

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



Campionati della Cucina Italiana
TEAM BASILICATA

Campioni FIC 2018



La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it



La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it

Lo Chef Italiano veste Isacco



www.isacco.it



di **Antonio Morelli**
Presidente FIC Area Centro

Cari Cuochi,
con la recente edizione dei **Campionati della Cucina Italiana**, continua la fase fondamentale che la nostra Federazione dedica alla formazione. Formazione a 360 gradi, che coinvolge anche i concorsi appunto dove, con i diversi corsi propedeutici al regolamento, ormai da diversi anni diamo un supporto decisivo per la partecipazione dei concorrenti/soci.

Una **formazione "alta"**, dedicata anche e soprattutto ai Dirigenti nazionali e di area, ai Presidenti, Segretari e Dirigenti provinciali, che ha visto e vede la Federazione coprire in modo capillare tutte le aree geografiche, dimostrando quanto la nostra Grande Famiglia FIC sia presente sul territorio. Questo è un aspetto sul quale mi soffermo volentieri, poiché il contatto umano, il volerli essere e dimostrare la nostra presenza a tutti i soci, professionalmente e umanamente, è uno dei nostri punti di forza.

Ma formazione significa anche corsi gratuiti



**Segui Federazione
Italiana Cuochi su FB e www.fic.it**

nelle varie regioni, la possibilità di aggiornamento, di crescita, che la Federazione offre a tutti i propri soci, con tematiche moderne, docenti preparati ed una organizzazione puntuale.

Questi, in una fase di pieno **tesseramento**, devono essere i valori che spingono ad aumentare lo stesso, nei numeri, nelle intenzioni ma soprattutto nella qualità e in quello spirito di appartenenza ad una Federazione unica nel suo genere a livello mondiale.

Permettetemi, in merito anche a questo, di ricordare che l'anno 2018 rappresenta per noi uno snodo importante: festeggiamo **i nostri primi 50 anni**, un traguardo autorevole e prestigioso, che dimostra ancora i valori con cui si identifica e le fondamenta sulle quali si basa la Federcuochi, la longevità di un progetto nato appunto 50 anni fa e destinato a durare per sempre, grazie alle prerogative sulle quali poggia.

Viva la Federazione Italiana Cuochi!!! 🇮🇹

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



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 FABBRICATORE
 Vice Segretario ROBERTO ROSATI
 Segreteria SABRINA TROMBINO, VALERIA PIZZUTILO

CONSIGLIO NAZIONALE - Nicola Andreetto, Giuseppe Angrisano, Ivanna Barbieri, Stefano Beltrame, Fabrizio Camer, Giuseppe Casale, Alessandro Circiello, Antonio Colantuono, Francesco Corapi, Carlo Cranchi, Claudio Crivellaro, Michele D'Agostino, Andrea Di Felice, Marinella Ferigo, Giuseppe Finamore, Giuseppe Giuliano, Matteo Giurlanda, Giovanni Guadagno, Domenico Lillo, Roberto Lodovichi, Antonio Macri, Gianluca Massullo, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Carmine Onorato, Antonio Pagano, Antonio Passaseo, Domenico Privitera, Roberto Rosati, Nino Russo, Elia Saba, Vittorio Sallustio, Graziella Sangemi, Luca Santini, Sebastiano Sorbello, Vittorio Stellini, Bruno Stippe Andreello, Antonio Zizzerini

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

DIPARTIMENTI F.I.C.

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

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

INCARICHI - Alessandro Circiello

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

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

COLLEGIO ARBITRALE - Dafne Alastra, Gaetano Cerciello, Francesco Lopopolo, Romeo Tarcisio Palumbo, Francesco Patimo

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

Sommario



EDITORIALE

di Antonio Morelli

PAG. 5

EVENTI F.I.C.

Campionati cucina italiana

PAG. 11

EVENTI F.I.C.

Campionati cucina italiana

PAG. 16



EVENTI F.I.C.

La Federazione a Identità Golose

PAG. 18



EVENTI F.I.C.

A Stresa il Consiglio Nazionale F.I.C.

PAG. 22



PERSONAGGI DELL'ANNO

Presidente F.I.C. Rocco Pozzulo

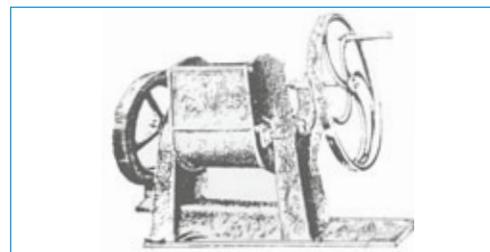
PAG. 26



NEWS F.I.C.

Torna Cibo Nostrum

PAG. 29



RUBRICA MEDAGLIANI

La prima impastatrice manuale

PAG. 31



STELLE IN CUCINA

Mauro Uliassi: cucino per amore

PAG. 38



LA PASTICCERIA

Sapori di Sicilia con Sarah Cucchiara

PAG. 45



CIBI&STORIE

La colomba pasquale e la sua storia

PAG. 48



DIDÀSKO - SCUOLA E FORMAZIONE

Tutti al lavoro! e miglioramenti possibili PAG. 51



DIPARTIMENTO PROFESSIONALE

La cottura al sale antesignana del sottovuoto **PAG. 56**



UN CUOCO UNA STORIA

La famiglia Tomasi e la grande famiglia F.I.C. **PAG. 61**



NEL MONDO DELLA PASTA

Il grano duro: l'ingrediente principale **PAG. 63**



DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

Nuovo contratto per ristorazione e turismo **PAG. 65**



SAPORI DEL TERRITORIO

La Franciacorta, un territorio effervescente **PAG. 67**



F.I.C. NEL MONDO

Francesco Gotti alla Corte Inglese **PAG. 70**



NEWS DELEGAZIONI ESTERE

Notizie dal mondo F.I.C. **PAG. 72**



ATTIVITA' F.I.C.

Associazioni Provinciali **PAG. 77**



ATTIVITA' F.I.C.

Associazioni Provinciali **PAG. 80**



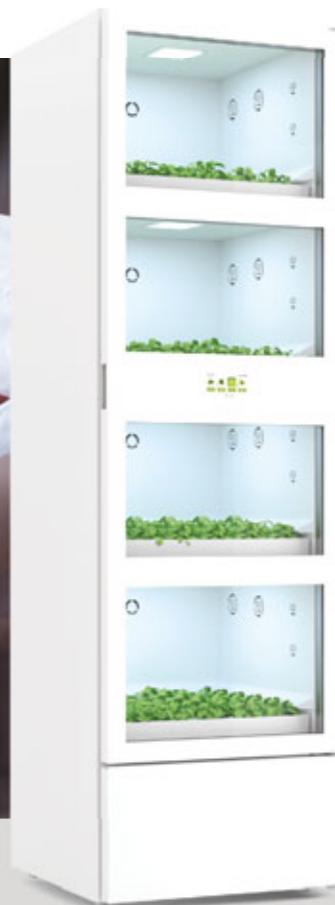
ATTIVITA' F.I.C.

Associazioni Provinciali



Tomato⁺, l'unica serra a misura di chef.

Crea nuovi menu con germogli sempre freschi e saporiti.



Tomato⁺ è l'innovativa serra per ristoranti per coltivare in modo semplice e naturale germogli, microgreens e baby leaf della massima qualità.

Scopri l'offerta
riservata ai Soci FIC

chef.tomatopiu.com



Il grande successo dei *Campionati della Cucina Italiana*

di **Antonio Iacona**

QUATTRO GIORNATE DI EMOZIONI, GARE E COMPETIZIONI
AL SALONE BEER & FOOD ATTRACTION DI RIMINI CON IL PRESTIGIOSO
APPUNTAMENTO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Se si chiede a un cuoco FIC quale sia l'evento più atteso dell'anno, la risposta sarà certamente i **Campionati della Cucina Italiana**. E così è stato per migliaia di berrette bianche che dal 17 al 20 febbraio scorsi si sono date appuntamento alla **Fiera di Rimini**, al **Salone Beer Attraction**, dove anche quest'anno all'interno della sezione speciale **Food Attraction** sono stati ospitati i Campionati della **FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI** in partnership con **IEG** (Italian Exhibition Group), con la quale già dallo scorso anno sono stati avviati importanti progetti di sviluppo, ed il patrocinio **Worldchefs**. Un'organizzazione di spessore internazionale, che ha riunito migliaia di cuochi da tutta Italia e alcune delle Delegazioni Estere, tra cui Belgio, Germania, Romania, mentre oltre 500 chef erano impegnati nelle gare di

cucina calda, fredda, pasticceria da ristorazione, cucina artistica, nelle 4 cucine per le competizioni a squadre e nei 6 laboratori per i singoli.

“Il vostro abbraccio è sempre più caloroso ed è la dimostrazione che questa Grande Famiglia dei Cuochi riesce a condividere nel modo giusto le proprie emozioni – ha detto il **presidente nazionale FIC, Rocco Cristiano Pozzulo**, durante

le premiazioni dell'ultima giornata, che hanno visto decretare i **Campioni Assoluti 2018**. – Ci piace mettere sempre al primo posto la figura del Cuoco, con le sue peculiarità, la sua cultura culinaria e le sue motivazioni professionali. Grande attenzione riserviamo alle giovani generazioni e lo abbiamo dimostrato ampiamente in questa nuova edizione”.



Proprio così perché, se tante sono state le novità, ampio spazio è stato riservato proprio ai giovani cuochi, che rappresentano il futuro della cucina italiana. Accanto al **Trofeo Miglior Allievo Metro**, dedicato agli Istituti alberghieri di tutta Italia, vinto quest'anno dal giovane cuoco lombardo **Tommaso Bonseri Capitani**, premiato sul palco da **Vincenzo Donatiello** e **Rossella Raffi**, rispettivamente Horeca Branding & Metro Academy Manager e Metro Academy Coordinator, si è svolta infatti anche la competizione **Contest Ragazzi Speciali**, con

14 strepitosi giovani diversamente abili che hanno dato prova di grande capacità ai fornelli e che ha visto trionfare al 1° posto l'**IPSEOA "Pietro Piazza"** di Palermo; al 2° l'**IIS "G. Gasparrini"** di Melfi; al 3° l'**IIS "Nelson Mandela"** di Castelnovo ne Monti (Reggio Emilia).

Lo spessore internazionale dei Campionati non è stato dato solo dalla presenza di Worldchefs, con il direttore continentale per il Sud Europa, **Domenico Maggi**, e l'Observer **Yen Koh**, ma anche dal **1° Gran Premio della Cucina Mediterranea**, con le squadre di Cipro, Slovenia e Spagna chiamate a realizzare un menù di tre portate con

IL PRESIDENTE DELLE GIURIE: GAETANO RAGUNÌ

"Bella esperienza, anche molto impegnativa ed emozionante. Una condivisione con amici e professionisti". Così, con l'entusiasmo di un giovane, il team manager della NIC, Gaetano Ragunì definisce la sua partecipazione ai Campionati in veste, quest'anno, novità assoluta, di presidente di tutte le Giurie. Ragunì ha coordinato e diretto un totale di 36 tra giudici, commissari e assistenti, senza contare i responsabili e componenti la segreteria, perché il lavoro dei giudici si potesse svolgere nel migliore dei modi. I componenti delle Giurie, come ha ricordato il presidente, vantavano tutti competenze di alto livello, non solo grazie al conseguito Patentino Worldchefs, necessario per essere Giudice Ufficiale, ma anche per le numerose e pregresse esperienze di competizioni. "È stata, quella 2018, un'edizione veramente in forte crescita – ha concluso Ragunì – e il salto in avanti ha riguardato anche i gruppi di giuria, che hanno trasmesso il senso di ospitalità ai concorrenti da parte di FIC. Un compito certo non facile, poiché andavano al tempo stesso incentivati, motivati ed infine giudicati". Il grazie sincero di Ragunì è andato per il suo supporto anche al Supervisor Giorgio Nardelli, dalla grande esperienza e che in passato è stato proprio responsabile delle Giurie.



Sopra il piatto vincitore del Trofeo Miglior Allievo Metro e, sotto, quello della Slovenia per il Gran Premio della cucina Mediterranea

ingredienti mediterranei: pasta, olio evo, pomodoro e agrumi, con i **partner FIC Cirio e Barilla**, che hanno assegnato un Premio Speciale, consegnato sul palco da **Gennaro Perrotta**, per Cirio, e da **Marcello Zaccaria** e **Alex Cerri**, per Barilla. Ad aggiudicarsi il 1° posto la Slovenia; al 2° Cipro; al 3° la Spagna. Infine, tra le novità, anche il **Contest Mystery Box**, con scontri diretti dei team sul palco, con ricette in 4 porzioni e prodotti a sorpresa. In esposizione anche gli elaborati del concorso **Artistica 2018**.

Nelle 4 giornate, presentate dai giornalisti **Alex Revelli Sorini** e **Antonio Iacona**, le squadre di cuochi provenienti dalle varie regioni italiane si sono sfidate nel Ristorante Italian Taste: più di 250 menù con ingredienti regionali proposti in

degustazione alla giuria internazionale, al pubblico e ad una giuria di giornalisti gastronomici che ha decretato ogni giorno la vincitrice del Premio Critica Gastronomica.

Ed eccoli, dunque, i risultati ufficiali, partendo dai **CAMPIONI ASSOLUTI DELLA CUCINA 2018**: per la categoria K1 Cucina calda individuale senior, **Paolo Rossetti**; categoria K1 Cucina calda individuale junior, **Marco Tomasi**; K2 Pasticceria da ristorazione junior, **Davide Cantù**; categoria Mystery Box, **Salvatore e Gaetano Intelisano**; D1 Live artistica opere dal vivo senior, **Domenico Savio Pezzella**; D2 Artistica opere pronte senior, **Luigi Nastro**; D3 Artistica opere pronte senior,

Raimondo Esposito; D3 Artistica opere pronte junior, **Apicius Apicius**; Cucina calda a squadre senior, **Team Basilicata**.

Le Giurie hanno lavorato sotto il coordinamento del Presidente **Gaetano Ragunì** e del Supervisor **Giorgio Nardelli**. Il **Premio Critica Gastronomica**, durante i 4 giorni, è andato rispettivamente: nella 1^a giornata alla **squadra Metro**; nella 2^a, ai **Cuochi Trieste**; nella 3^a, ai **Cuochi Piemonte/Cuneo**; nella 4^a, al **Team Basilicata**. Classificatisi primi di categoria, ma senza medaglia d'oro, il **Team Campania** nella categoria Cucina Fredda a Squadre e il **Culinary Team Palermo** nella combinata a squadre.

BRAIA: RICONOSCIMENTO AGLI AMBASCIATORI DEL GUSTO E DELL'AGROALIMENTARE LUCANO

“La Basilicata del gusto alla conquista di riconoscimenti nazionali. Possiamo affermare con orgoglio, nell'anno del Cibo Italiano, che la Basilicata agroalimentare esiste ed è riconosciuta, oggi più che mai, non solo grazie alla qualità indiscussa dei prodotti e dei sapori, ma anche per i successi dei professionisti della trasformazione, ormai veri e propri ambasciatori della lucanità a tavola.” Lo rende noto l'Assessore regionale alle Politiche Agricole e Forestali, Luca Braia, che si è congratulato per il brillante risultato conseguito dai Cuochi Lucani ai Campionati della Cucina Italiana FIC. “Cresce la presenza lucana di eccellenza in iniziative prestigiose, – prosegue l'assessore Braia – che ci consentono di far conoscere e promuovere, anche in termini turistici, cibo e vino legati ai nostri paesaggi rurali, al territorio, alla nostra storia e cultura. Il patrimonio enogastronomico è parte sempre più integrante del patrimonio culturale e dell'identità regionale, coinvolgendo numerosi protagonisti, a vari livelli: agricoltori, allevatori, pescatori, trasformatori, cuochi, sommelier, barman, gestori di agriturismi e di attività di piccola e grande ristorazione”.

Così in occasione dell'Assemblea dei Cuochi Materani, svoltasi nelle scorse settimane, l'assessore ha voluto omaggiare, da parte sua e del Dipartimento Agricoltura, per la sempre più proficua collaborazione nella promozione e valorizzazione delle produzioni nell'ambito delle iniziative regionali, nazionali e internazionali, il Team Basilicata, formato dal Team Manager Battista Guastamacchia, dagli chef Franco Fiore, Antonio Farella, Giuseppe Derosa, e dal pasticciere Giuseppe Marvugli dell'Unione Regionale Cuochi Lucani, per la conquistata medaglia d'oro ai Campionati di Rimini. Un riconoscimento doveroso è giunto anche all'azienda Derado, eccellenza lucana nella trasformazione di prodotti alimentari, per aver accompagnato e sostenuto il team lucano in ogni fase.





I vincitori del Contest Ragazzi Speciali, da sinistra Simone Sinatra dell'IPSEOA "Pietro Piazza" di Palermo; Antonio Mongiello dell'IIS "G. Gasparri" di Melfi; Mbengue Mamediarra dell'IIS "Nelson Mandela" di Castelnovo ne Monti (Reggio Emilia).

"Ancora un grande evento targato Federazione Italiana Cuochi, – ha detto il presidente di FIC Promotion, **Seby Sorbello** – dove le aziende partner sono protagoniste e sono il veicolo più immediato e genuino per presentare i prodotti di eccellenza Made in Italy".

Nell'Anno nazionale del cibo italiano, i Campionati si sono rivelati ancora una volta una formidabile vetrina delle eccellenze regionali, come confermato dalle autorità presenti all'inaugurazione, tra cui il sottosegretario al Turismo, **Dorina Bianchi**, ed il vicepresidente della Commissione vigilanza Rai, **Giorgio Lainati**. Il presidente **Pozzulo** li ha voluti ringraziare personalmente, con tutto lo staff organizzativo FIC e i Dirigenti FIC: il segretario generale, **Salvatore Bruno**, il responsabile eventi, **Fabrizio Camer**, il presidente nazionale DSE, **Roberto Rosati**; e con le Giurie, guidate da **Francesco Gotti**, **Giuseppe Giuliano**, **Gianluca Tomasi**, **Fabio Tacchella**, mentre dietro le quinte un grande lavoro di squadra garantiva la buona riuscita dell'evento. Un ringraziamento anche al partner strategico **Italian Exhibition Group** col quale si è già al lavoro per progettare la nuova edizione dei Campionati e altre stimolanti iniziative. 🇮🇹

DOMENICO MAGGI E L'OBSERVER INTERNAZIONALE YEN KOH



Domenico Maggi rappresenta certamente uno dei nostri più importanti portabandiera FIC, oggi più che mai nella sua prestigiosa veste di direttore continentale per il Sud Europa dei Giudici Worldchefs. Ed ai Campionati 2018, secondo il programma di crescita previsto dalla Federazione, Maggi ha fatto un po' gli onori di casa internazionali FIC, accompagnandosi nelle quattro giornate con l'Observer Yen Koh, direttamente da Singapore, gradito ospite dell'evento e dispensatore di utili consigli. Come sottolineato dallo stesso Maggi, infatti, Yen Koh,

prima di arrivare ad essere giudice, ha conquistato prestigiosi traguardi, come il titolo di Campione del Mondo in Lussemburgo nel 2006 con la squadra di Singapore e Campione Olimpico ad Erfurt. Uno Chef, insomma, assolutamente competente, con cui tutti i concorrenti, e non solo, si sono potuti interfacciare. "Ho trovato un livello professionale e qualitativo assolutamente non male – ha dichiarato soddisfatto Yen Koh – e, assieme all'amico e collega Maggi, abbiamo cercato di trasferire a tutti quei consigli e accorgimenti necessari per migliorarsi". Un grazie di vero cuore lo stesso Maggi ha voluto rivolgere all'amico e collega, per la sua passione e disponibilità dimostrate durante l'evento di Rimini.



CAMPIONI ASSOLUTI DELLA CUCINA 2018

- K1 Cucina calda individuale senior, **Paolo Rossetti**; 91,25.
- K1 Cucina calda individuale junior, **Marco Tomasi**; 97.
- K2 Pasticceria da ristorazione junior, **Davide Cantù**; 96,25.
- Mystery Box, **Salvatore e Gaetano Intellisano**; 93,33.
- D1 Live artistica opere dal vivo senior, **Domenico Savio Pezzella**; 90,33.
- D2 Artistica opere pronte senior, **Luigi Nastro**; 93.
- D3 Artistica opere pronte senior, **Raimondo Esposito**; 96.
- D3 Artistica opere pronte junior, **Apicius Apicius**; 90.
- Cucina calda a squadre senior, **Team Basilicata**; 90,33.



Davide Cantù



Luigi Nastro



Apicius Apicius



Domenico Savio Pezzella



Salvatore e Gaetano
Intellisano



Raimondo Esposito



Paolo Rossetti



Marco Tomasi

di **Pino Barbino**

Campionati speciali *con tante novità*

SONO TANTI GLI ASPETTI CHE HANNO CONTRIBUITO
A RENDERE COSÌ SPECIALE QUESTA EDIZIONE 2018

La visione prospettica di questa edizione dei Campionati della Cucina Italiana ha avuto un unico obiettivo: quello di creare un rinnovato interesse generale per l'intera manifestazione. Questo principio ha evidentemente impegnato la Dirigenza Nazionale nella ricerca di nuove attività che contribuissero alla migliore organizzazione dell'evento, con l'intento di offrire nuovi stimoli e rinnovate emozioni a quanti avessero partecipato. È stato così che è stato elaborato un programma di attività che ha reso i Campionati 2018 davvero speciali!

Oltre alle consolidate e tanto attese attività di gara, infatti, che restano sempre la base operativa di una simile manifestazione, si è avuta l'intelligenza e la prontezza di cogliere al volo l'idea del nostro Fabio Tacchella di far partecipare giovani allievi delle scuole alberghiere che avessero una particolare caratteristica: essere, appunto, speciali. Un'attività come questa, infatti, inserita in un contesto nazionale come quello di Rimini, esprime una valenza socio-culturale di rilevante importanza, anche per eventuali opportunità di inserimento



lavorativo. Ognuno di noi, così, ha potuto provare un senso di gratitudine, seguendo la competizione del “Contest Ragazzi Speciali”, per quanti avevano allestito tutto questo.

L'altro elemento innovativo che ha reso ancora più interessante la manifestazione è stato indubbiamente il “Mystery Box”, felice intuizione che ha saputo coniugare la dovuta visibilità nei confronti dei nostri sponsors, presenti con i propri prodotti a formare la base unica di approvvigionamento per tutti i concorrenti, e la capacità di inventiva dei partecipanti nell'utilizzo dei prodotti stessi. Per non parlare, poi, della partecipazione dei Team dall'estero, altra grande lungimiranza FIC di inserire nei Campionati un contesto internazionale, per ribadire

l'importanza della cucina italiana e mediterranea nel mondo.

Un impegno che adesso la Federazione dovrà mantenere per il futuro, accrescendo sempre di più, anche sotto il profilo del prestigio, questo appuntamento tanto atteso da migliaia di berrette bianche. 🇪🇺

LA MEDAGLIA D'ORO DEL GIOVANISSIMO ANGELO MILONE

Nelle sue parole risuona ancora, anche se a distanza ormai di settimane, tutta l'emozione provata ai Campionati e mai andata via. Angelo Milone ha appena 17 anni, è un giovanissimo cuoco di Marsala, nel trapanese, e all'appuntamento di Rimini lo scorso febbraio ha conquistato la medaglia d'oro nella categoria K1 Main Course. La notizia è certamente nella sua giovanissima età e nella già apprezzata passione che mette nelle cose che fa. *“È stata la mia prima esperienza ai Campionati FIC – racconta alla nostra rivista – e sono già sicuro che l'anno prossimo ripeterò questa bellissima avventura. Voglio ringraziare la mia scuola e i professori, che mi hanno dato questa grande opportunità”*. Angelo frequenta il IV anno dell'Istituto Alberghiero “Abele Damiani” di Marsala, è iscritto all'Associazione Provinciale Cuochi Trapanesi, con il presidente Matteo Giurlanda, ed è già attaccatissimo alla grande famiglia della Federazione Italiana Cuochi. A Rimini era accompagnato dai suoi professori, che per almeno due o tre mesi l'hanno adeguatamente allenato e preparato per la competizione. Milone ha vinto realizzando il piatto Rollatina di spigola farcita con tonno, pistacchio e finocchietto, con fumetto di pesce, una nuvoletta di gambero rosso di Mazara, con ricotta e menta e una bisque di gambero, una griglia panata nella farina di Tumminia, con una panella sifonata, per concludere con verdure croccanti all'aceto di Marsala e miele di carrubbo. *“Dedico questa vittoria alla mia famiglia – conclude Angelo – e da grande sogno di fare lo chef e di avere un ristorante tutto mio!”*



Sopra, il team Slovenia vincitore del 1° Gran Premio della Cucina Mediterranea e, qui a fianco, i piatti proposti al concorso





La Federazione Italiana Cuochi a Identità Golose

LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI HA PARTECIPATO A IDENTITÀ GOLOSE 2018,
LA MANIFESTAZIONE MILANESE FIRMATA PAOLO MARCHI

Anche in questa edizione di Identità Golose, la Federazione Italiana Cuochi è stata presente con un proprio spazio all'interno di quello che è definito il miglior congresso di gastronomia italiana tra i più prestigiosi al mondo. **#IGmi2018**, questo l'hashtag che ha accompagnato il fitto calendario di eventi che, dal 3 al 5 marzo scorso, si sono svolti all'interno delle sale del MiCo di Milano e che ha fatto da cornice all'area espositiva dove erano presenti stand di aziende e media prestigiosi. E in quest'area era presente anche il desk FIC, visitato da tanti associati e cuochi che hanno richiesto informazioni sulle attività, tesseramento e potuto ricevere copie della nostra rivista.

La presenza FIC in un contesto come Identità Golose è soprattutto frutto dei rapporti stretti dal nostro presidente nazionale **Rocco Pozzulo** con l'ideatore e curatore della kermesse milanese **Paolo Marchi**. Un altro riconoscimento di fatto del grande lavoro fin qui svolto dalla nostra Federazione, che ha accorciato le distanze tra i nostri cuochi e i grandi eventi mediatici. Riconoscimento che si va ad aggiungere alla presenza FIC anche nel comitato organizzatore del Bocuse d'Or. E a rafforzare questa convinzione si è aggiunta la presenza di Paolo Marchi

a Roma ai festeggiamenti dei 50 anni FIC, con un interessante intervento all'interno delle celebrazioni svoltesi al Campidoglio lo scorso 10 aprile.

Identità Golose quest'anno affrontava "Il fattore umano": numerosi, come sempre, gli interventi, tra cui quello dell'86enne **Arrigo Cipriani**, creatore della prestigiosa catena di ristoranti presenti in tutto il mondo, tra cui lo storico Harry's Bar di Venezia, che, dopo aver sottolineato la fondamentale importanza del servizio nella ristorazione, ha ripreso la sua personale crociata contro gli chef che passano più tempo in tv che in cucina. Il tutto condito da affascinanti aneddoti storici vissuti in prima persona.

Tra i grandi chef, molto interessante l'intervento di **Paolo Lopriore**, allievo prediletto di Marchesi e grande innovatore, che nella sua lezione *La tavola conviviale*, apparentemente un ritorno alla semplicità del desco familiare, ha presentato in maniera scomposta il suo piatto "Pane e companatico", dove gli elementi principali del piatto sono accompagnati da una lunga serie di altri elementi con i quali, è stato calcolato, si possono realizzare sino a 103 combinazioni di piatti che il cliente può realizzare seguendo la propria ispirazione e il proprio gusto.



©Foto Brambilla-Seirani

Affascinate e sbalorditivo l'intervento dell'effervescente chef indiano **Gaggan Armand**, che partendo da una storia di estrema povertà nella natia Calcutta è arrivato con il suo Gaggan ad essere il n.1 dell'Asia's 50 Best Restaurant e n. 7 al mondo. Gaggan ha presentato il suo emoji menù (piatti presentati solo con disegni) e illustrando anche una portata che si mangia direttamente leccando il piatto.

Ovviamente sono stati moltissimi gli altri interventi di grande interesse dell'edizione di quest'anno e sul sito www.identitagolose.it si possono approfondire.

Il Cuoco ha scelto di conoscere meglio lo chef peruviano **Virgilio Martines**, ospite anch'egli a IGmi2018, che con il suo Central di Lima ha scalato la World's 50 Best Restaurant, piazzandosi nel 2017 al 5° posto (intervista nel riquadro). La cucin

na peruviana da qualche tempo è di grande tendenza, grazie anche a Martines che, con un grandissimo lavoro di ricerca, ha acceso i riflettori su una biodiversità eccezionale, sviluppando progetti di cooperazione direttamente con i contadini peruviani.

Insomma, una grande edizione quella appena conclusa di Identità Golose di quest'anno e che ci dà appuntamento direttamente all'anno prossimo, per una presenza, speriamo sempre più significativa, della nostra Federazione. 🇮🇹



“Il menu verticale, *la mia identità*”

19

INCONTRIAMO LO CHEF PERUVIANO VIRGILIO MARTINEZ

Dopo una carriera di successo in giro per il mondo, lo chef peruviano intraprende una lunga ricerca sui prodotti della natura e dell'agricoltura peruviana e trova l'ispirazione per realizzare uno straordinario menù verticale, con piatti realizzati con le materie prime trovate nella diverse altitudini. Nascono così le creazioni di *Martines, Altitudine 2800 mt – Diversità di mais, Altitudine 860 – Giungla montana, Altitudine 210 mt – Giungla di Tambopata, Altitudine -10 – Pesca ravvicinata, Altitudine 4100 mt – Alta Montagna di Aija* e tanti altri piatti straordinari che si possono degustare al Central di Lima. Per conoscerlo meglio, lo abbiamo incontrato durante Identità Golose.

Come nasce la cucina di Virgilio Martines?

“Ho sempre sognato di viaggiare per il mondo e da ragazzo

capii che lavorare in cucina mi avrebbe permesso di realizzare questo mio desiderio. Man mano che andavo avanti con il mio lavoro, ho scoperto che era proprio lavorare in cucina quello che mi piaceva. Da bambino sono stato sempre affascinato dalla natura e ho sempre visto la cucina come alta espressione della natura.”

La tua cucina è espressione della ricca biodiversità del Perù. Quanto è importante il rapporto che hai con i produttori della tua terra?

“Nella mia cucina i produttori sono tutto. Il Central esiste grazie ai produttori e ai lavoratori della terra. Sementi, terra, lavoro fanno sì che il Central possa esprimere la sua cucina. Lavoriamo moltissimo nella ricerca e catalogazione dei prodotti



©Foto Brambilla-Serrani

della terra, molti dei quali sono sconosciuti. Moltissimi clienti assaporano per la prima volta nella loro vita i prodotti presenti nel nostro menù. E questo è molto interessante.”

Sottolinei spesso il valore dell'Identità. Cosa significa per te questo valore?

“L'identità è tutto. Io sono un esempio di un'iniziale confusa identità, metà spagnola e metà peruviana. In Perù, vi era una forte instabilità politica e sociale e allora non mi sentivo affatto peruviano. Vivevo tra l'Europa e gli Stati Uniti e non sapevo quale fosse la mia identità. Quando tornai in Perù a lavorare come cuoco, allora lì, pian piano ho trovato la mia definitiva identità. Quello che proponiamo al Central è un percorso che vuole avvicinare la gente alla propria identità peruviana.”

Quanto è importante la ricerca nella tua cucina?

“Io sono sempre impegnato nella ricerca. Vengo adesso da Cusco, dove vive una comunità a 4000 mt di altitudine, e dove lì insieme studiamo le abitudini della gente e i prodotti che si possono coltivare. La mia sfida è portare a conoscenza del mondo quello che scopro attraverso la cucina del Central, anche attraverso la presenza di molti cuochi provenienti da tutto il mondo, che vengono a lavorare da noi. Attraverso loro cerco di trasmettere la mia filosofia.”

Nel 2012 nasce il menù verticale e arriva il successo planetario. Quanto conta un'idea per raggiungere il successo?

“Quando sono tornato in Perù ho trovato una eccezionalità di prodotti che erano presenti durante tutto l'anno. Mi sono accorto che in Perù abbiamo un'agricoltura solamente nostra.

In qualsiasi altro posto il mondo si vede in maniera orizzontale. Da noi, in Perù, invece il mondo è verticale. Tutto è in alto oppure in basso. Il Menù Verticale nasce direttamente dall'esperienza della nostra vita. Un'idea che nulla c'entra con la tendenza o con la moda. È finalmente un'idea solo nostra. E così ho trovato anche la mia vera identità.”

A quale nuova idea stai lavorando?

“Stiamo lavorando a ripristinare un luogo storico a 4000 mt di altitudine, dove in collaborazione con il centro di ricerca della nostra cultura, andremo a realizzare un ristorante che rappresenterà sempre più la nostra identità, con i produttori della zona. Il progetto poi lo sposteremo ad altre altitudini applicando lo stesso modello. Avremo così una serie di ristoranti che rappresenteranno le varie altimetrie della nostra terra. Un progetto che mi impegnerà moltissimo in giro per il Perù.”

Un suo messaggio ai cuochi italiani FIC?

“Auguro a tutti i cuochi italiani di essere vicini ai piccoli produttori artigianali e agli agricoltori, affinché non perdano la propria identità. È molto importante mantenere il rapporto diretto con il prodotto e con gli artigiani. Attraverso la vostra cucina potete aiutare a preservare la vostra identità.” 🇮🇹



©Foto Brambilla-Serrani



Nel tuo ristorante solo le verdure migliori.

- Verdure coltivate in Italia
- Altissima resa in cottura
- 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.rogel.it

La meraviglia di ogni giorno.



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

A Stresa il *Consiglio Nazionale FIC*

SI È TENUTO NEI GIORNI 11 E 12 MARZO NELLA CITTADINA PIEMONTESE
L'IMPORTANTE APPUNTAMENTO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Sono stati due giorni di lavori intensi quelli svolti gli scorsi **11 e 12 marzo** nella cittadina piemontese di

Stresa, in occasione della nuova riunione del **Consiglio Nazionale FIC**. Due giornate che hanno visto centinaia di adesioni tra i Dirigenti e gli Associati della **Federazione Italiana Cuochi**. La relazione d'apertura del presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, ha evidenziato da subito quanto è stato fatto rispetto alle delibere approvate durante il precedente Consiglio ed elencato le numerose iniziative portate avanti in questi mesi. È stata cura del sottoscritto, **Giuseppe Casale**, in qualità di Responsabile Nazionale del Dipartimento Istituzionale, di annunciare la stampa del *"Manuale Unico dei Dirigenti Territoriali FIC"*, strumento utilissimo, consegnato a tutti i presidenti provinciali, regionali e delle delegazioni estere durante l'Assemblea Generale FIC di Roma in aprile.

Tanti, poi, gli annunci e le presentazioni ufficiali, che hanno portato nuova linfa alla vita associativa. Tra questi, il benve-

nuto ai nuovi consiglieri nazionali **Luca Santini**, da pochi mesi neo-presidente delle Marche, **Pino Nacci**, Consigliere nazionale in rappresentanza del Benelux (Belgio, Olanda e Lussemburgo) e **Domenico Lillo**, in rappresentanza della Regione Puglia al posto del dimissionario **Giacomo Giancaspro**. Domenico Lillo, su proposta del presidente Pozzulo, è stato anche nominato nuovo componente di Giunta Esecutiva. L'occasione è stata utile anche per presentare al Consiglio il nuovo responsabile dell'Ateneo della Cucina Italiana: **Valerio Angelino Catella**, in realtà già operativo da mesi nel suo nuovo ruolo.

Tra le novità di questo 2018, c'è la ricostituzione ufficiale dell'**Associazione Cuochi di Prato** e la riattivazione delle associazioni di Brindisi e Lecce,



Il consiglio Nazionale FIC riunito a Stresa

mentre sono in fase di costituzione quelle di **Trento e Terni**.

Il Consiglio ha anche approvato la nomina di **4 nuovi senatori FIC** a vita per questo mandato nelle persone di: **Carlo Cranchi, Alessandro Pazzaglia, Pietro Martinelli** e **Carlo Zappulla**. Ai nuovi senatori sono andate le congratulazioni del presidente Pozzulo e di tutti gli altri dirigenti.

New entry anche sul fronte estero, con l'approvazione della **Delegazione FIC Thailandia** con presidente **Roberto Cimmino** e che sarà operativa e ufficiale dal momento in cui avrà ultimato l'iter burocratico previsto, mentre sono già diventate operative le delegazioni estere di **Spagna** con presidente **Manfredi Bosco** e di **Slovacchia** con presidente **Oreste Calzolari**. La grande famiglia FIC cresce, dunque, e non sembra avere più confini, né geografici né culturali.

Dopo la discussione di alcune opportune modifiche da apportare allo Statuto, sul fronte legale ed economico in fatto di costituzione di nuove realtà associative in ambito FIC, è stata presa in esame la proposta del General Manager NIC **Gaetano Ragunì** in merito ad un sintetico regolamento che potrebbe essere adottato dalla stessa **Nazionale Italiana Cuochi**. Il documento contiene norme d'appartenenza e comportamentali per i suoi membri, al fine di regolare deontologicamente la loro azione all'interno del compartimento. Dopo attenta analisi e let-

tura, il Consiglio ha approvato il testo a maggioranza, affidando al Dipartimento Professionale l'eventuale integrazione del testo stesso, concordandola con il General Manager NIC.

Riprendendo la parola, il presidente Pozzulo durante i lavori ha esposto la necessità per la Federazione di dotarsi di un **Comitato Scientifico**, com-

posto da persone autorevoli che possano dettare o suggerire ai nostri compartimenti, come appunto la NIC, orientamenti e stimoli sulla nostra cucina. Importante, a tale proposito, sarebbe l'inserimento di elementi esterni e di un certo prestigio, in modo da far crescere progressivamente l'autorevolezza istituzionale del gruppo e proporre la propria azione ed affiancamento a sostegno delle attività, anche su un piano squisitamente politico/istituzionale.

Prima di discutere, infine, della celebrazione dei **50 anni FIC**, celebrati a Roma con una grande e bella cerimonia, il Consiglio ha messo ai voti la proposta di **ricostituzione dei Maestri** formulata dal dirigente Giovanni Guadagno, approvandola a maggioranza. Tra gli ultimi punti deliberati, il prossimo **Congresso Nazionale FIC 2019**, che si svolgerà in Sicilia, l'evento nazionale **"Cibo Nostrum"** che dal 20 al 22 maggio si svolgerà a Taormina e la presenza FIC nel prossimo **Congresso Worldchefs** a luglio a Kuala Lumpur con i dirigenti e con la NIC che prenderà parte alle competizioni internazionali. 🇮🇹

NOMINATI QUATTRO NUOVI SENATORI FIC

Carlo Cranchi, Pietro Martinelli, Alessandro Pazzaglia e **Carlo Zappulla**: sono loro i quattro nuovi Senatori della Federazione Italiana Cuochi, approvati dall'ultimo Consiglio Nazionale riunitosi a Stresa. Lombardo, il primo; umbro, il secondo; marchigiano, Pazzaglia; del Lazio, infine, Zappulla; di tutti e quattro è stata evidenziata l'abnegazione con cui, in tutti questi anni, hanno svolto la professione di cuoco ed il loro attaccamento alla Federazione Italiana Cuochi. Presentati durante l'Assemblea Nazionale dello scorso 9 aprile a Roma, i Senatori FIC si sono detti soddisfatti ed emozionati.



Una piacevole giornata sul Lago Maggiore per le berrette bianche FIC in Consiglio di Roberto Donderi*



L'Associazione Cuochi Alto e Basso Novarese e VCO ha avuto l'onore di ospitare il primo appuntamento del Consiglio Nazionale FIC del 2018 a Stresa, la perla del Lago Maggiore. In occasione dell'importante meeting, l'Associazione provinciale ha scelto come location l'Hotel Regina Palace, storico albergo della città, noto per la sua ospitalità ed utilizzato anche negli anni passati come set cinematografico del film "Grand Hotel Excelsior", con attori del calibro di Adriano Celentano, Carlo Verdone, Ornella Muti e molti altri volti noti del cinema italiano. Scelto non solo per il suo fascino, ma soprattutto per la possibilità di avere nello stesso momento sala ristorante, cucine, camere e conference room adatte alle esigenze dell'evento. La cortese direzione ha permesso alla nostra brigata di poter utilizzare le cucine per preparare i piatti della tradizione locale ai colleghi arrivati da ogni parte d'Italia. Valore dunque alla tradizione, leitmotiv della delegazione di Novara e VCO, che da sempre cerca di valorizzare e pubblicizzare alimenti a km zero purtroppo dimenticati da molti Chef della nuova generazione.

A dimostrazione di tale legame con le materie prime territoriali, l'Associazione organizza infatti l'evento annuale di fine agosto "Sapori di Lago", con degustazione di piatti a base di pesce del Lago Maggiore. Per il Consiglio Nazionale la brigata, composta da Angelo Bedale, Franco Conti, Roberto Donderi, Giorgio Gaudina, Alfredo Marzi, Luigi Rinaldi e Antonio Tedesco, ha scelto un menù, dunque, con i prodotti più tipici delle due province. Riso, Gorgonzola, Perca, Gardon, Margheritine di Stresa sono solo alcuni esempi dei meravigliosi prodotti e ricette tipiche locali. Tra le importantissime riunioni a porte chiuse, così, si è potuto approfittare di un gradevole momento conviviale, che ha fatto apprezzare agli ospiti il lago grazie ad una piacevole gita in battello con un piccolo tour delle Isole e dei punti turistici di maggior rilievo, che non hanno mancato di affascinare nonostante le condizioni meteo un po' avverse. Lieta di avere ospiti così importanti, l'Associazione dell'Alto e Basso Novarese e VCO si augura di aver lasciato un ottimo ricordo di queste due giornate di lavoro passate da noi.

***AssoCuochi Novara e VCO.** 🇮🇹





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





Personaggi dell'anno: *per i cuochi è Rocco Pozzulo*

IL PRESIDENTE FIC VINCE IL SONDAGGIO DI QUEST'ANNO
A CONFERMA CHE IL GIOCO DI SQUADRA PAGA SEMPRE

Il nostro presidente nazionale FIC **Rocco Cristiano Pozzulo**, con 25.714 voti, è il **Personaggio dell'Anno** nella categoria "Cuochi" per il sondaggio del magazine *Italia a Tavola*. I **313.300 votanti** che hanno partecipato nei mesi scorsi, infatti, hanno scelto i 7 vincitori delle varie categorie: oltre a **Rocco Pozzulo**, si sono classificati **Giusseppe Vitiello** (Pizzaioli), **Iginio Massari** (Pasticceri), **Luca Vissani** (Maitre, Sommelier e Manager d'Hotel), **Marina Milan** (Barman), **Patrizio Roversi** (Opinion leader) ed **Ernst Knam** (Campioni). Un'edizione da record, la definisce la stessa rivista enogastronomica diretta da **Alberto Lupini**, che ha celebrato nel migliore dei modi il **10° compleanno del Premio**. Il panel di esperti che ha strutturato il sondaggio "Personaggio dell'anno dell'enogastronomia e dell'accoglienza" aveva curato nei dettagli questa edizione introducendo la categoria "Campioni" con i 26 vincitori delle passate edizioni e riservando a "Pizzaioli" e "Pasticceri" una categoria a testa, separata dai "Cuochi", per valorizzare le singole professionalità. E le novità,

che consistevano anche nel cambio di denominazione con la sostituzione di "accoglienza" al posto di "ristorazione", sono piaciute al popolo del web che ha partecipato in massa alle votazioni, confrontandosi anche durante le otto settimane con



commenti, post, pubblicità e apprensione nel tifare il proprio prescelto. Un dato che ha superato di gran lunga il risultato finale dello scorso anno, quando a fine sondaggio i votanti erano 197mila. Al di là dei risultati, il sondaggio ha ampiamente raggiunto i propri obiettivi che da sempre non tengono conto solo di chi vince e chi non vince, ma mirano a creare un momento di confronto, di condivisione, di discussione in materia di enogastronomia e accoglienza. Non un "tutti contro tutti", dunque, ma un "tutti per uno", dove quell' "uno" è l'intero settore e, ampliando le vedute, il bilancio del nostro Paese sempre più alimentato dall'**Horeca**.

A partecipare al sondaggio è stato anche un altro Dirigente Nazionale FIC, il nostro **Alessandro Circiello**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio, che ha incassato

stima e simpatia con i suoi 15.067 voti. Per la categoria dei “Cuochi”, il totale votanti è stato di: 126.410 – Totale voti: 258.311.

“Può sembrare una sorpresa, – commenta lo stesso magazine – se si tiene conto che a votare è il popolo del web, coinvolto dalla visibilità che i cuochi hanno grazie alla tv, eppure una delle categorie con maggior partecipazione ha visto il trionfo del presidente della Federazione Italiana Cuochi, **Rocco Pozzulo**, che ha incassato 25.714 voti, superando di oltre mille voti il giudice Masterchef e conduttore di Cucine da Incubo, **Antonino Cannavacciuolo**. Il presidente FIC però, pur lontano dal piccolo schermo rispetto al secondo classificato, ha ridato vita ad un’associazione che in Italia conta oltre 16mila iscritti. La Federazione inoltre negli ultimi due anni più che mai si è resa protagonista di numerose iniziative su tutto il territorio italiano con particolare impegno nelle zone del Centro Italia colpite dal terremoto. Alle spalle di Pozzulo, come detto, uno

dei cuochi “vip” del piccolo schermo: Antonino Cannavacciuolo (24.135 voti). Il cuoco di Villa Crespi ha tentato fino all’ultimo di spodestare il collega, sfruttando il grande affetto dei suoi numerosi fan, ma non ce l’ha fatta a raggiungere la vetta. Per il cuoco napoletano dunque l’appuntamento con la vittoria del sondaggio è rimandato; ancora una volta per un soffio, verrebbe da dire, visto che anche l’anno scorso conquistò la piazza d’onore, battuto solo da Knam. Sul gradino più basso del podio si è piazzato invece uno dei cuochi forse meno televisivi, ma sicuramente più apprezzati dalla critica e dal pubblico che fa la fila per accomodarsi nella sua Osteria Francescana – nel 2017 la classifica 50 Best gli ha conferito il 2^a posto dietro all’Eleven di New York, ma nel 2016 era lui ad essere il migliore al mondo. Stiamo parlando naturalmente di **Massimo Bottura** che ha chiuso con 20.699 preferenze mantenendo sempre costante il suo afflusso di voti”. 🍳



Il Presidente FIC Rocco Pozzulo e gli altri vincitori del Premio Italia a Tavola

STAFF 1959
ICE SYSTEM

Inverter technology powered by
TOSHIBA



SMARTMIX



Tra l'Etna e Taormina

Torna Cibo Nostrum

IL PRESTIGIOSO EVENTO PORTA LA FIRMA DI FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI CON NUMEROSI PARTNERS E SI CONFERMA DA SUBITO INTERNAZIONALE

Il primo dato che fa notizia è la grandissima attesa che c'è ormai da mesi per la 7^a edizione di **CIBO NOSTRUM**, la GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA che tornerà tra l'Etna e Taormina **dal 20 al 22 maggio**, per tre giorni all'insegna dell'enogastronomia italiana, e non solo. La manifestazione, infatti, conferma il suo spirito di solidarietà e quest'anno il suo grande cuore allargherà il campo d'azione. Il grande evento porta la firma di **Federazione Italiana Cuochi**, in collaborazione con numerosi partners, come **Chic Chef, Con.Pa.It.** e **Le Soste di Ulisse** e sono già in molti i produttori di eccellenze agroalimentari che stanno aderendo. Nell'edizione 2017 sono state oltre **20mila le presenze** di visitatori nella sola giornata taorminese; **150 Cuochi protagonisti** nelle loro postazioni, divenuti almeno **mille** se si contano gli staff; **90 aziende agroalimentari**, tra cui **50 tra le migliori cantine** siciliane; **7 laboratori tematici**; tre Comuni coinvolti, **Zafferana Etnea, Taormina e Giardini Naxos**; la collaborazione del **Mipaaf**; **100 giornalisti** accreditati e **50 mila euro** raccolti per beneficenza. Anche quest'anno la giornata dedicata al **Taormina Cooking Fest**, il 21 maggio, sarà allestita a scopo benefico e oltre a sostenere la ricerca scientifica contro il **Morbo di Parkinson** con la **Fondazione LIMPE Onlus**, ci sarà il sostegno alla campagna contro il **Cyberbullismo**, con il **MOIGE**, con cui FIC

collabora da anni. Non è un caso, infatti, che la Federazione organizzi l'evento con il suo **DSE – Dipartimento Solidarietà Emergenze**. Il gioco di squadra ha i volti del presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, con il presidente **FIC Promotion, Seby Sorbello**, il presidente di Chic Chef Sicilia, **Pietro D'Agostino**, il presidente DSE, **Roberto Rosati**, il direttore di Chic Chef, **Raffaele Geminiani**, il presidente **URCS, Domenico Privitera**, i nove presidenti delle **Associazioni Provinciali FIC** della Sicilia, a cominciare da **Rosaria Fiorentino** dei **Cuochi Messina**. Accanto a loro, i Comuni di Zafferana Etnea, Giardini Naxos e Taormina, i Pasticceri Con.Pa.It. col presidente **Federico Anzellotti** e il coordinatore siciliano **Peppe Leotta**, Le Soste di Ulisse, **AIC, Expo** di **Barbara Mirabella**, **La Cook Agency, Blu Lab**. Ad allestire tutto il percorso taorminese sarà il partner **Enzo Mosca**. Tanti gli Chef delle **Delegazioni Estere FIC** presenti e i giornalisti di testate straniere, mentre nomi noti dello spettacolo hanno già dato il proprio sostegno, come il musicista **Roy Paci**. Quest'anno saranno **oltre 1.000 tra cuochi e pasticceri** a invadere pacificamente Taormina, tra cooking show e degustazioni, e c'è grande attesa per un programma sempre più ricco, consultabile sul sito ufficiale dell'evento: **www.cibonostrum.eu**



KIMBO[®] PARTNER DI FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Kimbo, simbolo del caffè italiano nel mondo, è da quest'anno partner della Federazione Italiana Cuochi. Una scelta che conferma l'attenzione dell'Azienda partenopea nei confronti del canale Ho.Re.Ca., al quale garantisce una gamma di prodotti ampia e diversificata, che va incontro alle diverse esigenze di gusto presenti sul territorio nazionale, insieme ad un servizio impeccabile, in grado di trasformare il momento della degustazione del caffè in momenti di puro piacere. Un impegno verso il canale che fa crescere Kimbo a ritmi sostenuti, portando il numero di bar e ristoranti serviti a oltre 2.500, ai quali, dal 2013, si sono aggiunti oltre 1.350 punti vendita Autogrill, registrando una crescita di fatturato superiore al 20% e un continuo e progressivo investimento in questo canale. Aumenta, quindi, sempre più l'attenzione di Kimbo per il mondo della ristorazione, con l'obiettivo di far diventare la consueta degustazione del caffè, al termine di ogni pasto o cena, un momento di puro piacere, a cui dedicare cura e attenzione, nella preparazione così come nel servizio. Con questa finalità, Kimbo sostiene la collaborazione con FIC. L'intento della Federazione, teso soprattutto a valorizzare la professionalità dei cuochi, e quello di Kimbo, focalizzato sulla diffusione della cultura del buon caffè, trovano dunque territori comuni che si concretizzeranno in svariati momenti di degustazione e training dedicati agli associati. Un'occasione per Kimbo per divulgare tra i professionisti

della cucina una conoscenza più approfondita sulla qualità della materia prima, sulle caratteristiche e peculiarità delle diverse tipologie di estrazione, dall'espresso al caffè porzionato fino alla Cuccuma, la tradizionale caffettiera napoletana che richiede tecnica, lentezza e un rituale di grande fascino e peculiarità da portare al tavolo, tra gli ospiti. La collaborazione comprende diverse e molteplici attività da sviluppare in sinergia nel corso dei prossimi mesi.

"Ancora una volta, Kimbo ha deciso di essere protagonista in occasioni di rilievo per il settore Ho.Re.Ca. a fianco di FIC, un ente davvero prestigioso, l'unico che vanta sul territorio nazionale una diffusione e una rete associativa così capillare, per riscoprire il ruolo centrale del caffè nella ristorazione." Dichiarò Fabrizio Nucifora, Global Marketing & Trade Marketing Director di Kimbo.

"Annoverare una grande azienda come Kimbo tra i partner FIC è motivo di grande orgoglio motivato, in primo luogo, dall'eccellenza delle linee produttive di Kimbo, che ci offre caffè di altissima qualità, e in secondo luogo nel progetto condiviso di sviluppare attività specifiche legate alla ristorazione." Aggiunge il Presidente FIC, Rocco Pozzulo *"La partnership guarda con attenzione anche all'estero, dove le nostre 15 delegazioni presenti nel mondo saranno anch'esse protagoniste nell'affiancare Kimbo nei progetti di sviluppo internazionali."*

30



L'uomo di bronzo e la prima *impastatrice manuale*



di **Eugenio Medagliani**
Presidente Onorario F.I.C.
Calderaio umanista

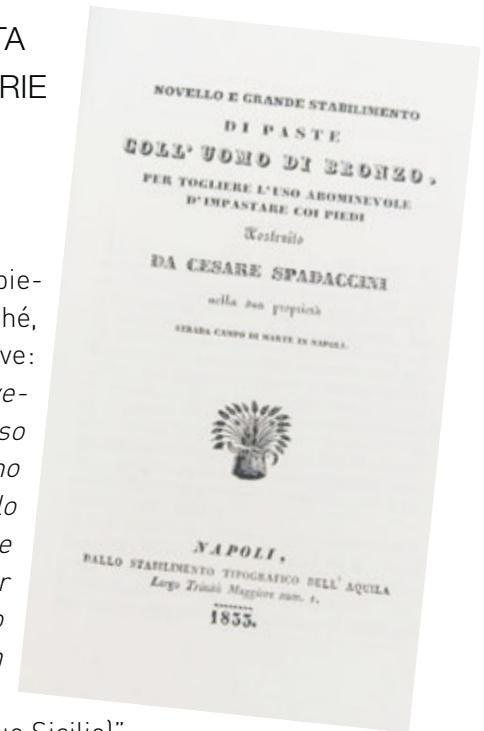
DIRE CHI SIANO STATI GLI INVENTORI DELLA PASTA
NON È FACILE, OGNI FONTE È INQUINATA DA STORIE
CONFEZIONATE SU MISURA

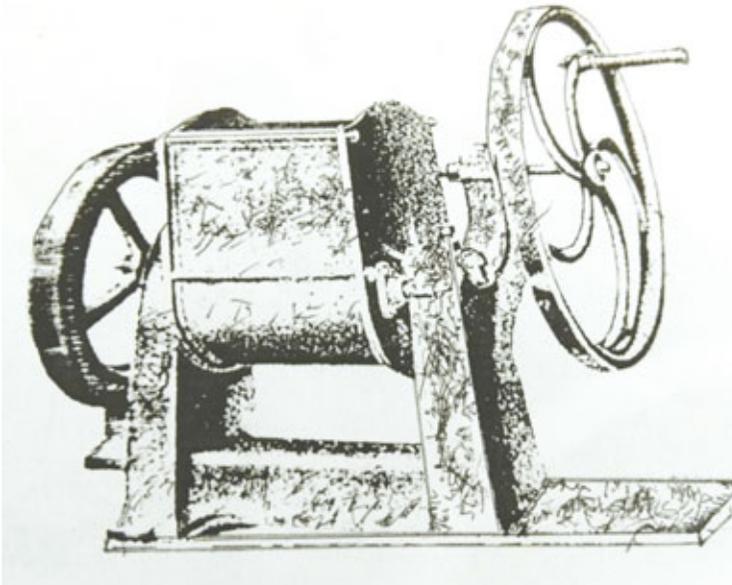
A contendersi la natalità sono in tanti, a partire da greci, etruschi, romani, per poi proseguire con sardi, toscani, genovesi, napoletani e perfino cinesi ed arabi. I napoletani, comunque, sembrano i più accreditati. Infatti le prime notizie storiche degne di attendibilità provengono dai "Capitoli dei privilegi della città di Napoli nell'anno 1509" dove in un testo compaiono alcuni tipi di pasta la cui nomenclatura è tuttora vigente. Un'altra fonte, questa volta fantasiosa e quindi tipicamente napoletana, ci è fornita da una poesia burlesca inserita in un libretto di Cesare Spadaccini, primo ad organizzare e costruire un "ampio e dignitoso stabilimento" per la fabbricazione delle paste. A lui si deve l'invenzione del "meccanismo ingegnoso", detto "uomo di bronzo" (si tratta della prima impastatrice manuale con pale di bronzo) con la quale "si è tolta la indecente maniera di calcar le paste coi piedi; ed alla politezza dell'impasto è unita una preparazione tutta nuova del grano scelto ad acino ad acino in modo che si ottiene un cibo estremamente netto, gustoso e salutare".

Nell'opuscolo promozionale dello Spadaccini, pubblicato a Napoli nel 1833 e dedicato "agli uomini ed alle dame di senno" l'Autore presenta il suo nuovo stabilimento per la

cui realizzazione impiegò ben dieci anni perché, come lui stesso scrive: "le mie forze ed dovere di educazione verso nove figli, non mi hanno permesso di ultimarlo con quella celerità che avrei desiderato per rendere soddisfatto un padre più che un Re (Francesco I di Borbone: Re delle Due Sicilie)".

Questo curioso libretto mi sorprende perché indica come a Napoli esistesse e fosse tollerata in tutti gli stabilimenti dell'epoca l'indecente maniera di calpestare e impastare "co' piedi di uomini balordi, e cenciosi nel modo più ributtante, e senza veruna cura, o politezza. Dappoiché è una delle cause più frequenti e meno conosciute de' mali dello stomaco, e finanche della tischezza, dipende dall'acidità delle paste accresciuta dall'avanzata traspirazione del travagliatore, e dallo schifoso





sudore de' piedi, coi quali le paste vengono lavorate".

Altra novità particolare, almeno per quei tempi, è l'esposizione anche dei *"Doveri che saranno scrupolosamente osservati da' travagliatori nello stabilimento"*; nell'opuscolo è descritto l'obbligo di cambiare l'abito personale con quello dello stabilimento, di lavarsi mani e volto prima di intraprendere il lavoro. Oltre al dovere di ubbidire al capo, di non uscire dal locale senza permesso, di non bestemmiare, sono indicati anche alcuni benefici piuttosto singolari per quell'epoca: *"L'operaio caduto infermo per causa del lavoro, riceverà un sostentamento giornaliero durante la malattia; moglie e figli avranno diritto di lavorare in quella parte dello stabilimento in cui saranno creduti capaci. Se un operaio per quattro anni si sarà condotto onestamente, le figlie femmine avranno un *maritaggio* di 50 ducati. Il salario di ogni operaio sarà pagato metà in contante e metà in generi dello stabilimento"*.

L'opuscolo si chiude con l'invito: *vivete felici* e con una filastrocca di un verseggiatore, tal Gennaro Columbro, sull'in-

venzione dei maccheroni, opera delle Muse, e sulla esaltazione dell'*ordegno* inventato dallo Spadaccini. Qui di seguito una parte della filastrocca: 🇮🇹

"Chi mai fosse tra i ghiottoni
L'inventor de' maccheroni,
Vi son dispute infinite,
Né decisa è ancor la lite.
So che vengono alle mani
I ghiotton Napolitani
Quando un Estero ha la boria
Di usurparsene la gloria.
Anzi quelli del Cerriglio
Danno ai ciottoli di piglio,
Quando trovan chi si oppone
Alla loro invenzione.
Che di Napoli sia pregio
Di serbare un privilegio
Sopra l'altre Nazioni
Di far bravi i maccheroni,
Questa cosa è tanto vecchia
Quanto il Vomero, e la secchia.
Ma che Napoli inventasse
Questa specie di matasse,
Mi terrà per iscusato
Il Cerriglio ed il Mercato,
Se sostegno a pugne chiuse,
Che non essi, ma le Muse
Inventarono quell piatto,
E dirò come fu fatto."

Gennaro Columbro

NOVITÀ

SI SA, L'ITALIA È FATTA DI PASTA

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



CALAMARATA



RAVIOLACCI ALLE CARNI BRASATE



CAVATIELLI



CIBUS - Parma
7-10 maggio 2018
HALL 3 - STAND G002

Laboratorio Tortellini è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.



di **Stefano Pepe**
Responsabile
FIC Media Press

Il forno *a microonde*

SCALDARE SENZA FIAMMA E IN MODO VELOCE È IL SUO PUNTO FORTE.
NE ESISTE UNO IN OGNI CUCINA. SCOPRIAMONE STORIA ED EVOLUZIONE

La cucina a microonde può essere descritta come il primo metodo assolutamente nuovo di preparare il cibo, dopo la scoperta del fuoco da parte dei nostri predecessori un milione e mezzo di anni fa. Tale affermazione è giustificata dal fatto che nelle cotture in forno a microonde il cibo non viene a contatto con il fuoco o con un elemento di calore, né direttamente, né indirettamente, ma attraverso “pura energia elettromagnetica” che agita le molecole d’acqua presenti nell’alimento, queste messe in movimento e strofinandosi tra loro in maniera turbinosa e continua producono il calore sufficiente alla sua cottura (o riscaldamento a seconda dell’intensità di energia prodotta). Possiamo capirne il “fondamento fisico” strofinandoci i palmi delle mani aperte in maniera vertiginosa e rotativa. L’azione che genera questa energia avviene grazie all’attività di tubo elettronico chiamato “magnetron”, e questo dispositivo veniva già utilizzato una decina d’anni prima della nascita del forno a microonde.

Il magnetron fu frutto di un’ingegnosa invenzione del 1940 grazie a due scienziati, John Randail ed Harry Boot, perfezionata poi alla Università di Birmingham in Inghilterra. Gli intenti dei due però non erano concentrati sul modo di arrostitire un pollo, bensì su come combattere i nazisti, dato che il dispositivo elettronico fu essenziale per le difese radar

britanniche e degli alleati durante la Seconda Guerra Mondiale.

L’idea di cuocere con il calore interno delle microonde si fece strada soltanto negli anni successivi alla guerra, grazie a un avvenimento accidentale. Un giorno del ’46, l’ingegnere Percy Spencer, goloso di cioccolata, studiando le potenzialità del magnetron attraverso esperimenti, quando si mise una mano in tasca del suo camice di laboratorio, per estrarne una barretta, scoprì che questa si era sciolta e ridotta in poltiglia. Perfettamente consapevole del fatto che le microonde generano calore, si chiese se il cioccolato si fosse trovato in prossimità di qualche radiazione fuoriuscita dal tubo. Incuriosito da ciò, volle prendere del granturco da pop corn, mise i granelli vicino al tubo, e nel giro di pochi minuti il pop corn iniziò a scoppiettare e a cadere sul pavimento del laboratorio. Altri “esperimenti” seguirono, con uova e cibi vari, tanto da arrivare, attraverso adeguate migliorie costruttive sul dispositivo, alla creazione di un primo prototipo di forno da cucina a microonde per il pubblico. Nel giro di pochi anni l’azienda cui lavo-



rava Spencer annunciò l'invenzione del forno "Radar Range", commercializzandolo sulle reti di vendita. Come dimensioni assomigliava più a un frigorifero, il suo effettivo spazio di cottura era piuttosto modesto. Il Radar Range presentava il problema tipico di tutte le apparecchiature elettroniche precedenti all'avvento della microminiaturizzazione, finendo per non avere una rilevanza commerciale, nonostante numerose strutture ristorative di allora lo avessero acquistato fiduciosi nelle sue aspettative. La consacrazione di questa tecnologia innovativa avvenne dunque solo nel 1952, quando la Tappan Company produsse con la stessa tecnologia un forno di dimensioni più consone e con più semplicità d'uso: due velocità di cottura, un interruttore «on/off», e un timer per l'impostazione dei minuti. Nonostante il prezzo, e più tardi con il modello Hotpoint, si generò un entusiasmo senza precedenti.

Divenne uno strumento indispensabile sia per la ristorazione professionale del mercato americano (naturalmente con modelli ad essa più confacenti) che per le casalinghe di allora. Le vendite di questo prodotto aumentarono costantemente e continuano a farlo, secondo recenti dati commerciali. In Italia il forno a microonde inizia a diffondersi piuttosto tardi, solo intorno al 1975, anche per via di vari pregiudizi contro questa tecnologia ed la credenza di causare pericoli alla salute. Qui nel nostro mercato iniziarono ad essere pubblicizzati davvero negli anni Ottanta. Tuttavia, è agli inizi del Duemila che il forno a microonde ha conosciuto nel nostro Paese una diffusione di massa e ha iniziato ad essere considerato un apparecchio che non serve solamente a scaldare o scongelare i cibi, ma può essere usato con le dovute conoscenze e competenze professionali anche per la cottura. 🇮🇹



WÜSTHOF

CLASSIC

Robusto, affilato e funzionale.

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

Un coltello per tutta la vita.

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

Quality MADE IN GERMANY / Solingen

wuesthof.com

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

ZAPPALÀ SIGLA IL PARTENARIATO NAZIONALE CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



La storica azienda casearia siciliana diventa Premium Partner FIC



37

Nasce un nuovo partenariato nazionale di grande prestigio in casa **FIC** ed è quello siglato ufficialmente con **Zappalà**, storica Azienda casearia siciliana. Nata nel 1973 alle pendici dell'Etna, Zappalà oggi è portabandiera della migliore tradizione siciliana casearia nel mondo con prodotti di qualità certificata. È la prima azienda lattiero-casearia del Sud Italia ed il principale fornitore di formaggi siciliani della grande distribuzione. Vanta una capacità produttiva che la colloca fra le prime aziende del settore in Italia, con un assortimento ampio in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori e del canale Ho.Re.Ca. I prodotti genuini e prelibati, disponibili in diversi formati, sono venduti quotidianamente in più di 20 paesi nel mondo.

“Siamo onorati di suggellare questo rapporto con la Federazione Italiana Cuochi, cominciato già qualche anno fa e proseguito con grande sintonia – commenta **Mariangela Zappalà**, Responsabile relazioni

esterne e Canale Ho.Re.Ca. Zappalà -. La nostra azienda è fatta di cuore e passione, ma anche di ricerca e qualità. Questa partnership rappresenta per noi il riconoscimento dell'eccellenza dei nostri prodotti, apprezzati anche da chef professionisti”.

“L'arrivo di Zappalà nella grande famiglia FIC è per noi motivo di orgoglio ed il segnale che l'alta qualità dei prodotti e la loro genuinità ed italianità sono sempre al primo posto per i nostri cuochi” dichiara il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, cui fa eco il presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**: “Zappalà, come azienda e come famiglia di imprenditori e produttori, è il chiaro esempio dell'Italia, ed in particolare della Sicilia, che da sempre produce e opera nel rispetto delle tradizioni, della storia e della cultura della nostra cucina. Un vanto ed un orgoglio italiano, oltre che un motore sano della nostra economia. Siamo lieti di annoverarli tra i nostri partner”. Zappalà, in quanto premium partner FIC, sarà presente ai più prestigiosi eventi nazionali dedicati al food. Il prossimo appuntamento è previsto per la 7ª edizione dell'evento *Cibo Nostrum*, che si terrà il 20-21-22 maggio 2018 tra l'Etna e Taormina.



di **Antonio lacona**

Mauro Uliassi: *cucino per amore!*

IL RACCONTO APPASSIONANTE DEL CARATTERE DI QUESTO CHEF MARCHIGIANO, TRA I MIGLIORI ESPONENTI DELLA CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA

Forse mai come in questo caso è opportuno scrivere che la passione per la cucina, in uno chef, è nata per amore! Già, perché in questa intensa intervista scaturita da una ventina di minuti di conversazione con il cuoco marchigiano **Mauro Uliassi**, ciò che è trapelato, senza tanti misteri, è il suo trasporto vero, sincero, leale per la vita e per le cose che fa! Lo Chef due volte Stellato Michelin, originario di e operativo a **Senigallia**, a 60 anni compiuti lo può dire: la sua costellazione è stata fortunata, anche se condita da tanti sacrifici. A 17 anni Mauro decide di lasciare l'Istituto tecnico industriale perché... c'erano poche ragazze, proprio così, e si iscrive all'Istituto alberghiero, con un'altissima componente femminile. Insomma, interesse per la cucina pari quasi a zero. Diver-



timento sì, indipendenza economica anche, soprattutto la sera quando fa il barman nelle discoteche delle Marche, ma niente di più, tanto che dopo il diploma decide di iscriversi all'Università in Sociologia. Intanto però il Ministero della Pubblica Istruzione emana il decreto per cui i diplomati negli alberghieri possono insegnare e Mauro Uliassi a 21 anni, e senza fare alcuna domanda poiché gliela presenta un'amica sua, si ritrova a pochi mesi dal diploma ad essere il Prof. Uliassi, con una certezza: non farà mai il cuoco! Poi, l'illuminazione che colpisce il cuore prima ancora

che la mente: si innamora della sua futura moglie: **Chantal**, una ragazza italo-svizzera, per la quale cucinerà in occasione del suo compleanno, conquistando i palati suoi e dei suoi amici. Dagli ingredienti più raffinati alla scelta dei vini, la cena è perfetta e Mauro comprende di avere un potere, un talento: quello di rendere felici gli altri con la sua cucina, di farli ubriacare di emozioni e di sensazioni. Via i libri, via le distrazioni, cominciano pranzi e cene firmati da Mauro Uliassi, che dopo 18 anni di insegnamento decide di lasciare anche la scuola. Nel 1990 arriva l'apertura del ristorante a Senigallia, con la sorella **Catia** e oggi con il figlio **Filippo** e uno staff di professionisti. Anche qui, la costellazione degli Uliassi è quantomeno oculata, poiché il padre ne copre parte delle spese e si può avviare l'attività senza debiti iniziali. Da questo momento sarà un crescendo sempre più armonioso ed elegante. Le **due Stelle Michelin** hanno date ben precise: la prima arriva nel **1994** e Mauro quasi non se la spiega, per quella che considera una "capanna sul mare, tenuta su a stento da alcune assi di legno... ma nella quale si venera e si rispetta la cucina del territorio"! La seconda è del **2008**, quando ormai la galassia Uliassi ha la piena consapevolezza di ciò che rappresenta per la gastronomia italiana d'eccellenza. Oggi questa eccellenza, se ce ne fosse bisogno, è confermata anche dai 5 Cappelli della Guida de L'Espresso, dall'86° posto nella classifica 2016 dei mille ristoranti più importanti del mondo e da altri traguardi. Ma tutti questi sarebbero solo numeri, se a supportarli non ci fossero la passione e la professionalità del cuoco marchigiano e della sua famiglia.

"Ho avuto un grande maestro, – rivela lo Chef – avevo iniziato da poco: era **Lucio Capannali**, scomparso recentemente. Lavoravo con lui dalle 7 del mattino all'una di notte, solo mezz'ora di pausa, sette giorni su sette. Mi chiudevo in

bagno e piangevo per la fatica. Poi, il pensiero di mia madre mi spronava a rispettare l'impegno che avevo preso. Lucio aveva la capacità di essere veramente duro e severo. Poi ti veniva accanto con del prosciutto e una bottiglia di Champagne e ti diceva: dura questa vita, vero? E con un sorriso si tornava a lavoro! Grazie a lui ho compreso che i cuochi si dividono in due categorie: i mattoni coi buchi e i mattoni pieni. Beh, io volevo essere una roccia! E credo di avere rispettato i miei impegni!"

Mauro Uliassi è schietto anche in questo: non ottieni niente senza fatica! L'insegnamento vale anche per oggi, che la cucina italiana è fortissima e può fare ancora tanta strada. Ci sono tanti talenti, secondo lo Chef, i programmi tv, anche se spesso sono finzione, hanno comunque contribuito a risvegliare l'interesse per la ristorazione e questo è un gran bene per tutto il settore food. Saremmo ipocriti a dire il contrario.

Il rapporto dello Chef con la **Federazione Italiana Cuochi** è iniziato da subito, da quando ha cominciato questa professione. "Ammetto che c'è stato un momento di stallo, – aggiunge Uliassi – in cui FIC non aveva un buon rapporto soprattutto con i grandi Chef italiani. Oggi certamente la situazione è diversa ed il grande merito della Federazione è quello di unire tutti, dal cuoco della mensa aziendale al grande Chef stellato. Lo si vede nei suoi grandi eventi in lungo e in largo per l'Italia".

Infine, sulle ricette che Mauro propone per la nostra Rivista, dice: "Sono il frutto del nostro LAB, il laboratorio che creiamo ogni anno, durante i mesi di chiusura del ristorante. Settimane di ricerca e di studio, da cui sono usciti anche questi due piatti, che per noi rappresentano al contempo la semplicità e l'essenza stessa del nostro territorio e del nostro mare". 🇮🇹

PAN COTTO AL LATTE DI MANDORLE E RICCI DI MARE

Ingredienti per per 4 persone:

Per il latte di mandorle

250 gr. mandorle pelate, 350 gr. di acqua, 200 gr. pane secco tipo altamura tagliato a cubetti, 60 gr. ricci di mare congelati e tagliati a cubetti, 1 spicchio di aglio senza anima, scottato in acqua per 3 volte, 1 cucchiaino di aceto truciolo, 2,5 gr. procrema, 1 gr. lecitina di soia, 0,1 gr. xantana, 10 gr. purea di cicoria

Lasciare a parte 5 mandorle e metterle a bagno in acqua gassata per 2 giorni per renderle più morbide. Frullare il resto delle mandorle con l'acqua fino a ottenere una purea, poi passare all'etamina per ottenere il latte. Porre il latte in un bricco, unire l'aglio, l'aceto e frullare fino a che non sarà liscio vellutato, aggiustare di sale.

Per la spuma di mandorle: prendere 100 gr. di latte unire la lecitina, la xantana e la procrema frullare bene e versare in un sifone. Lasciare indietro 20 cubi di pane, con il latte rimasto cucinare metà pane per tre minuti e l'altra metà per un minuto freddare e unire i due tipi di pane. Dividere il pane cotto in 4 piatti fondi, aggiungere 5 cubi di pane secco per piatto e salsare con la purea di cicoria, mettere 15 gr. di ricci gelati per ogni piatto e con il sifone ricoprire il tutto con la spuma di mandorle, guarnire con le mandorle morbide.



MARE DENTRO

Ingredienti per 4 persone:

2 spicchi di aglio, olio evo q.b, 1 rametto di rosmarino, 1 filetto di acciuga sottolio, peperoncino q.b, 4 fegati di merluzzo, 4 fegati di seppie giovani, 100 gr. trippe di baccalà, 2 trippe di rana pescatrice pulite e bollite e tagliate a metà, 40 gr. uova di coregone frullate e setacciate, 8 cuori di rana pescatrice spurgati, 4 latticello di rombo, 40 gocce di succo di limone, 4 foglie di acetosa, 16 foglie di acetosella, 4 foglie di shiso rosso, 4 foglie di menta, 100 gr. rabarbaro sbucciato, 100 gr. fumetto, 50 gr. acqua di vongole

Procedimento

Fare un soffritto con aglio, olio, rosmarino togliere l'aglio il rosmarino, unire, acciuga, peperoncino, unire i fegati di merluzzo, i cuori e il latticello, farli rosolare per qualche istante, toglierli e unire la trippa di baccalà e di rana pescatrice far brasare per qualche istante e unire il fumetto, fare una sorta di **pil, pil** aggiustare di sale con acqua di vongole, unire i cuori, i fegati di merluzzo e il latticello far cuocere per qualche istante e aggiustare la salsa di densità. Tagliare il rabarbaro a cubetti di 4 mm per lato, tagliare anche le erbe a quadretti dello stessa grandezza del rabarbaro. Arrostitire i fegati di seppia. Nel piatto disporre le uova di coregone, adagiare sopra ad esse le trippe di rana e di baccalà poi i cuori, il latticello e i fegati di merluzzo, e i fegati di seppie, unire circa 10 gocce di limone e distribuire il rabarbaro e infine le erbe.



Formazione Continua in Cucina

Prosegue la forte sinergia con
la Federazione Italiana Cuochi



Da sempre Surgital investe in formazione perché ritiene che questo sia un asset fondamentale per un'impresa che è vissuta come leader e, come tale, riveste un ruolo di punto di riferimento e motore del mercato. Chef e giovani cuochi non sono soltanto il target commerciale dell'azienda: sono stakeholder importantissimi ai quali offre anche servizi e consulenza che, al pari di prodotti di ottima qualità, sono gli ingredienti necessari ad una cucina

crescita. Proprio dall'esperienza, dalla creatività, dal talento degli chef della FIC incontrati durante tutti questi anni sono nate idee, spunti, progetti che hanno portato Surgital a un upgrade costante.

Così anche nel 2018 si è rinnovata la collaborazione grazie a una nuova edizione di Formazione Continua in Cucina: un programma itinerante condotto dalla chef Debora Fantini, trainer d'eccezione che in ognuno degli appuntamenti mette a disposizione dei presenti la sua professionalità e l'esperienza maturata nel Settore Formazione Nazionale Italiana Cuochi.

Tema è, naturalmente, il core business e la passione di Surgital: la pasta, protagonista fra tecnica e tradizione.

Il programma 2018 ha debuttato proprio nel quartier generale di Surgital: i partecipanti al primo incontro di febbraio sono stati ospitati presso De Gusto, l'Ateneo della Pasta, fulcro dell'attività di ricerca e sviluppo di Surgital, cuore pulsante dell'azienda, cucina, sala degustazione, scuola, luogo di incontro di cultura culinaria e di studio.

La formazione è proseguita on tour: dopo il debutto in casa è stato il turno di Alberobello, Molfetta, Verona, Rieti, Formia, Pavia, Seregno.

Tutte le informazioni qui: www.fic.it

di alta ristorazione.

Proprio in questo senso è partner delle più importanti associazioni di categoria tra le quali riveste un ruolo importantissimo la Federazione Italiana Cuochi. L'inizio della collaborazione con FIC risale ormai a più di quindici anni fa e si è concretizzata in una serie di percorsi formativi, ogni volta diversi, diretti agli operatori della ristorazione. L'obiettivo è sempre stato quello di fornire agli chef informazioni, suggerimenti, strumenti, idee per svolgere al meglio la loro professione, contribuendo fattivamente al loro aggiornamento professionale. Naturalmente, come ogni collaborazione, il rapporto è bilaterale e Surgital non si propone come un semplice erogatore di servizi, ma ritiene questi appuntamenti fondamentali occasioni di



KIMBO®

IL CAFFÈ SCELTO DAI CUOCHI ITALIANI.



PER IL TUO RISTORANTE SCEGLI **KIMBO ELETTO** E LA **CUCCUMA NAPOLETANA**.
LA PREPARAZIONE DEL CAFFÈ CON LA CAFFETTIERA NAPOLETANA È UN RITO FATTO
DI LENTEZZA E PASSIONE, IL RISULTATO: UN CAFFÈ DAL SAPORE PIÙ INTENSO E
ROTONDO, UNICO E DAVVERO SPECIALE.

LA MISCELA IDEALE PER L'ESTRAZIONE CON LA CUCCUMA È **KIMBO ELETTO**: CAFFÈ
100% ARABICA, REALIZZATO CON LE MIGLIORI MISCELE PROVENIENTI DA **BRASILE**,
COLOMBIA E **KENYA**, PROPOSTO IN LATTA DA **250g**.



Scopri le offerte riservate agli associati FIC. Contattaci al numero **081/7011200** o scrivi una mail a **horeca@kimbo.it**

Per il terzo anno consecutivo FIC e Unilever insieme



Nel 2018 incontri di aggiornamento gratuiti previsti in tutta Italia

L'accordo tra Federazione Italiana Cuochi (FIC) e Unilever Food Solutions (UFS) si rinnova per il terzo anno consecutivo. Al centro gli Chef e l'opportunità di una formazione continua in cucina per aggiornarsi, trarre ispirazione, confrontarsi tra operatori del settore. Sono 14 gli incontri gratuiti previsti nel 2018, rivolti ai 17.000 associati FIC su tutto il territorio nazionale, organizzati in collaborazione con Unilever Food Solutions. I corsi sono guidati da Giuseppe Buscicchio, Executive Chef di Unilever Food Solutions, da 20 anni iscritto alla Federazione Italiana Cuochi. Uno Chef che parla agli Chef, con i quali si confronta sulle nuove tendenze in cucina, sulle problematiche che si affrontano quotidianamente, sulle possibili soluzioni. Tante e diverse le tematiche trattate ad ogni appuntamento: dai metodi di cottura, tra gli argomenti di maggiore interesse, alle regole dell'impattamento, alle texture e agli abbinamenti possibili. Incontri dove si alternano momenti di cooking show, approfondimenti sulle tecniche e degustazioni delle ricette proposte. Dall'inizio dell'anno, gli incontri FIC, in collaborazione con Unilever Food Solutions, hanno già fatto tappa a Como, Massa Carrara ed in Puglia nelle città di Foggia e Molfetta, oltre che ad Avellino e a Gragnano.

“Siamo molto orgogliosi di rinnovare per il terzo anno consecutivo la nostra collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi” dichiara Claudia Trazza, Ma-

naging Director Unilever Food Solutions Italia e Grecia. “Insieme stiamo lavorando ormai da tempo sulla formazione continua degli Chef, attraverso incontri e strumenti gratuiti di aggiornamento sulle ultime tendenze nella ristorazione. I nostri Chef incontrano ogni giorno Chef di tutta Italia. Un confronto continuo, che ci permette di crescere insieme e di migliorare.”

“Grazie alla collaborazione con Unilever Food Solutions, abbiamo dato vita quest'anno al progetto Formazione continua in cucina di Federazione Italiana Cuochi & Partners” aggiunge Rocco Pozzulo, Presidente Federazione Italiana Cuochi. “Un progetto ambizioso di formazione professionale continua, che realizziamo in tutte le province d'Italia e grazie al coinvolgimento dello Chef Giuseppe Buscicchio, nostro associato e professionista di alto spessore. Durante gli incontri, vengono trasferite tecniche, elaborate ricette e in ultimo portata a conoscenza dei nostri associati l'ampia gamma di prodotti Unilever Food Solutions. Si tratta di un'attività intensa, che sta riscuotendo grande partecipazione in tutta Italia. Collaborare con una grande realtà come Unilever Food Solutions è un'opportunità di crescita professionale anche per la Federazione Italiana Cuochi.”

Dal 2016 sono stati più di 20 i corsi di aggiornamento realizzati in altrettante città italiane con la partecipazione di circa 1000 Chef. In questi anni inoltre Unilever Food Solutions ha supportato e partecipato in qualità di partner FIC e Nazionale Italiana Cuochi a diversi eventi tra i quali i Campionati della Cucina Italiana, il Congresso e l'Assemblea FIC e la International Catering Cup.



43





SpeeDelight: tuo a soli 7€ al giorno

SpeeDelight 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.



BACK TO THE CRISP
with SPEEDELIGHT

 **Electrolux**

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



ElectroluxProIT



ElectroluxProIT



ElectroluxProfessionalIT





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

Sapori di Sicilia *con Sarah Cucchiara*

INCONTRIAMO LA GIOVANE PASTRY CHEF PALERMITANA
CON UNA NUOVA E PRELIBATA RICETTA

La Pastry Chef Sarah Cucchiara è il Capitano del Culinary Team Decorators and Pastry Palermo, nonché membro del direttivo dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo. Campione assoluto d'Italia nella categoria senior K3 alla 1° edizione dei Campionati della Cucina Italiana FIC, tenutisi a Montichiari (Bs) nel 2016.

Sarah ama creare e comporre i suoi dessert dopo un attento studio di ingredienti, forme e possibili abbinamenti, dando vita a ciò che il suo spirito artistico le suggerisce, mettendo su

piatto, con colori, sapori e odori, delle piccole opere d'arte eleganti, semplici e ottime al palato. Oggi presenta il suo "Pavé al cioccolato fondente e frutti rossi", un fine pasto che vuole proporre come dessert al piatto per ristoranti o semplicemente come monoporzionata da vetrina per pasticcerie. 🍷

PAVÉ AL CIOCCOLATO FONDENTE E FRUTTI ROSSI

Componenti del dessert al piatto:

1. Fondo di frolla alle mandorle

g 45 farina di mandorle, g 150 burro morbido, g 130 zucchero a velo, g 75 uova intere, g 360 farina 00, 1 pizzico di sale

Procedimento

Lavorare il burro con lo zucchero a velo e con il pizzico di sale. Aggiungere le uova ed infine le farine. Fare riposare almeno 2 ore. Lavorare ma non troppo in planetaria con la frusta K, stirare, formare

e cuocere a 165°C.

2. Glassa a specchio

g 300 zucchero, g 300 glucosio, g 150 acqua, g 200 latte condensato, g 18 gelatina, g 300 cioccolato fondente al 55%
Portare a 103°





l'acqua, lo zucchero e il glucosio. Aggiungere il latte condensato e la gelatina reidratata e strizzata e amalgamare. In un contenitore mettere il cioccolato ed emulsionare con il liquido ottenuto in precedenza cercando di non incorporare molta aria. In caso sgasare con il sottovuoto. Far riposare in frigo per almeno 6 ore per far idratare bene lo zucchero e per evitare la formazione di bolle d'aria. Al momento di utilizzarla, riscaldarla poco per volta al microonde o a bagnomaria e utilizzarla a 35-40°C.

3. *Namelaka al cioccolato bianco*

g 100 latte intero fresco, g 22 glucosio, g 20 gelatina, g 500 acqua, g 600 cioccolato bianco, g 820 panna fresca al 35%

Portare a bollire il latte, aggiungere la gelatina reidratata e ben strizzata, versare sul cioccolato bianco ed emulsionare, aggiungere la panna liquida e mixare nuovamente cercando di non incorporare bolle d'aria e lasciare riposare in frigo almeno 12 ore.

Montare in planetaria con la frusta a filo fino a che raggiunga la consistenza ideale per "dressarla" con la "sac a poche".

4. *Inserimento ai frutti rossi*

g 100 frutti rossi, g 25 zucchero semolato, g 1,8 gelatina, succo di un limone
Reidratare la gelatina e strizzarla. Frullare i

frutti rossi con lo zucchero e con il succo di limone. Riscaldare una parte di polpa di frutta, aggiungere la gelatina e colare all'interno dello stampo. Fare cristallizzare in abbattitore a -20°C.

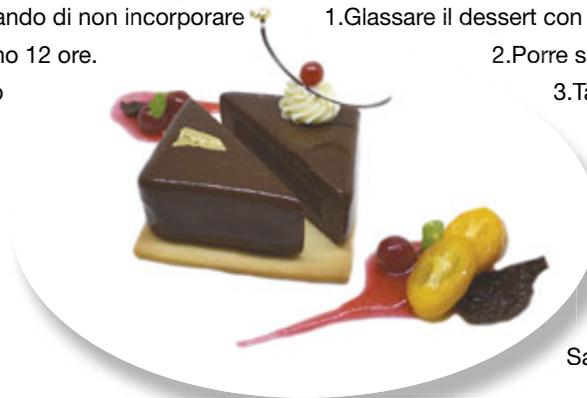
5. *Cremoso al cioccolato fondente al 70%*

g 200 panna fresca al 35%, g 200 latte intero fresco, g 70 zucchero semolato, g 65 tuorli, g 230 cioccolato fondente al 70%, 1 bacca di vaniglia, 1 pizzico di sale

Fare una crema inglese, portarla a 85°C e versarla sul cioccolato, emulsionare e colarne una parte nello stampo, inserire al centro l'inserimento e colare l'altra parte del cremoso fino all'altezza desiderata. Far cristallizzare in abbattitore a -20°C. Sformare e comporre il dessert nel seguente modo:

1. Glassare il dessert con la glassa a specchio.
 2. Porre sul fondo di frolla alle mandorle.
 3. Tagliare in diagonale.
 4. Decorare con frutti rossi, kumquat, salsa al ribes rosso, namelaka, actina cress, foglia oro 925,00% e con cialdina al cioccolato fondente.
- Servire il dessert al piatto alla temperatura di 6°.

Sarah Cucchiara



1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenti per la fornitura del Cuocinero, Hotel 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


l'alberghiera dal 1860

La colomba: il dolce e la sua storia

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC Media
Press

IN FAMIGLIA O CON GLI AMICI, SULLE TAVOLE ITALIANE PER FESTEGGIARE LA SANTA PASQUA NON MANCA MAI IL MORBIDO DOLCE DALLA FORMA DI “COLOMBA”

Chiaro è il significato simbolico della colomba con il ramoscello d' ulivo tra il becco, che secondo la religione cristiana richiama la pace. L'origine del dolce è al contrario un po' meno certo, con tante storie che si rincorrono, in bilico tra leggenda e marketing. Una prima leggenda racconta che il Re longobardo **Alboino** dopo un lungo assedio riuscì a conquistare la città di Pavia nel 572 d.C. I cittadini, per paura di violente rappresaglie nei loro confronti, cercarono di ingraziarsi il nuovo sovrano con doni e attenzioni. Vi riuscirono solo grazie a dei **soffici dolci di pane a forma di colomba**, così buoni da aprire il cuore del re alla decisione di risparmiare la vita agli abitanti della città. Dalla guerra ai miracoli, ancora durante il regno longobardo del VI secolo. Questa volta la leggenda è quella che riguarda **San Colombano** che, invitato dalla regina **Teodolinda** a un sontuoso banchetto, provò disagio davanti a tanta selvaggina messa in tavola nel periodo quaresimale dedito alla penitenza ed al mangiar magro. Per evitare di offendere la regina, il Santo si offrì di benedire la sel-

vaggina così da renderla compatibile con la fede e il momento: con un gesto della mano, raccontano alcuni scritti, le succulente carni rosse si trasformarono in **candide colombe fatte di pane dolce**.

Sicuramente la più veritiera e più recente è la storia legata agli anni '30 e che porta la firma di **Dino Villani**, una delle prime figure del mondo della pubblicità. Un uomo di enorme creatività e con un talento per la pittura, precursore di quella che negli anni a venire sarebbe diventata la comunicazione dedita alla reclame: un mix di immagine, eventi, marketing e prodotto. Come **direttore della pubblicità per Motta** non si limitò a creare un logo che sintetizzasse in una “M” il nome dell'azienda e la sua milanesità, ma pensò anche a come rendere **più produttivo un business stagionale** e che teneva a casa gli operai per buona parte dell'anno. Nacque



così da una sua intuizione la **colomba pasquale**, che permise di mantenere attivi gli stabilimenti milanesi nel periodo successivo al Natale, utilizzando più o meno lo stesso **impasto del panettone**, ma creando un **nuovo dolce**. In tanti, successivamente, seguirono le orme della **Motta**, contribuendo nel

primo dopoguerra alla **diffusione della colomba pasquale**. Negli anni a seguire è diventata dolce parte della cultura gastronomica **italiana**, tanto da essere stata inserita nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali italiani stilato dal **Ministero delle Politiche Agricole**. 🇮🇹

RICETTA DEL RIUTILIZZO

Spesso dopo le feste, sia di Pasqua che di Natale, non è raro che nelle dispense delle nostre cucine e a casa rimangano alcune confezioni di colomba, panettone, pandoro ancora intatti. Come dice il detto: "passato il Santo, passata la festa!", ma non è il caso di gettarli via o farli mangiare contro voglia. Allora diamogli una nuova ed appetitosa "vita" con questa ricetta. È possibile utilizzarla, oltre che per la colomba pasquale, anche per panettoni, pandori e dolci focacce.

Ricetta per 10 monoporzioni

Descrizioni generi

Unità

Quantità

Colomba pasquale gr. 260, cioccolato bianco gr. 150, liquore all'arancia gr. 60, uova n. 4, tuorli d'uovo n. 6, burro gr. 200, farina gr. 100, zucchero gr. 100, zucchero a velo. q.b

Preparazione

Montare uova e zucchero fino a ottenere un composto spumoso. A parte in una



casseruola far sciogliere cioccolato e burro, unendoli poi

gradualmente al primo composto. Unire la farina aiutandosi con una spatola.

Tagliare a dadini la colomba, inzupparlo con liquore all'arancia e quindi incorporarlo al composto base. Conservare in frigorifero per 3-4 ore. È preferibile preparare il composto il giorno antecedente alla cottura, in modo che tutti gli ingredienti si amalgamino bene; inoltre, lo sformatino si gonfierà in modo più uniforme. Imburrare, inzuccherare degli stampini di alluminio, riempirli con il composto per 2/3 e introdurre in forno preriscaldato a 180° C per 15 minuti. Si può servire tiepido in un'ampia ed elegante fondina con una macedonia di frutta esotica o zuppa di fragoloni al liquore o solo con una salsa allo zabaione aromatizzato. Possono essere utilizzati se cotti in piccoli pirottini di carta come piccoli Muffin da colazione.



BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE



BeerAttraction

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

www.beerattraction.com   



16 - 19
FEBBRAIO
2019

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

INSIEME A



FoodAttraction
FOOD PER L'HORECA E NUOVI
FORMAT DI RISTORAZIONE

organizzato da

in collaborazione con

con il patrocinio di

media partner

in contemporanea con

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future



 **BBTech expo**
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE
PER BIRRE E BEVANDE



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

Tutti al lavoro: *i miglioramenti possibili*

ANCHE PER IL PERSONALE DELLA SCUOLA URGE SVILUPPARE
UN PROGRAMMA DI “ALTERNANZA SCUOLA LAVORO” PER ADULTI

Premesso che non è nostra intenzione evocare programmi maoisti di deportazione forzata dei laureati nelle campagne, affermo che uno dei mali che affliggono la scuola è l'assoluta mancanza di cultura del lavoro negli operatori della scuola a tutti i livelli. I dirigenti e il corpo docente, gli addetti amministrativi e il personale ATA non hanno mai potuto avere, anche per ragioni non dipendenti dalla loro volontà, occasioni di lavoro in azienda e quindi non hanno mai potuto sviluppare le abilità necessarie a sostenere un ritmo produttivo allenandosi a rispondere con prontezza alle richieste dell'utenza. Si potrà obiettare che lo scopo della scuola non è quello di produrre ma di formare i giovani ad affrontare la vita. Concordo sui principi ma dissento sui metodi. Una buona dose di pragmatismo deve essere iniettata alla scuola italiana. Non possiamo permetterci di perdere ulteriore tempo nel sostenere un sistema scolastico e formativo che tutti giudichiamo



©Foto Oksana Kuzmina

inefficace e improduttivo. Ovvero anche nella scuola, ogni giorno e ogni minuto, l'utenza ha specifiche richieste ma qui non è detto si debba, o si possa, dare risposta immediata alle stesse. Non è detto però che ogni istanza nella scuola debba essere rimandata al futuro con giovani che crescono nell'ottica del: “domani faremo delle scelte” e non “dell'ora compiamo atti per costruire il nostro futuro”. Potenza

e disgrazia dei sistemi formativi... I risultati non sono mai immediati, il “prodotto uomo” giunge al suo apice magari anche oltre dieci anni dopo l'Esame di Stato. Anche noi operatori della scuola siamo bisognosi di conferme per rafforzare la nostra autostima e purtroppo non sempre un buon voto di un nostro allievo può soddisfare questa nostra brama.

Per far acquisire, o mantenere, la cultura del lavoro al personale della scuola urge sviluppare un programma di “alternanza scuola lavoro” per adulti. Un progetto Erasmus+ semplice, con-

creto e diretto. Quindi consentire al personale della scuola, di ogni ordine e grado, delle esperienze lavorative esterne alla struttura scolastica.

Non si tratta solo di consentire ai docenti di laboratorio di cucina di "fare la stagione estiva" ma, anche e soprattutto, di realizzare piccole e continuative esperienze

IPSE DIXIT

"Ed io lavoravo con le mie mani e voglio lavorare; e voglio fermamente che tutti gli altri frati lavorino di un lavoro quale si conviene all'onestà. Coloro che non sanno, imparino, non per la cupidigia di ricevere la ricompensa del lavoro, ma per dare l'esempio e tener lontano l'ozio."

San Francesco d'Assisi

di lavoro riaffermando, nel contempo, la centralità del lavoro scolastico che, sempre e comunque, dovrà avere la precedenza sul resto. L'ente gestore (stato, regione, fondazione, privato) potrà solo trarre vantaggio liberando così tutte le risorse e le energie inespresse da ogni singolo operatore. 🇮🇹

Gli Stati Generali *tra scuola e formazione*

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

ALL'INTERNO DI CINQUE TAVOLI DI LAVORO SONO STATI AFFRONTATI TEMI LEGATI A PROBLEMATICHE DEL SISTEMA SCOLASTICO E DELLA FORMAZIONE

Il **Dipartimento Tecnico Professionale**, in collaborazione con l'ente **Lariofiere di Erba**, in occasione della **21^a edizione di Ristorexpo** (4-7 marzo 2018) ha organizzato una giornata di studio dedicata ai temi dell'istruzione e della formazione. Dopo i saluti del Presidente Nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, e del Direttore di Lariofiere, **Silvio Oldani**, il responsabile del Dipartimento Tecnico Professionale FIC ha illustrato obiettivi, metodo e finalità dell'evento. Gli stati generali della formazione professionale sono stati strutturati sulla base di tavoli di confronto e dialogo su temi di grande attualità per il mondo della scuola e della formazione permanente. Obiettivo dei cinque tavoli di lavoro, attuati contemporaneamente



amente ed animati da interlocutori provenienti dal sistema istituzionale ed associativo oltre che dal mondo della scuola e dalle imprese, è stato il confronto diretto di esperienze e di competenze al fine di generare idee e soluzioni concrete che vengono condivise e divulgate anche attraverso questo articolo e che hanno già avuto una ricaduta immediata sul lavoro dei ciascuno dei presenti. All'interno di ciascun tavolo sono stati affrontati e discussi temi specifici legati a problematiche proprie del sistema scolastico e della formazione. In particolare:

- *La scelta del lavoro: quale scuola superiore, quale orientamento nella scuola media.*
- *Job Act art. 43 - 45 - apprendistato - Il sistema duale e dotale - la formazione dei tutor Aziendali.*
- *Università professionale e gli IFTS.*
- *Il riordino della formazione professionale e la didattica personalizzata.*
- *Il lavoro nel settore della ristorazione: prospettive e strategie formative.*

Ai lavori hanno partecipato rappresentanti dei centri di formazione professionale provenienti dalla regione Veneto e Lombardia, Docenti e dirigenti delle scuole di Stato, Rappresentanti delle Camere di Commercio e delle Associazioni di categoria degli imprenditori oltre ad alcuni rappresentanti di Scuole per la formazione permanente e per l'aggiornamento professionale. Con gli Stati generali si è voluto riflettere sullo stato attuale della formazione in ambito enogastronomico,

colonna portante della nostra economia nazionale per guardare al presente, individuando punti di forza e debolezza da sostenere e cambiare per la costruzione dell'offerta formativa di domani. Ecco, in sintesi, le idee e le provocazioni emerse dai tavoli :

Il lavoro nel settore della ristorazione: prospettive e strategie formative

- "Svecchiare" le competenze previste nell'obbligo formativo per adeguarle al mondo del lavoro.
- Incentivare le aziende nella formazione continua e "basta con imprenditori improvvisati!". Impresa, intrapresa.
- Formazione dei formatori.
- Servizio alle imprese per l'inserimento dei giovani sia in tirocinio che in apprendistato.
- Modelli di riferimento positivi per i giovani.
- Amore e modelli per la professione.



La scelta del lavoro: quale scuola superiore, quale orientamento nella scuola media

- L'orientamento non può essere delegato solo alle singole strutture scolastiche e deve svilupparsi in interazione con famiglie ed aziende.
- Le figure professionali della ristorazione sono articolate e complesse, formate ed autonome, con diverse ed appro-

fondite competenze.

- Conoscenza della cultura del territorio, dei prodotti e dell'alimentazione funzionale.
- L'operatore della ristorazione deve conoscere e condividere i possibili percorsi di progressione professionale.

Università professionale

- Formazione terziaria: università professionale o formazione tecnica superiore professionalizzata (ITS, IFTS).
- Soft skill alta formazione
 - Economia e management
 - Marketing digitale



- Tecnica professionale/approfondimento
- Tecnologie/approfondimento
- Lingue straniere
- Ambiente e salute
- Primo passo di un percorso di valutazione continua in raccordo con aziende- mercato del lavoro.
- Valutazione e certificazione delle competenze a cura delle associazioni e dei di professionisti nominati.

Jobs Act art 43 – 45- Apprendistato – il sistema duale e do-tale – la formazione dei tutor aziendali

- Come garantire la continuità del percorso in art. 43 per il quinto anno? Solo con il passaggio da IEFP ad Istruzione o sono auspicabili altre soluzioni?
- Come possiamo ripensare i modelli organizzativi e le strutture interne all'istruzione e alla formazione per consentire un maggiore sviluppo del modello duale lombardo e nazionale?
- Occorre coinvolgere le realtà produttive del territorio nel processo formativo ed educativo dell'apprendistato di 1° livello con l'assunzione di un ruolo più attivo e di sistema.
- È fondamentale sensibilizzare le associazioni e i consulenti del lavoro sui temi dell'apprendistato art. 43 e della formazione con iniziative condivise e comuni tra i vari attori in gioco.

Il riordino della formazione professionale e la didattica personalizzata

- Conoscere per riconoscere: diversità e ricchezza dei percorsi di formazione e istituzione.
- Profiliamo i profili: dalle aziende richieste e proposte per la formazione.
- RASL (registro nazionale alternanza scuola-lavoro) per ristoratori: accreditare le imprese per l'alternanza.
- Aumento delle ore di laboratorio nel riordino dei professionali: con quali risorse? 🇮🇹



MADE IN ITALY SINCE 1894

Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



takaje®



La rivoluzione del sottovuoto

atacama 2017-2018
SMART
LABEL

Preserviamo il meglio della natura



www.trespade.it

di **Andrea Di Felice**

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

La cottura al sale *antesignana del sottovuoto*

“COTTURE AL CARTOCCIO, NELLA CENERE, NELLA CRETA GIÀ EVOLUZIONE DELLA COTTURA NELLA BUCA DI SABBIA O SOTTO TERRA...”

“*Il sale: l'umile elemento che ha dato sapore alla storia*”. Ha scatenato guerre, fatto crollare imperi, creato commerci molto floridi; il banale sale comune ha dato sapore alla storia! I legionari romani venivano pagati col sale! Da qui la parola “salario”. Nel corso dei secoli il salario diventò il pagamento in denaro per comprare sale! Al ristorante, oggi, diciamo che il conto è... “salato”, perché metaforicamente brucia come il sale versato su una ferita aperta! Avere “sale in zucca”: si dice così perché il sale vivacizza le pietanze aumentandone la gradevolezza al gusto! Quanta importanza viene data dunque al comunissimo sale!

Biochimicamente gli ioni di sodio Na⁺ e ioni di cloruro Cl⁻ combinati creano il sale, elemento vitale ed essenziale per il nostro metabolismo; mancando il sale il delicato equilibrio idrico di ogni essere vivente si altera e velocemente ci si avvia alla mor-

te per disidratazione (per questo in estate ci si raccomanda di bere molto spesso).

Poi l'antica difficoltà della sua estrazione e produzione, la sua necessità per la conservazione di cibi e la gradevolezza del suo gusto hanno fatto sì che per centinaia di anni venisse considerato come un elemento di grande importanza. La valenza di questi significati di ‘sale’ diventa ancor più chiara in riferimento agli innumerevoli usi dei termini “insipido” e “sciocco”: il gusto è un senso primordiale e le metafore gustative segnano i concetti con forza assoluta.

In cosa consiste la cottura al sale

Tecnica antichissima. In molti la conoscono e la apprezzano, altri invece preferiscono non utilizzarla, (a volte senza mai averci provato), pensando che il prodotto finale risulti immangiabile poiché troppo sapido. Niente di più fuorviante! Vediamo, quindi, le caratteristiche della cottura al sale e la sua naturale trasmissione omogenea del calore. Il principio di funzionamento della cottura al sale non è diverso da quella di altri tipi di cotture e non è distante, ad esempio, dalla tecnica di cottura in sottovuoto. L'alimento crudo prescelto viene completamente ricoperto di sale. Durante la cottura si formerà una crosta compatta capace di conservare gli umori e l'umidità



della nostra pietanza permettendo una trasmissione del calore dal forno più lenta impedendo al cibo di seccarsi velocemente poiché non “colpito” direttamente dal calore, ma “avvolto” dallo stesso grazie a questa “camicia”. Non serviranno, quindi, grassi o liquidi (come vino o acqua) per mitigare la perdita di liquidi; contemporaneamente è caldamente consigliato l'utilizzo di aromi e di spezie per impreziosire il sapore delle materie prime a disposizione. Scoprirete così la cottura sotto sale; ricercata non solo da chi ha necessità di seguire una dieta ipocalorica, ma amata e inseguita anche dai veri buongustai nei ristoranti stellati.

Vantaggi e svantaggi della cottura al sale sull'alimento.

Vantaggi:

1. Trasmissione del calore in maniera uniforme su tutta la superficie dell'alimento.
2. Salvaguardia della texture dell'alimento dopo la cottura.
3. La rosolatura preliminare viene rispettata dopo la cottura.
4. Gli alimenti risultano fragranti, cotti e non bolliti.
5. I vegetali conserveranno a fine cottura la giusta umidità.

Svantaggi:

1. È importante avere padronanza di tempi e temperature di cottura per evitare un'eccessiva perdita di liquidi andando, così, in over-cooking.
2. In fase di rigenerazione è necessario rispettare la temperatura raggiunta al “cuore” dell'alimento.
3. Un servizio adeguato.

La crosta di sale e le sue declinazioni.

La crosta di sale. Il ruolo fondamentale è costituire una crosta e non un condimento. Per ottenere una crosta ci sono due metodi possibili:

A. Coprire semplicemente l'alimento con il sale.

B. Preparare una pasta di sale o meringa di sale.

A. L'alimento condito e aromatizzato è sistemato su un letto di sale creato su di una teglia o altro contenitore e ricoperto perfettamente. Normalmente si utilizza del sale grosso; la sua umidità naturale lo renderà modellabile e adatto a creare il letto. La cupola soprastante dovrà essere dello stesso spessore; ciò permetterà una cottura uniforme ed omogenea. Il sale usato potrà essere aromatizzato e condito con del pepe in grani, semi di finocchio, coriandolo, bucce d'agrumi, erbe.

B. La pasta di sale, può essere preparata in tre o più modi. Principalmente:

1. Unire dell'albume d'uovo al sale grosso.
2. Unire della farina 00, sale grosso e acqua.
3. Unire farina 00, sale grosso, acqua e albumi d'uovo.

Tutti gli ingredienti possono essere uniti usando un robot da cucina a velocità ridotta fino ad ottenere una pasta omogenea. Prima di utilizzare l'impasto va fatto riposare almeno un'ora.

(Le varianti poi sono numerose e dipendono anche da un pizzico di fantasia e dalle abitudini personali. Come provare il salmo un pesce in crosta di sale preparata con una percentuale (15-20%) di zucchero e un mix di erbe aromatiche. Naturalmente i cuochi sono maestri nell'alchimia gastronomica e sono certo che una parte del sale grosso può essere sostituito con del sale fino a creare infinite ricette).

Cosa succede durante la cottura:

- Per la pasta di sale: durante la cottura il sale fa dilatare lievemente gli albumi permettendo all'acqua in essi contenuta di evaporare e di coagulare le proteine creando una tenuta stabile simile a una specie di camicia intorno all'alimento. In questo modo la trasmissione del calore dal forno è più lenta e impedisce al cibo di seccarsi velocemente e, allo stesso tempo, la crosta rallenta la fuoriuscita dell'umidità e degli aromi dall'alimento. La pasta di sale riesce a formare un involucro

protettivo sull'alimento isolandolo e proteggendolo da subito. Spiegato il perché di una cottura in meringa di sale risulta più delicata e con un effetto vapore più accentuato. Altro fattore importante è l'effetto cromatico della meringa di sale a fine cottura; grazie alla reazione di Maillard, che conferisce sfumature di colore particolari, la meringa risulta scenograficamente più elegante.

- Copertura di sale: mentre il sale durante la cottura non riesce ad isolare totalmente l'alimento dall'esterno per via della sua non completa compattezza, molti cuochi realizzano delle croste di sale bagnando il sale con dell'acqua prima della cottura per cercare di renderlo più uniforme e modellabile. Questa azione è sbagliata poiché inumidire il sale non fa altro che creare delle spaccature sulla crosta durante la cottura compromettendone il risultato finale.

Sia la pasta che la copertura di sale si prestano anche a essere aromatizzati con erbe ed elementi aromatici e sono modellabili prima della cottura. Inoltre svolgono due ruoli essenziali:

- proteggono l'alimento dalla cottura facendo filtrare il calore lentamente al suo interno;
- estraggono dagli elementi aromatici tutto l'aroma possibile veicolandolo e concentrandolo nell'alimento.

Quali sono gli alimenti che si possono cuocere al sale o in crosta di sale?

- Tutti pesci e i crostacei. Particolarmente adatta a branzini, orate, salmone, triglie, ecc... (naturalmente i pesci vanno lasciati con la pelle). Anche i crostacei come gamberi e scampi possono essere cotti in crosta di sale.
- Tutte le carni: maiale, agnello, manzo, vitello, pollastre, faraone, quaglie ecc...
- I vegetali come: patate, carote, navoni, rape rosse, topinambur. I vegetali devono essere lavati e spazzolati; vengono

cotti interi e non devono essere sbucciati. Possono essere utilizzati come guarnizione a piatti a base di carne o pesce ma potrebbero essere loro i protagonisti di una portata.

- I formaggi si prestano ad essere cotti in pasta di sale così da ottenere un formaggio fuso.
- La frutta. La cottura della frutta in crosta di sale non è banale. Essa offre una qualità inaspettata ed interessante. Si prestano a questo tipo di cottura pesche, mele, ananas, pere ed altre e se ne preserverà tutto il sapore zuccherino e la loro sostanza. La frutta può essere servita con caramello al burro salato, coulis di frutta, salse al cioccolato e creme.

Pesi, tempi e temperature:

“Sono passati due millenni da quando nel 230 Apicio codificava il suo pesce al sale nel De Re Coquinaria (“Pulite accuratamente il pesce togliendogli le interiora e tutte le squame. Poi mettete nel mortaio sale e seme di coriandolo; tritate il tutto e schiacciatelo bene. Copritene bene il pesce e mettetelo nella teglia con un coperchio, che sarà sigillato con il gesso. Poi si mette al forno e si fa cuocere”).

Di seguito alcuni parametri per la cottura:

Resta valida la regola che per i primi 500 g. di alimento bastano 25 minuti a 200°C; e poi per ogni 100 g. in più occorrono 5 minuti in più. Però, considerando che siamo all'inizio del terzo

Temperatura di cottura carne di volatili		
Alimento	Grado di cottura	Temperatura a cuore
Carni rosse	Molto al sangue	45°C/48°C
Carni rosse	Al sangue	50°C/54°C
Carni rosse	A point	56°C/59°C
Galletto intero	cotto	80°C
Pesci con spina	Alla spina	62°C/63°C
Filetto vitello	Alla rosa	59°C/62°C
Filetto di maiale	Alla rosa	62°C

millennio, perché non usare sempre un termometro? Scongieremo cotture errate e sapori non gradevoli ed avremo la certezza della cottura lavorando in relax. Di seguito alcune temperature di riferimento:

Consigli pratici:

- Gli alimenti prima di essere cotti utilizzando il sale richiedono dei trattamenti preventivi come la marinatura e la rosolatura.

BETTERAVE CRAPAUDINE IN CROSTA DI SALE, SALSALSA AL CAVIALE

Chef Mauro Colagreco patron del ristorante Mirazur di Menton Francia, 2 stelle Michelin e al quarto posto nella classifica "The world's 50 best restaurants".

Ingredienti e preparazione per 4 persone

1 "betterave crapaudine" intera di circa 1 kg
 3 kg sale grosso grigio di Guérande
 500 g acqua minerale
 150 g crema di latte 35% m.g.
 40 g caviale "Osciètre"

Procedimento

Per la betterave crapaudine: in una bowl mescolare il sale grosso e l'acqua, stendere una parte del sale sul fondo di una teglia da cottura in modo da formare uno strato compatto, posizionare sopra la "Betterave Crapaudine" e coprire con il restante sale in modo uniforme.

Cuocere in un forno preriscaldato a 170°C per 4-5 ore, controllando la cottura con un ago da cucina. Quando la betterave risulterà cotta lasciarla raffreddare a temperatura ambiente per circa 30 minuti senza rompere la crosta di sale.

Al momento dell'utilizzo togliere la crosta di sale e la buccia, taglia-

- Come in ogni metodo di cottura anche con questa tecnica dobbiamo considerare alcuni elementi che possono incidere il risultato finale come il tipo di forno e la temperatura impostata, gli utensili utilizzati, l'alimento usato e il suo peso, la temperatura da raggiungere al cuore.

- Mai dimenticare che le preparazioni devono sempre riposare prima di essere servite.

Buon appetito! 🍴

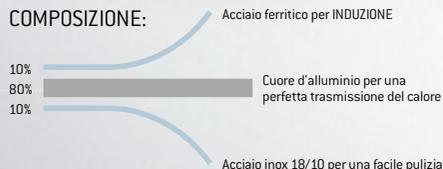
re in longitudinale fette sottili circa 1,5 mm e posizionarle sul piatto da servizio in modo da dare il massimo volume.

Per la salsa al caviale: In una bowl mettere il caviale e aggiungere la crema di latte a poco a poco e ottenere una texture desiderata (la salsa può mutare di intensità di gusto in base alla quantità di caviale usato), distribuire 2-3 cucchiaini di salsa sulla betterave in modo da napparla tutta.





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.



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it

La famiglia Tomasi: *esempio di fedeltà a FLC*

di **Antonio Iacona**

TRE CUOCHI, TRE GENERAZIONI,
UNA GRANDE PASSIONE: LA CUCINA ITALIANA!



Quando si dice: la cucina è un... affare di famiglia! Di questo in realtà si tratta in questo pezzo della rubrica *Un Cuoco, una Storia*: la storia di una famiglia, di tre generazioni e di una grande passione: la cucina italiana! Il tutto incastonato nella più Grande Famiglia della Federazione Italiana Cuochi!

Alberto, Gianluca e Marco Tomasi

sono i tre esponenti di questa famiglia vicentina, che da sempre tiene alta la bandiera della cucina tradizionale del territorio e lo fa tra i ranghi FIC. Non si tratta solo di pagare la tessera ogni anno e di ricevere il grembiule omaggio: scriviamo di tre Chef che hanno rivestito e continuano ad avere incarichi di responsabilità nella Federazione. Il che, lo ricordiamo, non significa solo onori e glorie, ma soprattutto sacrifici, impegni da rispettare, assolvimento dei



propri doveri. L'intervista la facciamo con il volto forse più noto, Gianluca Tomasi, **52 anni**, che però non sarebbe il cuoco che conosciamo se non ci fosse stato papà Alberto, **78 anni**, che oggi trasmette la sua lunghissima esperienza anche al nipote, Marco, **24 anni**. Scrivere di passione per la

cucina sarebbe quasi scontato, ma è così. Lo spunto per questo articolo è nato agli ultimi **Campionati della Cucina Italiana**, a Rimini, lo scorso febbraio, quando Marco ha conquistato il **1° posto assoluto nella categoria K2 Junior** con 97 punti, mentre nonno Alberto ha ottenuto la **medaglia d'oro nella categoria Artistica D2**. Gianluca, in quel frangente, era invece giudice ufficiale **Worldchefs**, data la sua lunga esperienza, in passato anche come concorrente e vincitore di titoli e medaglie.



“A parte il breve inizio di mio padre nell’edilizia, come muratore, si può dire che la passione per la cucina è nata quasi subito per noi, – racconta Gianluca – con papà che a 18 anni è passato dall’aver le mani sporche di calce alle mani in pasta ai fornelli. Da lì, la lunga esperienza, la pratica, nel 1980 l’avvio nella grande ristorazione e nel 1985 l’apertura del ristorante Gastronomi City nel cuore di Vicenza, la nostra città. Nel 1994, poi, un nuovo inizio: l’apertura di Cucina Tomasi, l’attuale attività di famiglia, con servizi di alta gastronomia, pescheria e catering”.

Nonno Alberto tutti i fine settimana continua ad andare in azienda, va in cucina, si accerta che tutto vada per il verso giusto, mentre le sue mani e il suo cuore sono sempre impegnati nella scultura dei vegetali, dove infatti si rivela campione, anche in eventi internazionali. Di Marco, Gianluca dice: “È nato in una famiglia di cuochi, certo, ma è stata una sua scelta libera

quella di intraprendere questa professione. Dopo l’alberghiero di Castelfranco Veneto, ha fatto le sue esperienze all’estero: Dublino, Copenhagen, tre anni a Londra a *Le Gavroche* due Stelle Michelin. È tornato a Vicenza con più disciplina, che oggi serve tanto”. E sulle signore di casa Tomasi, Gianluca dice: “Mia mamma è sempre stata coinvolta nel lavoro di papà, come addetta alla pasta ripiena. Mia moglie, invece, mi dà una mano nella contabilità!”

Il ricordo più bello che conservano è una foto in bianco e nero, con Marco, Gianluca e Alberto ad un evento con **Gualtiero Marchesi**. Certo, dietro quei tre ritratti c’è tutta una vita: le litigate, ma anche le intese; la collaborazione, ma anche i confronti; gli affetti e le cose non dette. Il tutto, la maggior parte del tempo trascorso nel loro posto ideale: la cucina! “Mio padre – rivela Gianluca – fa parte della Federazione dagli anni ‘70. È stato presidente provinciale dei Cuochi Vicenza, presidente regionale del Veneto, ha ricevuto il Cocorum tra i vari riconoscimenti. Io ho rivestito l’incarico di responsabile di Ateneo, per 12 anni sono stato capitano della NIC, dal 2000 al 2012, dove adesso sono responsabile gare. Marco ha invece partecipato agli eventi come concorrente: Campionati, Global Chef in Norvegia, Olimpiadi, Campionati Junior Finger Food di Padova, che ha vinto nel 2012.

Tra le ricette custodite con maggiore cura, certamente c’è il *Cappone del Babbo*, nascosto sapientemente in un ricettario di nonno Alberto, ancora scritto a penna, quando le ricette non si rivelavano a nessuno. Ogni anno la famiglia Tomasi lo propone ai propri clienti per le festività natalizie. Così come il *Baccalà alla Vicentina*, proposto tutto l’anno e secondo la migliore tradizione veneta. “Consulto sempre mio padre quando realizzo una ricetta” svela infine Gianluca, che poi ammette di avere altri interessi, soprattutto con Marco, al di fuori dei fornelli. “Nonno Alberto è appassionato di montagna, mentre io e Marco condividiamo la passione per il calcio e la musica. Una passione, quest’ultima, che ci ispira prima di ogni grande evento!” ... 



di **Marcello Zaccaria**
Chef e docente

L'ingrediente principale *della pasta: il grano duro*

LA PRODUZIONE GLOBALE DI GRANO DURO È DI CIRCA 30 MILIONI
DI TONNELLATE L'ANNO DI CUI OLTRE 6 MILIONI SI PRODUCONO IN ITALIA

Prodotto trovato in vari Paesi del Medio Oriente, si pensa che l'inizio delle coltivazioni del frumento possa risalire ad alcuni milioni di anni prima di Cristo, partendo dalla Palestina per poi diffondersi anche in Europa occidentale durante l'età della pietra, nel corso dei secoli prima con delle specie selvatiche e poi con il passare del tempo con frumenti più evoluti come in Grano Tenero e il Grano Duro.

Il **Grano Tenero** principalmente si è diffuso in zone temperate/fresche, fertili di buona piovosità. Il **Grano Duro**, grazie alla sua maggiore resistenza alla siccità ed a un periodo che passa tra la semina e il raccolto, si è adattato a situazioni climatiche calde e aride quali quelle del Mediterraneo. Come per le altre specie viventi, ne esistono numerose varietà tutte diverse tra loro e con caratteristiche particolari. Recentemente, grazie alle aziende alimentari, si sono iniziate ad avere molte più esigenze sulla qualità del frumento, ponendo sempre più attenzione alle singole caratteristiche, così da creare prodotti molto diversi tra loro. Attualmente si coltiva in tutto il mondo circa 80% di Grano Tenero e 20% di Grano Duro. Anche se la coltivazione, pur estendendosi a tutti gli angoli del globo, è concentrata in aree ben definite e più adatte, come Africa (Etiopia, Marocco, Tunisia), Nord America (USA, Canada, Messico), Europa (Italia, Francia, Grecia,

Spagna), Asia (India, Siria, Turchia). La produzione globale del Grano Duro è di circa 30 milioni di tonnellate l'anno: di questi, oltre 6 milioni di tonnellate si producono in Italia, dove viene seminato tra novembre e dicembre e raccolto tra maggio e fine luglio, questo a seconda della situazione climatica regione per regione. Anche la resa non è omogenea ovunque, varia infatti in funzione delle aree geografiche di coltivazione.

Differenza tra Grano Duro e Grano Tenero:

Grano Tenero: da questo frumento si ricava la farina, è di colore bianco di conformazione molto fine, adatto per prodotti lievitanti e pane, grazie alla buona elasticità e tenacia all'impasto medio bassa.

Grano Duro: da questo frumento si ricava la semola, è di colore giallo chiaro con una conformazione più granulare, adatto per la produzione di pasta, grazie alla tenacia all'impasto elevata.

Alcune varietà di Grano Tenero: Golia, Mieti, ecc...

Alcune varietà di Grano Duro: Svevo, Simeno, Grazia, Aureo, ecc...

Il processo di produzione della pasta:

il Grano Duro si trasforma in semola grazie alla macinatura nel mulino. La semola, prima di passare alla fase di impastamento, viene setacciata, così da eliminare eventuali impurità.

A questo punto si passa al dosaggio dell'acqua e della semola, operazione molto difficile con una variabile continua dovuta alla semola. Dopo l'impastamento i due ingredienti si amalgamano e sono pronti per passare alla fase successiva, cioè la trafilazione, dove la pasta prende forma. Le trafile possono essere in bronzo o in teflon ed è questo passaggio, assieme all'essiccazione, che determina l'utilizzo finale, infatti la pasta trafilata al bronzo, an-

che se per molti più artigianale e migliore di quella trafilata al teflon, non si adatta proprio ad ogni tipo di preparazione, cosa che invece è possibile con il teflon. 🍝

Chef Marcello Zaccaria
Pagina FB chefmarcellozaccaria
Instagram chefzaccariamarcello

FUSILLI SALTATI CON VERDURE CROCCANTI SU CREMA DI BURRATA

Ingredienti per 4 persone:

Fusilli 360 gr.

Olio Evo 20 gr.

verdure di stagione tagliate a piccoli cubetti 400 gr.

Burrata 100 gr.

Pinoli 20 gr.

Timo fresco 1 ciuffo

2 gr. di zafferano

Sale e pepe q.b.

Procedimento: dopo aver pulito e tagliato le verdure, sbianchirle singolarmente in acqua salata per qualche minuto e raffreddarle subito in acqua e ghiaccio. Asciugarle bene e versarle in una ciotola.

Cuocere la pasta in acqua salata e scolarla un minuto prima del tempo riportato sulla confezione, farla raffreddare in acqua fredda per circa un minuto.

Ungere leggermente una padella antiaderente, versarvi i fusilli precedentemente raffreddati e arrostarli rigirandoli continuamente fino a quando risulteranno ben croccanti esternamente. A questo punto, aggiungere lo zafferano. Nel frattempo in un'altra padella saltare tutte le verdure molto velocemente con olio ed un paio di cucchiaini di acqua, salare e pepare a piacimento.

Aggiungere le verdure alla pasta ed amalgamare bene.

Preparazione del piatto:

Frullare la burrata e disporla in quattro piatti fondi, sistemare poi al centro la pasta e concludere con pinoli tostanti in padella.





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

Nuovo contratto per *ristorazione e turismo*

È IL PRIMO CONTRATTO DI SETTORE CHE SOSTITUISCE IL CCNL TURISMO DEL 2010 E AVRÀ VALIDITÀ PER I PROSSIMI 4 ANNI

Il settore della ristorazione e del turismo ha il suo contratto. Sono stati necessari ben quattro anni di negoziato. La bozza dell'accordo è stata sottoscritta lo scorso 8 febbraio. Il contratto dei pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo interessa un comparto che vede in campo oltre un milione di addetti che operano in più di 300.000 imprese e con un fatturato di oltre 80 miliardi di euro. Il nuovo contratto è stato firmato per la parte datoriale dai rappresentanti della **Federazione Italiana dei Pubblici Esercizi**, di **Angem**, di **Legacoop Produzione e Servizi**, che rappresentano la quasi totalità delle imprese del settore. Per la parte sindacale è stato firmato dai rappresentanti di **Filcams CGIL**, **Fisascat CISL** e **Uiltucs UIL**. Lo stesso sarà a breve il punto di riferimento di ristoranti, trattorie, pizzerie, pub, mense scolastiche, ospedaliere e aziendali, bar, aziende della ristorazione commerciale multi localizzata, imprese della ristorazione collettiva, cooperative della ristorazione, stabilimenti balneari, discoteche, per finire con le sale giochi. **È il primo contratto di settore che sostituisce il CCNL Turismo del 2010 ed avrà validità per i prossimi 4 anni.** Una svolta attesa che merita un approfondimento, tanto che abbiamo deciso di allegarle l'ipotesi di contratto al presente articolo. Per tutti gli operatori, è questo lo strumento che permette di gestire quotidianamente le attività. Il nuovo contratto, come potrete leggere articolo per

articolo, contiene delle norme innovative, ad iniziare dall'assistenza sanitaria integrativa. Un cambiamento reso necessario anche dal mutamento continuo del settore. Trattasi in alcuni casi di articoli che permetteranno una maggiore flessibilità nella gestione delle strutture del nostro comparto. Le esigenze di un mercato sempre più in evoluzione non consentivano di rimanere fermi a steccati innalzati nei decenni scorsi. Spetterà ora a tutti gli attori in campo esprimere il parere su questo nuovo contratto frutto di un lavoro non poco difficoltoso. Per l'effettiva entrata in vigore, infatti, si attende l'approvazione definitiva, dopo le assemblee, da parte dei sindacati e degli organismi delle associazioni di categoria. Successivamente avverrà la stesura definitiva del testo. Ovviamente c'è tanta attesa soprattutto sulle tabelle del costo del lavoro. L'aumento in busta paga, in linea di massima, sarà di 100 euro a regime. **Per i dettagli, come detto, vi invitiamo a cliccare qui**  



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



info: +39 030 7058 711

clienti@italmill.com

La Franciacorta, un territorio... *effervescente!*



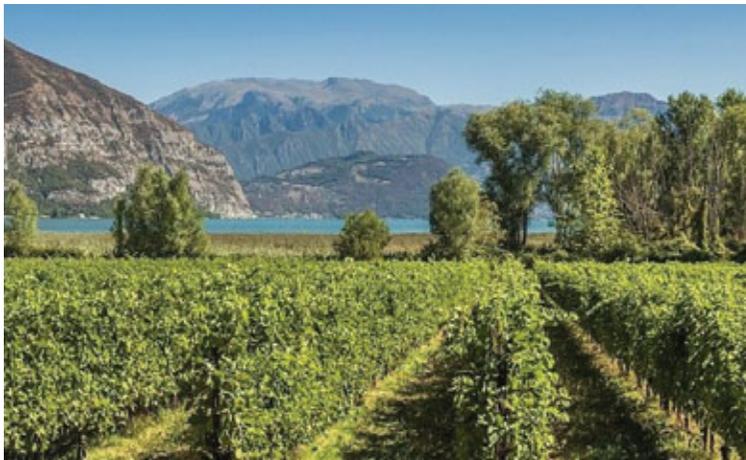
di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile EgNews

IL NOME DERIVA DAL LATINO “FRANCAE CURTES”,
OSSIA LE CORTI AFFRANCATE, SVINCOLATE DAI DAZI
COMMERCIALI E QUINDI ZONA DI LIBERO SCAMBIO



Un angolo di paradiso che si sviluppa tra Brescia e il lago d'Iseo, fra vigneti, borghi, castelli, abbazie e prelibatezze del palato. Qui nasce il re degli spumanti italiani. La **Strada del Franciacorta** è un gradevole itinerario tutto da gustare lungo i suoi 80 chilometri, attraverso 19 comuni, con più di cento cantine e 2500 ettari vitati. Un percorso da fare anche in bicicletta per godersi lo spettacolo delle colline tappezzate di vigneti, castelli, antichi borghi, parchi secolari, assaporando le specialità tipiche proposte dai ristoranti del luogo e dalle

cantine con le degustazioni guidate. Il re degli spumanti è stato il primo vino italiano prodotto esclusivamente con il metodo della rifermentazione in bottiglia, che nel 1995 ha ottenuto la Denominazione di Origine Controllata e Garantita (Docg). Il metodo di produzione del vino Franciacorta oggi è regolato da norme rigide e scrupolose per ottenere vini di assoluta qualità. L'uso di vitigni nobili (Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Bianco), la raccolta a mano, la rifermentazione naturale in bottiglia e successiva lenta maturazione e affinamento sui lieviti, non in-



feriore ai 18 mesi, 30 per i Millesimati e ben 60 mesi per le Riserve, fa del Franciacorta uno spumante unico. Il nome Franciacorta deriva dal latino "Francae curtes", ossia le corti affrancate, cioè svincolate dai dazi commerciali, poiché qui si stabilì una zona di libero scambio di cui la classe sacerdotale, all'epoca custode della tradizione vinaria, era la maggiore beneficiaria. Da visitare il Convento dell'Annunciata di Rovato e l'Abbazia Olivetana di San Nicola a Rodengo Saiano, uno dei più grandi complessi monastici d'Italia. Per chi ama la natura, da non perdere la vicina Riserva naturale delle Tor-



biere del Sebino, nella quale si affaccia il Monastero cluniacense di San Pietro in Lamosa. Fra le eccellenze gastronomiche da gustare il Taleggio Dop, l'Olio Extravergine di Oliva Laghi Lombardi e la Robiola Bresciana. La Strada del Franciacorta affascina in ogni stagione, con tante occasioni che consentono di effettuare visite e degustazioni presso le cantine del territorio. Fra gli eventi, da non perdere a settembre il Festival Franciacorta in Cantina, fine settimana ricco di eventi legati al mangiare e bere bene. Buona scoperta! 🍷

68

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



Galletto Vallespluga

Il Galletto delle Alpi



www.vallespluga.it

Lo chef Francesco Gotti alla Corte Inglese

SOLENNE CERIMONIA CON LA DUCHESSA CAMILLA.
A REALIZZARE IL BANCHETTO IL CUOCO BERGAMASCO DELLA NIC

di **Antonio Iacona**

Con una solenne cerimonia avvenuta lo scorso 16 marzo e svoltasi nella Cattedrale di Chester, cinquecento universitari hanno celebrato l'ambito traguardo del raggiungimento della laurea. Tra gli ospiti d'onore della cerimonia, Camilla, moglie del Principe Carlo, Duchessa di Cornwall, invitata dall'Università per ricevere un Dottorato *ad honorem* in Letteratura. A realizzare il banchetto per l'occasione è stato il nostro cuoco **Francesco Gotti**, ormai presenza nota e



apprezzata nel Regno Unito. Gotti, infatti, dalla sua Bergamo, è spesso chiamato in Inghilterra da Gianni Poletti, titolare di aziende nella ristorazione italiana presso Chester. Proprio Poletti, infatti, ha gestito il ricevimento pomeridiano, con la consulenza dello chef italiano.

Francesco Gotti, executive chef del Bobadilla di Dalmine, componente della **Nazionale Italiana Cuochi**, ha così organizzato un *Afternoon Tea* durante il quale la Duchessa di Cornwall ha potuto assaggiare ed apprezzare alcune specialità della cucina italiana. In particolare, la Duchessa ha apprezzato moltissimo la torta tipica di Chester preparata appositamente dallo chef.

“È stato davvero emozionante – ha dichiarato il componente NIC – conoscere personalmente la Duchessa Camilla, che con una stretta di mano mi ha voluto trasmettere tutto il suo apprezzamento per quanto stava assaggiando. È stato un onore, inoltre, rappresentare la nostra Italia per l'occasione in ambito gastronomico”.



Cotti a Vapore



TUTTO IL SAPORE DELLA GENUINITÀ.

L'incomparabile naturalità dei Cotti a Vapore ha un sapore in più, è quello dei 5 CEREALI, che va ad aggiungersi ad una vasta gamma, ideale nel mondo della ristorazione per il gusto autentico preservato dalla tecnologia innovativa, la praticità e la versatilità in ogni tipo di preparazione, garantisce Valfrutta Granchef.

SUBITO PRONTO, SENZA SCOLARLO.

**PRATICITÀ
INNOVAZIONE
SCELTA
RESA
ALTA QUALITÀ**



www.valfruttagranchef.it



Giornate di Solidarietà a Onesti-Bacau

Solidarietà e formazione dei giovanissimi sono stati gli ingredienti delle **Giornate di azione** sociale promosse dalla Delegazione **FIC Romania** ad Onesti Bacau, con il sostegno del main sponsor Palazzo Italia incubatore di imprese, presso la **Casa famiglia Suore di Gesu' Redentore** diretta da Suor Michela Martiniello, Superiora della Congregazione e responsabile della Fondazione "Victorine le Dieu", da più di 25 anni in Romania. Alle Giornate hanno partecipato il Nunzio Apostolico di Romania e Moldavia, Miguel Maury Buendia, il prof. Don Pierluigi Vignola, Missionario delegato della zona Nord Germania e Scandinavia, la presidente Enza Barbaro, Delegazione FIC Romania, il presidente di Palazzo Italia, Giovanni Baldantoni, le Suore e i Cappuccini di Onersti e decine di volontari. Durante le giornate, in cui sono stati serviti menù caratterizzati dai piatti della cucina italiana, ed in particolare lucana, ci sono stati momenti di informazione per i ragazzi sulla corretta alimentazione, la dieta mediterranea e la preparazione dei menù da parte di Enza



Solidarietà in Romania

Barbaro, oltre a lezioni per accompagnare i giovanissimi verso la preparazione professionale e la formazione delle cuoche della Casa Famiglia tesserate FIC, Suor Elena e Cataliana.

“È importante associare alla ricerca del dialogo fra le diversità, senza pregiudizi e razzismi, una cultura dell’attenzione, della donazione e della formazione – ha sottolineato la presidente Enza Barbaro – nelle famiglie, nelle scuole, sui mezzi di informazione, nei diversi gruppi e nelle molteplici associazioni, nella comunità di fede, perché si possa crescere maggiormente”.

Il Dipartimento solidarietà di Palazzo Italia Bucarest, unitamente alla Missione Cattolica Italiana di Amburgo, con la quale si è intrapresa una fattiva collaborazione da oltre tre anni, e la Delegazione FIC Romania hanno evidenziato, inoltre, l’importanza ed il grande valore civico, etico e solidaristico della donazione e della formazione. Un messaggio di generosità e solidarietà lanciato nella tre giorni (16-18 marzo) da Onesti-Bacau. 🇷🇴



Corso di formazione con il Maestro Fabio Tacchella

È stato diretto dal **Maestro Fabio Tacchella** il corso di formazione e aggiornamento professionale dell’**Ateneo della Cucina Italiana** che si è svolto nelle scorse settimane in **Svizzera**, con il supporto e l’organizzazione della



Delegazione FIC elvetica e con il suo **presidente Alessandro Cassaro**. Una ventina sono state le ricette realizzate dal Dirigente FIC, noto a livello nazionale e internazionale per la sua elevata esperienza nel campo della preparazione e sperimentazione di ricette. Una trentina i soci coinvolti, tutti entusiasti per l'appuntamento organizzato oltre confine dalla **Federazione Italiana Cuochi** che, tra i suoi oltre 16mila iscritti, non dimentica certo le Delegazioni Estere, che stanno compiendo un ottimo lavoro in tutto il mondo. **“La cucina molecolare e le nuove tecniche di lavorazione”**: questo il tema del corso, tenutosi al ristorante Mappamondo di Berna lo scorso 25 febbraio. Una giornata full immersion, che ha impegnato i partecipanti dalle ore 10,00 alle ore 18,30 e consentendo loro di rivolgere anche numerose domande al Maestro Tacchella.

“Abbiamo avuto un forte riscontro tra gli associati – ha detto con soddisfazione il presidente della Delegazione FIC Svizzera, Alessandro Cassaro – e tutti sono rimasti entusiasti di questa esperienza professionale e associativa”.

Per la realizzazione della lezione, il presidente Cassaro ha voluto ringraziare **Antonio Greco, Alpi Electrolux**, per le attrezzature fornite, tutti i soci che hanno aderito ed il ristorante che ha accolto i partecipanti e che puntualmente concede i locali per tutte le realizzazioni dei corsi. 🇪🇺



73

www.radioshowitalia.it
LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

RADIO SHOW ITALIA 103.5
IN FM NELLA PROVINCIA DI LATINA

Libri & *Cucina***Digital food marketing. Guida pratica per ristoratori intraprendenti**

di Nicoletta Polliotto, edito da Ulrico Hoepli Editore spa. Disponibile in Ebook · Paperback · Hardcover, € 24,90

Vivere l'avventura della trasformazione digitale, non rivoluzione ma percorso evolutivo per il ristorante. Con Kaizen. Il lavoro del marketer digitale assomiglia a quello del cuoco: è fatto di discussioni, relazioni, coordinamento e leadership, calcoli, progetti, conti che devono tornare. Azienda, persone e brand che devono crescere. E le coordinate sono: ascolto e sperimentazione. Il manuale dedicato al digital food marketing accompagna il lettore nella costruzione del piano di marketing digitale per il ristorante. Ogni parte del sistema di comunicazione, promozione e vendita dell'offerta è raccontata con semplici How-to-do, conditi con buone pratiche, interviste agli specialisti e

testimonianze di brand del food e della accoglienza ristorativa, pratici spunti da applicare subito in cucina e in sala. Dedicato a chef, ristoratori e operatori F&B. Le nuove generazioni, i nativi digitali, anche se disinvolti con il mobile, acquisiranno visione, strategia e i fondamenti di marketing e management. I più esperti, con un grande bagaglio operativo e gestionale, raggiungeranno competenza sulle opportunità del digitale.

www.digitalfoodmarketing.com

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

74

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli	Livio Piffari	344.1226773 - livio.piffari@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	60
Barilla			www.barillafoodservice.it	94
Beerattraction			www.beerattraction.it	50
Conserve Italia	Giorgio Mazzoli - Sandra Sangiuolo	051.6228311	www.conserveitalia.it	71
Wusthof	Karl August Gaedt	335.6535883 - valsodo@iol.it	www.wusthof.com	35
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional	44
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it	2, 3, 4
Italmill		030.7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com	66
Kimbo	Francesca Capolongo	081.7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it		42
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	47
Molino Favero	Loredana Favero	049.644855 - loredana@molinofavero.it		89
Nimar		info@nimar.it	www.nimar.it	87
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.oregelfoodservice.it	21
Promo	Caterina Pignata	02.43928247-25 - info@pro-mo.it	www.pro-mo.it	25
Royal Greenland Italia		0362.499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it	91
Sanelli	Roberto Oberti	0341.361368	www.sanelli.com	82
Sirman	Silvia Ruggina	049.9698666 - ruggin@sirman.com		75
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541.373250	www.staff-ice.com	28
Surgital	Roberto Sperandio	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	33
Table Top Trade		commerciale@tabletoptrade.it	www.tabletoptrade.com	93
Tomato+	Mario Maracich	347.9621813 - maracich@tomatopiu.com	chef.tomatopiu.com	10
Tre Spade	Flavio Fascio Pecetto	+39.011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	www.trespade.it	55
Unilever	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/	6, 43
Vallespluga		0343.69111 - info@vallespluga.it	www.vallespluga.it	69
Zappalà	Mariangela Zappalà	+39.095.7085361 - mariangela.zappala@zappala.it		37
Zorzi		alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it	36

The CLEVER COOKING SYSTEM

la cottura a bassa temperatura

by  **SIRMAN**



www.sirman.com



F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

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

The **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued. The companies which obtain the **APPROVED BY F.I.C.** quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark.

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

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

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

Le aziende che ottengono il marchio di qualità **APPROVATO DALLA F.I.C.** possono riprodurre 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

UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

“Giacche bianche” ambasciatori del territorio. Concluso ad Agrigento il 35° Congresso regionale Urcs

Non c'è albero che dà buoni frutti se gli mancano la terra o le radici. Ed è così anche in cucina: non c'è piatto di qualità se gli manca il legame con il territorio locale e con il clima di stagione o se non ci sono le tradizioni che lo sorreggono. Lo dicono con i fatti i **Cuochi Siciliani**, che per il **35° Congresso regionale**, celebrato ad **Agrigento dal 25 al 27 febbraio**, hanno scelto di lavorare prevalentemente con ingredienti locali e di stagione: in cucina legumi e cereali autoctoni, prodotti caseari del territorio, vini locali e selezioni di pesce azzurro; in pasticceria varietà siciliane di arance, le migliori qualità di ricotta, di pistacchio e di mandorle. Con questi ingredienti di base, selezionati, miscelati e trattati grazie alle possibilità offerte



dalle attrezzature professionali e di ultima generazione, gli chef siciliani hanno proposto piatti belli da vedere e gustosi da provare, mentre alcuni

esperti di settore e produttori qualificati, coinvolti nell'esperienza congressuale hanno offerto le risposte necessarie per soddisfare le crescenti richieste di informazione dei cuochi, sempre più attenti ad indirizzare le proprie scelte di lavoro.

“Abbiamo voluto celebrare le nostre radici – spiega il presidente dei cuochi siciliani **Domenico Privitera** – con gli ingredienti della nostra tradizione, andando a ricercare quelle varietà che la globalizzazione ha interesse a fare sparire dai nostri menù e dalle nostre tavole. Vogliamo contrastare l'omologazione commerciale attingendo risorse dalla grande ricchezza della nostra terra. La Sicilia è uno scrigno di materie prime e di cultura, ce lo insegnano persino i turisti che vengono a cercare nei nostri piatti il sapore della storia e la freschezza della natura, ma spetta a noi cuochi trasformare questa richiesta in una opportunità. L'idea intorno alla quale





ruota la scommessa dello sviluppo del territorio è legare l'economia del turismo alla gastronomia e la formula contenuta nel titolo del congresso "Nutriamoci di Sicilia" sarà la chiave della nuova economia locale: così aiutiamo i produttori, difendiamo le tradizioni e tuteliamo la salute dei clienti".

Agrigento, culla della civiltà mediterranea, con la sua magnifica zona archeologica della Valle dei Templi che domina l'abitato moderno, ha offerto ai cuochi, è proprio il caso di dirlo "su un piatto d'argento", l'immagine simbolo della bella scommessa che li fa ambasciatori del territorio attraverso la riscoperta del gusto e la sua reinvenzione in chiave moderna. Il territorio con la sua massiccia storia, scritta su pagine di pietra, e le "giacche bianche" con la loro arte leggera, che dona fragranza e vitalità ai frutti della terra e del mare, diventano d'un tratto un'unica suggestione, formano un unico approccio alla Sicilia e simbolicamente si danno la mano per fare cultura, perché la terra nutre e i cuochi ne esaltano il gusto.

E come negli alberi sono le radici che alimentano la pianta, in cucina sono i valori del passato che forniscono linfa per i nuovi progetti. Per questo, con commozione, un pensiero è andato ad alcuni grandi protagonisti della cucina siciliana,

come Francesco Paolo Cascino, Pino Correnti e Totò Schifano che, in anni in cui ancora non erano disponibili i mezzi di oggi, come le scuole professionali, gli eventi formativi, i libri, le opportunità e le altre sollecitazioni di cui possono godere i giovani oggi, hanno avviato con successo alla professione generazioni di cuochi siciliani, che ancora li ricordano con stima e riconoscenza.

"I risultati migliori e duraturi non vengono fuori dal nulla – hanno confermato gli chef Giovanni Cannavò e Germano Pontoni che, dopo anni di carriera continuano ancora a lasciare segni e insegnamenti, per ultimo il libro "L'ultimo carbonaio" che raccoglie le ricette e i ricordi delle origini della cucina locale – serve rigore, impegno e costante aggiornamento. Ma soprattutto a chi si affaccia alla professione giova conoscere le preparazioni tradizionali, che sono i passi di base della danza in cucina, perché ci permettono di fare evoluzioni e piroette senza farci cadere".

In questa scia di riconoscimenti all'anzianità di servizio, in un generale clima di festa, si è collocata anche quest'anno la rituale consegna dei collari del "**Collegium Cocorum**", un'orgogliosa decorazione della quale i cuochi sono insigniti al



raggiungimento dei 25 anni di attività, che a loro discrezione, può diventare medagliere di ricordi e di onorificenze, mentre i **“Diplomi alla carriera”** sono andati ai cuochi siciliani giunti alla pensione “per aver speso lunghi anni con dedizione, competenza e passione alla professione di cuoco”.

L'orgoglio di appartenenza ad una classe di operatori culturali, che sanno stupire prendendo per la gola, non si arena neanche di fronte al dilagante fenomeno delle intolleranze alimentari e delle allergie. È soprattutto il glutine, con la ferrea restrizione alimentare imposta dalla celiachia, a tentare i cuochi nel loro consueto dominio di sé, prospettando ansia e a volte anche panico. Inoltre, a mettere alla prova le abilità e le competenze nelle cucine, sono anche altre famiglie di alimenti, tra cui i crostacei, i latticini, l'olio d'oliva, le uova o anche alcune spezie, ad esempio. Gli chef preparati però rispondono per le rime a queste trappole emotive, proponendo ai clienti intolleranti alternative varie e ugualmente golose. Anzi, la difficoltà aguzza la fantasia e la restrizione diventa una opportunità di crescita e anche di reddito. Lo hanno testimoniato chef stellati come **Claudio Ruta**, o il Team Manager della Nazionale Italiana Cuochi **Gaetano Raguni**, intervenuti al dibattito insieme al direttore di “Italia a Tavola” **Alberto Lupini** e a **Giuseppina Costa** presidente regionale dell'Associazione Italiana Celiachia.

“Intolleranze e allergie rappresentano per noi un'opportunità – ha sintetizzato **Rocco Cristiano Pozzulo**, presidente nazionale della Federazione Italiana dei Cuochi, sempre presente a

tutti i momenti della tre giorni agrigentina – perché, offrendo attenzioni ai clienti che hanno un ventaglio più ristretto di alimenti, i nostri ristoranti si qualificano ancor di più e si garantiscono la presenza ai tavoli dei parenti e degli amici che accompagnano i clienti con esigenze alimentari speciali, moltiplicando le occasioni di servizio e dunque di lavoro e di reddito”.

A suggellare la rinnovata consapevolezza dei cuochi, promotori della crescita culturale della società, è stata la consegna ufficiale della bandiera della pace di Nicholas Roerich ai presidenti delle 9 associazioni provinciali. Un simbolo universalmente riconosciuto dai costruttori di pace di tutto il mondo che ora sarà presente nella vita e nelle attività dei cuochi siciliani che, diffondendo cultura, diventano portatori di pace. Perché, come recita un vecchio adagio, “dove c'è cultura c'è pace”.

L'Assemblea ordinaria regionale dell'Urcs ha chiuso l'edizione 2018 del Congresso, l'appuntamento è rimandato al prossimo anno quando ci saranno le elezioni del Presidente e del Consiglio Direttivo.

“Siamo felici di aver mostrato le eccellenze della tavola e la bellezza del paesaggio con le sue attrattive culturali ai colleghi delle altre province – ha dichiarato con orgoglio il

presidente della sezione di Agrigento **Sergio Sinagra** – e siamo sicuri che la ricchezza del nostro territorio incoraggerà la fantasia, con la creazione di nuovi piatti e di nuove idee”.

Maria Torrisi. 🇮🇹



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI BARESI

Memorial "S. de Gennaro"

Una palestra per le giovani leve

È Pierpaolo Nardone il vincitore assoluto dell'8^a edizione del "Memorial Sergio De Gennaro", il concorso gastronomico per allievi organizzato dall'**Associazione Provinciale Cuochi Baresi**, con la collaborazione dell'**Istituto alberghiero di Molfetta**, che ha messo a disposizione le sue cucine per l'evento. Con il suo piatto "Soffio di Puglia" **Pierpaolo** ha sbaragliato gli altri concorrenti, preparando un antipasto che rispettasse il tema, ossia la valorizzazione dei prodotti tipici della nostra terra. Il concorso prevedeva anche una sezione di pasticceria dove l'allievo **Mauro Di Benedetto** con il dolce al piatto "Tronchetto di frolla all'olio d'oliva, gelato al nero di

Troia e coulis d'arancia, si è aggiudicato il trofeo della sezione pasticceria".

A giudicare i piatti, secondo i regolamenti internazionali, una giuria di eccellenza presieduta dal giudice executive chef **Raffaele De Giuseppe**, dallo chef stellato **Stefano Di Gennaro**, dalla foodexpert de "La Gazzetta del Mezzogiorno" **Antonella Millarte**, dal territorial manager Metro **Domenico Cassano**, dal maitre Amira Puglia **Saverio Carbutti** e dai giudici di cucina **Nicola Furio, Cosimo Morolla e Giovanni Bocchino**. **18 concorrenti partecipanti**, tutti alunni dal terzo al quinto anno degli Istituti alberghieri del territorio, hanno avuto **50 minuti di tempo** per preparare i loro piatti facendo attenzione alla *mise en place* e all'organizzazione degli alimenti, all'organizzazione del posto di lavoro, al rispetto del tempo assegnato, alla presentazione e soprattutto al gusto. Seppure alla prime competizioni, i ragazzi hanno saputo mettere nel piatto prodotti semplici, ma presentati con classe e attraverso una ricerca ponderata del gusto, non dimenticando la cromaticità dei colori. Potremmo dire una competizione di alto livello, ribadiamo, nonostante la giovane età dei concorrenti. È il presidente di giuria, Raffaele De Giuseppe, a spiegarci che «queste competizioni servono sia per stare insieme che per confrontarsi non solo con la giuria ma anche con gli altri colleghi». Inoltre, De Giuseppe precisa



che «sono sempre positivi e motivo di crescita professionale i feedback ricevuti dalla giuria, soprattutto quando il piatto non è ben riuscito, perché questo consente al concorrente di migliorarlo e di correggere i propri errori, che spesso partono dalla non lettura del regolamento. Pertanto regola fondamentale, a mio avviso, prima di approcciarsi ad una gara è sempre quella di leggere il regolamento». I consigli di De Giuseppe alle giovani leve sono pochi, chiari e semplici, ovvero «provare e riprovare il piatto prima di farlo visionare dalla giuria, quindi non improvvisare. E ricordarsi sempre che più elementi ci sono più è alto il margine di errore, ogni sapore deve essere ben riconoscibile». È sempre il giudice a dirci che le nuove tendenze culinarie sono «da ricercarsi nella leggerezza e cromaticità del piatto», fermo restando che il gusto è altrettanto importante.

Visibilmente soddisfatto della perfetta riuscita dell'evento il presidente dell'Associazione cuochi baresi, **Francesco Lanza**, che al termine ha dichiarato: «Queste gare sono un importan-

te banco di prova per i ragazzi, incominciano ad entrare nel mondo della ristorazione ad alto livello, a loro viene chiesto di valorizzare i prodotti della nostra terra, ed ecco che nei piatti ti puoi ritrovare un tortino di lampascioni o i lampascioni caramellati, tipici proprio della Puglia, piuttosto che la stracciatella di Andria, o il pane di Altamura, o le triglie. È, secondo me, importante partire dalla conoscenza dei prodotti della propria terra, per poter poi sperimentare, creare e innovare la cucina con contaminazioni che arrivano da altre parti d'Italia, ma anche dall'estero».

Il vincitore dell'8ª edizione ha portato a casa, oltre alla classica coppa, anche una borsa studio di quattro giorni di alta formazione offerta da **Metro Academy** e la borsa di studio donata dalla famiglia De Gennaro, per ricordare **Sergio**, valente giovane cuoco prematuramente scomparso in un incidente stradale e socio dell'Associazione Cuochi Baresi.

Rosanna Buzzerio





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.



COLTELLERIE SANELLI

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



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ETNEI

Un altro successo sotto il vulcano: la Gran Festa dell'Associazione Provinciale

Anche la 2^a edizione della “Festa dei Cuochi Etnei” viene archiviata come grande successo. Ma si può archiviare la data in cui si è svolta, **27 marzo**, non si possono certo archiviare le tante emozioni che i centinaia di soci presenti hanno provato. Quelle resteranno vive per molto, perché hanno condito un appuntamento divenuto, nonostante la giovane età, un evento già atteso e ricco di interventi.

Luogo suggestivo, ancora una volta, il contesto di Zafferana Etnea, dove sul palco dell'Esperia Palace Hotel le berrette bianche del vulcano hanno dato vita ad una intensa mattinata. A salutare i soci intervenuti e ad aprire i lavori, il presidente dell'**Associazione Provinciale Cuochi Etnei, Seby Sorbello**, con il segretario **Vincenzo Mannino** e i componenti il direttivo. “Stare insieme, condividere le nostre esperienze sia professionali che umane, è il primo aspetto che ci contraddistingue, – ha detto Seby Sorbello – unito al conseguimento di una costante crescita culturale. Siamo lieti di avere arricchito il nostro calendario di appuntamenti, già molto fitto, con un altro prestigioso evento che sin dall'inizio abbiamo definito la Festa per Te, dove al centro c'è il socio, giovane o anziano che sia, allievo o cuoco professionista”.

Tanti, infatti, e di tutte le età erano i soci presenti, con gli Istituti Alberghieri del territorio salutati dal segretario e docente Vin-

cenzo Mannino: gli Istituti “**Eredia**” e “**Karol Wojtyla**” di Catania, “**Giovanni Falcone**” di Giarre” e “**Rocco Chinnici**” di Nicolosi. Tutte scuole dove si stanno svolgendo coinvolgenti corsi di formazione professionale gratuiti per soci e allievi, così come previsto dai programmi dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani** e della **Federazione Italiana Cuochi**. Di queste ultime sono arrivati i saluti dei presidenti **Domenico Privitera** e **Rocco Pozzulo**.

In sala, assieme agli iscritti, numerosi giornalisti, mentre i soci potevano ritirare il **grembiule 2018**, fare la foto ricordo dell'Associazione e assistere ai *cooking show*.

Ad aprire le danze, due tra i più attivi giovani dell'Associazione, noti come gli **Chef con la Coppola: Peppe Torrisi** e **Giovanni Grasso**. Quaranta minuti a testa era il tempo a disposizione di





ciascun cuoco per realizzare le ricette. Peppe Torrisi, supportato dai colleghi Mario Casu e Gaetano Intelisano, ha affascinato i presenti con due antipasti che ha già messo in carta nel menù del ristorante *Talé* di Piedimonte Etneo, dove lavora da anni. Lo starter *Opa di Primavera*, con pesce cosiddetto povero ma che in realtà si è rivelato una delle grandi ricchezze della costa jonica e verdure naturalmente di stagione; e *Il mio Uovo di*

Pasqua, sempre con prodotti tipici del territorio, che esaltano la primavera appena arrivata. Giovanni Grasso non è stato da meno, realizzando un *Sushi Siciliano*, raccontando le sue esperienze acquisite in Giappone, dove ha imparato proprio la rigorosa tecnica del sushi. Fuori programma gradito sul palco, il saluto di un altro degli Chef con la Coppola, **Giuseppe Raciti**, executive chef di Zash a Riposto e noto per i prestigiosi traguardi raggiunti nelle competizioni. Raciti, assieme a **Simone Strano**, executive chef di *Palazzo Montemartini* a Roma, completa la squadra di questi eterni ragazzi della cucina siciliana.

Ospiti graditissimi della Festa e diventati subito altri grandi protagonisti, i rappresentanti dell'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo**, intervenuti con il vicepresidente **Mario Puccio** e gli chef **Saverio Patti** e **Fabio Armanno**, che hanno portato i saluti del presidente **Giacomo Perna** e realizzato una ricetta con crostacei di allevamento, sottolineando l'importanza che anche in Sicilia comincia ad avere il prodotto di acquacoltura, sinonimo di garanzia e tracciabilità. A supportare la ricetta è stato anche l'intervento dell'allevatore Alfio Girgenti.

Altro *cooking show* molto atteso, quello dello Chef 1 Stella Michelin de *La Capinera* di Taormina, **Pietro D'Agostino**, che ha conquistato i ragazzi con il piatto *Mare e Monti*, arricchito con i prodotti di stagione all'insegna della sicilianità. "Dovete essere preparati e conoscere ogni angolo della nostra Isola" ha detto D'Agostino, stimolando gli allievi ad approfondire gli studi sui formaggi, sul pesce, sulle verdure, ma anche su prodotti che un tempo erano ancora più diffusi, come il riso siciliano.

A chiudere, infine, gli interventi, il giovanissimo ma già esperto **Alessandro Maugeri**, che ha raccontato la sua esperienza di chef sugli yacht privati e svelando alcuni dei segreti della cucina itinerante, rimanendo però sempre legato alle proprie radici e tradizioni. Ad affiancare Maugeri, assieme al giovane cuoco Carlo Coronati, il produttore di fiori ed erbe siciliane Andrea Calcione, che ha illustrato alcune delle tantissime varietà vegetali presenti nella nostra Isola.

La presenza dei giornalisti ha dato l'opportunità a Seby Sorbello con Pietro D'Agostino e ai tanti partner FIC, tra cui **Mariangela Zappalà** dell'azienda Zappalà e **Massimo Mossa** di Electrolux di presentare la nuova edizione di **Cibo Nostrum**, la **Grande Festa della Cucina Italiana**, che **dal 20 al 22 maggio** tornerà tra l'Etna e Taormina, organizzata dalla Federazione Italiana Cuochi. Solo alcuni, però, sono stati gli aspetti svelati di questa 7^a edizione, che vedrà ancora una volta al centro la cucina italiana e la beneficenza, con il sostegno alla ricerca sul Parkinson e la lotta al cyberbullismo.

Oltre a Zappalà ed Electrolux, presenti come partner Table Top Trade, Centro Surgelati e Blu Lab. A raggiungere i Cuochi Etnei sul palco, anche **Barbara Mirabella** di Expo e **Peppe Leotta**, presidente Con.Pa.It. per la Sicilia orientale. Tutti uniti nel formare una squadra compatta che miete successo dopo successo. Un ricco buffet ha concluso la Grande Festa dei Cuochi Etnei, dando appuntamento al 2019 con la 3^a edizione!

Antonio Iacona

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

*Campionati della Cucina Italiana:
entusiasmo e professionalità degli chef*

Anche quest'anno l'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri di Palermo** ha partecipato con grande entusiasmo ai **Campionati della Cucina Italiana**, svoltisi a Rimini dal 17 al 20 febbraio. Lo ha fatto con una delegazione formata da **74 soci** tra concorrenti come squadre e/o singoli, collaboratori e docenti degli istituti alberghieri. Il **Culinary Team Palermo**, detentore del titolo, ha vinto due medaglie di bronzo: una nella

prova della cucina calda e l'altra nella prova di cucina fredda. Un traguardo importante per la squadra della nostra Associazione che incrementa il proprio medagliere e che, in ogni competizione, cerca di distinguersi per l'originalità dei suoi piatti sempre rispettosi della tradizione con massima attenzione alla scelta delle materie prime di alta qualità ed all'innovazione gastronomica. "Un risultato – ha dichiarato **Gaetano Megna**, team Manager



del Culinary Team Palermo – meritato grazie agli sforzi ed alla fiducia reciproca fra i membri della squadra. I sacrifici degli ultimi mesi, fatti di prove e confronti all'interno dell'associazione e anche con il pubblico, hanno portato i loro frutti. Desidero ringraziare tutte le aziende amiche che ci hanno supportato e gli istituti alberghieri Pietro Piazza, F. Paolo Cascino di Palermo e Danilo Dolci di Partinico". Anche lo chef **Salvatore Cambuca**, team manager del Team del caldo, è soddisfatto per la conquista della medaglia di bronzo.

Novità dei Campionati quest'anno è stato il **Contest Ragazzi Speciali**, concorso culinario dedicato agli allievi di 3°/4°/5° anno degli istituti alberghieri con "programmazione differenziata" vinto, con la medaglia d'oro, dall'allievo **Matteo Surdo** affiancato dall'altra allieva **Claudia Gumina**, **Samuele Rosario Garruto** e **Simone Sinatra** tutti allievi dell'IPSSEOA "Pietro Piazza", a cui è stato attribuito un riconoscimento particolare.

Nella finale di giornata per il 1° ed il 2° posto è stato straordinario vedere due squadre di coppia dell'Associazione di Palermo al **Contest Mystery Box**, dove i concorrenti (un professionista senior ed un assistente junior) dovevano realizzare una ricetta per 4 persone con l'obbligo dell'utilizzo degli ingredienti contenuti nella "Mystery Box", appunto, consegnate appena prima della gara. Ha vinto la coppia palermitana **Orazio Cevalano** e **Triolo Pio Antonio**, al secondo posto la coppia **Pietro Lipari** e **Antonino Apresti** mentre al terzo



Giancarlo Troia e **Alessia Iuliano**. Alle coppie **Giuseppe Pedalino** e **Gioacchino Di Franco** e **Averna Michele** e **Corinne Ribaud** è stato assegnato il Diploma.

Durante la manifestazione si è svolta anche la fase conclusiva del **Concorso Miglior Allievo Metro**, dove l'allieva del "Pietro Piazza" **Carlotta Ansalone**, vincitrice della fase regionale, si è qualificata al terzo posto conseguendo la medaglia di bronzo. Di seguito i risultati nelle categoria dei singoli:

Cucina Calda junior K1:

- gli allievi **Accetta Andrea** e **D'Amico Vincenzo** vincono la medaglia d'argento mentre **Riina Giovanni** e **Salamone Filippo** la medaglia di bronzo tutti allievi dell'istituto alberghiero Danilo Dolci di Partinico;
- gli allievi dell'istituto F.sco Paolo Cascino **Schiera Giuseppe**, **D'Amico Stefano** e **Garitta Claudio** ricevono il Diploma;
- gli allievi dell'Istituto alberghiero Pietro Piazza **Nicola Venturella**, **Giampiero Monachello** cat. **K2**, **Tommaso Napoli** e **Claudia Gumina** ricevono il Diploma.

Cucina Calda senior K1:

- **Pietro Taormina** medaglia d'argento;
 - **Rosario Picone** medaglia di bronzo;
 - **Longo Giovanni** medaglia di bronzo;
 - **Guglielmo Asta** Diploma
 - **Renato Amato** Diploma
 - **Roberto Cascino** Diploma
- Pasticceria da ristorazione senior K2:**
Alessandro Giannilivigni medaglia d'argento.

Rosario Seidita



COMPETENZE

IN BELLA MOSTRA

Azienda

Nimar realizza stand fieristici e showrooms, in Italia e all'estero; opera nei campi del fashion e del furniture retail, dell'ospitalità e del food, ricercando sempre il massimo della qualità, versatilità e professionalità, ampia disponibilità a fornire soluzioni alle idee più fantasiose.

Competenze

Disponiamo di una rete di professionisti e tecnici di riferimento esteri, in grado di supportare il nostro lavoro dal punto di vista operativo e normativo

Produzione

Disponiamo di reparti dedicati alla lavorazione del legno, alla verniciatura, alla carpenteria metallica; realizziamo e certifichiamo impianti elettrici, termici, di climatizzazione e idrici



Progettazione e realizzazione
Food Ospitality
Franchising e Retails
General Contractor
Eventi
Furniture

www.nimarsrl.it

info@nimarsrl.it

+39 080 4323143



#nimarindustry #InWorkWeTrust

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI TRAPANESI

I Cuochi Trapanesi e la Pizza Gourmet

È stato l'attività formativa in provincia di Trapani non conosce soste. Rimanendo in tema di impasti per pane ed affini, presso l'IPSEOA "V. Titone" di Castelvetrano, si è svolto il corso di formazione **"La Pizza Gourmet nella Ristorazione Moderna"**. Il **Maestro Pizzaiolo Sergio Asaro**, responsabile Scuole A.P.W. Sud Italia e curatore del corso, ha esposto il suo programma sulla conoscenza del grano tenero, del grano duro e di altre tipologie di cereali, dando un approccio a quelle che sono le tecniche di impasto semplici ed avanzate sulla



base della conoscenza degli elementi che costituiscono lo stesso. Si è parlato inoltre di lievitazione e maturazione degli impasti e della differenza tra la pizza siciliana e quella napoletana, culminando la giornata con l'esecuzione demo di qualche pizza gourmet. Anche in questa occasione la presenza dei soci è stata massiccia e questo avvalorava ancor di più l'importanza della formazione rivolta agli allievi ed ai professionisti che vogliono allargare le loro conoscenze. Un ringraziamento particolare alla Dirigente dell'IPSEOA, **Prof.ssa Rosanna Conciauro**, per la fattiva collaborazione e disponibilità.

Mariano Giaconia





MIKS
PRO CHEF



FARINE in PUREZZA

LE FARINE IN PUREZZA DI MIKS SONO LA RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA CURA DEL BENESSERE E PIACERE DEL GUSTO, CON CREATIVITÀ E ATTENZIONE ALL'AMBIENTE IN CUI VIVIAMO.

16 _ FARINA di RISO VENERE INTEGRALE , 18 _ FIBRA di BARBABIETOLA, 19 _ FIBRA di PSYLLIUM , 20 _ FARINA di SEMI DI CARRUBE , 21 _ FARINA di TEFF , 23 _ FARINA di MAIS GIALLO COTTO A VAPORE , 24 _ FARINA di LENTICCHIE ROSSE COTTE A VAPORE , 27 _ FARINA di CECI COTTI A VAPORE, 28 _ FARINA MAIS BLU COTTO A VAPORE , 29 _ FARINA MAIS BIANCO COTTO A VAPORE , 30 _ FARINA LENTICCHIE GIALLE COTTE A VAPORE, 31 _ FARINA FAGIOLI NERI COTTI A VAPORE, 32 _ FARINA DI RISO BIANCO COTTO A VAPORE, 33 _ FARINA DI AVENA COTTA A VAPORE, 34 _ FARINA DI PISELLO VERDE COTTO A VAPORE, 35 _ FARINA di CANAPA , 36 _ FARINA di QUINOA , 37 _ FARINA di RISO INTEGRALE COTTO A VAPORE ...



MIKS
PRO CHEF

100% naturali, versatili, utili per diverse preparazioni: dalle vellutate, ai roux ai burger vegetali, alla pasta fino alla preparazione di impasti dolci o salati, proteici e gluten free

FAVERO ANTONIO SRL | Via Gramogae, 60 - 63 | 35127 Padova - Italia | www.molinofavero.com | info@molinofavero.com

SENZA GLUTINE
ADATTO AI CELIACI

MOLINO
FAVERO
PADOVA dal 1925

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Danilo Salerno e Christian Turra: due Chef d'Oro dell'Associazione

Ancora un importante successo per l'**Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta** che porta a casa un altro oro a poco più di una settimana da quello ottenuto da Simone Salmin alla Jam CAP riservata ai giovani cuochi ad Expo Riva. Questa volta la medaglia d'oro va alla coppia di **chef Danilo Salerno e Christian Turra** che nella edizione 2018 dei **Campionati della Cucina Italiana** hanno ottenuto 90.33 punti nella categoria Mystery box. La competizione, organizzata dalla **Federazione Italiana Cuochi**, si è conclusa martedì 20 febbraio nell'ambito della manifestazione Beer Attraction tenutasi a Rimini Fiere. Per il contest Mystery box gli chef si sono cimentati nell'apertura di scatole misteriose che contenevano 5 o 6 ingredienti che dovevano essere utilizzati; tutti avevano poi a disposizione una serie di ingredienti di base a cui poter attingere per preparare il piatto da presentare alla giuria. Per lo chef Danilo Salerno, 38 anni, milanese, valdostano d'adozione, che



lavora in un Rifugio a Cervinia, l'emozione è stata grande. "È il terzo anno che partecipo, – ha detto Danilo – nelle precedenti due edizioni ho gareggiato nella categoria di pasticceria da ristorazione. Quest'anno invece la formula Mystery Box mi è piaciuta molto perché è stato bello confrontarsi con altre squadre e lavorare insieme ad un giovane grintoso come Christian".

"E' stato un mese straordinario, – commenta soddisfatto **Gianluca Masullo**, Presidente Unione Cuochi Valle d'Aosta – non tanto per le vittorie che ovviamente ci inorgogliscono ma soprattutto per l'opportunità di crescita personale e professionale degli chef che hanno partecipato, in quanto è vero che competi con altri colleghi ma in questo tipo di competizione gareggi soprattutto con te stesso. Complimenti ai nostri ragazzi!"

**Tratto dall' articolo
di Simonetta Padalino
Gazzetta Matin VdA**



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

ROYAL GREENLAND È UN PARTNER
ESCLUSIVO PER I PROFESSIONISTI
DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE
E DELLA GASTRONOMIA

Royal Greenland fornisce una grande varietà di prodotti ittici dei mari del Nord a diversi clienti in tutto il mondo: l'apprezzatissimo e trendy halibut della Groenlandia, gamberi boreali, merluzzo nordico e astice americano. Nascono in continuazione nuove tendenze e le linee Royal Greenland evolvono di conseguenza. I nostri innovativi chef creano continuamente nuovi prodotti destinati a soddisfare le esigenze dei consumatori.



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 VICENZA

I Cuochi Vicenza celebrano la loro cena tradizionale

Si è svolta anche quest'anno la cena tradizionale con tutti gli iscritti all'**Associazione Provinciale Cuochi Vicenza** 2018. Abbiamo condiviso una meravigliosa serata con tanti professionisti e studenti delle scuole alberghiere della provincia e con i loro docenti. Il menù è stato valorizzato dalla Famiglia Rizzi dell'omonimo ristorante "Rizzi da Giancarlo" a Cavazzale, con uno spiedo meraviglioso in bella vista tipico della cucina vicentina e prodotti DE.CO. del territorio. Per concludere, una meravigliosa millefoglie offerta dalla pasticceria "Stra". Alla serata sono intervenuti tanti partners con vini, prodotti del territorio e dolci tipici. Sorpresa molto gradita della serata, la telefonata via skype del nostro presidente nazionale, **Rocco Pozzolo**, che ci ha salutato e incoraggiato a proseguire con amore e passione in questa bella realtà as-

sociativa. Presenti il nostro sponsor che ci ha permesso tutto questo, Andrea Marchi della omonima ditta Marchi spa, il nostro presidente regionale **Claudio Crivellaro** e consorte, il presidente di Verona **Paolo Forgia**, il maestro **Berto Tomasi** e tanti amici e colleghi. Il magnifico evento si è infine concluso con la consegna dei Cocorum a tre nostri associati: **Renzo Aruffo**, **Orianna Orlando** e **Andreas Cioppo**, con l'obiettivo di crescere ancora mettendoci tutti in gioco e divertirci. In programma per il 2018, come nelle tante altre realtà italiane FIC, numerosi corsi di aggiornamento per i nostri associati, fiere e il delicato e importante inserimento degli allievi nel mondo del lavoro. Grazie a tutti di vero cuore!

Fiorenzo Cazzola
Presidente FIC Vicenza





Al Servizio di voi Chef


Table Top Trade

Table Top Trade S.r.l.

Via Lucchese, 70

50019 Sesto Fiorentino – Firenze

Tel. 055/7096472 - Fax 055/4644083

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

Distributore Esclusivo:



 **SCHÖNWALD**
Germany

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



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