

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



N. 339

Gennaio-Febbraio 2018



GUALTIERO MARCHESI
Ciao, Maestro!



La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it



di **Seby Sorbello**
Presidente F.I.C. Promotion



Con i partners FIC *un 2018 di grandi emozioni*

L'anno appena entrato è sicuramente uno dei più intensi che la nostra Federazione vivrà, sia in termini di eventi sia sul fronte delle grandi emozioni. Ci siamo lasciati alle spalle a fine novembre un **Congresso Nazionale** che ha visto migliaia di adesioni da tutta Italia e centinaia di protagonisti sul palco della Mostra d'Oltremare a Napoli e già nuovi appassionanti appuntamenti si affacciano sulla scena. Dopo il successo del **Sigep** di Rimini, dove FIC è intervenuta da protagonista con il suo Compartimento Pasticceria, e dopo **Expo Riva Hotel** e la **Jam Cup** a Riva del Garda, ecco il tanto atteso appuntamento dei **Campionati della Cucina Italiana**, sempre nel capoluogo romagnolo, dove la collaudata formula di collaborazione con il Salone di Beer Attraction promette un altro grande successo, dove si sfideranno singoli chef e squadre junior e senior, nel nome della migliore tradizione culinaria italiana, passando anche per l'innovazione applicata in cucina. E questo, come dicevamo, non è che l'inizio di un anno davvero ricco per l'agenda FIC, che va dal **Vinitaly** di Verona a **Cibo Nostrum** a Taormina, dall'**Assemblea Nazionale** e alla **Festa del Cuoco**.

Ma a determinare le vere emozioni del 2018 sarà soprattutto il **50° anniversario** della fondazione della **Federazione Italiana Cuochi**, che ci apprestiamo a festeggiare, in perfetto stile FIC, con un appuntamento nazionale a Roma e con la pubblicazione di un libro che racconta questa avvincente storia della nostra Grande Famiglia. Un doveroso grazie va al collega ed amico cuoco abruzzese **Lorenzo Pace** che, con dedizione ed un meticoloso lavoro

di ricerca, è riuscito a mettere assieme i tasselli di questa storia, familiare e professionale, che oggi porta il nome di Federazione Italiana Cuochi.

C'è, poi, un aspetto importante che voglio sottolineare, in qualità di **presidente FIC Promotion**, ed è quello del profondo legame che la Federazione ha con i propri partners commerciali, i quali ci sono stati accanto in tutti i nostri eventi nazionali e regionali e, siamo certi, lo saranno anche quest'anno. Anzi, saranno ancora più numerosi, viste le **new entry** tra le collaborazioni con nuove aziende entusiaste di far parte della nostra squadra.

Soprattutto negli ultimi anni abbiamo lavorato molto sulla **formazione professionale**, proprio in collaborazione con le aziende FIC, non soltanto nella fornitura di materie prime e prodotti di alta qualità, ma coinvolgendo i rispettivi professionisti aziendali, per trasferire il loro sapere e la loro esperienza ai cuochi. Per fare ciò, continuiamo ad avvalerci delle **associazioni provinciali**, vero motore pulsante dei territori italiani, mentre c'è la totale disponibilità di un'ampia collaborazione anche da parte delle **delegazioni estere**, sempre più numerose ed impegnate a valorizzare la cucina italiana nel mondo. Come non immaginare, dunque, altri dodici mesi di crescita, professionale e umana, condotta insieme alle aziende FIC?

Infine, su questo nuovo numero della rivista i ricordi molto sentiti di Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse, i due Maestri indiscussi della cucina italiana e francese, scomparsi recentemente, e soprattutto, due modelli mondiali per tutti gli chef. 🇮🇹

Chi
cucina
Italiano
veste
Isacco



www.isacco.it



La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL CUOCO n. 339

Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

In copertina: Gualtiero Marchesi.

Foto ©Fondazione Gualtiero Marchesi

Direzione - Redazione - Pubblicità

Sede nazionale F.I.C.

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

Tel. 06.4402178 - 06.44202209

Fax 06.44246203 - e-mail: fic@fic.it

Tribunale di Varese aut. n.148

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

Direttore Responsabile

PIETRO ROBERTO MONTONE

Comitato di Redazione:

SALVATORE BRUNO, GAETANO CERCIELLO,

GIOVANNI GUADAGNO,

PIETRO ROBERTO MONTONE,

STEFANO PEPE, DOMENICO PRIVITERA

Coordinamento editoriale

ANTONIO IACONA

rivistailcuoco@fic.it

Collaboratori:

Emma Balsimelli, Giuseppe Barbino, Rosanna

Buzzerio, Fabrizio Camer, Riccardo Carnevali,

Tiziano Casillo, Antonio Cerasa, Susanna Cutini,

Ludovico D'Urso, Carmelo Fabbricatore, Rosario

Fallo, Grazia Frappi, Mariano Giaconia, Giuseppe

Giuliano, Giovanni Guadagno, Simone Loi,

Domenico Maggi, Gianluca Masullo, Eugenio

Medagliani, Pietro Roberto Montone, Stefano Pepe,

Angelo Pittui, Alex Revelli, Roberto Rosati, Piero

Rotolo, Rosario Seidita, Seby Sorbello, Valentina

Tepedino, Marcello Zaccaria

FOTO:

Mauro Di Leva, Fondazione Gualtiero Marchesi,

Paul Bocuse

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 (uninominale)

Presidente: Seby Sorbello

Consiglieri: Giuseppe Barbino, Salvatore Bruno,

Rocco Cristiano Pozzulo, Fabio Tacchella.

Associata all'USPI

Unione Stampa Periodica Italiana



in questo

- 3 **Editoriale**
Con i partners FIC un 2018 di grandi emozioni
- 8 **L'eredità dei maestri**
Gualtiero Marchesi: la rivoluzione nella cucina tradizionale italiana!
- 10 **Anniversari**
Cinquant'anni e non sentirli! La storia FIC: 1968/2018...
- 14 **Campionati della cucina italiana**
Al via la sfida dei Campionati Come prepararsi al meglio?
- 18 **Notizie F.I.C.**
Nuovo protocollo d'intesa con la Regione Basilicata
- 22 **Worldchefs**
Congresso mondiale a Kuala Lumpur
L'Italia si candida per il 2022
- 24 **Compartimento giovani**
Marco Galtarossa: la ricetta per il successo in cucina
- 28 **Gastrosafia**
Le "4B" della cucina del benessere
- 30 **Mercato ittico**
Come destreggiarsi tra certificazioni, bolli e bollini
- 32 **Stelle in cucina**
Due amori: cucina e Campania! Il racconto di Rosanna Marziale
- 34 **Un cuoco una storia**
Totò Lo Vigni: essere Chef? Il destino è una serie di incontri
- 36 **Dipartimento solidarietà emergenze**
Post terremoto: un aiuto sotto le stelle di Ischia
- 38 **Nel mondo del pane**
La selezione della farina in relazione al suo uso
- 40 **Nel mondo della pasta**
La pasta nella Dieta Mediterranea e nello sport
- 42 **Nel mondo del vino**
Sodalizio vino-pasta: abbinamento tutto italiano!

ISCRIVERSI ALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI È FACILE:

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

Federazione Italiana Cuochi

Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma

Tel. 06.4402178 / 06.44202209 - e-mail: info@fic.it





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



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

Presidente **ROCCO CRISTIANO POZZULO**

Presidente Onorario **EUGENIO MEDAGLIANI**

Vice presidente vicario **CARLO BRESCIANI**

Vice presidente area Nord **GIOVANNI GUADAGNO**

Vice presidente area Centro **ANTONIO MORELLI**

Vice presidente area Sud **PIETRO ROBERTO MONTONE**

Segretario generale **SALVATORE BRUNO**

Tesoriere **CARMELO FABRICATORE**

Vice Segretario **ROBERTO ROSATI**

Segreteria **SABRINA TROMBINO, VALERIA PIZZUTILO**

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

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

DIPARTIMENTI F.I.C.

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

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

INCARICHI - Alessandro Circiello, Giacomo Giancaspro

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

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

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

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

Didàsko - Scuola e formazione

44 Lavoro manuale, paura ancestrale!

La Pasticceria

46 Umiltà e volontà per migliorarsi.
Il Pastry Chef Vincenzo Romano

48 L'Italia raccontata con le tradizioni dolciarie

Cibo&Storie

50 Sua Maestà il Pomodoro l'America l'ha trovata in Italia

Dalla cronaca alla tavola

52 2018: anno del cibo italiano,
FIC e San Francesco Caracciolo

Nutrizione e salute

54 Rimettersi in forma dopo le feste

Sapori e territorio

58 Alla scoperta del Cerasuolo di Vittoria

Dipartimento lavoro

60 Lo Stress in Cucina: i tanti volti di una professione

Expo Riva Hotel

62 Riva del Garda: ancora la professionalità FIC

News Dipartimenti e Compartimenti

64 Social: pregi e difetti degli #hashtag

Cibo e vino per la mente

66 Libri & Cucina

Fic in Italia

68 Calabria, Marche, Toscana, Piemonte, Puglia, Sicilia,
Valle d'Aosta

Delegazioni estere

82 Belgio

15



7

36

50

numero

Gualtiero Marchesi: la rivoluzione *nella cucina tradizionale italiana!*

di **Antonio Iacona**

SE NE VA A 87 ANNI IL PADRE DEI CUOCHI MODERNI ITALIANI,
UN UOMO CHE HA AMATO FINO IN FONDO LA GASTRONOMIA DEL NOSTRO PAESE

8

Probabilmente l'eredità più grande che ha lasciato ai cuochi italiani è stata il suo stesso sapere, il voler trasferire a intere generazioni la propria saggezza maturata in cucina e nella vita, forgiando migliaia di giovani e di professionisti in quello che per lui non era soltanto un mestiere, ma la sua stessa vita. La scomparsa di **Gualtiero Marchesi**, il primo veramente degno di essere chiamato Maestro, lo scorso 26 dicembre a Milano, a 87 anni e con una vita vissuta pienamente in perfetto stile libero, come solo un vero italiano saprebbe fare, ha lasciato tutti sgomenti. Come riassumere il suo curriculum vitae, così, in poche righe, se ogni giorno della sua esistenza è stato coronato da forti sogni divenuti realtà ed emozioni intense che oggi tantissimi altri chef provano a rivivere e a rievocare? Ci proviamo...

Nato a Milano il 19 marzo del 1930 da una famiglia di ristoratori, è stato il primo cuoco italiano a ottenere le tre stelle Michelin, riconoscimento che successivamente criticò aspramente. Titolare del ristorante "Il Marchesino", appassionato di arte, di musica, della cultura in generale, soprattutto di quella italiana, la sua bacheca annovera innumerevoli premi e riconoscimenti. Se dovessimo usare una metafora calcistica, Marchesi allora giocherebbe nel ruolo di libero, di quei liberi che fanno paura agli avversari perché non sai come marcarli, come toglierli la palla e come impedirgli di fare passaggi ed assist che permettano di andare a rete. Italiano fino al midollo, si è opposto alla francesizzazione della no-

stra cucina, scegliendo sempre piatti e ricette che rappresentassero il territorio. Il suo sapere oggi è custodito e tramandato nella sua creatura più prestigiosa: la Scuola **ALMA** di Parma. Anche se i suoi allievi che oggi primeggiano a livello

nazionale sono passati direttamente dalle sue cucine: **Carlo Cracco, Andrea Berton, Enrico Crippa, Paolo Lo Priore, Davide Oldani**. L'ultimo suo tentativo di lasciare qualcosa di bello e di prezioso è stato quello di fondare una casa di riposo per cuochi, che vedrà



la luce sempre in Lombardia, a Varese, grazie alla Fondazione Gualtiero Marchesi, fondata nel 2010 in occasione del suo 80° compleanno e guidata dal genero Enrico Dandolo.

“È riuscito a portare avanti la sua rivoluzione della cucina rispettando fino in fondo la tradizione gastronomica del nostro Paese – ha dichiarato **Rocco Pozzulo**, presidente nazionale FIC, alla notizia della sua scomparsa –. È stato ed è tuttora un vero punto di riferimento per migliaia di cuochi, non soltanto italiani e di questo lo ringrazieremo sempre!”.

“Gualtiero Marchesi ha tracciato un'e-

poca 30 anni fa, quando la cucina italiana era famosa solo per i piatti di tradizione. Lui invece ha creato la nuova cucina italiana dopo la nouvelle cuisine francese, è stato un maestro e un precursore” – ha detto all'Adnkronos **Alessandro Circiello**, dirigente FIC e nel direttivo Euro-Toques Italia, di cui Gualtiero Marchesi è stato fondatore e presidente onorario.

“È mancato il mio amico, Gualtiero Marchesi – è stato invece il primo commento di un altro punto di riferimento per i cuochi italiani, **Eugenio Medagliani**, presidente onorario FIC, per decenni storico direttore della nostra rivista, che ha voluto ricordarlo così: – Il mio sodalizio con Gualtiero ha più di sessant'anni. Quando l'ho conosciuto, stava allora iniziando una sua originale ricerca sulla cucina classica nel ristorante (o meglio, nella paterna trattoria con alloggio) del “Mercato”, in via Bezzacca angolo via Cadore, proprio di fronte al vecchio mercato ortofrutticolo. Le nostre strade si incontrarono quando entrambi ci inserimmo nell'attività dei nostri padri. Quello di Gualtiero da sempre e per tradizione albergatore e ristoratore; il mio, da sempre e per tradizione, produttore artigianale e venditore di utensili di cucina ed attrezzi per cuochi. Affinità naturali, medesima passione per le arti e per la musica, trasformarono un rapporto di lavoro in amicizia: una di quelle amicizie che per pudore non definirò straordinaria, ma che per realismo dirò semplicemente solida. Era nato un sodalizio che aveva fervidi interessi per la cucina colta, la gastronomia intelligente e raffinata. Gualtiero parlava di vivande e del modo giusto di prepararle e di cuocerle, rendendole sempre più semplici, più razionali e perfette; io studiavo gli utensili, gli attrezzi, i materiali più idonei per aiutarlo a realizzare le sue idee. Ricordo che nella trattoria del “Mercato” si mangiava da principi. Uomini della letteratura, dell'arte, della musica e del cinema venivano a gustare questo modo di intendere la cucina classica. Un modo colto e inevitabilmente riservato – almeno allora – a una stretta cerchia di avventurosi e sensibili gastronomi. Era soltanto una trattoria, tra l'altro assai comune, senza neppure la civetteria casereccia del-

le vecchie trattorie milanesi. Con Gualtiero la tradizionale cucina italiana è così sconvolta e si rivela subito cucina d'autore. Non ripetizione ma invenzione, non schema facile ma ricerca di originali modalità espressive. Non modesta ma raffinata, sembra complessa ed è classicamente semplice; non risulta di facile comprensione, ma stimola impulsi di fantasiose intellettualità gastronomiche. Le sue ricette, volutamente essenziali persino nel linguaggio,

rappresentano la sua poetica, la sua filosofia. Sono, insomma, il succo della sua vita. La storia successiva, non la racconto, perché anche voi, ormai, la conoscete”.

Infine **Euro-Toques International**, nata 31

anni fa anche grazie a Gualtiero Marchesi, ha voluto ricordare il Maestro. Nel 1986, infatti, **Paul Bocuse** e **Pierre Romeyer** contattarono lui e altri colleghi da tutta Europa per fondare quella che oggi annovera tra i propri associati 19 Paesi europei con oltre 2.500 cuochi. Nel nostro Paese l'associazione fu fondata da Marchesi, che ne resse a lungo la presidenza per poi passare il testimone prima a Massimo Spigaroli e poi ad Enrico Derflinger, attuale presidente sia di Euro-Toques Italia che di Euro-Toques International. “Marchesi è stato un grande – ha dichiarato Enrico Derflinger –, un mito, una leggenda. È stato la storia della cucina italiana, e non solo. La sua figura ci ha permesso di crescere come cuochi e come uomini”. 🇮🇹



Uno dei piatti signature di Gualtiero Marchesi: il Raviolo aperto



di **Eugenio Medagliani**
Presidente Onorario FIC

Il mio ricordo di Gualtiero Marchesi

LA NASCITA DI UN PIATTO STORICO DEL MAESTRO

CONOSCIUTO IN TUTTO IL MONDO

10

Erano gli anni Ottanta quando realizzai **Altopalato**, primo teatro di gastronomia applicata, insieme a **Gualtiero Marchesi**, ai coniugi Sarcina e con l'intervento professionale di Fred Beneduce, cuoco abruzzese di casata. Facevo ricerche su testi antichi per ricavare e adattare, grazie all'abilità del cuoco Fred, antiche ricette che potessero essere accettate dai palati attuali. Descrivevo all'amico Gualtiero quale importanza avesse in quei secoli la presentazione dei piatti e la loro colorazione, le tinte brillanti erano ottenute da succhi di verdure ed ortaggi, il giallo dallo zafferano o dal tuorlo dell'uovo, il rosso dai girasoli, la porpora dall'*Heliotropium*. Foglie d'oro e d'argento erano distese sulle superfici dei vassoi, offrendo presentazioni molto vistose e ad effetto come, ad esempio, la *tourte parmesienne*, un elaborato piatto con l'aspetto di un castello con tanto di torri, il tutto decorato con foglie d'oro. Gru, pavoni e cigni che costituivano le portate più prestigiose e sfarzose delle cene di nobili, di sovrani, di ricchi mercanti erano dipinte di giallo con lo zafferano, non tanto per il sapore, ma per dare il colore giallo, variante cromatica più apprezzata e consigliata da tutti i cuochi medioevali e rinascimentali.

Raccontavo a Gualtiero come il cigno, dopo la cottura sullo spiedo, era unto con una salsa che gli avrebbe reso la pelle dorata e croccante.

La salsa era composta da pangrattato e zafferano m e s s i a mollo nel



vino, cui venivano aggiunti tuorli d'uovo. Il collo e la testa del volatile, avvolti in pellicola d'oro, erano offerti ai personaggi più importanti del banchetto. Compresi come Gualtiero, mentre mi ascoltava, pensasse ad altro. Aprì un cassetto della scrivania, estrasse un piccolo involucre che svolse con attenzione, delicatamente sfilò dei sottilissimi fogli quadrati di cm. 8x8 d'oro, così almeno



mi sembrarono. Gualtiero mi assicurò che si trattava di vero oro che un suo amico corniciaio utilizzava per indorare cornici di stile barocco. “Coprirò il centro del risotto giallo alla milanese con questo foglio quadrato di oro fino”, esclamò tutto eccitato. “E se quest’oro fosse velenoso?” soggiunsi. “Già, non ci avevo pensato” rispose, “ma dal tuo racconto mi sembra che i nostri

antenati non avessero avuto problemi” soggiunse. Per evitare rischi telefonai all’amico dott. Andrea Maestrelli, ricercatore presso l’Istituto di Preparazioni Alimentari in Città Studi che, informatosi sulle dimensioni, lo spessore e l’impiego particolare, non trovò controindicazioni. Da allora il risotto con la foglia d’oro di Gualtiero Marchesi fece il giro del mondo!



Paul Bocuse, foto ©AFP-JIJI

Paul Bocuse: se ne va un altro Maestro internazionale

A quasi un mese dalla morte di Marchesi, arriva la notizia che anche il padre della cucina francese ci lascia. Ma il vuoto terreno è colmato dalla sua sapienza

Un'altra scomparsa illustre lascia un vuoto nei cuori dei cuochi internazionali, oltre che francesi: quella di **Paul Bocuse**, avvenuta lo scorso 20 gennaio a 91 anni. Anch'egli Maestro indiscusso di cuochi professionisti, ha formato intere generazioni di chef francesi e ha rappresentato un modello per la cucina internazionale. È morto nella città natale, Collonges-au-Mont-d'Or, vicino Lione. Le sue tre stelle Michelin superarono i 50 anni di età, il terzo “macarons” arrivò nel 1965 e da allora lo detenne sempre. Non poteva forse essere diversamente per chi, come lui, proveniva da una famiglia di cuochi: già da piccolo, infatti, scopre il suo profondo legame con la cucina. Giovane ventenne, lavora con lo chef stellato Eugene Brazier. Poi con Fernand Point, al ristorante La Pyramide, dove si forgia realmente. Quando torna all'Auberge, tra il 1955 e il 1965, diventa in tutta la sua grandezza il vero Paul Bocuse. La prima stella

Michelin è del 1958. Proprio come Marchesi, Bocuse si rivolge innanzitutto alla formazione dei giovani chef. Con l'istituto di Ecully, dove si insegna la vera cucina francese; poi, con l'istituzione, nel 1987, del Bocuse d'Or, il concorso internazionale che porta il suo nome e che si svolge nello storico Sirha di Lione, il salone della gastronomia e pasticceria. Ed infine, proprio come il suo illustre collega italiano, crea la **Fondazione Paul Bocuse** per i giovani talenti. Così lo ha ricordato in un messaggio ufficiale la **Federazione Italiana Cuochi**: “C'è la Storia che cambia gli Uomini e Uomini che cambiano la Storia. Oggi sale in cielo un altro Maestro della Cucina, il più grande tra i grandi in Francia e non solo. Un abbraccio ai colleghi francesi, alla nostra delegazione FIC France e alla cucina mondiale oggi, ancora una volta, in lutto. Buon viaggio Chef!”... 🇫🇷



Paul Bocuse nella sua cucina, foto ©Paul Bocuse

Cinquant'anni e non sentirli!

La storia FIC: 1968/2018

di **Antonio Iacona**

È L'ANNO DEL 50° DALLA FONDAZIONE. IN UN LIBRO LORENZO PACE RACCONTA

I PRIMI PASSI, LE BATTAGLIE E IL SUCCESSO DI QUESTA GRANDE FAMIGLIA

U

Una data ufficiale c'è: il **10 maggio 1968**. Ed anche una base, anzi tre, da cui prese vita quella che oggi è la **Federazione Italiana Cuochi**, che nacque dall'insieme di tre Associazioni: **l'Associazione Cuochi Italia Settentrionale**, **l'Unione Cuochi Piemontesi**, e la **Mutua Associazione Cuochi Romani**. E c'è, infine, una parola per definire questa storia: avvincente! Già, perché noi che oggi viviamo quotidianamente le attività FIC forse non ce ne rendiamo conto, ma la Federazione affonda le radici in un passato glorioso e intenso. Un cuoco, e non uno storico, semplicemente appassionato della sua appartenenza all'associazione, ha deciso di raccontare in un libro di prossima uscita questa storia: è **Lorenzo Pace**, pescarese, segretario dell'**Unione Regionale Cuochi Abruzzesi**, 45 anni, chef in un hotel di Pescara. Iscritto alla Federazione dal 1989, è stato presidente dell'Associazione Cuochi della sua città. "Come mi è venuta l'idea di scrivere questo libro? - ci racconta - . Beh, sfogliando la nostra rivista, in realtà non ho mai visto riferimenti storici ai padri fondatori né alle prime attività associative, eppure la Federazione oggi compie 50 anni! Da qui, anche se non sono uno storico, ho avuto l'idea di raccogliere tutto il materiale possibile per poter raccontare la nostra storia!". Una bella sfida, dunque, che vede subito Lorenzo mettersi all'opera anni fa ed oggi giungere al traguardo con questa



pubblicazione, che forse è solo un nuovo punto di partenza.

Il primo seme dell'organizzazione nasce a Milano nel 1956 quando un gruppo di chef costituisce i Cuochi Milanesi, spinti da un'albergatrice e dal figlio, **Natale Rusconi**, oggi 93enne. Per un biennio, fino al '58, questa Associazione è una sorta di circolo ricreativo, quando lo stesso Rusconi li spinge a costituirsi in Associazione nazionale. Ma i tempi non sono ancora maturi e tra gli chef vige il più rigido campanilismo. Nasce così l'Associazione Cuochi Italia Settentrionale. Qui dobbiamo aprire una parentesi doverosa poiché nel dicembre del 1959 esce la nostra rivista

Il Cuoco. La prima pubblicazione ufficiale cartacea è del gennaio-febbraio 1960, perché in realtà il numero di dicembre era un semplice primo bollettino interno. Il primo direttore fu il cuoco **Carlo Prandini**.

Dal 1960 al 1968 il contesto sociale comincia ad essere diverso: il boom economico arriva infatti anche per la ristorazione e la cucina in generale e non è più pensabile restare chiusi nel proprio campanilismo. C'è fermento in diverse parti d'Italia: in Toscana nel '61 si costituisce una Delegazione cuochi dell'ACIS presieduta da **Renato Ramponi**; in Sicilia nel '62 presieduta **Paolo Cascino**. Sempre grazie alla spinta di Rusconi, inizia a delinearsi l'idea di una Federazione. È il 1968 quando, durante una Fiera a Roma,



Il primo numero della rivista "Il Cuoco"



1984, la partecipazione della brigata FIC al programma "Domenica In"

il segretario dell'ACIS, **Pino Capogna**, mette insieme i delegati delle tre Associazioni esistenti, tutti chef di grande prestigio in ristoranti e alberghi di riguardo. Nasce così ufficialmente la **Federazione Italiana Cuochi** ed i primi 35 membri ne formano il Consiglio.

È lo stesso Lorenzo Pace che fa alcune precisazioni su certi dubbi sorti sulla data di costituzione: "A molti – spiega il cuoco abruzzese – venne l'incertezza di spostare di 10 anni, nel '78, la data di nascita di FIC, ma semplicemente perché in quell'anno ci fu l'ufficializzazione del nuovo Statuto. Ma la data rimane il 1968. Una cosa, invece, è certa ed è emersa dai miei studi: la grande lungimiranza dei nostri padri fondatori, che nell'atto costitutivo misero come scopo

principale quello di unificare i cuochi italiani, con l'obiettivo comune di raggiungere un maggiore prestigio, approfondendo le tecniche di cucina, partecipando ad eventi e manifestazioni, proponendo attività a favore del turismo e della cultura gastronomica italiana nel mondo, ottenendo infine un riconoscimento ufficiale dalle Istituzioni. Insomma, sin dai primi anni lo scopo FIC fu quello di far emergere una figura del cuoco che non fosse solo protagonista ai fornelli, ma anche nella vita economica, culturale e

turistica del Paese".

Alla domanda su quali siano state le maggiori difficoltà per portare a termine questo lavoro, Lorenzo ha risposto: "Purtroppo i cuochi non si sono rivelati buoni conservatori del proprio passato ed è stato veramente difficile reperire il materiale storico e d'archivio. Il libro, nonostante tutto, si compone di circa 500 foto ed è pensato proprio come una storia fotografica. Tra quelle più belle e curiose? Nel biennio 1983-84, quando FIC portò a **Domenica In** con **Pippo Baudo** per tre puntate una delegazione di 40 cuochi e nel 1985 nella stessa trasmissione da Montecatini Terme 120 cuochi realizzarono un buffet di 92 piatti. Oggi, magari, è diventata la normalità, come la nostra partecipazione a **La Prova del Cuoco** con **Antonella Clerici**. Infine, come dimenticare che nel 1960 Rusconi mise insieme una folta squadra di chef per le **Olimpiadi di Cucina**: fu la prima partecipazione ufficiale dell'Italia a questo evento mondiale e gli azzurri vinsero una medaglia d'oro, bissando poi nel '72".

Ultima data storica che vogliamo ricordare in questo articolo, prima di immergerci nell'appassionante lettura del libro, è quella del **1963**, quando a Venezia si svolse il **1° Congresso Nazionale dei Cuochi e Chef Italiani**. Un appuntamento che fu incentrato da subito sulla codifica della Cucina Regionale Italiana. Fu anche creata una Commissione ad hoc. Come ultimo gesto di ringraziamento, il direttore Rusconi fu nominato poi negli anni '90 presidente onorario FIC. 

Lorenzo Pace, autore del libro che celebra il 50° Anniversario FIC



Pino Capogna, fondatore e primo Presidente FIC





di **Fabrizio Camer**
Responsabile Nazionale Eventi FIC

Al via la sfida dei Campionati *Come prepararsi al meglio*

TUTTO PRONTO PER IL GRANDE EVENTO FIC. I CONSIGLI DI GAETANO RAGUNÌ, NEOPRESIDENTE DI GIURIA, E FRANCESCO GOTTI, RESPONSABILE FORMAZIONE NIC

14

Quando leggerete queste righe, probabilmente sarete già alla **Fiera di Rimini**, tra gli stand di **Beer & Food Attraction**, dove anche quest'anno, **dal 17 al 20 febbraio**, vengono ospitati i **Campionati della Cucina Italiana FIC**. Un grande evento tanto atteso, che vede sfidarsi, ma soprattutto confrontarsi, migliaia tra cuochi, pasticceri, giovani allievi degli Istituti Alberghieri, colleghi professionisti, oltre a chef stellati e dirigenti che si alterneranno sul palco per cooking show, conferenze e presentazioni. Tutto in perfetto stile FIC. "Siamo lieti che anche per il 2018 ci sia stata una così numerosa adesione di partecipanti – dice il presidente FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo** – e non solo per quantità, ma per qualità, con la professionalità dei nostri

cuochi in prima linea. L'entusiasmo è sempre il primo ingrediente che portiamo con noi". Gli fa eco il presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**: "Ringrazio da subito tutte le aziende partners che hanno aderito all'evento, come sempre supportandoci non solo con le materie prime ma anche con la presenza dei loro qualificati rappresentanti e titolari, a testimonianza della vicinanza e dei medesimi obiettivi perseguiti".

Tutto pronto, dunque, e via al taglio del nastro, mentre importanti novità segnano l'edizione 2018, come la nomina a presidente di Giuria di **Gaetano Ragunì**, coach della Nazionale Italiana Cuochi, che subentra al presidente **Giorgio Nardelli**, da quest'anno supervisor dei giudici. "È con grande onore e piacere che, dopo diversi anni praticati giudicando in competizioni regionali e nazionali, ricevo l'incarico di questo importante e delicato ruolo – commenta il neopresidente –. Non nascondo che già mi sentivo orgoglioso di aver oltrepassato la linea tra concorrente e giudice. Ancor di più lo sono oggi, che prendo l'impegno di grande responsabilità di dirigere i gruppi della Giuria, formati da grandi professionisti e cari colleghi. So bene quali sacrifici ogni concorrente deve affrontare per arrivare preparato ai Campionati Italiani e infatti non dimentico le mie bellissime, ma anche faticose esperienze, da concorrente". Il grazie di Ragunì e dell'intera FIC va naturalmente a Giorgio Nardelli, prestigiosa figura dei nostri Campionati.

Ma intanto, come si deve realizzare al meglio un piatto perché possa essere presentato ad un evento come



Da sinistra, Gaetano Ragunì e Francesco Gotti



i Campionati? A lavorare da tempo sulla formazione soprattutto dei giovani cuochi FIC, ma in generale su tutti i cuochi professionisti della Federazione che intendono crescere e migliorarsi, è lo stesso Ragunì, con il supporto di un altro dirigente NIC, il Responsabile Compartimento Formazione e Corsi, **Francesco Gotti**. **Alta Formazione** è il titolo del ciclo di incontri lanciati da FIC e NIC rivolti ai propri associati. Un tuffo nel mondo professionale delle competizioni nazionali e internazionali, nelle regole della cucina calda e fredda, a squadre e individuali, su come si viene giudicati e cosa i giudici vogliono. “Partecipare ad una competizione – spiegano Ragunì e Gotti – significa mettersi in gioco, mettere alla prova le proprie capacità culinarie. Un percorso che significa crescita”. Di certo, le competizioni prestigiose non mancano, come i **Campionati FIC**, le **Olimpiadi di Cucina**, la **Culinary Cup**, il **Global Chefs Challenge**, il **Bocuse d’Or**. Ma come realizzare, allora, il proprio piatto, che sia del singolo o a squadre? Si parte dalla sua **progettazione**, leggendo attentamente il bando di concorso per capire cosa si richiede, le materie prime, i tempi previsti. **Controllare la data** della competizione e verificare la disponibilità delle derrate alimentari in quel periodo. Scegliere gli elementi principali del piatto, conoscere le **proprietà nutrizionali** degli ingredienti, gli abbinamenti giusti. Non lasciare nulla al caso. Soprattutto per le squadre, rappresentare sempre il proprio **territorio di appartenenza** nella ricetta che si realizza. **Disegnare** il piatto che si intende realizzare è un ottimo consiglio per non improvvisare. Fare la massima attenzione alla **mise en place**, al piano di lavoro, al trasporto del materiale. **Etichettare** perfettamente tutti gli alimenti utilizzati e conservati alla temperatura idonea. “Un aspetto fondamentale – ribadiscono Ragunì e Gotti – è quello di ripetere all’infinito, negli allenamenti, i movimenti che si faranno poi durante le competizioni. Allenarsi, allenarsi continua-

mente, senza mai stancarsi!”. Del resto, come dicono i giapponesi: la pratica rende perfetti! Allenamenti e simulazioni, dunque, saranno una parte importantissima della preparazione di ogni singolo cuoco. Secondo le indicazioni del Corso di Alta Formazione, poi, si passa alla realizzazione dei piatti veri e propri: **starter, main course e dessert**. Lo **starter** rappresenta il piatto che apre il pasto: deve essere appetibile, colorato e fresco. Deve creare aspettative nei giudici. Il 60% dovrà essere caldo; il restante 40%, freddo. In genere si preferisce uno starter a base di pesce. Nel piatto deve risaltare la proteina principale, circondata poi da tutti gli altri ingredienti. Il **main course** è invece il piatto principale: il suo segreto è il gioco delle consistenze, quindi pensare a qualcosa di cremoso unito al croccante. I colori devono essere decisi. Va servito in piatti caldi. La creatività trova infine il suo culmine nella realizzazione del **dessert**. Richiede freschezza, forma e armonia. A cialde croccanti, il famoso “crunch”, deve alternarsi qualcosa di cremoso. Servirlo in piatti freddi o comunque a temperatura ambiente. È naturalmente impossibile riassumere qui tutti gli aspetti fondamentali per partecipare ad una competizione. La Federazione, con i suoi professionisti, sta portando avanti un grande lavoro per migliorare e aumentare sempre più il livello qualitativo dei propri cuochi, anche dal punto di vista umano e professionale. Dunque, buoni Campionati a tutti e sul prossimo numero de **Il Cuoco** il racconto dettagliato di queste giornate riminesi e i nomi e le foto di tutti i Campioni! 🇮🇹

CARTE
D'OR

“Vorrei che tutti potessero apprezzare i miei dessert”

Dessert Carte D'Or:
la stessa qualità di
sempre, finalmente
senza glutine.

Nuova
Ricetta



Senza Glutine

Scopri tante ricette senza glutine su ufs.com



Unilever
Food
Solutions

**I celiaci
diagnosticati
in Italia sono
circa 182.000 e
sono in aumento
costante del
5% annuo***



**CARTE
D'OR**

**Finalmente
Senza Glutine**



Panna Cotta, Crema Catalana, Mousse al Cioccolato e Sorbetto al Limone: stessa ricetta ma con

certificazione "senza glutine"

Crema per Tiramisù: nuova ricetta con mascarpone, in più certificata "senza glutine"



Versatili: è sufficiente sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare i tuoi Dessert



Affidabili: elevati standard di qualità garantiti anche in assenza di personale specializzato



Pratici: metodo di preparazione a freddo semplice e veloce



Caratteristiche dei prodotti:

PRODOTTO	Panna Cotta	Mousse al Cioccolato	Crema per Tiramisù	Crema Catalana	Sorbetto al Limone
Peso per Confezione	2 x 260g = 520g	3 x 240g = 720g	2 x 245g = 490g	3 x 172g = 516g	1.44kg
Resa/Porzioni	48	36	48	30	50



**Unilever
Food
Solutions**

*Sito AIC, Relazione annuale al Parlamento 2015



Nuovo protocollo d'intesa con la Regione Basilicata

SIGLATO UN NUOVO ACCORDO DI COLLABORAZIONE
CON FIC E CUOCHI LUCANI

di Alessandro Boccia

18

V Valorizzare i prodotti tipici della Basilicata, attraverso una promozione mirata a livello nazionale e internazionale e, soprattutto, avendo come prestigiosi interpreti i professionisti della cucina lucana e, più in generale, italiana. Con questo obiettivo primario, e sulla scia di quanto stipulato tre anni fa, è stato sottoscritto nelle scorse settimane un nuovo protocollo d'intesa tra la **Regione Basilicata**, l'**Unione Regionale Cuochi Lucani** e la **Federazione Italiana Cuochi**. La novità degli ultimi giorni del 2017 è stata proprio questa, l'entrata di FIC tra gli attori protagonisti. Già nel 2014 il presidente nazionale, **Rocco Cristiano Pozzulo**, chef lucano e grande promotore del proprio territorio, era stato artefice di questa collaborazione, trovando ampio riscontro nelle Istituzioni locali e proponendo così il primo protocollo, con valenza triennale. Presente anche adesso, per la firma del nuovo documento, Pozzulo ha siglato il

nuovo patto con le autorità regionali, a cominciare dal presidente della Regione Basilicata, **Marcello Pittella**, con l'assessore alle Politiche Agricole e Forestali, **Luca Braia**, l'assessore alla Salute, **Flavia Franconi**, il capo di gabinetto della Presidenza, **Gerardo Travaglio**, il direttore del Dipartimento Politiche Agricole, **Giovanni Oliva**, ed il presidente URCL, **Rocco Giubileo**. Presenti alla firma anche il responsabile Dipartimento istituzionale FIC, **Giuseppe Casale**, il team manager **Battista Guastamacchia**, ed i componenti della squadra **Giuseppe De Rosa** e **Antonio Farella**, oltre al componente NIC **Vito Amato**.

“La gastronomia tipica regionale – come si legge nel documento – può rappresentare un importante veicolo di promozione delle produzioni agroalimentari tipiche e di diffusione delle consuetudini alimentari locali e della cultura rurale. L'agroalimentare rappresenta un settore importante della vita economica e sociale della Regione Basilicata. È ritenuto indispensabile dare maggiore visibilità e diffusione ai prodotti agroalimentari tipici, prodotti ittici e prodotti della pesca regionali anche al fine di garantirne una adeguata valorizzazione commerciale sui mercati internazionali. La presenta-



L'incontro che ha sancito la nuova collaborazione tra Regione Basilicata, FIC e Cuochi Lucani

zione gastronomica delle produzioni tipiche da parte di un Ente pubblico deve necessariamente rivestire carattere di professionalità. URCL e FIC hanno già collaborato e con reciproca soddisfazione per la realizzazione di varie attività promozionali con diversi Uffici e Dipartimenti della Regione Basilicata. La Regione Basilicata, l'Unione Regionale Cuochi Lucani e la Federazione Italiana Cuochi intendono sviluppare la reciproca collaborazione con riferimento ad azioni di sistema nel settore turistico/ristorativo e culturale, promuovendo il binomio prodotto-territorio e valorizzando le giovani professionalità attraverso attività formative e seminari.

Individuando e promuovendo sinergie per il miglioramento delle produzioni gastronomiche e agroalimentari tipiche e/o regionali e il rispetto dei criteri di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità;

Incentivando l'informazione, come anche l'identificazione e conoscenza dei prodotti agroalimentari presso utenti e consumatori per renderne consapevoli le scelte.

La Regione Basilicata – conclude il protocollo – individua nell'URCL ed in FIC i partner tecnici dotati delle competenze ed esperienze necessarie per realizzare le iniziative e i progetti connessi con le finalità sopra descritte”.

“Sono molto soddisfatto della conferma di questa partnership – ha commentato il presidente **Rocco Pozzulo** – e sono lieto che ancora una volta le Istituzioni della mia terra si siano dimostrate della massima disponibili-

tà. Già in questi tre anni la presenza attiva della Regione Basilicata agli eventi nazionali FIC, come il Congresso e i Campionati, è stata un punto di riferimento per le produzioni lucane, portando vantaggi al territorio e alla sua economia anche in chiave turistica e culturale. Con questo nuovo protocollo si rafforza tale collaborazione e si guarda con maggiore fiducia alle sfide future”. “Questa intesa – ha detto l'assessore **Braia** – rientra in un percorso di valorizzazione dei cibi, del territorio e delle tradizioni. Il cibo meglio rappresenta l'Italia nel mondo e sottoscriviamo questa intesa proprio a ridosso del 2018, l'anno internazionale del cibo, e in avvicinamento a Matera 2019”. “Un grande merito – ha sottolineato il presidente **Pittella** – va alle categorie professionali e all'attività istituzionale che l'assessore Braia ed il Dipartimento hanno messo in campo. In questi ultimi anni c'è stata una campagna di promozione della Basilicata a 360 gradi, mai vista nella storia della nostra regione. Un segmento straordinario del nostro interesse è quello dell'agroalimentare, per il quale abbiamo messo in campo risorse importanti. Il protocollo con FIC ci consente di coniugare ambiente, salute, sicurezza alimentare, valorizzazione dell'agroalimentare, ma anche di recuperare la storia della Basilicata, fatta di sobrietà e di umiltà. Vogliamo anche invogliare i giovani – ha detto ancora il governatore – a sperimentare profili professionali inediti. Potremmo immaginare, nell'ambito delle iniziative del protocollo, un'ulteriore forma di intervento, anche attraverso il mondo della scuola”.



**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



IomiASSOCIO



2018

**CONDIVIDI
CON MIGLIAIA DI BERRETTE BIANCHE I VALORI CHE
RENDONO UNICA LA PROFESSIONE DEL CUOCO**



ABBONAMENTO
ANNUALE ALLA RIVISTA

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

TESSERA COMMEMORATIVA
DEL 50° ANNIVERSARIO
+ADESIVO F.I.C.
+GADGET

SCONTI

ficstore.it
OFFICIAL STORE



GADGET 2018

POTRAI

- Partecipare a tutte le iniziative della propria Associazione e a tutte le Manifestazioni Nazionali della F.I.C.
- Partecipare a tutti i concorsi o competizioni organizzati dalla F.I.C. (es. Campionati della Cucina Italiana, Jam Cup, Artistica...) e dalla WACS.
- Seguire i corsi di formazione organizzati sul territorio dalle rispettive Associazioni o dai Compartimenti Nazionali.
- Usufruire di ingressi agevolati e/o gratuiti in alcune delle maggiori fiere di settore dove la Federazione è presente (es. Sigep di Rimini, ExpoRivaHotel di Riva del Garda, Host di Milano, Beer&Food Attraction di Rimini, Vinitaly Verona).

UNA

TESSERA TANTI VANTAGGI

SCONTI

- ✓ **Fic Store.it** abbigliamento, gadget on line
- ✓ La tessera rientra nel circuito **Asso Cral**
- ✓ Libri o prodotti multimediali presentati su **IL CUOCO**

AGEVOLAZIONI sul sito **FIC.it**

- ✉ **Accedi** alle aree riservate Cerco Offro Lavoro
- ✉ **Scarica** filmati didattici

ISCRIVITI ONLINE SU WWW.FIC.IT



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





A cura di **Domenico Maggi**
Direttore Continentale
Sud Europa

Congresso mondiale a Kuala Lumpur

L'Italia si candida per il 2022

DOPO QUELLO DI TESSALONICA L'ANNO SCORSO,
ECCO IL NUOVO APPUNTAMENTO WORLDCHIEFS,
TRA CONVEGNI E COMPETIZIONI

Si svolgerà in **Malesia**, a **Kuala Lumpur**, dall'11 al 14 **luglio** prossimi, il nuovo **Congresso mondiale Worldchefs**. Sarà, infatti, uno dei più suggestivi luoghi del mondo, oltre che una delle più importanti metropoli asiatiche, ad accogliere tutta la professionalità degli chef internazionali, di cui la **Federazione Italiana Cuochi** è uno dei più attivi protagonisti. Centinaia di professionisti della ristorazione si ritroveranno al Kuala Lumpur Convention Center, per seguire l'intenso programma della manifestazione, dove il tricolore italiano è già protagonista. Partiamo dalla Delegazione FIC, poiché sarà degnamente rappresentata, oltre che da **Domenico Maggi**, in qualità di Direttore Continentale del Sud Europa, anche dal presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, dal segretario generale, **Salvatore Bruno**, dal presidente nazionale DSE, **Roberto Rosati**, e dal presidente vicario, **Carlo Bresciani**. La nutrita delegazione sarà un ulteriore punto di forza per poter sostenere **la candidatura dell'Italia** ad ospitare il futuro Congresso Mondiale Worldchefs a **Rimini nel 2022**, mentre in lizza ci sono altri quattro Paesi: Emirati Arabi, Belgio, Australia e Sud Africa. "Abbiamo ottime opportunità per essere noi il futuro Paese ospi-

tante per quella data – dichiara il Direttore Continentale, Maggi – e già essere tra i primi cinque Paesi prescelti è un ottimo segnale. Naturalmente questa candidatura è targata Federazione Italiana Cuochi e deve rappresentare una sfida per tutti i nostri 16mila e più associati in Italia e nel mondo".

Altro aspetto di assoluto prestigio dell'appuntamento di Kuala Lumpur è la competizione del **Global Chefs Challenge**, in cui l'Italia ha conquistato il diritto a competere nella **finalissima** in tutte e tre le categorie previste: *junior*, *senior* e *pasticceria*. Il nostro Paese non rappresenterà solo se stesso, ma l'intero Sud Europa e sarà rappresentato dalla squadra della **Nazionale Italiana Cuochi**, guidata dal **team manager Gaetano Raguni**.

Infine, da segnalare sotto il profilo economico, alcune agevolazioni e la scontistica previste per tutte quelle associazioni, unioni regionali e delegazioni che, facendo richiesta in un numero di almeno 10 o 20 partecipanti,

vorranno andare al Congresso in Malesia. Sarà opportuno segnalare questa volontà ai propri rappresentanti del territorio e alla Federazione a Roma, mentre il sito per saperne di più è <https://www.worldchefs.org/> 



BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE

BeerAttraction

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

www.beerattraction.com   

#BA2018

SEZIONE SPECIALE
 **Food Attraction**

**17 - 20
FEBBRAIO
2018**

**RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY**



in contemporanea con



BBTech expo

**TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE**

organizzato da

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**

A merger of
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

in collaborazione con



con il patrocinio di



media partner





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

Marco Galtarossa: *la ricetta per il successo in cucina*

di **Stefano Pepe**

GIOVANE EMERGENTE DI FIC TERME EUGANEE E PADOVA, HA LE IDEE CHIARE
SUL SUO LAVORO E SU QUALI SIANO I VERI OBIETTIVI IN CUCINA

24

Ci ha messo davvero poco **Marco Galtarossa** a diventare un cuoco apprezzato, a soli 27 anni ha maturato già diverse esperienze importanti. Nativo di Camposampiero, piccolo paese dell'alta padovana, si è diplomato all'alberghiero, iniziando subito a lavorare alternando gli studi alle stagioni estive presso prestigiosi hotel del bacino termale euganeo, del Lido di Venezia e della Val Gardena. Frequenta percorsi di formazione volendo acquisire alte competenze in diversi settori della cucina e della pasticceria, iscrivendosi all'Associazione territoriale Aponense FIC. Grande passione in cucina e voglia di emergere in qualità. Lo inseriscono nel Team Junior dell'**Associazione Cuochi Terme Euganee e Padova** e a Marina di Massa nel 2011 contribuisce alla vincita del titolo di Campioni Italiani di Cucina Mediterranea. Lo abbiamo intervistato per la nostra rubrica Giovani.

Marco, come presenteresti Marco Galtarossa?

"Come un giovane intraprendente e con tanta voglia di imparare, sperimentare, con una mente curiosa e aperta, fondamentale in questo lavoro. Per un professionista,



tenersi aggiornati e seguire l'innovazione rappresenta un valore aggiunto. Inoltre, Marco ama viaggiare e divertirsi, naturalmente con la "morosa" (la fidanzata) a cui è molto legato e con la quale condivide professione e passione. Ecco come mi presenterei".

Qual è stato il tuo percorso formativo?

"Mi sono diplomato all'Istituto alberghiero di Abano, considerato uno dei più prestigiosi in Veneto. La prima chiamata arriva dal ristorante **El Molin** di Cavalese per la stagione estiva 2009, poi un'esperienza da **Cracco** a Milano e nel 2011 di nuovo a Venezia all'**Hotel Europa Regina**. Arriva poi l'assunzione a **Villa Feltrinelli** dove con lo chef **Stefano Baiocco** ho trascorso due stagioni, alternate nel periodo di chiusura da importanti stage da **Robuchon** a Parigi e **Joia** a Milano. Dopo entro nella brigata di quel tempio votivo della **Enoteca Pinchiorri** di Firenze, dove affino le mie tecniche e approfondisco la classe della rigida cucina classica. Dopo arriva la chiamata dal **Ristorante Feva** (stella Michelin) ed inizio la mia nuova esperienza con lo **Chef Nicola Dinato**, che ritengo un grande formatore".

Che esperienza ti è rimasta dell'Istituto Alberghiero?

"L'alberghiero forma gli alunni dal punto di vista pratico e teorico a livello di base e ti forma culturalmente con conoscenze essenziali per affrontare le tematiche di tutti i giorni. Sul fronte cucina, invece, per quanto gli insegnanti e la scuola si prodighino a darti quanta più formazione possibile, hai molte lacune professionali specie in tecniche innovative e approfondite conoscenze sull'alimento che, in questo lavoro, sono fondamentali. Non è una critica nei confronti delle scuole, siamo tutti consapevoli delle sempre minori risorse economiche che purtroppo influiscono in maniera importante sulla didattica e sulla capacità di formare l'allievo".

Secondo te, cosa vuol dire intraprendere questo lavoro in un momento di grande competitività?

"La cucina, anche grazie a tutti questi format televisivi, è la tendenza degli ultimi anni e tutti vogliono fare gli chef, parola che dice tutto e non dice nulla: ma non basta mettersi davanti ad un fornello e cucinare per essere chef. In questi ultimi tempi la figura del cuoco è stata un po' travisata e tutto questo rumore attorno al nostro mondo non fa percepire le difficoltà e le complessità vere della professione. Per elevarsi ed emergere, sono necessari impegno, dedizione, sacrificio e un aggiornamento continuo".

Quanto è importante viaggiare per un cuoco?

"È fondamentale, perché consente di aprire la mente e scoprire cibi e culture diverse dalla nostra, affinare, condividere e confrontarsi. Con la globalizzazione si rischia di incorrere in strani effetti collaterali, specie nel cibo. Meglio conoscere e saper valutare".

Da cosa capisci se un giovane cuoco ha le potenzialità per diventare un bravo cuoco?

"Basta vedere quanto ci tiene ad intraprendere questa strada. Lo si intuisce da quanto è disposto al sacrificio, non guardando orari e stipendi. Solo così si può capire se una persona ama veramente questo lavoro. I riscontri economici alla fine arriveranno".

Come immagini la cucina italiana tra 10 anni?

"La cucina nel corso degli anni ha avuto un'evoluzione abissale con nuove tecniche di

cottura, nuovi macchinari e nuovi metodi di trasformazione del prodotto. Da qui a 10 anni ci potrebbe essere ulteriore rinnovamento e sicuramente ci saranno macchinari più innovativi ma, secondo me, la cucina del futuro sarà caratterizzata da un ritorno alle vere ricette classiche, rielaborate con un tocco moderno nella trasformazione, come già si sta vedendo da alcuni anni. Cavallette, lombrichi ed altri insetti nel piatto degli italiani? Non so, non credo, spero di no. In fatto di cucina la sappiamo lunga e non rinunciamo alle cose "buone", con tutto il rispetto per i piatti a base di "vermi" di altre cucine e di altre culture gastronomiche. Noi italiani siamo nati con i sapori di mamma e di nonna e ce li porteremo sempre nell'animo e nel cuore, siamo forse troppo tradizionalisti, ma come rinnegare ciò che ci ha distinto ed identificato gastronomicamente nel mondo?"

Come vedi il tuo futuro di professionista?

"È ancora presto per questo. Una cosa è certa: devo continuare a fare esperienza sul campo, acquisire tutto ciò che questo mercato e questa professione richiedono. Certo, avere un mio ristorante gourmet di alto profilo e magari con stelle e forchette, non mi dispiacerebbe!"

Cosa avresti fatto nella vita, se non avessi fatto il cuoco?

"Sono appassionato di musica, di calcio e mi piacciono molto gli animali, ma questo lavoro mi ha attratto sin da piccolo, entusiasmandomi e coinvolgendomi: a 10 anni dicevo che volevo fare il calciatore, quindi chissà, coltivando maggiormente l'interesse per il pallone magari sarei in qualche squadra di calcio importante, ma ripeto: per il momento sono felice e pienamente appagato di questa professione". 🇮🇹





Staff Ice System: sodalizio con FIC

Professionalità e grande esperienza hanno caratterizzato l'intervento dell'azienda al Sigep di Rimini, supportata dagli chef Gianfranco Vissani e Fabio Potenzano

“Lo chef **Gianfranco Vissani** è un ottimo conoscitore delle materie prime e ha rappresentato un importante supporto per la nostra azienda in questo contesto. Ha contribuito a valorizzare il nostro potenziale tecnologico e a far conoscere le nostre attrezzature”.

C'è soddisfazione nelle dichiarazioni di **Stefano Gessaroli**, titolare di **Staff Ice System**, in merito alla partecipazione della sua azienda al grande appuntamento Sigep, il salone internazionale di Rimini dedicato alla pasticceria, gelateria e panificazione, durante il quale lo storico chef italiano ha realizzato ricette e cooking show proprio nella postazione di Gessaroli. In particolare, l'attenzione del pubblico addetto ai lavori è stata attirata sulle potenzialità della macchina multifunzione Staff Ice System, che ha contribuito a cambiare positivamente il mondo della pasticceria e della tecnologia ad essa applicata, consentendo di realizzare non solo la classica crema pasticcera, ma anche le salse, le marmellate, venendo incontro alle numerose esigenze dei maestri pasticceri.

Nata nel **1959**, Staff Ice System rappresenta il punto di riferimento sul mercato delle apparecchiature per il freddo (macchine per la produzione e conservazione del ghiaccio), alla cui produzione dal 1984 si è affiancata infatti quella delle macchine per gelateria e pasticceria. Staff Ice System è oggi una realtà riconosciuta in Italia e all'estero. Tutto è nato dalla grande passione del fondatore, **Antonio Gessaroli**, che ha tramandato le capacità manageriali ai figli Stefano e Massimo nel rispondere alle esigenze del mercato con soluzioni di qualità, innovative, affidabili e a prezzi concorrenziali. Il **costante investimento in ricerca e sviluppo, nella progettazione, nella ricerca del design più attuale**, con un occhio sempre rivolto al rispetto dell'ambiente, caratterizzano da sempre la filosofia aziendale. Sicurezza operativa e alimentare, così come il risparmio energetico, sono al centro di

ogni progettazione.

Non è un caso che proprio nei laboratori Staff sia stata introdotta

la **tecnologia Inverter**, in

collaborazione con Toshiba,

che ha permesso di mettere

a punto un controllo densità con caratteristiche uniche che consente all'operatore di impostare la densità che ritiene più idonea e soprattutto di intervenire sull'overrun.

“È sempre più difficile oggi districarsi nel mondo della cucina, perché c'è una globalizzazione imperante e gli chef veramente bravi rischiano di non essere riconosciuti – ha detto Vissani, tra un cooking show e l'altro –. Dobbiamo anche fare molta attenzione all'eccessivo consumismo e a prodotti che non sono di qualità e magari provengono dall'estero. Se invece parliamo di qualità, ecco che questa azienda ne è un esempio concreto. Oggi è cresciuta molto”.

Lo chef ha così realizzato tre tipi di gelato. **Gelato n.1:** splash di cachi, gelato di zabaione al marsala striato al nero di seppia, farina di cenere, anacardi salati e marmellata al caffè. **Gelato n.2:** disco di wafer, gelato al melograno all'anice stellato e cioccolato bianco. **Gelato n.3:** gelato di mostarda di arance, lingua di vitella marinata al thè nero e gelato di salsa verde. L'importante sodalizio di Staff Ice System con **FIC** dura ormai da diversi anni e a supportare l'azienda al Sigep è stato anche un professionista della Federazione, **Fabio Potenzano**, che ha realizzato un pre-dessert consistente in un gelato di arancia e zucca, con dadolata di verdure miste e mela, sciropo di vaniglia, limone e zenzero, con nota croccante di oliva caramellata.



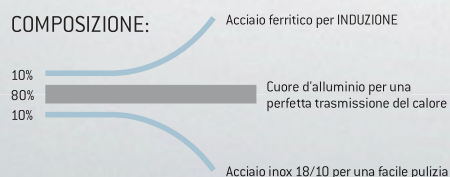
Gianfranco Vissani nello stand Staff Ice System



Stefano Gessaroli, Gianfranco Vissani e Vito Mastrosimini



COMPOSIZIONE:



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.



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

Le “4B” della cucina *del benessere*

QUANTA BONTÀ, BELLEZZA E BILANCIAMENTO DI UN PIATTO POSSONO METTERCI
DI BUONUMORE? ECCO UN NUOVO, E CERTAMENTE SIMPATICO, APPROCCIO AL CIBO

L Le ultime tendenze indicano sempre più chiaramente l'esigenza di un approccio multidisciplinare alla cucina. Come si può proporre un piatto che coniughi vari saperi dalle tecniche culinarie alla nutrizione? Secondo la nostra visione, la cucina dovrebbe avere alla base 4B: BUONUMORE – BONTÀ – BELLEZZA – BILANCIAMENTO. **Parliamo della cucina del benessere.**

BUONUMORE

Buonumore fa rima con facilità. Le scelte alimentari devono essere ripetibili ogni giorno con piacere. Per far sì che una ricetta sia ripetibile, i cibi devono far parte della quotidianità. Il concetto di buonumore implica automatismi che a volte sottovalutiamo: ci mette di buonumore tutto ciò che riusciamo a fare bene e senza sforzo. Se mettiamo nel menù un certo alimento difficilissimo da reperire, ecco che già la facilità viene meno e dunque sono i cibi familiari quelli che ci mettono di buonumore.

BONTÀ

Bontà fa rima con gustosità. Sembra la cosa più normale del mondo, ma è una caratteristica non facile da ottenere, tanto è vero che spesso, per rendere più “gustosi” i cibi, si aggiunge il sale. Quando una ricetta è buona? Quando piace, quando non appesantisce dopo l'assaggio, quando gli ingredienti sono riconoscibili e ben equilibrati. Ecco quindi un punto che la cucina, da sola, non riuscirebbe mai a sviluppare, se non con l'aiuto della nutrizione. La cucina raramente considera la nutrizione, invece entrambe sono sfere assolutamente complementari, che più interagiscono e più portano successo le une alle altre.

BELLEZZA

Bellezza fa rima con sorpresa. Questa

è una peculiarità che va di pari passo con la precedente. Anch'essi sono due valori complementari. Attraverso il gusto noi attiviamo principalmente due sensi: olfatto e gusto, appunto. Mentre la bellezza la percepiamo con gli altri tre sensi: tatto, udito, vista. Il “crunch”, la consistenza e la presentazione di una pietanza attivano tutti i sensi e ci spingono a dire “bella”. Forse questa è la sfida più affascinante: far vedere che anche una “normale” omelette può essere “bella”. La bellezza è qualcosa a cui aspiriamo di continuo, perché quello che caratterizza l'uomo è il desiderio (e la capacità) di sorprendersi. Abbiamo perso la sorpresa nel rapporto quotidiano con il cibo, è tutto un “mordi e fuggi”, un “dare per scontato”, un “tanto bisogna farlo”. Niente di tutto questo è compatibile con la bellezza.

BILANCIAMENTO

Bilanciamento fa rima con salubrità. Questa relazione non è del tutto scontata, in quanto c'è chi per “sana” intende un piatto in bianco. Affermare il concetto di “salubrità” in termini non di “alimento come valore assoluto”, ma in termini di “bilanciamento”, è la sfida che si pone la cucina del benessere. Non discutiamo circa quanto un alimento sia sano di per sé. È chiaro che la nutrizione del benessere non può essere ridotta a mangiare una insignificante insalata o

un qualunque passato di verdure. Come non è detto che una persona che mangia un hamburger sia “fuori”. Il concetto di nutrizione del benessere sta nel trovare il giusto equilibrio tra ciò che ci fa sentire bene e ciò che ci fa obiettivamente bene. C'è una componente di gratificazione emotiva in ciò che mangiamo che non andrebbe mai estrapolata dal contesto di un alimento. Un cibo è salubre quando ci fa bene e soprattutto ci piace. 



ficstore.it

OFFICIAL STORE



4-CHETTA
LUCA PAOLOROSI
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



di **Valentina Tepedino**
Medico Veterinario –
Direttore di Eurofishmarket

Come destreggiarsi tra *certificazioni, bolli e bollini*

UN CUOCO CHE ACQUISTA PRODOTTI CERTIFICATI

DEVE PRETENDERE DAL FORNITORE TUTTE LE INFORMAZIONI

UTILI E COMPRENDERNE LA LORO REALE VALIDITÀ

Negli ultimi anni sta sempre più crescendo la sensibilità per alcuni cuochi, e la moda per altri, di proporre nel proprio ristorante prodotti ittici derivanti da pesca sostenibile o comunque con certificazioni di varia tipologia. Anche nella ristorazione collettiva, sia pubblica che privata, vengono dati punteggi sempre più alti a quei fornitori che offrono i prodotti ittici suddetti. ***Ma gli chef sanno davvero comprendere il valore aggiunto dei differenti “bollini” sempre più presenti anche sui prodotti ittici?***

Sanno identificare, e dunque scegliere consapevolmente, i prodotti ittici sostenibili? Standard, schemi e dichiarazioni di certificazione proliferano. Di conseguenza i ristoratori si stanno ponendo la questione del loro valore. Dall'altra parte ci sono i consumatori, che vogliono capire se gli standard privati forniscono davvero una maggiore garanzia per loro, per l'ambiente e per il rispetto dei meccanismi sociali che sottendono la produzione. In settori come quello della sicurezza alimentare, la salute animale e la sostenibilità ambientale, le istituzioni preposte hanno emanato una specifica normativa, poi sviluppato programmi di ispezione e di certificazione per farla applicare. È per questo che è più che legittimo domandarsi se gli schemi di certificazione privati integrano il lavoro delle autorità pubbliche competenti o semplicemente vanno ad aumentare i costi di verifica e certificazione. C'è poi la percezione che questi costi ricadano sproporzionatamente sul produttore e sono state avanzate riserve sul rapporto costo-beneficio di tali certificazioni per i piccoli produttori. L'uso di standard e schemi di certificazione privati nella pesca e

nell'acquacoltura è in aumento anche per la crescente sensibilità riguardo le tematiche di salute, sociali ed ambientali, a dimostrare una migliore attenzione alla sicurezza alimentare, alla crescente attenzione verso la “responsabilità sociale d'impresa”, ecc... Non è affatto semplice potere dare in poche righe delle indicazioni utili a formare ed informare meglio i cuochi su come orientarsi tra i numerosi differenti “bollini” che rappresentano le più diverse certificazioni di processo e di prodotto. Un consiglio è quello di **richiedere al proprio fornitore spiegazioni in merito all'eventuale certificazione al fine di meglio comprenderla per dargli il giusto prezzo, fornire**

la giusta comunicazione al proprio cliente e poterla promuovere nel proprio sito e social. Eccetto alcune certificazioni (ad esempio quella del prodotto ittico biologico) per le quali è previsto anche un controllo da parte delle autorità pubbliche a



monitoraggio della veridicità delle stesse, la maggioranza delle stesse sono controllate esclusivamente da enti privati. Le certificazioni, come già detto, sono normalmente “volontarie” ossia le aziende di produzione decidono di volere dare un valore aggiunto al prodotto per uno o più aspetti (ad esempio prodotto pescato in modo sostenibile) senza che ci sia una norma specifica ad obbligarle a farlo. Questo richiede chiaramente uno sforzo economico maggiore da parte di tutta la filiera, che può essere ripagato solo da un mercato preparato e consapevole. Personalmente, vedendo la crescita esponenziale sul mercato delle certificazioni volontarie, auspico che in futuro venga realizzato anche un sistema

di controllo pubblico sulle stesse, onde tutelare il mercato da eventuali concorrenze sleali e i consumatori da frodi. **Oggi un cuoco dunque, che sceglie di acquistare un prodotto certificato per uno specifico aspetto, deve pretendere dal fornitore tutte le informazioni a supporto dello stesso e cercare di comprenderne la loro reale validità in termini di corrispondenza con i suoi obiettivi etici o ambientali o di qualsiasi altro tipo.** Inoltre, o meglio, innanzitutto non dovrebbe andare per forza

alla ricerca esclusiva del prodotto ittico che presenti per forza un "bollino". Ci tengo infatti a ricordare che **tutti i prodotti ittici che entrano in commercio sono legali e sicuri e che le certificazioni rappresentano un extra.** A tale proposito, avendo affrontato il tema delle certificazioni nell'ultimo Congresso FIC che si è tenuto a Napoli, condividendo il palco con l'azienda **Royal Greenland**, ne approfitto per riportare qui una brevissima intervista alla stessa proprio in merito ai temi trattati. 🇬🇧

Intervista a Caterina Pignata, responsabile marketing di Royal Greenland Italia

Che cos'è Royal Greenland?

Quest'azienda è praticamente "statale", perché di proprietà al 100% del governo groenlandese che promuove lo sviluppo sostenibile e la prosperità della società groenlandese, di cui è la principale fonte di occupazione, e deve il suo successo alla stretta collaborazione con i pescatori locali, ma anche con le autorità e il governo, suo proprietario, con cui sviluppa progetti di sostenibilità per l'ambiente, l'economia e le persone.

Cosa produce?

Le sue specialità sono le specie ittiche dell'Atlantico del Nord e del Mar Glaciale Artico, inclusi i gamberi boreali, l'halibut di Groenlandia e il merluzzo nordico.

Quali sono i suoi valori extra che ha scelto di certificare?

Quest'azienda sintetizza tre delle certificazioni di sostenibilità principalmente richieste in questi ultimi anni: **sociale, ambientale, economica**. Partendo dall'aspetto **sociale**, *Royal Greenland* opera in numerose sedi dislocate su una vasta area geografica. La coesione tra le diverse sedi è possibile grazie a valori, conoscenze e competenze comuni. I dipendenti hanno la possibilità di seguire un solido programma formativo, creato dall'apposita *Royal Greenland Academy*. Per quanto riguarda l'aspetto **ambientale**, questa azienda è impegnata in collaborazioni a vari livelli al fine di garantire la sostenibilità a lungo termine per le attività di pesca praticate nell'Atlantico del Nord e nel Mar Glaciale Artico. È attualmente impegnata nella conduzione di uno studio di dottorato sugli ecosistemi e sugli habitat dei fondali in collaborazione con il *Greenland Institute of Natural Resources*. Quest'attenzione



Foto: Royal Greenland ha messo a punto un nuovo sistema di pesca e di trasformazione che innalza il livello di qualità del merluzzo. "Nutaaq" significa "nuovo" in groenlandese, e il prodotto fissa davvero nuovi standard di qualità per un merluzzo più fresco, più gustoso e dal colore più vivido.

sugli ecosistemi vulnerabili è particolarmente importante per la protezione e la salvaguardia delle aree che ospitano specie rare. Per concludere, per quanto riguarda l'aspetto **economico**, il principale compito di *Royal Greenland* è lo sviluppo e la trasformazione delle risorse marine per il massimo beneficio delle comunità locali e dei rispettivi proprietari. Tale obiettivo deve essere perseguito in modo sostenibile, in termini di risorse finanziarie.

Due amori: cucina e Campania!

Il racconto di Rosanna Marziale

di Antonio Iacona

AMBASCIATRICE DEI FORMAGGI E DELLA CARNE DI BUFALA CAMPANA DOC,

INNAMORATA DELLA PROPRIA TERRA E DELLA PROPRIA PROFESSIONE

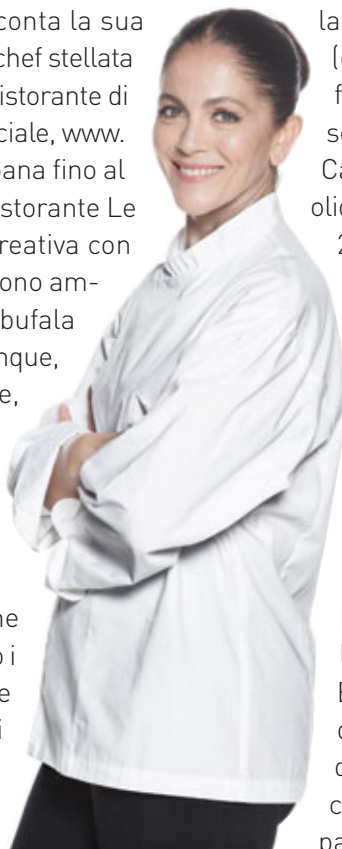
J Il suo intervento più recente lo abbiamo apprezzato dal palco del Congresso Nazionale FIC di Napoli, lo scorso novembre, quando il suo nome era tra quelli degli chef stellati in programma per parlare, soprattutto ai giovani, di una Federazione in continua crescita e con un occhio sempre vigile alla formazione professionale. E dobbiamo ammettere che tutti noi, anche chi cuoco non è di professione, è uscito arricchito culturalmente da quell'intervento, che ha visto una Lady Chef totalmente innamorata del proprio mestiere e della propria terra e che, tra queste righe della rubrica Stelle in Cucina, ci racconta la sua formazione. Scriviamo di **Rosanna Marziale**, chef stellata Michelin di Caserta, che lavora nello storico ristorante di famiglia, Le Colonne. Se aprite il suo sito ufficiale, www.lecolonnemarziale.it, potete leggere: "Campana fino al midollo, alimento il fuoco della cucina del ristorante Le Colonne mettendoci mani, testa e cuore, creativa con gli straordinari prodotti della mia regione. Sono ambasciatrice nel mondo della mozzarella di bufala campana Dop". Un amore incondizionato, dunque, per la propria terra e la propria professione, che conferma anche in questa intervista. Alla domanda: che cucina fai?, risponde: "La mia cucina è di territorio, inteso anche come invenzione e non solo come tradizione. La mia attenzione è rivolta soprattutto alla bufala non solo come mozzarella, ma anche come carne. E da qui, naturalmente, derivano i miei piatti, che ho esaltato anche nei miei due libri già pubblicati: **Viva la mozzarella**, edizioni Gribaudo, e **Bufala**, edizioni Italia Gourmet. Sono ricette in cui esalto la bufala come ricotta, provola, scamorza, carne e come

bandiera campana di alta qualità".

Oltre che il ristorante storico Le Colonne, Rosanna dirige con la sua famiglia il San Bartolomeo Casa in Campagna, struttura a quindici minuti da Caserta, a Caiazzo, dedicata ad eventi e manifestazioni. Non male per chi ha iniziato nell'adolescenza studiando tutt'altro, ragioneria, poi conseguendo la qualifica rilasciata dall'Istituto Alberghiero, frequentando un corso di sommelier, poi di maître ed infine di cucina. Insomma, un amore incondizionato e a 360 gradi per il mondo della ristorazione, condiviso con la propria famiglia: il papà cuoco e pasticciere (che non c'è più!), la mamma ristoratrice, il fratello Loreto, ristoratore in campagna, e la sorella Maria, amministratrice nel ristorante di Caserta, oltre che sommelier e assaggiatrice di olio. La Stella Michelin per Le Colonne arriva nel 2012 e da allora è sempre stata riconfermata.

"Ho sempre avuto la passione per il ristorante – ci dice Rosanna Marziale – non solo come cucina, ma anche come accoglienza e rapporto con i clienti. Un rapporto facilitato dalle tradizioni della nostra tavola campana, grazie alla quale si trovano ottimi prodotti da proporre, sia del mare che dell'entroterra".

Dopo l'esperienza nel ristorante di famiglia, ecco gli stages da Gianfranco Vissani e da Martin Berasategui, in Spagna, che le hanno lasciato un bagaglio culturale non indifferente. E alla domanda se non siano un po' poche le donne in cucina rispetto agli uomini, risponde: "Sto vedendo con ottimismo una nuova componente femminile ai fornelli, anche in pasticceria". E poi, viva la sincerità sul fronte



televisivo: “Cuochi e tv, forse c’è un po’ di esagerazione, come in tutti i settori, però che i cuochi siano visibili e che facciano comunicazione, beh... ha formato una nuova generazione di clienti, più consapevoli di cosa mangiano e più convinti di ciò che vogliono consumare. Anch’io farei una trasmissione per fare conoscere la mia cucina, è del resto lo scopo commerciale di qualunque ristorante. Quindi, nessuna falsità! Basta far comprendere che si proviene da un percorso di tanto lavoro e sacrificio. Ho iniziato molto giovane a lavorare e, se da un lato ho perduto la mia spensieratezza, dall’altro ho avuto la possibilità di essere gratificata dal mio lavoro”.

Infine, alcuni bei ricordi e le belle emozioni che molto

spesso la professione del cuoco regala inaspettatamente: “Ricordo ancora l’ingresso di Luigi Veronelli nel nostro ristorante, un giorno, con due produttori di Falerno, che discutevano su questa tipologia di vino. Ero giovanissima ed emozionata. Se consideriamo oggi che cosa ha dato Veronelli al mondo del vino italiano, a livello internazionale, si comprende tutta la mia emozione. Ma, alla fine, tratto tutti i clienti allo stesso modo: per noi sono tutti importanti!”.

Un altro buon motivo per passare, almeno un volta, da Le Colonne a Caserta, da Rosanna Marziale, che si sente ben rappresentata e tutelata dalla Federazione Italiana Cuochi e che già in passato ha rappresentato degnamente la cucina italiana nel mondo, a New York e a Londra! 🇮🇹



FINTA CARBONARA

Ingredienti per 4 persone: 240 g di spaghetti di Gragnano 500 g di crema di latte di bufala campana 3 pistilli di zafferano 1/2 cipolla Alifana grigliata 80 g di guanciale di maialino nero Casertano 3 g di polvere di olive nere Caiazzane da mensa olio extravergine di oliva sale e pepe

Tempo di esecuzione: 40 minuti

- Grigliare la cipolla, unta con un poco di olio.
- Frullare la crema di latte di bufala, la cipolla grigliata e lo zafferano, quindi passare il composto al colino chinois.
- Tagliare il guanciale in piccoli pezzi e lasciarlo tostare in padella.
- Trasferire il guanciale su un piatto rivestito con carta assorbente per privarlo del grasso in eccesso.
- Per la polvere di olive Caiazzane, denocciolare le olive a mano, farle essiccare in forno a 70 °C per 5 minuti, frullarle e passarle al colino.
- Cuocere la pasta in abbondante acqua salata e scolare. Saltare gli spaghetti in padella con la crema preparata in precedenza e aggiustare di sale e pepe.

Finitura

- Adagiare il nido di spaghetti di Gragnano in ciascun piatto fondo. Decorare la pasta con il guanciale tostato e la polvere di olive nere Caiazzane.

NEVE D'ESTATE

Ingredienti per 4 persone: 320 g di mozzarella di bufala campana DOP 480 g di frutti di mare misti 100 g di tubetti di pasta di Gragnano 80 g di latte di mozzarella di bufala campana DOP 40 g di olio extravergine di olive Caiazzane 12 g di scalogno basilico sale e pepe

Tempo di esecuzione: 30 minuti

- Congelare a -15 °C una mozzarella fresca di giornata (la freschezza è fondamentale perché, anche se sarà congelata, occorre poter preservare l’elasticità della pasta e farla riaffiorare non appena il formaggio sarà mescolato agli altri ingredienti).
 - Sistemare i frutti di mare in una bacinella con acqua e sale e lasciarli spurgare.
 - In una padella, soffriggere lo scalogno tagliato a pezzetti in olio extravergine di oliva, quindi unire i frutti di mare leggermente pepati. Filtrare il sugo fuoriuscito e privare i molluschi del guscio.
 - Conservare i frutti di mare in un recipiente a parte.
- Portare a ebollizione la salsa di frutti di mare, cuocervi i tubetti di Gragnano al dente e scolarli.

Finitura

- Suddividere la pasta di Gragnano in 4 porzioni utilizzando piatti fondi capienti.
- Prelevare la mozzarella dal congelatore e grattugiarla sui tubetti: la neve di mozzarella si fonderà con il calore.
- Decorare la composizione con rametti e foglioline di basilico.



Totò Lo Vigni: essere Chef?

Il destino e una serie di incontri

di Antonio Iacona

IL RACCONTO AVVINCENTE DI UNA VITA ANCORA OGGI VISSUTA

TRA MILLE PASSIONI: IL CALCIO, IL JAZZ E IL CIBO ITALIANO!

Quante volte le storie della cucina italiana hanno come primo ingrediente la passione? Anche in questo caso, scrivendo di **Salvatore Li Vigni**, detto **Totò**, non possiamo non considerare l'entusiasmo per la vita come il sale in una pietanza. Già, perché questo chef, siciliano di origine ma cittadino del mondo, di cose avvincenti ne ha da raccontare e tutte, alla fine, conducono là dove ogni chef sogna di stare: in cucina. Totò nasce a Marsala, in provincia di Trapani, classe 1955, ma quando ha appena nove mesi i genitori decidono di emigrare a Torino, dove aprono un bar, attività che ancora oggi il fratello di Totò porta avanti. Il nostro cuoco si diploma alla scuola serale, perché intanto una grande passione lo ha già preso: il calcio. A 5 anni era una promessa e, giovanissimo, viene preso dal Torino Calcio, che lo cede alla sua seconda squadra in 4^ serie. Totò milita

con successo anche nell'Alcamo, in serie D e C, poi ad Imperia, a Castelvetro. A 29 anni decide di lasciare questo sport nazionale e, per puro caso, entra nella sua

vita l'altro grande amore: la cucina. Nel 1984 con i suoi genitori lancia sempre nel capoluogo piemontese il Bar Regina Margherita. L'anno dopo conosce la sua prima consorte, lascia l'Italia e va a Lione, città gastronomica per eccellenza. Qui l'aiuto e i consigli di **Vittorio Urbani**, chef di fama torinese e cuoco della squadra del Torino, e di **Daniel Ancel**, gran chef lionese stellato Michelin, lo portano a perfezionare la sua arte nell'elaborazione di una cucina sobria e raffinata allo stesso tempo e così nel 1985 lancia il suo primo ristorante: "Il Piccolo". Il 1987 è un anno importante: nasce il figlio Thomas e apre il suo secondo ristorante: "Le Rital", che diventa luogo di ritrovo di chef come Daniel Pradeau, Mathieu Viannay, Christophe Marguin, Jacky Marguin, del Pasticciere Jean Jacques Bernachon, genero di Paul Bocuse, dove Toto avrà la fortuna di conoscerlo, ma anche Georges Blanc, che sarà fonte d'ispirazione. Gli anni '90 sono dinamici e intensi: nel '95 l'apertura del primo ristorante semigastronomico: "Il Ristorante", arriva il divorzio e nel '97 con la nuova compagna, Caterina, va sull'isola di Riunione, dove



fino al 1999 vivrà al ritmo di blues e bossanova. L'altra sua grande passione, infatti, è suonare il piano jazz. In questi 2 anni nasce anche il suo secondo genito, Alessandro. Ritornato in Europa, a Torino, per motivi familiari, apre il "Faro", che durerà 7 anni, prima di ripartire per New York come chef executive al ristorante "Il Carbone". Una breve esperienza in Spagna, poi il ritorno in Francia dove, nel 2011, a Villeurbanne, città alle porte di Lione, apre la pizzeria ristorante "Villa Urbana". La **Federazione Italiana Cuochi** diventa una presenza costante, umana e professionale, per lui. Nel 2013 vince il premio culinario "Bontà" alla Fiera Enogastronomica di Cremona, dedicato ai cuochi residenti all'estero. Nello stesso anno il suo locale è eletto miglior ristorante di Villeurbanne. Pubblica il suo primo libro



di cucina, edito da Golias, "Les Recettes Italiennes à la portée de tous". Nel 2015 lascia Villeurbanne e apre il suo nuovo ristorante, che prenderà il nome dello stesso Totò Li Vigni. Vince un altro premio: "Les Trophées de la Gastronomie et des Vins" nella specialità cucina nel mondo ed entra nell'ambita congregazione culinaria "Les Toques Blanches Lyonnaises". Nel 2017, al **Congresso Nazionale FIC** di Napoli, riceve il Collare Cocorum. A gennaio di quest'anno l'**Associazione Provinciale Cuochi Trapanesi**, con il presidente **Matteo Giurlanda**, lo

nomina membro onorario. Oggi lo chef di origine siciliana vanta prestigiose collaborazioni, tra le più recenti quella con ENI Francia e quella imminente con AGIP nel Paese d'Oltralpe per la presentazione di prodotti agroalimentari nelle stazioni di servizio francesi. 🇫🇷

35

Dalla Prestigiosa collaborazione del compartimento FORMAZIONE FIC e **EGS CALCMENU**



- ✓ Gestione delle merci (ingredienti)
- ✓ Database di oltre 200 ricette a cura del Compartimento **FORMAZIONE FIC**
- ✓ Gestione e standardizzazione delle ricette
- ✓ Analisi dei costi delle ricette
- ✓ Gestione dei valori nutrizionali e allergeni
- ✓ Gestione Menu e Pianificazione dei Menu*
- ✓ Gestione delle dichiarazioni di conformità
- ✓ Composizione e allergeni (*Legge Europea e Svizzera*) *
- ✓ Gestione delle categorie e parole chiave
- ✓ Gestione delle unità di misura e resa
- ✓ Gestione delle fotografie e allegati
- ✓ Stampa di numerosi rapporti
- ✓ Gestione di diversi listini prezzi
- ✓ Gestione di siti, ruoli e utenti con diversi livelli di accesso
- ✓ Chiosco per CALCMENU (versione di base)

€190^{+IVA}

INCLUSO
DATABASE

+200
RICETTE

Prezzo riservato agli associati FIC

 Scarica la brochure completa su fic.it

IL SOFTWARE DI CUI NON RIUSCIRAI PIÙ A FARNE A MENO



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

Post terremoto: un aiuto *sotto le stelle* *di Ischia*



di **Ludovico D'Urso**
Presidente DSE FIC Campania

INAUGURATO IL NUOVO ANNO ALL'INSEGNA DELLA SOLIDARIETÀ
E DEL GUSTO TUTTO ITALIANO!

Sotto le stelle di Ischia è iniziato il nuovo anno del **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC** che, con cuochi volontari provenienti da cinque regioni (Lombardia, Toscana, Lazio, Puglia e naturalmente Campania), è sbarcato sull'isola per realizzare con il Comune principale un evento di beneficenza per le popolazioni terremotate di Casamicciola. All'interno della manifestazione **"Natale a Ischia, un mare di Stelle"**, infatti, i nostri Cuochi hanno realizzato uno stand gastronomico dove sono stati cucinati primi piatti con ricette tipiche italiane, a cominciare dalle bruschette miste da accompagnamento, ed in collaborazione con i produttori locali una serie di sfiziosità isolane, dalla mozzarella di bufala ai salumi, passando per i mitici babà. "Con l'assessore ai Servizi logistici ed organizzativi del Comune di Ischia, **Marianna Sasso**, e con il nostro referente **Salvatore Lauro** abbiamo pensato a questa serata – dichiara **Ludovico**

D'Urso, presidente DSE FIC Campania – e con il **presidente nazionale DSE Roberto Rosati** e gli altri dirigenti nazionali della Federazione Italiana Cuochi abbiamo pianificato qui il nostro intervento". Buona la presenza di partecipanti e chi ha mangiato ha molto apprezzato la cucina, la cortesia e l'accoglienza. Gli intolleranti e i tanti bambini accorsi hanno trovato ad attenderli la nostra **Rossanina Del Santo** alias Maga Merletta, che ha riservato per loro un menù altrettanto gustoso. Al termine della serata sono stati donati circa 800 euro al comitato "Risorgeremo", nuovamente rappresentato da Matteo Di Meglio ed altri ragazzi. "Torneremo ad Ischia anche in periodi più caldi per continuare l'opera di supporto alla ricostruzione con piccoli gesti, così come stiamo facendo in tutte le altre situazioni calamitose dove abbiamo operato": con queste parole il presidente Rosati ha salutato a nome del Dipartimento le autorità locali, donando loro due targhe ricordo e un pentolino collezione 1932 di **Baldassare Agnelli** edizione FIC. 🇮🇹



Un momento dell'evento di beneficenza "Natale a Ischia, un mare di stelle"



A glass of white wine and two small white bowls of food on a white plate.

Al Servizio di voi Chef



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

La selezione della farina *in relazione al suo uso*

ATTRIBUIRE AD UNA FARINA IL TERMINE DEBOLE O FORTE NON SIGNIFICA
DETERMINARNE LE CARATTERISTICHE DI QUALITÀ: BISOGNA SAPERE
QUALE UTILIZZARE PER OGNI PRODOTTO

La scelta dei prodotti da panificazione, da pasticceria ed in generale dei farinacei, è sempre più ampia. Se prima sceglievamo tra una farina bianca 0 o 00, oggi troviamo gli scaffali pieni di sacchetti colorati con una gamma infinita. Infatti nella selezione della farina per uso professionale bisogna applicare un criterio di scelta della materia prima in relazione all'utilizzo per ottenere prodotti di massima qualità. Per questo motivo gli operatori del settore distinguono le farine non solamente secondo la classificazione riguardante la percentuale di ceneri residue prevista dalla legge, di cui abbiamo parlato nell'articolo precedente di questa rubrica, ma in base alle caratteristiche reologiche che le permettono di realizzare al meglio determinati prodotti. Tali caratteristiche sono date in principal modo dalla quantità e dalla qualità di proteine insolubili contenute nella farina che, a contatto con l'acqua nell'azione meccanica di impastamento, formano il glutine. Questo costituisce la struttura portante dell'impasto che trattiene sia i componenti dell'impasto, microrganismi complessi, sia i gas, metaboliti secondari che si sviluppano all'interno della struttura nel processo di lievitazione. Farine con elevati valori di W saranno in grado di sopportare tempi lunghi sia di impastamento sia di lievitazione e richiederanno tempi più lunghi di maturazione. Una farina "forte", con un

alto contenuto di glutine, è indicata per preparare un impasto a lunga maturazione, una farina "medio-forte" per un impasto a media maturazione ed una "debole" per un impasto a breve maturazione.

Per fare un esempio, quando un prodotto ci risulta gommoso, di difficile masticazione e crudo all'interno, è il risultato dell'utilizzo di una farina forte, ma con un tempo di maturazione troppo breve. Il risultato porterà

ad un impasto difficilmente digeribile.

Attribuire ad una farina il termine debole o forte non significa determinarne le caratteristiche di qualità: bisogna saper riconoscere il tipo di farina appropriato da utilizzare per ogni prodotto.

È possibile quindi classificare le farine in questo modo:

- Deboli - fino a W 200: farine per biscotti, cialde, grissini, piccola pasticceria.
- Medie - dal W 220 al W 280: farine per impasti lievitati che necessitano di una media quantità di acqua, come pane francese, pane all'olio e pizza.
- Forti - dal W 300 al W 350: farine per impasti lievitati che necessitano di una elevata quantità di acqua, come babà, brioches, pasticceria lievitata.
- Speciale - oltre il W 350: farine prodotte con grani speciali americani, soprattutto canadesi.

L'indice della forza W non viene dichiarato sulla con-



fezione di farina, per questo un ristoratore per ottenere informazioni deve rivolgersi al produttore o al distributore che è tenuto a fornire su richiesta la scheda tecnica della farina in cui tale dato è indicato. Nel caso in cui non vi sia un modo per ottenere queste informazioni, vi consigliamo di controllare la quantità di proteine, che normalmente sono proporzionate alla forza. Siccome le proteine occupano dal 9 al 15% della farina, più proteine ci sono e più forte è la nostra farina. Le farine in commercio al dettaglio hanno una forza variabile. Solitamente quella delle farine 0 e 00 generiche si aggira su un valore W 150; quella delle 00 e 0 specifiche per prodotti non lievitati (creme, torte a lievitazione chimica, biscotti, crostate) dal W 80 al W 150; quella delle 00 e 0 specifiche per pizza dal W 200 al W 280; quella delle 00 e 0 specifiche per dolci lievitati intorno al W 300. Le farine vendute come "Manitoba" (quasi tutte 0) riportano il nome di una varietà di grano, appunto Manitoba (specifica zona in Canada di origine della varietà utilizzata): normalmente ha un valore di forza superiore a 350.



Un determinato livello di forza della farina dipende dalla provenienza del grano perché tali caratteristiche sono date da fattori locali e da quello che ci offre la natura. L'Italia è uno dei pochi Paesi nel mondo in cui si costruiscono e miselano diversi tipi di grani per ottenere la massima qualità dei prodotti finali. 🇮🇹

39

A large, high-quality photograph of a Wüsthof Classic knife lying on a dark wooden surface. The knife has a black handle with three silver rivets and a silver blade. To the left of the knife are various fresh ingredients: a halved tomato, a whole tomato, a bunch of green herbs, and a mussel. The Wüsthof logo is visible on the blade and handle.

CLASSIC

Robusto, affilato e funzionale.

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

Un coltello per tutta la vita.

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

Quality MADE IN GERMANY / Solingen
wuesthof.com



di **Marcello Zaccaria**
Chef e docente

La pasta nella Dieta Mediterranea *e nello sport*

GRANDI APPORTI NUTRIZIONALI, MA ANCHE TANTO GUSTO,

IN UN PIATTO MADE IN ITALY SEMPLICE E NUTRIENTE

40 **E**ccoci nuovamente insieme con il primo articolo del 2018. Prima di tutto Vi vorrei fare i miei più sinceri Auguri per un nuovo anno ricco di soddisfazioni professionali e non solo. Questa volta scriviamo di Pasta nella Dieta Mediterranea e nello Sport. Per Dieta Mediterranea si intende un modello nutrizionale, uno stile di vita, ispirato alla tipica alimentazione della popolazione italiana. Spesso fonte di discussione e di confronto, questo modello di sana alimentazione mette alla base l'utilizzo di prodotti nobili e soprattutto stagionali, come la verdura, la frutta, il pane, la pasta, l'olio extra vergine d'oliva e molti altri ingredienti presenti sul territorio della nostra Penisola. Ogni italiano, dall'inizio della sua crescita e durante tutta la sua vita, assume quotidianamente questo alimento chiamato pasta, abbinandolo in base alle stagioni ad ingredienti di origine diversa come verdura, carne e pesce. Mangiare un buon piatto di pasta salato in maniera corretta, della grammatura giusta e sapientemente preparato, fornisce un completo apporto nutrizionale. Ecco perché viene consumata anche da chi pratica sport, soprattutto a livelli agonistici, sia prima che dopo lo sforzo. Inizialmente, infatti, serve ad immagazzinare energia indispensabile per tutta l'attività e successivamente per integrare più velocemente quanto consumato poco prima. Personalmente ho collaborato

con sportivi internazionali di diverse discipline come lo sci, il calcio, il ciclismo, il tennis e l'automobilismo e ho potuto sperimentare direttamente quanto appena illustrato. E alla domanda se la pasta faccia ingrassare, vi rispondo così: nessun alimento di per sé fa ingrassare e questo vale anche per la pasta. Ciò a cui si deve prestare attenzione è la dieta nel suo complesso, una dieta che deve essere varia, equilibrata e senza eccessi. La pasta è un cereale, alla base della dieta mediterranea, quindi da consumarsi frequentemente, ma nella giusta porzione (80-100g.) e preferibilmente con condimenti a base di verdure, legumi, pomodoro, olio di oliva, tutti alimenti tipici della benefica dieta. Noi cuochi abbiamo un ruolo importante nei confronti di chi sceglie la nostra cucina ed è quello di portarli a vivere un'esperienza piacevole, oltre che sana, durante tutto il pasto, dall'antipasto al dolce. La pasta, dal mio punto di vista, occupa un ruolo principale, visto che tutti la mangiamo abitualmente a casa ed al ristorante. Anche un "semplice" spaghetti aglio, olio e peperoncino, se fatto bene, con amore e rispetto delle materie prime, può trasmettere sensazioni uniche. La ricetta che segue, anche se a prima vista potrà sembrare complessa ed articolata, rappresenta quanto appena detto: ingredienti stagionali, rispetto e ricerca. 🇮🇹



MEZZE MANICHE SOFFIATE CON BACCALÀ MANTECATO, CREMA DI ZUCCA E FAGIOLI ROSSI:

Ingredienti per 4 persone

200 gr. di Mezze Maniche
Baccalà mantecato:
200 gr. di Baccalà ammollato
30 gr. di cipolla
1 spicchio d'aglio
500 gr. di latte fresco
20 gr. di olio Evo per la cottura
40 gr. di olio Evo da usare a crudo
Sale e pepe

Crema di zucca:

200 gr. di zucca pulita tagliata a piccoli cubetti
20 gr. di scalogno
20 gr. di olio Evo
Sale e pepe

Crema di fagioli rossi:

100 gr. di fagioli rossi cotti
15 gr. di olio Evo profumato al rosmarino
Sale e pepe

Olio profumato al prezzemolo

50 gr. di prezzemolo
50 gr. di olio Evo

Cipolla appassita:

100 gr. di cipolla di Tropea
10 gr. di olio
Sale e pepe

Verdure di decorazione:

Verdure disidratate
Granella di Cime di Rapa
Polvere di broccoli
Granella di pepe rosa
Olio di semi di girasoli per la soffiatura

Procedimento

Pasta soffiata:

Cuocere la pasta in abbondante acqua leggermente salata per 35 minuti, scolare e raffreddare sotto l'acqua fredda. Asciugare bene e mettere a disidratare in forno o in un essiccatore ad una temperatura di circa 65/70° per il tempo necessario a far tornare la pasta secca. Scaldare l'olio di semi molto bene ed immergere ogni singola Mezza Manica per non più di 3/4 secondi. Passare poi su carta assorbente così da eliminare ogni traccia di unto.

Baccalà mantecato:

In una casseruola non molto grande mettere l'olio, la cipolla e l'aglio, dopo alcuni minuti aggiungere il baccalà precedentemente dissalato, privato della pelle e tagliato a pezzi non troppo piccoli, aggiungere il latte e cucinare per circa 30 minuti a fuoco basso. Quando il baccalà sarà cotto, scolarlo completamente dal latte e frullarlo, aggiungendo l'olio poco alla volta, se necessario aggiustare di sapore. Sistemare il baccalà all'interno di una sacca da pasticceria.

Crema di zucca:

Mettere tutti gli ingredienti in un contenitore da MW, coprire con della pellicola in modo ermetico e cuocere a 950W per circa 6 minuti.

A cottura ultimata frullare il tutto e se necessario aggiustare di sapore.

Crema di fagioli rossi:

Prendere i fagioli rossi cotti in precedenza e frullarli con l'olio filtrato, che nel frattempo avremo scaldato leggermente con il rosmarino.

Olio aromatizzato al prezzemolo

In una pentola con dell'acqua ad una temperatura di circa 80° scottare il prezzemolo per circa 30 secondi, scolarlo e raffreddarlo bene con acqua e ghiaccio.

Dopo averlo strizzato, unirlo all'olio e frullare il tutto.

Passati circa 10 minuti con l'aiuto di un passino fine, filtrare l'olio eliminando la parte fibrosa.

Cipolla appassita:

Mettere la cipolla tagliata a spicchi sottili in un padellino piccolo o se vogliamo nel MW con l'olio sale e pepe.

Se la cucineremo in MW basterà coprire il contenitore con della pellicola facendo cuocere il tutto per 3 minuti a 950W, altrimenti in padella a fuoco molto debole fino a quando la cipolla non risulterà appassita.

Composizione del piatto:

Prendere un piatto piano ampio, disporre a piacimento la crema di zucca e di fagioli rossi, in quantità non eccessiva, sistemare poi le Mezze Maniche che nel frattempo avremo farcito con il baccalà mantecato verticalmente sul piatto in maniera ordinata, concludere decorando con le verdure e con l'olio al prezzemolo.

Vi invito a scrivermi per qualsiasi dubbio o informazione riguardante la mia rubrica. Mi trovate sulla pagina Facebook: Chef Marcello Zaccaria



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

Sodalizio vino-pasta: *abbinamento tutto italiano!*

È UNO DEI MATRIMONI CULINARI PIÙ CELEBRI DELLA TAVOLA TRICOLORE,
CHE IL MONDO CI INVIDIA. VASTISSIMA LA SCELTA
E DIVERTENTE LA TAVOLOZZA DI SAPORI DA ABBINARE

Certamente un ruolo fondamentale negli abbinamenti col vino a tavola lo gioca la pasta, un piatto tutto italiano che ha fatto e continua a fare scuola nel mondo e che altre cucine internazionali, anche prestigiose come quella francese, ci invidiano (anche se non lo ammetteranno mai!). E se per qualcuno la grande importanza data da noi italiani a questo primo piatto comporta ulteriori "problemi" di abbinamento, beh... per gli addetti ai lavori, invece, e così dovrebbe essere anche per i cuochi, deve rappresentare un tesoro in più che contraddistingue la tradizione culinaria del nostro Paese. Certo, ogni singolo tipo di pasta rimanda alle singole tradizioni di ciascun territorio italiano, da nord a sud, isole comprese e questo determina una ricchissima varietà di colori, sapori e aromi in una tavolozza sterminata di possibilità di creare un primo piatto con innumerevoli ingredienti e, di conseguenza, l'allargamento della scelta della etichetta giusta di vino. C'è, poi, un mondo variegato anche sul tipo di pasta utilizzata: fatta in casa, all'uovo, integrale, glutinata, secca, fresca, ripiena. È infine una delle bandiere della Dieta Mediterranea.

La pasta non ha una sapidità o note aromatiche specifiche e dunque l'abbinamento si giocherà tutto sul campo dei sughi e delle salse che la condiscono. L'effetto più



importante a cui fare attenzione durante l'abbinamento, dunque, sarà di diluire e rendere meno intenso il sapore della salsa stessa. Se i valori saranno di intensità gustativa più bassi del piatto, allora dovrà essere abbinato un vino di minore intensità. Considerate anche il procedere ordinato del menù, che sarà sempre più un crescendo di aromi e sapori e ciò deve indurre a riservare sia vini bianchi che vini

rossi di maggiore corpo e struttura per le portate centrali del pranzo o della

cena. Aprire subito, anche

con il primo piatto, con un vino già importante,

potrebbe voler dire

coprire tutto il resto

degli altri sapori

che seguiranno. È

comunque il sugo

che determina e

condiziona la scelta del

vino. Se avremo servito la

classica pasta col pomodoro,

sceghieremo di abbinarci un bianco

secco fresco, che si possa sposare con l'acidità della

salsa. Un Sauvignon andrà benissimo, ma anche un

bianco fruttato, purché morbido. Stessa scelta con una

pasta ripiena, ma che non abbia però sughi importanti e

complessi, quindi ad esempio burro, salvia e parmigiano. Un

Riesling potrebbe indicare la direzione giusta. Se serviremo,

invece, un sugo più ricco, come quelli a base di carne, e

magari con una pasta all'uovo, potremo allora optare per

un rosato o un rosso di media struttura, non troppo ricco

di tannino, ad esempio un Merlot. Se il ripieno, invece,

è costituito da carne come selvaggina, allora potremo scegliere un rosso più importante, come un Valpolicella. Si ritorna ai vini bianchi se la pasta ripiena è servita in brodo, si sceglierà un Fiano di Avellino o anche un rosso leggero e, perché no, frizzante, come un Lambrusco. Sta andando per la maggiore, soprattutto negli ultimi anni, la pasta con la bottarga di tonno: in questo caso un bianco importante e strutturato, come uno Chardonnay, andrà benissimo e

riuscirà a reggere il confronto con il sapore intenso delle uova di tonno. Bianchi acidi e profumati, poi, per i primi a base di pesce, mentre se negli stessi piatti è presente anche il pomodoro si potranno scegliere degli ottimi rosati dalla buona acidità. I bianchi sono richiesti, infine, anche per le paste con i funghi, con cui sono invece sconsigliati i rossi, e bianchi e rosati anche con le paste al forno, con formaggi o con verdure. 🇮🇹

News dal mondo del *Vino*



“Chianti, Franciacorta e Primitivo rappresentano l'Italia in Belgio”

Saranno il **Chianti**, il **Franciacorta** e il **Primitivo di Manduria** a rappresentare il mondo del vino al True Italian Taste, l'evento che si svolgerà il prossimo 5 febbraio a Bruxelles presso l'Ambasciata d'Italia per far conoscere e valorizzare i prodotti genuini italiani. Il meglio dell'espressione enologica toscana, le bollicine per eccellenza e la rinomata doc pugliese dovranno così tenere alta la bandiera del gusto italiano nei calici, in un appuntamento che prevede anche l'intervento della nostra Delegazione FIC Belgio e, tra gli attori protagonisti, Ambasciata, ICE, Camera di Commercio e appunto consorzi di tutela. “Il Primitivo di Manduria conferma il suo potere attrattivo ed il suo primato di qualità in grado di esprimere eccellenza e di aprirsi al mondo – dichiara Roberto Erario, presidente del Consorzio di Tutela del Primitivo di Manduria –. True Italian Taste è una grande opportunità per favorire l'incontro tra la nostra doc e il mercato internazionale, un risultato importante, ottenuto grazie all'impegno dei produttori che non smettono mai di lavorare per tenere alta la qualità nostri vini”.

(Fonte: Ufficio Stampa Consorzio di Tutela Primitivo di Manduria)

Napoli 2^ città' più vitata d'Europa

Qual è la seconda città più vitata d'Europa? Napoli. Il capoluogo campano si piazza subito dopo Vienna e prima di Parigi e custodisce viti a piede franco, senza cioè impiegare la vite americana come portainnesto del vitigno. Il dato importante è stato reso noto durante il **Festival delle Vigne Metropolitane di Napoli**, che ha chiuso i battenti lo scorso 27 gennaio e che si muove sulle orme della Fête des Vendanges de Montmartre, organizzata a Parigi per la valorizzazione del patrimonio enologico della città. La coltivazione delle viti a piede franco a Napoli è resa possibile dal terreno vulcanico tipico della città partenopea. La prima edizione del Festival ha riscosso un grande successo di pubblico e di operatori del settore, promuovendo i vigneti di Posillipo, Agnano, Chiaiano e Camaldoli.

(Fonte: Wine News)



“Morto a 88 anni Bruno Giacosa Storico produttore di Barolo ”

È scomparso nei giorni scorsi all'ospedale San Lazzaro di Alba (Cuneo), **Bruno Giacosa**, 88 anni, produttore vitivinicolo di Neive e storica figura di riferimento dell'enologia italiana. Giacosa è stato uno dei più celebri nomi legati al Barolo e al Barbaresco. Aveva iniziato a imbottigliare vino nel 1967. Fondatore dell'Azienda agricola Falletto e proprietario della Casa vinicola Bruno Giacosa, nel 2004 aveva passato

le redini dell'azienda alla figlia Bruna.

(Fonte: Ansa)



di **Giovanni Guadagno**
Vice Presidente F.I.C. Area Nord

Lavoro manuale, *paura ancestrale!*

TUTTI GLI ALLIEVI DELLE SCUOLE SUPERIORI DOVREBBERO,
IN DIVERSA MISURA E A DIVERSO TITOLO, POTER IMPARARE UN MESTIERE

Sudore della fronte e fatica, troppa fatica per un risultato scarso... e poi l'angoscia; l'angoscia di non arrivare alla fine del mese, di non riuscire a sbarcare il lunario e di non riuscire a sfamare i propri figli. Quanti genitori sostengono ancora che i propri figli debbano studiare al solo fine di trovare il prestigio sociale che ad essi è stato negato e quanti sognano per i loro figli un lavoro più gratificante del proprio? Liberiamo la scelta della scuola superiore dai luoghi comuni e dall'ignoranza che vedono ancora oggi orientare i "migliori", quelli "intelligenti", che hanno voglia di studiare al liceo e gli altri via via fino all'ultima spiaggia per i casi disperati: la scuola professionale. Alla stregua dei luoghi comuni dal titolo "poca voglia di studiare? vai al professionale", ne esistono molti altri che potremmo riassumere più o meno così: i laureati sono tutti disoccupati e il vero lavoro è solo quello dove ti sporchi e sudi. Se lavori di concetto non è vero lavoro!

Ci sono riscontri nella realtà per tutte queste convinzioni diffuse. Con l'attuale sistema scolastico, che la certificazione delle competenze e il progetto di alternanza scuola lavoro ha solo leggermente scalfito, è ancor vero che chi è intelligente e studioso è meglio che vada al liceo, ma solo ed esclusivamente perché il nostro sistema scuola non riconosce ancora le intelligenze diverse. Purtroppo riconosce e codifica quasi esclusivamente le conoscenze di tipo astratto. Provate a sottoporre un allievo che esce dalla scuola secondaria di primo grado a un test sulla manualità fine (che non sia quello ridicolo di alcune certifica-



zioni relative alla capacità di tenere in mano una matita) e poi potremo riparlarne. Soprattutto smettete di lamentarvi e stupirvi quando capita che una docente universitaria si presenta a un corso di aggiornamento con una presentazione di slide scritte con un carattere talmente piccolo da rendere completamente illeggibile tutta la lezione anche dalla prima fila. L'università della conoscenza pura ha portato a questi

grandi obiettivi!

Capita troppo spesso che i laureati per lavorare si debbano adattare ma certo, si sa, dipende dal settore, dall'intraprendenza e dalla flessibilità. Tuttavia è concettualmente scorretto che il solo lavoro sia quello manuale perché ormai ci vogliono ottime capacità di astrazione per qualsiasi tipo di lavoro che richieda una certa interazione.

Propongo, dunque, una chiave di lettura che tiene conto della realtà e delle prospettive:

✓ *Per poter rimanere nel mondo del lavoro oggi sono richieste capacità di comprensione dei fatti e una buona dose di concretezza. Quindi pensare e fare il lavoro. C'è una componente di pensiero e una esecutiva.*

✓ *Il lavoro manuale di qualità è insostituibile, quello di concetto superato dal massiccio ricorso alla robotica.*

✓ *Faccio quindi sono. Autostima e auto realizzazione dei giovani con il limite dato dal prodot-*

IPSE DIXIT

"È più facile spezzare un atomo che un pregiudizio"

Albert Einstein

to visibile e concreto: ecco il risultato! La misura del successo tangibile dà, al tempo stesso, esaltazione.

- ✓ *Il mestiere d'arte e l'artigiano... Pensate al Rinascimento e a quando gli italiani hanno saputo mettere a frutto la loro intelligenza sul lavoro*
- ✓ *Si tratta di saper fare il lavoro, non solo di dirigerlo.*

Non si tratta quindi di scegliere un professionista o un liceo, ma di inserire in tutti gli ordini delle competenze trasversali (soft skills) che siano veramente tali. In effetti tutti gli allievi delle scuole superiori dovrebbero, in diversa misura e a diverso titolo, poter imparare un mestiere. In attesa del futuro che verrà, accontentiamoci di imparare qualche mestiere dal padre e dal nonno nelle attività di famiglia o di fare qualche lavoretto estivo nel periodo dell'università. Soprattutto però preoccupiamoci che nella scelta della scuola superiore dei nostri figli e nipoti si

scelga sulla base delle proprie attitudini e non sulla base di desuete dicerie.

Nella scelta di una scuola professionale possiamo indicare alcuni talenti che si evidenziano già nei ragazzi molto giovani:

- ✓ *socialità - propensione al lavoro di gruppo, ma anche al contatto con gli altri;*
- ✓ *la dote di osservare le situazioni e le persone, propensione del metodo di apprendimento induttivo su quello deduttivo;*
- ✓ *empatia - essere predisposti a capire i bisogni delle persone che ci troviamo dinnanzi;*
- ✓ *la propensione al lavoro manuale e la capacità di imparare dall'esperienza;*
- ✓ *la voglia di fare anche quando l'impegno richiede fatica, rigore e sacrificio.* 🇮🇹

GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli	Livio Piffari	344.1226773 - livio.piffari@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	27
Barilla			www.barillafoodservice.it	84
Bayernland	Gianpiero Mannato	366.6629713 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	63
Beerattraction			www.beerattraction.com	23
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.62283111	www.conserveitalia.it	69
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	59
Ice Staff System		0541 373250 - office@staff1959.com	www.staff1959.com	26, 57
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	77
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	75
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it	71
Promo		02 43928247-25 - info@pro-mo.it	www.pro-mo.it	55
Royal Greenland Italia		0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it	67
Sanelli	Roberto Oberti	0341.361368	www.sanelli.com	21
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	www.staff-ice.com	26
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	56, 65
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	37
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	16, 17
Vallespluga		0343 69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	73
Valsodo	Karl August Gaedt	335 6535883	www.wuesthof.de	39
Zorzi		alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it	49



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

Umiltà e volontà per migliorarsi. *Il Pastry Chef Vincenzo Romano*

L'ENTUSIASMO DI UN RAGAZZINO E L'ESPERIENZA DI UN ADULTO
SONO I DUE VOLTI DELLA STESSA PERSONA, OGGI COMPONENTE
NIC E PRONTO SEMPRE A METTERSI IN GIOCO!

46
In questo numero de "Il Cuoco" abbiamo il piacere di presentare un giovane emergente della pasticceria, il **Pastry Chef Vincenzo Romano**. Vincenzo, 32 anni, lucano, fin da piccolo ha avuto un debole per la pasticceria. Diplomatosi all'Istituto Alberghiero di Potenza, ha lavorato in diverse realtà della Basilicata. Ha avuto sempre una grande passione e una grande voglia di migliorarsi continuamente frequentando



influito sul suo modo di intendere la pasticceria, ha mantenuto questo spirito di entusiasmo e di forza di volontà. Ci piace definirlo "pasticcere per passione", un collega umile e pronto ad ascoltare ed interagire con gli altri. Socio della **Federazione Italiana**

Cuochi, interessato alla vita associativa provinciale e regionale, è stato formatore e ha partecipato a diversi eventi e concorsi. Nel 2017 con il team regionale ha partecipato ai Campionati della Cucina Italiana a Rimini con il dessert al piatto "Lucania 3.0". Oggi è un componente della **Nazionale Italiana Cuochi** del comparto "gare". Per la nostra rubrica di pasticceria Vincenzo ci presenta un dessert al piatto, con prodotti autunnali del territorio lucano. 🇮🇹

scuole di specializzazione. Ha lavorato in un hotel lussuoso con ristorante Michelin "star" al suo interno ed anche in Inghilterra, dove ha conosciuto colleghi che hanno



BOULE BLANC: moussè al "Marroncino" di Melfi con inserimento di meringa croccante e gelatina all'arancia "Staccia". Sfere di gelato alla vaniglia, crema leggera all'arancia e salsa ai mirtilli.

Ingredienti per 4 persone: per la monoporzione

Per la mousse: crema pasticcera g 50, crema di castagne g 30, panna 35% montata lucida g 50, gelatina in fogli g 0,5,

Per la crema di castagne: purea di castagne g 20, zucchero velo g 5, rhum g 2, burro g 3

Meringa: albume fresco g 5, zucchero semolato g 10, zucchero velo g 5

Gelatina di arance: succo di arancia Staccia g 15, zucchero semolato g 4, destrosio g 3, gelatina in fogli g 0,5, zeste di arance semi candite g 5

Per il biscotto Savoardo: tuorli g 7,5, miele g 0,8, zucchero g 2,5, albumi g 7,5, zucchero g 5,5, farina debole g 6, fecola g 2,5, bacca di vaniglia n ¼, buccia di limone n ¼

Per il gelato: latte g 50, latte in polvere g 20, panna 35% g 13, destrosio g 3,5, zucchero g 11, neutro g 0,5, acqua g 2,5, vaniglia Tahiti n 1

Per la crema di Arance: zucchero g 5,5, succo di arance g 4, uova g 5, buccia di arance n 1, gelatina in fogli g 0,1, burro g 7,5, panna 35% g 20

Salsa mirtilli: purea di mirtilli 10% zucchero g 100, zucchero g 20, amido di riso g 4, succo di limone g 1

Per la finitura: mirtilli n 12, fette di arance pelate a vivo n 2, zeste di arance semi candite n 12, marron Glacè n 4, gelatina a freddo g 2, foglia d'oro

Procedimento per la monoporzione:

Savoardo biscotto: montare i tuorli con il miele, lo zucchero e gli aromi. Aggiungere le polveri setacciate due volte, alternare con l'albume e lo zucchero montato. Stendere su un foglio di silpat e cuocere a 220°C V.A. per 6-8 minuti circa.

Meringa: montare l'albume leggermente ed aggiungere lo zucchero semolato in tre volte. Ultimare con lo zucchero a velo setacciato e sistemare il composto in una sacca da pasticceria con punta liscia numero 10. Dressare la forma desiderata, spolverare con zucchero a velo e cuocere in forno statico per 5 minuti a 180°C - V.C. ed ultimare la cottura in forno a 120°C - V.A. per 2/3 ore circa.

Gelatina di arance: reidratare la gelatina in acqua fredda e portare a bollore il resto degli ingredienti. Aggiungere la gelatina ben strizzata e colare nello stampo.

Crema di castagne: amalgamare tutti gli ingredienti.

Mousse alle castagne: unire alla crema pasticcera la crema di castagne ed amalgamare bene il tutto. Reidratare la gelatina ed aggiungere al primo composto. Incorporare delicatamente la panna.

Montaggio della monoporzione: con l'aiuto di poco cioccolato bianco saldare la gelatina e la meringa in modo da formare l'inserimento. Riempire con la moussè lo stampo per ¾, inserire l'inserimento e chiudere con poca mousse ed un cerchio di savoardo. Abbattere in negativo e sformare. Sciablonare con una miscela al 50% di cioccolato bianco e burro di cacao.

Per il gelato: pastorizzare tutti gli ingredienti, far maturare la miscela per 6/8 ore e mantecare. Riempire gli stampi a sfera e abbattere in negativo velocemente. Sformare e glassare con gelatina a freddo.

Crema leggera di arance: mixare i primi quattro ingredienti e cuocere a 82°C, reidratare la gelatina e aggiungere al primo composto. Portare il tutto a 36°C ed emulsionare con il burro morbido. Abbattere la crema a 3°C e alleggerire con la panna montata.

Salsa mirtilli: mescolare lo zucchero e l'amido, aggiungere i liquidi e portare a bollore. Abbattere in positivo.

Finitura: sistemare un cerchio poco più grande della monoporzione su di un piatto e dressare la crema leggera in modo da formare un cerchio perfetto. Adagiare la monoporzione al centro e decorare con gocce di gelatina e foglie d'oro. Colare delicatamente la salsa. Posizionare sulla crema leggera all'arancia le sfere di gelato, arance pelate a vivo, qualche pezzo di marron glacè ed i mirtilli tagliati a metà.

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

L'Italia raccontata con le tradizioni dolciarie

ANCHE QUEST'ANNO GRANDE SUCCESSO AL SIGEP DI RIMINI.

I PASTRY CHEF FIC PROTAGONISTI DI UN EMOZIONANTE E DOLCE RACCONTO

Lo scorso 20 gennaio alla Fiera Internazionale di Rimini, in occasione del SIGEP, la Federazione Italiana Cuochi ha presenziato ancora una volta con successo negli spazi del Pastry & Culture con ben 25 Chef e Pastry Chef provenienti da diverse regioni d'Italia, con la collaborazione (nata già

nel 2016) di Pasticceria Internazionale e Con.Pa.It. Il presidente FIC, Rocco Pozzulo, con il Responsabile Comparto Pasticceria, Maestro Giuseppe Giuliano, il Presidente Con. Pa.It., Maestro Federico Anzellotti, e il presidente nazionale DSE FIC, Roberto Rosati, hanno dato il via con un loro



Alcuni chef e pastry chef FIC intervenuti al Sige

intervento alle demo in programma. È stato emozionante vedere numerosi Chef e Pastry Chef FIC presentare le loro creazioni, professionisti che hanno raccontato i dessert tipici del territorio di appartenenza, descrivendo non solo la ricetta ma soprattutto la storia, il dessert inteso come interprete della cultura, della storia dolciaria dell'Italia. Diverse le preparazioni presentate e raccontate dai professionisti FIC, in una giornata veramente interessante, con un suggestivo percorso delle tradizioni che, partendo dal Nord Italia, hanno attraversato il Centro e sono arrivate al Sud e alle Isole, in un vero e proprio "dolce" viaggio vissuto dal pubblico presente. Durante le demo sono stati raccontati diversi aneddoti e curiosità di cultura gastronomica e dolciaria.

Numerosi, scrivevamo, gli Chef e Pastry Chef intervenuti, in ordine come programma svolto:

- Da Sassari (Sardegna) Gabriella Sechi, Sabrina Ruiu e Francesca Paoni che hanno presentato la "Torta di Sapa", "Cozzuleddi e Meli" e "Accjiuleddi e Meli",
- Da Palermo (Sicilia) Giacomo Perna, Alessandro Giannilivigni, Mario Puccio, Francesco Giuliano, Fabio Potenzano e Giuseppe Cuti hanno presentato "Cassata Siciliana", "Cannolo", "Buccellato", "Biscotti Ericini", realizzazione di Peppe Cuti "Gelato di Scacciu", "Biscotti di Mandorla" e "Biscotti di Riposto".
- Da Ravenna (Emilia Romagna) Alessandra Baruzzi ha presentato "La Zuppa Inglese" (rivista al piatto)
- Da Matera (Basilicata) Francesco Paolo Fiore e Giuseppe Marvulli con "Lucanico dessert i Sapori di Sempre"
- Da Padova e Verona (Veneto) Enrico Magro e Paolo Forgia con "Pinza e ri-pinza" e la "Torta Russa di Verona"
- Da Sanremo (Liguria) Livio Revello che ha presentato "Il goboletto...rivisto"
- Originario di Angri – Salerno (Campania) Michelangelo Raiola che ha presentato "La Pastiera napoletana – Gusto Cromie Textura"

- Da Terni (Umbria) Carlo Ghista che ha presentato "Il Pan-pepato"
 - Da Roma (Lazio) Alessandro Circiello e Alessandro Laudadio che hanno presentato "La crostata e visciole" e il "Gelato al pecorino e mentuccia romana"
 - Originaria di Bari (Puglia) Lorena Lo Presti ha presentato "Le cartellate con vin cotto e miele" e un omaggio alla Lombardia presentando la "Sbrisolona" classica e senza glutine. Lorena Lo Presti inoltre ha collaborato con il Maestro Giuseppe Giuliano e lo Chef Roberto Rosati nella pianificazione degli interventi della giornata degli Chef e Pastry Chef.
 - Da Pisa e Livorno (Toscana) Stefano Fantozzi e Valerio Vittori che hanno realizzato la "Torta co Bischeri"
- Quest'anno, inoltre, ci sono stati due interventi: il già citato Roberto Rosati, costantemente impegnato con il DSE nel sociale, e lo Chef Valerio Angelino Catella, Responsabile dell'Ateneo della Cucina Italiana FIC, che durante gli show ha raccontato alcune delle tradizioni del Piemonte, la sua regione, e di altre regioni.

L'affluenza del pubblico è stata notevole, grazie ad un lavoro di sinergia e organizzazione e agli spazi pianificati dal Con.Pa.It. Un'attività FIC che ha avuto successo grazie ad un lavoro di gruppo e di collaborazione nata con alcuni dei responsabili dei comparti e dipartimenti e con la segreteria FIC. Un ringraziamento va ai colleghi Cuochi e Pastry Chef che anche quest'anno hanno dato vita a degli interventi che sicuramente lasceranno un buon ricordo ai visitatori e ai professionisti presenti. Ma un plauso, ringraziando indistintamente tutti, va in particolar modo al Presidente FIC Rocco Pozzulo. 🇪🇺



Da sinistra: Giuseppe Marvulli e Francesco Paolo Fiore con Giuseppe Giuliano

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



di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC Media Press

Sua Maestà il Pomodoro *l'America l'ha trovata in Italia*

OGGI LA NOSTRA CUCINA SAREBBE INIMMAGINABILE SENZA.

È UN INSOSTITUIBILE INGREDIENTE DELLA DIETA MEDITERRANEA

E CI RAPPRESENTA NEL MONDO

Il passato... del pomodoro

Il pomodoro era una bacca ornamentale azteca chiamata "tumatl" originaria del Messico e dell'America centrale, si presentava piccolo e rotondo simile al ciliegino di oggi. Non si sa, con esattezza, quando i semi (o le prime piante) di pomodoro siano arrivati in Europa: si presume, con ragione, attorno al 1532 attraverso i colonizzatori spagnoli e per merito di un francescano, Bernardino de Sahagun, vigile testimone di quanto succedeva nel Nuovo Mondo. Da qui si diffuse nel resto dell' Europa come nuova ed esotica pianta ornamentale ed elemento di gran moda di allora. Fu comunque per lungo tempo considerato velenoso e si credeva che facesse ammalare, fatto che non sorprende perché è noto che le foglie, gli steli e i frutti non maturi contengono un alcaloide tossico. Nel XVI secolo il pomodoro fece il suo ingresso nella cucina italiana ma con molta diffidenza e difficoltà, basti pensare che in Campania, luogo d'eccellenza per la sua coltivazione oggi, se ne riscontrano tracce epistolari solo nel tardo 1765 nel "Cuoco Galante" di Vincenzo Corrado, mentre tra i cugini francesi che lo battezzarono "pomme d'amour" per le sue, tra l'altro, mai dimostrate proprietà afrodisiache, ne troviamo una prima

citazione in un menù di corte nel 1870 sulla tavola di Napoleone III. Da qui in poi il pomodoro trovò la strada "spianata" per la sua completa acclamazione ad ortaggio primario. Dal punto di vista agrario, questo prodotto originario d' oltre Atlantico si trovò benissimo e si acclimatò nell'intero bacino mediterraneo tanto da divenire, nelle sue infinite forme e varietà stagionali, cibo e condimento per interi popoli; difatti la

sua pianta che è annuale ama i climi temperati e necessita di un lungo periodo di calore e d'insolazione tipiche dei nostri luoghi. Ne esistono molte varietà, oltre un migliaio, frutto della biodiversità, dell'evoluzione e dell'ambiente di coltura. Esiste il pomodoro biotecnologico, i cui geni sono stati modificati perché si mantenga più a lungo, e il pomodoro di coltura idroponica, ossia con tecniche di coltivazione fuori suolo dove il terreno è sostituito da un substrato inerte che può essere argilla espansa, fibra di cocco, lana di roccia o altri prodotti simili. Il pomodoro può essere rotondo, ovale, globoso e anche quadrato. Questa varietà fu creata da agronomi americani nel 1984 per rispondere alle esigenze dell'industria che ricercava un pomodoro facile da raccogliere e da confezionare. I principali Paesi produttori di pomodori sono gli



50





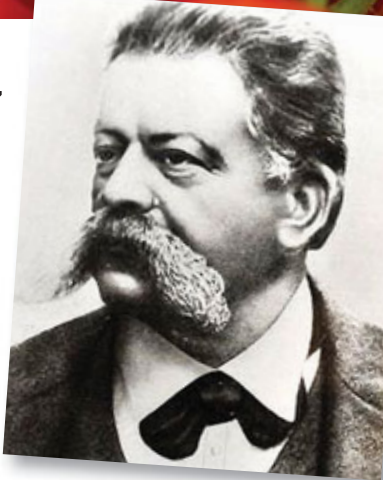
Stati Uniti, la Russia, la Turchia, la Cina, l'Italia, l'Egitto e la Spagna.

L'illuminante intuito di un certo Francesco Cirio

Le conserve di ortaggi, frutta e carni in scatola avevano come principale funzione quella di garantire un consumo sicuro e prolungato nel tempo degli alimenti, su un "sistema di sterilizzazione" messo a punto da Francois Appert (1750-1841), chef-pasticcere, che riusciva a bloccare la fermentazione e la putrefazione degli alimenti. Fu su questo principio tecnico e la intraprendenza di un giovane di nome Francesco Cirio che fondò, sulla diffusione delle conserve degli ortaggi e dei pelati in scatola, un vero impero industriale.

Il padre commerciava in granaglie e quell'ambiente influenzò moltissimo Francesco che, all'età di 14 anni, era già attivissimo sui mercati torinesi di Porta Palazzo. Senza istruzione ma con l'intuito che fa la differenza tra il genio e la normalità, si rese conto di come sarebbe stato vincente poter soddisfare la domanda di consumo di ortaggi ben oltre la loro stagione.

Fu così che, presi in affitto alcuni locali in via Borgo Dora 34 a Torino, all'età di vent'anni si mise a sperimentare la tecnica di Appert, arrivando a quelle modifiche – tempi di cottura e utilizzo della latta al posto del vetro – che in pochi anni lo resero famoso in tutta Europa. Era il 1856



e nasceva, in quei locali passati alla storia come primo stabilimento per la conservazione degli ortaggi, la Francesco Cirio che, pochi anni dopo, alla quarta Esposizione Universale di Parigi ricevette prestigiosi riconoscimenti, presentando quello che divenne per tutti il "metodo Cirio". Da quel momento ebbe inizio l'esportazione in tutto il mondo, da Liverpool a Sidney.

Gli approvvigionamenti di ortaggi provenienti in prevalenza dai terreni

piemontesi non erano più sufficienti a soddisfare la domanda e fu così che Francesco Cirio iniziò la sua esplorazione del meridione, consapevole che per gestire una fabbrica di trasformazione di conserve vegetali il modo migliore era quello di collocarla vicino ai terreni di produzione della materia prima.

L'azienda si trasferisce al sud e diventa 'Cirio Società Conserve Alimentari' con sede a San Giovanni Teduccio presso Napoli. Qui esplode il connubio tra pasta e pummarola che diventerà in breve il piatto simbolo della cucina italiana nel mondo. 🇮🇹





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

2018: anno del cibo italiano, *FlC e San Francesco Caracciolo*

IL MADE IN ITALY NEL MONDO OTTIENE

SEMPRE PIÙ RICONOSCIMENTI E LA NOSTRA FEDERAZIONE

GIOCA UN RUOLO FONDAMENTALE

Al via **l'anno del cibo italiano**, voluto fortemente dal Ministero dei Beni e delle Attività Culturali e del Turismo e dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Dodici mesi in cui sarà celebrato, con decine e decine di eventi promozionali sia in Italia che all'estero, il nostro vasto ed inimitabile patrimonio enogastronomico. Patrimonio che ha ricevuto poche settimane fa l'ennesimo riconoscimento, a cui la nostra Federazione ha contribuito non poco, con l'inserimento dell' **"Arte del Pizzaiuolo Napoletano"** nella lista degli elementi dichiarati "patrimonio culturale immateriale dell'umanità" da parte dell'**Unesco**. Mai in Italia avevamo ottenuto un riconoscimento, da parte dell'Organizzazione delle Nazioni Unite, legato direttamente ad un mestiere del mondo della ristorazione.

Un attestato ottenuto, è bene ricordarlo, unendo tutte le forze in campo a

dimostrazione che, se il settore è grintoso nelle sue decisioni e nelle sue scelte, nulla è precluso rispetto a traguardi che ci si prefissa. E questo vale sia sul fronte nazionale che in ambito mondiale. Altre battaglie in tal senso ci aspettano, ad iniziare con la richiesta di concedere tale riconoscimento alla **Amatriciana**. Un piatto su cui ognuno di noi si è cimentato fin dal primo momento in cui ha preso una padella in

mano e che ben ci rappresenta in tutto il mondo, alla stregua della Dieta Mediterranea. Riuscire nel 2018 a porre i primi mattoni di questo nuovo riconoscimento da parte dell'Unesco sarebbe un ottimo modo per festeggiare quest'anno il cibo italiano. Per tutti noi della **Federazione Italiana Cuochi** significherebbe cementificare ulteriormente il legame, rafforzatosi in questi ultimi due anni, con una terra di grande valenza enogastronomica. Il 2018, anno straordinario per **la nostra Federazione che festeggerà i suoi primi 50 anni di vita**, si è aperto con una piccola buona notizia frutto dello straordinario successo, non solo di immagine, del congresso nazionale tenutosi a Napoli. La Chiesa di Monteverginella, sita nel centro storico del capoluogo campano, ove riposano le spoglie di **San Francesco Caracciolo**, nostro Santo Pa-





trono, chiusa da oltre un decennio a causa di gravi infiltrazioni di acqua, sarà riaperta ogni 11 del mese. Un piccolo risultato frutto della mobilitazione della famiglia del Santo, dei Padri Caracciolini e di molti di noi che provano a dare il proprio contributo ad una battaglia di amore e di civiltà, ovvero quella di sensibilizzare le istituzioni pubbliche e private

affinché intervengano e avviino il recupero della chiesa. A tutti i cuochi stiamo chiedendo un piccolo gesto significativo che può continuare a garantire la visibilità di questo sito religioso che è carico di opere d'arte di grande pregio. Chiediamo a tutti di cliccare sulla pagina

facebook **“Salviamo Monteverginella Gusto d'arte, di vita e spiritualità”**. Non costa nulla e che possono fare anche familiari ed amici. Un click che consente di dare al 2018 un significato ancora più profondo, in linea con gli stessi auspici dei ministri Martina e Franceschini, che hanno sottolineato più volte il legame profondo tra cibo, paesaggio, identità, cultura. 🇮🇹



53

www.radioshowitalia.it

LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

+39 327 1762871 | info@radioshowitalia.it

RadioShowItalia

RadioShowItalia

+39 329 2021036



di **Emma Balsimelli**
Nutrizionista

Rimettersi in forma *dopo le feste*

GRANDI ABBUFFATE, PRANZI E CENONI HANNO MESSO

ALLA PROVA I NOSTRI ORGANISMI. TORNARE AD UN'ALIMENTAZIONE NORMALE

SI PUÒ CON PICCOLI ACCORGIMENTI E FORZA DI VOLONTÀ!

54

Le festività natalizie, come ogni anno, dopo l'Epifania sono volate via! E cosa succede durante i periodi di festa? Ovviamente ci si concede tutta una serie di sgarri e piccoli grandi peccati di gola. Dopo le abbuffate, che speriamo abbiate vissuto "senza pensieri" e soprattutto senza sensi di colpa perché in questo periodo tutto è concesso, è tempo di correre ai ripari. Se vi sentite appesantiti da pranzi, cenoni e panettoni, con qualche piccolo trucco potrete aiutarvi a **rimettervi in forma**. Inserite, ad esempio, in ogni pasto della giornata **frutta e verdura fresca**. Per eliminare tutte le tossine in eccesso, di cui il nostro organismo è saturo nei giorni successivi alle abbuffate, bisogna infatti consumare determinati cibi antiossidanti. Alcuni alimenti consigliati sono gli **spinaci**, i **kiwi**, i **mirtilli** e **frutta di stagione** in genere. Provate a disintossicare il vostro tratto digestivo con un cucchiaino di **aceto di sidro di mele**. Assumetelo la mattina dopo una serata abbondante: l'acidità favorirà in modo naturale la digestione e ridurrà in modo significativo il gonfiore addominale, i dolori e altri sintomi gastrointestinali indesiderati. Se non vi piace puro o non lo gradite, provate a miscelarlo con acqua calda, limone e miele. Se avete esagerato con il vino, lasciate che al corpo disidratato siano forniti magnesio, vitamina B12 e vitamina C. Mangiate cibi ricchi di queste sostanze il giorno prima, il giorno stesso e il giorno dopo le grosse abbuffate. Qualche manciata di

semi di zucca per il magnesio, pesce e crostacei per la vitamina B12 e due kiwi per la vitamina C. Una passeggiata all'aria aperta in un giorno di sole amplifica gli effetti benefici dei cibi elencati sopra. Respirare aria fresca ed esporre la pelle al sole può aumentare la produzione di endorfine che aiutano a sentirsi ottimisti e motivati. Uno studio ha dimostrato che anche solo guardando immagini della natura (contro foto di paesaggi urbani) può aumentare i livelli di energia. **Attenzione al digiuno!** Se state pensando di perdere i chili accumulati durante le feste con qualche giorno di digiuno, fareste bene a ripensarci. Si rischia solo di confondere il metabolismo ed assimilare peggio. Infine evitate insaccati, cibi in scatola e confezionati preferendo **legumi, pesce, minestre di verdure, pasta e riso integrali**; preferite tisane e bevande non zuccherate; infine preferite condimenti leggeri come olio extra vergine d'oliva da usare a crudo sugli alimenti, aromi e spezie e riducete il consumo di sale. 🇮🇹



Emma Balsimelli si è laureata in Biotecnologie ad indirizzo Medico Diagnostico all'Università degli Studi di Firenze e ha conseguito a pieni voti con lode la Laurea Magistrale in Scienze della Nutrizione Umana nello stesso Ateneo. Membro del Comitato Scientifico Regionale Associazione Italiana Celiachia Toscana(AIC), offre attività di consulenza per la gestione della dieta senza glutine. E' educatrice nutrizionale, opera in varie scuole sul territorio toscano. Collabora con riviste locali e nazionali, partecipa a trasmissioni radiofoniche e programmi tv. È socia Sinseb (Società Italiana Nutrizione e Sport) e SISA (Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione).
www.emmabalsimelli.it



1 SERATA.
150 OSPITI.

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

DI PLASTICA, OVVIO.

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

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

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



PARTNER UFFICIALE



Al via i corsi di formazione con Surgital e FIC



A fine novembre il Congresso Nazionale FIC è stato un'ottima vetrina per presentare il nuovo ricettario Surgital, nato in collaborazione proprio con la Federazione Italiana Cuochi e adesso oggetto di un Corso di aggiornamento professionale distribuito su più date e in diverse parti d'Italia. Ad ogni cucina la sua ricetta, questo il titolo accattivante del ricettario, con protagonista naturalmente la pasta Surgital e che fa seguito al primo volume, Il laboratorio delle ricette, pubblicato dieci anni fa. Accanto all'azienda e al suo responsabile marketing e manager, Andrea Bino, c'è la chef trainer del settore Formazione della Nazionale Italiana Cuochi, Debora Fantini, che sta tenendo le lezioni

previste nel corso organizzato da FIC e Surgital e rivolto ai cuochi, associati e non, e itinerante. Un nuovo progetto dinamico, condito dalla immancabile professionalità dei due soggetti protagonisti, la Federazione ed una realtà aziendale storica italiana come Surgital. La prima data utile per poter partecipare al Corso è quella del 5 febbraio, a partire dalle ore 15,00, sul tema "La pasta protagonista, tra tecnica e tradizione", proprio nel laboratorio didattico di Surgital, De Gusto, a Lavezzola (Ravenna). Le altre date saranno quelle del 12 febbraio, stessa ora, all'Istituto Eccelsa, ad Alberobello (Bari), il 13 febbraio a Factory del Gusto, a Molfetta (Bari), ed infine il 6 marzo nella Bottega dello Chef di Zorzi, altro prestigioso partner FIC, a Verona.

Per questi primi quattro appuntamenti, Debora ha realizzato delle ricette volte a illustrare tecniche moderne di cucina applicate ai primi piatti e, nel caso specifico, alla pasta di Laboratorio Tortellini. Ci saranno altre date, fa sapere l'azienda, e la Federazione sta promuovendo il corso tra i propri associati.

Doveroso, infine, ricordare che per realizzare il nuovo ricettario ancora una volta è stato importante il coinvolgimento dei cuochi FIC. Divisi sezione per sezione, si sono occupati rispettivamente di: sezione Gourmet, affidata alla NIC; Grande Ristorazione, Banqueting e servizio alla carta, affidata ai docenti dell'Alta Formazione FIC; la Cucina Regionale con le Unioni Regionali; "We Love Pasta", sezione curata dalle Delegazioni Estere; ed infine la pasta biologica con le Lady Chef.

L'EVENTO A DE GUSTO

Solo un grande impegno e una passione, squisitamente romagnola, potevano portarci al raggiungimento dei risultati sorprendenti che ci vedono oggi come la grande realtà italiana della pasta fresca. Forti della grande tradizione e dell'esperienza che abbiamo avuto in eredità abbiamo costruito non solo un'azienda di riferimento per la ristorazione italiana prima, e internazionale poi, ma siamo diventati paladini di un grande Made of Italy. Da qui al desiderio di dividerne i suoi valori, il passo è stato breve. Così è nata De Gusto, l'Ateneo della pasta, un centro, una scuola all'interno dell'azienda dove scambiare cultura e conoscenza della pasta tra gli operatori del settore: chef e ristoratori, distributori e studenti.

All'Ateneo cominciamo il 2018 con una collaborazione ormai affiatata quella con FIC, Federazione Italiana Cuochi, affiancandola in 4 eventi dell'iniziativa FORMAZIONE CONTINUA IN CUCINA che vedranno LA PASTA PROTAGONISTA TRA TECNICA E TRADIZIONE.

LA CHEF, DEBORA FANTINI

Chef cervese, nata e cresciuta a contatto con i sapori e i modi della terra, conoscitrice dei ritmi della natura e delle materie prime, nel suo lavoro Debora Fantini coniuga una cucina dai gusti autentici e sinceri con quel che basta di contemporaneità. Formatasi da autodidatta, con occhio attento e curioso, Debora raccoglie spunti ed esperienze dall'ambiente alberghiero fino a diventare responsabile di cucina all'età di 30 anni. Poliedrica, affianca al suo al lavoro presso l'hotel ristorante Conchiglia di Cervia, collaborazioni con l'ambiente accademico e con diverse realtà ristorative, partecipa a concorsi. Già membro dell'équipe ufficiale Cuochi Emilia Romagna, dal 2014 parte della Nazionale Italiana Cuochi (NIC), dopo aver collezionato podi e vittorie in competizioni come Il Salon Culinaire Mondial di Basilea e il Campionato Italiano di Finger Food "Chef in punta di dita", Debora ha recentemente preso parte alle finali nazionali del Bocuse D'Or, con un'ottima performance che l'ha portata alla vittoria del Premio "Miglior Pesce"

**GLI ALTRI
PAGANO LA BUCCIA?**



**TU SCEGLI
IL CONTENUTO!**



**QUALITÀ SENZA
COMPROMESSI!**



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

office@staff1959.com
www.staff1959.com



di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile EgNews

Alla scoperta del *Cerasuolo di Vittoria*

UN VIAGGIO APPASSIONANTE NEL CUORE DELL'UNICA DOCG SICILIANA,
DALLE CITTÀ BAROCHE DEL VAL DI NOTO AL MARE, ATTRAVERSO IL LIBERTY
DELLA CITTÀ DI VITTORIA, TRA ARTE, CULTURA E NATURA

58 La **Strada del Vino del Cerasuolo di Vittoria** si estende lungo le province di Ragusa, Catania e Caltanissetta, territori dell'estrema punta meridionale della Sicilia che profumano d'Africa, da sempre vocati per la coltivazione della vite. Da un documento custodito nel Museo archeologico di Siracusa, la "Plaga Mesopotamium", risulta che già nel III secolo a.C. esisteva il commercio del vino. Il Cerasuolo di Vittoria Docg è un vino conosciuto e apprezzato ovunque per la virtù dei vitigni da cui deriva, **Nero d'Avola** e **Frappato** di Vittoria. È un vino dal colore rosso ciliegia e dai profumi delicati; al gusto risulta pieno, armonico e strutturato. A vigilare sulla qualità del prodotto e a valorizzarlo c'è il Consorzio di Tutela del Vino "Cerasuolo di Vittoria Docg" che rappresenta circa l'85% dei produttori. Un vino del territorio che è possibile degustare nelle sue diverse sfumature e nella sua piacevolezza, percorrendo l'omonima Strada del Vino e visitando le numerose cantine che si incontrano nel percorso. Si consiglia di scegliere fra i diversi itinerari proposti dalla Strada del Vino che



Il trionfo dell'architettura barocca nel Ragusano



offrono l'opportunità di vivere esperienze straordinarie non solo legate al vino stesso, ma anche al cibo, con i percorsi gourmet, non trascurando le bellezze artistiche e naturali di queste zone. Dall'itinerario calatino a quello Barocco, per scoprire Ragusa e Modica, passando per le dorsali degli Erei e raggiungendo i borghi dei pescatori lungo la costa.

Fra le iniziative proposte dalla Strada del Vino del Cerasuolo di Vittoria la Wine Pass, un nuovo modo per vivere il vino e il territorio che vi ruota intorno. Grazie alla fitta rete di aderenti al circuito sarete condotti nel cuore del Cerasuolo di Vittoria, alla scoperta del territorio in cui nasce, delle aziende e delle persone che lo producono, dei percorsi di viaggio possibili e dei prodotti tipici che ne costellano il cammino. Un viaggio a tappe per una continua scoperta, rapiti dall'emozione autentica che questo lembo della Sicilia, con i suoi colori vivaci, i profumi della terra e i suoi sapori unici riesce a regalare. Buona scoperta! 🇮🇹



SpeedDelight: tuo a soli 7€ al giorno

SpeedDelight è la nuova soluzione di Electrolux Professional per la ristorazione veloce. La prima sul mercato a combinare in un'unica apparecchiatura 3 diversi sistemi di cottura, diretta e indiretta.



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



ElectroluxProIT



ElectroluxProIT



ElectroluxProfessionalIT



Electrolux



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

Lo stress in cucina: *i tanti volti di una professione*



di **Antonio Cerasa**
Neuroscenziato¹

I RISULTATI EMERSI DALL'INDAGINE CONDOTTA AL CONGRESSO DI NAPOLI

E LA CREAZIONE DI UN'APP SU SMARTPHONE SEMPLICE, INTUITIVA E FACILE DA USARE

60 Il rapporto tra stress psicofisico a lavoro e malattie croniche è stato ormai dimostrato in numerosi studi scientifici a livello mondiale. Il dato principale che emerge è che lavori che spingono all'allontanamento dalla famiglia e che sono caratterizzati da elevate richieste, basso supporto dai colleghi, bassa libertà decisionale e con una bassa propensione alla gratificazione sono quelli che maggiormente possono indurre lo sviluppo di malattie croniche (apparato cardiaco, gastro-intestinale o del sistema immunitario) con relativo aumento dei costi sociali. In occasione del **29° Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi** che si è tenuto a Napoli lo scorso novembre, la Federazione ha ufficializzato l'inizio dei lavori e gli obiettivi da raggiungere per quanto riguarda il protocollo sulla salute al lavoro per la professione del cuoco. Nello specifico, ho l'onore ma anche la responsabilità, in qualità di Neuroscenziato del CNR, di occuparmi della valutazione psicologica dello stress psicofisico. Durante il Congresso ho avuto così modo di **ascoltare e valutare oltre 60 cuochi provenienti da varie parti d'Italia**. Da questa prima valutazione sono emersi dati molto interessanti. In primis, la definizione di varie categorie di cuochi. Il cuoco, infatti, non è un'unica entità lavorativa ma presenta molte sfaccettature che possono essere raggruppate in grandi insiemi. Dall'indagine epidemiologica è emersa la presenza di un primo gruppo di cuochi, che definiremo **"Chef Patron"**: ne fanno parte gli Head Chef, Executive Chef o più generalmente gli chef che

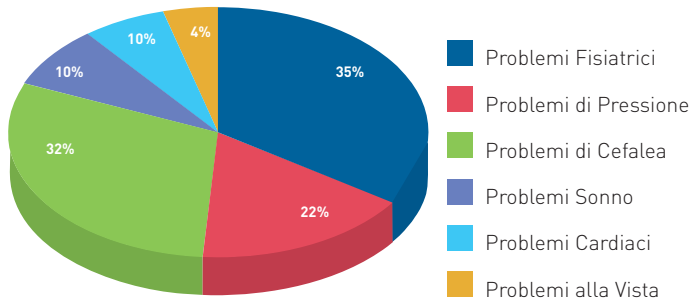
sono sia cuochi che proprietari di una struttura. La seconda categoria è quella degli **"Chef Dipendenti"**, di cui fanno parte i sous-chef, chef de partie, i commis e tutto il resto delle figure che ruota intorno ad una cucina. Infine una terza categoria ibrida di **"Chef Misti"**, in cui confluiscono freelance o insegnanti/formatori.

La definizione di questi 3 sottogruppi sarà fondamentale per comprendere i diversi meccanismi su cui agisce lo stress in una categoria lavorativa a prevalenza di sesso maschile (oltre 90%), con un'età media abbastanza elevata (media 46.2 anni) e che lavora mediamente quasi 62 ore alla settimana. Inoltre la piccola popolazione indagata durante il congresso di Napoli presentava altri due dati demografici molto interessanti. L'indice di massa corporea media (BMI) era di circa 27.9 che rientra nella fascia del "sovrappeso". D'altra parte però, andando ad analizzare le abitudini e gli stili di vita, si evince che gli chef hanno in media un buon andamento dove la percentuale di chi fa sport, dorme bene, prende pochi farmaci, non fuma e non beve è più alta rispetto a chi invece ha stili comportamentali compatibili con l'insorgenza di malattie croniche. Il buono stato di salute del campione indagato era anche dimostrato dall'anamnesi clinica in cui emergeva che solo il 4% ha avuto problemi di salute invalidanti, mentre il 16% non aveva nessun problema fisico. Più in generale, la gran parte della popolazione dei cuochi (circa 80%) lamenta solo LIEVI-MODERATI disturbi per lo più legati a mal di testa o

1. Neuroscenziato, lavora presso l'unità di Neuroimmagini dell'IBFM-CNR di Catanzaro. Professore a contratto o di Psicologia del Lavoro e Psicologia delle Comunicazioni presso il corso di laurea in Sociologia all'Università "Magna Graecia" di Catanzaro. Si occupa di neuroscienze cognitive in ambito traslazionale. Autore di oltre 100 pubblicazioni su riviste peer-reviewed con H-index → 29 e Impact Factor Totale → 380.

a dolori dell'apparato muscolo-scheletrico.

Oltre a questa valutazione di natura demografica, la batteria di test per lo studio della salute psicofisica nei cuochi può contare anche sull'utilizzo di moderni questionari per la quantificazione oggettiva dello stress a lavoro. Il primo test si chiama Job Content Questionnaire (JCQ), ideato da Karasek, che si fonda sul principio di relazione tra l'elevata domanda lavorativa e basso controllo (cioè ridotte possibilità



decisionali concesse al soggetto). La relazione tra questi due aspetti dell'attività lavorativa definisce la condizione di tensione lavorativa, che in termini scientifici viene chiamata: *job strain* (tensione al lavoro). Per fare un esempio, il personaggio di Fantozzi, interpretato dall'indimenticabile Paolo Villaggio, rappresenta la più alta espressione di tensione lavorativa, poiché era continuamente subissato di lavoro senza sapere a cosa servisse riempire tutti quei moduli e senza aver libertà di decisione. Oltre all'alta richiesta e

basso controllo, Fantozzi aveva anche un altro fattore di stress a lavoro: la bassa ricompensa. Non riceveva mai un premio o un riconoscimento per il suo lavoro. Il secondo test che è stato inserito nella batteria serve proprio a valutare questo fondamentale 3° fattore. Parliamo del questionario ideato da Johannes Siegrist, l'Effort Reward Imbalance (ERI), (recentemente validato per l'Italia dal Prof. Magnavita), il quale valuta la discrepanza tra sforzo profuso e il risultato prodotto. L'indice di riferimento qui non è l'eccesso di alta tensione lavorativa (*job strain*), ma la discrepanza tra sforzo e ricompensa. Più sarà ampio il divario tra l'alta richiesta e la bassa ricompensa, maggiore sarà lo stress percepito dal lavoratore. Infine la valutazione psicologica da me guidata, includerà anche una valutazione sullo stato di salute globale definito con il questionario sulla qualità della vita SF-36 e una scala del dolore.

Seppure la valutazione psicoattitudinale possa apparire lunga e complessa, lo sforzo profuso dalla dirigenza FIC ha permesso di creare un' App su smartphone che riunisce tutti questi test in un'interfaccia semplice, intuitiva e facile da usare. A breve l'App sarà lanciata allo scopo di raggiungere tutti gli affiliati FIC con l'obiettivo di valutare un gruppo sempre più grande e rappresentativo.

Lo scopo finale è realizzare il primo e il più grande studio scientifico al mondo che valuti con metriche oggettive la presenza e la tipologia di stress lavorativo nel mondo dei cuochi. 🇮🇹

61

Con il libro **"Expert Brain. Come la passione del lavoro modella il nostro cervello"** (Franco Angeli Editore, 2017), **Antonio Cerasa** ha vinto l'edizione 2017 del Premio Nazionale di Divulgazione Scientifica | Giancarlo Dosi, promosso dall'Associazione Italiana del Libro e patrocinato dal CNR, dall'Associazione Italiana per la Ricerca Industriale (AIRI) e dall'Università Telematica Internazionale (UNINETTUNO). Il Premio è stato consegnato il 14 dicembre a Roma, nella sede del CNR, nel corso di una cerimonia pubblica presieduta da **Giorgio De Rita**, segretario generale del Censis. All'edizione 2017 del Premio hanno partecipato circa 200 autori e autrici da tutta Italia con più di 200 libri e 250 articoli di divulgazione scientifica. Ha presentato la cerimonia **Paolo Di Giannantonio**, giornalista scientifico del TG1. Il libro di **Antonio Cerasa** ha conquistato il 1° posto anche nell'area delle Scienze Biologiche e della Salute, una delle 5 aree in cui è suddiviso il Premio Nazionale di Divulgazione Scientifica.

Al Dott. Cerasa, collaboratore della Federazione Italiana Cuochi e firma autorevole della nostra rivista Il Cuoco, vanno le nostre congratulazioni!



Riva del Garda: ancora la professionalità FLC

Di **Fabrizio Camer**
Responsabile Nazionale Eventi FIC

CONFERMATA ANCHE QUEST'ANNO LA PARTECIPAZIONE DELLA FEDERAZIONE
ALL'EVENTO DEDICATO ALLO STREET FOOD, ALLA JAM CUP E AL RISO IN ROSA

62 Per il secondo anno consecutivo la **Federazione Italiana Cuochi** è intervenuta da protagonista a **ExpoRivaHotel**, Salone professionale dell'industria, ospitalità e ristorazione, nel quartiere fieristico Riva del Garda dal 4 al 7 febbraio. I cuochi FIC si sono cimentati in tre importanti competizioni: lo **Street Food Contest**, con 4 squadre composte da 3 persone al giorno, che si sono sfidate con originali ricette da consumare in strada; **Riso in Rosa**, riservato alle Lady Chef; ed infine, la **Jam Cup**, riservata ai giovani under 23. In attesa di conoscere il verdetto dei giudici Worldchefs e i nomi dei vincitori di quest'anno (il nostro giornale, infatti, è andato in stampa a fine gennaio, ndr), abbiamo registrato le dichiarazioni dei **vincitori assoluti di Expo Riva Hotel 2017** e dei responsabili di Compartimento, che così ci hanno risposto.

Simone Loi, responsabile nazionale Compartimento Giovani: "Proviamo grande soddisfazione anche per la partecipazione di quest'anno all'evento da parte dei giovani FIC. Sia dal nord che dal sud, la Jam Cup attira sempre grande attenzione. Quest'anno probabilmente i concorrenti sono stati anche agevolati dal tema libero del concorso, senza ingredienti vincolanti, sia per gli chef che per i pasticceri. Ci siamo trovati bene con l'organizzazione e ringraziamo gli sponsor che ci sostengono in tutti gli eventi. In rappresentanza del Compartimento, infine, c'è stato Stefano Bongiovanni, piemontese, che è giudice Worldchefs".

Alessandra Baruzzi, responsabile nazionale Lady Chef: "Abbiamo registrato più adesioni rispetto allo scorso anno, per un totale di circa 40 Ladies Chefs. Grande soddisfazione anche per noi per questa bella risposta".

A vincere la Jam Cup 2017 era stato **Andrea Monastero**, veronese, all'epoca ventenne, con un dolce a base di verdure e latticini: il *Cremoso al cioccolato bianco, frutto della passione e mango, purea di sanguinella, salsa topinambur e vaniglia, gelato al legno, crumble ai funghi porcini, sedano ai finocchi glassati e condito con yogurt liofilizzato*. "Faccio parte della **NIC** da aprile 2017 – ci ha detto – e, come in ogni competizione, si vive sempre una bella esperienza, che ci si porta dietro nel tempo. A febbraio sarò a Rimini, rifarò il concorso singolo e poi il contest a coppie con il mio socio Ivan Castiglioni, dell'Equipe Cuochi Veneto. Per la vittoria 2017 ringrazio la bottega dello chef **Zorzi**, sponsor e sede dei nostri allenamenti, e lo stesso Ivan, con cui ci alleniamo insieme".

Nello Street Food Contest a dominare, invece, è stato il team diretto da **Alberto Somaschini** e composto da **Paola Silva** e **Matteo Seveso**. Il team cuochi Brianza ha preparato il Mondegghini, polpetta tradizionale milanese- brianzola,, *fatta con carni recuperate, patate schiacciate, carne bollita, con due aromi: scorza di limone e noce moscata ed infine panata e fritta*. Alberto ha 34 anni, è di Besana Brianza. Ha nuovamente partecipato al Contest con una sorpresa: la reinterpretazione di una ricetta classica, l'ossobuco. Insegna cucina al ►



Alberto Somaschini



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



Collegio di Seregno e delle emozioni della sua vittoria l'anno scorso ricorda che "è stato un bellissimo concorso, con una vittoria inaspettata. Avevo partecipato per curiosità e per far vedere come si può proporre una polpetta in chiave commerciale. C'era, infatti, l'assaggio con 150 porzioni di street food. È stata una bellissima esperienza". Infine, vincitrice assoluta del Riso in Rosa era stata **Elena Moroni**, con il piatto *Risotto del Castello, riso con*



riduzione di vino Grumello (Valtellina), zincarlin (tipico formaggio di lago) simbolo delle montagne tra Como e la Svizzera fatto con latte di

Andrea Monastero (secondo da sinistra) vincitore della Jam Cup 2017

muca e di capra. "Abito a Brunate, nel Comasco, ma sono milanese, di Nerviano, – ci ha raccontato – e faccio parte dell'**Associazione Cuochi Como**. Di questa esperienza ricordo ancora lo stupore, perché era la prima gara che facevo, portando ai fornelli la semplicità, ciò che in realtà metto ogni giorno nella mia cucina tipica, per far ritrovare le emozioni della cucina di una volta con prodotti a km. 0. È stata una gioia immensa". Il suo locale è il *Capolinea Bistrot*, vicino alla funicolare di Brunate, e ad Expo Riva 2018 c'è tornata, sempre con il riso e, con le altre colleghe, proponendo anche lo street food. 🇮🇹



Elena Moroni, vincitrice del Riso in Rosa



Dipartimento Comunicazione Social

Pregi e difetti degli #hashtag

Se è vero che non c'è nulla di male nell'usare casualmente un hashtag, avere una solida strategia

dietro al loro utilizzo può portare reali e concreti benefici a voi e al vostro brand. Abbiamo già parlato della loro importanza ma qui vogliamo addentrarci maggiormente nell'argomento. **Gli Hashtag** sono ottimi strumenti per filtrare le conversazioni ed individuare i topic rilevanti sui social media ma anche per promuovere prodotti, brand e coinvolgere utenti, consumatori o partecipanti ad un evento. Ricordatevi, però, che per creare **un buon hashtag** non è sufficiente aggiungere un semplice #cancellito davanti ad una parola. Utilizzarne troppi, o peggio, scegliere le parole chiave sbagliate, può essere dannoso, oltre che rappresentare un inutile spreco di energie. Cliccando su un hashtag, infatti, si possono reperire una buona quantità di informazioni e molte potenziali connessioni. I famosi cancelliti, dunque, sono particolarmente utili per:

- **interagire in tempo reale** con amici, fans, influencer
- **rinforzare l'area di competenza**
- **connettere con altre persone interessate** al medesimo argomento
- **creare campagne social media**
- **aumentare la brand awareness**
- **identificare i trend**
- **coinvolgere durante eventi live**, come conferenze, convention, ecc...
- **creare social contest**

Elementi caratteristici di un Hashtag di successo

Ricordatevi di scegliere un #hashtag facile da pronunciare e da ricordare, unico ed originale per il vostro brand. Alcuni #hashtag possono stimolare più coinvolgimento di tante altre tecniche di marketing. Mentre lo create, controllate cercandolo sui social per vedere se è già utilizzato e in che modo. In alcuni casi un hashtag già in uso darà popolarità al vostro post.

Il giusto utilizzo per ogni Canale Social:

- **Twitter:** uno o due per ogni post
- **Facebook:** due o tre all'interno di un esauriente testo introduttivo
- **Instagram:** fino a 10/12 #hashtag per immagine. Ideale aggiungerne gruppi di altri all'interno di un commento.

NOVITÀ

SURGITAL

Laboratorio Tortellini®

Primi per la Ristorazione



**RAVIOLACCI ALLE
CARNI BRASATE**



CAVATIELLI



CALAMARATA



SI SA, L'ITALIA È FATTA DI PASTA

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



Laboratorio Tortellini è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.



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

Libri & *Cucina*



La cucina italiana Il grande ricettario

di Gualtiero Marchesi - DE AGOSTINI - Pagine: 1200 p. - € 49,90

Oltre 1.200 ricette della classica cucina italiana, familiari e regionali, rivisitate dal maestro degli chef, che ha saputo valorizzare la tradizione e interpretare le nuove tendenze con tecniche e segreti dell'alta cucina. L'uso delle materie prime è aggiornato ed è reso più consono ai nostri giorni, permettendo realizzazioni più leggere ma altrettanto gustose. Dall'antipasto al dolce, un percorso nelle vie del gusto ricco di proposte e di idee. Dalle preparazioni più classiche a quelle più ricercate, un vademecum completo per cuochi appassionati, ma anche un aiuto prezioso per chi muove i primi passi in cucina seguendo gli insegnamenti di un grande Maestro.

66

Pisani e Negrini. Il luogo di Aimo e Nadia

di Alessandro Negrini, Fabio Pisani - Italian Gourmet 2017 - € 68,00

Poteva mancare alla collana Cuochi un volume dedicato a uno dei templi della cucina italiana? Il luogo di Aimo e Nadia a Milano, guidato oggi da Stefania Moroni, figlia dei fondatori, e dalle esperte mani degli chef Alessandro Negrini e Fabio Pisani, apre le porte della sua cucina presentando ricette storiche e nuove proposte sempre legate ai prodotti del territorio, alle stagioni e al rispetto della grande cultura enogastronomica italiana. Ed è anche un libro che racconta "le persone" attraverso le parole di Luca Sommi, giornalista e scrittore, che con il suo stile avvincente e raffinato ha saputo sintetizzare in poche pagine 55 anni di storia.



L'Italia in cucina. Ricette, tradizioni, prodotti

Slow Food Editore - Pagine: 576 p. - € 29,00

Un viaggio nell'Italia del cibo, nel paese delle "cento cucine e delle mille ricette". La straordinaria varietà di culture gastronomiche regionali, specchio di una geografia variegata e di una storia articolata, viene raccontata attraverso i paesaggi, i luoghi di produzione, i volti e le voci di chi vive i territori e ne coglie l'anima più autentica: chef di ristoranti stellati, pasticceri, piccoli artigiani del cibo. Per tracciare un ritratto gastronomico il più completo possibile dell'Italia si passano in rassegna, regione dopo regione, i prodotti tipici locali, dalle specialità di nicchia alle icone più rappresentative, che tanta fama hanno regalato al nostro Paese. Protagoniste, infine, le ricette della tradizione, un vasto patrimonio di sapori e saperi che rischiano di essere dimenticati.



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

SCOPRI LA NOSTRA GAMMA
DI ALTA QUALITA' DI PESCI
E CROSTACEI DEI MARI
DEL NORD

Royal Greenland è un partner
esclusivo per i professionisti
del settore della ristorazione e
della gastronomia.
Forniamo prodotti ittici
che deliziano i clienti.



Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**

Royal Greenland Italia Spa
Via G. Saragat 2
20834 Nova Milanese - MB
Tel.: +39 0362 499614
Fax: +39 0362 499605
www.royalgreenland.it
infoitalia@royalgreenland.com

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COSENZA

*I cuochi cosentini festeggiano
30 anni di vita associativa*

Adetta dei padri fondatori dell'APCC sembra ieri il momento in cui, riunitisi in un famoso albergo della Riviera dei Cedri sul litorale tirrenico cosentino, diedero vita alla prima forma associativa nella categoria dei cuochi. Da allora è passato più di un quarto di secolo, ma l'entusiasmo e la voglia di crescere tutti insieme non ha registrato alcun cedimento tanto che il Consiglio Direttivo ha voluto organizzare una festa di compleanno per vedere riunite tutte insieme le berrette bianche della provincia di Cosenza. Nei giorni di domenica e lunedì, 10 e 11 dicembre, si è tenuta la festa di compleanno nella leggendaria cornice dell'Hotel Village Santa Caterina in Scalea, che ha visto la partecipazione di cuochi da tutte le regioni dell'area sud FIC, alla presenza del presidente nazionale **Rocco Cristiano Pozzulo**, del vicario **Pietro Montone**, del segretario nazionale **Salvatore Bruno** e del capo dipartimento istituzioni e delegazioni estere

Peppino Casale. Il direttivo dell'APCC ha voluto arricchire la due giorni anche con la riunione dei **Collari Cocorum**, con la 2ª edizione della manifestazione **"Cibo Giusto"** e con un **convegno** dal titolo **"Il ruolo del cuoco nella società moderna"**. Alla riunione dell'Area Sud, riservata ai dirigenti delle regioni meridionali, sono state affrontate problematiche concernenti essenzialmente i rapporti con la Direzione nazionale e con i vari dipartimenti, in un aperto confronto volto alla valorizzazione dei rapporti professionali della categoria ed interpersonali tra gli amici colleghi. Il momento più formativo dell'intera manifestazione è stato il confronto che si è tenuto tra i vari relatori partecipanti al convegno che sono intervenuti, ognuno per la propria esperienza e conoscenza, in modo molto partecipato ed attento. Dopo i saluti di rito da parte dei dirigenti locali, **Benvenuto, Fabbri- catore e Barbino**, del general manager della struttura, Donato Formica, dell'Assessore al Turismo del Comune

della CCIAA, dei presidenti del Consorzio del Cedro di Calabria e dell'Accademia del Peperoncino, dei dirigenti FIC Bruno e Casale e del Consigliere Regionale della Calabria, On. Orlandino Greco, che ha presentato ai numerosi presenti **la legge n. 40 sulla valorizzazione della Dieta Mediterranea di riferimento di Nicotera**. Vivo interesse ha suscitato la relazione del rappresentante regionale, trattando un tema che, seppur sviluppato da anni dai cuochi calabresi, trova nell'attualità un sicuro riferimento operativo per tutta la categoria. I dirigenti FIC più volte hanno posto all'attenzione dell'On. Greco l'assoluta improcrastinabilità di dedicare alla categoria dei cuochi calabresi un'attenzione di riguardo, non per un fatto di etichetta, bensì per la certezza che lo strumento operativo di qualsiasi politica di sviluppo turistico è rappresentato dai cuochi, che con le loro conoscenze tecniche, storiche ed antropologiche, potranno garantire un sicuro successo in termini di immagine e di marketing territoriale per l'intera Calabria. L'intervento di chiusura è stato affidato al Presidente Pozzulo che, con straordinario senso di sintesi ma con altrettanta capacità di incidere nella trattazione del tema del convegno, ha tracciato il percorso federativo, che vede nella formazione dei propri dirigenti e, in generale, dei propri iscritti, il punto di massima attenzione.

**Giuseppe Barbino,
Carmelo Fabbri- catore**



di Scalea, Eugenio Orrico, e del Sindaco, Gennaro Licursi, si sono alternati gli interventi dei dirigenti scolastici degli alberghieri di Praia a Mare e Cosenza, rispettivamente le professoresse **D'A- mico e Cammalleri**, del rappresentante

DICEMBRE 2017

L'UNESCO
DICHIARA
L'ARTE DEI
PIZZAIUOLI
NAPOLETANI
PATRIMONIO
DELL'UMANITÀ

AUGURI
DA CHI ALLA
PIZZA
HA SEMPRE
DATO IL
CUORE



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MACERATESI

Macerata-Cina,
la missione continua!

Grande Da **Macerata** nel 1756 partì un gesuita, **Padre Matteo Ricci** che cambiò la storia nella relazione tra vecchio continente ed estremo Oriente, attraverso una missione religiosa improntata all'amicizia tra i popoli ed alla conoscenza di una tradizione millenaria. La vita e le opere di questo intellettuale, che per primo tradusse il vocabolario cinese e la filosofia di Confucio, sono tuttora oggetto di studio ed ispirazione essendo lui, insieme a **Marco Polo**, gli unici italiani sepolti nella città proibita ed onorati dalle due culture. Su tali orme si sta muovendo da qualche anno, una delegazione istituzionale maceratese composta da Amministrazione Comunale, Camera di Commercio, Confindustria, Copagri, Università ed altre istituzioni consolidando rapporti culturali e commerciali e, nei mesi scorsi anche l'**Associazione Provinciale Cuochi Maceratesi "Antonio Nebbia"** è stata chiamata a raccontare il cibo italiano nell'ambito dell'Italian Cultural Week nella ricca e popolosa città di

Taicang, pochi km a nord di Shanghai. Inaugurando un grande Trade Center, è stato riservato uno spazio espositivo in esclusiva alle aziende per proporre il Made in Macerata, tra artigianato ed enogastronomia. Con le istituzioni c'era anche lo chef **Alessandro Campetella** che, diplomatosi all'ALMA, fa parte del **Team Cuochi Marche** e ha contribuito a realizzare una cena degustazione e alcuni laboratori di gastronomia, indagando sul gusto cinese e proponendo piatti della nostra tradizione con prodotti marchigiani.

Accoglienza e professionalità, garantite dall'Amministrazione locale, presso l'Hotel Loudong, hanno stupito profondamente il nostro giovane chef. La grande famiglia FIC anche in questa occasione è stata di grande sostegno attraverso la collaborazione di due chef italiani che vivono in Cina da anni e che conoscono bene gli usi e le consuetudini locali: **Massimiliano Esposito** e **Vito Bellomo**, che hanno partecipato all'evento e permesso di realizzare una serata indimenticabile con un ricco menù studiato per accostare alcune preparazioni cinesi a quelle maceratesi, che ha riscosso un grande successo. *La polentina di mais quarantino con i frutti di mare, gli Spinosini con ristretto di pomodoro al basilico, il filetto di maiale con guanciale e vino cotto, il semifreddo al caffè e Mistrà Varnelli*, sono diventati la nostra bandiera ed alcuni laboratori di cucina, dedicati a ragazzi che viaggeranno in Italia nella



prossima estate, hanno coronato il successo della spedizione. Soccer LLC, con Dario Marcolini e Su Sue, ha contribuito fattivamente al viaggio; l'associazione coordina il progetto di gemellaggio nato e coltivato grazie al calcio ed ha ben compreso il valore aggiunto dell'enogastronomia proponendo momenti dedicati alla conoscenza dei nostri prodotti e di aziende italiane, alla ricerca di nuovi mercati. Sappiamo bene che il cibo favorisce da sempre solidi legami e questa trasferta ha contribuito al rafforzamento del patto d'amicizia recentemente avviato tra le due città oltre che a quello dei cuochi professionisti. Dopo l'impegno profuso nell'emergenza sisma, la squadra maceratese si consolida e si prepara alle prossime uscite intercontinentali perché la missione del gusto è appena cominciata! Dopo l'uscita del Vice Presidente dell'Associazione **Luca Facchini** con gli allievi dell'Istituto alberghiero in Cina e questo viaggio, prosegue l'impegno degli chef professionisti all'insegna dell'educazione al gusto, in ogni ambito ed in collaborazione con le principali istituzioni.





Nel tuo ristorante solo le verdure migliori.



- Verdure coltivate in Italia
- Altissima resa in cottura
- Un'offerta ricca ed esclusiva

Orogel è
il partner ideale
per la ristorazione
perché ti offre solo
le verdure migliori,
coltivate esclusivamente
in Italia nei terreni
più vocati, seguendo
il ritmo della natura e
curando ogni dettaglio:
dalla semina al raccolto
fino alle tavole del
tuo ristorante per far
riscoprire ai tuoi clienti
tutta la meraviglia della
nostra terra.

Scopri tutte le iniziative
pensate per te e rimani
sempre aggiornato su:
www.orogel.it/

Orogel, la meraviglia di ogni giorno.

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI AREZZO*I 10 anni di Colazione al Museo*

Nelle meravigliose sale del Museo Etrusco di Cortona centinaia di persone hanno preso parte all'ormai consueta colazione del primo dell'anno. L'evento, alla sua 10^a edizione, ha fatto subito il "tutto esaurito", confermando che l'intuizione avuta dall'allora direttore Giulierini e dal creatore di Terretrusche Camorri era quella vincente. **L'Associazione Cuochi Arezzo,**

presente all'evento ormai da anni, ha raccolto anche per il 2018 questa sfida con gioia e positività e con ben 12 associati. Presenti alla colazione, ciascuno con un piatto ispirato alla tradizione aretina ma rivisitato in forma riadattata per l'occasione, il Presidente Gianluca Drago e gli Chef **Emiliano Rossi, Massimo Rossi, Shady Hasbun, Sara Guadagnoli, Marco Forosetti, Sofia Cavigli, Chiara Castellucci, Sandra Pacetti, Ilaria Salvadori** e al loro fianco il Direttore Coldiretti Arezzo, Mario Rossi, e la Responsabile Banda Piccoli Chef, Barbara Lapini. Presenti anche 35 tra ristoranti, bar, esercizi commerciali aderenti alla rete degli Amici del Maec. Un gioco di squadra volontario con l'unico obiettivo di offrire ai

visitatori un ventaglio di eccellenze e di farlo all'interno di un ambiente ricco di storia, fascino e bellezza. "Nonostante la fatica dei giorni che precedono questo evento, è un piacere poter prendere parte alla manifestazione. Un modo originale e molto elegante per aprire l'anno mostrando il meglio del nostro lavoro e della bellezza del territorio" ha detto Gianluca Drago. Sulle sinuose note del gruppo "Afterchristmasquartet", è stato annunciato anche il tema della Colazione 2019 legato ai migliori panettoni dell'arte pasticceria italiana. Appuntamento, quindi, all'anno prossimo in dolcezza, nella speranza che questo regali a tutti grande positività.

Grazia Frappi

UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI*I cuochi toscani riuniti a Pisa per formarsi*

Si è tenuto il 23 gennaio scorso a Pisa il primo corso dedicato alla cucina scientifica e molecolare a cura del Prof. Guido Mori e dello chef **Massimiliano Catizzone**. Il corso, rivolto agli associati ad **Unione Regionale Cuochi Toscani**, ha registrato il sold out ed ha raccolto la presenza di oltre 60 professionisti da tutta la Toscana. Un programma interessante ed apprezzato ha coinvolto i presenti sulle tematiche degli addensanti ed emulsionanti, tecniche di sferificazione, mem-

brane edibili, le emulsioni e la loro stabilità, esteri di frumento, proteine ed albumine. L'interesse attorno a questi argomenti è molto e proprio per questo URCT ha pensato di offrire un servizio gratuito ai propri associati per portarli a conoscenza delle tecniche innovative nel settore e fornendo loro uno strumento in più per essere competitivi ed al passo coi tempi. Tra la lezione mattutina e quella pomeridiana, i presenti hanno potuto deliziarsi con un gustoso pranzo realizzato dalle **Lady Chef**

Toscana. Un ricco buffet di delizie dolci e salate, con anche un corner gluten free, ha ancora una volta messo in mostra l'alto livello delle cuoche toscane coordinate nell'occasione da **Sara Barbara Guadagnoli**. La giornata si è conclusa con la consegna dei diplomi avvenuta alla presenza del Presidente Centro Italia Antonio Morelli e del Presidente Regionale dei Cuochi Toscani Roberto Lodovichi.

Grazia Frappi



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

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

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

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

Non è Galletto Vallespluga se non ha lo Scudetto Rosso



www.vallespluga.it

ASSOCIAZIONE CUOCHI DELLA PROVINCIA GRANDA*Corso di Alta Formazione:
“Le nuove tecnologie”*

È stato il **Maestro Fabio Tacchella** lo chef docente della giornata dedicata al corso di **Alta Formazione** sulle **Nuove Tecnologie**, tenuto lo scorso 2 dicembre nella sede dell'Astec dei fratelli Verello a Borgo San Dalmazzo, nel Cuneese, evento che, come previsto dai programmi nazionali FIC, l'Associazione Cuochi della Provincia Granda ha voluto dedicare ai propri soci. Un incontro svoltosi grazie alla collaborazione con il distributore Electrolux e laboratorio professionale dell'Associazione stessa. Il tema trattato sulle nuove tecnologie ha riscosso molta curiosità tra i professionisti che, in numerosi, hanno partecipato e seguito con vivo interesse. Durante il corso si sono apprese ulteriori nozioni importanti sull'utilizzo di macchinari moderni quale, il sottovuoto, il sifone, il microonde ed il forno a convezione, che insieme



alla collaborazione degli sponsor partecipanti come Decorfood, Oro-gel, Surgital, hanno dato vita, con alcuni dei loro prodotti, a numerose ricette belle a vedersi e gustose: *Batonette di carni gratinate; Farcia al tacchino; Porro maturato; Carciofi trifolati sott'olio; Cipolla maturata; Sale liquido; Cotture a bassa temperatura in olio per carni e pesci; Filetto di merluzzo gratinato con asparagi; Fagottino di salmone gratinato alle erbe; Girello di manzo affumicato; Filetto di manzo in crosta di zucca; Fondo bruno; Filetto di faro in crosta con funghi e castagne; Lombrico di coniglio con rucola;*

Pane aromatizzato alle erbe; Pasta decoro salata; Cioccolato alle bolle; Macedonia di frutta innovativa; Marmellata di arance intere; Strudel di mele moderno.

Una vasta gamma di ricette di cui si sono riviste e perfezionate tecniche di cottura sottovuoto, vasocottura, affumicatura e marinatura. Con l'Associazione Cuochi Provincia Granda hanno partecipato gli chef e professionisti dell'**Unione Regionale Cuochi Liguria**, insieme al loro presidente regionale **Stefano Beltrame**, creando così un'armonia di insieme e collaborazioni tra Delegazioni oltre i singoli territori, affermando ulteriormente l'idea di unione che FIC continuamente ci trasmette con devozione ed ammirazione per la nostra categoria.

Chef Rosario Fallo



1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenti per la fornitura del Cuiniere, Hôtels e Ristoranti

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

EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

SPECIALITÀ PER ALBERGHI
E RISTORANTI

MILANO

Via S. Pietro all'Orto
N. 9

Assoluta Novità
GIACCHE PER CUCINIERE

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



OGGI

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

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



ASSOCIAZIONE CUOCHI BARESÌ*Successo per la rassegna
“Cibo e colori del Sud”*

Cala il sipario sull'edizione 2017 di “**Cibo e colori del Sud**”, rassegna enogastronomica nel mese di dicembre nella sala ricevimenti “Nettuno”, organizzata dall'**Associazione Cuochi Baresi**, manifestazione tesa non solo al confronto fra professionisti, ma anche primo approccio per le giovani leve degli Istituti alberghieri, quest'anno provenienti, oltre che da Molfetta, anche da Bari, Corato, Ruvo. Un'edizione, quella di quest'anno, ricca di iniziative, che ha visto alla cena di gala anche la partecipazione del presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, **Rocco Cristiano Pozzulo**. Nella due giorni dedicata all'enogastronomia, i presenti, oltre vedere i cooking show e i laboratori didattici, hanno potuto conoscere e capire meglio le proprietà dei vari alimenti, la loro storia e come maneggiarli per non far perdere le proprietà organolettiche contenute in essi. Interessantissimi gli incontri dedicati alla

celiachia, alle allergie alimentari e al mangiar sano, curati dall'Associazione celiaci Puglia e dall'Associazione Agata volontari contro il cancro, per la prima volta presenti alla rassegna. Momento clou delle due giornate è stata l'11^a edizione del “**Memorial Maggi**”, concorso gastronomico che ha visto confrontarsi sulla “Cucina & territorio” i cuochi professionisti. Per il vicepresidente **Salvatore Turturo**: «Questa è per chi partecipa un'esperienza altamente formativa, è importante in queste competizioni ascoltare i consigli e i suggerimenti della giuria e poi metterli in pratica, trovare la forza di migliorare il proprio piatto, la propria preparazione facendo tesoro di queste puntualizzazioni». È stato poi il giurato chef **Daniele Caldarulo** a sottolineare quanto sia importante ascoltare quello che la giuria dice nelle varie competizioni, che «sono una vera e propria palestra non solo di cucina, ma anche di vita». La giuria, oltre che da Caldarulo, era

bro alla camomilla e polpo cotto a bassa temperatura, patata al rosmarino e verdure di stagione. Secondo posto per **Giuseppe Naglieri**, terzo per **Vincenzo Persia**, quarto posto ex aequo per **Adriana Fioravanti** e **Paolo Palmese** e, a seguire, **Giorgia Parisi**, **Nicola Cucumazzo**, **Simone De Scisciolo**, **Francesco Contursi**.

Un'edizione, insomma, quella targata 2017 di “Cibo e colori del Sud” all'insegna della tradizione con un pizzico di innovazione. Infatti, come ha precisato più volte nel corso della due giorni il presidente dell'Associazione Cuochi Baresi, **Franco Lanza**: «Prima di fare piatti complessi o fusion o molecolari, dobbiamo conoscere le nostre radici, o meglio le radici di ogni preparazione, da quella tradizionale a quella più innovativa. Prima di destrutturare un alimento è importante conoscerlo, sapere come cucinarlo, e poi sperimentare. La tendenza degli ultimi anni è quella di ritornare alla tradizione, alla cucina delle nostre nonne e delle nostre mamme, ovviamente rivisitata». Inoltre, ha aggiunto Lanza: «l'obiettivo di questa iniziativa e soprattutto della nostra Associazione è di formare e far conoscere al meglio la nostra professione agli alunni delle scuole alberghiere, mentre per i professionisti questi eventi sono sia di confronto ma anche di aggiornamento».

Rosanna Buzzerio



composta dagli chef **Mariano d'Onghia** e **Domenico Lillo**, coadiuvati da **Nicola Furio**, e ha decretato vincitore del “Memorial Maggi” lo chef **Domenico Fallacara**, con il suo *Filetto di merluzzo scottato su crema di fave, sgom-*

Scrochiarella®

FROZEN



Classica, Integrale,
Riso Venere e Rustica.

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



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



+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

www.italmill.com

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO*Un altro Natale insieme
per i Cuochi e Pasticceri Palermo***78**

La 34^a edizione del Natale del Cuoco e Pasticcere Palermitano si è svolta lo scorso 17 dicembre all'interno del Sanlorenzo Mercato per iniziativa dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo. L'ormai abituale appuntamento che rappresenta il momento per il tradizionale scambio degli auguri con i soci, le Aziende Amiche, le Istituzioni Scolastiche, le Associazioni ed i giornalisti, è diventata anche l'occasione per ricordare le attività svolte nel corso dell'anno e per ringraziare tutti coloro che hanno collaborato con l'Associazione. La serata, come di consueto, è iniziata con la benedizione di Padre Pino Terranova, parroco dell'Associazione. A seguire il maestro Giuseppe Giuliano ha presentato gli ospiti cominciando dal padrone di casa Gaetano Lombardo, ricordando la proficua collaborazione con il Sanlorenzo Mercato, che è iniziata sin dall'apertura della struttura e che prosegue con le "Serate

Gourmet" realizzate dal Culinary Team Palermo. Erano altresì presenti il dirigente dell'IPSSEOA "Pietro Piazza", Diego Maggio, il dirigente dell'istituto scolastico "Danilo Dolci" di Partinico, Patrizia Roccamatì, la diabetologa Anna Costa, con la quale si sta avviando una collaborazione per la prevenzione e la cura di alcune malattie, il dott. Ceglie con il quale si sta lavorando per un progetto all'interno delle carceri, ed il dirigente generale del Dipartimento Pesca della Regione Siciliana, Dario Caltabellotta, che ha ringraziato gli chef dell'Associazione per come valorizzano i prodotti siciliani. Il presidente Giacomo Perna, soddisfatto per la buona partecipazione dei soci che dimostrano spirito di appartenenza dando la giusta vitalità all'Associazione, ha ringraziato il Direttivo e le Aziende Amiche per il loro prezioso supporto e sostegno che consentono di fare un lavoro di qualità e di raggiungere i prestigiosi risultati nelle varie competizioni nazionali ed internazionali. Inoltre ha ringraziato lo chef Sergio Sinagra, presidente dell'Associazione di Agrigento, per la sua presenza. All'evento era presente anche la Rosanna Pasta di LeiSi, che ha ricevuto dal Vice Presidente Mario Puccio l'attestato per l'importante collaborazione che consente di far conoscere meglio il lavoro dei nostri chef professionisti attraverso il magazine online. Un

riconoscimento ricevuto anche dal food blogger di Casacostantino, che ha curato il primo servizio, patrocinato da FIC, di "Blogger che va cuoco che incontra", con lo chef patron Filippo Ventimiglia, per conoscere e far apprezzare meglio la cucina territoriale. Numerosi sono stati i soci che hanno avuto la giusta attenzione ricevendo il meritato riconoscimento per l'apporto fornito all'Associazione nel corso dell'anno. Momento bello ed anche emozionante è stato quello dedicato agli "chef storici" della nostra Associazione, chiamati sul palco dal sottoscritto, in qualità di segretario, Rosario Seidita: "A noi è demandato il compito di custodire, tutelare e valorizzare il patrimonio umano e professionale che abbiamo ereditato e che sarà tramandato alle future generazioni". Erano presenti alcuni dei fondatori dell'Associazione di Palermo Rosario Guddo, Jack Bruno, Leonardo Guddo, Giuseppe Guglielmino, Gaetano Stagno e Giovan Battista Arcoleo, tutti grandi chef professionisti che hanno fatto la storia della cucina palermitana. Durante



l'evento è stato allestito anche il tavolo per l'esposizione dei piatti, realizzati in anteprima da alcuni dei componenti del team, che saranno presentati ai prossimi Campionati della Cucina Italiana in programma a Rimini dal 17 al 20 febbraio. La splendida serata

di festa e convivialità, che prevedeva il brindisi augurale con panettone e spumante gentilmente offerto dal Sanlorenzo Mercato, si è conclusa con il rituale taglio della torta che raffigurava i loghi dell'Associazione del Culinary Team Palermo, del Culinary

Junior Team Palermo e del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo, preparata per l'occasione dai Pastry Chef Mauro Lo Faso e Mario Lo Faso della Pasticceria Delizia e da Villeroy Resort di Bologneta.

Il Segretario Rosario Seidita

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MESSINA

Corso con Gianluca Tomasi: banchettistica e ristorazione



“**B**anchettistica e ristorazione”, tante ricette e una full immersion tra idee e tecniche moderne per un menù d'autore, studio degli accostamenti, ricerca del gusto, razionalizzazione del lavoro in cucina. Sono stati questi i temi del nuovo corso di aggiornamento professionale per gli chef organizzato dall'**Associazione Provinciale Cuochi Messina**



guidata dall'instancabile presidente **Rosaria Fiorentino**. L'interessante corso è stato tenuto da un docente d'eccezione: lo chef veneto **Gianluca Tomasi**, già team chef NIC, medaglia d'oro in numerose competizioni culinarie nazionali ed internazionali, che vanta numerosi riconoscimenti istituzionali, non tralasciando di dedicare tempo anche alla consulenza e alla didattica. Oltre una quarantina sono stati i partecipanti al corso, svoltosi al ristorante Moon Flower di Monforte Marina, dove Tomasi ha realizzato prelibate ricette di un menù d'autore. “Diamo il bentornato nella nostra Sicilia ad un professionista d'eccellenza, – ha detto la presidente Rosaria Fiorentino – con Tomasi continuiamo ad offrire a tutti i nostri soci appuntamenti di formazione sempre di altissima qualità”. Lo chef ha proposto tante tipologie di piatti, tecniche di cucina e ricette di carne, pesce e vegetali, sia nella versione da banchettistica che alla carta, piatti d'autore, freddi e caldi, ricette replicabili nelle cucine dei nostri

ristoranti pur non rinunciando alla loro ricercatezza. ***Crema di sedano rapa con salmone, gamberi e pane croccante ai crostacei, Involtini di lasagne con tuberì, radici, pane croccante al tino e crema di patate viola, Lombo d'agnello in crosta mediterranea con cremoso al pecorino e gratin di melanzane, Petto d'anatra speziata all'ibisco, pesche al porto e mandorle.*** Sono state solo alcune delle interessanti ricette proposte e realizzate dallo chef, raccontando ogni singola fase di preparazione e accostamento dei sapori che l'attentissima platea ha potuto poi gustare. Non ha nemmeno tralasciato temi come l'organizzazione del lavoro, l'indispensabile selezione delle materie prime, lo stoccaggio, l'impostazione del menù, fino alla presentazione del piatto. Il successo dell'incontro con il maestro Tomasi mette in rilievo come oggi, nel nostro mestiere, sia importante mirare alla formazione di qualità, comunicare e crescere passo dopo passo.

David Costa

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI TRAPANESI

La terra, il mare e le quintessenze Bio. Corso con il Maestro Giorgio Nardelli



incontro si è svolto a Marsala, il secondo a Castelvetro mentre il terzo ed ultimo ad Erice. In tutte le occasioni, la presenza dei partecipanti è stata massiccia e le lezioni tenute dal Maestro Nardelli hanno riscontrato grande entusiasmo ed interesse. Il tema trattato è stato: **“La terra, il mare e l'utilizzo delle quintessenze Bio”**, proponendo una cucina che avesse un nesso con i prodotti del territorio applicando nuove tecnologie ma abbinando in ogni caso i sapori a quella che è la grande cultura culinaria siciliana.

Il Segretario
Mariano Giaconia



UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Château Miel: 2^a edizione di successo per la Consulta Enogastronomica Valdostana

Grazie agli ultimi eventi organizzati nel 2017, Châtillon si è trasformata nella capitale valdostana del miele, ospitando la sagra dedicata a questo prodotto naturale e ai suoi derivati. **Château Miel**, giunta alla 2^a edizione, ha abbinato visite guidate al castello Baron Gamba a un percorso di

degustazione dei mieli valdostani con la realizzazione di cocktail e finger food, rigorosamente a base di miele, con degli ottimi vini d'eccellenza del territorio abbinati. La **Consulta Enogastronomica della Valle d'Aosta** ancora una volta ha valorizzato il patrimonio culturale ed enogastronomico: Unione Cuochi

VdA, Ais VdA e Aibes VdA unite in un unico intento, ricavare una cifra considerevole da poter destinare al **Consorzio Apistico Valdostano**. I Cuochi VdA sono scesi in campo con una squadra di cinque professionisti preparando finger food a base di miele: gli Chef **Marco Toscano, Danilo Salerno, Vincenzo Repaci,**



Christian Turra e Roberto Vasori.

Supportati dagli studenti del IV anno dell'IPRA di Châtillon, hanno creato i piccoli assaggi. E, per concludere, l'assaggio dei dolci di Châtillon,

edizione 2016 ed edizione 2017, nati dal progetto delle classi terze dell'Istituto. **Mathieu Gorelli** era stato il vincitore dello scorso anno con il suo "Crêche au Miel"; quest'anno la studentessa **Francesca Pieroni** della classe 4B si è aggiudicata il 1° posto, con il suo "Les Boutons d'Or", un biscotto a base di farina di mais, miele millefiori, uvetta e nocciole. Un'esperienza unica nella suggestiva cornice del Castello Gamba. L'Unione Cuochi ha ringraziato i partner che

hanno supportato la manifestazione: Coldiretti VdA "Lo Tzaven", Vertosan, Douce Vallée, Macelleria Péaquin e Slow Food VdA, i quali hanno fornito le materie prime per l'evento. Un ringraziamento anche alla Fondazione per la Formazione Professionale Turistica per il supporto e il coinvolgimento degli studenti, e al comune di Châtillon per il coinvolgimento nell'iniziativa.

Gianluca Masullo

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Cena sociale per la Valle d'Aosta



81

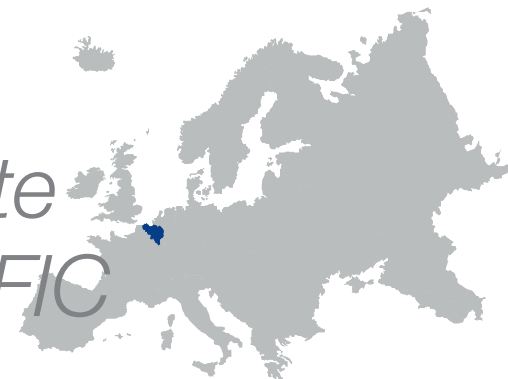
Si è svolta lo scorso 29 novembre all'Hotel Napoléon di Montjovet (AO) la cena sociale 2017 dei Cuochi Valdostani, con l'intento di condividere tutte le forze in campo ed organizzata grazie al Team di professionisti, i quali hanno avuto la possibilità di mettersi in gioco. Il menù ha valorizzato le eccellenze del territorio italiano, grazie anche al partner ufficiale della serata **RistorFoods – Caseificio valdostano**. Il Team, composto da **Danilo Salerno, Davide Rotundo, Roberto Vasori, Christian Turra**, capitanati dal responsabile eventi dei Cuochi Valdostani **Franco Rotella**, ha creato un menù abbinando pesce e carne, tradizione e innovazione. Durante la serata sono stati premiati: il **compartimento Lady Chef**, come compartimento dell'anno, per il coinvolgimento nelle

iniziative dei Cuochi Valle d'Aosta; il segretario dell'associazione **Piero Billia**, per aver fornito il suo prezioso contributo nella crescita associativa e condivisione tra gli associati; il responsabile eventi **Franco Rotella**, per aver collaborato attivamente nelle numerose iniziative che hanno coinvolto i Cuochi Valle d'Aosta. Sono state consegnate altresì una targa di riconoscimento all'Hotel ospitante, alla Fondazione per la Formazione Professionale Turistica di Châtillon per il supporto nelle iniziative e al partner ufficiale **RistorFoods – Caseificio Valdostano** per il sostegno alla

nostra Associazione. Il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta, **Gianluca Masullo**, ha dichiarato: "Una magnifica serata, con l'obiettivo raggiunto di condividere e crescere, di metterci tutti in gioco e di divertirci. Desidero ringraziare di cuore tutti coloro che hanno contribuito alla creazione dell'evento".

Segreteria Cuochi Valdostani



DELEGAZIONI ESTERE – FIC BELGIO*A Bruxelles True Italian Taste con i cuochi professionisti FIC*

Sarà presente anche la **Delegazione FIC Belgio** al prestigioso appuntamento del 5 febbraio prossimo denominato **True Italian Taste**, in programma a **Bruxelles**, presso la sede dell'Ambasciata d'Italia. L'evento nasce con lo scopo, come dice lo stesso titolo, di valorizzare i prodotti tipici e autentici italiani, presentandoli ai giornalisti, agli importatori, agli operatori dell'agroalimentare e alle rappresentanze istituzionali, raccontando la tradizione culinaria italiana ed il profondo legame con il nostro territorio. Numerosi e di assoluto riguardo gli attori protagonisti. Oltre a FIC Belgio, ci saranno: l'Ambasciata d'Italia, l'ICE, la Camera di Commercio e numerosi Consorzi di tutela. L'iniziativa è promossa e finanziata dal Ministero dello Sviluppo Economico con l'ICE ed è realizzata

grazie ad Assocamerestero. La Delegazione della nostra Federazione sarà presente con il suo **presidente Pino Nacci** e con il dirigente FIC responsabile delle Relazioni Istituzionali e Public Affairs, **Alessandro Circiello**, nonché presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Lazio** e volto noto della televisione italiana, ospite fisso nelle trasmissioni Rai. La delegazione guidata da Nacci interverrà anche con le **sezioni FIC Paesi Bassi e Lussemburgo**. "Proporremo alcuni piatti tipici – ha fatto sapere il presidente Pino Nacci, con grande entusiasmo – e spiegheremo il corretto utilizzo delle materie prime, le modalità di preparazione e di cottura. Ma punteremo soprattutto sulla autenticità dei prodotti Made in Italy, fondamentale sia per la nostra cultura che per la nostra economia, per contrastare la falsificazione dei prodotti, che tanto danno arreca alla nostra immagine nel mondo". "Grazie a questo progetto – spiega Matteo Lazzarini, segretario generale della Camera di Commercio Italo-Belga – organizzeremo vari cooking show,

eventi formativi e master class nelle scuole alberghiere, oltre ad azioni di comunicazione e informazione per spiegare agli appassionati del buon cibo a scegliere e utilizzare al meglio gli ingredienti 100% Made in Italy, tutelando insieme aziende e consumatori. I vantaggi del prodotto autentico italiano e del prezioso legame tra il cibo e i territori di provenienza sono tantissimi". Sul prossimo numero della rivista Il Cuoco, il racconto dettagliato dell'evento e le foto della manifestazione.





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 ope-rate 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.

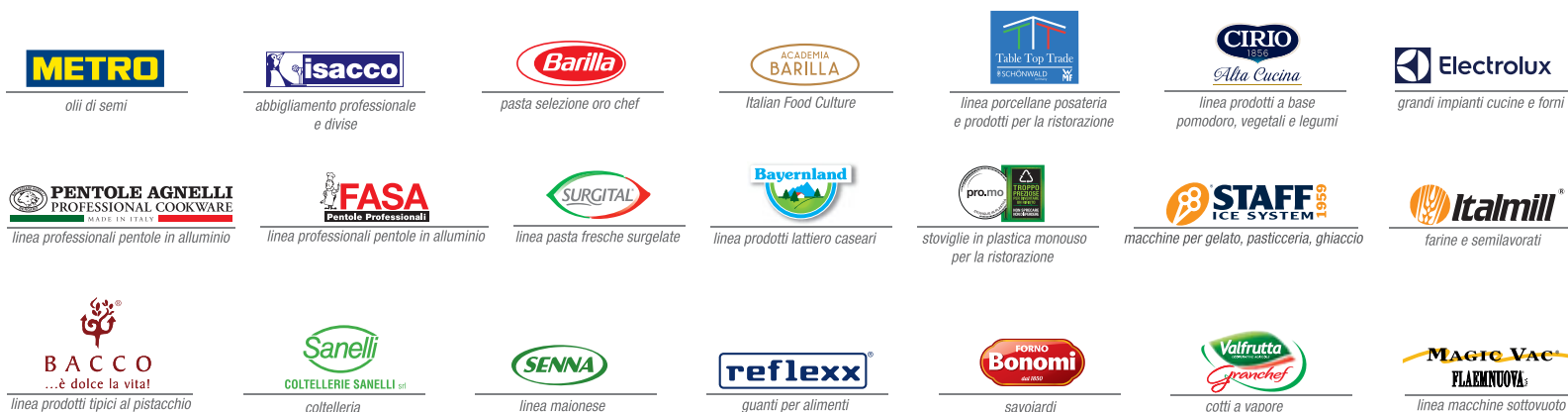
La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la World Chef (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio nazionale. Nell'intento di tutelare e legittimare la rispondenza qualitativa dei prodotti commerciali nei settori di propria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

NUOVA QUALITÀ



SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA
DOPPIA COTTURA
PERFETTA IN
COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

- NUOVE SEMOLE DI GRANO DURO
- ECCELLENTE PERFORMANCE NEI PROCESSI DI COTTURA
- AMPIA GAMMA E NUOVE TRAFILE DI FORMATO



I SCOPRI DI PIÙ SU - Numero Verde 800 388 288 - www.barillafoodservice.it - foodservice@barilla.it |