi amano questo locale, soprattutto per la sua privacy: Roberto Mancini su quei tavoli, oltre che mangiare, ci ha firmato il contratto con l'Inter; Valentina Vezzali ci è andata a mangiare prima degli appuntamenti mondiali con la scherma. Entrambi gli sportivi sono di Jesi.

Antonio Ciotola è stato recentemente premiato a Matera in occasione di Basilicata Food&Wine, divenendo così Presidente Onorario del Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi. Un riconoscimento che ha fatto sentire ancora di più Antonio componente della grande famiglia FIC, come ha tenuto a precisare il presidente nazionale Rocco Pozzulo.

Oggi Ciotola è invitato in numerose trasmissioni televisive sulle reti nazionali e chiamato a tenere diversi corsi, soprattutto a giovani non vedenti che vogliono intraprendere il mestiere di cuoco. Una ragazza di Udine, che gradualmente sta perdendo la vista, è diventata la sua allieva più brava e con molta probabilità diventerà proprio una lady chef. Al presidente nazionale dei non vedenti Antonio, poi, ha insegnato a fare il pane con le forme. Insomma, ha tanta voglia di trasferire la propria forza agli altri e quando gli poniamo l'ultima domanda, gli obiettivi del futuro, ci risponde: "Ne ho due: insegnare che nella vita le problematiche vanno sempre superate. E tramandare questa carica che ho. Non per vanità, ma perché so che devo farlo. 🇮🇹"

CHITARRINE AL RAGÙ DI CONIGLIO E TIMO

Ingredienti per 4 persone: 400g. di pasta all'uovo Chitarrine, 300 g. polpa di coniglio, 2 salsiccie, 200 g. di guanciale stagionato, 2 aglio, rosmarino, timo sale pepe, olio extra vergine d'oliva

- Far soffriggere con olio extra vergine d'oliva il guanciale rosmarino e aglio.
- Aggiungere le salsiccie la polpa di coniglio tagliata a coltello, bagnare il tutto con vino bianco secco far evaporare aggiungere maggiorana timo e due mestoli di brodo vegetale e far cuocere per 35 min. circa,
- Sale pepe appena le chitarrine sono pronte saltarla nel ragù e impiattare su crema di zucca a piacere.



VINCISGRASSI (PRINCESGRASSI)

Ingredienti per 4 persone: 5 fogli di pasta per lasagne, 200 g. macinato di vitello, 200 g. macinato di maiale, 200 g. macinato di oca e 100g animelle di pollo, sedano cipolla e carota, tartufo nero di acqualagna, 1l. di besciamella, pepe e parmigiano

- Rosolare sedano cipolla e carote aggiungere le carni e le animelle di pollo precedentemente sbollentate, bagnare il tutto con vino bianco.
- Una volta lessata la sfoglia disporla in una teglia imburata assemblare la besciamella e il ragù bianco, aggiustare di sale e pepe e versare nei cinque strati di sfoglia.
- Tra uno strato e l'altro scagliare il tartufo nero e spolverare con parmigiano reggiano, infornare a 180° per 40 min. circa



a cura di **Rberto Rosati**
Responsabile Nazionale DSE

Maga Merletta tra cuori e case *di Illica, Torrita e Amatrice*



di **Rossanina Del Santo**

UN'ESPERIENZA PIENA DI FORZA E DI AMORE, CHE SOTTOLINEA

ANCORA UNA VOLTA L'OPERATO DEL DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE

FIC NEI LUOGHI DEL TERREMOTO

44 Squilla il telefono: "Vieni al campo di Torrita di Amatrice?". Un turbinio di emozioni. Difficili da distinguere, da inquadrare. Cosa troverai? Come lo vivrai? Non sai. Ma accetti, con il cuore gonfio. Di timore e di speranza di poter essere di aiuto. "Ho bisogno di un cappellino da

Maga Merletta FIC-DSE, Agnese corri!". Colla, plastica, velluto, carta. Arte ed amicizia in una sola persona. Un cappello donato con un sorriso che non ha prezzo. "Oddio e le caramelle senza glutine per i bambini? Nicola corri!" Non puoi

presentarti ai bambini senza un dolce che stemperi un po' la loro amara quotidianità. La partenza si avvicina. L'emozione cresce. Una matita blu per occhi, qualche brillantino e una parrucca sotto cui nasconderti: la tua coperta di Linus. Ti proteggeranno, ti serviranno come maschera per nasconderti e non soffrire. "Sono Giancarlo. Sono giù, ti aspetto". Due occhi dolci e un sorriso. Via, si parte. Chiacchiere infinite, risate. Ma dentro hai

sempre il timore di cosa troverai.

"Ci fermiamo a questo bar. È l'ultima struttura funzionante prima di arrivare". E cominci a sentire freddo, nonostante il sole sia alto e il termometro dica che è primavera inoltrata.



Arrivo al campo. Un formicaio. Di formichine sorridenti. Tutte impegnate a lavorare in condizioni improbabili. Sorrisi, strette di mano, occhi sereni, energia pura e buona nell'aria. Un volontario che scherza con uno dei tanti cani visti

in giro. Ti guardi intorno, sembrano le cucine un po' accampate di una sagra di paese. Ma qui la festa non c'è. Solo tanto dolore. Sorrisi di chi, nonostante tutto, vuole farcela. Volontari, angeli che scaldano le anime, che dedicano le loro forze per sostenere chi vacilla, che rinunciano al sonno per supportare una madre, che scherzano con i piccini e che consolano chi ha bisogno. Angeli che mettono in tavola pasti eccezionali con scorte "creative"

e improvvisate, dove a volte non trovi nulla e a volte sei sommerso, con attrezzature che a volte decidono che anche loro sono stanche e si prendono del riposo.

“Per te che non puoi mangiare glutine, lattosio e devi stare attenta al nichel c'è questo, è buono sai?”. E ti trovi a pensare che quella coscia di pollo anche se cotta nell'acciaio non può farti male, è piena di amore, come la tortina senza glutine con le gocce di cioccolata che Cinzia, la volontaria della Protezione Civile, ti passa con gli occhi pieni di amore: “Prendila subito, che poi magari finiscono”.

Fermarsi a parlare con un cuoco che quando ti ha visto nelle vesti di Maga non aveva capito perché tu fossi lì: “Questi hamburger sono senza glutine? Mi potresti spiegare le regole per poter essere sicuro di dare ingredienti idonei?”... Parlare per non pensare... Vedere la mensa riempirsi di persone. No, non è una sagra, è l'unico posto dove possono avere un pasto caldo. Ritrovarsi. Vivere un



paese che adesso non c'è più. E poi arrivano loro, due piccole principesse. Occhi spalancati di fronte ad una Maga. Rincorrersi con lei, fare le bolle immaginarie più grandi del mondo, fino a riempire la mensa. Una Maga trasportata nel loro mondo di sogno, un mondo che tutti i bambini prima o poi si costruiscono e in cui a te piace sempre abitare. Ma questa volta ha un sapore diverso. Un po' amaro, anche se con i sorrisi delle bimbe tutto sembra normale. “Maga, questa caramella è buonissima, gusta di arcobaleno!”. E pensi a quanto sia bello essere un bambino e a quanto sia difficile essere genitore, dover salvaguardare la semplice e serena ingenuità dei piccini. Il loro potersi adattare alle situazioni. E mentre corri nella sala mensa per giocare con le due farfalle, cogli i sorrisi di chi sta mangiando. Sorridono, come le bimbe. Che hanno occhi felici, pieni di futuro. Quelli degli adulti



sono carichi di passato e con un grande vuoto su quello che accadrà. E poi vai. A vedere Illica, a vedere Torrita. Per vedere la ricostruzione, il futuro. Che non c'è. Vedi squarci nelle case. La paura fermata nel tempo. Case aperte, costruzioni lacere, come le anime di coloro che hai visto prima. E pensi all'omelia della Santa Messa tenuta nel tendone mensa, quando si parlava di speranza, di rinascita, di futuro. Un futuro che gli abitanti si meritano, con la loro dignità ferita. Con la loro stanchezza che mai deve trasformarsi in rassegnazione. E pensi agli innumerevoli cuochi volontari del DSE che per 8 mesi con loro hanno preparato pasti delle feste, che con loro hanno condiviso momenti importanti sacrificandoli alle proprie famiglie. Al proprio tempo libero. Nella speranza di far comprendere che non dimenticheremo. Tutti noi abbiamo bisogno di non essere dimenticati.

Grazie, DSE, per le emozioni grandi e trascinanti come quelle che ognuno di noi ha vissuto nella sua esperienza nei campi in cui hanno operato i volontari della Federazione Italiana Cuochi. Grazie, abitanti di Amatrice. È grazie a voi, alla speranza che a fatica sopravvive nei vostri occhi e nel vostro cuore, che ci sarà un futuro.

Non vi dimentichiamo, promessa di DSE Italia e di Maga Merletta. 🇮🇹





di **Gioacchino Bonsignore**
Direttore Tg5 Gusto

Retrogusto: una nuova rubrica *per dare risposte*

CERCHEREMO INSIEME DI FARE LUCE SU UNA PROFESSIONE

IN CONTINUO MOVIMENTO E IN COSTANTE CRESCITA

Cari Amici Cuochi, per prima cosa grazie di ospitarmi sulle colonne di questa prestigiosa rivista che fotografa la vostra realtà professionale ed umana. Da molti anni ho il piacere di conoscere il vostro mondo, attraverso una rubrica televisiva che la maggior parte di voi certamente conoscerà: Tg5 Gusto in onda su Canale 5. È stato uno dei primi appuntamenti dove la figura del cuoco arrivava sul piccolo schermo. Da quegli esordi, molto tempo è passato e l'evoluzione del rapporto tra tv e cucina è sotto gli occhi di tutti. In questi anni ho conosciuto migliaia di persone che fanno il vostro lavoro con passione e tenacia. Un onore che mi ha arricchito soprattutto umanamente. Quando uno di voi appare sullo schermo per dispensare una ricetta, dare un consiglio utile o fornire un approfondimento tecnico sulla materia prima utilizzata, è sempre un momento di arricchimento per il pubblico. A mio parere, dietro ogni cuoco, poi, c'è sempre una piccola o grande azienda che crea lavoro, economia e ricchezza per un intero territorio, se non addirittura per la nazione dove cresce ed opera. La cucina, dunque, non è solo un esercizio di stile e di bravura ma, a mio avviso, è anche un motore della nostra realtà economica e sociale. È anche cultura, se pensiamo alle innumerevoli tradizioni enogastronomiche che esistono

e si tramandano nelle nostre regioni italiane.

Da oggi, così, con questo nuovo appuntamento cercherò di offrire ai lettori il mio modesto punto di vista sui tanti aspetti di questo straordinario universo. "Retrogusto" è il nome che abbiamo voluto dare alla rubrica, in collaborazione con la vostra Redazione, un approfondimento

attraverso cui accendere un faro, piccolo ma significativo, sui problemi e sulle opportunità che quotidianamente si offrono all'attenzione della pubblica opinione. Un titolo efficace e che ben sintetizza quello che la rubrica si propone. Un contraltare, infine, alla parte televisiva del mio lavoro, un approfondimento che cercherà di raccogliere le vostre istanze, riflessioni e suggerimenti.

La formazione continua, spesso carente; l'eccesso di tasse e balzelli di ogni genere, che limitano lo spirito di intraprendenza di tanti professionisti; la burocrazia che soffoca tante iniziative che potrebbero invece creare migliaia di posti di lavoro; la vera, e sottolineo vera, valorizzazione dei prodotti tipici e dei territori... Questi sono solo alcuni esempi che lasciano troppe volte un "retrogusto" amaro e non più tollerabile. Insieme a voi cercheremo di dare delle risposte!

Con... Gusto! 🍴



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



Medagliani
l'alberghiera dal 1860

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

Nuovi Brodi Granulari Knorr Senza Glutine. Gusto, qualità e un'offerta ancora più ampia

Ad accompagnare il lancio dei nuovi prodotti, il ricettario dedicato al Senza Glutine e un'utile guida agli allergeni

Già dai primi mesi del 2017 la proposta Senza Glutine di Unilever Food Solutions (www.unileverfoodsolutions.it) si è arricchita di due prodotti: i **Brodi Granulari Knorr Senza Glutine** nelle varianti **Manzo** e **Verdure**. Senza glutine, senza glutammato e senza olio di palma, i Brodi Granulari Knorr Senza Glutine contribuiscono alla preparazione di ricette gustose e di qualità, andando incontro nello stesso tempo all'esigenza di un numero sempre crescente di clienti di seguire una dieta senza glutine. È del +5%, infatti, l'aumento costante annuo di italiani intolleranti al glutine, secondo la Relazione Annuale al Parlamento del Ministero della Salute (dicembre 2014). I nuovi Brodi Granulari Knorr Senza Glutine, di Manzo e di Verdure, così completano l'ampia offerta di prodotti senza glutine di Unilever Food Solutions già disponibili per i professionisti in cucina. Oltre 50 referenze per

creare facilmente e velocemente tante ricette originali e gustose, senza glutine.

Ad arricchire l'offerta, poi, il nuovo Ricettario "Senza Glutine", ideato dall'executive Chef Unilever Food Solutions **Giuseppe Buscicchio**, in collaborazione con lo Chef **Marco Pascazio** di Eccelsa, Istituto Alta Formazione del Gusto Alimentare (www.istitutoeccelsa.it), da anni partner di Unilever Food Solutions: tante idee e suggerimenti per una cucina senza glutine, con ricette sia di carne che di pesce.

Il ricettario è disponibile su www.unileverfoodsolutions.it, da dove può essere facilmente scaricato nella sezione "Idee per il tuo menù" **"Ispirazione per gli Chef"**, dove è disponibile anche la Guida alla gestione degli allergeni nelle cucine professionali, per orientarsi tra allergie, intolleranze, celiachia, evitare i rischi di contaminazione, affrontare le emergenze e molte altre informazioni indispensabili



per una gestione responsabile della propria attività.

I Brodi Granulari Knorr Senza Glutine sono facili da utilizzare, possono essere aggiunti direttamente agli ingredienti (prima, durante o dopo la cottura) o impiegati come insaporitori al posto del sale per ridurre la perdita di liquidi e trattenere il gusto degli ingredienti. La massima resa è di 66 litri di brodo per confezione. Il Brodo Granulare Senza Glutine nella variante Manzo contiene il 3% di estratto di carne.

L'offerta senza glutine si unisce così alle tante proposte di Unilever Food Solutions, che conferma di essere leader mondiale di prodotti alimentari dedicati agli chef professionisti. Opera in Italia e in altre 65 nazioni nei 5 continenti secondo la medesima missione: "To free chefs to love what they do", ovvero "rendere liberi gli chef di amare quello che fanno". Fornire loro le migliori soluzioni in cucina per affrontare la preparazione dei piatti con efficienza e garantendo la massima qualità. Facilitare le procedure, risparmiando energie e tempo, per renderli liberi di fare ciò che più amano: sperimentare, creare e proporre ai loro clienti il meglio in termini di qualità e competenza. Tra i marchi Unilever Food Solutions Italia: Knorr, Pfanni, Maizena, Carte d'Or, Calvé, Hellmann's, Lipton, per un totale di 190 prodotti presenti nelle cucine professionali.



Nelle immagini due delle ricette contenute nel ricettario dedicato al Senza Glutine, accessibile online all'indirizzo www.unileverfoodsolutions.it:

INSALATA DI QUINOA CON PERE, SEDANO, NOCI E CARPACCIO DI CARNE SALATA;

RISO VENERE MANTECATO CON CONCHIGLIACEI DI MARE, POMODORI VERDI E LIMONE CANDITO

49



**Unilever
Food
Solutions**



**Menù di carne o di pesce?
Comunque senza glutine.**

**Un menù completo
da proporre a chi deve,
o semplicemente vuole,
mangiare senza glutine.**



di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile EgNews

Lungo l'Adige fra vigneti *e sapori di montagna*

È UNO DEI PRIMI SENTIERI ENOGASTRONOMICI CREATI IN ITALIA
CHE ANCORA CONSERVA STRAORDINARIE MERAVIGLIE PER I NOSTRI SENSI,
TRA VINO E CUCINA TIPICA DEL TERRITORIO

50

La Strada del Vino creata nel 1964 è uno dei primi percorsi del mondo enoico d'Italia. Meta rinomata del turismo enogastronomico, è lunga 70 chilometri e attraversa 16 comuni altoatesini, da Nalles a Salorno.

Nel cuore delle Dolomiti, dove la natura scandisce i tempi, si snoda la **Strada del Vino dell'Alto Adige**,

fra panorami mozzafiato e vigneti che si perdono all'orizzonte. Questo è un territorio vitivinicolo dove nascono vini dalle caratteristiche uniche come il Pinot Grigio, lo Chardonnay, il Gewürztraminer, la Schiava, il Lagrein, il Pinot Nero. Per godersi lo spettacolo di vigneti e cantine offerti dalla Strada del Vino dell'Alto Adige, bisogna percorrerla in bici, attraverso i suggestivi percorsi ciclabili pensati appositamente per tutti gli amanti del buongusto. Eh sì, perché accanto

ai vini Doc, sarà possibile immergersi nei sapori forti della cucina tradizionale altoatesina, gustando le prelibatezze di montagna, come i canederli, i piatti a base di selvaggina, i formaggi di malga e l'immane speck, per non parlare delle gustose torte di grano saraceno e frutti di bosco. Molti gli eventi che si susseguono lungo la Strada; da evidenziare l'undicesima edizione di "Vino n Festa", la grande kermesse eno-cultural-gastronomica che proseguirà fino a sabato 10 giugno, con il gran finale per la Notte delle Cantine. Buona scoperta! 🇮🇹





29[°] CONGRESSO NAZIONALE
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
NAPOLI
13.15nov.2017





F.I.C.

MARCHIO

DI APPROVAZIONE

F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

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

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

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

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

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

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

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

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



Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Tel. 06.4402178 - 06.44202209 | e-mail: fic@ficpromotion.it

Libri & *Cucina*



Rossini, la musica del cibo

Di Ketty Magni,

Cairo Editore

p. 220, € 15,00

1 Edizione: febbraio 2017



Nonostante la gradevolissima lettura, il dubbio alla fine rimane: fu la passione per la cucina ad ispirare le arie e le opere più belle o fu, al contrario, il grande genio musicale di questo altrettanto grande Italiano a sfociare, come un fiume in piena, nel mondo dei fornelli e delle ricette? Tuttavia, il dubbio possiamo continuare ad averlo, anche perché bisogna ammettere che, sia pensando ai Suoi piatti che alle Sue sinfonie, è sempre un piacere riportare la mente a questa nobile figura. Scriviamo, naturalmente, di quel mostro sacro della musica italiana e internazionale che fu ed è **Gioachino Rossini** e dell'ultima fatica letteraria della scrittrice **Ketty Magni: *Rossini, la musica del cibo*, Cairo Editore**, fresco di stampa (la prima edizione infatti è del febbraio 2017), euro 15,00, 220 pagine. La pubblicazione conferma, se mai ce ne fosse stato bisogno, l'ormai solida preparazione dell'Autrice brianzola (www.kettymagni.com) nel raccontare fatti storici intercalandoli con avvincenti scenari e sceneggiature d'amore, di passione, non solo tra e per le persone e i personaggi della storia, ma anche verso aspetti e sensazioni della vita, come appunto la cucina. Nell'albo d'oro dei suoi libri compaiono titoli come *Il Principe dei Cuochi* (2011), *Il cuoco del Papa* (2013), *Arcimboldo, gustose passioni* (2015), tutti Cairo Editore, solo per citarne alcuni, romanzi appunto "che associano al genere storico uno sfondo culinario". A nostro avviso, però, che il libro lo abbiamo "divorato" (è il caso di dire!) tutto d'un fiato, pare che in quest'ultima opera ci sia una dose ancora maggiore di passione e di trasporto anche da parte dell'Autrice stessa. Sarà per quell'alternanza che ha visto il Grande Maestro (Autore di opere grandiose come *L'italiana in Algeri*, *Il Barbiere di Siviglia*, *Guglielmo Tell*, *La Cenerentola*, ma anche di musica religiosa, soprattutto nella parte finale della Sua vita quasi fosse un testamento spirituale, come la *Petite Messe solennelle*, e di composizioni di musica da camera) dividersi tra l'amore per i teatri e il pentagramma, l'amore per la cucina e l'amore fisico e spirituale per Olympe Louise Alexandrine Descuilliers Pélissier, meglio nota semplicemente come **Olympe**, che conquistò per sempre il cuore del Maestro anche più della prima moglie, **Isabella Colbran**. E prima di giungere alla parte finale di questo avvincente racconto, con le prelibate "**Ricette rossiniane**", si incontrano personaggi storici che hanno affollato la vita di Rossini: dal Cigno catanese Vincenzo Bellini ad Alexandre Dumas padre, da Balzac a Lorenzo Bartolini, da Francesco Hayez all'altro grande genio Richard Wagner, fino ad un Maestro della cucina dell'epoca come **Marie Antonin Careme**, cuoco e pasticcere dei grandi personaggi storici del suo tempo ed estimatore del genio rossiniano.

Ed eccole, infine, le tanto attese "Ricette" che hanno arricchito capitoli luminosi e capitoli bui della vita di Rossini, che hanno scandito il ritmo delle sue giornate e delle sue serate, tra l'amata Pesaro e l'accogliente Parigi, tra Bologna e Venezia. Si va, così, dai *Maccheroni o cannelloni alla Rossini* ai *Maccheroni napoletani secondo Alexandre Dumas*, dai *Filetti di sogliola con besciamella* al *Filetto alla Rossini* (reinterpretato anche dal Maestro Gualtiero Marchesi), dalle *Uova alla Rossini alle Crocchette di Careme*.

È, insomma, questo di Ketty Magni un libro che si mangia con gli occhi e che tutti gli appassionati della cucina, della musica, dell'amore e, in una sola parola, della Vita dovrebbero leggere, cuochi compresi, per capire quanto la cultura italiana abbia radici solide e indissolubili e, soprattutto, fra loro intrecciate, fatte di Arte, di Cibo e di Gioia, sia che un Italiano si esprima ai fornelli sia che componga musica. In ogni caso, quasi sicuramente, lascerà una traccia indelebile nella Storia!

Antonio Iacona



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

L'associazionismo formula vincente

Consegnati i premi speciali

LA RIVISTA "ITALIA A TAVOLA" NELLA SERATA DI GALA A FIRENZE HA CONSEGNATO UN PREMIO SPECIALE A LE SOSTE, EURO-TOQUES, FIC, AMPI E CON.PA.IT. PER AVERE RAFFORZATO RISTORAZIONE E PASTICCERIA GRAZIE ALLE ATTIVITÀ CONTINUE E DI QUALITÀ

Il concetto di squadra è stato ribadito ad oltranza durante la due giorni del **Premio Italia a Tavola** svoltosi lo scorso aprile a Firenze. Enogastronomia, ristorazione, accoglienza, politica: tutti i comparti devono unirsi per mettersi al servizio del turismo, motore potente per l'economia italiana. Il problema, tutto italiano, è proprio quello di non guardare solo al proprio orticello, ma unirsi, condividere anche tra "colleghi" i quali devono dimenticarsi il concetto di "rivalità", a meno che essa non sia utile a tutti e stimolante.

Per concretizzare queste belle parole **Italia a Tavola** ha premiato le associazioni di cuochi che hanno fatto dell'associazionismo il loro punto forte. Più precisamente, un premio speciale "per il rafforzamento della ristorazione e della pasticceria attraverso la rinnovata attività delle diverse associazioni" è andato a: Le Soste, rappresentata dal presidente **Claudio Sadler**; **Euro-Toques**, rappresentata dal presidente (Euro-Toques Italia e Internation) **Enrico Derflinger**; **AMPI** (Accademia Maestri Pasticceri Italiani), rappresentata dal vicepresidente **Paolo Sacchetti**; **Conpait** (Confederazione

pasticceri italiani), rappresentata dal presidente **Federico Anzellotti**; **FIC** (Federazione Italiana Cuochi), rappresentata in loco da **Roberto Lodovichi**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani). I gemelli dal sottoscritto, in qualità di direttore della rivista, **Alberto Lupini**, ed una

forma di Grana Padano dal direttore amministrativo del Consorzio **Giuseppe Saetta**, sono stati consegnati ai vincitori come valore aggiunto del riconoscimento.

Ad affiancare **Italia a Tavola** nell'organizzazione dell'evento, associazioni di spicco come Ebit (Ente bilaterale industria turistica) e l'Associazione Italiana Confindustria Alberghi. Main sponsor della due giorni sono Grana Padano



e Istituto Trentodoc, che hanno sostenuto anche il premio per tutte le 8 settimane di sondaggio. Nove invece i partner tra cui FIC (Federazione Italiana Cuochi), NIC (Nazionale Italiana Cuochi), Euro-Toques, Conpait, AMPI, Ais (Associazione italiana sommelier), Cocktail in the world Mixology, Abi Professional (Associazione barman italiani) e Noi di sala. Media partner dell'evento sono stati Risto Tv, Ansa, La Freccia, Cronache di Gusto, MySocialRecipe. 🇪🇺

A glass of white wine is positioned in the upper left corner. In the foreground, a white oval plate holds two small white bowls. The bowl on the left contains a green sauce topped with fresh basil leaves and a crumbly cheese. The bowl on the right contains a red sauce with a slice of red pepper and several pieces of fried, golden-brown food. The background is a blurred, light-colored surface.

Al Servizio di voi Chef



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

Distributore Esclusivo:



 **SCHÖNWALD**
Germany



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

Esigere ordine esteriore *per serietà d'animo*

DALLA FESTA NAZIONALE DEL CUOCO DEL 13 OTTOBRE AI CAMPIONATI ITALIANI
DI RIMINI PASSANDO ATTRAVERSO MIRIADI DI MANIFESTAZIONI PROVINCIALI E REGIONALI,
UN'ONDA ANOMALA CI HA COLPITO. ONDA VISIBILE CONTRADDISTINTA
DA UN ABBIGLIAMENTO CHE CI HA RESO NUOVAMENTE VISIBILI

56 Certo "non è l'abito che fa il monaco" ma certamente l'ordine esteriore può contribuire non poco a una certa serietà d'animo che dobbiamo ricercare.

Da anni, forse da decenni, si parla in Federazione di regole e in particolare di codice deontologico. Finalmente ci siamo. La Federazione Italiana Cuochi, dopo un iter tipico di tutte le associazioni democratiche fatto di lavori di gruppi ristretti e di approvazioni assembleari, si è dotata di un proprio codice di comportamento. Lo ha fatto scrivendo le regole che via via si sono stabilite e sedimentate nel nostro vivere quotidiano di cuochi professionisti e di associati.

L'uniforme, o se preferite la divisa, è una di queste regole. È stato bello, entrando per esempio nell'imponente polo fieristico riminese, rimanere colpiti dalla massiccia presenza di cuochi. È bellissimo, al concorso provinciale per allievi, ritrovare tanti colleghi, tutti con giacca e cappello, che svolgono la loro attività di giudici, di cuochi o di relatori.

Indossare la divisa ora, con eleganza e ordine, comporta anche indossare un abito "mentale" di comportamento professionale adeguato. Comporta ESIGERE sempre che tutti

i partecipanti siano in ordine e rispettino le regole.

Partecipando a diverse premiazioni di concorsi professionali ho più volte personalmente sottolineato

dal palco ai concorrenti l'obbligatorietà di presentarsi al concorso, e alla premiazione, con la divisa perfetta prevista.

Per anni ne abbiamo parlato memori di un passato prossimo e remoto, per anni abbiamo discusso di quello che avremmo fatto solo se.... Di tempo ne abbiamo perso molto dando spazio eccessivo a chi tende a "complicare gli affari semplici" a chi, soprattutto perché nella confusione ci sguazza e si nutre delle cose irrisolte, preferisce che le cose non cambino mai per rimanere sempre allo stesso punto.

Stiamo invece sviluppando progetti complessi e articolati, stiamo procedendo con azioni su tutto il territorio nazionale con importanti azioni con una realizzazione visibile e concreta.

Questa immediatezza, e la visibilità attuale che cominciamo ad avere sui social, richiede una cura dell'immagine che parte dalla divisa ma esige anche comportamenti consoni, pacati e ponderati (pensati in modo completo e compiuto) che ci allontanino definitivamente dalla figura bizzosa e alterata del cuoco beone e caratteriale che appare ancora come una macchietta in qualche nostra cucina, assemblea o consesso. 🇮🇹

IPSE DIXIT

"Non sei niente, sei solo chiacchiere e distintivo,
chiacchiere e distintivo!"

Robert de Niro - Al Capone



Per gli Associati FIC
è previsto
uno sconto
riservato



ZORZI®

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

Refrigeration and catering equipment rental



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

Il processo di cottura “intervallato”. *La cottura a step*



di **Andrea di Felice**

LE COTTURE OLTRE LE 12 ORE TRA TEORIA E REALTÀ, VANTAGGI E SVANTAGGI CON GLI STRUMENTI GIUSTI

La cottura sottovuoto ci permette di diminuire la quantità dei condimenti, esaltando in maniera più incisiva il sapore e i principi nutritivi degli alimenti. Ecco un conciso elenco di vari vantaggi che questa cottura consente:

- Semplicità di utilizzo.
- Grazie alla busta sigillata il calore viene efficientemente trasferito dall'acqua (o dal vapore) al cibo; senza alcuna dispersione di principi nutritivi.
- Aumenta l'autonomia del cibo eliminando il rischio di contaminazione durante la conservazione.
- Aumenta la concentrazione del sapore e previene la perdita dello stesso dovuta all'evaporazione di sostanze volatili e di umidità durante la cottura e, in parte, dovuta all'ossidazione con una tecnica di conservazione diversa.
- Riduce la crescita batterica aerobica.
- Permette un maggiore controllo sulla cottura del cibo rispetto ai metodi tradizionali.
- Permette, con uno studio accurato e formulando valide schede, ricette da distribuire al personale della propria cucina ottenendo la perfetta riproducibilità del piatto.
- Consente di risparmiare tempo.
- Ottimizzazione dello stoccaggio dei prodotti confezionati che, grazie all'utilizzo degli appositi sacchetti, si riesce meglio a ordinare nei vari frigoriferi. Inoltre evita che altri odori possano cambiare l'appetibilità degli stessi.
- Considerata la pressione a cui è soggetto l'alimento sigillato in sottovuoto, la temperatura di ebollizione si abbassa consentendo all'alimento di mantenere quasi inalterata la propria parete cellulare, originando di conseguenza texture succulente che meravigliano il palato senza modificare troppo la materia cotta.

Sempre più spesso, mentre facciamo ricerca per un

probabile nuovo menù da inserire o per un proprio interesse personale, leggiamo ricette con ore di cottura che vanno ben oltre le tempistiche di cottura abituali. La **do-**

manda allora verrebbe spontanea: 24 o 36 ore di cottura sono sostenibili? E, se sì, come?

Un tempo era impensabile tenere un'attrezzatura impegnata per oltre le 12 ore consecutive. Il pensiero e la filosofia che ruotavano intorno al cuoco del passato erano contrari ad ogni sorta di spreco sia alimentare sia energetico. Al giorno d'oggi, invece, c'è stata una sorta di inversione di marcia; ognuno di noi ha acquisito una mentalità più consumistica che fa da luce riflessa sul nostro modo di lavorare e di cucinare. Ci sono cuochi e lavorano ascoltando e interrogandosi sulle proprie rotte e orizzonti. Sono professionisti che vedono la maturità come un traguardo sempre da tagliare, messo continuamente a fuoco dall'esercizio del dubbio. Grazie a questi ultimi, il concetto delle cotture fisse prolungate, lette e senza porsi domande immediatamente replicate, si sono inevitabilmente trasformate in dubbi. Cos'è che realmente ci spinge ad effettuare una cottura prolungata così a lungo? I motivi sono diversi. Innanzitutto bisogna chiarire quali siano le caratteristiche finali che vorremmo ottenere dai prodotti utilizzati per tale cottura:

- **Cambiare la palatabilità del prodotto:** alcuni tagli di carne sono molto ricchi di collagene, di tessuto connettivo e di tessuto muscolare e non si prestano a brevi cotture.



Questi fattori traggono beneficio proprio grazie ad una cottura prolungata a bassa temperatura. È possibile, infatti, cucinarli per molte ore a temperature decisamente al di sotto di quelle che li renderebbero secchi. Il risultato è un prodotto ben oltre ogni immaginabile aspettativa.

- **Preservare l'umidità:** così facendo tutti i succhi contenuti dal prodotto rimangono all'interno dello stesso, rendendolo molto più gradevole e tenerissimo. Il giusto equilibrio tra tempo, temperatura e l'applicazione del sottovuoto permette di ottenere un risultato finale ben diverso dal risultato ottenuto con una cottura classica che molte volte disidrata e che costringe a utilizzare salse come supporto per facilitare la deglutizione.
- **Preservare il colore:** in questo modo preserviamo un colore vivo dell'alimento. Con una cottura classica il prodotto è soggetto ad ossidazione e quindi il colore finale sarà tendente al grigio; con una cottura prolungata, invece, riusciamo a preservare in maniera ottimale un colore decisamente più vivo, indubbiamente sinonimo di qualità e freschezza agli occhi del commensale.

I requisiti generalmente sono questi. Tuttavia rimane il problema di tenere impegnata un'attrezzatura per un lungo periodo che, molto spesso, può essere indispensabile da utilizzare nel lavoro quotidiano. La cosa certa è che, per cuocere un alimento in maniera così prolungata, la cottura non viene improvvisata, ma programmata in base alle proprie esigenze e alla propria mole di lavoro. Approfondendo questo dettaglio, possiamo dunque decidere di effettuare tutto l'intero processo programmando la cottura in più passaggi piuttosto che in un ciclo unico e continuo. Pianificare la cottura a processi **alternati** ci offre vantaggi non indifferenti ai fini della gestione "ergonomica" della nostra cucina. Ma prima di passare alla spiegazione dettagliata mi preme fare un esempio di processo di cottura **alternata/a step**. Decidiamo di dover cuocere una pancetta di maialino nero abruzzese e, per mantenere quasi inalterate alcune delle caratteristiche organolettiche presenti in essa, programmiamo la sua cottura a 64/66°C per 36 ore. Una volta immesso l'alimento all'interno della macchina significa non poterla usare per altre cotture, a meno che non si usi la stessa temperatura e si controlli la relativa tempistica con un timer esterno. Se lo strumento, inoltre, non è di alta



qualità può succedere che faccia fatica a mantenere davvero costante la temperatura di cottura impostata con il rischio di non ottenere il prodotto finale come voluto. Sapendo di andare incontro a rischi del genere, i dubbi ci assalgono! Cosa accade all'alimento se arresto dopo 12 ore la cottura, abbato il prodotto e, successivamente, faccio riprendere la cottura dopo "x" tempo? Con l'applicazione del sottovuoto, e di un'ottima gestione igienica del prodotto, generalmente non cambia nulla. Tuttavia può verificarsi l'inconveniente di ottenere un alimento con una shelf-life ridotta utilizzando temperature al di sotto di quelle prefissate per la pastorizzazione (chiamate anche temperature di sicurezza). Sapendo ciò, dunque, possiamo anche programmare di cuocere la nostra pancetta in 3 cicli di 12 ore per ogni ciclo. I vantaggi per un'ottima gestione ergonomica ci sono e, in questo caso, li stiamo applicando. Innanzitutto pianificare una cottura a processi **alternati** ci consente di gestire il tempo che il personale di cucina necessita per poter eseguire i vari lavori quotidiani. Possiamo, quindi, cuocere sfruttando le ore notturne; ciò ci consente di rientrare in cucina il mattino seguente, inserire la pancetta nell'abbattitore di temperatura e riprendere la gestione del forno lasciato libero. Un altro fattore, non meno importante, è la gestione economica di tale cottura. Sfruttare l'ottimizzazione della tempistica notturna, in maniera strettamente collegata, ci consente di risparmiare sul consumo di energia elettrica. Come tutti sappiamo, l'energia elettrica ci viene fornita applicando il costo di consumo alla relativa fascia oraria in cui viene impiegata. Sfruttare le ore notturne non solo ci permette di essere più sostenibili dal punto di vista ambientale, ma soprattutto ci permette di ottimizzare la gestione economica dell'azienda in cui lavoriamo, considerando che la fascia oraria impegnata è al di fuori di quella di punta. Dopo aver analizzato i vari vantaggi relativi a questo tipo di cottura, possiamo inoltre notare un'ulteriore caratteristica pertinente l'alimento ricavato. Potrei essere di parte, e rimango pur sempre fedele al mio essere continuamente in dubbio, ma ritengo che la contrazione del tessuto muscolare del prodotto, dovuta alla cottura, e il conseguente rilassamento dello stesso, dovuto al raffreddamento forzato, ripetuti per più di un ciclo, induce ad un ulteriore "texture" dell'alimento finale ricavato. 🍴



di **Pietro Roberto Montone**
Direttore Responsabile

I danni enormi delle mafie nel settore agroalimentare

LA "PIRATERIA" DEI PRODOTTI DOP E IGP,

LA GESTIONE DI LOCALI E L'ASSUNZIONE DI MARCHI

IN FRANCHISING: I MILLE VOLTI OSCURI DELLA

CRIMINALITÀ ORGANIZZATA NEL SETTORE ENOGASTRONOMICO

Oltre 21 miliardi di euro: a tanto ammonta, per difetto, il business per le mafie nel settore agroalimentare. Il dato è stato reso noto, a fine marzo, in occasione della divulgazione del quinto Rapporto "Agromafie 2017" elaborato da Coldiretti, Eurispes e Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare. Questo rapporto interessa molto da vicino noi cuochi per una serie di ragioni che vanno dalla conoscenza del fenomeno della "pirateria" dei prodotti agroalimentari, per finire alle infiltrazioni mafiose nella gestione dei ristoranti e alberghi. Un dato subito salta all'occhio nel leggere le pagine che lo compongono. "Tra tutti i settori agromafiosi quello della ristorazione è forse il comparto più tradizionale e immediatamente percepito come tipico del fenomeno. In alcuni casi sono le stesse mafie a possedere addirittura franchising e dunque catene di ristoranti in varie città d'Italia e anche all'estero, forti dei capitali assicurati dai loro traffici illeciti". In sostanza, e i dati riferiti ai sequestri degli ultimi anni lo confermano, la criminalità organizzata reinveste i propri guadagni illeciti nella ristorazione acquisendo brand noti e meno noti e impiantando nuovi

locali. Sarebbero circa 5.000 i locali gestiti direttamente dalle organizzazioni criminali. La preferenza è quella di scegliere grandi città come Roma e Milano, ma non si disdegnano centri minori. Altra nota negativa viene dalla alterazione e falsificazione dei prodotti alimentari, soprattutto quelli certificati, su tutti i falsi Dop e Igp. Per questo fenomeno si parla di "Italian laundering", in contrapposizione all'"Italian sounding", ovvero il falso Made in Italy. Sì, perché oltre a preoccuparci dei prodotti alimentari realizzati all'estero ed etichettati con nomi che richiamano il Bel Paese (sessanta miliardi il giro di affari realizzato scimmiottando i nostri marchi famosi), ora c'è da fare i conti con quanti sofisticano e falsificano le nostre eccellenze enogastronomiche in patria. I prodotti più nel mirino sono l'olio extravergine di oliva, i pomodori, i prosciutti, i latticini e il vino. Purtroppo la filiera del cibo, dalla produzione al trasporto, ha smosso gli appetiti delle organizzazioni mafiose. Secondo Coldiretti i clan "condizionano il mercato" in tutti i suoi vari aspetti. Le organizzazioni mafiose si occupano di tutto, compresa l'esportazione del nostro vero e falso Made in Italy. È lampante che tutto questo porti a distruggere la

concorrenza e il libero mercato legale, soffocando l'imprenditoria onesta. Di più, questo fenomeno, purtroppo in crescita negli ultimi anni, compromette in modo gravissimo la qualità e la sicurezza dei prodotti. Senza contare i danni di immagine dei prodotti italiani e il valore del marchio Made in Italy. 





Cesaresi di Pistacchio



BACCO
...è dolce la vital!

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

www.baccosrl.com

 **MADE IN SICILY** 

ASSOCIAZIONE CUOCHI PESCARA*Concorso gastronomico regionale
"Lu Carrature d'Ore 2017"*

Il 13 marzo l'**Associazione Cuochi Pescara** ha organizzato la 27ª edizione del concorso gastronomico regionale "Lu Carrature d'Ore". La competizione, alla quale hanno partecipato 12 cuochi abruzzesi, dopo aver superato una preselezione, si è svolta con una nuova formula aderente agli standard dei concorsi culinari nazionali e aperta alla presenza del pubblico in quanto organizzata all'interno della fiera delle attrezzature per la ristorazione "Sara food" tenutasi a Pescara.

Anche per quanto riguarda la composizione della giuria ci sono state delle novità; presieduta dal giornalista enogastronomico Massimo Di Cintio, gli altri componenti, infatti, sono esperti di competizioni: Gaetano Ragunì, general manager NIC e giudice Wordchef, Michele Ottalevi, capo Team Cuochi Abruzzesi, e dagli chef Mario Rabotini e Christian Castorani. "Anche quest'anno la qualità dei piatti e la

professionalità dei partecipanti - ha dichiarato il presidente dell'Associazione Cuochi Pescara **Narciso Cicchitti** - hanno dimostrato che la cucina abruzzese è al passo dei tempi per creatività e per capacità di utilizzo di tecniche e tecnologie al servizio della valorizzazione dei prodotti tipici e la nuova formula della competizione fa emergere maggiormente il ruolo professionale del cuoco e dell'Associazione". A vincere è stato Loris Molino di

Vasto (Ch) che ha realizzato il piatto "Scomposizione della seppia ripiena", 2° classificato Angelo Monticelli di Basciano (TE) con "Petto di pollastra, salsa aromatica e ortaggi" a cui è stato assegnato anche il "Trofeo Unione Cuochi Abruzzesi" per l'alta professionalità, e 3° Angelo Sarchione di Montedorisio (Ch) con "Agnello abruzzese, zabaione di pecorino e carciofo". Il Trofeo De Victoriis-Medori (per la migliore valorizzazione dei prodotti tipici

abruzzesi) è stato assegnato a Valerio Fiori di Tossicia (Te) con il piatto "Ravioli di patate Turchesa ripieni di castrato con salsa al pecorino, sfere di riso croccanti con agnello e riduzione di zafferano". Il Trofeo "Cantina Casal Thaulero" (per il miglior abbinamento Cibo/Vino) è stato vinto da Carola De Santis, di Oricola (Aq) con la "Chitarra con ragù d'agnello, ortaggi e mandorle croccanti". Il Trofeo "Centerba Toro" (per la migliore valorizzazione del tipico distillato abruzzese) è andato a Riccardo Cafarelli di Lettomanoppello (Pe) che ha preparato la "Guancia di maiale nero abruzzese in olio cottura con misticanza di insalate alla Centerba" e il Trofeo "Estetica del piatto" è stato assegnato ad Andrea Perfetti di San Giovanni Teatino (CH) che ha preparato il "Baccalà primaverile".

Lorenzo Pace**ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI REGGINI***Giornata formativa all'Istituto
"Dea Persefone" di Locri (RC)*

Una interessante giornata formativa si è svolta lo scorso mese di marzo all'Istituto Alberghiero "Dea Persefone" di Locri, nella

provincia reggina. Una platea di circa 70 allievi ha seguito il corso indetto dall'Unione Regionale in collaborazione col Team Calabria e l'Associazione

Provinciale Cuochi Reggini. Protagonisti gli allievi delle classi IV dell'Istituto. Il corso ha generato grande entusiasmo da parte dei discenti e gli stessi

Scrocchiarella®

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

hanno dimostrato vivo interesse per tutta la durata dell'attività. Interessanti ed esaustive le informazioni sulle tecniche di lavorazione impartite dai maestri Giuseppe Spadaro e Cosimo Panaia, due dei 10 chef che compongono il Team dell'URCC. Soddisfazione è stata espressa dalla Dirigente Scolastica prof.ssa Mariarosaria Russo e da tutto lo staff dirigenziale che aveva accolto con immediatezza la proposta del Presidente URCC, Francesco Corapi nonché del sottoscritto Presidente Cosimo Pasqualino docente di Laboratorio di Enogastronomia all'interno dello stesso Istituto.



Congratulazioni sono state espresse ai discenti per la loro sensibile attenzione, con i Docenti tutti e con il personale ATA dei laboratori di Sala e Cucina che hanno collaborato fattivamente alla realizzazione di questo

seminario che ha poco da invidiare ai corsi sviluppati dalle grandi firme, che spesso e volentieri, con quotidianità attraggono la nostra attenzione nelle varie trasmissioni televisive.

Cosimo Pasqualino

UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

Cucina calda e fredda da competizione. Corso di aggiornamento con Gaetano Raguni

Lo scorso 20 aprile, come previsto dalle direttive e dagli obiettivi nazionali FIC, è stato realizzato il primo appuntamento del 2017 per l'aggiornamento professionale. Un momento di alta formazione, coordinato ancora una volta dalla dirigenza dell'**Unione Regionale Cuochi Calabria** per offrire un'ulteriore opportunità agli associati di tutta la regione. La tematica trattata ha riguardato:

CUCINA CALDA E FREDDA DA COMPETIZIONE, relatore e docente lo Chef e Maestro Gaetano Raguni, attuale General Manager della Nazionale Italiana Cuochi, impegnato nella riorganizzazione e ampliamento della squadra. Il Maestro Raguni ha sviluppato un percorso legato alle conoscenze basilari e alle tecniche di predisposizione e organizzazione di una competizione gastronomica, senza dimenticare i sapori

ma cercando di valorizzare al meglio il prodotti territoriali senza tralasciare quelle che sono le linee guida delle regole di competizione internazionale. Dinanzi ad una platea attenta e vogliosa di conoscere, ha dato il proprio importante contributo anche il Team Calabria, che ha supportato tecnicamente Raguni. Quest'ultimo si è avvalso in particolare della collaborazione di alcuni componenti del Team: **Domenico Pugliese, Carmine Cataldo e Arturo Avellino**. Il corso si è svolto all'Hotel Principessa di Campora S. Giovanni Amantea, in provincia di Cosenza.



Foto Anna Latelli

Maggiori approfondimenti per le attività provinciali sul supplemento online VitAssociati



OROGEL, il migliore amico degli i 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

Fondamentale anche la collaborazione del locale, in particolar modo dello Chef socio FIC Maurizio Epifani, con i suoi collaboratori. Un ringraziamento anche alla proprietà dell'Hotel, con il Cav. Demetrio Metallo. Momenti di eccellente formazione, li ha definiti il presidente URCC, che si concretizzano grazie agli sforzi fatti da tutte le associazioni aderenti ed al buon coordinamento dell'URCC. Nell'ultima assemblea la Calabria ha ricevuto la

targa quale migliore regione del sud Italia nell'ambito della FIC. Il confronto continuo, l'applicazione di nuovi metodi e nuove tecnologie nel campo della ristorazione, sono strumenti ormai indispensabili per formare il cuoco consapevole, un professionista che possa andare al di là della semplice realizzazione di un piatto. Un ringraziamento, infine, agli sponsor nazionali ed ai presidenti delle singole Associazioni appartenenti all'URCC

uniti nella crescita e nella condivisione con quelle che sono le direttive nazionali nel promuovere in modo capillare le attività professionali. Un grazie va a tutti i soci che con il contributo della loro presenza hanno voluto dare un segno tangibile della vitalità della categoria dei cuochi in Calabria e testimoniare l'interesse per l'innovazione e la ricerca costante.

**Francesco Corapi
e Antonio Macri**

UNIONE REGIONALE CUOCHI CAMPANIA

Numerosi e prestigiosi i corsi di formazione

66 **C**ontinua instancabile l'opera di arricchimento del patrimonio professionale dei cuochi della Campania. L'**Unione Regionale Cuochi Campania**, presieduta da **Luigi Vitello**, ha infatti varato anche quest'anno un calendario di incontri che vedranno partecipare gli iscritti di tutti i sodalizi presenti in regione. Si tratta di corsi di aggiornamento gratuiti. Il primo incontro si è tenuto lo scorso 10 aprile ed è stato incentrato sulla celiachia. In forza dell'accordo stipulato da **FIC** con l'**Associazione Italiana Celiachia** è stato possibile tenere un corso di formazione sulla corretta gestione delle problematiche che interessano la clientela celiaca. Un primo passo di collaborazione con questo sodalizio

che è stato accolto con entusiasmo dagli associati intervenuti. A breve seguirà un corso per formare altri professionisti che poi saranno chiamati, a loro volta, ad espletare lezioni in tutte le associazioni campane. Altro appuntamento di grande rilievo è stato l'incontro del 14 aprile con **Domenico Lucignano**, plurimedagliato e Campione olimpico assoluto. Dalle sue sapienti mani i partecipanti al corso hanno visto nascere vere e proprie opere d'arte intagliate con grazia e precisione assoluta. Uno spettacolo che ha affascinato non poco i presenti ma anche quanti hanno potuto seguire la lezione via web. Lucignano ha mostrato più volte ogni singolo passaggio delle sculture vegetali realizzate così da permettere ai presenti, e non solo, di interiorizzare questa particolare forma di arte culinaria. A seguire vi è stata la lezione del 24 aprile con lo chef stellato **Raffaele Vitale**. Una lezione non solo pratica ma anche e soprattutto un confronto aperto con i colleghi e i giovani intervenuti sui



diversi aspetti della professione e sul come valorizzare realmente la cucina del territorio. Si è parlato di stelle e di guide, senza remore, e con franchezza. E mentre si concludeva la cottura della sua eccezionale pasta e patate, Vitale ha spiegato la sua filosofia di vita professionale. A chiudere questo primo gruppo di incontri il 3 maggio è stato lo chef stellato **Paolo Barrale** del Marennà. Con lui ci si è confrontati sulla cucina creativa. Agli intervenuti ha spiegato l'accurata ricerca delle materie prime che gli consente di preparare piatti di grande impatto che esaltano tutti i sensi dei commensali. "Come si può evincere - ha spiegato il Presidente dei cuochi Campani Luigi



SIRMAN

solo per professionisti



www.sirman.com



Available on the App Store



Google play

Vitiello – sono stati quattro appuntamenti di grande spessore e per i quali ringrazio i colleghi intervenuti per la loro disponibilità. Non sempre è facile distogliere chi quotidianamente si trova a dover gestire locali di grande

prestigio. La disponibilità assicurata verso tutti gli iscritti all'Unione Regionale Cuochi della Campania è stata totale da parte loro e questo è un buon viatico per le prossime iniziative. Non ultimo rivolgo un grazie sentito

alla dirigente scolastica Maria Teresa Cipriano, ai docenti e al personale ATA dell'I.P.S.E.O.A. "Manlio Rossi Doria" di Avellino per averci supportato in questa iniziativa organizzata nella sede di Valle".

Pietro Roberto Montone

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI SALERNITANI

Grande successo per il 16° Convegno Provinciale



Associazione Cuochi Salernitani, presieduta da **Alfonso Benincasa**, ha realizzato lo scorso 29 novembre, con una giornata ricca di momenti professionali, istituzionali e sociali, il suo **16° Convegno Provinciale**. L'evento, organizzato nel Vallo di Diano (lembro estremo della provincia di Salerno), ha avuto inizio in prima mattinata al prestigioso **Istituto Alberghiero "Antonio Sacco" di Sant'Arsenio**. Infatti, si è svolta la fase conclusiva con l'elaborazione in loco di ricette di cucina del territorio del Concorso Gastronomico "Profumi e Sapori della tradizione campana" Trofeo Banca Monte Pruno riservato agli alunni delle classi quarta ristorazione degli Istituti Alberghieri presenti in Regione Campania. Alla competizione

culinaria, che ha ben evidenziato le competenze culturali e professionali acquisite dei dieci alunni concorrenti in rappresentanza di altrettanti Istituti Alberghieri di tutta la Regione, ha assistito una giuria di cucina costituita dal Maestro di Cucina **Giuseppe Angrisano**, dal Docente **Giovanni Granese**, mentre la giuria di degustazione





SALSE SENNA

Nuovo il packaging Migliori le ricette!

NEW



Barbecue



Sour Cream



Maionese leggera



e 700 g



e 1,3 kg



Ketchup e 800 g



Senape e 1,2 kg



e 700 g



Tartara e 1,1 kg



Curry e 700 g



Grill e 700 g



Funghi e 700 g



Aglio e 700 g



Tonno e 700 g



Cocktail e 700 g



www.senna.eu

Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!

era costituita e presieduta dal Prof. **Luigi Vitiello** (presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania), e dai Maestri di Cucina **Domenico Cuomo, Mario Bello, Giovanni Estatico e Gerardo Novi**. Non è mancato nel corso della mattinata un momento di approfondimento con un convegno; nello splendido auditorium al quale hanno fatto da ovvia cornice tutti gli alunni dell'Istituto Sacco, alla presenza del Dirigente Scolastico Prof. Dott. **Cono Alberto Rossi**, del Presidente Alfonso Benincasa, che con il loro messaggio di saluto hanno introdotto il tema dell'incontro: **"La valorizzazione dei prodotti del territorio attraverso le professioni dell'enogastronomia"**, durante il quale sono intervenuti **Gianni Ruggiero** (funzionario Servizio provinciale territoriale di Salerno della Regione Campania) su: "I

prodotti lattiero-caseari e zootecnici in Regione Campania"; **Giovanni Silenzio** (funzionario Servizio provinciale territoriale di Salerno della Regione Campania) su: "I prodotti dell'agricoltura biologica in Regione Campania"; **Vincenzo Lovisi** (antropologo ed esperto di storia dell'enogastronomia) su: **"Le piante sacre come base dell'alimentazione mediterranea"**.

Vivo apprezzamento dei presenti per la scelta del tema. La presentazione della brochure che ha racchiuso le ricette e le motivazioni della manifestazione ha preceduto la presentazione ufficiale degli elaborati di cucina alla giuria di degustazione. Il direttore generale della Banca Monte Pruno, Michele Albanese, ha premiato tutti i concorrenti con diploma di partecipazione e medaglia, concludendo così gli incontri della mattina.

La giornata si è conclusa, infine, nello splendido scenario del complesso ristorativo del Paon Dorè di San Pietro al Tanagro della famiglia Benincasa, dove si è svolta la cena di gala con la premiazione e proclamazione dei vincitori del Concorso Gastronomico mattutino: Al 3° posto sul podio è salita **Angela Riccitelli** dell'IPSEOA Faicchio Castelvenere con:

"Spuma di casta-

gne, porcini spadellati, cipolline allo zafferano e croccante di tarallo".

Al 2° **Annapaola Capasso** dell'I.I.S.S. S. Caterina da Siena Amendola di Salerno con:

"Le perline bianche con mascarpone di bufala, gamberi, limoni di Amalfi e olio delle colline salernitane".

Il 1° posto lo ha scalato **Antonella Giffoni** dell'I.I.S. "Carlo Pisacane" di Sapri (SA) con:

"La pastiera di "Pisacane".

La **Federazione Italiana Cuochi** era ben rappresentata da **Pietro Roberto Montone**, Vice Presidente Fic Sud Italia. È seguita la consegna del prestigioso Premio "Roberto Virtuoso" edizione 2016 assegnato dal Consiglio Direttivo dell'A.C.S. al Maestro Pasticciere **Domenico Manfredi** della premiata pasticceria D'Elia di Teggiano (SA) ed allo Chef Restauratore **Pasquale Vitale** del rinomato Ristorante Pascalò di Marina di Vietri Sul Mare (SA). Entrambi i premi sono stati assegnati per le particolari capacità professionali e per la partecipazione assidua e costante alla vita associativa di ogni momento sia professionale che sociale. I premi sono stati consegnati dall'Avv. Antonio Virtuoso diletto nipote del compianto prof. **Roberto Virtuoso**. La serata si è conclusa con una sublime degustazione di un menù sapientemente coniugato con il tema della giornata e con il garbo musicale della "Polito jazz band", che ha allietato gli ospiti. Numerosi i giornalisti locali e regionali accreditati all'evento. Così, al termine di un'occasione di impegno che vivifica la meritoria attività di questo sodalizio, la sensazione che si prova è quella di una vera "SODDISFAZIONE"! E la Storia continua...

Ciro D'Elia

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

SURGITAL

Laboratorio
Tortellini®

KIDS

PICCOLI CLIENTI CRESCONO!

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



In regalo

il kit di

50 tovagliette per giocare
in italiano e inglese
+ 20 pennarelli a cera!

Trovi il coupon per richiederlo
in ogni cartone
Laboratorio Tortellini Kids.

Scopri

le esclusive

ricette in favola

di **Monica Bianchessi**

su

www.surgital.it



Laboratorio Tortellini Kids è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.

Numero Verde
Servizio Clienti
800-733525

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

ASSOCIAZIONE CUOCHI BERGAMO

11° Concorso caldo "Sapori delle Orobie"
all'Alberghiero di San Pellegrino Terme

moltissimo la presentazione del piatto molto geometrico e nello stesso tempo fine e ricercato con varianti di abbinamenti molto graditi soprattutto da Elio Ghisalberti con un punteggio di 569. Terzi: **Mattia Arnoldi** e **Giorgio Maestro** 3A "Costoletta di camoscio al vino rosso

Il ringraziamento è andato anche a Frida Tironi responsabile marketing brugherata e membro dell'Associazione produttori e amici del moscato Scanzorosciate, che gentilmente hanno offerto gli otto vini abbinati ai piatti. I primi tre in sequenza di podio sono stati: 1° Patrizio IGT Az. Agr. Eligio Magri Torre dè Roveri BG; 2° Doglio Valcalepio Rosso Riserva 2012 DOC La Brugherata Scanzorosciate BG; 3° Curtefranca Rosso Az. Agricola Ugo Vezzoli San Pancrazio BS. I vini sono stati relazionati dagli alunni: Luca Falconi, Valentino Scotti e Denny Larosa. Ringraziamenti, infine, sono stati rivolti all'Istituto con tutti i loro dirigenti e assistenti tecnici di cucina, a Flavio Galizzi responsabile Comprensorio Alpino Valle Brembana, ed infine agli sponsor del Concorso: Casera Monaci, Rasmò Salumi, Fonte Stella Alpina, CasArrigoni, Riso Acquarello, Az. Agr. Cattaneo, La Brugherata, Ass. Cerealicoltori Brembani.

Andrew Regazzoni

Si è svolto lo scorso 29 marzo presso l'Istituto Alberghiero di San Pellegrino Terme l'11° Concorso di cucina calda "Sapori delle Orobie". Una battaglia intensa e ricca di sapori, aromi e colori del territorio, che ha visto alla fine una classifica così composta. **Primi classificati: Andrea Peroni** e **Andrea Fossati** 4B "Duplex di camoscio e stagionalità con fonduta di Taleggio, cips di cardo e polvere di pancetta croccante". Un raviolo fatto con pasta fresca di farina di mais Brembano con due ripieni separati: metà con carne di camoscio e metà spinaci mela e pancetta. Sono quelli che hanno rispettato al massimo la valorizzazione dei prodotti del territorio e hanno colpito più di tutti il palato della giuria all'unanimità finale con un punteggio di 596. **Secondi: Simone Bacecchi** 4D e **Manuel Bigatti** 4C "Assoluto di camoscio": l'occhio ha apprezzato

con purea di castagne e ventaglio di pera alla cannella", una cottura della costoletta all'altezza di ogni critica e una purea di castagne molto delicata e appropriata al vino in abbinamento, anche se i vini per quest'anno non erano soggetti a valutazione, con un punteggio di 527. La giuria, presieduta da Fabio Sanga chef FIC, era così composta: il sottoscritto Andrew Regazzoni chef e responsabile ACB valle Brembana e Bergamo, Piero Mancuso alunno di quinta e responsabile compartimento giovani FIC, Emanuela Rossi chef presso Hotel Ristorante Corona a Branzi, Pierre Milesi chef presso ristorante Cà Bigio S.P.T., Marco Falconi, sommelier e presidente ADID e non ultimo Elio Ghisalberti, critico enogastronomico de l'Eco di Bergamo.



ASSOCIAZIONE CUOCHI COMO

Ristorexpo 2017: record di presenze

Ristorexpo 2017: più di 400 ragazzi hanno preso parte ai concorsi organizzati e promossi dall'**Associazione Cuochi di Como** con l'**Associazione Brianza**. Un grande successo ha riscosso la novità dell'edizione 2017: il 2° Concorso nazionale per allievi RISTOREXPO YOUNG GENERATION dedicato allo chef Galbi, che ha messo a dura prova non solo i cuochi, ma anche camerieri e barman, nell'ambito di uno studio di imprenditorialità. Ben 20 squadre di giovani allievi, provenienti da tutt'Italia, hanno partecipato alla competizione che oltre ai trofei metteva in palio buoni per l'acquisto di attrezzature per un valore di 7000 euro, offerti dal presidente Giovanni Ciceri e dal direttore di Lario Fiere, Silvio Oldani. I giudici professionisti del settore cucina Presidente Albarosa Zoffoli, Fabrizio Camer, Riccardo Carnevali, Claudio Prandi, Carlo Brovelli, Valerio Beltrami, Presidente nazionale cancelliere nazionale ordine grande maestro, Luigi Patrone Maitre, Antonio Di Ciano, Barman Alfredo Raineri, Marzio Tieppo, Marco Emiazico. Ecco la Classifica del 1° Trofeo Ristorexpo young Generation 2017:

1° classificato: Team Arcipicchia - Collegio Castelli: Matteo Sirtori - Simone Villa - Gabriele Bresciani - Serena Zanassi - Elisa bordoni - Letizia Bianchi - Annalisa Forte - Simone Minniti - Docente Daniele Librici.

2° classificato: I Fantastici 9 - Collegio Castelli: Samuele Ferrari - Andrea Monti - Riccardo Gandini - Sara Basilico - Sara Mondinari - Davide Manelli - Simone Minniti - Annalisa

Forte - Massimiliano Galasso.

3° classificato: Brianza Fried Chickens Collegio Ballerini Seregno: Gianluca Origgio - Jonathan Agostini - Marco Lacerenza - Emanuele Maspéro - Riccardo Tresoldi - Rebecca Fossati - Abele Mariani - Van-Nart Invernizzi - Carlo Cesana - docente Paola Silva.

Premio Francesco Cavadini Crotto dei Platani Brieno: Team Casargo Shark: Giogio Ferrari- Lorenzo Ferrari - Filippo Valsecchi - Federico Gaddi - Alessandra Formisano - Francesco Nava - Gabriela Olmos - Noemi Mellerè Docente Elena Cavatorta.

Premio Amira - Stefano Beltrami: Team Valtellina Sondrio PFP Valtellina: Fabian Cramer - Davide De Michele - Matteo Fratton - Luca Bertolini - Georgs Ditrìhs - Giulia Rossi - Camilla Calneggia - Sharon Gianelli - Fabian Cramer - docente Pietro Ottolino.

Premio Giuria popolare: Team Passion Guys Collegio Ballerini Seregno: Leonardo Colombo -Alberto Zanella - Federico Petrle - Alessandro Conti - Alice Panzeri - Elisa Riva - Camilla Rusconi Samuele Alagussa - Anna Straconvapanio - Federico Zagagnoni - docente Matteo Seveso. Una costante conferma nell'ambito di Ristorexpo, inoltre, è stata quella della 16° edizione del concorso Arte in cucina, destinato agli allievi delle scuole alberghiere, che ha visto partecipare numerosi ragazzi ai tre programmi della competizione, due di cucina e uno di pasticceria. Il tema del concorso era "Enogastronomia Ancestrale".

Tanti complimenti da parte della giuria formata da Fabrizio Venditti, Alessandra Baruzzi, Nesi Moreno, Adriano Orsenigo, Giovanna Bulgheroni, il tutto con la supervisione del presidente di giuria giudice Worldchef Giovanni Beltramini. Classifica finale:

Miglior commis RistorExpo 2016 :

1° Marco Erbizzi - PFP Valtellina Sondrio; 2° Alex Aili - PFP Valtellina Sondrio; 3° Raso Richard - PFP Valtellina Sondalo.

Le sei mani d'oro RistorExpo 2016: 1°

Riccardo Carminati - Mauro Catuada - Davide Pala - Ist. G. Falcone Gallarate; 2° Luigi Mugione - Nicolò Nave - Soni D'Angelo - Ist. Form Alb. Rovato; 3° Nicolò Cappai - Marco Erbizzi - Alessio Maffina - PFP Valtellina Sondrio.

Le sei mani d'oro pastry RistorExpo

2016: 1° Samanta Barlassina - Di costanzo Martina- Lopresti Jessica - CF La Nostra Famiglia; 2° Eva Venturati - Ivan Pavesi - Luca Pavesi - ABF Treviglio; 3° Alessia Zanerboni - Chiraphat Jaiwang - Martina Redaelli.

Premio giuria Coppa CIFA Forniture

Alberghiere: Samantha Barlassina - Buzzetti Matteo - La Torre Vincenzo del CF La Nostra Famiglia.

Premi giuria in memoria di Alessandro Bianchi: Matteo Valentini. **16°**

Trofeo Arturo Della Torre per professionisti Chef Art RistorExpo 2016:

1°Maurizio Bosetti - 2° Zugliani Marco - 3° Maurizio Bosetti; Chef Art Pastry RistorExpo 2016: 1°Corneo Elisabetta - 2° Giovanna Bulgheroni - 3° Katia Malizia.

Cesare Chessorti

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

4^a Edizione Concorso "Matteo Restelli":
emozioni e passione nelle sfide in cucina

Due giorni di festa quelli che si sono svolti al Ristorante Montelago di Ternate in provincia di Varese. L'**Associazione Provinciale Cuochi Varesini**, con numerosi sponsor, ha organizzato la **4^a edizione del Concorso di cucina "Matteo Restelli"**, giovane promessa dei fornelli scomparso prematuramente in un incidente. L'associazione presieduta dallo Chef **Girolamo Elisir** e supportata dal Consiglio direttivo, dalle insostituibili Lady Chef guidate da **Ketty Lentini** e da numerosi soci, ha organizzato l'evento in modo esemplare, confermando il successo delle precedenti edizioni. Numerose

le squadre e le scuole che hanno partecipato all'evento, dimostrando un livello di preparazione molto alto su un filone della cucina relativamente nuovo come quello dei finger food, I giudici internazionali **Fabrizio Venditti, Valter Della Pozza e Cesare Chesorti** sono stati nominati da FIC e hanno lavorato non poco per proclamare i vincitori. Ventuno le squadre partecipanti che si sono sfidate. Alla fine 1° posto e assegno di 600 euro donato dall'APCV per il Centro professionale di Varese composto da: **Gasperini Davide; Bonanno Samuele e Gyza Viola**; 2° posto per **Zborea Albert, Rocci Roberta e Paese Filippo** rappresentanti

lo IAL di Riccione; piazza d'onore all'Istituto Rosmini di Domodossola che ha messo ai fornelli **Laidotto Andrea, Vere Alice e Cafaro Alice**. Numerosi riconoscimenti sono stati dati dall'associazione con diverse motivazioni premiando la squadra più distante, la più giovane, la più affiatata introducendo un ulteriore riconoscimento dettato dal giudizio di una giuria popolare, basandosi sulle emozioni e sensazioni di persone comuni sul gusto. Durante la manifestazione si sono tenuti diversi cooking show. Numerose anche le personalità intervenute, come l'**On. Maria Chiara Gadda**, che ha evidenziato la necessità di utilizzare al

meglio i cibi in modo da diminuire il più possibile lo spreco alimentare; e come la padrona di casa, Sig.ra **Eurosia Balzarini**, che ha spronato i giovani ad avere volontà, determinazione per conoscere e creare delle competenze da poter spendere poi nel "fare". Toccante invece il ricordo di **Matteo Restelli** tracciato dal Rettore della Scuola Collegio Ballerini **Don Gian Luigi Frova**. L'appuntamento adesso è per la 5^a edizione

Girolamo Elisir



GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi

Foto: Marcin Sztolowski/Fotolia

| AZIENDA | RESPONSABILE DA CONTATTARE | TELEFONO - MAIL | SITO WEB | A PAG. |
|-------------------------|--|--|--------------------------------|---------|
| Bacco | Ilary Rey | 095/7722865 - info@baccosrl.com | www.baccosrl.com | 61 |
| Baldassare Agnelli | | 035.204711 - info@agnelli.net | www.pentoleagnelli.it | 83 |
| Barilla | | | www.barillafoodservice.it | 84 |
| Bayernland | | 0472.723111 - info@bayernland.it | www.bayernland.it | 17 |
| Conservas Italia | Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo | 051.62283111 | www.conserveitalia.it | 23 |
| Electrolux Professional | Massimo Presot | 0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com | www.electrolux.it/professional | 81 |
| 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 | 63 |
| Medagliani | Eugenio Medagliani | 02.45485571 | www.medagliani.com | 47 |
| Metro Italia | | | www.metro.it | 31 |
| Orogel | Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite) | 0547.377260 - mdallara@orogel.it | www.orogelfoodservice.it | 65 |
| Sanelli | Roberto Oberti | 0341 361368 | www.sanelli.it | 25 |
| Senna | Marcello Tassinari | 366 5644049 - rimini@senna.at | www.senna.at | 69 |
| Sirman | Laura Bernardello | 049 9698666 info@sirman.com | www.sirman.com | 67 |
| Staff Ice System | Stefano Garuti | 0541 373250 | www.staff-ice.com | 29 |
| Surgital | Valerio M. Manco | Numero Verde 800.733525 | www.surgital.it | 71 |
| Table Top Trade | | commerciale@tabletoptrade.it | www.tabletoptrade.com | 55 |
| Unilever | Silvia De Meo | 06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com | www.unileverfoodsolutions.it/ | 12, 13 |
| Vallespluga | | 0343 69111 - info@vallespluga.it | www.vallespluga.it | 79 |
| Valsodo | Karl August Gaedt | 335 6535883 | www.wuesthof.de | 11 |
| Zorzi | | alice.c@zorzi.vr.it | zorzi.vr.it | 56 |

75



Diamo VOCE agli ASSOCIATI

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



LORENA LO PRESTI

(Area Nord)

...

340 871 6016

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



DARIO PASSANANTE

(Area Centro)

...

340 870 7134

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



LUISA CARUSO

(Area Sud)

...

340 871 4185

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

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

QUESTI NUMERI NON SOSTITUISCONO LA REGOLARE ATTIVITÀ DELLA SEGRETERIA DI ROMA



serviziosocific@gmail.com

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MESSINA

Dolci salutistici e pasticceria moderna



Si è voluto approfondire il tema della pasticceria, in rapporto alla salute ed al benessere, anche grazie all'in-

texture e golosità. Ed ancora, brioscine di farine di grani antichi e lievito naturale, crostatine di frutta secca e fresca, bicchierini con crema alla soia e riduzione al mango e spezie profumatissimi. Insomma, una risposta bella e golosa a chi ancora crede che non si possa fare pasticceria in maniera più consapevole se non con



Continua il percorso formativo per l'Associazione Provinciale Cuochi Messina che, dopo il recente Congresso Regionale di Taormina, dal tema "Gusto e benessere", ha riunito nuovamente i suoi soci, insieme agli allievi dell'ITS Albatros, per un ennesimo appuntamento incentrato sulla salute legata al cibo, ed alla pasticceria, in questo caso. Negli accoglienti locali di Cardile Forni, a Messina, ed in collaborazione con la Fondazione Albatros, si è tenuto il laboratorio con il maestro pasticcere Salvatore Cappello "Dolci salutistici. Opportunità e tendenze della pasticceria moderna".

dispensabile apporto scientifico della dottoressa Adele Traina che, insieme alla dottoressa Dolcemascolo ed alla dottoressa Campisi, ha dato un indiscutibile valore aggiunto all'incontro, fornendo continue informazioni e delucidazioni sugli argomenti trattati. Si è parlato di un approccio diverso al dolce, della necessità di un'educazione del gusto a sapori che non sono espressione di privazione, ma, al contrario possono rappresentare l'esaltazione di profumi e sapori spesso offuscati dai troppi zuccheri. I corsisti hanno assistito alla preparazione di una crema di nocciole all'olio evo, che ha stupito tutti per

proposte povere e riduttive. Al contrario, la varietà di colori, profumi, consistenze e sapori del buffet finale sono stati un'ulteriore e determinante dimostrazione di come lo studio, la professionalità e la consapevolezza possano portare a risultati sorprendenti ed inaspettati in una materia, quale la cucina salutistica, che oggi è più che mai attuale e contemporanea. Grazie ai docenti professionisti, i numerosi presenti hanno ricevuto un bagaglio enorme di informazioni e conoscenze da metabolizzare e mettere in pratica in una nuova e necessaria consapevolezza.

Katia Zanghi

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ETNEI

La Festa dei Cuochi Etnei Successo per la 1^a edizione

Lo scorso 21 marzo si è registrato un grande successo a Zafferana sul palco dell'Esperia Palace Hotel, quello per la 1^a edizione della **"Festa dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei"**, che aveva l'intento, secondo gli organizzatori, di ricreare in una sola giornata le numerose e appassionanti attività che normalmente le berrette bianche dell'Etna vivono durante tutto l'arco dell'anno. Con i 12 cooking show in programma, la giornata è stata davvero indimenticabile, coordinata dall'instancabile presidente APCE, **Seby Sorbello** e dal **Consiglio Direttivo**, con il segretario **Vincenzo Mannino**. Firme prestigiose FIC si sono alternate in cucina, mentre oltre 400 partecipanti seguivano i Maestri Chef ed una trentina di giornalisti accreditati mandavano in diretta le prime immagini della Festa. Primo a cucinare è stato il **presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo**. "La Federazione trova nei Cuochi Etnei – ha detto Pozzulo – una delle realtà più belle e vivaci d'Italia, della quale andare sicuramente orgogliosi". A seguire, una vera sfilata di "opere d'arte", come sono stati definiti i piatti realizzati: **Matteo Zanardi**, Chef veneto del Ristorante "Ai Beati"; **Giuseppe Raciti**, Chef di Zash Boutique Hotel a Riposto, che ha preparato ben due piatti; poi è stata la volta degli Istituti Alberghieri, che hanno iniziato con il "Giovanni Falcone" di Giarre e i docenti **Rosario Cantarella** ed **Emmi Moreno**, mentre sul palco interveniva anche la dirigente scolastica, **Monica Insanguine**: "Grazie a tutti voi – ha detto la presidente – per questo entusiasmo che riuscite a

trasmettere ai nostri ragazzi". Il taorminese **Pietro D'Agostino**, Chef Patron dei ristoranti "La Capinera" e "Kisté", ha affascinato i presenti con un piatto elegante anche nella presentazione; **Giovanni Santoro**, Chef del Ristorante "Shalai" di Linguaglossa, con la sua maestria ha dimostrato come soprattutto i turisti rimangano conquistati dalla cucina siciliana; poi ancora gli Istituti Alberghieri, con il docente **Giuseppe Gemmellaro**, del "Rocco Chinnici" di Nicolosi e con i saluti del vicepresidente, Salvo Paternò, e del direttore amministrativo, Giuseppe Failla. Dopo il pranzo a buffet offerto a tutti i soci nel meraviglioso contesto di Zafferana, la ripresa dei cooking show. Per l'Istituto Alberghiero "Karol Wojtyła" di Catania è intervenuto il docente **Daniilo De Feo**, e, con lui, ad intervenire è stata la dirigente scolastica, **Daniela Di Piazza**. Poi **Fabio Potenzano**, chef della **Nazionale Italiana Cuochi**, fresco di medaglia e trofeo alla "Battle of the Dragons", in Galles. Anche **Carmelo Trentacosti**, Head Chef Grand Hotel "Villa Igiea" di Palermo, è palermitano ed ama l'intera Sicilia e ha voluto partecipare alla Festa degli amici Cuochi Etnei; mentre **Massimo Mantarro**, Executive Chef del San Domenico Palace di Taormina, ha spiegato e dimostrato come si possa realizzare una cucina stellata partendo dalla semplicità, nello spirito e negli ingredienti; con i Cuochi Etnei, infine, anche **Francesco Patti**, del ristorante "Coria" di Caltagirone, mentre i soci Apce facevano centinaia di foto di rito e condividevano sui social le loro emozioni. Ad ogni Chef



intervenuto sul palco, infatti, sono andati l'attestato di ringraziamento ed il **Grembiule da collezione del Cuoco Etneo**.

Ringraziato sul palco anche l'Istituto Alberghiero "Fermi Eredia" di Catania, per il suo impegno dimostrato tutto l'anno. Un grazie sentito anche alle due brigate, quella di sala, coordinata dal **Prof.**

Rosario Zappalà dell'Istituto "Giovanni Falcone" assieme al "Rocco Chinnici", e quella di cucina, con lo Chef **Riccardo Laganà**, supportato dai colleghi **Angelo Raciti**, **Angelo Scuderi**, **Orazio Torrissi** e **Rosario Torrissi**. Chiamati ad intervenire anche i numerosi rappresentanti e titolari delle aziende partners: **Mariangela Zappalà**, dell'Azienda di formaggi Zappalà, **Barbara Mirabella**, direttore di Etnafiore, **Giuseppina Costa**, presidente AIC Sicilia, **Alfio Visalli**, chef fondatore di Blu Lab Academy ed in rappresentanza anche del Centro Surgelati, **Massimo Mossa**, di Electrolux, il direttore di Metro, **Luca Mazzeo**, **Nino Rappoccio** per L'Altra Pizza, **Salvatore Lombardo** per la cantina Terra Costantino, assieme al sommelier dell'Esperia, **Mauro Cutuli**. Ed infine, Italian Food & Gold Food, Table Top Trade, Cirio, Bayernland, Barilla, Surgital, Vallespluga, Staff Ice System, Reflexx.

Antonio Iacona

UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI*L'uomo è ciò che mangia!
Il 34° Congresso Urcs*

Oggi il pensiero di Feuerbach è tanto lontano nel tempo (lo formulò nel 1862) quanto estremamente vivo e di straordinaria attualità. Lo è nel momento in cui la società umana si è accorta della insostenibilità del suo sviluppo, specie quando passa attraverso consumi di massa che puntano su produzioni intensive senza alcuna garanzia sul rispetto dell'ambiente e dei canoni di salvaguardia della stessa salute. "L'uomo è ciò che mangia". La dottrina partiva da constatazioni chimico-fisiche per giungere senza sforzo ad altre di natura persino politica. Un uomo assumendo i cibi diventa una "struttura di trasformazione chimica" che modifica se stessa. E se il cibo diventa sangue, carne e neuroni evidentemente ha influenza su ciò che si pensa. In Sicilia, il lungo percorso di consapevolezza alimentare è appena cominciato. L'Unione regionale cuochi siciliani ha celebrato il suo congresso a Taormina in un momento che diventa snodo essenziale per il suo stesso futuro. Cuochi sempre più sotto i riflettori e nei salotti che contano, quindi sempre più certi di avere una grande forza "contrattuale" e soprattutto una grande influenza su ciò che si pensa e

che si mangia. Ma forti di tutto ciò, devono comprendere il loro insostituibile ruolo di indirizzo in campo alimentare. Un buon pasto può lasciare un ottimo ricordo ma può anche, e soprattutto, donare una cultura alimentare migliore, che va nella direzione giusta. Che esalta il gusto come sintesi del buono e del sano. I cuochi siciliani hanno nelle loro mani il futuro di questa terra e di questa società che va cambiata dal basso, con gli sforzi di tutti i settori produttivi. Devono darsi regole, indirizzi, obiettivi, strade senza attendere che indicazioni vengano da una politica inesistente e aggrappata alle poltrone. Incapace di un benché minimo di programmazione e di strategie di lungo respiro, che vadano oltre la prossima tornata elettorale. Se la politica è la palla al piede di questa terra, c'è – per fortuna – tanta gente che lavora sodo e che ha voglia di produrre per darle un futuro. Per impedire che il grande esodo in corso della generazione dei nostri figli continui inarrestabile sino all'impoverimento definitivo di idee, di energie e di risorse. Tra la gente che lavora e si impegna certamente ci sono i cuochi siciliani. Appassionati, determinati,

energico perché passione, determinazione ed energia li sorreggono ogni giorno. Quando vanno alla ricerca delle materie prime, quando "scolpiscono" le loro opere, quando le mostrano orgogliosi ai loro clienti. Ai cuochi, dunque, un compito straordinario, quello di far prevalere la programmazione all'improvvisazione. Programmazione significa proprio indurre la gente alle scelte migliori per sé e per l'economia di questa terra. Una terra che vanta centinaia di produzioni di qualità che ancora attendono di essere valorizzate, attendono di trasformarsi in grande risorsa economica per lo sviluppo economico e culturale di un'isola che rischia di essere abbandonata al proprio destino. Nonostante le grandissime potenzialità che tutti conosciamo. Un congresso di cuochi non è quindi solo un evento di categoria. È confronto, certo, anche duro se necessario, ma nel rispetto reciproco. È sintesi di tradizioni e culture diverse e diversi modi di intendere il proprio lavoro. Ma può diventare un vero e proprio manifesto alimentare della Sicilia. Ed è quello che l'attuale dirigenza dell'Urcs guidata da Domenico Privitera sta cercando di fare già da tempo, nel momento in cui sposa – com'è avvenuto – la consapevolezza alimentare che diventa tema



Galletto Vallespluga

LA QUALITÀ DELLA TRADIZIONE



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

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

Grandi spazi in cui crescono i Galletti, aria e acqua di montagna delle Vallate alpine dello Spluga e della Valtellina, a cui si aggiunge una selezione accurata dei mangimi, tutti rigorosamente di origine vegetale.

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



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

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

Large spaces where grow the cockerels, mountain air and water of the Alpine Valleys Spluga and Valtellina, to which is added a careful selection of feed, all vegetal.

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



VALLE SPLUGA S.p.A.

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



centrale della buona tavola. Ai cuochi siciliani l'augurio di trarre ogni minimo elemento di innovazione nel solco della tradizione gastronomica che ci onora. Al congresso i cuochi sono stati i pro-

tagonisti, hanno avuto il palcoscenico che meritano ma certamente hanno avuto l'umiltà di ascoltare da esperti del settore come il prof. Berrino quelle idee, semplici e quindi attuabili, per

fare diventare le tavole siciliane il terreno della salute.

Alberto Cicero

UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANA

Lady Chef, gara di cucina nel nome della Finocchiona Igp

Una gara tra cuoche al femminile nel nome di un prodotto tipico della tradizione toscana: la finocchiona. L'evento, che si è svolto presso l'Otel di Firenze, è stato organizzato dall'Associazione Cuochi Fiorentini, assieme all'Unione Regionale Cuochi Toscani ed al Consorzio della Finocchiona Igp. A partecipare 19 cuoche arrivate da tutta la Toscana, che si sono sbizzarrite, preparando altrettanti piatti originali, ispirati in qualche modo alla finocchiona, prodotto dal sapore unico che rimanda a una storia millenaria. Una giuria tecnica (composta dal Presidente dell'Associazione Cuochi Fiorentini Angelo Mazzi, dal Direttore del Consorzio della Finocchiona Francesco Seghi, dal Presiden-

te del Consorzio Alessandro Iacomoni e preseduta dalla coordinatrice nazionale delle Lady Chef Alessandra Baruzzi) ha assaggiato e valutato tutti i piatti in gara, che hanno spaziato dagli antipasti ai primi, dai secondi fino ai dolci. Dopo una valutazione che ha considerato sia il gusto che la presentazione, il primo premio è andato alla chef Rossella Giulianelli e al suo "Mini cheesecake alla finocchiona". A tutte le partecipanti comunque un attestato consegnato dal presidente del Consorzio della Finocchiona Iacomoni, che ha espresso la propria soddisfazione "per la capacità di rilettura di un prodotto tipico, dimostrandone la sua versatilità". Il presidente dell'Associazione Cuochi Fiorentini Mazzi ha invece



ribadito l'importanza di eventi come questi, "attraverso i quali si riesce a fare gruppo e si impara a lavorare insieme unendo le diverse esperienze individuali. È questo come associazione il nostro principale obiettivo e ringrazio tutte le partecipanti che si sono messe simpativamente in gioco". Ringraziamento a cui si è associato il neo-presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, Roberto Lodivichi.

Grazia Frappi

UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

Concorso Nazionale "Matteo Restelli" a Varese. I Cuochi Toscani presenti con la scuola di Barga

Si è svolto a Varese nei giorni 21 e 22 marzo il 4° Concorso Finger-food per allievi delle scuole alberghiere "Matteo Restelli" di tutte le regioni d'Italia. Il concorso prevede-

va la realizzazione di tre Finger-food a tema libero e con l'utilizzo obbligatorio dell'olio extra vergine d'oliva (EVO). Erano presenti 21 squadre di altrettante scuole, che si sono con-

traddistinte nelle loro realizzazioni culinarie. A rappresentare la Toscana come URCT era presente la scuola Alberghiera di Barga con tre dei suoi allievi, facenti tutti parte dell'Asso-



air-o-system Il tuo alleato in cucina

air-o-system è il sistema cook&chill di Electrolux Professional che ti semplifica la vita in cucina aiutandoti nell'organizzazione del lavoro, contribuendo alla perfetta riuscita dei tuoi piatti e rendendo la tua attività più redditizia.

In che modo?

- aumentando la conservazione degli alimenti e riducendo gli sprechi
- contenendo i costi di gestione
- garantendo un servizio puntuale e di qualità ai tuoi ospiti

air-o-system: la soluzione ideale per raggiungere risultati di eccellenza.



Discover the Electrolux Excellence and share more of our thinking at www.professional.electrolux.it

Seguici su:

 ElectroluxProIT  ElectroluxProIT  ElectroluxProfessionalIT



Electrolux

ciazione Cuochi Lucchesi: Micheloni Martina e Biscardi Elena della 5KC e Ricci Nicola 4KB. Mentre ad accompagnarli c'era il docente di cucina Mangiafave Daniele e come referente dell'ACL il presidente Micheloni Stefano. Si sono presentati al concorso con grande entusiasmo e determinazione,

e dopo una prova lunga e snervante (si trattava del primo concorso a squadre per loro), sono riusciti a conquistare la **Medaglia di Bronzo**. Traguardo importante anche per la loro crescita professionale. I Finger presentati: 1) Trota Salmonata su chips di polentina e crema di patate viola con erbe aromatiche, 2) Agnello in crosta di

pistacchio su crema di fagioli cannellini e caviale di riduzione di vino rosso aromatizzato, 3) Rivisitazione di acqua cotta con uovo di quaglia al tegamino, scaglia di parmigiano frita e chips di farina al rosmarino. Complimenti a questi ragazzi! averci supportato in questa iniziativa organizzata nella sede di Valle".



82

UNIONE CUOCHI DEL VENETO

Nuove cotture e cucina moderna.

Corso col Maestro Fabio Tacchella

Quando si parla di cibo e tecnologia in fatto di ristorazione, non si può fare a meno di pensare alle grosse aziende sorte nel Nord-Est, piccole attività familiari nate nei più vari settori, che anno dopo anno hanno rafforzato la loro presenza sul territorio aumentando la qualità del servizio.

Una di queste è la "BENETTI BAKERY FOOD & EQUIPMENT S.R.L." di Vigonza (Padova), azienda che da quarant'anni opera nei settori della pasticceria, gelateria, panificazione, pizzeria, ristorazione come distributrice di materie prime con marchi riconosciuti da tutti come leader di mercato. Con questa azienda è sorta la collaborazione con l'**Unione Cuochi**

del Veneto e le sue Associazioni del territorio, organizzando e portando presso la loro sala "**Agora del Gusto**" numerosi corsi per i professionisti della ristorazione e luogo di condivisione del sapere nell'ambito del food. Così lo scorso 29 marzo si è svolto un appuntamento dedicato ai sistemi di cottura alternativi, dal titolo "**NUOVE COTTURE PER LA CUCINA MODERNA**". Il compito di illustrare tutte le potenzialità dell'uso di nuove tecniche (come ad esempio la cottura sottovuoto, vasocottura e cottura a bassa temperatura) è stato chiamato uno chef di grandissima esperienza: **Fabio Tacchella**, ex Manager della Nazionale Italiana Cuochi e dirigente FIC. Sono state realizzate numero-

se e appetitose sue ricette, nelle quali il Maestro Tacchella ha avuto modo di presentare anche alcune materie prime e altri suoi prodotti innovativi particolarmente adatti per velocizzare numerose preparazioni rendendole più interessanti e moderne a quelle tradizionali. Alto il gradimento e grandi consensi dei numerosi presenti, in quanto non è stato solo un appuntamento di formazione, ma anche occasione di incontro e condivisione di know-how e competenze tra professionisti del settore.



Stefano Pepe



AGNELLI A MANTECARE, LA PADELLA INTELLIGENTE.

#NONTOCATEMILAPADELLA 

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

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 |