

Spedizione in abbonamento postale 45% Comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano - TAX PERÇUE

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 337  
Settembre-Ottobre 2017

**Pentole Agnelli:**  
**110 anni di orgoglio**  
**Made in Italy**

Foto: ©Sebastiano Rossi





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



[www.isacco.it](http://www.isacco.it)





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

# Le Associazioni e il cambiamento

Un processo apparentemente lento, ma efficace. È da almeno un ventennio che ci lavoriamo ma l'ultimo lustro è stato quello più significativo e costruttivo. D'altronde, gli strumenti sono stati messi in campo tutti, o quasi: dalla revisione di statuti obsoleti (comunque sempre in movimento e quindi mai esaustivi in modo definitivo, e meno male!), approvazione dei regolamenti delle varie anime che compongono il mondo F.I.C., al codice deontologico, e via via tutti gli altri provvedimenti. Durante l'ultima riunione della Commissione Istituzionale abbiamo constatato, attraverso la consultazione dei nostri archivi, che oggi tutte le Associazioni e le Unioni hanno uno Statuto e tutta la documentazione richiesta per essere regolarmente costituite, cosa impensabile fino a qualche anno fa: veramente un cambiamento epocale! Certo, **due aspetti fondamentali** sono stati più incisivi: **la formazione dei dirigenti territoriali** per tutte le aree (Nord, Centro e Sud) ed il contatto telefonico diretto attraverso il servizio **"Diamo voce agli associati"**, realizzato con nostre collaboratrici che chiamano tutti i professionisti iscritti in Italia per raccogliere istanze e suggerimenti preziosi per migliorare ulteriormente i servizi erogati o da proporre di nuovi.

Come appare chiaro, dunque, le risorse umane sono fondamentali, così come è fondamentale essere sempre vicini al socio. Ora bisogna passare alla fase di omogeneizzazione delle Associazioni per arrivare all'unisono ai traguardi comuni necessari per il raggiungimento di risultati ancora migliori e tangibili. Come sottolineato da uno dei nostri Dirigenti più attivi, Giovanni Guadagno, per un esterno le Associazioni, le Unioni e la stessa Federazione Italiana Cuochi spesso appaiono sfilacciate fra loro, per cui riteniamo che in futuro il percorso di crescita professionale e culturale dovrà essere condiviso in modo ancora più ampio. Si cresce solo se si è aperti al confronto. La strada, per alcuni aspetti, è ancora lunga e tortuosa però è stata chiaramente individuata e resa la percorribilità più agevole e scorrevole. Del resto, i prossimi appuntamenti associativi in calendario, territoriali, nazionali e internazionali, saranno ancora più stimolanti. **Dal 19 al 21**

**novembre 2017 si celebrerà a Napoli il Congresso Nazionale F.I.C.** all'interno della Mostra d'Oltremare. Si prevede un evento ricco e partecipato che rivestirà anche carattere internazionale con eventi inseriti nella programmazione come il **MEETING OF THE MEDITERRANEAN CULINARY FEDERATIONS**. Al congresso è prevista, infatti, la prima riunione per la valorizzazione dei prodotti del bacino del Mare Nostrum. Dopo l'accordo siglato ad Atene fra le federazioni WorldChefs dei Paesi mediterranei del Sud Europa per la costituzione di un nuovo organismo corporativo che sostenga la diffusione dei prodotti e modelli della cucina mediterranea nel panorama delle competizioni culinarie internazionali (proposta delineatasi fra l'autunno 2016 e i primi mesi del 2017 durante il Congresso Mondiale della WorldChefs a Salonicco e il Meeting dei presidenti europei a Cardiff), le nazioni e le Confederazioni Chef di Grecia, Turchia, Portogallo, Spagna e Malta hanno già dato conferma d'adesione all'incontro partenopeo e saranno presenti con proprie delegazioni alle attività del Congresso. **Ancora prima, il 25 settembre, avverrà la consegna dei collari Collegium Cocorum.** L'iniziativa F.I.C. si terrà a Roma nella prestigiosa cornice dell'Auletta dei Gruppi Parlamentari alla Camera dei Deputati. La cerimonia, come nelle precedenti edizioni, consiste nella consegna di particolari riconoscimenti al merito professionale a 240 cuochi e cuoche che da oltre 25 anni operano nella professione celebrando, in Italia o all'estero, le tradizioni e il prestigio della Cucina Italiana. I **Campionati della Cucina Italiana 2018**, infine, organizzati da F.I.C. col patrocinio della WorldChefs, previsti il prossimo febbraio a Rimini, sono una competizione molto articolata e professionalmente molto apprezzata da concorrenti, visitatori, media e addetti ai lavori, sempre più seguita anche a livello internazionale e dunque un appuntamento da non perdere assolutamente. Il cambiamento, insomma, è perseveranza, partecipazione, interesse, dedizione, passione, amore, sacrificio, confronto, competenza e un pizzico di follia. E poi, come diceva Tom Regan: "Chi non è perseverante, non otterrà mai alcun cambiamento!"

Chi  
cucina  
Italiano  
veste  
Isacco



[www.isacco.it](http://www.isacco.it)



# La Chef Italiana veste Isacco



[www.isacco.it](http://www.isacco.it)

**il CUOCO**  
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL CUOCO n. 337  
Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960  
*In copertina: Baldassare e Angelo Agnelli*

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

6

Collaboratori:

Giuseppe Annese, Stefano Beltrame,  
Fabrizio Camer, Mariasole Capodanno,  
Riccardo Carnevali, Giuseppe Casale,  
Tiziano Casillo, Giustino Catalano, Cesare Chessorti,  
Livia Chiriotti, Susanna Cutini, Andrea Di Felice,  
Grazia Frappi, Giuseppe Giuliano, Giovanni  
Guadagno, Antonio Iacona, Simone Loi, Gianluca  
Masullo, Eugenio Medagliani, Pietro Montone,  
Paola Piroddi, Angelo Pittui, Alex Revelli, Luca  
Revelli, Roberto Rosati, Ilaria Salvadori, Veronica  
Satalino, Gianluca Tomasi, Marcello Zaccaria

FOTO:  
Alessandro Castagna, Mauro Di Leva

FOTO DI COPERTINA:  
Sebastiano Rossi

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

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

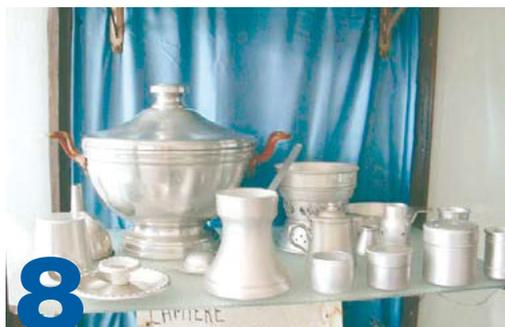
UBI BANCA SPA  
Viale delle Province, 34/46 - 00162 Roma  
C/C 000000000339 - Filiale 5681  
IBAN IT91 0 03111 03212 000000000339  
SWIFT BLOPIT22

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

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

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

Associata all'USPI  
Unione Stampa Periodica Italiana



# in questo

- 3 **Editoriale**  
Le Associazioni e il cambiamento
- 8 **Anniversari**  
Pentole Baldassare Agnelli: 110 anni di orgoglio Made in Italy
- 12 **Campionati della Cucina Italiana 2017**  
Vieni anche tu a sfidare i campioni!!!
- 14 **Tavola e artigianato nel mondo**  
La Federazione Italiana Cuochi a "L'Artigiano in Fiera"
- 17 **Congresso F.I.C. 2017**  
GUSTUS 2017 e il Congresso Nazionale F.I.C.
- 20 **Nazionale Italiana Cuochi**  
Global Chefs Challenge selezioni Sud-Europa: l'Italia in campo
- 21 **Bocuse D'or Selezioni Italiane per lo chef N.I.C.** Giuseppe Raciti
- 22 **Nel mondo della carne**  
Il futuro della carne è nella cyber-meat?
- 23 **Nel mondo della pasta**  
Versatile, facile, buona: semplicemente... pasta!
- 26 **La pasticceria**  
Andrea Mantovanelli: professionismo e innovazione
- 28 **Pasticceria internazionale**  
Il quartino gelato di Nicola Giotti
- 30 **Ristorazione e start up**  
Cucina italiana nel mondo: linee guida per cominciare
- 34 **Gastrosofia**  
I supercibi e il benessere a tavola
- 36 **Ateneo della cucina italiana**  
Corso di aggiornamento a Stoccarda  
L'affumicatura: tecniche e segreti

## 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](http://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](mailto:info@fic.it)





30



36

### Compartimento giovani

38 “Gocce di Sicilia” e di passione per il cuoco Giovanni Speciale

### Nel mondo del pane

40 La panificazione per la ristorazione

### Nel mondo del vino

44 Vino e salumi: un'antica amicizia a tavola

### “A m'arcord arcaici”

46 Misteri letterari e utilità in cucina: punzonetto o polsonetto

### Stelle in cucina

48 La cucina italiana di Paolo Barrale

### Cibo e turismo

52 Il trend positivo di turismo e ristoranti

### Dipartimento lavoro

54 Cuochi: tra benessere e malattie professionali

### Didàsko - Scuola e formazione

56 Mestieri d'arte o passatempi: cosa farò da grande?

### Dipartimento professionale

58 Bentornato Quinto quarto!

### Dalla cronaca alla tavola

60 “La Casa sulla Rocca”: cuochi, pizzaioli e solidarietà!

### News dipartimenti e compartimenti

64 Cibo e vino per la mente

### Fic in Italia

66 Lombardia, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Valle d'Aosta

### Delegazioni estere

82 Delegazione F.I.C. UK

# numero



40



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



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

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

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

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

**CONSIGLIO NAZIONALE** - Nicola Andreetto, Ivanna Barbieri, Stefano Beltrame, Gabriella Bugari, Fabrizio Camer, Giuseppe Casale, Cascone Antonio, Alessandro Circiello, Colantuono Antonio, Francesco Corapi, Carlo Cranchi, Claudio Crivellaro, Michele D'Agostino, Andrea Di Felice, Ferigo Marinella, Giuseppe Finamore, Giacomo Giancaspro, Giuseppe Giuliano, Matteo Giurlanda, Giovanni Guadagno, Antonio Macrì, Gianluca Massullo, Angelo Mazzi, Miracolo Marianonietta, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Carmine Onorato, Antonio Passaseo, Domenico Privitera, Roberto Rosati, Nino Russo, Elia Saba, Vittorio Sallustio, Graziella Sangemi, Sebastiano Sorbello, Vittorio Stellini, Bruno Stippe Andreello, Antonio Zazzerini

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

### DIPARTIMENTI F.I.C.

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

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

**INCARICHI** - Alessandro Circiello, Giacomo Giancaspro

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

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

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

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

7

# Pentole Agnelli: *110 anni di orgoglio Made in Italy*

di **Antonio lacona**

NON SOLO L'INDUSTRIA DI SETTORE MA L'INTERA CUCINA ITALIANA FESTEGGIA  
L'ANNIVERSARIO DI QUESTA IMPORTANTE REALTÀ PRODUTTIVA DEL NOSTRO PAESE

8

**C**ompiere un anniversario importante, come 110 anni di vita e di piena attività, e festeggiare con la consapevolezza che sia un risultato che appartiene non solo a se stessi ma a un'intera comunità, a un intero Paese. E, al contempo, continuare con la tenacia e l'umiltà di sempre a fare il proprio mestiere, il proprio dovere. Dev'essere questo lo spirito che aleggia nell'azienda **Pentole Agnelli**, il cui nome non è soltanto sinonimo e garanzia di altissima qualità nella cucina di milioni di cuochi, ma anche una parte di storia unica e importante nel panorama industriale italiano. Una pragmaticità che, negli anni, è diventata vera e propria filosofia, sapere e conoscenza per le berrette bianche italiane e non. "Ogni cottura vuole il suo strumento

diverso per forme e materiale": semplice! E da qui è nata la concezione della strumentazione Agnelli per i cuochi. Del resto, i numeri sembrano dare ragione a questa filosofia di produzione, se oggi l'azienda registra cifre che fanno riflettere sulle vere potenzialità della produzione italiana: **1 milione** di pentole prodotte ogni anno; **35 Paesi** nel mondo in cui le pentole Agnelli vengono vendute; 5 Continenti in cui l'azienda è presente; **250 punti** vendita italiani; **2 showroom**, i flagstore di Roma e New York; **1 solo Museo della Pentola** al mondo, realizzato da Agnelli; **13 linee** di pentole, diverse per forme e materiali; **20 diversi diametri** di pentole pensati per soddisfare ogni esigenza in cucina; **1 centro di ricerca** e formazione sugli

**Baldassare e Angelo Agnelli**



strumenti di cottura, *Saps Agnelli Cooking Lab* nato nel 2002; **5.000** (ma forse anche di più!) gli chef formati fino ad oggi in Saps; **20 scuole** di cucina in Italia che utilizzano gli strumenti di cottura Pentole Agnelli; **500 tra scuole** e istituti alberghieri nel mondo che utilizzano gli strumenti di cottura Pentole Agnelli.

Era il **1907** quando da una fabbrica nell'Italia delle campagne e delle strade polverose scaturivano i primi prodotti forgiati con quel materiale che allora rappresentava una vera novità: l'**alluminio**. Il fondatore di tutto era il **Cav. Baldassare Agnelli**, che a Bergamo, in via Fantoni, aveva dato vita alla "Fabbrica di Alluminio Baldassare Agnelli". L'Italia si era da poco affacciata al nuovo secolo, con paure e speranze, timori ma anche tanta voglia di fare e cominciava la migrazione dalle campagne alle città in cerca di un'occupazione che non fosse nell'agricoltura. L'azienda proponeva già una vastissima merceologia di qualità, dalle pentole alle tramogge per l'industria, dalle forchette ai pozzetti di cucina. L'alluminio si rivelava un materiale leggero, resistente, ottimo per lavorare qualsiasi strumento, perfino gli elmetti da parata per le sfilate militari. È negli anni '30 che l'azienda ha una sua prima, positiva metamorfosi, da realtà artigianale a vera e propria industria. Dopo la Seconda guerra mondiale arriva la ripresa, la voglia di ricominciare. Sono gli anni del boom economico. La storica sede di via Fantoni nel centro di Bergamo ha lasciato il posto, ormai da anni, alla sede più moderna di Lallio, sempre nel bergamasco. Lo spiri-

to, però, è rimasto intatto: inossidabile, resistente, come i materiali che l'azienda utilizza. *"Operosità, impegno, ricerca assoluta della qualità e della perfezione nel più piccolo dettaglio, la capacità di rispondere alle richieste di chi cucina e la consapevolezza che il cuore pulsante di un'azienda vincente non sono gli edifici o le macchine, ma il desiderio, la volontà e lo sforzo comune di quanti lavorano al suo interno"*: sono i principi che animavano il Cav. Baldassare Agnelli e i suoi primi dipendenti e sono i principi su cui ancora oggi si basa questa azienda tutta italiana. Una filosofia di gruppo che intende rispondere alle esigenze di chi lavora in cucina e necessita di comodità, praticità, maneggevolezza e capacità di condurre il calore. Esigenze che provengono sia dal mondo della ristorazione professionale che da quello di uso domestico. Ma la risposta non cambia: è nell'alluminio il segreto di tutto! L'estetica? Sì, certo, ha la sua importanza. Ma i fattori che contano sono altri: distribuzione uniforme del calore, resistenza, maneggevolezza e praticità, appunto, perché una "bella pentola" dal punto di vista estetico non ha valore se non è in grado di rispondere alle richieste di chi poi ci deve cucinare. Per questo le Pentole Agnelli, anche quelle dedicate al casalingo, sono, come per il professionale, strumenti di cottura dalle forme e dai materiali diversi idonee a facilitare la preparazione di qualsiasi ricetta, perché tutte seguono la stessa filosofia di produzione ancora oggi contraddistinte dalla lavorazione artigianale del prodotto. Per questo, in oltre un secolo di storia, Pentole



## Il Museo della Pentola Baldassare Agnelli

Il desiderio di mantenere viva la memoria di oltre un secolo di attività produttiva ha spinto la famiglia Agnelli ad allestire un originalissimo **Museo della Pentola**, ideato come fedele riproduzione di un'officina dei primi del '900. Al suo interno il visitatore si troverà proiettato indietro nel tempo, con lampade d'epoca, serramenti originali della storica sede di via Fantoni, taglierine e

piegatrici, torni in lastra e bordatrici, trance e persino una pressa Schuler degli anni '20 tuttora funzionante, finanche l'odore di metallo. Naturalmente la chiave di tutto questo percorso restano loro, le pentole: quelle della collezione della famiglia Agnelli (la Pentola Quadrifoglio del 1936, in grado di cuocere contemporaneamente 5 differenti pietanze; o la Pentola Problem del 1938, con diverse griglie per cotture a vapore). All'interno del Museo è conservata l'antesignana della Pentola a doppio fondo. Si trovano anche esemplari della Caffettiera alla Turca del 1925 o ancora del primo Fornello a Spirito, brevettato, per l'utilizzo da campo. Perfino i giocattoli, come la Cucinetta per Bambini del 1938, costituita da un pensile di legno e da 8 diverse pentole in miniatura, ricreata anche grazie ad alcuni appassionati collezionisti che hanno voluto contribuire con generosità all'allestimento di questo museo unico nel suo genere. Ed infine, anch'essi parte della storia italiana, elmetti militari del secondo conflitto mondiale, per le parate dei reduci, realizzati per ottenere dal governo di allora la fornitura di alluminio nonostante fosse razionato.

Agnelli ha guardato con rispetto alla tradizione ma puntando anche e soprattutto sulla innovazione crescendo al fianco della ristorazione italiana. Negli anni l'azienda ha costruito un rapporto privilegiato con gli chef e la stretta collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi**, di cui è partner nazionale, ne è un esempio concreto. **Saps Agnelli Cooking Lab**, il centro di ricerca a Lallio dove ha sede la fabbrica, si rivolge a chef, appassionati gourmet e scuole alberghiere, sviluppando assieme ad essi sempre più competenze, approfondimenti, specializzazioni degli strumenti utilizzati. All'interno di Saps il legame tra cuochi e azienda si rafforza. È qui che tradizione e innovazione si coniugano. È qui, inoltre, che è nato e viene utilizzato il **Manuale Strumenti di Cottura del Centro di Ricerca e Formazione Saps** (nato nelle aziende Baldassare Agnelli e Fasa), traformatosi nel tempo nella dispensa culturale più importante dei corsi e dei seminari delle tecniche di cottura e giunto alla sua 7<sup>a</sup> edizione. Quali sono i meccanismi che regolano il sistema di funzionamento delle pentole e il loro corretto uso in cucina? In questo vademecum cuochi, ricercatori e studiosi universitari danno le risposte e trattano diversi temi, in maniera semplice e comprensibile, svelando tutta la scienza che sta dietro a una pentola: dalla creazione di una pentola ai materiali e alla capacità di condurre il calore, dalle leggi di riferimento dei materiali stessi a contatto con gli alimenti alla sicurezza igienica, passando a forme e impieghi in cucina fino alle schede tecniche in cui sono prese in considerazione le peculiarità di ciascuno strumento di cottura con indicazioni sul corretto utilizzo.



Il Saps Agnelli Cooking Lab, il centro di ricerca all'interno della fabbrica a Lallio

Infine, gli auguri della Federazione Italiana Cuochi per questo importante compleanno: "Il nostro augurio per questo anniversario è che il nostro Paese possa sempre vantare aziende e industrie dalle eccellenti qualità come Pentole Agnelli, che hanno fatto la storia non solo della cucina italiana ma della sua stessa economia" dice il presidente F.I.C. **Rocco Pozzulo**, a cui fa eco il presidente F.I.C. Promotion, **Seby Sorbello**: "Pentole Agnelli è oggi sinonimo di alta produzione, rigore scientifico e continua ricerca al fianco di noi Cuochi. Siamo onorati e orgogliosi di avere questa prestigiosa realtà industriale tra i nostri partner storici e consolidati, a cui rivolgiamo il nostro grazie e i nostri migliori auguri". 🇮🇹



#NONTOCCATEMILAPADELLA



Cucinare non è solo scienza, arte, maestria, molto spesso fatica: è soprattutto cultura! **#NONTOCCATEMILAPADELLA** è un'idea di Pentole Agnelli che, per dare peso ed identità culturale all'arte di cucinare, ha fatto nascere questo **movimento d'avanguardia**. L'idea principale è questa: la Padella è lo strumento di cottura icona della nostra identità di cucina Made in Italy, oggetto iconico del gesto antico dello "spadellamento". La padella è il luogo dove si stipula il patto, la prima alleanza fra il cuoco, il cibo e il fuoco. Ma può trasformarsi anche, purtroppo, in un gesto oggi tra i più abusati e banali (pensiamo alle tante trasmissioni televisive sulla cucina) ed in uno strumento attaccato dalle mode commerciali. Da qui l'hashtag **#NONTOCCATEMILAPADELLA** e il suo manifesto, presentato e pubblicato da Pentole Agnelli in occasione della fiera Host, la più importante a livello internazionale sulle attrezzature del comparto Horeca. Il Manifesto ha avuto da subito numerose adesioni di importanti cuochi, associazioni di categoria, produttori di cibo di qualità Made in Italy, personaggi del mondo della cultura, giornalisti ed opinion leader.

## Baldassare Agnelli

Per prepararci anche noi a questo importante anniversario, come rivista di settore ma anche per celebrare l'insostituibile partnership tra la **Federazione Italiana Cuochi** e l'azienda, abbiamo raggiunto coloro che hanno raccolto questo tesoro del sapere e del fare e che oggi lo stanno portando avanti nello stile della famiglia: **Baldassare** e **Angelo Agnelli**. Baldassare porta lo stesso nome del nonno, il fondatore, il Maestro Orafo, che iniziò come lavorante di bottega per conto d'altri, imparò all'estero a lavorare l'alluminio e tornò in Italia per mettersi in proprio, fondando l'azienda che ancora oggi porta il suo nome: tra i suoi primi clienti, anche Pirelli, per cui produsse in serie i tubi d'alluminio per la costruzione delle camere d'aria delle biciclette di allora. "Nasciamo nel 1907, quando l'alluminio era ancora in fase sperimentale – racconta alla rivista **Il Cuoco** Baldassare Agnelli, che dal "primo" Baldassare, oltre al nome, ha ereditato tenacia e spirito imprenditoriale. – La scommessa del nonno è stata quella di realizzare un'azienda produttrice puntando sempre sulla funzionalità come uno degli obiettivi primari. Vogliamo festeggiare i nostri 110 anni dell'azienda condividendo questo momento con i nostri numerosi amici e clienti, partner, giornalisti e collaboratori. In occasione dell'evento Host, avremo la visita di migliaia di persone che accoglieremo il sabato sera, non con la solita cena ma realizzando il **factory food**, cioè con l'allestimento all'interno della fabbrica di un percorso enogastronomico con varie eccellenze d'Italia". E sul rapporto con la Federazione Italiana Cuochi, Baldassare Agnelli dice: "Il rapporto con

F.I.C. è davvero consolidato, la nostra visibilità è dovuta anche all'ascolto che abbiamo sempre prestato ai cuochi, dai quali ci facciamo guidare con i loro utili consigli. I loro suggerimenti ci hanno indirizzato nella realizzazione dei nostri strumenti migliori. La cucina italiana non differisce, da regione a regione, soltanto nei sapori e nelle materie prime. Ogni cucina ha le proprie esigenze. Lombardia, Toscana, Campania, Sicilia... ciascuna realtà culinaria necessita dei propri strumenti differenti per alimenti differenti. Ogni cottura deve avere le sue pentole giuste.

La sola azienda Agnelli oggi vanta una sessantina di unità lavorative, mentre l'intero Gruppo arriva a 400 unità. Baldassare oggi si sente un po' il collante tra la tradizione e il futuro. Assieme al fratello Paolo, dopo avere ereditato entrambi l'azienda

dal nonno Baldassare e dal papà Angelo, hanno avviato l'utilizzo di macchinari semi automatici. Oggi l'azienda è robotizzata. "Abbiamo sempre dato ai figli la possibilità di entrare in azienda e di dare l'apporto richiesto, anche dal tempo" conclude Baldassare, con la consapevolezza di rappresentare qualcosa di grande e di bello per l'Italia tutta e non solo per la sua famiglia.

## Angelo Agnelli

"Ero adolescente e già giocavo nei luoghi dove era sorta l'azienda – ricorda **Angelo Agnelli**, figlio di Baldassare e oggi erede di questa importante realtà industriale italiana – e nasceva già in me la consapevolezza di abitare in qualcosa di unico. Oggi nel Gruppo Agnelli seguo il ramo più vecchio, ma anche il più romantico: la linea delle pentole 1907, che rappresenta oneri ed onori. Bisogna guardare alle tendenze e al futuro, capire come si muove la cucina. Sono anche un buongustaio, tantissimi amici miei e clienti sono diventati chef importanti. Sono molto curioso, mi piace chiedere e apprendo dalle risposte che ricevo. Mi piace cucinare per gli ospiti. Credo ci sia un alto valore nel cucinare per gli altri, con manualità ma anche con una parte di cuore. Quando metti nel piatto qualcosa che hai cucinato tu, metti anche qualcosa dei tuoi sentimenti, del tuo stato d'animo. Forse è meglio cucinare che mangiare". Poi, dopo avere svelato alcuni aspetti personali, le considerazioni importanti sul proprio Paese: "La gastronomia è il fiore all'occhiello del nostro Paese. La materia prima nasce e cresce quasi spontanea nel nostro territorio. Basterebbe questo per fare di noi una nazione ricca". Infine, le sfide imminenti dell'azienda: "Quella di riuscire a mantenere i passi compiuti finora in 110 anni di attività e restare sempre vicina ai Cuochi. La sfida della ristorazione italiana, invece, credo sia quella di salvaguardare le nostre tradizioni, uscire dal territorio italiano e portare la nostra cucina in giro per il mondo. In parte ci stiamo già riuscendo, abbiamo fatto passi da gigante sul fronte della qualità". Ed anche Angelo, come papà Baldassare, promette che quella per i 110 anni sarà una festa molto bella, popolare e condivisa in fabbrica. E per i propri dipendenti dice: "Senza i soldati pronti a lavorare da noi e nel mondo, la fabbrica non compirebbe i 110 anni!"... Tanti auguri, Pentole Agnelli!

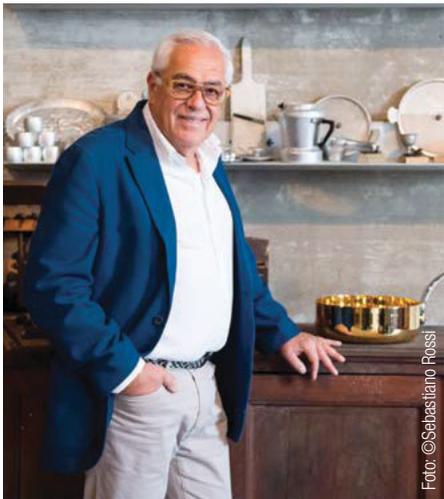


Foto: ©Sebastiano Rossi



Foto: ©Sebastiano Rossi

di **Antonio Iacona**

# Vieni anche tu a sfidare i campioni!!!

TORNA LA COMPETIZIONE NAZIONALE PIÙ ATTESA DAGLI  
CHEF TRICOLORI ANCHE QUEST'ANNO NEL CONTESTO  
PRESTIGIOSO DELLA FIERA DI RIMINI E BEER ATTRACTION

12 La collaborazione si rinnova ed il grande spettacolo si definisce nuovamente all'orizzonte. Un orizzonte tutto Tricolore, dove migliaia di berrette bianche e centinaia di colori, piatti, sapori saranno i veri protagonisti dell'appuntamento. Scriviamo, naturalmente, dei **CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2018**, che anche il prossimo **febbraio, dal 17 al 20**, saranno ospitati all'interno di un prestigioso appuntamento internazionale della **Fiera di Rimini: Beer Attraction**, con cui la **Federazione Italiana Cuochi**, guidata dal **presidente Rocco Cristiano Pozzulo**, ha stretto nuovamente l'accordo di collaborazione.

"I Campionati – dichiara il presidente F.I.C., Pozzulo – rappresentano certamente l'appuntamento più atteso durante l'anno per le nostre migliaia di Cuochi, sia per i nostri giovani e giovanissimi associati, sia per i Maestri e i veterani della cucina. Sono una vera e propria festa per tutti noi e siamo certi che dal più piccolo concorrente fino al più anziano dei giudici il divertimento e la passione sono sempre assicurati".

Certo, ci sono le Olimpiadi della Cucina, in Germania, ogni quattro anni, altri prestigiosi appuntamenti internazionali e poi i tanti incontri regionali nel calendario delle nostre attivissime Associazioni e Unioni Regionali F.I.C., ma i Campionati restano sempre i Campionati, con i loro suggestivi richiami ad una competizione sana e che fa crescere professionalmente e culturalmente.

Intanto, sul fronte di Rimini, gli organizzatori di Beer Attraction dimostrano tutto il loro entusiasmo per questa rinnovata collaborazione. Divenuta in poco tempo leader in Italia per l'intera filiera delle craft beer e delle

specialità birrarie, Beer Attraction rilancia, e per la sua quarta edizione investe ancora di più sulle tecnologie per le birre, le bevande e i liquid food. Nasce **BB Tech expo**, una vera e propria manifestazione che va a occupare il padiglione A5 della Fiera di Rimini e il nuovo A4 e che si terrà in concomitanza con Beer Attraction dal **17 al 20 febbraio 2018**.

"Beer Attraction sta diventando sempre di più un punto di riferimento non solo per le aziende della birra artigianale, ma anche del food, a cui dedichiamo anche quest'anno un intero settore", sottolinea Patrizia Cecchi, Italian exhibition director di IEG, "la fiera è stata in grado di unire la creatività e la qualità del made in Italy e di dare una spinta anche al nostro export".

Innovazione, workshop e grandi eventi saranno ancora una volta il tratto distintivo, sia di Beer Attraction, che di BB Tech expo. Tornano infatti i grandi eventi, come appunto i **Campionati della Cucina Italiana**, organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi, che coinvolgeranno tutto il meglio della cucina regionale più buona al mondo, grazie alla professionalità e alla passione dei più grandi chef italiani ed esteri. Torna anche il Premio **Birra dell'Anno**, il concorso brassicolo per eccellenza del panorama italiano. Cresce anche il **layout**, che aggiunge ai due padiglioni gemelli A7-C7 e A5-C5 il nuovo C6.

E Voi, dunque, cosa aspettate? Una grande sfida Vi aspetta! Quella che Vi lanciano i nostri Grandi Campioni! Chi raccoglie questa sfida, per tenere alti i colori della propria regione? Lo scopriremo il prossimo febbraio alla nuova edizione dei nostri Campionati!!! 🇮🇹



# CAMPIONATI della CUCINA Italiana 2018

17-20 feb 2018

RIMINI

 **BeerAttraction**

[www.beerattraction.com](http://www.beerattraction.com)

organizzata da:

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**

A Member of  
Bentley, Pirella and Pirella di Vicenza



**TEAM PALERMO**

COMBINATA CUCINA CALDA-FREDDA A SQUADRE



**TEAM TOSCANA**

CUCINA CALDA A SQUADRE



**TEAM CAMPANIA**

CUCINA FREDDA A SQUADRE



**CHIRICO ENRICO**  
D1 - ARTISTICA SENIOR  
SALATO



**FERRARO ANTONINO**  
D1 - ARTISTICA LIVE  
OPERE DAL VIVO



**FANTOZZI STEFANO**  
D2 - ARTISTICA SENIOR  
PASTRY ART



**BRESCIANI PAOLO**  
INDIVIDUALE  
CUCINA FREDDA



**CANNEVA GIULIA**  
K1 - INDIVIDUALE JUNIOR  
CUCINA CALDA



**CINQUEPALMI FRANCESCO**  
K1 - INDIVIDUALE SENIOR  
CUCINA CALDA



**STACCOLI NICCOLÒ**  
K2 - INDIVIDUALE JUNIOR  
CUCINA CALDA



**ROSETTI PAOLO**  
K2 - INDIVIDUALE SENIOR  
CUCINA CALDA



**DEL POPOLO MELANIA**  
K3 - INDIVIDUALE JUNIOR  
CUCINA CALDA



**LACEDONIA DOMENICO**  
K3 - INDIVIDUALE SENIOR  
CUCINA CALDA

# SFIDA ANCHE TU I CAMPIONI ITALIANI



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

# La Federazione Italiana Cuochi a “L’Artigiano in Fiera”

UN ALTRO IMPORTANTE APPUNTAMENTO FIERISTICO INTERNAZIONALE

CON MILIONI DI VISITATORI AVRÀ IL CONTRIBUTO GASTRONOMICO

DI F.I.C. CON LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

14

**È** la vera novità, dal punto di vista gastronomico, di quest’anno in uno degli eventi fieristici più attesi e ormai consolidati nel panorama italiano e internazionale. Si chiama **Artimondo Restaurant** e nasce dalla collaborazione stretta tra la **Federazione Italiana Cuochi** e **L’Artigiano in Fiera**, la più grande fiera dell’artigianato del mondo, evento organizzato da Ge. Fi. (Gestione Fiere Spa), che si svolgerà dal 2 al 10 dicembre 2017 a Fieramilano Rho-Però. L’appuntamento, giunto alla sua 22<sup>a</sup> edizione, esiste dal 1996 ed è considerato oggi anche un fenomeno culturale, economico e sociale, sia dal pubblico ma anche da studiosi e stampa di settore. La cucina è

anche “artigianato”, se vogliamo, comunque certamente è “arte”. E allora, quale migliore occasione di fare degustare e apprezzare le grandi tradizioni culinarie regionali italiane a milioni di visitatori, all’interno di padiglioni dove saranno esposti oggetti e prodotti artigianali provenienti da tutto il mondo? E la collaborazione F.I.C. e Ge. Fi. ha un’ulteriore marcia in più, poiché il ristorante Artimondo sarà gestito dalla punta di diamante della Federazione, quella **Nazionale Italiana Cuochi** che tanti consensi sta ottenendo sia in patria sia a livello internazionale, tenendo alta la bandiera del nostro Paese.

“È un’esperienza alla quale abbiamo voluto subito



aderire – ha detto il presidente nazionale F.I.C., **Rocco Cristiano Pozzulo** – perché siamo consapevoli che eventi prestigiosi come *L'Artigiano in Fiera*, storico appuntamento con l'artigianato e i manufatti, rappresentano un ottimo veicolo di rilancio di tutto il Made in Italy, cucina compresa. E siamo lieti di dare il nostro contributo facendoci rappresentare dai nostri Cuochi N.I.C., biglietto da visita di una Federazione sempre più all'avanguardia e protagonista di un'Italia che cresce”.

“Nella vasta offerta di ristoranti italiani, europei ed extraeuropei, ad Artigiano in Fiera spicca quest'anno una grande novità: **Artimondo Restaurant** – ha dichiarato il presidente di Ge.Fi. - Gestione Fiere Spa, **Antonio Intiglietta** -. La collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi permetterà ai visitatori di gustare, per nove giorni, la bontà della nostra tradizione culinaria. L'aspetto peculiare di questa iniziativa è che i piatti saranno preparati dalla Nazionale Italiana Cuochi: i top chef italiani, per la prima volta, presenteranno esclusive proposte-menù cucinate con alcuni prodotti selezionati, unici e di qualità artigianale presenti in fiera e, tutto l'anno, sullo shop on line Artimondo. Questo nuovo format rappresenta un'anteprima di ciò che desideriamo realizzare, in giro per il mondo, per promuovere l'originalità e la bellezza del vero made in Italy artigianale”.

“Per la prima volta – ha aggiunto il Responsabile Nazionale Eventi F.I.C., **Fabrizio Camer** – daremo al numeroso pubblico la possibilità di assaggiare i piatti creati dalla passione dei componenti N.I.C. Una cucina trasparente mostrerà i giovani ragazzi N.I.C. al lavoro in tutta la loro bravura e le loro creazioni saranno acquistabili come in un ristorante vero! *L'Artigiano in Fiera*, una delle più grandi fiere mondiali, ci consentirà di avvicinare le gare al pubblico. Avere un ristorante della Federazione in un contesto che mi vede protagonista da svariati anni è un'immensa gioia, perché potremo portare il sapere dei cuochi italiani e la nostra arte tra la gente. La modalità per degustare i piatti sarà simile a quella che viene utilizzata ai Campionati italiani, ovvero, con un acquisto si potranno assaggiare delle combinazioni gastronomiche. Lo sforzo tecnico messo in campo da F.I.C. è ancora una volta frutto di quel cambiamento in essere, dove il valore del cuoco verrà esaltato nel suo campo di battaglia: la cucina! Non sarà solo un'occasione per confrontarci con il grande pubblico, ma sarà anche un'anteprima di ciò che avverrà in un futuro già presente.



La NIC Eventi, infatti, è disponibile anche per coloro che avessero bisogno di fare un evento di altissima qualità e curato nei minimi dettagli, con la Formula Uno della cucina Italiana. Quando ho visto lo sviluppo dello stand ho provato una bellissima emozione, perché il nostro stile fa scuola e la sinergia tra bello, buono, la bellezza e l'armonia sono la firma inequivocabile di F.I.C.”

La Federazione Italiana Cuochi non è nuova a questo tipo di appuntamenti. Già da un paio d'anni, infatti, è protagonista in un'altra grande manifestazione fieristica, considerata uno degli appuntamenti internazionali più prestigiosi: *Vinitaly* a Veronafiere, dove F.I.C. con i propri Cuochi professionisti gestisce il ristorante “Il Goloso” e dove è stata chiamata per realizzare le cene di gala *Evo Gala Dinner*. Che a Milano sia presente con la propria Nazionale, guidata dal suo General Manager **Gaetano Raguni**, è un ulteriore segnale di quanto la Federazione voglia contribuire al meglio alla crescita culturale ed economica del Paese. A *L'Artigiano in Fiera*, dunque, ci saranno anche le proposte culinarie delle tante regioni italiane, secondo le migliori tradizioni e con lo sguardo rivolto al futuro, consapevoli che quando il mondo ci guarda, ad esempio in un evento come questo, rimane affascinato dall'offerta gastronomica che riusciamo a proporre. Sarà, insomma, un altro grande successo con i colori Made in Italy, come garantisce questo appuntamento che da 22 anni conquista e coinvolge milioni di utenti. 🇮🇹



# 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](http://www.sanelli.com)



# GUSTUS 2017 e il Congresso Nazionale F.I.C.

di **Antonio Iacona**

ALLA MOSTRA D'OLTREMARE DAL 19 AL 21 NOVEMBRE APPUNTAMENTO

CON IL GOTHA DELLA CUCINA NAZIONALE ED INTERNAZIONALE.

FOCUS SULLA CUCINA MEDITERRANEA E SUI PRIMATI PRODUTTIVI DELLA CAMPANIA

**C**olpo grosso per la 4<sup>a</sup> edizione di GUSTUS, l'Expo dei Sapori Mediterranei in programma alla Mostra d'Oltremare di Napoli **da domenica 19 a martedì 21 novembre 2017**. Come già ricordato nello scorso numero de Il Cuoco, infatti, l'appuntamento partenopeo si arricchisce quest'anno con un importante evento dedicato all'aspetto professionale della ristorazione italiana ed internazionale. Il Salone ideato da Progetca ospiterà il **29° Congresso Nazionale** della **Federazione Italiana Cuochi**, guidata dal presidente **Rocco Cristiano Pozzulo**. L'evento è organizzato con la collaborazione dell'**Unione Regionale Cuochi Campani**, presieduta da **Luigi Vitiello**. Ricco il programma della tre giorni, che vedranno la presenza in fiera di migliaia di cuochi italiani e stranieri e favorirà un ampio dibattito ed importanti momenti di confronto non solo sull'enogastronomia nazionale ed internazionale ma anche sugli aspetti normativi e tecnici della professione di cuoco. Napoli ospita per la prima volta il Congresso Nazionale FIC e sarà questa quindi l'occasione per porre sotto i riflettori internazionali la paternità della Regione Campania sui primati produttivi nella dieta Mediterranea. Non solo le eccellenze del territorio campano, ma anche il patrimonio di idee, soluzioni e trasformazioni che trovano nella dieta mediterranea uno dei punti di forza. Dopo

l'accordo siglato ad Atene fra le **Federazioni Worldchefs** dei Paesi Mediterranei del Sud Europa per la costituzione di un nuovo organismo corporativo che sostenga la diffusione di prodotti e modelli della cucina mediterranea nel panorama delle competizioni culinarie internazionali, le **Confederazioni di Grecia, Turchia, Portogallo, Spagna e Malta** hanno già annunciato la presenza a Napoli.

GUSTUS, intanto, si conferma come unico appuntamento professionale di settore nell'area del Centro Sud Italia e gode del riconoscimento di partner istituzionali come il **Ministero delle Politiche Agricole**, la **Regione Campania**, il **Comune**, la **Camera di Commercio**, la **Regione Basilicata** e **Calabria**, le **Associazioni di categoria** del settore come **UnionAlimentari** e **Unione Industriali** e come partner per l'internazionalizzazione l'**ICE**. Il panorama degli espositori vede anche quest'anno la presenza di importanti aziende del settore agroalimentare e per le forniture professionali.

Confermata, infine, anche per l'edizione 2017 di GUSTUS la grande attenzione già riservata in passato alla formazione, diventata ormai momento irrinunciabile per qualsiasi appuntamento professionale. I corsi di formazione saranno realizzati con la collaborazione dell'**Università Federico II di Napoli**. 



Dal 19 al 21 novembre all'interno della manifestazione  
**GUSTUS- Expo dei sapori mediterranei,**  
presso la Fiera D'Oltremare,  
oltre mille cuochi e centinaia di appuntamenti  
per consacrare nel cuore di Napoli la cultura  
mediterranea delle eccellenze gastronomiche.  
**IL XXIX CONGRESSO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**  
**"CUOCO C6"**  
**"ESSERCI, ESPRIMERSI, AVER VOCE E ORIENTARE"**



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

## GLI APPUNTAMENTI DEL CONGRESSO IN SINTESI

### DOMENICA 19 NOVEMBRE

- h. 10:30**  
📍 **PALCO CENTRALE**  
**INAUGURAZIONE 29° Congresso Nazionale FIC.**  
Mostra D'Oltremare. Apertura Congresso con Saluto delle Autorità.
- h. 11:00 - 18:30**  
📍 **PALCO CENTRALE**  
Cooking show e conference chef stellati, chef emergenti FIC, Nazionale Italiana Cuochi, chef internazionali ed opinion leader del settore con interventi sui focus tematici del Congresso.
- h. 11:30 - 18:30**  
📍 **AREA ESPOSITIVA**  
**AREA AZIENDE:** Eccellenze italiane e regionali.  
**AREA AIS:** Degustazioni vini campani e seminari a cura dei Sommelier AIS Campania.  
**AREA ECCELLENZA PIZZA:** Dimostrazioni e degustazioni e cura delle associazioni Pizzaioli Campani.
- h. 13:00 - 14:30**  
➔  
**BUFFET LUNCH**  
Curato dalle Unioni Regionali e partner FIC.
- h. 15:00 - 18:00**  
📍 **AREA CONVEGNI**  
Face to face e talk show.  
Incontri, seminari e formazione a cura di: Compartimenti e Dipartimenti FIC, enti e associazioni di categoria.
- h. 21:00**  
**PASSEGGIANDO PER LA CITTÀ**  
Serata e cena libera, attraverso luoghi e locali tipici al centro di Napoli.

ALL'INTERNO DI:



MOSTRA D'OLTREMARE



LUNEDÌ  
20 NOVEMBRE

h. 13:00 - 18:30  
AREA ESPOSITIVA

**AREA AZIENDE:** Eccellenze italiane e Regionali.

**AREA AIS:** Degustazioni vini campani e seminari a cura dei Sommelier AIS Campania.

**AREA ECCELLENZA PIZZA:** Dimostrazioni e degustazioni e cura delle associazioni Pizzaioli Campani.

h. 11:00 - 18:30  
PALCO CENTRALE

Cooking show e conference chef stellati, chef emergenti FIC, Nazionale Italiana Cuochi, chef internazionali ed opinion leader del settore con interventi sui focus tematici del Congresso.

h. 13:00 - 14:30  
→

**BUFFET LUNCH**  
Curato dalle Unioni Regionali e partner FIC.

h. 15:00 - 18:00  
AREA CONVEGNI

Face to face e talk show. Incontri, seminari e formazione a cura di: Compartimenti e Dipartimenti FIC, enti e associazioni di categoria.

h. 19:10

**Transfert Pulman**  
presso Grottaminarda (AV) struttura Villa Regina.

h. 20:30

**GALA DINNER VILLA REGINA**  
A cura degli chef della brigata e Dell'Unione Regionale Cuochi della Campania.

MARTEDÌ  
21 NOVEMBRE

h. 10:00 - 13:00  
AREA CONVEGNI

h. 10:00 - 18:30  
AREA ESPOSITIVA

h. 13:00 - 14:30  
→

**AGORÀ DEI GIOVANI CUOCHI**  
Seminari e dimostrazioni a cura di grandi professionisti. Dibattito aperto con i giovani sul futuro della cucina italiana e della professione.

**AREA AZIENDE:** Eccellenze italiane e della Campania.

**Area AIS:** Degustazioni vini campani e seminari a cura dei Sommelier AIS Campania.

**AREA ECCELLENZA PIZZA:** Dimostrazioni e degustazioni e cura delle associazioni Pizzaioli Campani.

h. 14:30 - 18:00  
PALCO CENTRALE

Cooking show e conference chef stellati, chef emergenti FIC, Nazionale Italiana Cuochi, chef internazionali ed opinion leader del settore con interventi sui focus tematici del Congresso

h. 16:00 - 18:00  
AREA CONVEGNI

Face to face; talk show e workshop.

h. 20:30

**CENA CONCLUSIVA**  
Presso l'IPSEOA Napoli Ippolito Cavalcanti - a cura dell'Unione Regionale Cuochi della Campania e dello staff dell'Istituto.

Scaletta e orari degli interventi nelle giornate verranno pubblicati con i dovuti approfondimenti nell'area dedicata del sito [www.fic.it](http://www.fic.it).





di Veronica Satalino

# Global Chefs Challenge selezioni Sud-Europa: *l'Italia in campo*



DAL 5 ALL'8 OTTOBRE 2017 A PRAGA PARTONO LE SELEZIONI  
PER LA GARA MONDIALE DI CUCINA INDETTA DALLA WORLDCHEFS

**J** Il **Global Chefs Challenge**, la gara mondiale di cucina indetta dalla WorldChefs, sta per aprire il sipario sulle Selezioni Sud-Europa che andranno in scena dal 5 all'8 ottobre 2017 a Praga.

Per l'Italia scenderanno in campo gli chef della **N.I.C.**, Nazionale Italiana Cuochi, **Francesco Cinquepalmi**, **Marco Deidda** e **Andrea Tiziani**. I tre componenti della formazione azzurra, capitanata dal General Manager **Gaetano Raguni**, gareggeranno ognuno in una delle tre categorie di gara previste: lo chef senior Cinquepalmi affronterà Grecia, Malta, Portogallo, Slovenia e Turchia nella categoria "Global Chefs Challenge"; il pastry chef Deidda

dovrà sfidare la Grecia nella categoria "Global Pastry Chefs Challenge"; lo chef junior Tiziani dovrà vedersela con i rappresentanti di Cipro, Grecia, Malta, Portogallo, Slovenia e Turchia nella categoria "Hans Bueschkens". Ogni chef sarà affiancato nel box di gara da un assistente. La preparazione continua incessantemente sotto l'attenta direzione dei lavori del coach senior **Pierluca Ardito** e del coach junior Lorenzo Alessio, la supervisione dello chef **Gianluca Tomasi** - Responsabile Compartimento gare N.I.C., la collaborazione del pastry chef **Diego Crosara** e grazie al supporto della Federazione Italiana Cuochi e di tutti gli sponsor che affiancano la squadra azzurra. 🇮🇹

Main sponsor and official supplier

**METRO**

Official sponsor



Technical partners



Fashion partner



Restaurant menu development by NIC



# Bocuse D'or – Alba (Cn), 1 Ottobre

## Pronto per le Selezioni Italiane lo chef N.I.C.

### *Giuseppe Raciti*

CON DUE NUOVE PROVE APERTE AL PUBBLICO,  
IL GIOVANE CUOCO SI È ALLENATO A CATANIA E A BERGAMO,  
PER PREPARARSI AL CONCORSO CULINARIO INTERNAZIONALE

È stata una tabella di marcia fitta e impegnativa quella seguita dal giovane Chef **Giuseppe Raciti** per affrontare le Selezioni Italiane del **Bocuse d'Or 2017**, il 1° ottobre ad Alba (CN). Gli ultimi due appuntamenti con gli allenamenti ufficiali aperti al pubblico e alla stampa di settore si sono svolti rispettivamente a Catania, presso **Etna Food Academy** di Giovanni Trimboli, il 4 settembre, e al **SAPS Agnelli Cooking Lab** di Lallio (BG), il 19 settembre. Si è trattato di due momenti molto intensi ed importanti per l'intera **Nazionale Italiana Cuochi**, di cui Raciti è componente e di cui tiene alti i colori. Nella tappa etnea Giuseppe si è allenato con accanto il coach **Francesco Gotti** e il giovane assistente **Marco Sciacca**, e in cinque ore esatte, come previsto dal regolamento di gara, ha realizzato il main course, una seconda portata a base di carne che, assieme allo starter vegetariano, compone il menù che ogni cuoco partecipante dovrà realizzare durante la competizione. Presente all'incontro di Catania il presidente F.I.C. Promotion, **Seby Sorbello**, che ha portato i saluti del presidente F.I.C. **Rocco Pozzulo**, oltre al rappresentante **Electrolux**, **Massimo Mossa** (Area Sicilia orientale), e **Metro**, **Loredana Licciardello** (Ufficio Vendite, in rappresentanza del direttore di Metro Catania, **Maurizio Tocco**), certamente due tra gli sponsor significativi che sostengono la N.I.C. nelle numerose competizioni nazionali e internazionali, ai quali aggiungere anche **Cirio-Conserve Italia** e **Pentole Agnelli**.

“Nel main course – ha spiegato ai giornalisti il coach Francesco Gotti, Responsabile Corsi e Formazione N.I.C. – ci

sono ingredienti fondamentali che gli Chef sono obbligati a utilizzare, come il vitello piemontese, fassona, e le anemelle, mentre nello starter c'è l'obbligo di utilizzare riso, gorgonzola e uova. Gli altri ingredienti di contorno sono invece a scelta dello Chef e devono rappresentare il proprio territorio, dai quattro-cinque contorni in poi. Saranno 14 le portate da realizzare, 10 per i giudici e 4 da esposizione, da servire tutte contemporaneamente”. Nei laboratori del **SAPS Agnelli Cooking Lab**, invece, Giuseppe Raciti ha sostenuto il terzo e ultimo allenamento a porte aperte prima del grande giorno (il primo allenamento ufficiale si era svolto lo scorso 27 luglio a METRO Academy Roma), durante il quale lo Chef N.I.C. si è concentrato su entrambi i **piatti che presenterà al concorso**. Assistente ancora il giovanissimo Marco Sciacca ed il Coach Francesco Gotti. Immane il supporto, che ha offerto e continua a offrire, tutto il Compartimento Gare N.I.C. e la Federazione Italiana Cuochi, insieme agli **sponsor** che credono e sostengono la squadra azzurra. È grazie a loro, e al contributo straordinario di Cirio – Conserve Italia, METRO Italia, Electrolux e Pentole Agnelli, che è stato possibile affrontare l'impegnativo percorso di preparazione a una delle competizioni culinarie più prestigiose al mondo. 🇮🇹

# 21

Giuseppe Raciti





di **Giustino Catalano**  
Critico gastronomico

# Il futuro della carne è nella cyber-meat?

TRA I SUOI PROMOTORI C'È ANCHE IL FILANTROPO E PATRON  
DI MICROSOFT BILL GATES, MA SONO ANCORA TANTI I DUBBI E LE  
DOMANDE SU QUESTA NUOVA FRONTIERA ALIMENTARE

La chiameremo per comodità cyber-meat, ossia carne cibernetica, questa nuova carne che dal 2013 si sta sperimentando nella Silicon Valley. Il progetto che tra i suoi maggiori finanziatori vede il patron di Microsoft, Bill Gates, è in fase abbastanza avanzata e già nel 2013 ebbe un suo primo test. Il discorso che però lo anima e vede coinvolti genetisti, biologi, chimici degli alimenti e scienziati parte decisamente da molto lontano e da dei dati ineluttabili. Oggi gli allevamenti intensivi segnano numeri che fanno davvero riflettere sulla salute del pianeta. Si pensi che gli allevamenti di bovini sono responsabili del 18% delle immissioni totali, del consumo dei 2/3 dei campi coltivati, dell'impiego del 50% degli antibiotici prodotti. Numeri che già da soli fanno riflettere e ci lasciano comprendere perché sia così forte anche il nuovo trend del vegetariano e vegano. Se poi a ciò si aggiunge che per produrre la nostra bistecca occorrono 700 litri di acqua allora si comprende perfettamente la portata del problema. E sin qui si è parlato solo di allevamenti di bovini da carne omettendo quindi gli allevamenti di polli, di galline ovaiole, di conigli, di bovini da latte e così via.

Se volessimo solo rifarci a cosa contiene e costa la nostra carne, dovremmo sicuramente aprire una discussione seria sul nostro modo di alimentarci e di produrre cibo e (considerata la

rivista specializzata sulla quale pubblichiamo l'articolo) di pensare e costruire un menù che, a nostro avviso, non può solo tenere conto dei valori nutrizionali ma anche e soprattutto di cosa si adopera e di come è fatto ciò che si usa.

Partendo da queste valutazioni, nel 2013 si diede il via alla prima fase della sperimentazione che portò alla creazione, da cellule staminali prelevate dal liquido amniotico, di carne macinata che fu servita come hamburger. Chi fu chiamato all'assaggio trovò buona la consistenza ma alquanto insapore la carne che, mancando di tutti quegli apporti dati dall'alimentazione cui è sottoposto l'animale e di sangue che ne caratterizza in un certo qual modo il sapore, in prima battuta non superò il suo primo test organolettico. Ovviamente il macinato è a tutti gli effetti la base, mi sia permesso il termine, "primordiale" attraverso la quale fissare un punto di partenza prima di raggiungere risultati come quelli della fettina che presuppongono la "costruzione" della fibra.

Alcune settimane fa i ricercatori si sono riuniti in un simposio per trovare nuove soluzioni al miglioramento di questi aspetti. La ricerca è nel frattempo andata avanti e si sta spingendo verso la produzione di test di uova e latte. Per quanto una soluzione simile possa far storcere il naso o atterrire i puristi, va detto che il raggiungimento di questo risultato consentirebbe, in prima battuta, l'accesso al cibo a intere popolazioni che oggi non riescono a garantirsi nemmeno il fabbisogno primario. Restano ancora aperte, però, molte perplessità su chi gestirà questo nuovo cibo e in che modo potrà farlo. Nel frattempo, un consumo consapevole e responsabile di carne non guasta. 





di **Marcello Zaccaria**  
Chef e docente

# Versatile, facile, buona: *semplicemente... pasta!*

È UN ALIMENTO STORICO DELLA CUCINA ITALIANA E IL COMPITO

DEI CUOCHI È QUELLO DI DIVULGARNE SEMPRE GLI ASPETTI SALUTARI E LE GIUSTE

REGOLE DI COTTURA. ECCO I CONSIGLI UTILI NELLA NOSTRA NUOVA RUBRICA

L'origine di questo prodotto fantastico ha origini molto lontane e spesso contrastanti, una cosa però è sicura: da sempre è stato un mezzo di sostentamento indispensabile per una sana alimentazione. Conosciuta in tutto il mondo ed apprezzata, viene interpretata in molteplici modi, visti i suoi ingredienti "semola e acqua" oppure "semola e uova". Inizialmente la pasta si presentava fresca, poi si è provato ad essicarla e da quel momento questo prodotto è diventato ancora più apprezzato e conosciuto, visto che si poteva conservare, immagazzinare e trasportare in tutto il mondo. Agli inizi del XII secolo la pasta compare tra i cibi dei marinai in viaggio o dei mercanti di città portuali come Genova, Napoli e Bari. La pasta è un alimento che non può mancare sulle tavole di noi italiani, e non solo. In pochi minuti si riesce a preparare, si può fare calda abbinata a carne, pesce e verdure, o fredda in insalata da consumare anche in riva al mare o in montagna. Esiste la pasta secca ma anche la pasta fresca con e senza uova, viene farcita, colorata o aromatizzata... Come detto, è versatile, infatti la troviamo semplicemente condita con olio evo e formaggio ma anche nei menù dei grandi chef, dove grazie alle loro mani sapienti prende forma e sapore. La forma spesso determina la buona riuscita del piatto, si dice che per ogni forma esiste l'abbinamento perfetto, ad esempio le trofie con il pesto genovese, le orecchiette con le cime di rapa, lo spaghetti aglio, olio e peperoncino, e tanti altri abbinamenti.

Esiste la pasta trafilata al bronzo e la trafilata al teflon e in questo caso non si parla di qualità finale ma di tipo di utilizzo: la pasta trafilata al teflon, grazie alla tecnologia utilizzata, resiste agli stress di cottura (come la doppia cottura) e ad eventuali incidenti di percorso come stazionamento in padella, tempi più lunghi in cottura, grandi numeri; mentre

la pasta trafilata al bronzo richiede più attenzione sia in preparazione che nel momento in cui la andiamo a finire in padella, poco adatta alla doppia cottura. Tra i compiti di noi chef ritengo ci sia anche quello di fare innamorare soprattutto gli stranieri, che spesso a causa di alcuni errori di preparazione e della scarsa conoscenza non riescono ad apprezzare questo prodotto in tutte le sue potenzialità. Durante i miei cooking show e dimostrazioni pratiche cerco di far capire che questo prodotto deve essere l'attore principale e non, come purtroppo ogni tanto avviene, utilizzato come abbinamento a secondi piatti. Spiego inoltre sempre l'importanza del mangiarla al dente, messaggio difficile da spiegare ma alla base di tutto, perché così la pasta è buona e salutare. Non dimentichiamo, infine, le regole base: *giusta quantità di sale, acqua e pasta; cottura al dente, rispettando i tempi di cottura; finitura in padella, così da rendere ancora più buono ed equilibrato il piatto preparato; giusta proporzione tra pasta e condimento, così da avere armonia in bocca durante la degustazione; e, ultima ma non certo in ordine di importanza, la buona qualità del prodotto cucinato.* La mia esperienza sulla pasta è molto ricca di suggerimenti e consigli, mi piace testare nuovi abbinamenti e nuove cotture, senza però dimenticare l'origine del prodotto e la qualità del risultato. In questa mia rubrica, dunque, spero di riuscire a trasmettere la passione e la competenza che ho su questo prodotto e che mi ha fatto innamorare dello stesso.

Se volete, poi, seguirmi e magari scrivermi, Vi aspetto anche sulla mia pagina Facebook: Chef Marcello Zaccaria. 





DA  
CARTE  
D'OR

**DESSERTS**  
**COLLECTION**  
**2017**

I DESSERT ALLA MODA PER LA  
PRIMAVERA/ESTATE 2017

[ufs.com](http://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 **Giuseppe Giuliano**  
Maestro di cucina e pasticcere

# Andrea Mantovanelli: *professionismo e innovazione*

VENETO, UN PROFESSIONISTA ATTENTO ALLE INNOVAZIONI, EXECUTIVE CHEF IN STRUTTURE DI PRESTIGIO, DOCENTE IN CORSI, HA PARTECIPATO A DIVERSE COMPETIZIONI NAZIONALI E INTERNAZIONALI, OTTENENDO DEI RISULTATI STRAORDINARI

Alla domanda "che cosa fosse per lui la cucina", Andrea ha risposto: "La cucina è una branca di quella "Ars Regia" chiamata Alchimia, dove si impara a trasformare la

materia e attraverso ciò trasformare e innalzare anche noi stessi con piacere e gioia". Questo professionista veneto ci propone la sua ricetta. 🍪

## **CREMOSO AL CIOCCOLATO, SORBETTO CON FRAGOLINE DI BOSCO ALL'ABETE ROSSO E FIORI DI SAMBUCO COULIS DI RIBES NERO, LAMPONE E YUZU**

### *Per il cremoso al cioccolato:*

- g 250 panna fresca
- g 250 latte intero di montagna fresco pastorizzato
- g 100 g tuorlo d'uovo
- g 70 zucchero di canna
- g 250 cioccolato fondente al 70% di massa cacao
- n. 1 Vaniglia Bourbon

### *Procedimento*

Bollire la panna e il latte, versare sui tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero. Pastorizzare a 85°C e versare sul cioccolato fondente, mescolare bene ed emulsio-



nare il composto, appena pronto colare in uno stampo. Abbattere in positivo.

### *Sorbetto alle fragoline abete rosso e fiori di sambuco:*

- g 400 purea di fragoline di bosco
- g 15 "Fibragold"
- g 120 zucchero
- g 80 acqua
- g 10 stabilizzante
- g 10 inulina
- g 35 glucosio
- g 40 zucchero invertito
- q.b. goccia di essenza di abete rosso
- q.b. goccia di essenza di fiori di sambuco

### *Procedimento*

Mescolare gli ingredienti e portare ad ebollizione, aggiungere le essenze, raffreddare la miscela e dopo mantecare.



**Coulis ribes nero:**

g 100 purea ribes nero  
g 15 zucchero  
g 7 Cristal mais

**Procedimento**

Mescolare a freddo e mettere in apposito dispenser.

**Coulis di lampone e yuzu:**

g 100 purea lampone  
g 10 succo yuzu  
g 10 cristal mais

**Procedimento**

Mescolare a freddo e mettere in apposito dispenser.

**Terra di cacao e nocciole:**

g 150 nocciole e mandorle a filetti  
g 100 zucchero, g 25 cacao

**Procedimento**

Caramellare lo zucchero e aggiungere le nocciole e le mandorle, unire il cacao e mescolare, raffreddare e frullare fino ad ottenere "la terra".

**More verdi:**

n. 10 more  
n. 1 cucchiaino di tè verde Matcha  
n. 11 cucchiaino yogurt disidratato

**Procedimento**

Mescolare le polveri per ricoprire le more.

**"Florentine" alle mandorle, sesamo e arancia:**

g 75 zucchero  
g 50 scorza arancia confit  
g 50 mandorle  
g 5 sesamo nero  
g 25 miele  
g 20 pinoli

**Procedimento**

Mescolare gli ingredienti, mettere il composto negli stampini e infornare a 200°C per 7 minuti.

**Definizione**

Sistemare le preparazioni come foto.

**GLI INSERZIONISTI**

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



27

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Bacco	Ilary Rey	095/7722865 - info@baccosrl.com	www.baccosrl.com	61
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	55
Barilla			www.barillafoodservice.it	84
Bayernland	Gianpiero Mannato	366 6629713 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	81
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	75
Fiorucci		06 91131	www.fioruccifood.it	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	67
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	79
Metro Italia			www.metro.it	37
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	65
Promo		02 43928247-25 - info@pro-mo.it	www.pro-mo.it	43
Sanelli	Roberto Oberti	0341 361368	www.sanelli.it	16
Senna	Marcello Tassinari	366 5644049 - rimini@senna.at	www.senna.at	73
Sirman	Laura Bernardello	049 9698666 info@sirman.com	www.sirman.com	45
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	www.staff-ice.com	35z
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	41
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	29
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	24, 25
Valfrutta			www.valfruttagranchef.it	69
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	76
Valsodo	Karl August Gaedt	335 6535883	www.wuesthof.de	68
Zorzi		alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it	57



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

# Il quartino gelato di Nicola Giotti

RICEVIAMO, E PUBBLICHIAMO VOLENTIERI, UN ALTRO CONTRIBUTO DEI COLLEGHI DI PASTICCERIA INTERNAZIONALE. UN DOLCE SECONDO LA MIGLIORE TRADIZIONE



## QUARTINO GELATO

Il gelato viene preparato ancora come un tempo. Facciamo essiccare le bucce d'arancia, insieme a quelle di limoni, con cannella, vaniglia e chiodi di garofano, chicchi di caffè. Creiamo così il bouquet aromatico necessario a conferire il gusto tipico della crema gelato, che resta in infusione a freddo per 24 ore, prima di essere mantecato. La tradizione vuole che il quartino di gelato venga recapitato a casa di coloro che ricevono la partecipazione di nozze, in segno di ringraziamento da parte degli sposi per il regalo ricevuto.

### BASE BIANCA

#### Ingredienti

1000 gr di latte  
190 gr di zucchero semolato  
30 gr di destrosio  
400 gr di panna  
63 gr di latte scremato in polvere  
9 gr di neutro  
2 bacche di vaniglia

#### Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti e mantecare

### CREMA

#### Ingredienti

1250 gr di base bianca  
100 gr di tuorli pastorizzati  
500 gr di zucchero  
190 gr di miele  
1000 gr di panna  
buccia di arancia, limone, bacche di vaniglia, chiodi di garofano, chicchi di caffè

#### Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti ed avviare un ciclo di bassa pastorizzazione a 65°C

### TORRONCINO

#### Ingredienti

630 gr di base bianca  
80 gr di panna  
50 gr di sciroppo a 34°Brix  
20 gr di latte  
100 gr di granella di torrone  
50 gr di gocce di cioccolato fondente

#### Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti e mantecare

### CASSATA

#### Ingredienti

450 gr di base bianca  
40 gr di latte  
50 gr di frutta candita a cubetti

#### Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti e mantecare

### CIOCCOLATO

#### Ingredienti

500 gr di base bianca  
30 gr di base gialla  
140 gr di salsa di cioccolato

### SALSA DI CIOCCOLATO

#### Ingredienti

70 gr di acqua  
20 gr di zucchero  
13 gr di miele  
15 gr di cioccolato 80%  
30 gr di cacao 24%

#### Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne il cioccolato, e cuocere a 90°C circa. In fase di raffreddamento, intorno ai 50°C, aggiungere il cioccolato. Raffreddare ed unire alla base bianca e quella gialla, mescolare e mantecare

#### Montaggio

Dopo aver mantecato ogni gusto, per formare il quartino occorre utilizzare gli appositi stampi in alluminio e si procede realizzando un primo strato di crema, a seguire la cassata, poi un pezzo di pan di Spagna bagnato nell'Alchermes, il cioccolato e per ultimo il torroncino. Abbattere.



# Al Servizio di voi Chef

Vi aspettiamo a Milano

**HOST 2017**

Pad. 9 Stand H20 - H26



Table Top Trade

**Table Top Trade S.r.l.**

Via Lucchese, 70

50019 Sesto Fiorentino – Firenze

Tel. 055/7096472 - Fax 055/4644083

email: [commerciale@tabletoptrade.com](mailto:commerciale@tabletoptrade.com) - [www.tabletoptrade.com](http://www.tabletoptrade.com)

Distributore Esclusivo:



 **SCHÖNWALD**  
Germany



Di **Mariasole Capodanno**  
Project Manager Consultant

# Cucina italiana nel mondo: *linee guida per cominciare*

È DAVVERO POSSIBILE PORTARE LA VERA CUCINA ITALIANA  
ALL'ESTERO, CON LE DIFFICOLTÀ DI REPERIRE GLI INGREDIENTI  
ORIGINALI DELLA NOSTRA CULTURA GASTRONOMICA?

**M**ilano – Saigon, ovviamente non è un viaggio di sola andata ed è l'inizio di un'altra grande avventura professionale, che mi porterà a trascorrere tre mesi in Vietnam. Le valige scoppiano più di scartoffie che di vestiti e sono lieta che la tecnologia mi dia la possibilità di chiudere altre centinaia di scartoffie in una piccola chiavetta colorata. Il progetto questa volta è l'apertura di un locale di due piani, 300 coperti, situato in una top location della città asiatica. Il concetto è chiaramente basato sulla **cucina Italiana** e propone due situazioni e due offerte gastronomiche complementari e parallele. Durante il viaggio i pensieri come sempre volano lontano e mi viene in mente Kitchen Confidential e la faticosa domanda da un milione di dollari: "Siete sicuri di voler aprire un ristorante?"... ma nessun dubbio ci deve assalire. La Compagnia che apre questo nuovo ristorante a **Ho Chi Minh City**, ex Saigon, è un'azienda di successo nel settore dell'abbigliamento di lusso che vuole diversificare investendo e divertendosi nella **Food & Beverage Industry** con questa prima start up.

Prima tappa, appena atterrata, è il sopralluogo presso la location ed il primo incontro con i cuochi. Durante il tragitto in macchina, ripercorro alcuni dei pilastri su cui baserò ogni mia mossa e decisione in qualità di Project Manager: **1)** avere in mente un **concept** chiaro e rispettare le linee guida; **2)** stilare un **business plan** con obiettivi, tempi e modalità e organizzarsi per raggiunge dopo i primi mesi di apertura i KPI's stabiliti; **3)** tenere sotto controllo i costi e il **budget** relativo agli ordini di impianto; **4)** partire con un **team** che coinvolga le persone con la giusta carica,

grazie a un recruitment attento e un training mirato; **5)** promuovere la nuova apertura con iniziative di marketing, pubbliche relazioni ed eventi.

Incontro il Capo Cuoco, Franco Mannazzu, e il Sous Chef, Andrea Cattaneo, entrambi italiani, rispettivamente sardo e milanese, e dopo le presentazioni entriamo con entusiasmo nel merito della scelta della carta da presentare, dei menù degustazione e di ogni dettaglio riguardante l'offerta gastronomica. Ed ecco una nuova domanda: **è davvero possibile portare la vera cucina italiana all'estero, pur con tutti i limiti derivanti dalla difficoltà di reperire gli ingredienti originali della nostra cultura gastronomica? La mia e la**



Veduta notturna di Saigon e dell'omonimo fiume

loro risposta è un grande “sì”, anche se si deve tenere a mente che in un Paese come il Vietnam l’importazione dall’Italia presenta ancora molte difficoltà che in altri Paesi, ad esempio europei, si presentavano dieci anni fa. Nel senso che oggi a Parigi e a Londra, ma anche a New York o a Dubai, si trova praticamente tutto, mentre qui non è ancora così. Ed è proprio sulla base di queste difficoltà che il progetto e la sfida per un cuoco appassionato diventano davvero interessanti! Servono esperienza, flessibilità e profonda conoscenza della **cucina italiana regionale** per eseguire delle ricette vere, adeguate ai prodotti reperibili e che non tradiscano la nostra tradizione. Gli ingredienti che servono sono davvero tanti, perché l’offerta che proponiamo è davvero articolata. La ricerca dei fornitori non è cosa facile e anche comunicare in inglese, cosa che può sembrare banale, molte volte è davvero complicato, in un attimo si possono creare fraintendimenti e rendersi conto che l’interlocutore non ha compreso nulla dei precedenti trenta minuti in cui spiegavamo le nostre esigenze con enfasi e convinzione! Quante energie che servono!

Il nuovo locale, con un elegante dehors e la zona interna per un totale di centocinquanta posti a sedere, apre alle sette della mattina con l’offerta della classica prima colazione all’italiana, che ormai è diventata iconica in tutto il mondo e rappresenta il nostro “life style”. Il cappuccino da noi si fa con un top brand di caffè italianissimo e la carta è completa di ricette golose a base di caffè apprezzate a livello internazionale. L’offerta gastronomica mattutina presenta tipologie sia dolci che salate per accontentare sia i palati *western* che quelli *locals*. A partire dalle 12:00, il lunch propone almeno tre piatti del giorno firmati dallo Chef, oltre alla carta istituzionale che accontenta e copre tutte le fasce di prezzo: dalla pizza gourmet alle grandi insalate proposte come piatto completo, i mega panini all’italiana, le degustazioni di salumi e formaggi abbinati ai vini al calice e, per concludere, i fantastici dolci al cucchiaio e prodotti da forno della nostra tradizione. La sera, poi, al primo piano, si aprono le porte del ristorante gastronomico che mira ad una clientela attenta e raffinata, mentre al pian terreno rimane anche la sera la stessa tipologia di carta *casual chic* meno impegnativa. Considerando i trecento posti e i grandi volumi



La sala del nuovo “Tavola” di Saigon

di lavoro che ci si aspetta, abbiamo pianificato **una brigata di cucina di più di trenta collaboratori**. La brigata è divisa in 4 partite più il reparto pizzeria con uno staff dedicato di 5 pizzaioli, il locale sarà aperto sette giorni su sette dalle sette della mattina fino a mezzanotte. La grande cucina e la pizzeria a vista daranno molta visibilità e soddisfazione alla brigata, che in questi giorni sta già lavorando in team presso una scuola di cucina che abbiamo appositamente affittato per sviluppare le ricette, i *food cost* e creare il *visual* dei piatti che, pur essendo molto classico, deve sempre essere curato in ogni dettaglio. Lo staff è davvero molto affiatato e c’è molto fermento ed entusiasmo nell’attesa che venga terminato il locale e si possa iniziare il training e il soft opening che durerà due settimane. Tra i piatti speciali, la *catalana di astice*, le *capesante con fegato grasso chips di pane di segale e salsa di corallo*, i *piccoli canederli in consommé*; non mancheranno i grandi classici della cucina marinara italiana come i *primi di pesce*, altre proposte del Nord Italia, come gli intramontabili *risotto ai funghi* e il *vitello tonnato*. “Tavola” (questo il nome del locale) aprirà in autunno 2017 e noi siamo consapevoli che esportare la cucina italiana nel mondo (anche se il mondo è un lontano Paese asiatico, all’apparenza poco comprensibile!) è sempre una sfida emozionante, che ci fa sentire in patria, grazie ai suoi sapori, colori ed aromi tricolori! 🇮🇹

# Attrezzature per la ristorazione: la vasta offerta dei prodotti **Sirman**



Da mezzo secolo l'azienda italiana **Sirman**, partner della Federazione Italiana Cuochi, produce le migliori attrezzature per la ristorazione e per i professionisti della cucina, oltre che per la distribuzione organizzata. Oggi, 2017, la sua offerta di prodotti è così ampia che Sirman è ufficialmente riconosciuta come azienda leader nel settore. Ben 500 punti vendita nel mercato nazionale e in 125 Paesi nel resto del mondo. Di strada ne ha fatta, questa realtà industriale italiana fondata da Nereo Marzaro, che risponde ogni giorno alle esigenze di ristoranti, bar, pizzerie, macellerie, salumerie, supermercati, laboratori e industrie alimentari. E questa volta al presidente Marzaro abbiamo chiesto di rispondere alle nostre domande, di fare il punto della situazione attuale in Italia e di pronunciarsi sulla storica collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi.

**32**

**Sig. Presidente, oggi più che mai l'economia italiana può e deve ripartire da uno dei suoi comparti più vivi e vitali: l'agroalimentare. Sirman certamente fa parte di questo importante settore, come strumentazione a supporto della ristorazione.**

“Il nostro prodotto è decisamente legato all'agroalimentare, in particolar modo a quello italiano, ed ovviamente trae beneficio dal successo che quest'ultimo sta riscuotendo nel mondo negli ultimi anni. Cooperiamo oramai da tempo con aziende del settore agroalimentare non solo in Italia, ma in diversi mercati esteri, traendone mutuo beneficio. Ma non dobbiamo dimenticare che il nostro settore, quello dei beni strumentali e professionali per la preparazione degli alimenti, già da anni ha raggiunto nel mondo un suo riconoscimento di tutto rispetto. La leadership del Made in Italy sulle attrezzature legate al food processing è riconosciuta dai professionisti del settore, sia consumatori che distributori in tutto il mondo, dai macchinari al lavaggio, cottura e conservazione. Grazie alla costanza di molte aziende che hanno lavorato bene per anni, oggi nel mondo, nel nostro settore, i professionisti cercano prima il Made in Italy che non il prodotto tedesco o statunitense o altro”.

**SIRMAN**

**Avete sempre puntato sul miglioramento e sull'alta qualità dell'azienda. La Vostra scelta è stata ripagata dalla fiducia della clientela.**

“Sì, decisamente, prima in Italia e pian piano anche all'estero, negli anni Sirman si è identificata come azienda innovativa, attenta alle esigenze del cliente, in grado di offrire prodotti performanti e duraturi, quello che serve a distinguere un prodotto di qualità. Abbiamo deciso 20 anni fa di investire qui in Italia. Al tempo ci prendevano per pazzi, sprovveduti, tutti fuggivano a produrre ad est, prima Europa e poi oltre. In quegli anni in molti ci hanno considerato fuori tempo. Noi abbiamo creduto nelle nostre forze, nelle nostre persone, nel nostro territorio. Abbiamo sofferto nel 2008 e 2009, ma la nostra scelta è stata ripagata dai clienti e negli ultimi anni siamo tornati a crescere a due cifre percentuali sia in Italia che all'estero”.

**Oggi vantate un importante legame con la Federazione Italiana Cuochi.**

“Ad onor del vero la nostra collaborazione con la Federazione, anche se in passato solamente tramite la N.I.C., è di lunga data. Negli ultimi anni però stiamo intensificando questa collaborazione: il cuoco è il nostro interlocutore preferenziale, la cucina è l'ambiente più stimolante e più innovativo tra i vari settori che





tocchiamo. La collaborazione con i professionisti di settore ci arricchisce di conoscenze, spunti ed è il motore del nostro R&D”.

**Consolidati in Italia, avete deciso di investire anche all'estero. Un percorso che tutte le aziende di qualità italiana dovrebbero seguire.**

“Dal 1999 abbiamo un magazzino a Chicago e dal 2005 uno a Shanghai. Ma sono 2 investimenti solamente commerciali. Non produciamo lì ma distribuiamo i nostri prodotti costruiti in Italia. È stata una scelta specifica per servire al meglio due importanti ed enormi mercati, non solo per volumi ma anche per estensione del territorio. Nel 2016 è partita una simile avventura anche in Brasile, che sta già dando ottimi frutti, nonostante le enormi difficoltà doganali e di certificazione di prodotto”.

**Quali campi coprite oggi, con la vostra offerta, nel settore dell'agroalimentare e della ristorazione?**

“Abbiamo un catalogo di prodotti decisamente diversificato: l'affettatrice, nostro primo e storico prodotto, ci ha portato ad entrare nella ristorazione prima, poi nel bar, nella pizzeria, nella lavorazione carni, nella GD e DO. Queste introduzioni ci hanno poi spinto a sviluppare tutta una serie di prodotti dedicati a questi settori. Senza dubbio oggi Sirman è l'azienda con l'offerta più completa di macchinari per ognuno di questi settori. A catalogo gestiamo poco più di 9.000 codici di diversi tipi di macchine e versioni”.

**La partecipazione non solo agli eventi fieristici ma anche alle manifestazioni di settore, come gli appuntamenti F.I.C., sono tra gli obiettivi dell'azienda?**

“Certo, da sempre abbiamo creduto nel contatto diretto con i professionisti. La possibilità di toccare con mano i prodotti, scambiare opinioni, raccogliere esigenze, ci hanno fatto crescere moltissimo. Per questo le fiere sono sempre state il nostro canale preferenziale, ma negli ultimi anni si sono moltiplicate altre interessanti tipologie di incontri, più dedicate a temi specifici, con focus sia regionali che tematici, che seguiamo con interesse collaborando con cuochi e professionisti del settore”.

**Infine, quali sono le priorità dell'azienda nell'immediato futuro?**

“Sirman è cresciuta molto in fretta negli ultimi anni, stiamo quindi facendo un importante lavoro di ottimizzazione interna per essere sempre più efficienti e veloci nel seguire le esigenze dei clienti. Di recente è entrato in funzione un reparto lavorazione inox totalmente robotizzato, ma stiamo rinforzando ulteriormente il reparto lavorazioni meccaniche, che già in molti ci invidiano. Ma la vera sfida nel 2018 sarà la logistica. Stiamo cercando nuovi spazi adeguati per automatizzare anche tutta la spedizione e adattarci alle consegne oramai solo urgenti e urgentissime che il mercato richiede”.





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

# I supercibi e il benessere a tavola

ESISTONO ALIMENTI SPECIALI CHE STIAMO RISCOPRENDO:

SONO I SUPERCIBI, ALIMENTI CHE PRESENTANO PROPRIETÀ STRAORDINARIE

**J** i giornali sono pieni di articoli che elogiano le proprietà salutari di questo e quell'alimento. Le librerie grasse di libri che decantano i supercibi o superfoods, i cibi anticancro, i cibi della bellezza e della salute. Stiamo vivendo una nuova alba nel mondo dell'alimentazione: il nostro potenziale nutrizionale ha raggiunto lo stesso livello dello sviluppo tecnologico. I trasporti intercontinentali, la comunicazione, il computer e le maggiori conoscenze nel campo della nutrizione ci danno accesso a prodotti alimentari di qualità eccellente, in un modo che finora era impossibile e del tutto imprevedibile. Esistono alimenti speciali che stiamo riscoprendo: sono i supercibi, alimenti che presentano proprietà straordinarie. Stiamo scoprendo gli effetti ottenibili aggiungendo alla nostra dieta un'intera categoria di alimenti che offre a tutti il massimo livello di nutrimento, apporto proteico, sapore, salute ed energia. Appare sempre più chiaro che per conseguire una salute migliore e un miglior rapporto con il cibo, nonché per trarne il massimo piacere che si possa immaginare, dovremmo consumare i supercibi. Sono la categoria dei cibi più potenti, superconcentrati e ricchi di sostanze nutritive: hanno un rapporto costo/beneficio molto favorevole rispetto agli alimenti abituali. Saporiti e appaganti, hanno la capacità di aumentare in modo esponenziale la forza e l'energia vitale dell'organismo e sono la scelta perfetta per migliorare la salute generale, rafforzare il sistema immunitario, aumentare la produ-

zione di serotonina, potenziare la sessualità e depurare e alcalinizzare l'organismo.

I mirtilli sono antiossidanti, i cavoli sono antitumorali, il cioccolato abbassa la pressione, la cannella protegge dal diabete e via dicendo. È la nutraceutica, parola nata dalla fusione di «nutrizione» e «farmaceutica», la disciplina che studia gli alimenti che hanno una funzione benefica sulla salute umana. Gli alimenti nutraceutici vengono comunemente anche definiti alimenti funzionali, pharmafoods o farmalimenti. Un nutraceutico è un alimento salutare, con le proprietà curative dei principi attivi naturali di comprovata e riconosciuta efficacia.

Questo approccio parte da un presupposto corretto, cioè che l'alimentazione costituisce la base della nostra salute eppure può essere molto sviante e perfino pericoloso per la salute stessa. Molte persone, infatti, finiscono per considerare i supercibi come delle medicine, li scelgono per questa o quella proprietà precisa dimenticando però di considera-

re il loro abbinamento e condimento. Se la zucca fa bene alla vista, preparare un bel risotto alla zucca senza darsi tanti pensieri circa le quantità di riso, di burro e di sale messo in pentola è un errore. Se il cioccolato fa bene al cuore e lo si usa per fare un gustosissimo dolce senza conteggiare zuccheri e calorie per porzione, facciamo uno sbaglio. Non dobbiamo pensare che, con la scusa di mangiare un alimento-farmaco, possiamo ingerire troppe calorie, troppi grassi, troppi zuccheri e troppo sale. 🍫





# SMARTMIX



Inverter technology powered by **TOSHIBA**





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



## Corso di aggiornamento a Stoccarda

# *L'affumicatura: tecniche e segreti*

UN INCONTRO FORMATIVO MOLTO SEGUITO SI È TENUTO NELLA  
CITTÀ TEDESCA, COORDINATO DALLA DELEGAZIONE F.I.C. GERMANIA,  
DOVE SI TIENE ALTA LA BANDIERA DELLA CUCINA ITALIANA

36 Si è tenuto lo scorso 10 settembre nella città di Stoccarda, in collaborazione con la **Delegazione F.I.C. Germania**, coordinata dal **Presidente Nino Russo**, il nuovo appuntamento dell'**Ateneo** della **Federazione Italiana Cuochi**,

presso l'accogliente e funzionale struttura "la pasticceria Gelsomino", di proprietà dell'omonima famiglia.

Il tema scelto dalla Delegazione tedesca, presieduta dallo Chef Nino Russo, è stato "**Le tecniche di affumicatura**".

Per questo importante evento è stato chiamato come docente lo **Chef Stefano Pepe**, di Padova, che con grande professionalità ha soddisfatto in pieno i numerosi colleghi intervenuti, dando dimostrazioni pratiche di queste tecniche di cucina e rispondendo alle loro numerose domande.

Ad ogni partecipante il segretario F.I.C. Germania, **Antonio Schilirò**, ha provveduto a consegnare una brochure illustrata in modo dettagliato ed esauriente sul tema trattato, per poter meglio seguire le dimostrazioni dello Chef Pepe che, con meticolosità e precisione, ha spiegato nei minimi dettagli l'affumicatura nei suoi molteplici aspetti, utilizzando diverse tipologie di prodotti.

Il Presidente della Delegazione tedesca, Nino Russo, a conclusione dell'incontro formativo, ha voluto ringraziare tutti i colleghi per la loro partecipazione e per l'attaccamento dimostrato alla Federazione, rinnovando l'impegno di ripetere gli aggiornamenti professionali con tematiche proposte dagli stessi associati. Il "grazie" del segretario Antonio Schilirò, infine, è andato alla famiglia

Gelsomino, per l'ospitalità e la disponibilità ad accogliere il corso nella propria struttura a Stoccarda. 🇩🇪



# PER QUELLI CHE... DIECI COSE PER VOLTA.

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





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

# “Gocce di Sicilia” e di passione per il cuoco *Giovanni Speciale*

NONOSTANTE LA GIOVANE ETÀ, LO CHEF SICILIANO OCCUPA GIÀ POSTI

DI GRANDE RESPONSABILITÀ IN HOTEL DI LUSO TRA GIARDINI NAXOS E ST. MORITZ

38

**P**alermitano, classe 1992, **Giovanni Speciale** consegue il Diploma all'Istituto Alberghiero "Pietro Piazza" del capoluogo siciliano nel 2011. Un ingrediente che lo accompagna da sempre, ci confessa, nel suo percorso didattico e professionale, è certamente la passione, che finora è stato in grado di unire a professionalità e buona volontà. Dopo le prime esperienze lavorative come aiuto cuoco in alcuni ristoranti e ville private di Palermo, dal 2011 lavora in prestigiose strutture tra la Francia e il Nord Italia, per poi approdare nel 2013, come capopartita, responsabile banqueting e finger all'Hotel Naxos Beach Resort di Giardini Naxos (Messina). Tra un'esperienza e l'altra, Giovanni ha anche il tempo di conquistare alcune medaglie, d'oro, argento e bronzo in competizioni nazionali e internazionali (tra le più prestigiose sicuramente quella del 2012 alle Olimpiadi di Cucina a Erfurt, meda-



glia di bronzo categoria D1 e quella del 2014 alla Culinary World Cup in Lussemburgo, medaglia d'oro nella categoria D1). Nel suo lavoro lo contraddistingue la continua ricerca delle materie prime, con particolare attenzione al rispetto delle tradizioni della propria terra.

“Mi piace nelle mie interpretazioni – dice Giovanni alla rivista *Il Cuoco* – omaggiare sempre i grandi autori italiani. Il mio mentore è lo **Chef Pietro Pupillo**, la mia guida lo **Chef Nico Scalora** e l'Atahotels Naxos Beach è il mio punto di riferimento, dove lavoro, ed il cui direttore è da sempre il mio “cliente” più critico. Le mie stagioni invernali le svolgo al Badrutt's Palace Hotel di St. Moritz, che continua ad essere per me un luogo di continua formazione e di crescita”.

La ricetta che questo giovane Cuoco propone alla nostra rubrica è **Gocce di Sicilia**. 🇮🇹

## GOCCE DI SICILIA CUPOLA DI GAMBERO ROSSO MAZARA FARCITA CON MOZZARELLA DI BUFALA RAGUSANA AL PROFUMO DI LIMONE, ZENZERO E ZUCCA SEMI CANDITA, ADAGIATA SU CREMA DI TENERUMI, COULIS DI POMODORO FREDDO, CROCCANTE ALLE ALICI E CHIPS DI LOTUS

### *Ingredienti per 4 porzioni*

16 Gamberi puliti  
160 gr di mozzarella di Bufala  
Zeste di ½ Limone  
40 gr di Zucca semi candita  
225 gr di Zucchero semolato  
40 ml di acqua  
16 gr di Zenzero  
400 gr di Tenerumi  
50 gr di Scalogno  
200 gr di brodo vegetale  
80 gr di Patate lesse  
40 gr di Panna fresca  
sale e pepe q.b.  
4 fettine di Lotus  
6 pomodorini datterino  
5 gr di alici  
15 grammi di grissini di grano di timilia  
30 gr di burro

### PER LA CUPOLA DI GAMBERO

#### *Procedimento*

Aprire a libro i gamberi precedentemente puliti, assicurandosi di aver tolto il filo intestinale; stenderli su carta pellicola e batterli delicatamente fino ad ottenere quasi un carpaccio.

A parte, tritare a coltello la mozzarella di bufala e farla scolare per circa 30 minuti.

Condire la mozzarella con zeste di limone, zucca semi candita, zenzero e pepe nero. Adagiare la mozzarella sul gambero e chiudere il tutto fino a formare, con l'aiuto della pellicola, una cupola.

Cuocere la cupola in acqua bollente per circa due minuti.

### PER LA ZUCCA SEMI CANDITA

#### *Procedimento*

in un pentolino, mettere 40 ml di acqua, 16 gr di zenzero e 225 gr di zucchero; portare a 140 gradi, aggiungere la zucca e far cuocere per circa 10 minuti.

Trascorsi i 10 minuti, scolare la zucca e metterla in un recipiente; nel frattempo ridurre della metà circa lo sciroppo rimasto. Non appena pronto, coprire la zucca con lo sciroppo e lasciarla per 24h in ambiente fresco e asciutto. Trascorse le 24h ore togliere la zucca dallo sciroppo e farla asciugare per circa 3 giorni.

### PER LA CREMA DI TENERUMI

#### *Procedimento*

Sbianchire i Tenerumi precedentemente puliti e raffreddare in acqua e ghiaccio. A parte, in una Casseruola, far maturare lo scalogno, aggiungere i tenerumi ed il brodo vegetale e lasciare cuocere per circa 15 min.

Non appena pronto mettere il tutto nel bimby assieme alle patate lesse e la panna e frullare il tutto fino ad ottenere una crema abbastanza liscia e priva di grumi. Aggiustare di sale e pepe.

### PER IL COULIS DI POMODORO FREDDO:

#### *Procedimento*

In una casseruola fare scaldare dell'olio EVO; tagliare a metà i pomodorini e farli cuocere velocemente per 3-4 minuti a fuoco alto. Passare tutto in un bicchiere e mixare con olio EVO, basilico e passare a setaccio.

Mettere il coulis in un stampo in silicone ed abbattere per circa 20 min.

### PER IL CROCCANTE ALLE ALICI

#### *Procedimento*

Con l'aiuto di un mattarello tritare i grissini. A parte far sciogliere il burro e le alici; unire il burro sciolto ai grissini tritati e aromatizzare leggermente con una grattugiata di limone e mettere in frigo.

### PER LA CHIPS DI LOTUS:

#### *Procedimento*

Stendere su un silpat le fettine di Lotus tagliate molto fine; spolverare con zucchero a velo e fare essiccare in forno a 45 gradi per circa 5 ore.

### PER LA COMPOSIZIONE DEL PIATTO

#### *Procedimento*

Posizionare la crema tiepida di Tenerumi sul fondo del piatto. Successivamente adagiare la cupola di gambero, il croccante di alici, il coulis di pomodoro freddo, la chips di Lotus e un giro di olio extra vergine di oliva.





di **Tiziano Casillo**  
Responsabile e tecnico  
canale Horeca Italmill

# La panificazione *per la ristorazione*

CONOSCENDO LE BASI DI INGREDIENTI, PREPARAZIONE E LAVORAZIONE,  
SI POSSONO OTTENERE PRODOTTI BUONI E PERSONALIZZATI  
COME BIGLIETTO DA VISITA DELLA VOSTRA CUCINA

**40** **J** Il pane, soprattutto in Italia, rappresenta un elemento fondamentale che svolge il ruolo di alimento quotidiano nella cultura gastronomica. Il cesto del pane in tanti ristoranti viene servito prima di tutti i piatti e diventa una rappresentazione del posto, ma purtroppo l'importanza della panificazione viene sacrificata per mancanza di tempo, spazio o personale.

I ristoratori preferiscono comprare pane da fornitori esterni, non considerando che il giudizio sul pane fa parte dell'impressione globale che un cliente avrà della cucina. Si pensa che per preparare pane servano condizioni speciali e che non in tutte le cucine sia possibile farlo. In questa rubrica cercherò di mostrarvi che, conoscendo le basi di ingredienti e metodi di preparazione e lavorazione, si possono ottenere facilmente diversi prodotti buoni e personalizzati che potrebbero diventare il biglietto da visita della vostra cucina. A seconda della specializzazione del luogo in cui lavorate, la panificazione potrebbe essere il prodotto principale (come pizzerie, paninerie, piadinerie) o un accompagnamento dei piatti, ma sempre il pane deve essere abbinato agli ingredienti utilizzati ed alle altre portate. Cercherò di darvi un punto di partenza da cui potete fare delle elaborazioni in base alle vostre esigenze ed alla vostra immaginazione.



Prima di cominciare a panificare è necessario conoscere e saper scegliere i prodotti utilizzati. Inizio con la materia prima principale, la **farina**: è il prodotto derivato dalla macinazione del grano tenero, mentre la **semola** e la **semola rimacinata** si ottengono dalla macinazione del grano duro. La semola viene usata per la produzio-

ne di pasta alimentare, mentre la semola rimacinata per alcuni tipi di pane come ad esempio pane Pugliese, pane Calabrese e pane Siciliano. La maggior parte della farina in commercio è macinata a cilindri (laminatoi). È un processo automatizzato in cui i cereali passano attraverso rulli scanalati, setacci, aspiratori e centrifughe che tagliano, frantumano, setacciano e separano, così da produrre farina di diversi gradi di raffinazione. Per quella bianca, la parte cruscale viene eliminata in fase iniziale e macinata solo la parte interna del grano; la macinatura dei cereali interi produce invece farina integrale. Il metodo tradizionale di macinatura a pietra è molto più laborioso; il cereale viene versato in un contenitore al centro di un enorme disco di pietra che ruotando macina meccanicamente la farina, questa viene poi setacciata, ma la farina macinata a pietra non sarà mai candida come quella macinata a rullo. Conoscendo il processo di macinazione del grano,

# novità 2017

SURGITAL

Laboratorio  
Tortellini®

Street  
food

1  
Scongellare  
per circa  
30 minuti

2  
Friggere  
o piastrare

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

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

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

Vai sul sito [www.surgital.it](http://www.surgital.it) e scopri i tanti gustosi modi  
di cucinare e servire Bartolacci e i Rondellacci,  
studiati per noi da CAST ALIMENTI.

  
CAST  
ALIMENTI

✘ **Bartolacci**  
con squacquerone e piadina

✘ **Rondellacci**  
con zucca e guanciale

✘ **Rondellacci**  
con patate ed erbette  
(proposta vegana)

Laboratorio Tortellini Street food è un marchio

SURGITAL

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](mailto:surgital@surgital.it) - [www.surgital.it](http://www.surgital.it)

possiamo distinguere la classificazione più conosciuta dei tipi di farina. È la classificazione della farina in base alla quantità di ceneri residue, che è costituita da:

farina tipo "00"  $\approx$  0,55%

farina tipo "0"  $\approx$  0,65%

farina tipo "1"  $\approx$  0,80%

farina tipo "2"  $\approx$  0,95%

farina integrale  $\approx$  1,40-1,60%

La differenza tra questi tipi di farina è rappresentata dalla quantità di ceneri o sali minerali, o crusca, rimanenti dopo aver bruciato la farina (i minerali ed i loro ossidi non bruciano). Quindi in base a questa classificazione avremo un prodotto più o meno ricco di fibre e già qui possiamo fare determinate scelte per la presentazione del nostro prodotto. Voglio sottolineare che in questo caso la scelta è esclusivamente soggettiva e facoltativa.

Un'altra importante classificazione della farina deriva dalla quantità e dalla qualità delle proteine che contiene. Le proteine, legandosi con l'acqua e per azione meccanica, costruiscono il glutine e di conseguenza la maglia glutinica: questa rappresenta la forza della farina. W è

l'unità di misura della forza della farina ed è misurata in Joule. Le caratteristiche di ogni tipo di grano permettono di ottenere una farina con un determinato livello di forza, che può inoltre essere ottenuto con una miscelazione di grani in base alla loro provenienza. È importante conoscere il W per scegliere la farina giusta per il prodotto che vogliamo ottenere. Ad esempio, la farina debole è indicata per biscotti, salse, pasta frolla: quindi per prodotti non lievitati in cui le caratteristiche di resistenza ed estensibilità non sono richieste. Invece, per la produzione di pane, pizza, focaccia serve una farina leggermente più forte per ottenere la lievitazione del prodotto. Per la produzione di prodotti come pandoro, panettone e colomba bisogna usare una farina molto forte, capace di trattenere al suo interno l'anidride carbonica che si crea durante la lievitazione. Ai nostri tempi ci sono delle

aziende che sviluppano miscele sapientemente bilanciate per organizzare ed ottimizzare i tempi ed i metodi di lavoro per ottenere prodotti di alta qualità. Nei prossimi articoli di questa rubrica parlerò dei corretti modi d'uso delle farine in base alle loro caratteristiche per ottenere un prodotto eccellente. 🇮🇹



42

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



**SIMONA ZERBETTO**  
(Area Nord)

...

**340 871 6016**

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



**ROSSANINA DEL SANTO**  
(Area Centro)

...

**340 870 7134**

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



**LUISA CARUSO**  
(Area Sud)

...

**340 871 4185**

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

QUESTI NUMERI NON SOSTITUISCONO LA REGOLARE ATTIVITÀ DELLA SEGRETERIA NAZIONALE

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



1 SERATA.  
150 OSPITI.

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

## DI PLASTICA, OVVIO.

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

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

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



PARTNER UFFICIALE




**EnoNews.it**

 di **Antonio Iacona**  
 Sommelier  
 Direttore di EnoNews.it

# Vino e salumi: *un'antica amicizia a tavola*

È UNO DEGLI ABBINAMENTI PIÙ TRADIZIONALI DELLA NOSTRA CUCINA,  
 MA NON SEMPRE SEMPLICE. PER OGNI SALUME CI VUOLE IL GIUSTO VITIGNO

**P**reoccuparsi di un abbinamento, giusto e armonioso, sulla nostra tavola, è sempre un impegno, sia che si tratti di un pranzo o una cena di lavoro (la maggior ragione se è un cuoco che deve preparare un catering o un banchetto) sia che si tratti di un semplice appuntamento casalingo. Perché, diciamo la verità, soddisfare i nostri sensi, tra cui il gusto, l'olfatto, finanche la vista, a tavola è sempre un piacere. Ecco perché quando scriviamo "menù" dobbiamo considerare il vino come voce "obbligatoria", anche se questo può comportare una certa preoccupazione di sbagliare. Ricordate sempre: non esiste l'abbinamento perfetto e vale in ogni caso il piacere personale. Ma è anche vero che con i giusti accorgimenti si può aiutare una pietanza grassa ad essere più gustosa o un pesce magro ad essere più prelibato se abbiamo prima studiato le etichette che possono aiutarci nella nostra proposta culinaria. Se c'è un abbinamento "storico" della nostra Italia, questo è pane, salame e vino rosso, anche importante come un Chianti. Quello dei

salumi è, infatti, un po' un paradiso gastronomico per i sommelier, anche perché negli ultimi decenni è cambiato, in meglio, il panorama delle produzioni nostrane, ampliando l'offerta con ottimi prodotti Dop e Igp, che però fanno maggiormente faticare nella scelta degli abbinamenti. Ma con grande divertimento degli addetti ai lavori. Così, se il Lambrusco, tra i più conosciuti vini rossi d'Italia nel mondo, è perfetto con le carni suine forti, coppa, capocollo e, soprattutto, araldo del cotechino caldo, con i prosciutti invece, più delicati, non dobbiamo temere di abbinare vini bianchi, di buona struttura, anche

fruttati, un vitigno internazionale come lo Chardonnay o un siciliano Contessa Entellina Bianco, o azzardare qualche bollicina (Oltrepò Pavese Riesling Renano o Malvasia frizzante dei Colli di Parma e Piacentini). Il prosciutto San Daniele del Friuli è considerato soave, delicato al palato: perfetto, dunque, con un Pinot Bianco o appunto un Tocai dei Colli Orientali del Friuli. Richiede un vino bianco anche lo speck altoatesino, magari sposandolo con l'aromaticità di un Gewürztraminer. Non dimenticate, infatti, che i migliori sposalizi sono quelli del proprio territorio e se nella vostra ristorazione vi proponete come "biglietto da visita" del luogo in cui siete nati, la regola vale anche per i prodotti che utilizzate in cucina. Niente di strano che possiate trovare ottimi vini toscani sull'Etna o vini piemontesi in un ristorante pugliese. La cosa migliore, però, e che attira maggiormente la clientela, è la consumazione di produzioni locali di alta qualità. Ricordate il primo articolo di questa rubrica? La carta dei vini di un ristorante che si rispetti deve contenere innanzitutto etichette del proprio territorio; poi, etichette regionali; nazionali e infine internazionali. Continuando il viaggio affascinante tra vini e salumi, delicati sono anche quelli cotti, in umido o bolliti, che richiedono un vino che pulisca il palato senza oscurare il loro sapore. In questo caso, abbineremo un rosso secco, giovane e sapido: ancora un Lambrusco o un Oltrepò Pavese Pinot Nero. Anche rosati vanno benissimo per i salumi stagionati, tipici dei nostri antipasti. Capacità "sgrassanti" per il palato, infine, le hanno perfettamente vini e spumanti giovani, che giocano amabilmente rimandando i nostri sensi dal sapido al dolce, e viceversa. Da qui, la scelta di vini che magari non andranno bene per tutto l'arco del menù, ma che certamente renderanno indimenticabile già l'antipasto: un Moscato d'Asti, un Prosecco di Valdobbiadene Extra Dry, ancora un Lambrusco Amabile, sono i compagni ideali per le numerose varietà di salumi della nostra Italia. 🇮🇹

**44**


# The CLEVER COOKING SYSTEM

*la cottura a bassa temperatura*

by  **SIRMAN**





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

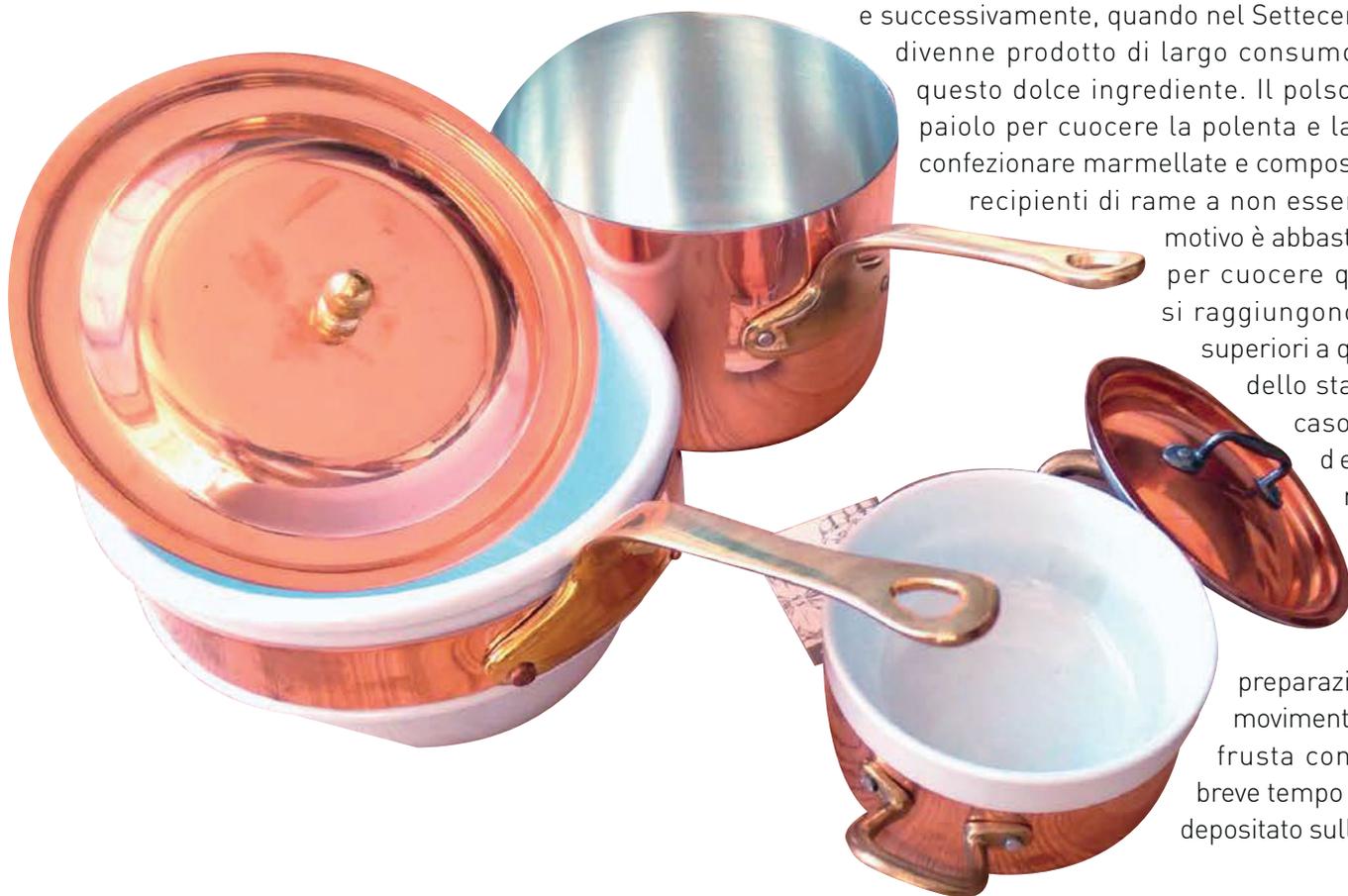
# Misteri letterari e utilità in cucina: *punzonetto o polsonetto*

ALLA SCOPERTA DI UN ALTRO ANTICO UTENSILE CHE HA  
SEGNATO LA STORIA DEGLI CHEF, MENTRE SVELIAMO ALCUNI  
PARTICOLARI SULLA COTTURA A "BAGNOMARIA"

**M**ai, come in questi ultimi anni, un recipiente di cottura è entrato nei capricci degli appassionati di cucina quanto il polsonetto. Ma quale è il vero nome di questo particolare utensile, quale la sua forma corretta? Il primo a nominare il polsonetto è stato, ancora una volta, Bartolomeo Scappi. L'autore dell'*Opera dell'Arte di Cucinare*, lo raffigura, in una delle sue note tavole, come

*bolsonetto per far ova* (il termine *bolsonetto* forse è un diminutivo dell'arcaica voce *bolson*, ma non è escluso che sia semplicemente un'errata sostituzione della lettera P con una B). Nel testo non si trovano però riferimenti ad un uso specifico; si deve supporre che fosse anche allora utilizzato per cuocere creme simili all'attuale zabaglione, per confezionare creme a base di latte, uova e dolcificante e successivamente, quando nel Settecento lo zucchero divenne prodotto di largo consumo, per cuocere questo dolce ingrediente. Il polsonetto, come il paiolo per cuocere la polenta e la bacinella per confezionare marmellate e composte, è fra i pochi recipienti di rame a non essere stagnato. Il

motivo è abbastanza semplice: per cuocere questi alimenti si raggiungono temperature superiori a quelle di fusione dello stagno che, in tal caso, sotto l'azione del calore si raccoglierebbe, per gravità, sul fondo del recipiente; mentre nella preparazione di creme, il movimento rotatorio della frusta consumerebbe in breve tempo il velo di stagno depositato sulla superficie del



rame. Il materiale per produrre il polsonetto deve essere assolutamente il rame, perché l'elevata conducibilità termica di questo metallo e la rapida ed uniforme diffusione del calore assicurano, con una cottura omogenea, ottimi risultati. Due sono le forme tradizionali del polso netto: una con fondo piano e beccuccio, adatta a cuocere lo zucchero direttamente sulla fiamma, l'altra di forma emisferica, utile per cuocere creme a bagnomaria. Si è soliti pensare che il nome di questo utensile derivi da un recipiente di rame, già in uso anticamente presso i Romani come unità di misura, marchiato, cioè *punzonato* (da *punctum* = punzone) per garantirne l'esatta capacità. Da *punzone* deriverebbe, come diminutivo, data la piccola dimensione dell'oggetto, *punzonetto* o *polsonetto*. Nel francese medioevale, lingua alla quale dobbiamo l'origine di molti termini culinari, troviamo *poçon*, nome con il quale si individuava un piccolo vaso di rame (*pot poinçon*) punzonato e impiegato anche allora come unità di misura agricola.

#### IL BAGNOMARIA

Il bagnomaria indica un particolare sistema di cottura ed anche il relativo utensile, costituito da una casseruola nella quale è inserito solitamente un recipiente di

porcellana in cui si mette l'alimento da far cuocere, mentre nel primo si versa invece una certa quantità di liquido (generalmente acqua) bollente o che può essere direttamente riscaldato sulla fiamma. Il termine francese *bain-marie*, dal quale deriva l'italiano *bagnomaria*, è molto antico e pare che abbia avuto origine dagli alchimisti che, avendo scoperto come l'acqua di mare (*eau de la mer*) portata ad ebollizione evaporasse meno dell'acqua dolce, utilizzassero per la preparazione di decotti, di infusioni e delle loro pozioni magiche, un recipiente contenente acqua di mare. L'evoluzione del termine passa dal latino, *mare-maris* (mare), da cui il francese *bain d'eau de mer*, tradotto malamente in italiano *bain de mer*, e successivamente in *bagno-maria* invece di bagno di mare. Il bagnomaria è impiegato soprattutto per cuocere salse, creme salate e dolci generalmente contenenti uova, preparazioni che non sopportano temperature elevate o che necessitano di essere riscaldate delicatamente per non subire alterazioni. Si può cuocere a bagnomaria anche in forno, immergendo il recipiente di cottura per tre quarti in un contenitore riempito d'acqua che viene sempre mantenuta calda (quasi bollente) da calore del forno. 🇮🇹

**www.radioshowitalia.it**  
**LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC**

+39 327 1762871 | [info@radioshowitalia.it](mailto:info@radioshowitalia.it)

RadioShowItalia
 RadioShowItalia
 +39 329 2021036

di **Antonio Iacona**

# La cucina italiana di Paolo Barrale

LA SUA FILOSOFIA? PIATTI SEMPLICI DI FACILE ACCESSO  
AL GASTRONOMO E ALL'AVVENTORE COMUNE, MA DAI QUALI  
SI SPRIGIONANO EMOZIONI UNICHE PER I NOSTRI SENSI

**C**hissà quante volte avrà guardato dentro e oltre quelle onde del mare, sognando di attraversarle e di raggiungere nuove mete, nuovi sogni, nuove conquiste. Del resto, quel mare tutto siciliano aveva il privilegio di poterlo guardare da una prospettiva romantica, che non tutti avevano. Il papà, infatti, era il guardiano del faro di Cefalù, splendida località marinara a pochi chilometri da Palermo, dove **Paolo Barrale** è nato, da padre siciliano appunto e da mamma genovese. E già qui, nelle sue origini, c'è un po' tutta l'italianità di cui questo Chef stellato avrebbe poi avuto bisogno per realizzare il suo vero sogno: cucinare e farlo ad alti livelli.

Il nostro privilegio, in questo nuovo appuntamento di *Stelle in Cucina*, è di raccontare e intervistare il **presidente di Chic Chef**, succeduto all'amico e altrettanto Cuoco di prestigio Marco Sacco, entrambi parte attiva anche della **Federazione Italiana Cuochi**, da quando F.I.C. ha aperto i propri confini e collaborazioni con le altre realtà nazionali. Ed è proprio da questo che Paolo inizia a raccontarsi: "C'è nella Federazione una modernità di pensiero non indifferente e tantissimi cuochi si sono avvicinati a questa bella realtà tutta italiana, con collaborazioni sia a livello territoriale che nazionale, come nella organizzazione dei suoi eventi prestigiosi. Del resto ho sempre detto anche al nostro direttivo Chic che la

cosa più bella è scambiare quante più opinioni possibili, mantenendo vive le associazioni in questo modo".

Con la modestia e la simpatia che lo contraddistinguono, lo Chef Barrale definisce il suo percorso culturale e professionale simile a quello di tanti altri cuochi, dalla prima frequentazione delle cucine alle stagioni nei ristoranti, dall'iscrizione all'Istituto Alberghiero di Cefalù fino alle esperienze a Rimini e nella costa romagnola. Certo, il fatto che la mamma abbia avuto per vent'anni un negozio di pasta fresca artigianale per la "Palermo bene", con cui riforniva eleganti ristoranti, ha fatto la differenza, perché le consegne le faceva proprio il piccolo Paolo, che già sviluppava la sua passione per pentole e fornelli. Con umiltà e dedizione, non si è fatto dunque mancare nulla, dalla trattoria all'osteria, crescendo sempre più professionalmente ed infine approdando 14 anni fa a **Feudi di San Gregorio**, azienda vitivinicola di Sorbo Serpico, in provincia di Avellino, che produce quasi cinque milioni di bottiglie, con proprietà, oltre che in Campania, in Puglia, Basilicata, Sicilia, Toscana e Friuli. Oggi Paolo Barrale è un punto di riferimento del territorio e al ristorante di Feudi di San Gregorio ha la possibilità di portare avanti la propria filosofia di cucina ovvero la facilità con cui vuol farla comprendere e apprezzare dai commensali, dal gastronomo all'avventore di tutti i giorni, incrementandone sempre più i sapori e riconducendo i palati alle eccellenze delle materie prime. "Insomma – spiega lo Chef – inseguendo quel *Comfort Food* che rappacifica con tutto ciò che ci circonda, ottenendo una soddisfazione a 360 gradi da parte della clientela".

**Paolo Barrale**

Non male per un ragazzino, oggi quarantatreenne, che sognava ad occhi aperti guardando il mare al di là del faro, cullato e cresciuto da pasta con le sarde, polpette e pesto alla genovese, e che nel 2008 ha ottenuto la **Stella Michelin**, riconfermata fino ad oggi. "A quanto pare – spiega Paolo – la naturalezza che propongo alla mia clientela è stata apprezzata anche dalla Guida e comunque sono orgoglioso di poter rappresentare il territorio con una cucina rotonda, facile all'accesso e alla comprensione". Per fare questo, Barrale non dimentica di avere a disposizione una squadra operativa al suo fianco: il suo secondo, Antonio Licignano, e poi Andrea Raimo, Antonio Iacoviello, Maurizio Landolfi, Pasquale Fontanella e Alberto Lazzaretti.

Ed anche nella scelta della ricetta per la nostra rubrica, lo Chef si mantiene sul "semplice", anche se sappiamo

che alla degustazione del piatto si sprigioneranno emozioni uniche, quelle che le ricette stellate riescono a dare, come il suo **"Riso Caprese"**: una summa, una sintesi, la definisce Barrale, "un'idea che rappresenta le tipicità del territorio campano, come il pomodoro e la mozzarella di bufala, ingredienti essenziali assieme a buon olio e basilico, il tutto realizzato come un risotto". Si concentra facendo cuocere il riso nell'acqua di vegetazione del pomodoro, poi mantecato col succo della mozzarella di bufala strizzata e usata per mantecare al posto di burro, parmigiano. Un riso completamente bianco, ma servito in rosso, che sa di pomodoro e mozzarella. Il tutto, sempre, guardando attentamente alla stagionalità delle materie prime. Anche questo, naturalmente, rappresenta il suo essere cuoco italiano a tutti gli effetti. 🇮🇹

### RISOTTO «CAPRESE»

Ingredienti per 4 persone:

**Ingredienti** 400 gr di spalla di agnello

250 gr di riso Carnaroli

1 kg di mozzarella di bufala

1, 5 kg di pomodori cuordibue maturi

100 ml di olio extravergine d'oliva

2 spicchi d'aglio

50 gr di parmigiano

Germogli di basilico o basilico greco q.b.

#### Procedimento

- Lavare e tagliare in 4 parti i pomodori. Frullarli con un pizzico di sale con un cutter, metterli a grondare in frigorifero con un etamina. Strizzare bene il giorno dopo e lasciar asciugare in forno a 50 C la polpa rimasta spalmata su fogli di carta forno per tutta la notte.
- Quando sarà diventata secca, passarla al cutter fino a ridurla in polvere fine, poi tenere da parte in luogo asciutto. Tagliare la mozzarella a fette sottili, inserirle in contenitore di polycarbonato e lasciar fondere fino a far uscire tutto il siero. Strizzare bene e mettere da parte, la pasta rimasta verrà usata per altre preparazioni.
- Tostare il riso a secco e bagnarlo con l'acqua dei pomodori, alternandola con acqua normale.

Regolare di sale e a metà cottura cominciare a mantecare con il latte di mozzarella. Togliere dai fornelli e aggiungere parmigiano e olio d'oliva fruttato.(ad esempio quello di Ravece)

#### Composizione del piatto

Impiattare il riso lasciandolo morbido, spolverare sopra con un setaccio la polvere di pomodoro e per ultimo adagiare i germogli di basilico o il basilico greco





## Gusto, benessere e... fantasia: le novità nel menu di Orogel Food Service

Rinnovano la tavola italiana nel rispetto della tradizione e anticipano i tempi i SEI nuovi prodotti dell'azienda romagnola

Gran fermento in casa **Orogel**, prima azienda italiana nel settore della produzione e vendita di vegetali freschi surgelati, che propone in questo 2017-2018 ben **sei** prodotti innovativi ai professionisti della ristorazione. Del resto, la prima specialità dell'azienda di Cesena è proprio quella di rendere più facile la vita ai cuochi, portando in tavola tutta la genuinità del nostro Paese.

“La stagione che si va ad aprire – commenta **Manuel Amorini**, Trade Marketing Manager Food Service – conferma ancora una volta la volontà di Orogel di innovare e precorrere i tempi, proponendo al mercato del “Fuori Casa” una serie di prodotti-ingredienti capaci di unire qualità, gusto e servizio. A partire dal nuovissimo *Virtù di Brodo*, che è in assoluto il primo brodo vegetale surgelato in singole gocce (IQF), destinato a rivoluzionare le abitudini degli chef poiché, oltre ad essere facile da porzionare, è veramente naturale, ricco di verdure (84%) e del tutto privo di sale, fino al *Cavolo Riccio Kale*, coltivato in Italia e proposto in comodi cubetti da 30g. che, con le sue proprietà nutrizionali e il suo sapore inconfondibile, si presta ad essere inserito in tantissime ricette. Orogel ha voluto offrire ai professionisti della ristorazione una serie di nuove referenze capaci di fare la differenza in cucina e, ovviamente, in tavola”.



Ed eccole, allora, queste novità ideali per i palati più esigenti e per chi vuole seguire un'alimentazione legata al benessere.

Happy hour e apericena sono gli appuntamenti più alla moda di questi anni? Bene, il loro nuovo protagonista è il **Misto Tricolore Pastellato Orogel**. Bastoncini di carote e zucchini abbinati a crocchette di spinaci, avvolti in una pastella leggera e croccante. Una novità gustosa che arricchisce ogni buffet e che si prepara in pochi minuti: 15 in forno ventilato a 190° oppure 4 in friggitrice a 175°. Con il Misto Tricolore Pastellato, proposto nelle pratiche buste da 1Kg, il colore diventa protagonista in tavola.

Su aperitivo o happy hour puntano anche i **Finger Burger Orogel**, ideali però anche come street food grazie al loro piccolo formato che li rende facili da mangiare in un solo boccone. Vengono proposti in tre gustose varianti: *Verdure Grigliate e Scamorza*, alle *Verdure Panate*, con *Quinoa* e *Semi di Lino*. I Finger Burger sono confezionati in una scatola che contiene 3 buste da 1 Kg, una per gusto. Un altro punto a loro favore è la praticità nella preparazione, con una cottura veloce, in forno ventilato a 200° bastano 8/10 minuti a seconda della varietà, in friggitrice a 155° sono pronti in appena 4 minuti.





Si sposta, invece, sul piano del wellness ed è infatti considerato il miglior alimento per quanto riguarda il rapporto tra salute e valori nutrizionali, il **Cavolo Riccio Kale**, che va ad arricchire l'offerta della linea Benessere di Orogel. Naturalmente ricco di fibre, vitamina A, K, folati e manganese e fonte di calcio, il **Cavolo Riccio Kale** fa parte della tradizione della cucina italiana, soprattutto pugliese, e

recentemente è stato (ri)scoperto da star internazionali come Gwyneth Paltrow e Jennifer Anniston, che lo scelgono quasi quotidianamente per le sue straordinarie proprietà nutrizionali. È l'ingrediente perfetto per un piatto unico sfizioso e completo, semplicemente saltato in padella con sesamo e pancetta croccante, oppure servito su una bruschetta di pane toscano con olio crudo. Pronto in soli 11 minuti in padella, o 8 in forno a vapore, il **Cavolo Riccio Kale** viene proposto da Orogel in pratici cubetti anti spreco contenuti in buste da 1 Kg.

La nuova **Crema di Ceci Orogel** riporta in tavola la tradizione con un cremoso passato, proposto in comode gocce in IQF da 5/6 g. facilmente porzionabili, capace di offrire il massimo della praticità e al contempo tenere sempre sotto controllo il 'food-cost'. La Crema di Ceci è 100% naturale, non contiene glutammato e aromi artificiali, ed è assolutamente priva di conservanti. È proposta in buste da 1 kg e si prepara in pochi minuti versando il prodotto ancora surgelato in una pentola di capacità adeguata senza aggiungere acqua.



Belle da guardare e buone da mangiare: sono le nuove **Polpette Tricolore Orogel**. Perfette dall'aperitivo alla cena a buffet, sono appetitosi bocconcini da 10 g. ideali anche per i più piccoli, che possono sbizzarrirsi a scegliere tra quelle **gialle**, **verdi** e **arancioni**. Sane e gustose, le Polpette sono solo a base di vegetali, quindi sono indicate per i vegetariani, ma anche per i vegani, non contenendo ingredienti di origine animale. La ricetta studiata dal team di Chef Orogel prevede ingredienti diversi per ogni colore:

- Le **polpette gialle** sono a base di cavolfiore e fagioli borlotti, caratterizzate dalla presenza dei semi di girasole e dalla curcuma, una spezia profumata e gustosa senza essere particolarmente piccante.
- Le **polpette verdi** sono a base di grano saraceno, lenticchie e broccoli, con l'aggiunta di proteine di semi di zucca e zenzero.
- Le **polpette arancio** sono a base della salutare quinoa, zucca e riso integrale, con l'aggiunta di proteine di semi di girasole e coriandolo.

Facili e veloci da preparare possono essere cotte in forno ventilato in soli 9 minuti a 210° o in appena 4 o 5 in friggitrice a 175°.

Altro nuovissimo lancio in casa Orogel, **Virtù di Brodo** il primo vero brodo **vegetale** in **gocce** preparato con la ricetta "semplice e sincera". Solo verdure coltivate in Italia, ben l'84% tra carote, zucchine, sedano, pomodoro e cipolla. Un piatto sano e naturale senza l'aggiunta di coloranti, conservanti, glutammato, olio di palma, aromi artificiali e soprattutto senza **sale**. Proposto in pratiche gocce in una busta da 500 g., Virtù di Brodo è perfetto anche per insaporire sughi di carne o verdure, primi e secondi piatti. Virtù di Brodo Orogel è pronto in un solo minuto: basta versare in una pentola la dose desiderata ed ecco che in appena 60 secondi il brodo può essere servito.





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

# Il trend positivo *di turismo e ristoranti*

INVERSIONE DI ROTTA E SVOLTA POSITIVA NEL COMPARTO  
DEL TURISMO, GRAZIE ALLA RISTORAZIONE E ALLA GASTRONOMIA,  
SEMPRE PIÙ METE AMBITE DA ITALIANI E STRANIERI

**M**eno negozi, più ristoranti e turismo. Dopo 10 anni di recessione, l'uscita dalla crisi sembra avere cambiato il volto della gran parte dei comuni italiani. A fianco di molte vetrine chiuse nei diversi centri storici, nelle località che anche solo parzialmente sono meta turistica, si avverte invece un incremento di bar, pub, pizzerie e ristoranti, insieme ad altre attività strettamente legate all'accoglienza (dall'affitto delle biciclette - che grazie alle e-bike ora si trovano anche in montagna - a corsi di ogni tipo). Dal 2007 ad oggi, secondo quanto segnala Confesercenti, sono state chiuse in pratica oltre 108mila imprese del commercio (il 15% del totale) mentre i pub-

blici esercizi sono cresciuti di 63mila unità (+16,6%). A permettere questa sorta di compensazione, un vero cambiamento nella struttura dei servizi, non è stata certo qualche strategia delle istituzioni, ma un quasi naturale adeguamento del mercato a fronte delle novità che hanno sconvolto la nostra società. Qualche tendenza per tutte: la deregulation, l'esagerata crescita senza soste dei centri commerciali (al punto che ora si prevede una fase di crisi) e gli acquisti on-line, hanno di fatto assestato un colpo mortale a molti piccoli negozi che già facevano fatica a restare sul mercato.

Se questa era una tendenza segnalata da un po' tut-

52



Foto © Iakov Filimonov - 123rf.com



Foto © Anna Khomulo - 123rf.com

53

ti gli osservatori, più inaspettata, a partire dagli stessi sindacati di categoria, è invece stata la crescita dei pubblici esercizi e del turismo che, nonostante la crisi e la diminuzione del potere d'acquisto in generale dei consumatori, ha registrato ben 55mila nuovi locali in cui si somministra cibo e oltre 7mila in cui invece si può dormire. Particolarmente rilevante la crescita di b&b e affittacamere: solo negli ultimi cinque anni hanno registrato un incremento del 56%, e si prevede che entro 4 anni salgano ancora di un 25% circa.

Numeri che si spiegano solo con un effetto diretto di alcune tendenze, soprattutto negli ultimi due-tre anni, del turismo. L'aumento di stranieri e il calo di scelte all'estero per molti italiani hanno di fatto generato nuovi flussi che hanno riguardato un po' tutto il Paese. Un trend che proprio nei mesi scorsi ha avuto la sua manifestazione più evidente, al punto che un po' tutti parlano di boom tanto che le prime stime indicano un aumento di oltre 7,6 milioni di pernottamenti (+3,7%) e oltre 1,9 milioni di arrivi (+4,1%). Sono soprattutto il sud e il nord-est le aree dove maggiormente c'è stata questa spinta, al punto che anche gli indici di occupazione del

settore sono stati in crescita. Il terrorismo, che di fatto scoraggia il turismo in tutta la sponda sud-sud est del Mediterraneo, è certamente alla base di questi trend. Da segnalare, inoltre, il peso positivo che ha l'attrazione della nostra cucina e dell'enogastronomia in genere, che nelle motivazioni generali dei turisti hanno ormai affiancato, se non superato, l'arte e l'ambiente.

Su queste basi è più che mai urgente che la politica dia la giusta attenzione al comparto, per rafforzare imprese che spesso sono ancora troppo piccole. C'è un problema di innovazione tecnologica che riguarda ristoranti e alberghi che va in particolare sostenuto economicamente per migliorare il livello dell'accoglienza. E, visto il ruolo centrale come operatori in prima fila, va definita una volta per tutte la figura professionale del cuoco, che oggi più che mai è uno dei protagonisti del successo del nostro turismo. Sostenere il ruolo di ambasciatori di territori e produzioni locali è nell'interesse non già dei singoli o delle imprese per cui lavorano, ma dell'intero sistema Paese che ha l'occasione di consolidare questa ripresa puntando con decisione su un ciclo virtuoso che abbinati turismo ed enogastronomia. 🇮🇹



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

# Cuochi: tra benessere e *malattie professionali*



di Prof. **Luca Revelli**  
Chirurgo endocrino e vascolare  
Università Cattolica, Roma  
Collaboratore de La Repubblica

LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI STA PROMUOVENDO UN IMPORTANTE STUDIO  
SULLE MALATTIE PROFESSIONALI E SULL'INCIDENZA DELL'INSUFFICIENZA VENOSA  
CRONICA (VARICI) NEGLI CHEF E SUL LORO RICORSO A TERAPIE SPECIFICHE

**L**avorare in piedi fa male: ostacola il ritorno venoso e favorisce la comparsa di posture alterate. Risultato: gambe gonfie e dolori alla schiena. Varici e lombalgie sono il rischio professionale di tutti gli *“standing workers”*, i lavoratori che svolgono buona parte della loro giornata in piedi. Sono tante le professioni e i lavori che obbligano a troppo tempo in piedi: dalle casalinghe ai commessi, dai venditori ai parrucchieri, operatori di macchine industriali e catene di montaggio, tecnici di laboratorio, militari ma anche infermieri, chirurghi e, soprattutto, cuochi. Gli chef hanno anche un'aggravante, di tipo *“ambientale”*: il caldo umido delle cucine, responsabile di vasodilatazione e di peggioramento dei sintomi delle varici (sensazione di tensione, gonfiore e pesantezza).

Un recente studio epidemiologico danese, su quasi 40 mila lavoratori tra i 18 e i 65 anni, ha dimostrato come negli *“standing workers”* il ricorso a cure chirurgiche per varici degli arti inferiori sia significativamente più elevato (oltre al 60%) rispetto ai controlli. La cucina, in particolare, può diventare un ambiente a rischio: *“da incubo”*, insomma. All'ansia per i tempi e per i risultati si aggiunge il discomfort

legato allo *“stare in piedi”* che – oltre le quattro ore al giorno – può portare a: mal di piedi, dolori muscolari diffusi, tensione delle fasce, mal di schiena, rigidità del collo e delle

spalle, cefalea e alla venostasi (rallentamento o arresto del ritorno del sangue venoso verso il cuore). In questi lavoratori è stata dimostrata – soprattutto a fine turno di lavoro – un'aumentata concentrazione di ROS (Reactive Oxygen Species) agenti in grado di ossidare le membrane cellulari, di danneggiare l'endotelio (la parte più interna dei vasi) e di aumentare la permeabilità vascolare: tutte condizioni che favoriscono le complicanze delle varici: alterazioni della cute delle gambe fino alle ulcere, emorragie, flebiti e trombosi venosa profonda. Il prolungato ortostatismo porterebbe anche ad una maggiore frequenza di ricoveri ospedalieri per insufficienza venosa cronica e a una maggiore incidenza di cardiopatia ischemica e di arteriosclerosi delle carotidi.

**Per questi motivi la Federazione Italiana Cuochi sta promuovendo un importante studio sulle malattie professionali e, in particolare, sull'incidenza dell'insufficienza venosa cronica (varici) negli chef e sul loro ricorso a terapie mediche e chirurgiche specifiche.** Durante un recente incontro di interesse nazionale (*Basilicata Food & Wine*) sono state studiate le abitudini, gli stili di vita, la postura e i fattori di rischio cardiovascolare (con studio Doppler c.w. degli arti inferiori) di **126 cuochi** provenienti dalle diverse regioni italiane. I risultati preliminari – in fase di analisi statistica – che saranno presentati alle prossime giornate italo-argentine di medicina del lavoro, non sono brillanti rilevando una popolazione che molto ha da lavorare soprattutto sul miglioramento degli stili di vita (dieta, movimento, abitudini regolari). I cuochi che molto si dedicano al benessere alimentare del loro pubblico, insomma, poco si preoccuperebbero della loro salute e del loro benessere.



**Host 2017**  
Milano, 20/24 ottobre  
Pad 2 - Stand A32-C24



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

#NONTOCATEMILAPADELLA 

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



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

[www.pentoleagnelli.it](http://www.pentoleagnelli.it)



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

# Mestieri d'arte o passatempi: *cosa farò da grande?*

È NECESSARIO RIFONDARE LA CULTURA DEL LAVORO INIZIANDO GIÀ DALL'ORIENTAMENTO SCOLASTICO E DALLE ASPIRAZIONI DI CIASCUN GIOVANE

La crisi economica è stata anzitutto una grave crisi culturale. Il mondo della finanza è cambiato. Il mercato del lavoro soffre di svariate patologie e non è più in sintonia con il concetto di istruzione e formazione di fine secolo scorso. Se infatti negli anni '50 un problema evidente era legato all'esiguo numero di laureati per la gestione del sistema paese ora il problema principale è l'insufficiente numero di tecnici specializzati che sappiano nel contempo fare molto bene il loro lavoro. **Svariate indagini sottolineano la carenza cronica di sarti, cuochi, panettieri, falegnami, meccanici e idraulici. In questi e in altre decine di mestieri si cimentano poi frotte di laureati costretti a ripiegare su altro per lavorare.** Se il nostro sistema produttivo manca di tecnici specializzati e di artigiani lo dobbiamo alla follia di aver considerato con orrore i mestieri che richiedono "l'intelligenza della mano" e a quella di aver negato prestigio sociale ai mestieri d'arte. Nel contempo non siamo riusciti ad elaborare percorsi didattici di vera "cultura professionale" mettendo al centro, non solo a parole ma nei fatti, il lavoro quale elemento fondante della nostra democrazia. È necessario rifondare la Cultura del Lavoro iniziando già dall'orientamento scolastico, che deve decisamente sterzare rispetto alle legittime aspirazioni di ciascun giovane. Non si tratta di capire "che cosa ti piacerebbe fare" ma quanto e "quali sono le tue reali capacità". Non si tratta di escludere alcuno da un percorso ma quanto di indirizzare ogni allievo sulla strada dove effettivamente potrà riuscire umanamente e professionalmente. Quindi i responsabili dell'orientamento devono saper far emergere ed analizzare

veri talenti dell'allievo e consigliare il percorso scolastico e professionale che li possa consolidare e sviluppare. **Abbandonando, dunque, antichi e desueti luoghi comuni,** che hanno indirizzato per decenni mandrie di lavativi alle scuole professionali, vale la pena chiedersi: quali doti deve avere un giovane per intraprendere un mestiere?

1. Spiccata propensione al lavoro manuale. Se la vostra scuola non prevede attività manuali, vergognatevi e ricorrete alle passioni extra scolastiche dei vostri allievi dai giochi di costruzioni alla musica, dallo sport al bricolage.
2. Propensione al lavoro di squadra. Per produrre bisogna essere in grado di inserirsi in un sistema ed interagire.
3. Che capacità ha di interagire con chi gli sta dinanzi? In che misura riesce a cogliere e prevenire le esigenze di chi incontra?
4. Quali capacità di osservazione possiede? È in grado di imparare dall'esperienza?
5. È creativo? Si soddisfa del lavoro frutto dell'opera delle sue mani?

Pochi, scarni ed incompleti suggerimenti, che vogliono però spingere alla riflessione e stimolare al cambiamento. 🇮🇹

#### IPSE DIXIT

"Per essere un buon carpentiere, un buon cuoco, un buon filosofo, un buon medico, oppure semplicemente per essere vivi, il primo presupposto è indubbiamente la capacità di riuscire davvero a concentrarsi su qualcosa. Il che significa che nulla mi deve impegnare al di fuori di ciò su cui dirigo la mia attenzione."

*Erich Fromm - L'arte di ascoltare*



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

# Bentornato *Quinto quarto!*



di **Andrea di Felice**

PER LUNGO TEMPO DIMENTICATO OGGI IL QUINTO QUARTO TORNA IN USO  
E VIVE UNA NUOVA DIMENSIONE GOURMET

**U**n tempo era onnipresente sulle tavole degli italiani. Poi è stato messo nel dimenticatoio e, dalla cucina trendy, spinto nell'oblio. Risultato? È diventato difficile da reperire! Il **quinto quarto** è come il sesto senso: un'antica leggenda che spesso la scienza (gastronomica) non vuole riconoscere, il fratello sfortunato, ma non meno buono, dei quarti pregiati degli animali macellati. È rappresentato da frattaglie, interiora, zampette e tutto ciò che si può mangiare dal muso alla coda. Intorno agli anni '70 è avvenuta, poi, una gastro-rivoluzione per cui la fettina era più "cool" del rognone: un po' uno status simbol del benessere notoriamente legato più all'aspetto che alla sostanza. Considerato, insomma, come cibo povero, il quinto quarto può trasformarsi in realtà in una vera prelibatezza e diventare protagonista di strepitose braci. Anche nella dieta infantile, mamme, nonne, governanti, zie, al momento della prima pappa erano pronte con padellina e polpettina morbida. Poi venne la BSE. Esattamente trent'anni fa (il 20 marzo 1986) il ministero della Sanità inglese sentenziò il passaggio di una variante dell'encefalopatia spongiforme dai bovini all'uomo. Entra in scena la mucca pazza e fine delle cervella, assieme al rogo alimentare del cosiddetto quinto quarto, la parte dell'animale esclusa dai quarti anteriori e posteriori, dalle animelle (timo) alle budelline (la storica pajata romana), passando per lingua, guancia, cuore, trippa, fegato, coda. Il quinto quarto è definito anche il "quarto rifiutato". Questa parte dell'animale è stata sicuramente la base della cucina italiana e non solo, dal momento che i ricchi potevano cibarsi delle parti cosiddette pregiate, mentre il popolo utilizzava

solamente le frattaglie. La fantasia e la squisitezza di queste parti hanno permesso di inventare piatti che ancora oggi si tramandano e sono il simbolo di alcune città o regioni. Oggi anche i grandi chef si stanno aprendo a una cucina di recupero delle tradizioni indirizzata verso un gusto più moderno. Le consistenze rimangono invariate; cambia solo il look. Le frattaglie sono ricche di proteine, vitamine e sali minerali. Vengono suddivise in due categorie: frattaglie rosse e bianche. Le rosse comprendono fegato, cuore, rognone (reni), milza, polmone e lingua; le bianche cervello, animelle e trippa. Ma come riconoscere le frattaglie migliori? Esse devono assolutamente essere fresche e di qualità, quindi è fondamentale un venditore fidato. E anche la freschezza è importante. Infatti, rispetto ad altri tagli, le interiora sono più facilmente deperibili e soggette a contaminazioni; dunque, conservarle e trattarle con la massima cura. Per verificarne la freschezza assicuratevi che non emanino odori sgradevoli, che abbiano un colore brillante e che risultino umide, ma non sanguinolente. Conservatele in frigorifero al massimo due giorni.

## **L'osso con midollo**

L'osso con midollo è da sempre popolare. Già le ossa che i ricercatori hanno trovato intorno ai focolari dei nostri avi sono state frantumate e raschiate perfettamente. L'osso con midollo preparato trasmette ancora oggi una sensazione primitiva. Anthony Bourdain, chef di fama mondiale e scrittore, definisce il midollo come il "burro degli dei".

*"L'osso con midollo si ricava dal manzo, perché solo*

***Le ossa tubolari di questi grandi animali contengono abbastanza midollo. Le ossa di vitello sono ancora troppo cartilaginose”.***

Il midollo di bue è una sostanza grassa che si trova all'interno delle ossa lunghe dei bovini. Il midollo osseo non va confuso con il midollo spinale, che è quello contenuto all'interno della colonna vertebrale, mentre il midollo osseo si trova all'interno delle ossa. Il midollo osseo è una fonte di proteine ed è molto ricco di grassi monoinsaturi, utili per abbassare i livelli di colesterolo LDL con conseguente riduzione del rischio di malattie cardiovascolari. Il midollo si ricava spaccando le ossa dette "da midollo". Utilizzare ossa di manzo fresche e di buona qualità. Le ossa con midollo si deteriorano rapidamente, dopo l'acquisto si conservano in frigorifero per 1-2 giorni avvolte in pellicola. Per estrarre il midollo dalle ossa si può utilizzare un piccolo cucchiaino oppure una piccola spatola. Se si deve usare intero o a fette, bisogna farlo bollire leggermente in acqua salata, cosicché le parti di carne presenti si ammorbidiscano e possano essere facilmente rimosse. Il grasso rilasciato dalle ossa arrostate si può conservare in un contenitore chiuso in frigorifero e utilizzare in sostituzione del burro. Il midollo cotto sviluppa un aroma delicato e caratteristico, fondamentale per la riuscita di alcuni piatti come ad esempio il "Risotto alla milanese" oppure i "Passatelli romagnoli", ma anche per salse e crostini. Tagliato a fette costituisce una classica guarnizione della "Entrecote alla bordolese".

## MIDOLLO DI MANZO GRATINATO

Ingredienti per 4 persone

**Ingredienti** 8 ossa di midollo di manzo tagliati a metà, 40 g di pane bianco a cubetti senza crosta, 60 g di porcini freschi a cubetti, 0,25 g di aglio rosso di Sulmona tritato, 1 scalogno tritato, limone grattugiato q.b. Pepe nero di mulinello e fior di sale di Cervia, Germogli Sukara mix

### Procedimento

- Mettere a bagno le ossa con midollo per 6 ore in modo da eliminare il sangue in questo modo durante la cottura il midollo assumerà un colore chiaro burroso.
- In una ciotola unire tutti gli ingredienti e amalgamare il tutto. Asciugare le ossa, estrarre il midollo e tagliare a cubetti. Rimettere il midollo nelle ossa, cospargere con il composto di pane, mettere in una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti. Il midollo deve essere caldo all'esterno e tiepido all'interno, se la cottura è troppo prolungata il midollo si scioglierà. Servire con una guarnizione di germogli.





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

# “La Casa sulla Roccia”: *cuochi, pizzaioli e solidarietà!*

DA 30 ANNI NEL CUORE DELL'ITALIA L'IMPEGNO DI UN GRUPPO

DI CUOCHI F.I.C. RIDÀ LA SPERANZA A TANTI GIOVANI, CHE

RITROVANO IL PROPRIO RUOLO NELLA VITA E NEL LAVORO

**C**he i cuochi abbiano un grande cuore è risaputo, anche se, troppo spesso, quello che si fa per il sociale è nascosto agli occhi dell'opinione pubblica. Eppure ci sono storie che oltre ad essere vissute vanno anche raccontate per il valore che trasmettono. Una di queste viene dalla Campania, con precisione da Avellino. È la storia di un manipolo di cuochi della locale Associazione che, capitanati dal **Presidente Luigi Vitiello**, da oltre due decenni lavorano fianco a fianco con un'Associazione dedita al recupero dei tossicodipendenti e dei disagiati sociali: **“La Casa sulla Roccia”**. Da tre intensi e faticosi decenni (proprio in questo periodo si festeggia questo traguardo), il Centro di Solidarietà (già Associazione di Volontariato) ha moltiplicato le sue attività a sostegno di chi combatte disagi e dipendenze, intensificando anche i servizi sociali. Le tante piccole e grandi azioni dell'Associazione si diffondono ogni giorno sul territorio come i semi del dente-di-leone, suo logo e simbolo. E in questo percorso i cuochi dell'**Associazione Provinciale di Avellino** hanno sempre risposto “presente”. Un percorso che, giorno dopo giorno, è diventato parte inscindibile di ognuna delle berrette bianche irpine. Tanto che, ad un certo punto, lo stesso presidente Luigi Vitiello diviene socio de “La Casa sulla Roccia”. Addirittura, poi, un anno fa il presidente dei cuochi irpini diviene anche il presidente del benemerito Centro. “Sì! Sono presidente de La Casa sulla Roccia dal maggio 2016, – spiega Vitiello – ma è dal 1998 che sono vicino all'Associazione, inizialmente come chef, poiché dalla fine degli anni '90 abbiamo organizzato nella sede della Comunità Terapeutica Villa Dora una serie di corsi di formazione per cuochi e pizzaioli. E proprio grazie



ad essi la maggior parte dei partecipanti è sempre riuscito a trovare un inserimento lavorativo nel settore della ristorazione. Circa quindici anni fa, poi, sono diventato socio, nel 2008/2009 consigliere e da un anno ne sono il presidente. Un'esperienza esaltante e piena di responsabilità, visto che trattiamo le difficoltà di tanti giovani che tentano di ricostruire la propria vita”. Ai tanti operatori che vi lavorano, ad ogni ora del giorno e della notte, ma anche agli ospiti è stato chiesto cosa è per loro “La Casa sulla Roccia” e la risposta è stata: “È casa, aperta, accogliente, in cui si riassapora il tepore di

una vita fatta di semplicità, dove la speranza cambia nome e diventa perseveranza, coraggio, resistenza; è grembo di madre, dove si rinasce e si riparte con un cuore nuovo; è luce che allontana il buio, fa nuove le cose, le scalda, le illumina, dona loro un colore nuovo; è speranza vestita con gli abiti consumati del lavoro di chi crede che l'uomo non coincide con i suoi sbagli, che la sua vita non equivale ai suoi fallimenti, né con le sue fratture; è anche un soffione, entità trasparente e leggera che vede aggregarsi numerosi i suoi elementi intorno al nucleo. Ed ognuno di questi elementi è posizionato in modo da sostenere l'altro in un'unità perfetta, ma che lascia ciascuno libero di librarsi da solo al momento di prendere il volo. Delicato giocoso poetico ogni elemento è semplice e perfetto, attaccato al nucleo sino a quando sarà pronto a prendere il volo in maniera autonoma... quando dovrà portar frutto da un'altra parte. I singoli elementi traggono vita e nutrimento dal nucleo del soffione.. e da questo partono per seguire ciascuno il suo percorso”. 



  
**BACCO**  
 ...è dolce la vita!  
 Via Palermo, 47  
 95034 Bronte (CT)  
 Tel. 095 7722865  
[www.baccosrl.com](http://www.baccosrl.com)



## Dipartimento Lavoro

### Consigli utili per candidarsi ad un nuovo posto di lavoro

Ecco alcuni consigli davvero utili che il **Dipartimento Lavoro** ([job@fic.it](mailto:job@fic.it) e [cercoeffrolavoro@fic.it](mailto:cercoeffrolavoro@fic.it)) vuole divulgare, soprattutto tra i giovani cuochi, perché non venga "bruciata", con scelte sbagliate o inappropriate, la possibilità di un colloquio di presentazione. "Che abbia voglia

di imparare e di lavorare" e "vedere il candidato all'opera" sono le due richieste che maggiormente avanzano i datori di lavoro, intervistati nelle loro cucine. È bene specificare da subito quali sono le proprie competenze maturate nei rispettivi ambiti. Cercate di non rimanere fermi troppo a lungo, perché i periodi scoperti vengono considerati negativi. Fondamentale, infine, seguire le 5 "C": **Contatti** (ancora oggi l'85% delle posizioni migliori si trovano con il passaparola); **Credibilità** (la reputazione si costruisce giorno per giorno; rimarcare dunque la propria disponibilità ad aumentare il bagaglio professionale); **Competenza** (bisogna dimostrare cosa si dice di saper fare); **Condivisione** (vivere il team o la brigata consapevoli di una crescita di gruppo); **Coraggio** (cogliere l'attimo, proporsi per coprire chi è in turno di riposo o proporre una nuova ricetta, dimostrando un continuo studio e aggiornamento).

62



## Dipartimento Solidarietà Emergenze

### Seconda donazione DSE Riparte la Festa di Illica

Il 17 agosto scorso è avvenuta una donazione a favore dell'Associazione Illica Onlus, guidata da Michelangelo Cirimi: 4 impianti Electrolux Professional (1 forno, 6 teglie 1/1, 1 quattro fuochi, 1 bollitore e 1 doppia griglia), 7 gazebo (con il contributo DseFicToscana), pentole, casseruole, teglie e mestolame firmati Baldassare Agnelli (con il contributo del DseFic Basilicata). Il tutto grazie a prezzi eccezionali a noi riservati dalle aziende Electrolux Professional, Zorzi srl e Baldassare Agnelli spa. Grazie a queste donazioni, è stata ufficialmente riaperta la Festa del Borgo per S. Vincenzo



## Dipartimento Comunicazione Social

### Instagram: social facile perfetto per il #food

Instagram, facile da utilizzare e strettamente collegato a Facebook, è uno dei social più importanti per il cibo. Lanciato nel 2010, nel nostro Paese conta 14 milioni di utenti attivi mensili (mentre a livello globale ha superato i 700 milioni). Il segreto è puntare molto sull'effetto acquolina in bocca e meno su finezza ed esercizio di stile. Quello che postate su Instagram può essere contemporaneamente condiviso sul vostro profilo personale FB o sulla pagina ufficiale di lavoro o del vostro locale (a seconda dei collegamenti tra i due social, che scegliete nelle impostazioni). Su Instagram (ma su tutti i social in genere) l'effetto "gnam" supera spesso l'effetto "wow". Quindi grande attenzione a colori della materia prima, avvicinare bene la macchina fotografica al cibo e, mi raccomando, se fate fotografie degli ambienti di lavoro, attrezzature pulite ed ordine, perché con i social aprite una finestra sul vostro lavoro. Infine usare i giusti # (hashtag): #italianfood #food ecc...



Ferreri, inaugurata con una Santa Messa e un'area gastronomica, dove sono stati realizzati oltre 300 pasti con prodotti locali.



# 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*



## **“Pasta revolution. La pasta conquista l’alta cucina”**

di Eleonora Cozzella - Giunti 2016 - Pagine: 160 p. - € 18,00

Quanti italiani sanno che fino a dieci anni fa circa la pasta era impensabile nell’alta cucina? **Eleonora Cozzella** racconta la revolution di un ingrediente che da ordinario è diventato gourmet. Questo libro è da una parte un appassionato racconto sull’evoluzione della pasta, dalle origini allo sviluppo del design e dei formati fino all’arte di inventare nuove ricette (variando il sugo ma non solo), dall’altro un vivido quadro della ricerca contemporanea di nuove tecniche e sorprendenti sapori. La storia della pasta s’intreccia con le moderne interpretazioni gourmet, gli aneddoti curiosi con le ragioni dell’evoluzione nell’alta cucina. A questo percorso originale, ricco di informazioni che pochi conoscono nonostante l’Italia sia la culla della pasta, l’autrice aggiunge le ricette che alcuni grandi chef hanno proposto a

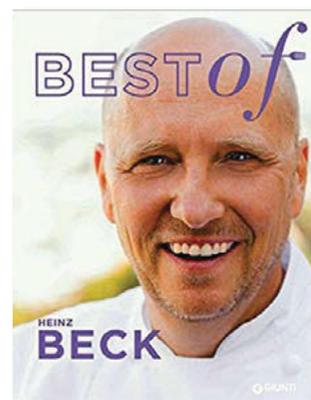
“Identità di pasta” nell’ambito del congresso internazionale di cucina d’autore “Identità golose”. Per conoscere a fondo la pasta revolution e, volendo, ricrearla in cucina con le ricette dei migliori chef stellati italiani.

# 64

## **“Best of Heinz Beck”**

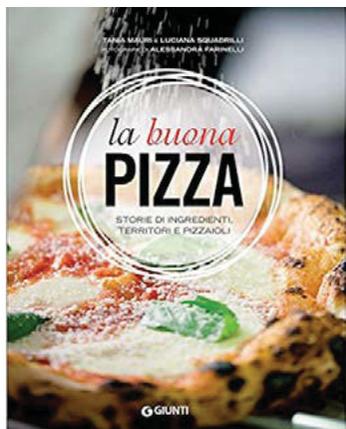
di Heinz Beck - Giunti 2017 - Pagine: 104 p. - € 15,00

Esce nei “Best of” un nuovo titolo dedicato allo chef di un ristorante italiano, un nuovo titolo grazie a cui i lettori hanno la possibilità di entrare nella cucina esclusiva di un cuoco tristellato: Heinz Beck, chef della Pergola, noto ristorante romano. Beck è il cuoco del rigore, del metodo, colui che più di ogni altro in Italia ha focalizzato la sua attenzione sulla salute, sulle tecniche migliori per rispettare e valorizzare le proprietà dei vari ingredienti, sulla ricerca che lo ha portato spesso a creare piatti con la consulenza di nutrizionisti. Beck è colui che ha portato la dietetica e l’equilibrio nell’alta cucina. Nato in Germania, formatosi all’alta cucina classica, ha saputo nel tempo contaminare il suo stile con sapori mediterranei, riassunti nel suo piatto feticcio, i Fagottelli la Pergola, sorta di ravioli ripieni di carbonara.



## **“La buona pizza. Storie di ingredienti, territori e pizzaioli”**

di Tania Mauri, Luciana Squadrilli, Alessandra Farinelli - Giunti 2016 - Pagine: 224 p. - € 22,00



Nel mondo della pizza sta succedendo ciò che nel mondo dei ristoranti è già in atto da tempo: è iniziato un percorso di evoluzione che pone al centro del mestiere di pizzaiolo la ricerca, l’attenzione agli ingredienti, l’eccellenza, la conoscenza del territorio. Gino Sorbillo, Simone Padoan, Gabriele Bonci sono solo alcuni degli chef-pizzaioli di cui si sente parlare da qualche tempo. Il libro è un racconto di viaggio attraverso la pizza gourmet d’Italia, dal Piemonte alla Basilicata. Luoghi anche periferici tutti da scoprire, alla ricerca dei “profumi” e delle storie più rappresentative del Bel Paese su questo argomento. Ogni capitolo parla di uno specifico territorio, di un pizzaiolo, della sua pizza e delle sue altre creazioni, della sua rete di fornitori: molti sono giovani che hanno ripreso le attività familiari con una nuova verve e nuove idee in testa, altri sono tenaci agricoltori, allevatori,

casari che da anni, con immutata passione, curano il territorio e i suoi prodotti. Fotografie indimenticabili raccontano i volti, la storia, i gesti che danno vita a queste nuove realtà. Presentazione Daniele De Michele.



## 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](http://www.rogel.it)

**ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COMO***19<sup>a</sup> Edizione Fiera di Sant'Abbondio e gemellaggio con gli chef giapponesi*

**D**al 29 agosto al 5 settembre, come ormai da tradizione, si è svolta a Como la **Fiera di Sant'Abbondio**, giunta alla sua 19<sup>a</sup> edizione. Un evento che, anche attraverso la gastronomia di qualità, intende festeggiare il Santo Patrono della città lombarda e che ha visto ancora una volta protagonista l'**Associazione Provinciale Cuochi Como**, che per l'occasione ha realizzato un menù composto da 30 piatti e 30 quintali di polenta. Era questa, infatti, la proposta del ristorante "La fabbrica dei sapori comaschi" presso la fiera. In una cucina lunga circa 40 metri, cuochi e volontari, con la collaborazione degli studenti del Centro di Formazione Enaip di Como, hanno preparato e servito, nei sette giorni della manifestazione, oltre 12mila coperti, in una tensostruttura di 1500 mq, in cui funzionavano tre linee di self service. Grande varietà di piatti tipici della tradizione culinaria comasca (cinque antipasti, dieci primi piatti, ben quattordici diversi secondi piatti oltre ai dolci e ai formaggi locali delle valli lariane). I numerosissimi visitatori che

sono passati dal complesso dei Santi Cosma e Damiano, lungo la storica via Regina, nei pressi della romanica basilica di S. Abbondio, hanno potuto gustare piatti caldi e freddi, legati ai prodotti del territorio: carni con polenta, fritto misto di lago, cappellacci ripieni di pesce persico, trippa, polenta uncia, gnocchi alla lariana e tanto altro. Tra le novità gastronomiche di quest'anno, gli chef comaschi hanno elaborato un piatto unico vegetariano, "L'Alegra mesedada d'i savuur de Comm", costituito da maialino glassato al miele, straccetti di manzo con funghi, fagiolata con salame cotto, ball de sciopp (polpette fatte con luganega mischiata con formaggio d'alpeggio, poi avvolte nel lardo e stufate) completato di polenta taragna morbida con crema di formaggio, e il "Grand gourmet lariano" costituito da una selezione di salumi, formaggi e altre sfiziose. Non sono inoltre mancate le lezioni di cucina a cura dello **Chef Angelo Novati**, la merenda salutare per i bambini (grazie alla collaborazione dell'Associazione Panificatori di

Como), il concorso amatoriale di pasticceria, a cui ha preso parte una ventina di concorrenti. La grande novità della 19<sup>a</sup> edizione è stata poi la collaborazione con la città di Tokamachi gemellata con la città di Como. Gli chef giapponesi **Katsumi Nozawa** e **Masaki Hayaschi** hanno proposto un menù tipico servito in BentoBox con il riso "Uonoma Koshihikari", uno dei risi migliori del Giappone, e il Saké. Molto apprezzate dai cittadini comaschi le loro due lezioni di cucina, il tutto con la collaborazione del CFP di Como e l'entusiasmo del direttore Silvio Peverelli e dei suoi collaboratori. Come è ormai tradizione, infine, l'Associazione Cuochi Como ha devoluto il ricavato della manifestazione, decine di migliaia di euro, in beneficenza alla Piccola Casa Federico Ozanam di Como, che si occupa di chi si trova in situazione di disagio, e alla Comunità Arca di Don Aldo Fortunato. Ringraziao tutti gli associati e i simpatizzanti che hanno collaborato alla buona riuscita dell'evento, in particolare il team Junior Cooks e le **Lady Chef di Como**.

**Cesare Chessorti**

# Scrochiarella®

FROZEN

 **host** Milano  
Equipment, Coffee and Food  
40<sup>th</sup> International  
Hospitality Exhibition  
October 20-24, 2017  
Fieramilano  
Pad. 01  
Stand L03 L09  
M04 M10

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

www.italmill.com

## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI TARANTO

# La Puglia scende in campo per Torrita



**S**apete quali sono gli ingredienti necessari che rendono il mondo un capolavoro? Basta un pizzico di dono sincero di sé, tanto spirito solidale e una quantità smisurata di Amore. Tutta l'Italia se n'è accorta e soprattutto si è messa e continua a mettersi in gioco, dopo che il terremoto ha colpito il suo cuore, Amatrice. Dal 12 al 15 dicembre 2016 e dal 27 al 30 marzo 2017 una delegazione dei cuochi dell'**Associazione Provinciale Taranto**, capitanata dal sottoscritto e dal Presidente Provinciale **Mimmo Lillo** prima e dallo chef **Lele Pezzuto** poi, è stata presente nel Campo mensa di Torrita di Amatrice, portando non solo i piatti

della tradizione pugliese, ma anche tanti regali per i bambini ed una buona dose di energia, perché più si dà e più si riceve. Il 24 aprile, in onore di San Marco, patrono della cittadina di Cellino San Marco, in provincia di Brindisi, è stata organizzata con la partecipazione della parrocchia "SS. Marco Evangelista e Caterina" e del parroco don Luca D'Agnano, del sindaco Salvatore De Luca, della Croce Rossa, della Protezione Civile, dell'Arma dei Carabinieri, una serata di beneficenza, "Cellino San Marco per Amatrice". Ospite di casa lo chef Lele Pezzuto che, assieme ad alcuni cuochi locali e con la partecipazione del responsabile DSE Puglia, ha ide-

ato e realizzato "Un'Amatriciana per Amatrice". Il Campo mensa di Torrita è stato reso partecipe di questa bella manifestazione attraverso un collegamento video cui non poteva mancare il **Presidente Nazionale DSE Roberto Rosati** con i suoi saluti finali. Il ricavato dei 250 pasti venduti è stato interamente devoluto alla popolazione terremotata. Inoltre, i nostri chef si sono impegnati con l'aiuto delle parrocchie e della Caritas di Carosino (Ta) e di Cellino San Marco (Br) a raccogliere viveri di prima necessità, donati successivamente alla Caritas di Rieti, presente nel Comune di Amatrice.

**Giuseppe Annese**

68



**WÜSTHOF**

**200**  
Years of knives

Made in Germany  
Solingen



**CLASSIC IKON**

[www.wuesthof.com](http://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](mailto:valsodo@iol.it)



## 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](http://www.valfruttagranchef.it)



**ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CAGLIARI***Dalla Sardegna solidarietà per il Kenya*

**D**a diversi anni i cuochi dell'**Associazione Provinciale Cuochi Cagliari** offrono il loro contributo prezioso al **Gruppo Volontari Sardi Karibu Africa Onlus**.

Quest'anno l'obiettivo da raggiungere era rappresentato dall'acquisto di 53 sedie a rotelle per disabili da destinare alla Missione Cottolengo CHAARIA in Kenya. I medici e i cuochi si sono incontrati per organizzare l'evento in una location di prestigio, la Villa Devoto a Cagliari, consistente in una cena buffet di elevato livello professionale. I cuochi con le Lady chef hanno predisposto un menù con i migliori prodotti isolani e mediterranei, che racchiu-

dono i profumi e i sapori del mare e dei campi assolati, senza tralasciare la cucina classica. La cena buffet è stata, anche per la sua elegante presentazione, un momento di armonia conviviale agevolata dai piaceri del palato. Un sottofondo musicale ha contribuito ad amalgamare le relazioni tra i presenti nel segno della generosità e dell'altruismo. Ancora una volta la qualità dell'offerta e l'elevata professionalità che i cuochi sanno mettere in campo hanno contribuito a sviluppare quella condizione di serena partecipazione ed entusiasmo in un incontro conviviale tanto importante per lo scopo da raggiungere. Questo l'interessante e

prelibato menù: *Quenelle di ricotta e bottarga; Verdure in tempura; Bocconcini di mozzarella con pomodorini; Involtini di mustela con crema di caprino; Cous cous con verdure cotte al vapore; Risotto al Cannonau; Malloreddus in ragù di melanzane, aromi e acciughe; Gratin di melanzane; Cozze di Olbia primavera; Salmone marinato in salsa di agrumi; Pol-pettine di carne con crema di peperoni; Salsicce con patate al forno; Roast Beef all'inglese; Controfiletto al forno con salsa ai funghi; Formaggio piccante e miele su Pani Carasau; Buffet di frutta e Dolci; Vini Cantina di Santadi.*

**Paola Piroddi**





# SUPREMA

*La mortadella  
dalla ricetta unica*



DAL GUSTO INCONFONDIBILE,  
IRRESISTIBILE SIA DA SOLA CHE IN TANTE PREPARAZIONI,  
ICONA INTRAMONTABILE DELLA SALUMERIA ITALIANA.

**OGNI FETTA UN SORRISO CHE METTE TUTTI D'ACCORDO.**

Scopri il mondo Fiorucci su [www.fioruccifood.it](http://www.fioruccifood.it)

FiorucciSalumi



**ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI AGRIGENTO***Lampedusa: sfide, passioni e un Memorial dedicato all'amicizia*

Senior. Vincenzo Di Palma, grazie al coordinamento del presidente Sinagra, ha anche organizzato quest'anno il V **Memorial "Giuseppe Esposito"**, rivolto a cuochi, professioni-

realizzazione di decorazioni con zucchero, impasti di base, croccanti, torte, torrone, marzapane, cioccolato. A giudicare i piatti sono stati gli **Chef Gianluca Tomasi, Francesco Gotti, Fabio Potenzano**, il giornalista Nicola Santini e lo stesso presidente **Sergio Sinagra**. "Di Palma - ha detto Sinagra - nonostante lavori in un luogo così isolato come Lampedusa, sta riuscendo a portare avanti non solo la sua professionalità ma anche il nome dell'isola a livelli nazionali e internazionali. Siamo lieti, come Associazione, di sostenere eventi come questo Memorial, per ricordare questo giovane che voleva diventare un cuoco. Evidentemente la bravura e le capacità degli chef lampedusani finalmente sta riuscendo ad emergere in tutta la sua grandezza".

**Segreteria Cuochi Agrigento**

**S**e ci sono dei Cuochi che certamente raccoglieranno la sfida dei nostri Campioni F.I.C. nei prossimi Campionati della Cucina Italiana, questi sicuramente saranno gli Chef di Agrigento, guidati dal presidente **Sergio Sinagra**. È ancora vivo, infatti, l'entusiasmo e la professionalità dimostrati dai suoi ragazzi alle scorse competizioni quando una rappresentanza di cuochi di Lampedusa, appunto in provincia di Agrigento, capitanata dallo Chef **Vincenzo Di Palma**, ha presentato alla giuria piatti dai sapori, colori e aromi tipici della propria isola. Risultato: medaglia d'argento categoria K1 Senior proprio per Di Palma, e medaglia d'oro categoria K2 Senior, mentre **Gianluca Policardi** ha conseguito la medaglia di bronzo categoria K1 Junior e **Giovanni Liberatore** la medaglia di bronzo categoria K1

sti e appassionati della cucina, e che si è svolto nell'Hotel "Sole" di Lampedusa. L'iniziativa è nata per ricordare l'amico Giuseppe Esposito, prematuramente scomparso in un incidente stradale e che, come tanti giovani, era animato dalla passione per la cucina. La manifestazione è stata supportata dall'**Associazione Provinciale Cuochi Agrigento** e si è svolta nelle categorie di "Concorso Caldo" e "Concorso Creativo", coinvolgendo chef, junior ed anche numerose mamme. Temi principali: gli ingredienti tipici della cucina mediterranea e, per la seconda categoria, la





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](http://www.senna.eu)

Questa è la passione  
gastronomica e pasticceria!



## ASSOCIAZIONE CUOCHI AREZZO

# Cortona: emozioni e Cuochi F.I.C.

**S**ono state due giornate bellissime quelle trascorse qualche settimana fa a Cortona. Un bel tour de force, ricco di emozioni e grandi soddisfazioni. L'occasione, per noi dell'**Associazione Cuochi di Arezzo**, è stata rappresentata dalla **Festa dei giovani di Coldiretti** (Agri Young) e, il secondo giorno, dallo **Street Chef**. "Appena" mille porzioni per la prima sera e "solo" trecento per la seconda. Niente male! Ma l'unione, si sa, fa la forza e allora ancora una volta la nostra squadra è stata davvero grande! Il primo evento, **AgriYoung 17**, organizzato da Coldiretti Arezzo, si teneva per la prima volta a Cortona. I lavori sono iniziati la mattina presto per poter inaugurare il mercato straordinario di Campagna Amica. Il tradizionale mercato in Piazza Garibaldi costituiva un suggestivo scenario, così come erano uno spettacolo i grandi prodotti presenti, garanzia di ottima qualità. La festa dei giovani imprenditori agricoli è continuata poi in Piazza Signorelli dove tre fattorie didattiche hanno messo in opera le proprie capacità illustrando tre tra le filiere più importanti della nostra zona: la filiera dall'**orto alla tavola**, la filiera della

**farina con pane a pasta**, la filiera del pecorino. Gli operatori delle Fattorie (Giovanna Pavan dell'azienda Mulino Vecchio del Cilone,

Enrico Papini dell'azienda Belvedere di Roccavo e Lapo Salvadori dell'azienda fattoria Bistecca) accompagnati dagli chef dell'Associazione Cuochi di Arezzo, **Shady Hasbun, Sara Barbara Gudagnoli, Ilaria Salvadori, Chiara Castellucci e Paola Baccetti**, hanno creato un evento unico e partecipato da tantissimi ospiti di ogni età e nazionalità. Il risultato è stato ottimo, con riscontri positivi sia da parte degli operatori che dei visitatori. Il successivo dibattito al **Centro Convegni Sant'Agostino** ha avuto anch'esso un buon riscontro, con lo slogan scelto dai giovani imprenditori agricoli: "Il futuro siamo noi, noi ci crediamo!". Al dibattito "en plain air" hanno preso parte anche il Presidente Regionale dei Cuochi Toscani **Roberto Lodovichi** ed il Presidente dell'Associazione Cuochi di Arezzo **Gianluca Drago**. A conclusione della lunga ed emozionante giornata, la cena, organizzata dai cuochi della Federazione con i prodotti degli agricoltori locali, presso i **Giardini del Parterre**.

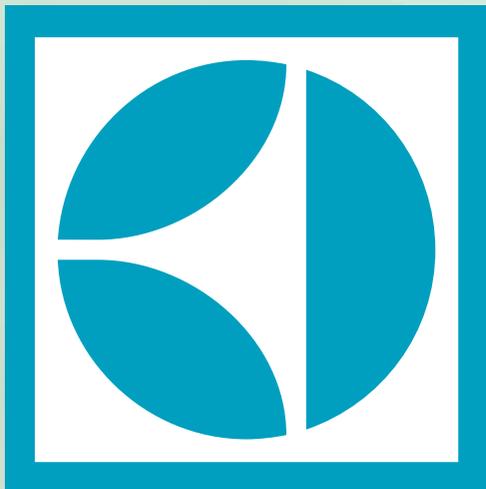
La seconda giornata, poi, ancora un grande evento organizzato da **Vittorio Camorri e Terretrusche, Street Chef**, con tanti appuntamenti in calendario e che si concludeva con la cena in Piazza Garibaldi e con la partecipazione di grandi Chef stellati supportati dai cuochi dell'Associazione Cuochi di Arezzo. Quest'anno la novità è stata costituita dai grandi pizzaioli napoletani con le loro meravigliose pizze. **Street Chef** è una manifestazione che riscontra sempre il sold out e di anno in anno si rinnova mantenendo però la

connotazione di eleganza e stile che la caratterizza fin dalla prima edizione e portando a Cortona tante presenze tra le quali molti stranieri che scelgono questa occasione per vivere un'esperienza di totale immersione nella vita e nel cibo toscani. Due eventi, insomma, di intenso lavoro ma quando esistono delle grandi squadre tutto può essere realizzato. Crediamo che Cortona sia stata la cornice ideale per completare il tutto. Un grande grazie va proprio alla Città di Cortona e all'Amministrazione Comunale che ci hanno ospitato, ma soprattutto ai suoi cittadini che hanno ospitato e condiviso tutto con noi. Un ringraziamento, infine, a Coldiretti Arezzo, Terretrusche ed ai colleghi dell'Associazione Cuochi di Arezzo che ci hanno accompagnato in queste emozionanti giornate: Briget Gimmi, Chiara Castellucci, Domenico Gentile, Emanuela Ghinazzi, Franca Senesi, Gianandrea Castigli, Gianluca Drago, Ilaria Salvadori, Marco Secchi, Marialuisa Lovari, Paola Baccetti, Roberto Lodovichi, Sandra Pacetti, Sara Barbara Gudagnoli, Shady Hasbun e Silvia Tanti.

**Ilaria Salvadori**

74





# Tavoli refrigerati ecostore<sup>HP</sup>

## Benvenuti in classe A

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



### extrA risparmio con la classe A

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



### extrA sicurezza alimentare

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



### extrA capacità

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



### extrA personalizzazione

Molteplici configurazioni per soddisfare **qualsiasi esigenza**



Share more of our thinking at  
[www.professional.electrolux.it](http://www.professional.electrolux.it)

Seguici su:



ElectroluxProfessionalIT



ElectroluxProIT



ElectroluxProIT



# Electrolux

**UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI***I cuochi toscani all'inaugurazione della Fondazione Zeffirelli Onlus*

raffinato contesto culturale, l'**Unione Regionale Cuochi Toscani** ha allietato gli ospiti durante il buffet conviviale, che ha chiuso la giornata. Ad aprire l'aperitivo una composizione di finger food "Toscana Experience" realizzata dall'Equipe di Alta Cucina della Toscana.

Molti i corner animati da diversi chef aderenti ad URCT oltre ad un'area esclusiva a cura dell'**Associazione Cuochi di Firenze** capitanata dal neo eletto Presidente **Massimiliano Catizzone** e dalla Responsabile delle Lady Chef Toscane **Caterina Bonechi**. Il Presidente dell'URCT, **Roberto Lodovichi**, ha coordinato il buffet realizzato come sempre in grande armonia e massima professionalità in collaborazione con AIS e Cocktail in The World Mixology.

**Grazia Frappi**

**L**a sua sede prestigiosa è l'ex tribunale fiorentino in piazza San Firenze, sul retro di Palazzo Vecchio, ed è stata inaugurata lo scorso 31 luglio. È la **Fondazione Zeffirelli Onlus**, sito dedicato a un grande personaggio e grande fiorentino, che torna a casa per conservare nella sua Firenze il patrimonio di una vita d'artista. I bozzetti dei suoi spettacoli, oltre cento opere liriche e trenta di prosa, i costumi di rappresentazioni che hanno fatto epoca in tutta una vita dedicata all'arte: questo ed altro materiale è stato donato, assieme all'archivio personale del Maestro, comprese le fotografie con le sue amiche Maria Callas, Barbra Streisand, Ingrid Bergman. Tanto materiale che diventerà base di studio per stages, e sarà

a disposizione degli studiosi e del pubblico. Tante le personalità presenti: Andrea Bocelli, Riccardo Cocciante, Carla Fracci, le gemelle Kessler, Robert Powell (che interpretò il "suo" Gesù di Nazaret). Un messaggio di auguri per l'occasione è arrivato anche dal **Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella**. In questo





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



**Non è Galletto Vallespluga se non ha lo Scudetto Rosso**

[www.vallespluga.it](http://www.vallespluga.it)



**UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA***Gressoney-La-Trinité:  
"Monterosa nel Bicchiere"*

**S**i è chiusa con un buon successo di pubblico la sesta edizione di *"Monterosa nel Bicchiere"*, la degustazione di Vini&Sapori ideata da Alberto Levi e Paolo Viganò nel 2012 e dallo scorso anno organizzata dall'Amministrazione Comunale di Gressoney-La-Trinité con il fondamentale contributo dell'Ufficio dall'Office du Tourisme e il supporto tecnico-attivo dell'**Unione Regionale Cuochi Valle D'Aosta** e dell'Associazione Italiana Sommelier Valle D'Aosta. La degustazione si è tenuta ai 3.285 metri di Punta Indren, permettendo ai partecipanti di apprezzare i vini e le pietanze proposte a cospetto di sua Maestà il Monte Rosa con 5 abbinamenti rigorosamente valdostani: **1) Chardonnay 2016** – Rosset Terroir accompagnato da caviale di zucchine e crema

calda di toma di Gressoney con bastoncini di pane – **Lady Chef Sabina Longis**; **2) Muscat 2016** – Crotta di Tanteun e Marietta accompagnato da morbidi di pane, castagne e miele con pesto di lardo – **Chef Marco Toscano e Piero Billia**; **3) Torrette 2016** – Feudo di San Maurizio accompagnato da fagottino di fassone fresco, cavolo croccante e leggera bagna cauda – **Chef Giorgio**

**Mosca**; **4) Dessus 2015** – Pianta Grossa accompagnato da tartare di manzo su pan brioche e uovo mimosa – Chef Danilo Salerno; **5) Fumin 2015** – Elio Ottin accompagnato da spina di salignun con concasse di peperoni caramellati e cialda di pane nero si semi di zucca – **Lady Chef Rosemarie Salomone**.

All'evento era presente anche il segretario dell'Associazione, Piero Billia: "La fatica di una manifestazione a 3.200 metri – ha detto – sparisce appena si vedono la neve e il ghiacciaio. Un grazie infinito all' AIS VdA, in particolare ad Alberto Levi, al Comune di Gressoney-La-Trinité rappresentato da Paolo Viganò e a tutti i cuochi che hanno dato il loro contributo, **Danilo Salerno, Rosemarie Salomone, Sabina Longis e Marco Toscano**".

**Gianluca Masullo**



# 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.<sup>o</sup> 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](http://www.medagliani.com)

 alberghieramedagliani

Tel. 02 45485571

  
l'alberghiera dal 1860



# 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](mailto:fic@ficpromotion.it)



# *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



## DELEGAZIONI ESTERE – F.I.C. UK

# Continuano i numerosi impegni della Delegazione Regno Unito



**C**ibo e salute è un binomio fondamentale per la cucina italiana, specie all'estero: ecco perché l'agenda della **Delegazione F.I.C. UK** guidata da **Enzo Oliveri** nella metropoli britannica è ricca di appuntamenti per sottolineare questo aspetto delle nostre tradizioni gastronomiche. Lo chef Oliveri, già in Norvegia per seguire il team della **Nazionale di Ciclismo** in veste di cuoco ufficiale, è a lavoro per i prossimi appuntamenti in calendario del progetto di Culinary Medicine (medicina culinaria) sull'importanza della dieta mediterranea. Un concetto ribadito ai palati più

curiosi e pronti ad esplorare le novità: F.I.C. UK, infatti, ha partecipato al **"National Geographic Traveler Festival 2017"** (17 settembre), un'intera giornata londinese dedicata al settore viaggi organizzata dalla storica rivista ed un palcoscenico d'eccezione per la buona cucina italiana. Londra ha puntato i riflettori pure su tre associati F.I.C. UK impegnati nei cooking show della cerimonia **"The Annual Walkaround Tasting"** (24 settembre), organizzata dall'Associazione Italiana Sommelier: il pizzaiolo professionista **Alessandro Leone**, il giovane chef **Giuseppe de Vuono** e la giovane pasticceria

### Federica Foti.

Tutto pronto, infine, per la Fiera di Londra **"Welcome Italia"** che alla Royal Horticultural Halls dal 13 al 15 ottobre è un punto di riferimento della ristorazione italiana nel mercato britannico. F.I.C. UK è sponsor della Camera di Commercio Italiana nel Regno Unito ed è impegnata in numerosi cooking show cooking all'insegna dei sapori più autentici. Durante il weekend, venerdì è una giornata dedicata agli esperti del settore per incontri faccia a faccia; sabato e domenica sono aperti al pubblico: un happening imperdibile per veri gourmet!

**L'Ufficio Stampa F.I.C. UK**



## IL TEAM AQUASALE: ESTRO, PASSIONE E COMPETENZA

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

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

### LA MISSIONE

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



food project  
manager Aquasale:

**PIERLUCA  
ARDITO**

Team Coach  
*Progettazione e Sviluppo*

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

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



**I NOSTRI VALORI**  
Curiosità, passione, rispetto, coraggio

### FRANCHISING PROJECT

  
**aquasale**<sup>®</sup>

PUGLIA ON A PLATE



Restaurant Development Menu BY NIC



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](http://www.barillafoodservice.it) - [foodservice@barilla.it](mailto:foodservice@barilla.it) |