

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 335

Maggio-Giugno 2017



CIBO NOSTRUM

La grande festa della cucina italiana



La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it





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

L'importanza di formare, *istruire e certificare*

Reduce dall'ennesimo convegno sull'alternanza scuola-lavoro e, più in generale, sull'istruzione e formazione professionale, scrivo qualche riflessione sull'annosa questione del nostro sistema scolastico inadeguato al mondo del lavoro.

I cuochi, e gli operatori professionali in genere, segnalano frequentemente nelle schede di valutazione degli stages formativi che la formazione scolastica non è adeguata e quindi occorre fare più ore di pratica. La scuola, calata nel ruolo istituzionale che la legge le affida, replica che obiettivo primario è garantire il diritto dell'allievo a ricevere adeguata istruzione. Al solito non si centrano i problemi e non si perseguono soluzioni ma si porta acqua al proprio mulino tirando a campare. È già cosa buona e utile a tutti costruire occasioni di confronto fra le diverse posizioni e portare avanti le rispettive istanze ma manca una visione d'insieme e uno scopo comune. Manca un'idea alta delle professioni legate ai mestieri. Sono, purtroppo ancora oggi, relegate in fondo alla scala del prestigio sociale.

Il primo obiettivo è fare sistema per puntare a un obiettivo di carattere culturale che elevi la professione del cuoco. A livello federativo fatichiamo a coordinare le azioni su differenti livelli (provinciali, regionali e nazionali) e fatichiamo a presentarci ai nostri interlocutori come un unico organismo che ha comunque al suo interno una logica decisionale ed operativa. Per un esterno le Associazioni appaiono altro rispetto alle Unioni regionali e alla stessa Federazione. Non si tratta di omologare tutti alla Federazione o di rinunciare ad azioni di carattere nazionale ed internazionale. **Dobbiamo avere il coraggio e la determinazione di procedere insieme mettendo innanzi tutto il bene comune della categoria e l'immagine del cuoco**

professionista. Tutte le altre questioni sono secondarie e quindi in subordine.

La Federazione Italiana Cuochi, nello specifico il Dipartimento Tecnico Professionale, sta coordinando azioni diverse tutte volte a dare prestigio ulteriore alla nostra professione. In particolare, con il Dipartimento Lavoro siamo in dirittura d'arrivo per il riconoscimento delle competenze acquisite in ambito professionale. Sono già stati definiti i profili standard ai differenti livelli di responsabilità (cuoco, capo cuoco, aiuto cuoco, formatore) e ora **ci stiamo accingendo a completare i test per la certificazione delle competenze.** Questo è un passo fondamentale per iniziare a mettere ordine nel mercato del lavoro, colmando il vuoto normativo del sempre sognato e mai ottenuto albo professionale. In un futuro, speriamo non troppo lontano, **sarà infatti indispensabile, per lavorare nel settore, essere certificati.** 🇮🇹

3



Chi
cucina
Italiano
veste
Isacco



www.isacco.it



La Chef
Italiana
veste
Isacco



www.isacco.it

IL CUOCO n. 335
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:
Mario Becciolini, Stefano Beltrame, Roberto
Boccatonda, Carlo Bresciani, Fabrizio Camer
Fiorenzo Cazzola, Cinzia Chiappori, Livia Chiriotti
Nicola Cirelli, Vito D'Addiego, Ivana De Gasperis
Andrea Di Felice, Paolo Forgja, Grazia Frappi
Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno
Simone Loi, Gianluca Masullo, Eugenio Medagliani
Angelo Pittui, Roberto Rosati, Piero Rotolo
Lorenzo Pace, Veronica Satalino,
Valentina Tepedino, Gianluca Tomasi, Christian Voyat

FOTO
Alessandro Castagna, Mauro Di Leva
Betty Laura Zapata

FOTO DI COPERTINA
Betty Laura Zapata

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



6

8

22

in questo

	Editoriale
3	L'importanza di formare, istruire e certificare
	Cibo Nostrum
8	Cibo Nostrum: il grande cuore dell'Italia gastronomica!
11	MIPAAF e FEAMP 2014-2020: sinergia con la Federazione
13	Vino, cibo e il sostegno al Pesce Azzurro
	Nazionale Italiana Cuochi
18	A Cibo Nostrum si allarga il Team Azzurro
20	Nic asset 2017-2020
	Notizie dalla Worldchefs
22	Riunione internazionale in Galles con i Presidenti Europei della Worldchefs
	La Pasticceria
24	Elisabetta Corneo: il lato dolce dell'architettura
	Pasticceria Internazionale
26	Quarant'anni di cultura tecnico-professionale
	Ateneo della cucina italiana
28	Tradizione e innovazione tramandate in cucina
	Compartimento giovani
32	Dallo scientifico alla pasticceria: la tenacia di Marta Silvestrin
	Mercato ittico
34	Poco richiesto e consumato perché poco conosciuto: è il pesce "dolce"
	Dipartimento lavoro
36	Gli aspetti psicologici del Codice del Lavoro

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





“A m'arcord arcaici”

38 Bigolaro, corzetto, garganello: la pasta fresca è pronta!

Stelle in cucina

40 Valeria Piccini: una cucina dai sapori antichi e genuini

Un cuoco una storia

42 Il sogno di Fabrizio Capannelli e l'amicizia dei Cuochi di Rieti

Dipartimento solidarietà emergenze

44 Federazione Italiana Cuochi: gli impegni straordinari

Sapori di territorio

48 Lago Trasimeno, dove il sole si fa vino

Didasko - scuola e formazione

50 Grandi idee in brevi frasi: i segreti per comunicare

Dipartimento professionale

52 Concetti di cottura tra falsi miti e dure realtà

Dalla cronaca alla tavola

54 Il 2018 sarà l'anno del cibo italiano

News dipartimenti e compartimenti

58 **Libri & Cucina**

Fic in Italia

60 Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Liguria, Lombardia, Toscana, Trentino Alto Adige, Sicilia, Valle d'Aosta, Veneto

numero



FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
ENTE CON RICONOSCIMENTO GIURIDICO
N.171 DEL 31.10.2001



UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA
NELLA WORLD CHEFS SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI

Presidente **ROCCO CRISTIANO POZZULO**
Presidente Onorario **EUGENIO MEDAGLIANI**

Vice presidente vicario **CARLO BRESCIANI**
Vice presidente area Nord **GIOVANNI GUADAGNO**
Vice presidente area Centro **ANTONIO MORELLI**
Vice presidente area Sud **PIETRO ROBERTO MONTONE**

Segretario generale **SALVATORE BRUNO**
Tesoriere **CARMELO FABRICATORE**
Vice Segretario **ROBERTO ROSATI**
Segreteria **SABRINA TROMBINO, VALERIA PIZZUTILO**

CONSIGLIO NAZIONALE - Nicola Andreetto, Ivanna Barbieri, Stefano Beltrame, Gabriella Bugari, Fabrizio Camer, Giuseppe Casale, 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 Zazzerini

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



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

Cibo Nostrum: il grande cuore dell'Italia gastronomica!



di **Antonio Iacona**

LA GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA SI CONFERMA EVENTO PRESTIGIOSO DI SOLIDARIETÀ E PUNTA A DIVENTARE INTERNAZIONALE. CONTESTI E CONTENUTI GLIELO PERMETTONO: ETNA, TAORMINA E IL GRANDE CUORE DI MIGLIAIA DI CUOCHI

8

Ha vinto l'Italia del gusto! Ha vinto l'Italia della solidarietà! E, soprattutto, ha vinto lo spirito di squadra, che ha consentito alla **Federazione Italiana Cuochi** di poter organizzare una **6^a edizione di Cibo Nostrum** davvero indimenticabile, con accanto partner nazionali di assoluto prestigio. In queste settimane il racconto dell'evento, confermatosi "**Grande Festa della Cucina Italiana**", lo hanno scritto i giornalisti giunti da ogni parte d'Italia, così come i 150 Cuochi impegnati al **Taormina Cooking Fest**, cuore stesso della manifestazione.

Ricchissimo il programma, che ha visto da domenica 11 a martedì 13 giugno la Sicilia orientale giungere nuovamente alla ribalta delle cronache nazionali: qualche giorno prima, per il G7 riunitosi proprio a Taormina; nella prima decade di giugno, invece, (come qualche collega giornalista ha scritto!) per i Grandi del Gusto, che hanno regalato a

migliaia di partecipanti emozioni uniche, al palato e non solo. Oltre **20mila sono state infatti le presenze** registrate nella sola giornata taorminese, con **150 Cuochi** protagonisti nelle loro postazioni, trasformati in almeno **mille** se si contano le "squadre", **90 aziende** dell'agroalimentare, tra cui **50 tra le migliori cantine** siciliane, **7 laboratori tematici** dedicati al pesce azzurro, il coinvolgimento di tre Comuni, **Zafferana Etnea, Taormina e Giardini Naxos**, la collaborazione attiva del **Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali** con il **FEAMP 2014-2020**, almeno **100 giornalisti** accreditati, tra siciliani e nazionali, carta stampata, tv, radio, web e social, oltre ai **food bloggers**, ed infine, ma certamente il dato più nobile di tutto l'evento, **50 mila euro** raccolti a sostegno della campagna di ricerca sul Morbo di Parkinson.

Questa **6^a edizione** spinge adesso F.I.C. a parlare di



Inaugurazione di Cibo Nostrum 2017 a Zafferana ed il saluto del presidente Fic Promotion, Seby Sorbello



Il Palco di Cibo Nostrum 2017 a Taormina e l'intervento del Sottosegretario alle Politiche agricole, on. Giuseppe Castiglione



Una veduta dall'alto della Taormina Cooking Fest

obiettivi internazionali e già qualche Delegazione estera si contava nella tre giorni: “Questo scenario internazionale, rappresentato da Taormina e dall’Etna, ma soprattutto il grande cuore dei nostri 16mila e più associati da tutta Italia hanno contribuito a fare grande la Festa – ha detto il presidente nazionale F.I.C., **Rocco Cristiano Pozzulo** – e Cibo Nostrum è diventato uno dei nostri eventi di maggior prestigio e ha tutte le carte in regola per potersi definire, dalle prossime edizioni, internazionale”. Il **Taormina Cooking Fest** ha visto l’impegno in prima linea del **Dipartimento Solidarietà Emergenze F.I.C.** con il responsabile nazionale **Roberto Rosati**, il responsabile DSE Sicilia **Vincenzo Mannino** e centinaia di chef che sono stati impegnati nel post terremoto del Centro Italia.

“Sei anni fa – ha detto il presidente di F.I.C. Promotion, **Seby Sorbello**, che ideò l’evento nel cuore dell’Etna, nella sua Zafferana – abbiamo lanciato questo progetto con una decina di chef e qualche cooking show ed oggi ci ritroviamo invece a rappresentare l’intera immagine della cucina italiana in un contesto splendido come Taormina.

Significa che abbiamo fatto un lungo percorso davvero in poco tempo”. Il grazie di Seby Sorbello è andato anche alle tante aziende partner F.I.C. che partecipano sempre in prima linea agli eventi della Federazione. Accanto a lui, l’amico fraterno di sempre, lo Chef Stellato **Pietro D’Agostino**, rappresentante di Chic Chef in Sicilia. E poi, il presidente dell’**Unione Regionale Cuochi Siciliani**, **Domenico Privitera**, con le nove associazioni provinciali dell’Isola e la preziosa collaborazione della presidente **Rosaria Fiorentino** dell’**Associazione Provinciale Cuochi Messina**, nel cui territorio ricade Taormina, e quella dei **Cuochi Etnei**, da cui tutto è nato sei anni fa.

Le tre giornate potrebbero essere paragonate a tre distinte tavolozze di colori, a tre quadri ritratti dal vivo, che hanno espresso la migliore Sicilia e la migliore Italia enogastronomica. A cominciare dall’inaugurazione, domenica 11 giugno a Zafferana Etnea, con il saluto delle autorità, del sindaco **Alfio Russo** con la vicepresidente del Consiglio Comunale **Graziella Torrisi** e dei vertici F.I.C.,



Il saluto del presidente nazionale Fic, Rocco Pozzulo, i Presidenti Seby Sorbello (FIC Promotion), Domenico Privitera (Urcs), Rosaria Fiorentino (Cuochi Messina) ed il sommelier Mauro Cutuli e volti sorridenti a Cibo Nostrum



Alcuni suggestivi momenti della Festa di Cibo Nostrum

per poi spostarsi alla cena di benvenuto nei giardini dell'Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos. Ad accogliere gli ospiti, l'Executive Chef della struttura, **Nico Scalora**, che con la sua squadra ha proposto una cena all'insegna dello street food siciliano. Una festa molto apprezzata, anche dagli ospiti istituzionali, che alla fine si sono abbandonati a balli e brindisi, sulle note del gruppo **Vulkanika**. L'indomani, lunedì 12 giugno, invece, tra il convegno dedicato a "Pesce Azzurro: pesca sostenibile, cucina consapevole" ed i laboratori tematici condotti da autorevoli giornalisti con Chef di fama nazionale, ci si è preparati al tanto atteso **Taormina Cooking Fest**. Alle ore 18,00 il grande inizio sul palco di Taormina, nella centrale piazza IX Aprile, alla presenza di migliaia di visitatori, con l'intervento delle autorità e dei Cuochi, presentati dai giornalisti **Alex Revelli Sorini** e **Susanna Cutini**, che hanno condotto anche i cooking show



previsti sul palco, dopo i saluti delle autorità: il sindaco di Taormina, **Eligio Giardina**, e i suoi assessori, con in testa **Salvatore Cilona** al Turismo; il sottosegretario alle Politiche agricole, **On. Giuseppe Castiglione**, ed il sottosegretario al Turismo, **On. Dorina Bianchi**; i vertici F.I.C., con **Rocco Pozzulo** e **Seby Sorbello**, lo chef **Pietro D'Agostino** come chef "di casa" a Taormina, il presidente Urcs, **Domenico Privitera**, con la presidente dei Cuochi Messina **Rosaria Fiorentino**; l'**On. Nino D'Asero** e il dirigente **Giovanni Oliva**. Centinaia i giornalisti che scattavano foto e prendevano appunti, mentre le degustazioni avevano inizio. E poi, finiti i saluti, via ai cooking show anche sul palco, che hanno visto alternarsi i Cuochi Siciliani, gli Chef F.I.C. e Chic, i pasticceri di Con.Pa.It., gli Chef della N.I.C. e la presentazione ufficiale dei nuovi componenti della squadra azzurra selezionati qualche ora prima e di cui raccontiamo qualche pagina più avanti. La Gran-

de Festa si è svolta così lungo i quasi due chilometri del corso Umberto, con le postazioni dei 150 cuochi che proponevano le loro ricette da tutta Italia e le cantine le loro degustazioni, coordinate dal sommelier di Cibo Nostrum, Mauro Cutuli. Il pubblico, acquistando un ticket di appena 30 euro, ha contribuito a sostenere la ricerca sul Parkinson (come l'anno scorso, infatti, l'evento ha sostenuto la **Fondazione LIMPE Onlus** di Messina). Una Festa che ha visto accanto a F.I.C. nell'organizzazione le associazioni **Chic - Charming Italian Chef**, con il direttore **Raffaele Geminiani** ed il presidente **Paolo Barrale**, l'**Associazione**

Italiana Celiachia con la presidente Aic Sicilia **Giuseppina Costa, Urco, Con.Pa.It.** con il presidente **Peppe Leotta**, il laboratorio gastronomico **Blu Lab Academy** con lo chef fondatore **Alfio Visalli**, **La Cook Agency** con la sua fondatrice Katty Garcia, e la **Expo** di Barbara Mirabella, ed infine gli allievi e i docenti degli Istituti alberghieri "**Salvatore Pugliatti**" di Taormina, "**Antonello**" di Messina, "**Renato Guttuso**" di Milazzo, "**Giovanni Falcone**" di Giarre, una delegazione della **Amira** (Associazione maitre) guidata dal prof. Alfio Cantarella e la collaborazione dell'Istituto "**Karol Wojtyla**" di Catania. 🇮🇹

MIPAAF e FEAMP 2014-2020: *sinergia con la Federazione*



FONDAMENTALE ANCHE QUEST'ANNO LA COLLABORAZIONE DEL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE A CIBO NOSTRUM, PER REALIZZARE L'EVENTO, CHE HA VISTO IL SUO CULMINE NEL CONVEGNO SUL "PESCE AZZURRO" E NEI SETTE LABORATORI TEMATICI AD ESSO DEDICATI

11

A Anche quest'anno la **Federazione Italiana Cuochi** ha avuto un grande partner nell'organizzazione di Cibo Nostrum: il **Mipaaf** (Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali) con il **FEAMP 2014-2020**, che portano avanti da anni un'attenta campagna di sensi-

bilizzazione sul pesce azzurro, per ciò che rappresenta per l'alimentazione nella Dieta Mediterranea e per il suo potenziale economico e commerciale. I momenti di maggiore attenzione dedicati a questa campagna, all'interno del calendario di Cibo Nostrum, sono stati il convegno di lunedì 12 giugno all'Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos, sul tema: "**Pesce azzurro: pesca sostenibile, cucina consapevole**", ed i **7 laboratori tematici** dedicati a questo importante alimento organizzati nel pomeriggio dello stesso giorno in altrettante location esclusive di Taormina. Al convegno sono intervenuti nomi autorevoli del settore agroalimentare, a cominciare dal sottosegretario alle Politiche agricole, **On. Giuseppe Castiglione**, che ha sottolineato "l'importante sinergia che esiste tra il Ministero e la Federazione Italiana Cuochi nel diffondere e valorizzare la cultura del pesce azzurro, anche in eventi prestigiosi come questo che stiamo vivendo in questi giorni". Interessante la riflessione proposta dal sottosegretario al



Foto di gruppo a conclusione del convegno sul Pesce Azzurro con il MIPAAF



Sguardi su Taormina, alcune delle 150 ricette realizzate e la grande affluenza di pubblico

Turismo e Beni Culturali, **On. Dorina Bianchi**: “Non dimentichiamo – ha detto – che la Dieta Mediterranea, della quale il pesce azzurro è un degno rappresentante, è inserita tra i beni immateriali dell’Unesco e che la sana alimentazione è innanzitutto cultura”. L’importanza dell’acquacoltura è stata ribadita da **Giovanni Oliva**, dirigente generale del Dipartimento agricoltura della Regione Basilicata, mentre riflessioni più tecniche le ha proposte **Nino Testa**, armatore da cinque generazioni di tonno, che ha ammesso lo scarso valore economico purtroppo ancora legato al pesce azzurro, che mette in difficoltà armatori e pescatori. Gli ospiti sono stati incalzati dalle domande di giornalisti enogastronomici, come il direttore di Tg5 Gusto, **Gioacchino Bonsignore**, e la firma del quotidiano Il Giorno di Milano, **Marco Mangiarotti**.



Qualche chilometro più su, invece, a Taormina al via i laboratori tematici sul pesce azzurro, coordinati da 7 giornalisti con altrettanti Cuochi. Protagonisti sono stati lo chef **Giancarlo Conoscenti**, della Metro Italia Cash & Carry, che al Pietro D’Agostino Cooking Lab è stato diretto e presentato dal giornalista **Piero Rotolo**; lo chef **Massimo Mantarro**, del San Domenico Palace Hotel, che nel medesimo hotel è stato presentato da **Katya Maugeri**; lo chef **Paolo Barrale**, a Villa Schuler, presentato da **Santina Giannone**;



lo chef **Marco Sacco**, al ristorante Kisté, presentato da **Clara Minissale**; lo chef **Giuseppe Raciti**, all'Hotel El Jebel, presentato da **Cristina Barbera**; lo chef **Paolo**

Gramaglia, all'Excelsior Palace Hotel, presentato da **Letizia Carrara**; ed infine lo chef **Roberto Toro**, al Grand Hotel Timeo, presentato da **Grazia Sicali**. 🇮🇹

Vino, cibo e il sostegno al *Pesce Azzurro*

A CONCLUDERE CIBO NOSTRUM È STATA UNA GIORNATA PIACEVOLMENTE TRASCORSA SUL VULCANO ETNA, ALLA SCOPERTA DELLE CANTINE DEL TERRITORIO E CON LA FIRMA DI UN PATTO DI COLLABORAZIONE CON GLI ARMATORI DEL PESCE AZZURRO

Non ancora smaltita l'emozione del giorno prima con il Taormina Cooking Fest, tutti i partecipanti di Cibo Nostrum si sono dati infine appuntamento per l'ultima giornata in calendario, martedì 13 giugno, sull'Etna con un programma ricco di brindisi all'insegna del vulcano e della sua Doc. Ad inaugurare gli incontri mattutini è stata la visita alla cantina di **Cusumano, Alta Mora**, dove è stato siglato un **Patto di collaborazione tra i produt-**

tori di Etna Doc e gli armatori del pesce azzurro, con in testa il presidente nazionale F.I.C., Rocco Pozzulo, il presidente F.I.C. Promotion, Seby Sorbello, il titolare della cantina, Alberto Cusumano, il sommelier di Cibo Nostrum, Mauro Cutuli, l'armatore catanese Nino Testa ed il giornalista Antonio Iacona, che hanno apposto le proprie firme al Patto, assieme a quelli di tanti altri protagonisti, tra produttori vitivinicoli, pescatori, cuochi,

13



Foto di gruppo per i ringraziamenti sull'Etna

sommelier, alti dirigenti F.I.C.

A seguire, è stata la **Cantina Cottanera** ad ospitare il pranzo **"Scampagnata di Cibo Nostrum"**, curato nei minimi dettagli dagli **Chef con la Coppola: Simone Strano, Giuseppe Raciti, Giovanni Grasso, Giuseppe**

Torrise, assieme ad altri cuochi del territorio e qui il presidente Pozzulo ed il presidente Sorbello hanno trovato ancora un po' di voce per poter dire il loro grande **"GRAZIE"** ad una squadra meravigliosa, che ha permesso tutto questo! 🇮🇹



Nino Testa, Rocco Pozzulo e Alberto Cusumano tra i promotori e firmatari del "PATTO" tra il vino dell'Etna ed il Pesce Azzurro

14

IN COLLABORAZIONE CON



MAIN PARTNER



PARTNER



PARTNER TECNICI



MEDIA PARTNER



CANTINE: Benanti, Azienda Trigona, Vini Calcagno, Theresa Eccher, Don Michele, Nibali, Gambino, I Custodi, Quantico, Palmento Costanzo, Nuddu Seby Costanzo, Federico Graziani, Tenute Bosco, Cottanera, Cusumano, Cantina Nicosia, Masseria Incarrozza, Murgo, Cantine Russo, Vini Scirto, Fischetti, Antichi Vinai, Tenuta Aglaea, Terre di Modica, Terra Costantino, Tenuta Benedetta, Vigneti Vecchio, Etnella, Cantina Zumbo, Marilina, Due Dei, Vinisola, Bonavita, Occhipinti, Gurrieri, Gulfi, Judeka, Avide, Santa Tresa, Feudi del Pisciotto, Cos Vittoria, Baglio del Cristo di Campobello, Modus Bibendi, Alessandro di Camporeale, Cantine Spadafora, Birrifico Irias, Amara, Amaro Indigeno, Giardini D'Amore.



Per i cuochi di oggi e per quelli di domani

Forma e funzione nel design della coltelleria professionale.
La linea Premana Professional è stata realizzata analizzando e risolvendo
i problemi che si presentano al professionista più attento
che usa quotidianamente questi strumenti di lavoro.
Realizzando la linea "Premana Professional" abbiamo sviluppato il concetto di sicurezza,
migliorando affidabilità e igiene in maniera decisiva.



Sanelli

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





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 Veronica Satalino

A Cibo Nostrum si allarga *il Team Azzurro*



DURANTE LA 6^a EDIZIONE DELLA “GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA”
SELEZIONATI 7 “CONCORRENTI” DEI 26 ASPIRANTI AZZURRI.
GAETANO RAGUNÌ, GENERAL MANAGER NIC: “ABBIAMO REGISTRATO
UNA GRANDE AFFLUENZA DI PROFESSIONISTI”

18 La famiglia della NIC - Nazionale Italiana Cuochi, guidata dal neo General Manager Gaetano Ragunì, si allarga. Sono sette gli chef che hanno superato le ultime selezioni svoltesi in Sicilia in occasione della 6^a edizione di Cibo Nostrum, la Grande Festa della Cucina Italiana, e sono entrati a far parte del team azzurro. Un evento nell'evento,

la **Selezione Nazionale** ha visto sfidarsi all'Atahotel Naxos Beach 26 concorrenti in totale, suddivisi per i quattro compartimenti di cui è composta la nuova NIC: gare senior, gare junior, eventi, corsi e formazione. Arrivati da tutta Italia, si sono giocati il sogno di indossare la maglia azzurra con determinazione, motivazione e coraggio.



Qui sopra: la nuova NIC a Taormina durante la presentazione ufficiale. Nella pagina accanto: le fasi salienti della selezione dei nuovi componenti NIC



«Abbiamo registrato una grande affluenza di professionisti – dichiara soddisfatto il General Manager **Gaetano Raguni** – e notato che manca davvero poco affinché i candidati abbiano la maturazione giusta per affrontare un ingresso in NIC. **Dei 26 partecipanti ne abbiamo selezionati sette**, focalizzandoci in particolare sulle loro attitudini e predisposizioni caratteriali emerse durante le varie prove, più che sulle capacità gastronomiche. Sono contento per chi inizierà un percorso in Nazionale, allo stesso tempo non resto indifferente e

provo dispiacere pensando ai sacrifici economici e agli investimenti emotivi affrontati anche da chi non ha superato le selezioni. Mi auguro che questa sia stata per loro un'occasione di confronto e di crescita, uno stimolo a migliorarsi sempre e continuare a credere al sogno di far parte del nostro Team».

Ad arricchire la squadra della Nazionale Italiana Cuochi, ecco i sette chef che hanno superato la Selezione: per il compartimento **Gare Senior, Domenico Pugliesi** (Calabria), per il compartimento **Gare Junior, Tommaso Bonseri** (Lombardia), **Davide Cantù** (Lombardia) e **Andrea**

Del Vilanno (Lazio), per il compartimento Formazione, **Lorenzo Lacriola** (Puglia), per il compartimento eventi, **Vito Amato** (Basilicata) e **Davide Giambruno** (Sicilia).

I sette nuovi chef entrano a far parte della nuova formazione azzurra, capitanata dal General Manager Gaetano Raguni, e già composta per il compartimento gare da Gianluca Tomasi (Responsabile Competizioni), Angelo Giovanni Dilella (Coach Team Senior), Pierluca Ardito (Coach Progettazione e Sviluppo), Fabio Mancuso, Simone Strano, Giuseppe Raciti, Pietro Pupillo, Francesco Cinquepalmi e Vincenzo Romano (Senior Chef), Lorenzo Alesso (Coach Team Junior), Filippo Crisci (Assistente Coach Team Junior), Andrea Tiziani, Graziano Patanè, Andrea Monastero e Giulia Canneva (Junior Chef); per il compartimento formazione da Francesco Gotti (responsabile), Debora Fantini e Paolo Forgia; per il compartimento eventi da Walter Dalla Pozza (responsabile), Fabio Potenzano, Michelangelo Sparapano e Nicola Vizzarri; per il compartimento segreteria da Andrea Di Felice; per il compartimento comunicazione Veronica Satalino. 🇮🇹



Per il prezioso supporto e il sostegno, la Nazionale Italiana Cuochi ringrazia il main sponsor METRO Italia; gli sponsor Molino Favero, Barilla, Unilever Food Solutions, Table Top Trade, Electrolux, Cirio, Pentole Agnelli, Isacco, Staff, Assogi, Orogel, Surgital, Miss Freschezza, Eccelsa; i partner tecnici Matarrese, Decorfood Italy, Sirman, Sanelli, Zorzi; il fashion partner Asfalto; il restaurant menù development Acquasale.



Gaetano Raguni
General Manager
51 anni, Emilia Romagna,
Coordinatore Team Chef
Orologel Group - Cesena



Gianluca Tomasi
RESP. COMPETIZIONI
50 anni, Veneto,
Executive Chef
«Cucina Tomasi» - Vicenza



Francesco Gotti
RESP. DIVISIONE CORSI E FORMAZIONE
45 ANNI, LOMBARDIA,
Chef «Bobadilla Ristorante Catering»
Dalmine (BG)



Lorenzo Alessio
COACH JUNIOR TEAM
31 anni, Emilia Romagna,
Chef «Hotel Roma» - Cervia (RA)



Walter Dalla Pozza
RESP. DIVISIONE EVENTI
57 anni, Lombardia,
Chef Patron «Artintavola»
Carbonara al Ticino (PV),
Docente di Cucina



Angelo Giovanni Dilena
Coach Senior Team
DIVISIONE GARE
49 anni, Emilia Romagna,
Executive Chef
«Grand Hotel Cesenatico»



Pierluca Ardito
COACH PROGETTAZIONE E SVILUPPO
37 anni, Puglia,
Executive Chef
«La Chiesa di Chietri»
Alberobello (BA)



Andrea Di Felice
RESPONSABILE SEGRETERIA
49 anni, Abruzzo,
Chef «La Cartiera del Vetojo»
L'Aquila,
Chef Consultant



Antonio Danise
RESPONSABILE LOGISTICA
33 anni, Lombardia,
Executive Chef
«Ris. Villa Necchi alla Portalupa»
Pavia,
Docente di Cucina



Veronica Satalino
RESPONSABILE COMUNICAZIONE
33 anni, Puglia,
Communication
Consultant Freelance



A S S E T
2017-2020



divisione
COMPETIZIONI JUNIOR



Filippo Crisci
Assistente Coach Junior Team
30 anni, Emilia Romagna



Tommaso Bonseri
Capitani
Junior Chef
18 anni, Lombardia



Giulia Canneva
Junior Chef
20 anni, Liguria



Davide Cantù
Junior Pastry Chef
21 anni, Lombardia



Andrea Del Villano
Junior Chef
20 anni, Lazio



Andrea Monastero
Junior Chef
20 anni, Veneto



Graziano Patanè
Junior Chef
18 anni, Sicilia



Andrea Tiziani
Junior Chef
23 anni, Lombardia

divisione
COMPETIZIONI SENIOR



Francesco Cinquepalmi
Senior Chef
28 anni, Puglia



Fabio Mancuso
Senior Chef
38 anni, Lazio



Domenico Pugliesi
Senior Chef
36 anni, Calabria



Simone Strano
Senior Chef
34 anni, Sicilia



Giuseppe Raciti
Senior Chef
31 anni, Sicilia



Pietro Pupillo
Senior Pastry Chef
54 anni, Sicilia



Vincenzo Romano
Senior Pastry Chef
32 anni, Basilicata

divisione
EVENTI



Vito Amato
Chef
42 anni, Basilicata



Patrick Bertoni
Pastry Chef
19 anni, Lombardia



Davide Giambruno
Chef
28 anni, Sicilia



Fabio Potenzano
Chef
35 anni, Sicilia



Cristian Spagnoli
Chef
40 anni, Lombardia



Michelangelo Sparapano
Chef
28 anni, Puglia



Nicola Vizzarri
Chef
44 anni, Molise

divisione
CORSI E FORMAZIONE



Debora Fantini
Chef
48 anni, Emilia Romagna



Paolo Forgia
Chef
28 anni, Veneto



Lorenzo Laciola
Chef
38 anni, Puglia



A cura di **Salvatore Bruno**
Segretario FIC

Riunione internazionale in Galles *con i Presidenti Europei della Worldchefs*



di **Antonio Iacona**

L'APPUNTAMENTO A CARDIFF È SERVITO PER CONFRONTARSI SU TEMATICHE
COME LA REGOLAMENTAZIONE DELLE "AFFILIATED MEMBER SOCIETIES" E
LA SELEZIONE PER I CONCORSI INTERNAZIONALI. NUMEROSE LE PROPOSTE
AVANZATE DALL'ITALIA CON F.I.C.

22 *S*

Sono giunti dal South, Centre e North Europe fino in Galles per incontrarsi e per concentrare le forze su obiettivi comuni e comunitari. L'occasione è stata la **Riunione dei Presidenti Europei Worldchef** che si è svolta nel Regno Unito gli scorsi 14 e 15 maggio e alla quale, in rappresentanza della Federazione Italiana Cuochi, sono intervenuti il presidente nazionale Rocco Cristiano Pozzulo e il segretario generale Salvatore Bruno. L'evento si è svolto a Cardiff, dove la prima giornata è stata dedicata ai lavori cosiddetti preparatori in vista della riunione del giorno successivo. Piccole riunioni separate dei vari gruppi del Sud, Centro e Nord Europa, infatti, hanno consentito ai partecipanti di tracciare insieme le linee guida e le proposte comuni da avanzare successivamente. In particolare, l'attenzione dei diversi rappresentanti si è soffermata su due punti principali:

- **Una più chiara regolamentazione della Worldchef in merito alla posizione delle "affiliated member societies - Honorary Members", in rapporto alle "National Member Societies" e i criteri di rappresentanza e diritto di voto delle "National Member Societies" Worldchef.** L'equivoca po-

sizione delle "affiliated member societies - Honorary Members, infatti, produce disfunzioni sulle competenze territoriali di molte associazioni e molti paesi "Membri Ufficiali". È stato evidenziato, ad esempio, come in diverse commissioni i membri di associazioni non ufficiali, pur non avendo diritto di voto, hanno comunque incidenza sulla formulazione di regole e norme importanti riferite alle competizioni o ad altre azioni previste in altri settori. La proposta, dunque, è stata quella di nominare nelle commissioni soltanto membri delle Associazioni Ufficiali e non quelli delle semplici Associazioni Affiliate.

- **La difficoltà a comprendere attraverso quali organismi e procedure vengano prese le decisioni importanti della Worldchef.** Molte delle decisioni prese dal "comitato di presidenza" (ovvero il Presidente Worldchef e i suoi

stretti collaboratori) rimangono infatti poco chiare ad altri organi e sono quasi imposte dall'alto. La richiesta è pertanto che tali decisioni del "comitato di presidenza" abbiano l'approvazione del Board Worldchef (nel quale siedono invece tutti i direttori continentali).

Dal canto suo, la Federazione Italiana Cuochi, durante la riunione



ne generale, ha ribadito l'importanza per la Worldchef di strutturarsi in modo da rispondere ed accogliere istanze e delibere prese nelle sedi continentali, sottolineando con forza che l'organizzazione Worldchef, oltre a doversi fondare su "National Member Societies", dovrebbe rispettare ed anzi favorire le competenze territoriali delle stesse sui territori di competenza. La proposta italiana auspica che ogni "National Member Societies" abbia, oltre il voto attraverso il suo Presidente Nazionale come previsto oggi, altri voti aggiuntivi in base al numero di iscritti nazionali.

I problemi affrontati si sono, poi, complicati maggiormente approfondendo lo statuto Worldchef, all'art. 8, dove si riporta che le associazioni riconosciute non ufficiali sono, per loro posizione, equiparate a Company, Società Commerciali o Scuole di Formazione riconosciute Worldchef. E qui, ancora una volta, l'Italia attraverso la nostra Federazione ha ribadito con forza che il riconoscimento Worldchef delle scuole di formazione sui territori nazionali deve necessariamente prevedere l'approvazione delle "National Member Societies", così come i criteri di nomina per i Soci Onorari Worldchef e quelli di importanti figure come i Master Chef e i Giudici Internazionali. L'Italia, nello specifico, ha riportato tre casi da ricollegare ai problemi citati:

- L'annoso problema dell'associazione del South Tirolo, la quale, pur non aderendo a F.I.C. ma essendo riconosciuta dalla Worldchef, divide di fatto con l'associazione italiana sia alcuni membri onorari che alcuni giudici, mai stati scelti o indicati dalla Federazione.



I lavori dei Presidenti durante il "Worldchefs European Meeting" in Galles. F.I.C. è intervenuta in rappresentanza dell'Italia



- La più sconcertante questione citata riguarda poi la vicenda di una nota "Scuola Umbra", oggi in aperto contenzioso legale con la nostra Unione Regionale, la quale ha ottenuto, malgrado l'esplicito diniego scritto da parte di F.I.C. e le rimostranze fatte al presidente dell'apposita commissione, il riconoscimento Worldchef, rilasciato da un membro americano della stessa commissione che nulla conosceva delle controversie.
- L'ultima questione proposta dall'Italia ha riguardato invece i **Concorsi Internazionali con Endorsement Worldchef** (come Olimpiadi, Coppa del Mondo Lussemburgo, Mondiali di Basilea...). La richiesta fatta dall'Italia è stata quella di gestire l'iscrizione dei concorrenti italiani per la competizione in Lussemburgo, affinché le selezioni degli stessi venga effettuata esclusivamente durante i propri concorsi nazionali con la presenza di supervisor della Worldchef. Questo darebbe modo, ha spiegato il presidente Pozzulo, di accrescere e incoraggiare la professionalità sia a livello nazionale che continentale, mentre gli stessi concorsi nazionali diverrebbero trampolini di lancio per le competizioni internazionali. Riguardo a quest'ultimo punto, il presidente del Lussemburgo ha avanzato perplessità sull'agevole gestione del sistema delle iscrizioni da parte dell'agenzia al quale è affidato l'evento. Il nostro Direttore Continentale, Domenico Maggi, ha comunque ribadito che questi orientamenti insieme a quanto proposto congiuntamente verranno fatti presenti nella prossima riunione del Board Worldchef.

L'occasione della due giorni in Galles, infine, ha consentito all'Italia di presentare il progetto del "Contest della Cucina Mediterranea", da tenersi a Rimini, con la partecipazione di almeno 4 National Teams nel primo giorno dei prossimi Campionati della Cucina Italiana. 🇮🇹



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

Elisabetta Corneo: *il lato dolce dell'architettura*

ARCHITETTO MILANESE CON LA PASSIONE PER LA PASTICCERIA,
È UNA BRAVA SCULTRICE DI MONUMENTI E PAESAGGI COMMESTIBILI

Felisabetta Corneo, iscritta all'Associazione Cuochi Como, è un architetto milanese appassionata di pasticceria, che si è specializzata nella realizzazione di opere in pasta frolla. Il suo amore per la frolla in realtà nasce ancor prima di iniziare l'università, nel 1990, riconoscendo in questo materiale delle grandi potenzialità ed un'estrema versatilità nel creare modellini di ogni sorta. Nel 2012 dà un nome alle proprie opere e crea il marchio depositato "Artefrolla". Le Artefrolle sono delle vere e proprie architetture realizzate completamente in pasta frolla, sono creazioni che riproducono non solo edifici esistenti ma anche paesaggi di fantasia, interamente commestibili fino all'ultima briciola. Avendo dei connotati "architetonici", le Artefrolle riescono a conciliare gli studi fatti con la passione per la pasticceria senza dover mettere nulla da parte.

Col passare del tempo affina le tecniche e sperimenta forme sempre più complesse, mettendo alla prova i propri limiti nelle grandi competizioni Internazionali. Attualmente svolge attività di formazione, rivolta a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a questa nuova tecnica

e partecipa con le sue creazioni a diverse manifestazioni fieristiche del settore con esposizioni, dimostrazioni e workshop. Il 2016 è stato un anno ricco di eventi per le Artefrolle, a marzo sono state oggetto di un servizio su **Costume & Società**, rubrica di **Rai 2**. Per l'occasione Elisabetta ha realizzato l'opera Santa Maria in Trastevere.



A giugno, poi, un'altra esperienza molto significativa: la partecipazione come ospite al programma **Bake Off Italia**, ideando la prova Wow della semifinale. Per l'occasione ha realizzato quattro monumenti debitamente semplificati, riproducibili dai concorrenti in gara in sole quattro ore. La sfida era ardua, si trattava di realizzare opere veloci ma esteticamente belle e di mettere in grado i concorrenti, totalmente a digiuno di questo modo di 'costruire' con la frolla, di portare a termine la prova nel miglior modo possibile. Gli edifici realizzati sono stati: l'Empire State Building (New York), Palazzo Vecchio (Firenze), il Campanile di San Marco (Venezia) e la Tour Eiffel (Parigi).

I modellini erano molto rappresentativi ed i concorrenti hanno completato la prova con successo. Il programma è andato in onda il 25 novembre 2016. 🇮🇹

FROLLA SALATA AL CURRY E FORMAGGIO DI CAPRA

Ingredienti

g 100 farina 00, g 100 di farina tipo 2, g 100 di burro ammorbidito, g 30 di formaggio di capra cremoso, g 10 di zucchero, 1 uovo, g 5 di semi di chia, g 3 di sale, g 1 di curry, qb formaggio cremoso per la farcitura.

Procedimento

Unire il burro ammorbidito a tutti gli altri ingredienti lasciando per ultime le farine. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per almeno mezz'ora. Stenderlo con il mattarello a spessore 0.3 cm e ritagliare le forme desiderate. Realizzare dei biscotti doppi tipo occhi di bue farciti con crema di robiola.



The CLEVER COOKING SYSTEM

la cottura a bassa temperatura

by  **SIRMAN**





di **Livia Chiriotti**
Direttore editoriale
"Pasticceria Internazionale"

Quarant'anni di cultura *tecnico-professionale*

ABBIAMO ACCOMPAGNATO E FAVORITO NON SOLO LA CRESCITA, MA L'AFFERMAZIONE
DELL'ARTE PASTICCERA, CIOCCOLATIERA E GELATIERA A LIVELLO MONDIALE

Nata da una felice intuizione (ben miscelata alla determinazione) di **Emilia Cocco Chiriotti**, in ascolto dei tanti artigiani che, all'epoca, non avevano una rivista di riferimento che li rappresentasse, anno dopo anno "**Pasticceria Internazionale**" è cresciuta non solo in numero di pagine ma, specialmente, in contenuti propositivi, in messaggi fortemente culturali e in sostegno dell'arte dolciaria a tutto tondo.

Un percorso denso di soddisfazioni, di confronti, di successi e difficoltà, di crescente e ferrea volontà di sostenere, illustrare e difendere questo poliedrico settore artigianale, divulgando "informazione e formazione". Un viaggio in molteplici nazioni, costellato di conoscenze stupende, scoperte, emozioni, iniziative, confronti costruttivi. Internazionale di fatto e non solo di nome, con aperture impensabili, soprattutto per i primi lustri di azione.

Ad ogni numero, "Pasticceria Internazionale" prende letteralmente vita grazie ad un appassionato e attento lavoro di squadra. Ogni persona coinvolta in tutto il processo produttivo è cruciale per offrire a voi tutti una rivista con

più informazioni possibili, capace di raccontare in maniera completa e seria un intero comparto, non solo italiano, dando voce e immagini a tutti, senza pregiudizi, senza barriere, senza imposizioni. Con un occhio di riguardo per i giovani e per i talentuosi, a prescindere dall'appellativo di "maestro".

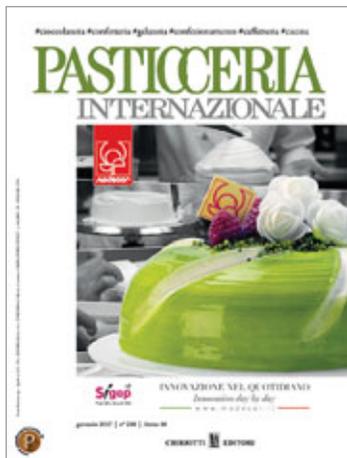
Ci auguriamo che attraverso ogni pagina di "Pasticceria Internazionale" (e di tutto ciò che facciamo, fra libri, manuali, magazine ed iniziative, sia on che off line: dalla lettura all'azione!) riusciate a percepire ed assorbire l'entusiasmo, la ricerca e l'amore che ci motivano. Perché la nostra filosofia è operare con competenza, divertendoci ed esercitando totale libertà per illustrare questo magnifico settore, rimanendo in costante ascolto, con uno spiccato spirito di critica e autocritica.

Negli anni abbiamo accompagnato e favorito non solo la crescita, ma l'affermazione dell'arte pasticceria, cioccolatiera e gelatiera a livello mondiale, condividendo fatiche, contrasti, tensioni, sorrisi ed esultanze. Traguardi che vitalizzano la categoria con effetti positivi per tutta la filiera.

Siamo fieri di "Pasticceria Internazionale", non solo perché è riconosciuta a livello mondiale quale "punto di riferimento", ma anche perché è sempre di più veicolo di cultura e informazione per il settore e oltre, per gli artigiani, per le aziende, per gli amatori...

Un vero generatore di entusiasmo, che va oltre la copertina patinata, ambendo, ogni giorno, ad instaurare rapporti professionali e umani con tutti voi, in un impegno a non smettere mai di "scavare" per offrirvi continui spunti di riflessione e crescita, contribuendo a rafforzare la fierezza dell'essere artigiani! 🇮🇹

www.pasticceriextra.it



A glass of white wine is partially visible 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 with yellow cheese shavings and two fresh basil leaves. The bowl on the right contains a red sauce with a fried shrimp tail. The background is a blurred marble 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 **Gianluca Tomasi**
Responsabile
Compartimento Atenevo
della Cucina Italiana



Tradizione e innovazione *tramandate in cucina*

LA CUCINA ITALIANA CONTINUA AD ATTIRARE SEMPRE PIÙ CONSENSI

ALL'ESTERO, GRAZIE AGLI INTERVENTI DELL'ATENEVO F.I.C. L'ULTIMO

INCONTRO IN SVIZZERA, CON LA VISITA DELL'AMBASCIATRICE SLOVACCA

E è stato il suggestivo contesto del ristorante "Mappamondo", nel cuore della città di Berna, ad ospitare lo scorso 11 giugno il 2° Corso dell'Atenevo con la Delegazione F.I.C. Svizzera. Il presidente Alessandro Cassaro, con il segretario, ha accolto i numerosi colleghi intervenuti per l'occasione, introducendo il programma della giornata e le anticipazioni delle interessanti iniziative programmate per l'anno 2017/18. "Tradizione ed evoluzione in cucina": questo il tema che l'Atenevo ha proposto nella attrezzatissima cucina del ristorante, proponendo

nuove tecniche di cottura e moderne composizioni dei piatti, esaltando i prodotti e la tradizione della cucina italiana. Gradita sorpresa è stata la visita dell'Ambasciatrice slovacca, rimasta entusiasta del corso e delle iniziative della Delegazione F.I.C. Svizzera, esternando la volontà

di collaborare con i nostri professionisti ai progetti futuri. La giornata è stata arricchita, infine, dall'intervento di un produttore di olio molisano, che ha dato importanti nozioni su caratteristiche e tecniche di degustazione dell'olio di oliva. 🇮🇹



Premio Moige: F.I.C. promuove il "Tg5 Gusto"

NOTIZIE F.I.C.

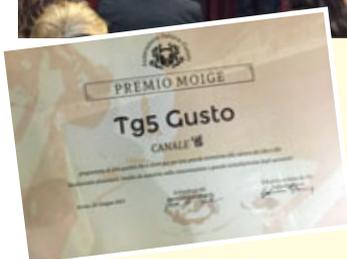


Nell'ambito dell'importante rassegna "Un anno di zapping" alla Camera dei Deputati, la Federazione ha consegnato il premio al direttore della rubrica Mediaset, Gioacchino Bonsignore

"Programma di alta qualità che si distingue per una grande attenzione alla cultura del cibo e alle biodiversità alimentari, condito da maestria nella comunicazione e grande coinvolgimento negli spettatori". Con questa motivazione, lo scorso 22 giugno la Federazione Italiana Cuochi ha premiato la nota trasmissione televisiva "TG5 GUSTO", che ormai da anni e con

grande successo e consenso di pubblico, va in onda su Canale 5. La premiazione è avvenuta alla Camera dei Deputati, nella Sala della Regina, nell'ambito della X Edizione (e

del 20° anno di vita) dei Premi MOIGE - Guida TV "Un anno di zapping 2016/2017", che ogni anno individua e premia quei programmi televisivi "family friendly", ovvero a misura di famiglia. A ricevere il premio è stato il giornalista enogastronomico **Gioacchino Bonsignore** in qualità di direttore della rubrica, direttamente dalle mani del presidente nazionale F.I.C. Rocco Cristiano Pozzulo, accompagnato dal segretario generale F.I.C., Salvatore Bruno, dal responsabile nazionale DSE - F.I.C., Roberto Rosati, e dal presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio, Alessandro Circiello. Presenti alla cerimonia di premiazione la presidente del MOIGE Maria Rita Monizzi, la vicepresidente Elisabetta Scala e la responsabile Area Progetto Elena Di Carolo.





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

Bisogna essere persone speciali per condurre con successo un'attività in proprio. Servono flessibilità, indipendenza, ambizione, creatività, tenacia e soprattutto una passione inesauribile per affrontare con successo le sfide quotidiane. Da 45 anni METRO Italia Cash and Carry è al fianco dei Professionisti per supportarli nel realizzare ogni idea di business, ma l'azienda vuole fare ancora di più: **MARTEDÌ 10 OTTOBRE 2017 ARRIVA LA "FESTA DELLE ATTIVITÀ IN PROPRIO"** un'iniziativa METRO per i Professionisti indipendenti di tutto il mondo per celebrare il loro spirito imprenditoriale, dandogli maggiore visibilità sul mercato.

La festa – giunta alla sua seconda edizione – si celebra ogni secondo martedì di ottobre. **IN ITALIA, I RIFLETTORI SONO PUNTATI IN PARTICOLARE SULL'HORECA INDIPENDENTE,** ovvero il segmento dei Professionisti della ristorazione e dell'accoglienza che rappresenta un settore chiave per l'economia italiana. **L'HORECA INDIPENDENTE RAPPRESENTA INFATTI L'80% DI UN MERCATO HORECA NAZIONALE** che ha un valore complessivo di 23,4 mld.

Questa iniziativa mira a supportare l'Horeca nell'accrescere ulteriormente il proprio business. In che modo? **ATTRAVERSO UNA PIATTAFORMA DIGITALE DEDICATA VOLTA A FACILITARE LA RELAZIONE DEI PROFESSIONISTI DELL'HORECA CON I CONSUMATORI FINALI.** A partire dalla metà di luglio, registrandosi gratuitamente al sito www.10ottobre2017.it gli esercenti potranno proporre offerte, pacchetti innovativi e sconti speciali in esclusiva per il giorno della festa. I consumatori finali che visiteranno la piattaforma avranno quindi a disposizione un'ampia selezione di locali e attività nei territori di loro interesse e potranno scoprire tutte le opportunità messe in campo per loro nella giornata del 10 Ottobre.

Ristoratori, baristi, proprietari e gestori di attività in proprio di tutta Italia: la festa è per voi! Partecipare è davvero facile, scoprite tutte le opportunità messe in campo da METRO per l'occasione sulla piattaforma dedicata e sul sito www.metro.it.

10 Ottobre 2017: TORNA LA FESTA DELLE ATTIVITÀ IN PROPRIO SIGLATA METRO

Una giornata dedicata
ai Professionisti indipendenti
di tutto il mondo
per celebrare il loro spirito
imprenditoriale

METRO

FESTA DELLE

ATTIVITÀ

IN PROPRIO



10 ottobre 2017

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

Iscriviti gratis su:
www.10ottobre2017.it



METRO

**FESTA DELLE
ATTIVITÀ
IN PROPRIO** !





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

Dallo scientifico alla pasticceria: la tenacia



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

di Marta Silvestrin

CLASSE 1992, LA NOSTRA PROTAGONISTA HA GIÀ LE IDEE CHIARE SU CIÒ

CHE VUOLE FARE DA GRANDE. E, NELL'ATTESA, HA PENSATO BENE DI CONQUISTARE ANCHE

UNA MEDAGLIA D'ORO ALL'ULTIMA JAM CUP AL VINITALY DI VERONA

32

Dagli studi scientifici a quelli di pasticceria, dalle esperienze scolastiche a quelle lavorative in un vero e proprio laboratorio, fino alla conquista di un ambito riconoscimento in un contesto internazionale come quello del Vinitaly di Verona. Oggi la nostra rubrica del Compartimento Giovani ci porta a conoscere Marta Silvestrin, classe 1992, diplomata appunto al Liceo scientifico-tecnologico e successivamente diplomata con la qualifica di Pasticciera presso la scuola DIEFFE di Noventa Padovana. Marta si definisce una ragazza semplice, ma con le idee ben chiare sul proprio futuro.



Lavora presso la pasticceria "da Angelo" a Selvazzano (PD) e sogna di continuare ad imparare attraverso esperienze all'estero per poi aprirsi una

pasticceria tutta sua. Ha conquistato la medaglia d'oro nella prima giornata della Jam Cup, il concorso dedicato proprio ai giovani cuochi FIC che si svolge durante il Vinitaly a Verona nel padiglione Sol&Agri-food. Marta ci propone, come ricetta, il dessert portato in gara, che doveva valorizzare uno dei prodotti più nobili dell'agroalimentare italiano: l'Olio Extravergine di Oliva. Scopriamo insieme questa bella realizzazione. 🇮🇹

PANNA COTTA ALL'OLIO D'OLIVA CON CRUMBLE AL MUSCOVADO E CANNELLA, POMPELMO ROSA, SPUMA AGLI AGRUMI

PER LA PANNA COTTA ALL'OLIO EVO MOONLIGHT

Ingredienti per 4 porzioni

- g 200 Panna
- g 125 Latte intero
- g 50 Zucchero
- q.b. Bacca vaniglia
- g 8 Colla di pesce
- g 50 Panna
- g 85 Olio EVO MOONLIGHT
- g 8 Zero Burro (Molino Quaglia)

Procedimento

Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda. Portare a bollore in un pentolino panna, latte, zucchero e vaniglia. Mettere insieme i 50 gr di panna, l'olio Evo e zero burro, frullare il tutto con il minipimer. Unire il tutto, colare negli stampi e mettere a congelare.

PER CRUMBLE CON ZUCCHERO MUSCOVADO E CANNELLA

Ingredienti per 4 porzioni

- g 45 Burro vegano
- g 35 Zucchero Muscovado

- g 35 Farina
- g 35 Farina di mandorle
- q.b. Cannella

Procedimento

Unire burro vegano e zucchero e montare leggermente. Unire insieme i restanti ingredienti. Una volta pronto infornare a 180 per 10 minuti. Far raffreddare.

PER SPUMA AGLI AGRUMI

Ingredienti per 4 porzioni

- g 110 Albume
- g 40 Zucchero
- g 10 Latte in polvere
- g 20 Farina di pistacchi
- q.b. Farina di pistacchi

Procedimento

Emulsionare albume e zucchero. Unire gli altri ingredienti e frullare il tutto con il minipimer. Mettere nel sifone e poi il tutto nel microonde per 40 secondi. Far raffreddare.

PER SALSA AL POMPELMO ROSA

Ingredienti per 4 porzioni

- g 65 Pompelmo rosa
- g 20 Olio Evo
- g 80 Cioccolato bianco

Procedimento

Portare a bollore il succo di pompelmo. Unire al cioccolato bianco e all'olio Evo. Far rapprendere.

33

 **WÜSTHOF**

200
Years of knives

Made in Germany
Solingen



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



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

Poco richiesto e consumato perché poco conosciuto: *è il pesce "dolce"*

L'ITALIA È UN PAESE RICCO DI TORRENTI, FIUMI E LAGHI, POPOLATI DA SPECIE INTERESSANTI SOTTO IL PROFILO NUTRIZIONALE E SENSORIALE NONCHÉ ECONOMICHE PERCHÉ COMPETITIVE RISPETTO A MOLTE SPECIE ITTICHE DI MARE

34

I consumatori delle regioni e delle città che non si affacciano direttamente sul mare sono tendenzialmente meno preparati rispetto al riconoscimento delle specie ittiche e della loro freschezza. In linea di massima, tendono anche nell'acquisto e nella richiesta al ristorante di questi prodotti, a seguire le mode o scelgono le specie ittiche che ritengono di conoscere meglio. Per assurdo dunque, a Roma come a Milano, la gente fa ricadere la scelta sempre sugli stessi pesci come l'Orata o il Branzino senza, ad esempio, considerare l'ipotesi di potere acquistare un prodotto ittico di acqua dolce proveniente dai fiumi o dai laghi che attraversano la propria regione o da allevamenti di queste specie ittiche. Difatti, per antonomasia, il prodotto ittico di qualità per il ristorante è quello di mare. Viene dunque spesso dimenticato il pesce di acqua dolce, allevato o selvaggio che sia, tipico o

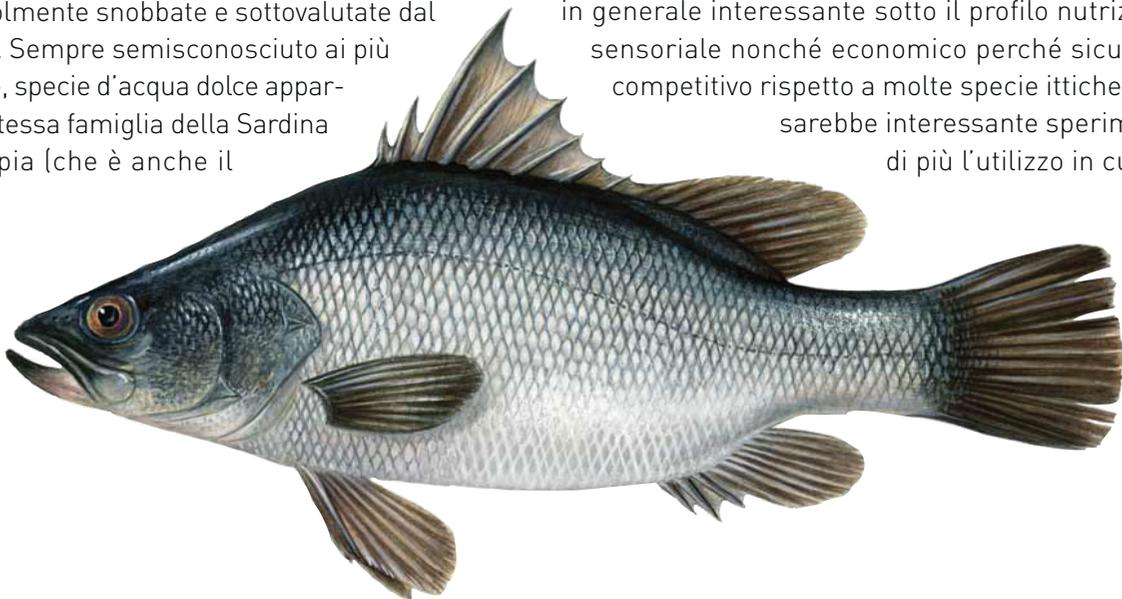


meno delle nostre acque interne. Negli ultimi anni infatti il pesce "dolce" ha perso la sua importanza come fonte alimentare per diventare per lo più un'ambita preda per i pescatori sportivi. La pesca professionale invece è andata in costante declino probabilmente anche per il mancato rinnovamento generazionale di quello che era il vero e proprio mestiere di pescatore. Eppure i prodotti ittici di acqua dolce che possono essere pescati nelle acque interne italiane sono oltre un centinaio e tra questi ci sono specie anche di pregio interessante. Il loro valore commerciale dipende non solo dalla qualità delle loro carni ma anche dalla loro disponibilità in un determinato periodo dell'anno ed in una determinata area geografica. Un esempio di una specie particolarmente pregiata e presente soprattutto nelle località di lago è il pesce Persico, i cui filetti spuntano al dettaglio anche a prezzi superiori ai trenta euro al chilo. Il suo valore è dovuto in parte alla delicatezza e al gusto particolare delle sue carni ed in parte al fatto che è ricco di spine e dunque la sua lavorazione è alquanto impegnativa. Chiaramente anche l'alta ristorazione locale utilizza questo prodotto nei piatti della tradizione lacustre soprattutto da



maggio in avanti. Eppure in tutta Italia è utilizzato per lo più un prodotto che del vero pesce Persico nostrano ricorda solo il nome: il Persico Africano. Per anni la suddetta specie, pescata nel Lago Vittoria (Africa) dove è anche lavorata in filetti, è stata commercializzata come "Persico" e tuttora si gioca sulla sua denominazione per confondere un po' il cliente sulla specie ittica realmente desiderata. I filetti del vero pesce Persico sono di dimensioni ridotte (in media 20 cm), sottili e di colore bianco-rosato. Quelli del suo sosia africano sono di colore rosa carico, spessi e di dimensioni, in media, oltre i 40 cm dal sapore alquanto neutro e dal costo inferiore oltre alla metà del pesce Persico. Un'altra specie interessante è il Lavarello, dalle carni molto delicate, bianche e digeribilissime. Molto comuni invece, ma comunque pochissimo richieste e consumate, sono la nostra Trota di lago e la Trota Fario così come il Salmerino Alpino. Sicuramente più diffusa e richiesta è la Trota Iridea, meglio nota come Trota Salmonata (per la particolare colorazione che nell'ultima fase di allevamento si fa assumere alle sue carni); specie non autoctona delle nostre acque interne ma allevata ormai da tempo anche in Italia. Recenti indagini, condotte anche in questi ultimi mesi dall'INRAN (Istituto Nazionale della Nutrizione) stanno tentando di ridare valore a queste specie, tutte appartenenti alla stessa famiglia, quella dei Salmonidi, attraverso una campagna di informazione rivolta ai consumatori, in merito al loro alto valore nutrizionale oltre che all'alta digeribilità e alla delicatezza delle loro carni. Effettivamente sono tra i pesci di acqua dolce più ricchi di acidi grassi polinsaturi e di minerali preziosi. Ciononostante, essi non sono ancora riusciti ad imporsi sul mercato nazionale come specie pregiate poiché ancora notevolmente snobbate e sottovalutate dal consumatore. Sempre semiconosciuto ai più risulta l'Agone, specie d'acqua dolce appartenente alla stessa famiglia della Sardina e della Cheppia (che è anche il

suo "alter ego" dell'acqua salata). Ha delle carni bianche molto gustose, anch'esse ricche di lisce. Hanno gusto intenso e sono state rese celebri, in tutta Europa, per la tradizionale trasformazione in Missoltini (Agoni essiccati). La Carpa, ad esempio, è sempre stata tra quelle specie considerate di ultima categoria pur essendo uno dei pesci più allevati al mondo. Quanti sanno però che se questa specie viene allevata in determinate zone e soprattutto con determinati accorgimenti le sue carni possono dare anche soddisfazione al palato? Il carpaccio di Carpa infatti è un piatto interessante se la Carpa deriva da allevamenti effettuati in ex cave di ghiaia. Poco considerato è anche il Pesce Gatto, di origini nordamericane ma introdotto in Italia già nel 1800 e allevato ormai con successo. Le sue carni, poco costose, bianco arancio e dal sapore alquanto neutro, sarebbero sicuramente interessanti per quei consumatori che non amano sentire un gusto deciso di pesce. Interessante e da prendere da esempio è invece il successo di un pesce come il Luccio in Francia; un pesce, quest'ultimo, dalle carni buone e delicate. Non si può chiudere questo breve elenco di pesci "dolci" senza citare l'Alborella, un gustoso pesciolino di piccole dimensioni, da mangiare anche intero, fritto o marinato. Il tempo migliore per consumarlo è tra ottobre e giugno. L'anguilla, ormai rara, meriterebbe un po' più di spazio almeno nella ristorazione. Per tutte le altre specie di acqua dolce il suggerimento è quello di richiederle al proprio pescivendolo e di sperimentarle. In conclusione si può dire che in Italia il prodotto ittico di acqua dolce è poco pregiato perché è poco richiesto. Ed è poco richiesto perché è poco conosciuto. Essendo l'Italia un Paese ricco di torrenti, fiumi e laghi di ogni genere ed essendo il pesce dolce anche un prodotto in generale interessante sotto il profilo nutrizionale e sensoriale nonché economico perché sicuramente competitivo rispetto a molte specie ittiche di mare, sarebbe interessante sperimentarne di più l'utilizzo in cucina. 🇮🇹





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

Gli aspetti psicologici *del Codice del Lavoro*

LA FIGURA DELLO PSICOLOGO DEL LAVORO

È ORMAI RICONOSCIUTA IN AMBITO INTERNAZIONALE COME UNA
FONDAMENTALE FIGURA PROFESSIONALE INDISPENSABILE

36

di **Antonio Cerasa**

La scienza del comportamento a lavoro è una branca che si è sviluppata in America negli anni '30 a seguito della prima grande crisi economica mondiale e che tutt'oggi governa e aiuta le aziende a migliorare la qualità della vita e la produttività dei propri dipendenti. La figura dello psicologo del lavoro è ormai riconosciuta in ambito internazionale come una fondamentale figura professionale indispensabile per superare i blocchi e le negligenze che possono regnare all'interno di un'azienda o organizzazione, allo scopo di premiare e riqualificare la professionalità di ogni singolo dipendente per aumentarne la produttività!

Un'idea di questa figura ci viene fornita da famosi format televisivi, dove Chef stellati si prodigano per comprendere i meccanismi che rallentano il funzionamento di una ristorante offrendo suggerimenti che risulteranno vitali per far risorgere l'attività imprenditoriale. Gli strumenti utilizzati per aumentare la produttività di



Antonio Cerasa
Neuroscenziato¹

un'azienda sono gli stessi forniti dalla scienza del comportamento a lavoro:

a) **Job enlargement:** un'integrazione orizzontale che comporta l'attribuzione di più compiti con contenuti professionali differenti, ma uguali caratteristiche di discrezionalità.

b) **Job enrichment:** un'integrazione verticale mediante l'acquisizione di discrezionalità e responsabilità rispetto al compito in precedenza attribuito a un livello gerarchico superiore.

c) **Job Rotation:** un'integrazione per fasi successive, che si realizza nel corso del tempo mediante l'assegnazione a posizioni organizzative differenti che prevedono compiti con caratteristiche di discrezionalità analoghe e richiedono competenze simili per essere svolti.

Un esempio di *Job Enlargement* si applica, per esempio, quando cambio l'occupazione di una persona all'interno di un ristorante. Se questa persona lavora come cassiera, probabilmente troverà nuova vitalità nel passare al

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

lavoro da banco. Un compito con la richiesta di contenuti professionali differenti ma su uno stesso livello professionale.

Un esempio di *Job Enrichment* è il lavapiatti che dopo aver fatto bene il suo lavoro passa ad un livello gerarchico superiore (per esempio entrando nei processi di preparazione del cibo all'interno della brigata).

Infine un esempio di *Job Rotation*: un head chef per ritrovare nuova vitalità potrebbe passare dal dirigere la cucina alla direzione del personale di sala; uguale discrezionalità e competenze ma con posizione organizzativa diversa.

Inoltre, l'individuo tende a lavorare di più e a sentirsi felice a lavoro se:

1) si identifica con il proprio lavoro. Questo avviene se viene esaltata la meritocrazia, il senso del dovere e la disponibilità a fare sacrifici. È il contenuto dell'attività che piace, non l'organizzazione (**JOB INVOLVEMENT**)

2) si sente legato alla propria organizzazione e alle sue finalità. Questo avviene quando l'individuo sente che lo scopo della sua vita è lo stesso della sua organizzazione (**ORGANIZATIONAL COMMITMENT**).

Tutto questo può portare alla formazione del famoso fenomeno psicologico della cittadinanza organizzativa: sentirsi "cittadini" dell'organizzazione, fare anche cose che non sono state chieste e che non saranno poi riconosciute solo perché portano un vantaggio all'organizzazione. Nell'esperienza delle cucine, sicuramente un esempio può essere il rimanere a pulire la cucina anche fuori dell'orario di lavoro; il parlar bene del proprio posto di lavoro anche con persone che esprimono sentimenti di contrasto; il sentire il bisogno di appartenere al gruppo di lavoro indossando simboli condivisi con il gruppo, anche fuori dal posto di lavoro.

Questi comportamenti sono ovviamente alimentati dal responsabile o direttore dell'azienda che con il suo management può influire fortemente sulla realizzazione di questo fenomeno psicologico. I comportamenti che favoriscono il sentimento di cittadinanza organizzativa, o anche detta appartenenza al lavoro sono: **a) coscienza:** cura con cui si fa il proprio lavoro; **b) virtù civica:** i suggerimenti che vengono dati per rendere l'organizzazione più efficace, il soggetto si sente responsabile dell'organizzazione; **c) sportività:** "vedere il bicchiere



mezzo pieno", sottolineare il positivo anziché il negativo dell'azienda; **d) altruismo:** aiutare i colleghi.

Inoltre, il senso di appartenenza organizzativa produce alla lunga il fenomeno del FLOW (Flusso): condizione in cui si è completamente assorbiti da un'attività in modo totale e irriflesso arrivando a perdere la concezione del tempo.

Gran parte di questa conoscenza scientifica per migliorare la qualità e le prestazioni nell'ambito lavorativo sono state racchiuse nel famoso Codice Deontologico della Federazione Italiana Cuochi, recentemente presentato all'ultima Assemblea Nazionale. In particolare il codice riporta alcuni punti che meritano di essere ricordati:

1) Ciascun professionista appartenente a FIC deve agire in modo **corretto ed irreprensibile**, contribuendo con la propria condotta alla credibilità ed integrità della categoria.

2) I risultati conseguiti e i meriti riconosciuti devono essere **condivisi** con la squadra che ha contribuito al successo del singolo. Far propri i successi di altri o trarre profitto ingiusto del lavoro di altri, deve considerarsi condotta deplorabile e censurabile.

3) I **successi** dei colleghi vanno **sostenuti** con la necessaria stima e il rispetto per il lavoro altrui, giacché i traguardi professionali di Uno possono rappresentare importanti stimoli per la crescita di tutti gli altri.

4) La divergenza di opinioni non deve mai essere teatro di sterile scontro, denigrazione o svilimento della personalità di un collega, bensì occasione di **confronto e di crescita** umana e professionale.

Questi, come gli altri punti del Codice, contribuiscono (se rispettati) ad aumentare il fenomeno psicologico della cittadinanza organizzativa, aiutando i dipendenti a sentirsi parte di un gruppo che protegge e sostiene. Questa condizione psicologica aiuta i dipendenti a essere più efficienti, riducendo al minimo le incomprensioni e frustrazioni. 🇮🇹

Due cose riempiono l'animo di ammirazione e venerazione sempre nuova e crescente, quanto più spesso e più a lungo la riflessione si occupa di esse: il cielo stellato sopra di me, e la legge morale dentro di me.
(Immanuel Kant)



di Eugenio Medagliani
Calderaio umanista
Presidente Onorario FIC

Bigolaro, corzetto, garganello: *la pasta fresca è pronta!*

CAMBIANO NOME E FORMA DA REGIONE A REGIONE,

NATI DALLE INTUIZIONI DI ANTICHE MASSAIE: SCOPRIAMO

ALTRI STRUMENTI UTILI NELLA CUCINA ITALIANA

La pasta non è stata ideata dai sazi. È stata inventata da gente che con essa cercava di sostituire la carne, il pesce, la verdura, poiché gli alimenti costosi erano disponibili in scarsa, se non inesistente, quantità. La pasta è quel materiale duttile capace di assumere forme e colori più svariati. Di tutte le pietanze che l'Italia ha prodotto, certamente la pasta è quella che si presenta in più specie e varietà locali. Queste forme sono nate a causa delle condizioni economiche e in funzione degli ingredienti disponibili localmente per preparare l'intingolo. Un giorno dopo l'altro la massaia doveva (forse non oggi) preparare sempre quello stesso piatto, ma doveva farlo ogni giorno diverso e così perfetto da superare la concorrenza della sua vicina, come se facesse parte della propria bellezza. Niente, all'inizio del pasto, riempie la bocca dell'affamato in modo più completo di un boccone di pasta ben condito e avvolto secondo le proprie dimensioni.

Fra i molti attrezzi, ideati dall'ingegnosità delle massaie italiane, posiamo l'attenzione su questi tre: il *bigolaro*, tipico del Veneto (soprattutto nel Vicentino), il ligure *corzetto* ed il romagnolo *garganello*, i *malloreddus*, *piccoli gnocchi sardi*, e il *rigagnocchi* classico.

BIGOLARO

Con questo attrezzo si ottengono i *bigoli*, sempre indicati al plurale, pasta a forma di grosso spaghetti (ed oggi,



Qui sopra: ferro per bigoli con panca (detta capra); al manubrio Eugenio, calderaio umanista

infatti, si confondono comunemente i *bigoli* con gli spaghetti, ma è un errore!), fatti a trafilatura con uno speciale torchio (*bigolaro*) di ottone di forma tradizionale. In origine, i componenti per preparare i *bigoli* erano semplicemente farina di grano tenero (ecco la differenza con gli spaghetti, che sono di semola di grano duro), acqua e sale. Invenzioni individuali o particolari usi locali hanno creato *bigoli* con farina integrale, con aggiunta di uova, di semola di grano duro, in qualche caso si sono prodotti *bigoli* bucati. La caratteristica dei *bigoli* è comunque quella di essere fatti a mano con il torchio di ottone fuso.

CORZETTI STAMPATI (*stampoe*)

È difficile dedurre dalla parola dialettale il significato del termine *corzetto*, tipica pasta che è possibile trovare in due versioni: quella alla *polceverasca*, che si ottiene da pezzetti di pasta sfoglia realizzata con poche uova, grossi come fagioli che, lavorati con i polpastrelli (*tiae co-e die*), prendono la forma di un "otto" regolare. L'altro tipo di *corzetto*, detto *stampato* (*stampoe*), sembra anticamente in uso presso alcune famiglie di nobile discendenza a Genova e dintorni, lo si ottiene dalla solita sfoglia ligure, ritagliata con un apposito stampo di legno che portava inciso lo stemma della casa (il blasone) o del pastaio che, una volta, aveva l'obbligo per legge di imprimere il proprio marchio per essere controllato dall'annona).

Questo speciale stampino di legno è composto da una parte a forma di cilindro del diametro di 6 – 7 cm. con una base tagliente e da un'altra simile a un timbro, entrambe incise manualmente con disegni vari. Il disco di pasta ricavato con la parte tagliente depositato sul cilindro e pressato col “ timbro” riporterà impressi i disegni incisi.

GARGANELLI (*garganel*)

I *garganelli* sono una pasta tipica dell'Emilia e della Romagna, alcuni la dicono inventata nella Piana di Lugo, altri nell'Imolese. Il *garganello* ha la forma del maccherone rigato con le estremità tagliate di sbieco; è conosciuto con questo nome perché, a lavorazione ultimata, assomiglia alla trachea del pollo, chiamato in dialetto romagnolo *garganel*, nome che deriva dal tardo latino *gargäla* che indica appunto la trachea. Per prepararli si utilizza un utensile di legno ricavato da una parte del “primitivo telaio a mano” usato dalle donne romagnole per tessere la canapa, chiamato “pettine”, con il quale si realizzava l'intreccio di trama ed ordito per eseguire la tessitura. Quando il pettine, sottoposto al logorante impiego, si rompeva, se ne riutilizzavano i pezzi non deteriorati per confezionare i *garganelli*. Un quadratino di pasta fresca di circa 5 cm., arrotolato



Nella foto: mattarello per pasta, stampi per corzetti, tagliapasta antico, stampo per garganelli, stampo per malloreddus, riga gnocchi

diagonalmente su una cannuccia cilindrica, si preme con un certa pressione sul pettine, una volta sfilato il *garganello* sarà caratterizzato da una rigatura utile ad assorbire i sapori sia del brodo come del sugo. 🇮🇹

www.radioshowitalia.it
LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

+39 327 1762871 | info@radioshowitalia.it

RadioShowItalia
 RadioShowItalia
 +39 329 2021036



di Antonio Iacona

Valeria Piccini: una cucina dai *sapori antichi e genuini*

A MONTEMERANO, NELLA MAREMMA, DA 19 ANNI

DUE STELLE BRILLANO SULLA GRAN CHEF, TUTTA CUORE E SORRISO.

RACCONTIAMO UNA STORIA DELL'ITALIA PIÙ VERA

J Il tempo sembra essersi fermato, non soltanto nel borgo medievale, tra i più incantevoli d'Italia, e non solo nel parlare sincero di questa cuoca dalle maniere antiche e genuine. La sabbia della clessidra sembra avere segnato anche l'età immortale dei sapori della cucina di Valeria Piccini. Una lentezza aulica, poetica, che nel tempo stesso è stata ripagata, sì con le Stelle Michelin confermate da quasi vent'anni, ma soprattutto con la fiducia e l'affetto di commensali affezionati.

Siamo nel cuore della Toscana più autentica, a Montemerano, provincia di Grosseto. In pratica, è la Maremma, signori! La protagonista del nostro viaggio di oggi è la Gran Chef Valeria Piccini, il sorriso che arriva prima della parola, la bravura nel cucinare prima del raccontare la sua vita. Nata a Saturnia, si definisce toscana di origine e di permanenza. Ha 59 anni e una passione per la cucina

nata quando era in fasce. "Volevo già stare tra i fornelli da bimba – ci racconta quando la raggiungiamo per dare un volto e un nome nuovo alla nostra rubrica Stelle in Cucina – e dopo la scuola invitavo le mie amiche per pasticciare con loro. Quando sono cresciuta, mi fidanzai con Maurizio Menichetti, che già aveva l'osteria di famiglia. Per stare più tempo con lui, trascorrevole ore in cucina con Angela, sua mamma, una donna molto intelligente, che mi ha dato spazio e mi ha insegnato molto".



Valeria Piccini

Valeria Piccini è un perito chimico e forse avrebbe anche proseguito su questa strada se quella più intrigante e appetitosa della cucina non l'avesse conquistata prima. "La mia scuola – prosegue – è stata la trattoria "Da Caino" (www.dacaino.it), oggi rimasta a me. Ha due Stelle Michelin da 19 anni, la prima arrivata nel 1991. La mia filosofia in cucina è che questa deve rispecchiare il territorio, deve essere gustosa e riconoscibile. Non parlo benissimo – sorride Valeria – ma cucino bene e quando il cliente mangia un piatto deve capire cosa mangia. La materia trattata deve essere riconoscibile. Per questo, nei miei piatti c'è tutta la Maremma e la Toscana".

Per la Gran Chef quando il cliente si siede a tavola è sempre importante, chiunque egli sia. Quando può, si muove per le trasferte, è impegnata nelle consulenze, ma non ha esperienze all'estero da sbandierare nel suo curriculum. "Volevo andare in Svizzera, mi avevano chiesto di fare due anni di stage. Avevo già un bimbo piccolo. Poi è arrivata la Stella. E così...".

E così la storia ha continuato ad essere scritta in questo piccolo borgo medievale, dove i profumi della cucina di Valeria si disperdevano lungo le colline limitrofe. Accanto a lei, il marito Maurizio, che si è sempre occupato della sala e della cura della cantina, con grandi annate, fino a contenere 20mila bottiglie. Maurizio e Valeria utilizzano principalmente i prodotti della loro azienda agricola, dove producono vino, olio e ortaggi, mentre il figlio Andrea ha preso redini della sala, dopo un'esperienza di 7 anni in Usa.

"Un piatto che mi rappresenta? – dice infine Piccini –. Beh, è riduttivo! Ogni stagione ha il suo. In quello di ora,

i picci (spaghetti fatti a mano, con pomodorini alla brace), nel prossimo tortelli cacio e pepe, ormai da trent'anni in carta, o il cinghiale sulla griglia. Tanti sono i piatti che mi rappresentano".

E alla domanda: come sei in cucina? Risponde: "Esigente sicuramente, severa quando c'è bisogno, cattiva quando va via la pazienza, mamma quando hanno bi-

sogno di me...".

Valeria Piccini è socia della Federazione Italiana Cuochi da poco tempo, "perché - spiega - la conoscevo ma in questo paesino disperso non c'era un gran parlare di Federazione. Poi sono stata invitata a Firenze per il Cuoco 3.0: è stata un'esperienza bellissima, ho stretto molte amicizie ed oggi sono orgogliosa di essere una socia".



AGNELLO: IL BUGLIONE OGGI

Ricetta per 4/6 persone (4 porzioni abbondanti)

Ingredienti 400 gr di spalla di agnello

- Condire la carne con sale, pepe e poco olio, rosolare con aglio e rosmarino, bagnare con vino bianco, quando sarà evaporato unire 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro sciolto in acqua, portare a cottura, tenere in caldo la carne che tagliamo a pezzi abbastanza regolare e filtrare il sugo.

Per la salsa di aglio

150 gr di aglio spellato

Olio evo e sale

- Sbollentare l'aglio per 3/4 volte poi portare a cottura, frullare con l'aggiunta di olio.

Salsa fresca di pomodoro

400 gr di polpa di pomodoro fresco

50 gr di olio

5 gr di sale

1 spicchio di aglio

- Riporre il tutto in una busta del sottovuoto, lasciar marinare almeno per 6 ore, eliminare l'aglio e frullare il tutto con l'aggiunta di 70 gr di pane raffermo

Patate rate

500 gr di patate rate

Olio, aglio e rosmarino

- Tagliare le patate a rondelle di circa 1/2 cm, sbianchirla in acqua e saltare con olio e gli aromi.

1 costata di agnello di circa 600 gr dalla quale dovremmo ricavare 2 costine per piatto

- Salare, saldare in padella e terminare la cottura in forno per 6/8 min.

- Da un pane toscano raffermo ricavarne dei cubi di un paio di cm di lato, tostare in forno con poco olio.

- Disporre al centro del piatto la salsa di aglio e di pomodoro sulle quali appoggeremo le costine rosate, a lato sulla salsa buglione il pane tostato e imbevuto della salsa ben calda e la spalla cotta

nella maniera tradizionale.

- In accompagnamento disporre le patate in maniera ordinata.

Abbinamento vino:

A CARISIO rosso 2013 Az Agricola Menichetti Maurizio. Il Buglione è un piatto dai sapori decisi, e questo vino a base di Sangiovese e con note di Malvasia, possiede al contempo acidità e freschezza, e pulisce molto bene il palato. Olfatto varietale molto interessante che ricorda il territorio maremmano.

RICETTA VALERIA PICCINI _ RISTORANTE CAINO **

SPAGHETTI CON LATTE DI MANDORLE, CREMA DI BROCCOLI E POLVERE DI ARINGA

Ricetta per 4 persone

Ingredienti 8/10 di capperi di Pantelleria dissalati e ogni capperone diviso in 6

10 olive taggiasche snocciolate e tagliate a brunoise

- Polvere di aringa: togliere le lisce all'aringa e disidraterà nell'essiccatore, sbriciolare.

12 mandorle con la pelle, tostate e sminuzzate grossolanamente

Crema di broccoli

400 gr di broccolo nero,

- Sminuzzare, lavare e sbianchire. Saltare in padella con aglio e olio, frullare, filtrare e tenere in caldo. Sale e pepe. Tenere in caldo.

Latte di mandorle

100 gr di mandorle spellate

100 gr di mandorle tostate

300 gr di acqua

- Frullare tutto insieme molto fine, filtrare 320 di spaghetti

- Cuocere gli spaghetti in abbondante acqua salata per 5/6 min, proseguire la cottura in padella con il latte di mandorle e un pizzico di polvere di aringa, mantecare con olio evo. Mettere alla base del piatto la crema di broccoli, adagiarvi sopra un nido di spaghetti fatto con le pinze aperte per creare un foro centrale che verrà riempito con la crema di broccoli. Spolverizzare con aringa disidratata, brunoise di olive e capperi e mandorle. Guarnire con cimette di broccolo e COULIS di lampone.





di Antonio Iacona

Il sogno di Fabrizio Capannelli e l'amicizia dei Cuochi di Rieti

PRIMA CHE UNA STORIA DI RICETTE, QUESTA È UNA STORIA
DI AMICIZIA E DI SOLIDARIETÀ. PERCHÉ SPESSO PER RIPARTIRE
BASTANO UN SORRISO, UNA MANO TESA

In molte occasioni abbiamo raccontato l'impegno della Federazione Italiana Cuochi e del Dipartimento Solidarietà Emergenze nei luoghi del terremoto del Centro Italia, del sacrificio e dell'abnegazione che ha contraddistinto centinaia di associati F.I.C. nel portare aiuto e sostegno alle popolazioni colpite. Questo di oggi, però, non vuole essere l'ennesimo racconto, bensì la voglia e la gioia di far sapere quanto possa contare l'amicizia soprattutto in momenti tragici come appunto quelli di un sisma. Già, perché **Fabrizio Capannelli**, chef quarantenne con tanti sogni nel cassetto come la maggior parte delle berrette bianche italiane, è originario di **Amatrice** e ancor prima che la tragedia colpisse il suo paese già girava in lungo e in largo per l'Italia e l'Europa proponendo le vere ricette di Amatriciana e Gricia, i due piatti tipici simbolo della sua città. Erano trascorsi due anni da quando Fabrizio aveva iniziato questa sua nuova attività, ereditata da una tradizione secolare, quando tutto il materiale, la sua roba, la sua cucina sono andati distrutti dal terremoto. Un lampo, un attimo durato un secolo nel cuore e... via tutto, gli strumenti di lavoro di una vita, come se non fosse mai esistito.

È qui che entra in gioco l'amicizia, quella vera, che non trova ostacoli e che per Fabrizio Capannelli ha un nome e un cognome: si chiama **Elia Grillotti**, presidente dell'**Associazione Provinciale Cuochi Rieti**, che era già noto alla Federazione per il suo impegno nel supportare con ogni mezzo i terremotati accanto al responsabile nazionale DSE **Roberto Rosati** e a centinaia di altri colleghi. La delegazione F.I.C. Rieti, ci racconta Capannelli, è stata tra i protagonisti di un evento dedicato all'Amatriciana in quel di Monza, assieme agli Ultras del Monza Calcio e tutto il

ricavato della serata all'insegna dell'antica ricetta è stato devoluto ad **Amatriciana Qualità Italiana**, la società che porta in tutto il mondo questa vecchia "poesia" culinaria sempre efficace della tradizione italiana e di cui Fabrizio è uno dei coordinatori.

"Grazie a questo gesto di vera amicizia – dice il cuoco – sono riuscito a ripartire anche se ancora è molto dura! Il mio pensiero va sempre ad Amatrice: è tutto bloccato, oggi vivo a L'Aquila, dove siamo quattrocento terremotati proprio di Amatrice e altri duecento ancora negli alberghi. Il DSE ci ha dato una mano grandiosa".

"Siamo dell'idea – spiega il presidente Elia Grillotti, alla guida di 200 soci cuochi di Rieti – che sia più importante mettere le persone in condizione di poter ripartire e guadagnarsi dignitosamente da vivere piuttosto che fare mero assistenzialismo. Durante la tragedia del sisma del 2016, l'associazione si è distinta per spirito di solidarietà ed efficienza; sin dalla notte della





tragedia i nostri soci si sono adoperati per fornire pasti caldi ed assistenza alle popolazioni colpite dal terremoto. In questi lunghi mesi – continua Grillotti – si è instaurata una forte collaborazione con il DSE – F.I.C. e con la Protezione Civile, nella gestione dei campi di soccorso di Illica, Santa Giusta e Torrita. Ultimamente un gran numero di soci è stato ufficialmente insignito dalla Federazione Italiana Cuochi di una Benemerenzza per il sostegno alle attività di soccorso”.

Le attrezzature sono state consegnate a Fabrizio Capannelli direttamente dal presidente Elia Grillotti e dal

dirigente **Pierandrea Giagnoli**.

Con la società Amatriciana Qualità Italiana Capannelli e la sua squadra saranno adesso in tour con tre tappe importanti: il 5 agosto a Gradisca, il 12-13-14 agosto a San Benedetto del Tronto e a fine agosto alla Sagra del Peperoncino a Rieti. A settembre, poi, altre tre date, con la “Barcolana” di Trieste, “Cibi di frontiera” a Gorizia e “I Primi d’Italia” a Foligno. Qui in Umbria porteranno gli gnocchi ricci, altra ricetta tipica di Amatrice. E infatti il sogno nel cassetto di Capannelli è di riportare tutte le ricette di una volta in auge con la pubblicazione di un libro. 🇮🇹

43



Diamo VOCE agli ASSOCIATI ▶▶

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



LORENA LO PRESTI
(Area Nord)

340 871 6016

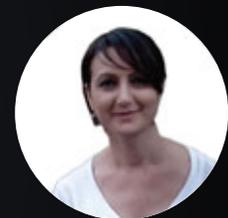
Piemonte, Lombardia, Friuli, Trentino,
Valle d'Aosta, Liguria, Veneto



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



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

Federazione Italiana Cuochi: *gli impegni straordinari*

UN'ESPERIENZA CHE HA SEGNATO PER SEMPRE LE NOSTRE COSCIENZE,
RENDENDOCI PIÙ CONSAPEVOLI DELLA FRAGILITÀ UMANA

A Anche questa emergenza giunge al termine. L'impegno straordinario profuso dalla Federazione Italiana Cuochi tramite il DSE è stato, senza timore di smentita, unico, professionale ed impagabile. Per questo devo ringraziare i Presidenti regionali e i Volontari del Dipartimento che da tutta Italia a proprie spese sono partiti per gestire fino a 7 Cucine da Campo contemporaneamente. Ben 326 Cuochi divisi in turni da 3 a 6 professionisti al giorno, per 263 giorni di servizio continuativo, fornendo oltre 227mila pasti completi, per un totale di 5.448 ore di lavoro volontario. In questo calcolo va evidenziato che in feste come Natale, Capodanno e Pasqua, e in giornate con la neve che superava i nostri furgoni, giusto per citare alcuni casi, lì c'erano i nostri Cuochi. Ringrazio tutti i colleghi che nelle Unioni Regionali, Associazioni Provinciali, Delegazioni Estere hanno organizzato eventi pro popolazioni terremotate, donando o direttamente ai paesi colpiti o sul nostro conto i proventi raccolti. Ringraziamo naturalmente il Coordinamento di Protezione Civile Fe.P.I.Vol., con il quale abbiamo collaborato come una famiglia nella gestione di due campi, la Protezione Civile del Molise, il Corpo Italiano di Soccorso dell'Ordine di Malta.

Un plauso alle aziende partners FIC, che ci hanno supportato con alimenti e attrezzature di altissima qualità, e tutta la struttura nazionale della Federazione Italiana Cuochi messa a disposizione dal presidente Rocco Cri-



stiano Pozzulo, che si è data un gran da fare. Eccezionale il supporto dei Compartimenti FIC: le impagabili LadyChef, la Nazionale Italiana Cuochi, la Nazionale Italiana Calcio Cuochi e i Maestri di Cucina.

L'abbraccio più grande va agli abitanti del cratere sismico, che ci hanno accolto come fratelli, non ci hanno mai fatto mancare un sorriso, una parola gentile, un dolce sguardo. Abbiamo messo in campo due

importanti donazioni: la prima, già consegnata nelle mani del Sindaco di Amatrice, è un Van 9 posti per il supporto delle persone più disagiate del Comune, e la seconda, già acquistata, è una cucina Electrolux Professional composta da cucina 4 fuochi, macchina bollitore, doppia griglia e, con la collaborazione di Zorzi Verona, un forno Electrolux Professional a 6 teglie 1/1 che a luglio 2017 verranno consegnati all'Associazione Culturale Illica per rifare il 17 agosto la Festa del Paese, dove parteciperà una nutrita nostra rappresentanza.

Tutto è pronto per ricominciare. A tutti quelli che ci hanno taciato di protagonismo i primi giorni (quando non dormivamo neanche, per mettere su i campi), non rimproveriamo niente e non chiediamo di farci delle scuse per gli insulti presi, ma chiediamo la cortesia di fare un serio percorso di formazione per essere Volontario in emergenza, perché l'improvvisazione può far male più di un terremoto. 🇮🇹



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

Selezione Oro Chef Barilla

Doppia cottura, cottura espressa e giuste proporzioni: consigli utili e tecniche dal cuoco di Barilla



SELEZIONE ORO
CHEF

Abbiamo intervistato il cuoco Marcello Zaccaria che supporta l'unità Food Service di Barilla ed è anche Ambasciatore della Pasta Selezione Oro Chef in tutte le cucine dove ogni giorno operano i cuochi della Ristorazione Professionale

46

I consigli e le tecniche illustrati sono efficaci, utili, applicabili dal primo all'ultimo dettaglio e questo sia grazie all'altissima professionalità che **Barilla** spende da sempre nel mondo della cucina sia perché consigli e tecniche nascono dai cuochi per il mondo dei cuochi. Sono questi la filosofia e il metodo di lavoro che caratterizzano la nuova **Selezione Oro Chef Barilla**, una nuova linea di qualità che si rivolge al mondo della ristorazione per soddisfare le esigenze degli Chef. Per capirne di più, abbiamo intervistato lo **Chef Marcello Zaccaria** che supporta l'unità Food Service di Barilla ed è anche Ambasciatore della Pasta Selezione Oro Chef in tutte le cucine dove ogni giorno operano gli Chef della Ristorazione Professionale.



“La nuova *Selezione Oro Chef Barilla* – ha spiegato Zaccaria – è studiata appositamente per la ristorazione, per la doppia cottura e per una perfetta cottura espressa, dopo un lavoro tra prove e sperimentazioni, tastando il polso e il ritmo del mondo della ristorazione e utilizzando nuove semole di grano duro”.

La *Selezione Oro Chef Barilla* è stata approvata dalla **Federazione Italiana Cuochi** e già in diversi appuntamenti nazionali F.I.C. lo Chef Zaccaria ha potuto realizzare i suoi cooking show dimostrativi su

questa linea, come a Rimini ai Campionati della Cucina Italiana e a Riva del Garda in occasione dello Street Food. Anche a Matera, durante il recente successo di Basilicata Food&Wine, Marcello ha fatto un cooking show su come si può trattare

un prodotto così semplice, come la pasta, ma che richiede molte attenzioni.

Le tipologie di pasta utilizzate sono le più variegate, dagli spaghetti ai tortiglioni, dalle farfalle alle mezze maniche...

“Le ricette di prodotto –ha proseguito Marcello Zaccaria – sono cambiate ed anche il packaging si presenta nuovo nel system dove il logo Barilla assume maggiore rilevanza. Anche questo è un chiaro messaggio di come l’azienda sia sempre più vicina alla ristorazione, che per noi è un settore importante e questo prodotto è il nostro valore aggiunto. Nelle nostre presentazioni ribadiamo che esso è nato per certi tipi di esigenze, come la doppia cottura e la perfetta cottura espressa, perché è un prodotto che resiste agli stress del ritmo della ristorazione”.

In questo periodo di lavoro intenso e di prove continue appena trascorso, lo chef, assieme ad un team di esperti che lavora al progetto, ha rivisto tutto, dalle ricette ai grani utilizzati, dai mix di semole alla tecnologia, alla percentuale di proteine, alla trafila ed essiccazione ad hoc. Accanto ai cuochi, guidati da Zaccaria, anche i tecnologi, il cui ruolo è fondamentale all’interno dell’azienda.

Che Barilla sia una garanzia di altissima qualità in tutto il mondo e non solo in Italia è ormai assodato, sia per i consumatori che per i professionisti della ristorazione. E la spiegazione Marcello Zaccaria la esplicita così: “Alla base ci sta sempre la materia prima, anch’essa di altissima qualità. Se manca

questo, è difficile raggiungere livelli alti. Poi intervengono lo chef ed il tecnologo. Barilla ha da sempre utilizzato una materia prima eccellente”.

Infine, ultimo ma non



Lo Chef Marcello Zaccaria (al centro) ai Campionati della Cucina Italiana F.I.C. 2017 a Rimini, con, da sinistra, Seby Sorbello (Presidente FIC Promotion), Rocco Pozzulo (Presidente FIC), Pierpaolo Deidda e Giuseppe Scalia di Barilla

certo meno importante consiglio del cuoco di Barilla, fare sempre attenzione ai dosaggi e alle proporzioni. “Il segreto – ha concluso Zaccaria – sta in un numero: 1.107. È questa la giusta proporzione di sale, cioè la formula che prevede un litro di acqua, 100 grammi di pasta e 7 grammi di sale, per avere la giusta sapidità nella cottura della pasta e questa non è una banalità. I 7 grammi sono la quantità ideale. Ma le proporzioni riguardano anche i sughi: la giusta proporzione è 100 grammi di pasta secca e 100 grammi di sugo, ma che cambia se entrano in gioco i pesti, che richiedono invece l’utilizzo di 50 grammi ogni 100 di pasta, perché si ha una condibilità diversa, più forte.

Ma anche qui il messaggio è chiaro: rispettare le proporzioni è importante”.





di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile EgNews

Lago Trasimeno, *dove il sole si fa vino*

FIN DAI TEMPI DEGLI ETRUSCHI, È STATO UN TERRITORIO PARTICOLARMENTE VOCATO
ALLA VITICOLTURA, GRAZIE AL MICROCLIMA E ALLE TEMPERATURE MITI

La Strada del Vino Colli del Trasimeno, con i suoi percorsi esclusivi fra borghi medievali e itinerari enogastronomici, consente di godersi quest'angolo di Umbria in tutta la sua bellezza.

Il Trasimeno, un lago che si snoda fra le dolci colline umbre, con i loro vigneti che degradano fino a lambirne le sponde, è infatti un paradiso naturale ricco di storia, arte e tradizioni. Un territorio protetto dal Parco regionale, dove è possibile percorrere la **Strada del Vino Colli del Trasimeno** attraverso itinerari enogastronomici e le più belle città dell'Umbria. Fin dai tempi degli Etruschi, è stato un territorio particolarmente vocato alla viticoltura, grazie al microclima e alle temperature miti. In questo territorio si coltiva il Gamay del Trasimeno, un vitigno che offre un vino dal colore rosso rubino, al naso pieno e al gusto una sintesi fra morbidezza,

acidità e sapidità, che ben accompagna alcuni dei piatti tipici del luogo, quali le zuppe di farro e legumi o gli umbricelli al sugo d'oca. Il corposo Sangiovese che si sposa con la cucina contadina umbra, fatta di carni, salumi e formaggi stagionati. Il Trebbiano, il vitigno bianco più diffuso e il Grechetto quello più rappresentativo del Trasimeno, con il suo affascinante corredo olfattivo declinato su sentori floreali, fruttati e delicatamente minerali. Fra i piatti da gustare, il "tegamaccio", una saporita zuppa a base di pesce del lago e i prodotti tipici come l'olio extravergine di oliva Dop del territorio, lo zafferano di

Città della Pieve e la fagiolina del Trasimeno. Molte le iniziative nei vari periodi dell'anno organizzate dalla Strada del Vino Colli del Trasimeno legate al vino e alle emozioni che riesce a dare, in un territorio che comunica un grande senso di tranquillità. Buona scoperta! 🇮🇹





29^o CONGRESSO NAZIONALE
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
NAPOLI
13.15nov.2017





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

Grandi idee in brevi frasi: *i segreti per comunicare*

NONOSTANTE I NUMEROSI MEZZI A DISPOSIZIONE IN UN MONDO
IPERTECNOLOGICO, OGGI PIÙ CHE MAI È NECESSARIO SEGUIRE
ALCUNE REGOLE ESSENZIALI DI COMUNICAZIONE

Scrivere per essere compresi è ambizione di tutti. Negli ultimi anni, grazie al grande sforzo di comunicazione fatto a tutti i livelli associativi e all'introduzione massiccia dei nuovi sistemi di comunicazione (mail, siti, blog e social), grandi passi avanti sono stati fatti. Pensiamo anche alla nostra rivista nel costante e continuo sforzo di aggiornamento e sviluppo di questi ultimi due anni. Ma la grande disponibilità di mezzi tecnici, impensabili fino a un decennio fa, non deve trarci in inganno. Vista la grande mole di informazioni, spesso molti non leggono più le comunicazioni, accade già per le mail loro rivolte, e quasi tutti non le leggono con attenzione. Dedicare tempo alle cose importanti manda avanti il mondo. Le altre comunicazioni, se non ci sono già finite automaticamente, mettiamole noi nello spam... Corretto pretendere che si leggano le mail e le comunicazioni in genere, altrettanto doveroso pretendere che queste siano scritte in modo lineare e comprensibile.

Allora, come rendere la comunicazione efficace? Esiste un codice di riferimento in tal senso? Nelle regole e nelle tecniche di comunicazione ci potremmo perdere. È opportuno però sottolineare alcuni criteri che potrebbero agevolare non poco il nostro lavoro. Soprattutto è con il buon senso che dobbiamo procedere senza perdere di vista l'obiettivo finale, cioè spiegarsi.

Primo

Evitare le complicazioni inutili. Se voglio comunicare, devo articolare un pensiero, fare uno schema scritto e poi aggiungere solo le parole utili e di significato per esprimere il concetto stesso.

Secondo

Evitare di esprimere per iscritto quello che non sareste

in grado di sostenere a voce davanti ai vostri interlocutori. Questo per evitare sfoghi adolescenziali un tempo affidati alle lettere e oggi tipici dei social. Di certe cose se ne parla a quattr'occhi.

Terzo

Fare comunicazioni brevi. Soprattutto nelle mail evitate i barocchismi e il trascinarsi dietro decine di mail pregresse.

Quarto

Evitate di mettere in copia sempre tutti e comunque. A chi rispondere deve essere sempre una scelta. Ogni cosa non riguarda sempre tutti.

Quinto

Domandare è lecito, rispondere è cortesia. Siate però certi che la comunicazione è arrivata a buon fine e, quando avete dei dubbi, attivate un sistema incrociato di verifica utilizzando i diversi canali a disposizione, non ultimo una chiamata telefonica diretta o meglio una chiacchierata tête à tête.

Scrivere in modo corretto prevede un pensiero compiuto, prevede di filtrare le emozioni al fine di evitare sfoghi dannosi e controproducenti. Le vostre emozioni "vere" conservatele per voi e mai affidatele alla rete, non comunicatele agli altri a casaccio. Buona comunicazione a tutti!

IPSE DIXIT

"Per trasmettere le tue idee utilizza parole semplici, grandi idee e brevi frasi."

John Henry Patterson

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

Concetti di cottura tra falsi miti *e dure realtà*



di **Andrea di Felice**

CONTINUIAMO AD APPROFONDIRE ALCUNE IMPORTANTI TECNICHE

DI PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI, AL DI LÀ DELLE MODE DEL MOMENTO

Nella moda del momento la “cucina” trova grande spazio e grandi estimatori, come critici gastronomici e giornalisti, che hanno una visione soggettiva, parziale e non globale, di questo grande mondo. Fortunatamente trova spazio anche, in decisa controtendenza, una vasta schiera di professionisti e addetti ai lavori che ama andare a fondo all'argomento in maniera competente e distaccata. È mio desiderio, così, rendere più fruibile alcuni concetti che spesso vengono usati nel gergo comune. Tutto ha inizio con “la scoperta del fuoco”, punto di svolta nell'evoluzione culturale umana. La cottura permise ai primi uomini di rendere i cibi più facili da mangiare e da digerire, uccidendo parassiti e batteri contenuti negli alimenti. Col tempo l'esperienza derivata dal saper meglio padroneggiare il fuoco ha permesso l'evoluzione di intere civiltà, rendendo forti quei popoli che meglio riuscivano a nutrirsi e a conservare cibi per un lungo periodo. Nasceva così la figura del cuoco, un individuo che si faceva carico della responsabilità di preparare e cuocere i cibi da servire ad un numero sempre più ampio di persone. Col passare dei secoli ogni popolo ha effettuato la propria evoluzione e, conseguentemente, anche il cuoco ha dovuto modificare il proprio modo di cucinare. Il susseguirsi di tutti questi cambiamenti ha generato numerosi modi di sottoporre gli alimenti alla cottura, facendoci ereditare la base delle tecniche di cottura e di propagazione del calore:

- **Cottura per conduzione:** è il trasferimento del calore per contatto diretto con l'alimento. Doveroso citare la legge dello scambio termico di Fourier: per conduzione termica si intende la trasmissione di calore che avviene in un mezzo solido, liquido o aeriforme (all'interno di un

corpo solo o tra due corpi tra loro in contatto) dalle zone a temperatura maggiore verso quelle con temperatura minore.

- **Cottura per convezione:** è il trasferimento del calore utilizzando come intermediario un fluido riscaldato, ad esempio aria, acqua od olio.

- **Cottura per irraggiamento:** è il trasferimento del calore sotto forma di onda elettromagnetica. Quando le onde elettromagnetiche colpiscono un corpo, la sua energia ne eccita gli atomi provocando un aumento di temperatura nel corpo ricevente.

Questi concetti rappresentano i pilastri fondamentali su cui è basata e si sviluppa in modo dinamico la professione del CUOCO. Col tempo, tuttavia, nascono nuovi concetti di cottura che, a volte, ci confondono e ci inducono a commettere degli errori. Ben inteso, ciò non riguarda l'artigianalità della cucina, ma il risultato di un concetto difficilmente esprimibile a parole. “Cum grano salis” che, in senso figurato, significa “con buon senso”. Ed è proprio del buon senso che oggi abbiamo bisogno!

Passiamo ora ai concetti ed alla loro illustrazione:

- **Cottura a bassa temperatura**
- **Cottura in Delta T progressivo**
- **Caduta termica**

• **Cottura per lenta e rapida presa termica**

- **Cottura a bassa temperatura:** può essere non chiara la definizione di “bassa”, ma in realtà è chiamata così perché si riferisce alle temperature superiori che si era abituati ad usare in cucina per cuocere qualsiasi alimento in forno. La temperatura di cottura viene mantenuta al di sotto dei 100 °C. Le carni, il pesce e le uova sono costituiti da fibre, acqua, proteine e collagene (tessuti

duri). L'acqua evapora a partire da 100°C e i collagene si dissolvono a partire da 55°C. L'abbinamento tra temperatura e tempi di cottura permette una cottura perfetta. Ad una temperatura inferiore a 100°C l'acqua rimane negli alimenti e una lunga cottura, sopra i 55°C, permette "l'idrolisi dei collagene". Le fibre diventano dunque più tenere e gli alimenti rimangono più succulenti.

- **Cottura in Delta:** questo metodo di cottura viene impostato grazie all'utilizzo di attrezzature particolari come forni di ultima generazione e permette di mantenere costante la differenza tra la temperatura in camera di cottura e la temperatura al cuore del prodotto; tale gap, o intervallo di temperatura, viene chiamato Delta T. Questo tipo di cottura è molto lunga in termini di tempo e per questo motivo viene maggiormente impiegata nelle ore notturne. Se il fattore tempo può sembrare un difetto, tengo a sottolineare che questo metodo di cottura ha dei benefici enormi, sia per quanto riguarda la qualità e il gusto finale dell'alimento, ma soprattutto perché ci permette un alto livello di ottimizzazione del calo peso del prodotto trattato.

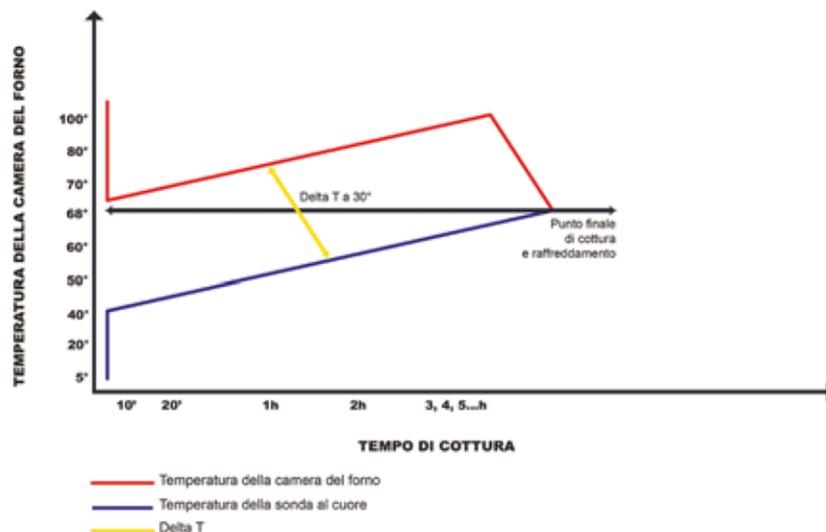
In particolare, il Delta T avanzato o progressivo: è indispensabile far determinare al forno, al momento dell'immissione del prodotto all'interno dello stesso, la

temperatura al cuore del prodotto, lasciando completa libertà di scelta al cuoco di decidere la temperatura al cuore finale del prodotto e la scelta del Delta (intervallo di temperatura) da utilizzare; da "lento" (5°) a "veloce" (da un minimo di 20° in su). Nulla impedisce di scegliere ed utilizzare temperature intermedie. Questo permette di innescare automaticamente l'impostazione della cottura Delta consentendo di mantenere costante l'intervallo di temperatura. Ogni volta che il forno rileva un aumento della temperatura al cuore del prodotto, progressivamente aumenta, nella stessa maniera, anche la temperatura all'interno della camera. La temperatura finale al cuore del prodotto è indispensabile per permettere in automatico che avvenga una diminuzione dell'intervallo di temperatura con l'avvicinarsi alla temperatura finale impostata al cuore del prodotto, fino al raggiungimento della stessa temperatura tra camera e prodotto.

- **Cottura per lenta e rapida presa termica:** sperando di non peccare di presunzione, mi viene spontanea una riflessione che mi porta a pensare di mettere in dubbio la loro esistenza. Ritengo che questo concetto di cottura sia da attribuire esclusivamente alla cottura Delta della quale ho scritto sopra. 🙄

COTTURA PER CADUTA TERMICA

Definire il concetto di cottura per caduta termica è semplice ma non semplicistico: possiamo asserire che consiste in una differenza sostanziale tra la temperatura della camera di cottura e temperatura al cuore dell'alimento. La cottura per caduta termica è quando in un primo momento la temperatura di cottura viene trasmessa attraverso la conduzione, la convezione o l'irraggiamento per poi stabilizzarsi e allinearsi con la temperatura impostata precedentemente al cuore dell'alimento; così esplicitato potrebbe essere paragonato a qualsiasi metodo di cottura. Ma non è come sembra. La cottura per caduta termica è un sistema di cottura tradizionale, parte integrante della nostra cultura culinaria. Possiamo, infine, facilmente far riferimento alla tradizionale cottura del pane cotto nel forno a legna, la porchetta o tutte le pietanze simili. Inoltre abbiamo anche tutte le cotture diverse ma che in comune hanno la caduta termica, le cotture al coppo, al fiasco.





di **Pietro Roberto Montone**
Direttore Responsabile "Il Cuoco"

Il 2018 sarà *l'anno del cibo italiano*

CON UN'AZIONE CONGIUNTA, I MINISTERI DELLE POLITICHE
AGRICOLE E DEI BENI CULTURALI HANNO FATTO QUESTA
SCELTA SIGNIFICATIVA, CHE PONE ANCORA UNA VOLTA L'ACCENTO
SULL'IMPORTANZA DEL MADE IN ITALY NEL MONDO

54
Il Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali e il Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo hanno deciso di comune accordo che il 2018 sarà l'anno dedicato al cibo italiano. Una scelta significativa che pone ancora una volta l'accento su parole chiave come qualità, eccellenza e sicurezza che rendono unici i nostri prodotti.

"Con questa iniziativa – ha spiegato, nel dare l'annuncio, il ministro alle Politiche agricole Maurizio Martina – intendiamo valorizzare il lavoro di migliaia di agricoltori, allevatori, pescatori, artigiani e produttori alimentari. Il mondo ha fame d'Italia". La riprova è anche nei dati dell'export, in continua crescita, che ha superato i 38 miliardi di euro.

Con orgoglio il ministro ha sottolineato anche l'ottimo lavoro della 1ª edizione della "Settimana della cucina italiana nel mondo" promossa in collaborazione con il Ministero degli Esteri e le Ambasciate di più di cento Paesi. Evento

che ha visto in campo anche la nostra Federazione. Un patrimonio, quello del Made in Italy agroalimentare, che coniuga saper fare, bellezze artistiche e paesaggistiche, rappresentando uno dei migliori biglietti da visita del nostro Paese nel mondo. Il cibo, insieme all'arte, racconta la storia delle nostre terre e delle comunità che le abitano. "Grazie ad Expo Milano – ha aggiunto il ministro Martina – abbiamo rafforzato la promozione della cultura del cibo, inteso come strumento di democrazia e di uguaglianza, come chiave per la tutela della biodiversità e lo sviluppo sostenibile del nostro Pianeta. Dedicare il 2018 al cibo italiano, quindi, è una scelta tutt'altro che banale". "Come il 2016 è stato l'anno nazionale dei cammini e quest'anno è l'anno nazionale dei borghi, il 2018 sarà l'anno del cibo italiano – ha sottolineato il ministro dei beni culturali, Dario Franceschini –. Sarà un modo per valorizzare e mettere a sistema le tante e straordinarie eccellenze italiane e fare un grande investimento per l'immagine del nostro Paese nel mondo. L'Italia deve promuoversi all'estero in maniera integrata e intelligente: valorizzare e promuovere l'intreccio tra cibo, arte e paesaggio è sicuramente uno strumento molto utile per questo obiettivo." E questa promozione non potrà essere fatta senza il valore aggiunto che possono assicurare solo i professionisti della Federazione Italiana Cuochi! Ecco perché nel 2018 saremo chiamati tutti a dare un contributo fattivo a questa nuova opera di promozione della nostra cucina nel mondo. Lo possiamo fare perché abbiamo avuto e continuiamo ad avere tutti gli strumenti necessari per veicolare qualcosa con cui dialoghiamo tutti i giorni: il cibo! 🇮🇹





BACCO
...è dolce la vita!

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

www.baccosrl.com



Dipartimento Lavoro

QUESTO DIPARTIMENTO È IN CONTINUO FERMENTO, vista l'esigenza di ottenere ma anche, a quanto pare, di offrire un lavoro in un contesto importante e delicato come la cucina. Sotto il coordinamento nazionale del Responsabile Dipartimento Lavoro, **Angelo Pittui**, il Responsabile del comparto Cero e Offro Lavoro è il puntuale ed impeccabile **Stefano Beltrame**, il cui impe-

gno è testimoniato dalle decine e decine di messaggi che quotidianamente fa girare nell'ambito degli associati F.I.C. su interessanti offerte di occupazione. "Spazio lavoro da approfondire" si intitola il recente resoconto che ha inviato alla nostra Redazione, dove Beltrame segnala tra l'altro che il 70% delle nuove occupazioni, a quanto pare, nasce proprio da un passaparola. Ben vengano, allora, le centinaia di messaggi. Siamo lieti anche noi di esserne utile veicolo. Le informazioni, ma anche le richieste, vanno pertanto inviate all'indirizzo mail: cercoeoffrolavoro@fic.it

Beltrame e Pittui fanno anche sapere che le App F.I.C. si stanno sempre più adeguando alle esigenze dei soci. Inserendo un videocurriculum di presentazione di 20 secondi, infatti, ogni cuoco potrà candidarsi, geolocalizzarsi ed eventualmente sapere se a breve distanza da lui ci siano o meno offerte di lavoro!



News Concorsi

Le news ci arrivano dal Dirigente Nazionale, **Carlo Bresciani**, che comunica date importanti nell'immediato per quanti, tra i soci F.I.C., volessero partecipare ai Concorsi.

- In Croazia ci sarà la competizione prevista dal 17 al 20 ottobre 2017, con alcune categorie aperte a livello internazionale. Informazioni utili saranno pubblicate a breve, ma è possibile già scrivere alla mail: aki@kuhar.hr
- Si svolgerà, invece, dal 22 al 25 febbraio 2018 la competizione "Malta Culinaria".
- È fissata, infine, dal 24 al 27 aprile 2018 in Asia la "Battle for the Lion" di Singapore, certamente la competizione più attesa ed importante, assieme ad un ricco calendario che riguarda l'Estremo Oriente. La Nazionale Azzurra è attesa in questa competizione da diversi anni.

Responsabile è Mr. Stephen Rick, raggiungibile alla seguente mail: rick_stephen@sats.com.sg

- In cantiere, ultima ma non meno importante news, l'idea di organizzare un Corso di Formazione il prossimo autunno per preparare gli Chef ai concorsi. Il corso sarà a numero chiuso e prevede la partecipazione di 50 associati.



Dipartimento Solidarietà Emergenze

Lo scorso 15 maggio presso il Campo mensa di Torrita di Amatrice, la cui cucina è stata gestita per mesi dal Dipartimento Solidarietà Emergenze F.I.C., la Federazione Italiana Cuochi ha donato un nuovo Van 9 posti della Citroën al Comune di Amatrice, acquistato con le donazioni fatte dai Cuochi di tutta Italia e dalle Delegazioni Estere F.I.C. Il mezzo viene utilizzato dal Comune per gli spostamenti delle persone più disagiate nel post-terremoto. Alla cerimonia di consegna erano presenti, tra gli altri, il sindaco di Amatrice, Sergio Pirozzi, la giunta comunale, il dirigente dell'Agenzia Regionale di Protezione Civile del Lazio, Fabrizio Cola, il presidente del Coordinamento di Protezione Civile Fe.P.I. Vol., Roberto Cotterli, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio, Alessandro Circiello, il responsabile nazionale DSE F.I.C., Roberto Rosati, la popolazione ed i volontari del Campo.



ficstore.it

OFFICIAL STORE



4-CHETTA
LUCA PAOLOROSSO
Gioielli



Il nuovissimo
bracciale



Edizione limitata in esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



Le nuovissime linee di prodotto a marchio Federazione Italiana Cuochi



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY



Sanelli

ficstore.it
OFFICIAL STORE



ficstore

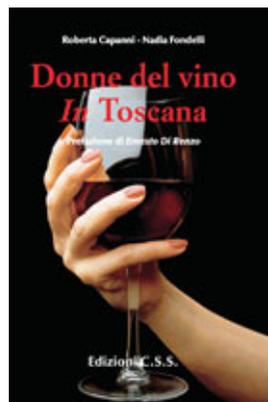


+39 0971 24939



clientificstore@modamix.it

Libri & *Cucina*



“Donne del vino in toscana”

di Roberta Capanni – Nadia Fondelli Prefazione di Ernesto Di Renzo Edizioni C.S.S. € 16,90

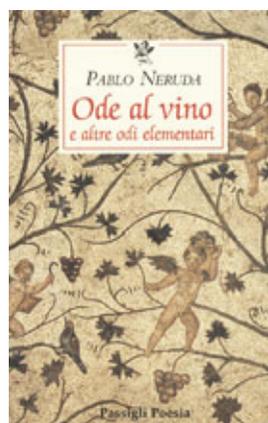
Il vino e le donne sprigionano la stessa magia. Allontanate per secoli dalla cultura del vino, oggi le donne sono diventate protagoniste di questo mondo. Produttrici, sommelier, enologhe, giornaliste, enotecarie, raccontano in queste pagine il loro essere donne in un settore che, nonostante tutto, ancora pensa che parlare e trattare di vino sia “una cosa da uomini”.

In questo volume le giornaliste enogastronomiche **Roberta Capanni** e **Nadia Fondelli** tracciano i ritratti di donne da esse intervistate, riunite in tre gruppi: quelle che hanno ereditato un’azienda o si sono comunque fatte spazio nell’azienda di famiglia; quelle che hanno creato dal niente la loro azienda; e quelle che hanno fatto del mondo del vino la loro professione. È un racconto avvincente, che travalica i confini regionali per appassionare quanti, uomini e donne, in questo mondo vitivinicolo, ma soprattutto magico, ci si ritrovano quotidianamente nei loro sogni ad occhi aperti.

“I grani antichi siciliani” Manuale tecnico per il riconoscimento delle varietà locali dei frumenti siciliani”

Gianfranco Venora – Sebastiano Blangiforti Editore: Le Fate Pagine: 196 Anno: 2017 € 20,00

Nel suo viaggio millenario il frumento ha incontrato una tappa fondamentale: la Sicilia. Nel corso dei secoli si è fissato in cinquanta varietà ben precise che hanno contribuito a costruire l’identità dell’isola: i famosi Grani Antichi. Un libro che, tra geografia e storia, ricostruisce la loro vicenda. Un manuale che si rivolge ai contadini, ai semplici amatori, ai consumatori consapevoli e a tutti coloro che hanno a cuore una storia che parte da lontano. Con le presentazioni di **Umberto Anastasi**, **Bonetta dell’oglio**, **Giovanni Galesi**, **Paolo Guarnaccia** e **Alfio Spina**.



“Ode al vino e altre odi elementari”

di Pablo Neruda – Passigli Poesia -Pagg. 160- € 9,90

Anche attraverso la letteratura, e non solo con i manuali “tecnici”, possiamo riscoprire l’importanza del cibo, del vino e di tutto ciò che ci circonda e che ogni giorno riempie le nostre tavole. Forse troppo spesso diamo per scontato che questi alimenti sono presenti nella nostra vita. Ed invece... “Il vino, il pane, i frutti della terra, come la cipolla, il pomodoro, l’olio, la patata, e altri cibi, apparentemente così quotidiani, che il nostro sguardo sembra non rendersi conto del loro valore... Solo un poeta come Pablo Neruda poteva riportare la poesia all’anima delle piccole cose, quasi dando loro una nuova vita, un nuovo battesimo. E le piccole cose, attraverso la lente di Neruda, assumono di nuovo la loro grandiosità: il vino, “stellato figlio della terra”, il pane, “miracolo ripetuto / volontà della vita”, la patata, “rosa bianca interrata”, il pomodoro “sole fresco e profondo”, la cipolla, “più bella di un uccello dalle piume accecanti”, e poi il carciofo, la castagna, il miele, l’olio... Tante ‘piccole cose’ che oramai utilizziamo senza pensarci e che, attraverso lo sguardo di Pablo Neruda, riscopriamo come fondamenti della nostra storia e del nostro vivere quotidiano”. (La Feltrinelli).



IL PIACERE INIZIA IN PADELLA

#NONTOCATEMILAPADELLA 

La padella svasata alta in alluminio per alimenti di Baldassare Agnelli è ideale per preparare infinite ricette. È tra le padelle più utilizzate nelle cucine professionali italiane per le sue straordinarie qualità: è versatile, si adatta a diverse tecniche di cottura, ha un'ottima conduttività di calore costante su tutta la sua superficie e quindi favorisce il risparmio energetico, è maneggevole (essendo l'alluminio molto leggero), è resistente (agli urti, agli shock termici, alle abrasioni, alla corrosione), è facile da pulire (non necessita di manutenzione). L'alluminio, è un materiale ecosostenibile riciclabile al 100%, non ha contro indicazioni per la salute (non ci sono tracce di Nikel).

UNIONE CUOCHI ABRUZZESI

Nasce il Compartimento Giovani dell'Unione Cuochi Abruzzesi

Il 23 maggio 2017 l'Unione Cuochi Abruzzesi ha presentato alla stampa e ai partner il "Compartimento Giovani Cuochi Abruzzesi", con l'obiettivo di valorizzare il lavoro e l'entusiasmo delle nuove generazioni di cuochi nella promozione della gastronomia abruzzese e di contribuire alla formazione dei giovani cuochi degli istituti alberghieri.

Il Coordinatore del Compartimento è **Daniele D'Alberto**, dalla cucina estrosa e creatività, mentre il segretario è **Angelo Monticelli**, dalla una cucina classica e da competizioni. Del gruppo fanno parte anche **Riccardo Cafarelli** (Sapori d'Abruzzo San Valentino), **Alberto Cicchetti**, (Art Hotel Villetta Barrea), **Gianluca Cipollone** (Dro-

gheria del Mercato, Pescara), **Matteo Crisanti** (Zi Albina, Vasto), **Giovanni Dezio** (Tosto, Atri), **Manuel Di Stefano** (La Goccia, Isola del Gran Sasso) e **Valerio Maceroni** (Winehouse, Avezzano).

I cuochi coinvolti sono under 30, ma con alle spalle esperienze di rilievo già impegnati nella gestione diretta del proprio ristorante. "Siamo aperti all'adesione di altri giovani colleghi con l'obiettivo di valorizzare il nostro lavoro e farlo emergere - dice **D'Alberto** - ognuno di noi ha un percorso diverso e può dare qualcosa all'altro: la nostra è una generazione abituata al confronto, alla condivisione delle esperienze e delle competenze, pronta a superare quella sorta di



isolamento e di gelosia dei propri segreti in cucina che non appartiene più all'immagine attuale del cuoco moderno. Siamo convinti che, insieme, possiamo crescere tutti e, al contempo ottenere più occasioni di visibilità".

Lorenzo Pace

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI L'AQUILA

Rinnovo del Consiglio Direttivo e lezione con Daniele D'Alberto

Il 18 aprile l'assemblea dei soci dell'Associazione Provinciale Cuochi L'Aquila ha eletto il nuovo Consiglio Direttivo. Dopo un approfondito dibattito sulle attività da svolgere a favore dei propri associati e, più in generale, per l'intera realtà gastronomica della provincia aquilana, è stato eletto alla presidenza



Daryoush Shojaee, due vice presidenti individuati in Francesco Mattei e Dario Del Signore, con l'incarico di responsabile del Dipartimento Solidarietà Emergenze, la carica di segretaria è stata affidata invece a Chiara Novelli e alla Presidenza Onoraria è stato riconfermato lo chef stellato William Zonfa. Alla carica di

Scrochiarella®

FROZEN

Classica, Integrale,
Riso Venere e Rustica.

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



Formati Disponibili	Ø 48	Ø 25	55X25	40X30
Classica	x	x	x	x
Integrale		x	x	x
Riso Venere		x	x	x
Rustica		x	x	x



+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

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

Consigliere sono stati eletti: Nick Biasella con l'incarico di Coordinatore Area Alto Sangro, Letizia Cucchiella con l'incarico di Coordinatrice Sodalizio Lady Chef L'Aquila, la sottoscritta Ivana De Gasperis con l'incarico di Coordinatrice Area Marsica, Eugenio Masci, Roberto Marchei anch'egli con l'incarico di Coordinatore Area Alto Sangro, Marco Ruffini e Luca Totani. Il nuovo corso dell'Associazione è stato inaugurato l'8 maggio con una ma-

gistrale lezione del Coordinatore del Compartimento Giovani Cuochi Abruzzesi, Daniele D'Alberto, presso l'Istituto alberghiero di Roccaraso. L'incontro organizzato dai coordinatori dell'Alto Sangro Biasella e Marchei, sul tema, dal significativo titolo **"I professionisti di oggi incontrano i professionisti di domani"** è stato incentrato sulla cucina creativa dello chef D'Alberto, che ha stimolato i giovani presenti alla ricerca continua sui prodotti e a speri-

mentare in maniera creativa. La lezione è stata un incipit da parte dell'Associazione per avviare quel processo necessario di apertura e dialogo tra tutte le componenti del vasto mondo della gastronomia: dai due istituti alberghieri della provincia ai produttori, dai cuochi ai ristoratori. La partenza è stata eccellente e ha già dato i suoi frutti, molte altre ne seguiranno.

Ivana De Gasperis



LADY CHEF - ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI RAVENNA

1° Concorso Regionale Lady Chef con i Cuochi Ravenna e la Orogel

In una piacevole giornata di festa associativa, si è svolto il "1° Concorso Regionale delle Lady Chef",

organizzato dall'Associazione Cuochi di Ravenna, dalla Regione Emilia Romagna e con la fattiva collaborazio-

ne di OROGEL di Cesena. Il tema del concorso prevedeva "LE VERDURE FRESCHE SURGELATE NEL MENU",

Maggiori approfondimenti per le attività provinciali sul supplemento online VitAssociattiva



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

elaborazione e presentazione di un piatto a tema libero "dall'antipasto al dessert" con l'utilizzo di almeno due referenze contenute nel paniere: la SCAROLA, la PUREA DI CAROTE, gli ASPARAGINI, le VERDURE PER PIATTI ETNICI. Il concorso si è tenuto nella prestigiosa cucina dell'Aula Magna dell'OROGEL, azienda da sempre vicina alle berrette bianche e partner nazionale F.I.C. La gara è iniziata alle ore 11,00, momento in cui le Lady hanno sfoderato le loro abilità, e si è conclusa, dopo una giornata di impegno e determinazione, alle ore



18.00. Dopo un'accurata e attenta valutazione da parte di una commissione di giudici titolati, la vittoria è stata assegnata alla Lady Silvana Barbieri (iscritta all'Associazione di Ravenna), che ha presentato il piatto "Stracci di pasta fresca con

asparagini, fiori di zuccine e purea di carote"; 2^a classificata è stata Maria Luisa De Gregorio, anche lei iscritta all'Associazione di Ravenna, con il piatto "Uovo poché su vellutata di carote, asparagini, mandorle tostate e sesamo nero"; il 3^o posto è andato alla Lady Lisa Rodanò,



dell'Associazione di Modena, che ha presentato il piatto "Flan di carote su crema di parmigiano, asparagini e zenzero".

Tutte le Lady in concorso sono state premiate con bellissimi premi e gadget offerti dall'Azienda OROGEL. Un grande e doveroso ringraziamento va a tutte le Lady per l'impegno e la voglia di confrontarsi con le colleghe delle altre Associazioni.

Dopo questa fantastica prima esperienza, la giornata si è conclusa con un messaggio preciso: ritrovarci a fine stagione lavorativa per programmare la data della 2^a edizione del Concorso.

Vito D'Addiego
Presidente Associazione
Cuochi Ravenna



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI UDINE

Corso di Cucina Contemporanea e visita con cena all'Acetaia

Grande successo lo scorso 15 maggio per i due eventi in programma organizzati dall'Associazione Cuochi della Provincia di Udine. Il Corso sulla "Cucina Italiana

Contemporanea" tenuto dallo chef Daniel Canzian e la "Cena in Acetaia" alla scoperta dell'Asperum. Andiamo per ordine, il corso si è tenuto presso l'azienda Geatti di Terenzano

che sostiene gli eventi grazie all'ampio spazio fornito all'interno della sua struttura e delle attrezzature Electrolux che ci mette a disposizione. Qui da ormai molto tempo

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!

www.smeraldiniemenazzi.it



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

vengono svolti i corsi di formazione ed aggiornamento per i cuochi del territorio friulano. In questa occasione abbiamo conosciuto lo chef Daniel Canzian titolare del ristorante "Daniel" di Milano e chef emergente dell'Associazione Cuochi Europei. Nella sua carriera è stato allievo del maestro Gualtiero Marchesi, executive chef de il Marchesino dal 2008 e del Gruppo Marchesi nel 2011, anno in cui ha avuto il privilegio di lavorare con il maestro Michel Troisgros. In questo corso ci ha presentato la sua filosofia nel suo modo di presentare e realizzare i piatti. Filosofia che vede tre punti fondamentali: la semplicità, la stagionalità delle materie prima e l'importanza di valorizzare il proprio territorio. Qualche ora passata con Daniel e si riscopre la voglia di cucinare, di sperimentare e soprattutto il desiderio di "alleggerire" - come dice Daniel - per esaltare la parte più nobile del piatto. Il corso è stato un successo che ha visto partecipanti incuriositi dai piatti che sono stati presentati, possiamo dire che i più significativi sono stati

il Risotto Esponenziale, risotto alla parmigiana bagnato con brodo di pollo affumicato e spolverato con tre spezie: paprika, the nero e curry; il Minestrone di Verdure, presentato con verdure scottate e un consommé di pomodoro e la Sfera di Cioccolato Omaggio ad Arnaldo Pomodoro. Che dire... uno spettacolo di sapori! Ma questa giornata non è finita, ci siamo spostati presso l'Acetaia Midolini di Manzano, per scoprire come nasce l'Asperum. La serata ha inizio con la visita in Acetaia, una prelibatezza ed un prodotto che invecchia per decenni in botti prodotte con diversi tipi di legni, caratteristica è che le uve che creano il mosto sono prodotte sui Colli Orientali del Friuli. Una produzione iniziata nella metà del '900 e da allora si continua a lavorare secondo ciò che vuole la tradizione, una storia che nel 1998 entra a far parte del Guinness dei Primati come l'Acetaia più grande al mondo e vince anche il primato di miglior aceto balsamico. Dopo la scoperta e la visita molto gradita, si è svolta una cena che ha visto valorizzare le tre



qualità di Asperum in una collezione di Finger Food e seguita poi da una favolosa cena che ha visto serviti i seguenti piatti: Crema di latte alle erbe con crudità di Asparagi, con lacrima croccante di Asperum e Rosa d'Anatra; Il Riso tra Montasio e Asperum; Lombetto di Coniglio agli aromi con tortino di patate e mele Julia, e gocce di Asperum 30 anni, Mezza sfera di cioccolato con cremoso alla liquirizia, cuore di Asperum 15 anni, con lamponi e sciroppo di Asperum. L'ideazione e la realizzazione dei fantastici piatti degustati è stata ideata e presentata dagli chef dell'Associazione Cuochi della Provincia di Udine guidati dal loro presidente Juri Riccato. Una realizzazione che ha visto la collaborazione dello chef Daniel Canzian nella realizzazione del favoloso risotto. Alla cena hanno contribuito alla realizzazione gli studenti dello IAL di Udine con un servizio impeccabile sia in sala che in cucina. La sera si è conclusa con un ringraziamento particolare dal presidente Juri Riccato con la consegna di una targa per lo chef Daniel Canzian e per l'azienda Midolini, che ha ospitato l'evento.

Nicola Cirelli





BeerAttraction

www.beerattraction.com

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

food

#BA2018   

beer



tech

4 GIORNI PER GLI OPERATORI | SABATO APERTO ANCHE AGLI APPASSIONATI

ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI RIETI*Attestati di benemerenzza FIC
per i soccorsi ai terremotati*

Lunedì 15 maggio 2017, nella suggestiva cornice del castello di **Montenero Sabino (Rieti)**, si è svolta la cerimonia di consegna degli attestati di benemerenzza assegnati dalla **Federazione Italiana Cuochi** a tutti i soci dell'**Associazione Provinciale Cuochi Rieti** che hanno supportato le operazioni di soccorso organizzate dopo i tragici eventi che hanno colpito Amatrice e le frazioni limitrofe. Durante la serata, il Presidente, lo chef **Elia Grillotti**, ha inoltre voluto premiare le numerose aziende del territorio che hanno appoggiato le operazioni di

cucina e di soccorso dell'Associazione in tutti questi mesi, fin dalla mattina del 24 agosto, mettendo a disposizione dei cuochi generi alimentari, beni, attrezzature e servizi.

Alla cena hanno presenziato diversi esponenti della Protezione Civile Regionale e di F.I.C., tra cui il presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Lazio** **Alessandro Circiello**, il Responsabile Nazionale del **Dipartimento Solidarietà Emergenze** **Roberto Rosati**, il Sindaco e l'amministrazione comunale di Montenero Sabino, il corpo docenti dell'Istituto Alberghiero di Amatrice e una rappre-



sentanza del campo di accoglienza di Santa Giusta. Una serata all'insegna di un sincero e sentito spirito solidale e la promessa dell'impegno futuro per la ricostruzione e per la "ripartenza" di tutte quelle persone che ancora vivono nelle zone colpite dal sisma.

ASSOCIAZIONE CUOCHI ROMA*Dominizi e Calisi dell'Istituto "Tor Carbone"
primi alla sfida tra giovani cuochi a Roma*

È Graziella Sangemi, presidente dell'Associazione Cuochi di Roma, ad aver organizzato per gli istituti alberghieri competizione, affrontata con entusiasmo, alla quale hanno partecipato ben 40 ragazzi da nove istituti. Al termine della sfida è stato proclamato dalla giuria un vincitore: l'accoppiata **Giorgio Dominizi** e **Riccardo Calisi** dell'Ipsea "Tor Carbone" con il piatto Caramella di pollo farcito con zucchine croccanti e crema ai fagioli. Un concorso con una giuria rappresentata da nomi di spicco della ristorazione romana. Comin-

ciando da Giuseppe Di Bella (capitano team Cuochi Roma) e Carla Di Michele (vicepresidente Cuochi Roma), per proseguire con i cuochi-ristoratori Donato Savino, Marco Mazzone, Daniela Morelli e Anna Maria Palma, il segretario dell'associazione cuochi di Roma Pietro Cervoni, il tesoriere Mario Zaratti. Ha partecipato alle attività e ha contribuito alla realizzazione dell'evento anche tutto il team dell'associazione Cuochi Roma. La sfida si è svolta all'Istituto alberghiero di Stato di Velletri (Rm) "Ugo Tognazzi". Per l'occasione, tra i cuochi presenti a

sostenere i ragazzi e la competizione tutta, anche il presidente Cuochi Lazio, **Alessandro Circiello**. I partecipanti dovevano cimentarsi nella preparazione "live" di un piatto, o primo o secondo, con ingredienti a sorpresa, presentati loro in una scatola, prima del fischio d'inizio. Una prova a tempo che, come ha sottolineato Sangemi, è stata affrontata con entusiasmo e precisione, davanti a oltre 200 presenti - tra i quali, per la maggior parte, compagni di classe o professori dei partecipanti, a tifare ognuno per il suo "rappresentante". Un successo



SALSE SENNA

Nuovo il packaging
Migliori le ricette!

NEW



Barbecue



Sour Cream



Maionese leggera



e 700 g



e 1,3 kg



Ketchup



Senape



Tartara



Curry



Grill



Funghi



Aglio



Tonno



Cocktail



www.senna.eu

Questa è la passione
gastronomica e pasticceria!

che non vuole fermarsi qui, ma è intenzionato, per la 2ª edizione, l'anno prossimo, a divenire itinerante e a coinvolgere quindi tutte le scuole del Lazio. «Sono molto soddisfatta - ha detto Graziella Sangemi - di com'è andata quest'edizione, nonostante fosse la prima, abbiamo comunque avuto notevole riscontro sia da parte delle scuole che dei ragazzi. Il livello è stato alto, tutto ciò che è stato prodotto soddisfacente, in alcuni casi addirittura eccellente. Tutti sono stati

nei tempi, molta la professionalità, e soprattutto molto l'entusiasmo, anche da parte dei docenti».

Le scuole partecipanti sono state:

- Istituto di Stato Ugo Tognazzi di Velletri (Rm)
- Istituto di Stato Tor Carbone di Roma
- Istituto di Stato Gioberti di Roma
- Istituto di Stato Domizia Lucilla di Roma
- Istituto di Stato Gavio Apicio di Anzio (Rm)

- Istituto parificato G.Falcone di Colferro (Rm)
- Istituto di Stato Lucio Cappannari di Civitavecchia (Rm)
- Centro di formazione professionale di Marino (Rm)
- Centro di formazione professionale Ciofs di Ostia (Rm)
- Centro di formazione professionale Engim di Roma
- Centro di formazione professionale Castelfusano di Ostia (Rm)

www.cuochidiroma.it



UNIONE REGIONALE CUOCHI LIGURI

L'impegno dei Cuochi Liguri nei luoghi del terremoto

“**M**issione numero 11 per l'**Unione Regionale Cuochi Liguri** a Torrita di Amatrice. **Vincenzo Bova**, infatti, ha rappresentato i cuochi della Liguria nelle ultime giornate della solidarietà prima della chiusura del Campo mensa di Torrita di Amatrice, gestito da Federazione Italiana Cuochi con Protezione Civile Lazio. La chiusura è prevista entro giugno e il centro Isforcoop di Varazze, dopo il Migliorini di Finale Ligure, ha aderito alla richiesta di aiuto del Responsabile di Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC

per la Liguria **Matteo Cerminara**, che dichiara soddisfatto: “Sono contento della grande risposta dei colleghi ma soprattutto delle scuole. Cinque allievi che dimostrano maturità e cuore, vicini a chi è in difficoltà. Ringrazio in questa occasione i miei colleghi che si sono alternati in questi 270 giorni”.

Stefano Beltrame, Presidente di URCL, è d'accordo con il Responsabile Regionale: “Ringrazio gli Istituti alberghieri e professionali che attraverso i docenti hanno dato modo ai giovani di credere che anche grazie a loro qualcosa è stato fatto. I giovani spesso

sono ingiustamente ritenuti indifferenti e svogliati, ma come Unione abbiamo dovuto invece frenare l'irruenza e la voglia di fare di questi ragazzi, a testimonianza che la scuola e i docenti trasmettono valori”.

Per la cronaca, infine, ecco i dati riguardanti URCL in missione: 20 cuochi impegnate in 11 missioni; il più giovane di appena 18 anni, il decano di 69 anni; 11mila ore di lavoro volontario; 20mila pasti circa serviti dalla Liguria; permanenza media di 4 giorni; team da 4 elementi.

Cinzia Chiappori



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

ASSOCIAZIONE CUOCHI PAVIA

11° Edizione premio allievo dell'anno

Venerdì 5 maggio, presso il centro di Formazione Professionale Apolf di Pavia, si è svolta la cerimonia di consegna dei riconoscimenti ai giovani cuochi e futuri periti agrari che si sono distinti nell'anno scolastico 2016/2017. A consegnare i premi sono stati il sottoscritto,

Maestro di Cucina ed Executive Chef Mario Becciolini, Presidente dell'Associazione Cuochi Pavia, con il segretario Maurizio Toscanini, ed i consiglieri Francesco Cotta Ramusino e Gianfranco Chiesa. Sono stati premiati allievi dell'Istituto "Ciro Pollini" di Mortara, l'Istituto "Gallini" di Voghera, il "Santa Chiara" di Stradella, l'"Enaip" di Voghera e l'"Apolf" di Pavia. A coronare la giornata, poi, sono



state le finali del concorso dedicato al Pasticcere Flavio Manzali ed al ristoratore Giovanni Selvatico. Ecco i vincitori: il Team del Centro di Formazione "Enaip" di Voghera, con gli allievi Dascalu Sebastian e Giulia Rota; secondo, il Team del "Santa Chiara" di Stradella, con Mattia Cesario e Alessandro Leoni; terzo, il Team "AFDP" di Varese, con le allieve Chiara Alberti e Giulia Alberti. La classifica prosegue,

inoltre, con la categoria Team Allievi di 2°: il 1° classificato è stato il Team "Apolf" di Pavia, con le allieve Michela Liguori e Zanotti Fabiana. Individuale Pasticceria: allievo Steven Hu, "Enaip" di Voghera. Individuale cucina calda: allieva Sara Bassanese, "Apolf" di

Pavia.

Miglior allievo individuale: Luca Cremonesi, "Apolf" di Pavia.

La giuria professionisti era composta da tre Lady Chef: Elisabetta Amati (trattoria da Pasquale), Michela Selvatico (Ristorante Selvatico) e Laura Chierico (Ristorante Chierico). Commissari di cucina gli Chef: Riccardo Verdelli, Danilo Nembrini e Silvano Manzulli.

Mario Becciolini

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

Interessante corso sui "Grani Antichi"

Il 31 maggio, con una buona partecipazione di pubblico, si è svolto il Corso sui "Grani Antichi" nei locali del Laboratorio Didattico di Cucina presso la sede operativa di Uniascom di Varese, organizzato in piena

sinergia con la stessa, con l'Associazione Provinciale Cuochi Varesini e con l'Associazione Ristoratori. Il corso, condotto dallo Chef Maestro Pastaio Raimondo Mendolia, ha messo in luce gli aspetti più signifi-

cativi degli elementi costitutivi della pasta ottenuta con grano duro sia secca che all'uovo e ripiena, usando diverse tecniche di lavorazione ottenute da Grani Antichi Siciliani, quali Tumminia, Senatore Cappelli e Rus-



*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



sello, dalle caratteristiche intrinseche che ne contraddistinguono le peculiarità in termini di consistenza, sapore e digeribilità. L'interesse è aumentato quando sono state affrontate le tematiche sui processi di pastorizzazione e conservazione in sottovuoto del prodotto finito rispettando le normative vigenti ed il manuale di autocontrollo HACCP e aspetti salutistici come la celiachia e le conseguenze del diabete nonché gli aspetti legati alle intolleranze, fino ad affrontare il mondo

cosiddetto "vegan", ottenendo una pasta con la lecitina e proteine della soia in sostituzione all'uovo.

L'adesione al Corso di aggiornamento ha avuto un riscontro positivo, al mattino con la presenza di allievi e docenti delle Scuole Alberghiere Varesine e nel pomeriggio con la partecipazione di Chef e Cuochi Professionisti appartenenti alla APCV.

Hanno contribuito alla valorizzazione del corso il vicepresidente Maestro di Cucina Pier Damiano Simbu-

la, adoperandosi alla produzione e lavorazione delle paste artigianali, dando il benvenuto a tutti i partecipanti e portando i saluti del presidente Girolamo Elisir, impegnato alla Presidenza degli scrutini presso l'Istituto CFP di Varese, il Maestro di Cucina Giordano Ferrarese ed il Maestro di Cucina Stefano Rano e, da Milano, il Maestro di Cucina Carlo Romito, con la coordinatrice delle Lady Chef Ketty Lentini.

**Responsabile Eventi
Roberto Bocatonda**



ASSOCIAZIONI CUOCHI DI SIENA ED AREZZO

"Chianina in tavola"

nel ricordo dello Chef Mario Neri

Con la cena di gala "Chianina in Tavola" si è aperta la XIII edizione de "La Valle del Gigante Bianco", rassegna dedicata al grande bovino toscano che ha luogo a Bettolle (SI).

Alla cena hanno collaborato, come ormai avviene da alcuni anni, le Associazioni Cuochi di Siena ed Arezzo

interpretando la deliziosa carne, patrimonio alimentare collettivo e distintivo della Toscana, in primi e secondi piatti molto apprezzati dai numerosi presenti.

La collaborazione amicale tra le Associazioni di Arezzo e Siena ha dimostrato, ancora una volta, che il gioco di squadra è l'ingredien-

te segreto il quale contribuisce a rendere tutto speciale favorendo un clima disteso ed operoso.

L'occasione è stata opportuna per rendere merito e ricordare Mario Neri, lungamente Presidente dei Cuochi Senesi e pietra miliare dell'Unione Regionale dei Cuochi Toscani fin dalla sua costituzione.

1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenzi per la fornitura del Cuciniere, Hôtels e Ristoranti

La prima Casa che diffuse cataloghi e la più assortita nel suddetto articolo

EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

SPECIALITÀ PER ALBERGHI
E RISTORANTI

Assoluta Novità
GIACCHE PER CUCINIERE

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

MILANO

Via S.^o Pietro all'Orto
N. 9



OGGI

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

Via Privata Oslavia 17, Milano
www.medagliani.com

 alberghieramedagliani

Tel. 02 45485571


l'alberghiera dal 1860

Scomparso recentemente, Neri è sempre stato molto legato al suo territorio, che ha amato e sostenuto in tante iniziative, non ultima appunto la Valle del Gigante Bianco che con lui mosse i primi passi e che lo ha visto tra gli interpreti principali con il suo leggendario "peposo" fino allo scorso anno. Durante la serata gli organizzatori hanno voluto ricordare Mario Neri consegnando alla moglie Signora Vilma, anch'essa persona da sempre vicina al mondo dei cuochi, una targa alla memoria.

Un momento commovente e partecipato ma anche un ricordo vivo e profondo che in tanti hanno condiviso con partecipazione avendo conosciuto Neri di persona ed avendone apprezzato le capacità e l'amore per la cucina evidentemente spenserosi con lui visto che le sue ultime



parole ai familiari riecheggiavano sempre di cibo. Una grande figura che la Terra di

Siena ricorderà e continuerà a tenere a futura memoria.

Grazia Frappi

ASSOCIAZIONE CUOCHI MERANO-BOLZANO

Corso di cucina salutistica con lo Chef Fabio Toso

Nella giornata del 20 maggio nei locali della cucina della mensa scolastica del Comune di Merano (Bolzano), lo **Chef Fabio Toso** della **Federazione Italiana Cuochi** e segretario dell'**Unione Regionale Cuochi Lazio** ha svolto una lezione sulla cucina salutistica, dietetica, sugli allergeni e le normative. All'incontro hanno partecipato 31 professionisti iscritti all'**Associazione Cuochi Merano - Bolzano**. La lezione, illustrata in



modo chiaro e professionale dallo Chef, ha impegnato i partecipanti per l'intera giornata e al termine sono state consegnate le pergamene con gli attestati di partecipazione ai presenti. Alla lezione hanno parteci-

pato rappresentanti della OROGEL e della METRO, aziende partner F.I.C., che hanno esposto i propri prodotti e collaborato nelle spiegazioni di alcuni passaggi inerenti la salutistica. Al termine, dopo avere effettuato le foto di rito, i ringraziamenti sono andati a chi ha permesso lo svolgimento del corso, in particolare alla rappresentante del Comune di Merano, Alice Bertoli, lo Chef della mensa scolastica, Maurizio Folie, ed il Senatore a Vita F.I.C. Bruno Cicolini.



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



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI TRAPANESI*Gelato artigianale e dolci tipici ericini.
Corso di formazione a Castelvetro*

Abbiamo chiuso in dolcezza le nostre attività programmate nel calendario annuale prima della pausa estiva. L'Associazione Provinciale Cuochi Trapanesi, infatti, ha organizzato una giornata di formazione rivolta agli allievi dell'IPSEOA "V. Titone" di Castelvetro. Il tema è stato "Il gelato artigianale" e "I dolci tipici ericini". Protagonisti delle preparazioni sono stati, per il gelato,

i Maestri Michele Ciaccio e Antonino Segreto, mentre per i dolci ericini il Maestro Matteo Giurlanda, presidente Apct. Gli allievi, come sempre, hanno dimostrato di apprezzare le nostre iniziative, mirate alla crescita professionale di tutti coloro che si accingono ad intraprendere il nostro mestiere. Ringraziamo sempre la dirigente scolastica di Castelvetro per la di-



sponibilità e la sensibilità dimostrate in ogni occasione.

Mariano Giaconia

78

GLI INSERZIONISTI*Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi*

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Bacco	Ilary Rey	095/7722865 - info@baccosrl.com	www.baccosrl.com	55
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	59
Barilla			www.barillafoodservice.it	84
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	77
Beerattraction			www.beerattraction.com	67
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sanguuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	81
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	71
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	61
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	75
Metro Italia			www.metro.it	31
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	63
Promo		02 43928247-25 - info@pro-mo.it	www.pro-mo.it	83
Sanelli	Roberto Oberti	0341 361368	www.sanelli.it	15
Senna	Marcello Tassinari	366 5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	69
Sirman	Laura Bernardello	049 9698666 info@sirman.com	www.sirman.com	25
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	www.staff-ice.com	29
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	65
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	27
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	16, 17
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	73
Valsodo	Karl August Gaedt	335 6535883	www.wuesthof.de	51
Zorzi		alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it	56

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Argento e Bronzo per due giovani leve valdostane

Durante la seconda settimana di febbraio si è svolta a Riva del Garda la seconda edizione della Jam Cup, una competizione organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi rivolta alle giovani leve. La manifestazione quest'anno ha aggiunto una sensibile variazione del tema: presentare un piatto (starter, main course o dessert) che aveva come obiettivo quello di valorizzare i prodotti lattiero-caseari. Il livello della competizione ha fatto sì che partecipassero giovani Chef da tutta Italia. Anche quest'anno la Valle d'Aosta è riuscita ad accedere alle fasi finali con tutti gli juniores partecipanti. Sono 3 i giovani cuochi che abbiamo schierato: Simone Salmin e Moscatiello Alessandro, studenti dell'Istituto Professionale Regionale

Alberghiero di Châtillon, e Alberto Visentin, giovane neo-diplomato classe 1997. I concorrenti valdostani hanno presentato tre ricette completamente differenti tra loro ma di alto livello per il palato. Simone Salmin ha puntato sulla valorizzazione del territorio con i suoi *Ravioli ripieni di fontina e motzetta serviti con una spuma alla brosa*; Alessandro Moscatiello, invece, ha presentato un *Filetto di manzo con una salsa al taleggio e julienne di porri fritti*; Alberto Visentin, infine, ha presentato un *Merluzzo mantecato al latte con purea di patate e spuma di salsa greca*. Al

termine della competizione Simone Salmin è riuscito ad aggiudicarsi una medaglia d'argento, mentre Alberto Visentin ha conquistato il bronzo.

Christian Voyat



Alberto Visentin, Paolo Forgia, Christian Voyat, Simone Salmin e Alesandro Moscatiello

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

I Campionati visti dalla Valle d'Aosta

Anche quest'anno la nostra Regione ha partecipato alla massima competizione per un cuoco, i Campionati della Cucina Italiana, con lo chef Danilo Salerno e con Mattia Nardi, studente dell'Istituto Professionale Alberghiero di Châtillon. "Anche quest'anno per me è stato un grande onore rappresentare la Valle d'Aosta, -

ha commentato Danilo Salerno - è stata un'esperienza fantastica mediante la quale ho avuto la possibilità di confrontare la mia esperienza professionale con altri grandi professionisti". Lo chef ha partecipato nella categoria Pasticceria, con il suo dessert "Semi-freddo ai tre lattini erborinato, crema di tobinambur, gelée all'arancia e





croccante di nocciole". Molto felice anche lo studente Mattia Nardi, il quale si è confrontato con altri 18 studenti provenienti dagli Istituti Alberghieri Italiani (1 per regione). "E' stata un'esperienza straordinaria, - ha detto con emozione Mattia - competere con altri miei coetanei è qualcosa di emozionante ed unico. Queste occasioni sono importanti in quanto consentono a noi giova-

ni studenti di apportare una sana crescita professionale". In qualità di Presidente, a nome dell'intera nostra Associazione, desidero ringraziare la Valcarni SAS di Berthod Fabrizio & C., con sede a Valsavaranche, che ha sponsorizzato i filetti di cervo per il piatto dello studente Mattia Nardi ed i nostri cuochi per l'impegno profuso.

Gianluca Masullo

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

La Consulta Enogastronomica Regionale con i futuri professionisti della ristorazione

Cuochi, Barman e Sommelier in collaborazione con la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica per raccogliere fondi per istituire 3 borse di studio per gli studenti dell'IPRA. L'evento ha avuto l'obiettivo di raccogliere fondi per l'istituzione di borse di studio per gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Châtillon. Grande successo, così, ha avuto nei mesi

scorsi per l'iniziativa della Consulta Enogastronomica Regionale che, impegnata nella realizzazione di una cena dal tema: "La Cucina dei Formaggi", ha registrato ospiti illustri con i soci dell'Accademia Italiana della Cucina delegazione Monterosa, tre Lions club valdostani e due Rotary club presenti in Valle d'Aosta. L'iniziativa, organizzata grazie anche alla preziosa collaborazione

con la Fondazione per la Formazione Professionale Turistica, è stata realizzata nella splendida cornice della sala ristorante dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon, in Rue de la Gare, ed è stata anche l'occasione per reperire fondi a favore dell'Istituto Alberghiero di Châtillon attraverso l'istituzione di alcune borse di studio per gli allievi particolarmente meritevoli.





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



Nel corso della serata è avvenuta la premiazione dei vincitori della borsa di studio, ottenuta grazie alla vittoria in un concorso professionale organizzato nel mese di dicembre 2016. Il menù, composto da 5 portate, è stato preparato dagli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta**, mediante l'istituzione di veri e propri team di lavoro composti sia da professionisti sia da studenti frequentanti l'Istituto Alberghiero di Châtillon. L'aperitivo, curato dai professionisti dell'AIBES Valle d'Aosta guidati dal loro fiduciario Giancarlo Bianchedi, ha ottenuto un notevole successo, grazie anche ad uno show di uno studen-

te che ha mostrato alla platea le proprie abilità di Flair bartending, una particolare tecnica acrobatica utilizzata nella preparazione dei cocktail. Il servizio del vino è stato curato in modo ottimale dai professionisti dell'Associazione Italiana Sommelier Valle d'Aosta, sotto gli occhi attenti del loro Presidente Moreno Rossin e guidati in modo impeccabile da Nicola Abbrescia e Gianluca Arcaro. Molto importante è stato l'apporto dei ragazzi dell'IPRA, studenti del 3° anno che si sono occupati sia del servizio di sala sia di supportare i professionisti in cucina. Altri studenti sono intervenuti per il servizio di accoglienza e per

realizzare alcuni scatti fotografici della serata. Madrina dell'evento Paola Borgnino, giornalista radiofonica di Radio Proposta In Blu, la quale in collaborazione con il sottoscritto Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta ha intrattenuto gli ospiti rendendo l'aspetto conviviale molto dinamico, con visioni di filmati, premiazioni e foto relative della serata storica dell'evento della Nazionale Italiana Cuochi in Valle d'Aosta. Al termine della serata sono stati raccolti oltre € 2.300 che saranno destinati al prossimo concorso che si svolgerà nel mese di dicembre 2017.

Gianluca Masullo

82 ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VICENZA

Cena associativa e rinnovo delle tessere

L'Associazione Provinciale Cuochi Vicenza ha organizzato nelle scorse settimane l'annuale cena associativa 2017 presso il ristorante "Giulietta e Romeo" di Montecchio Maggiore. La serata è stata anche l'occasione per consentire ai soci il rinnovo delle tessere 2017. È stata registrata una grande adesione da parte di tanti soci, nuovi e vecchi. Il menù della serata è stato ideato dal maestro Amedeo Sandri, che ha preparato un piatto per ogni provincia del Veneto, presentando così il territorio nelle sue varie e prelibate sfaccettature di

sapori, aromi e colori.

In cucina a preparare il tutto è stato lo Chef Emanuele Vizzi, che ha deliziato la serata con la sua brigata. La Federazione Italiana Cuochi,

Delegazione di Vicenza, con tutto il suo direttivo composto da Renzo Aruffo, Andrea Miotello, Stefano Padoan, Giorgio Pegoraro, Mauro Pigozzo, Alessandro Fontana,

Giovanni Melato, sta lavorando costantemente proponendo corsi di cucina e varie manifestazioni per diffondere lo spirito associativo che la distingue. Stiamo crescendo con il numero di associati, con grande soddisfazione, ma anche sul fronte della qualità e questo secondo la nuova filosofia che contraddistingue la Federazione Italiana Cuochi a livello nazionale.

Fiorenzo Cazzola



1 SERATA.
150 OSPITI.

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

Foto: Marcin Sadowsky/Fablia

DI PLASTICA, OVVIO.

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

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

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



PARTNER UFFICIALE



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 |