

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 341

Maggio-Giugno 2018



*Celebrati a Roma i 50 anni FLC*



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



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





di **Rocco Cristiano Pozzolo**  
Presidente Nazionale F.I.C.



## La Federazione, *tra passato e futuro...*

**S**iamo sinceri e orgogliosi, allo stesso tempo. Non avremmo saputo immaginare una celebrazione diversa di questo meraviglioso **2018 Anno del Cibo Italiano** se non con i tantissimi e prestigiosi eventi della nostra Federazione Italiana Cuochi a farla da protagonisti. Già, perché per noi, berrette bianche da tutta Italia e dalle tante Delegazioni Estere, che abbiamo toccato quota 17mila iscrizioni e che continuiamo a crescere, quelle giornate trascorse a conquistare **Roma il 9 e 10 aprile**, in occasione dei 50 anni della Federazione, hanno rappresentato qualcosa di più di un semplice anniversario. È stato il nostro sincero e appassionato abbraccio all'intero Paese, la nostra dimostrazione più affettuosa di quanto ci stiano a cuore le tradizioni della cucina italiana ma anche il suo futuro, il suo inevitabile crescere e trasformarsi. E insieme ad esse, soprattutto la figura del Cuoco, di questo professionista sempre in prima linea, anche se dietro i fornelli; sempre sacrificato quando gli altri brindano e festeggiano, anche se sempre con il sorriso e con la passione di chi ama il proprio lavoro; di questo custode, consentitemi il termine, di un tesoro millenario come la nostra tradizione gastronomica.

In questo numero della rivista racconteremo dei nostri tanti impegni, partendo proprio dalle celebrazioni dei 50 anni, per passare al **Vinitaly** con la prestigiosa collabo-

razione ripetuta anche quest'anno al ristorante "Goloso", per dire poi di **Cibo Nostrum**, la Grande Festa della Cucina Italiana che è tornata ancora una volta a conquistare Taormina e la Sicilia, e poi di **Medinfood** con la partecipazione della nostra NIC. Non facciamo l'elenco degli argomenti trattati: godetevi la lettura di questo numero fresco di stampa.

Vogliamo, però, ricordare che in realtà, ne siamo convinti, per ogni associato FIC che veramente crede in questa professione e nello stile di vita del cuoco, ogni giorno rappresenta una festa ed ogni giorno rappresenta un impegno da portare avanti e da concludere nel migliore dei modi. L'agenda che ci aspetta è ancora tanto tanto impegnativa. L'anno prossimo avremo il **Congresso Nazionale** e le nuove votazioni, che chiameranno ancora una volta a raccolta migliaia di berrette bianche da ogni parte d'Italia e dall'estero, mentre all'estero i nostri cuochi saranno chiamati ad importanti competizioni e qui da noi prepareremo una nuova e ancora più ricca edizione dei Campionati. Dobbiamo fare, insomma, buona scorta di carburante, che per noi è rappresentato dall'amore e dalla passione per ciò che facciamo. Ma sia chiaro sin d'ora, ne sono convinto, che difficilmente un associato FIC rimarrà a secco delle sue emozioni e del suo carburante! 

Chi  
cucina  
Italiano  
veste  
Isacco



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



**La Chef**  
**Italiana**  
veste  
**Isacco**



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

IL CUOCO n. 341  
Rivista ufficiale della Federazione  
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960  
*In copertina: Le Berrette Bianche festeggiano  
i 50 Anni della Federazione*

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

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

Direttore Responsabile  
PIETRO ROBERTO MONTONE

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

Coordinamento editoriale  
ANTONIO IACONA  
rivistailcuoco@fic.it

Collaboratori:  
Giuseppe Boccuzzi, Fabrizio Camer, Giuseppe  
Casale, Tiziano Casillo, Antonio Cerasa, Alessandro  
Circiello, Francesco Corapi, Susanna Cutini,  
Grazia Frappi, Giuseppe Giuliano, Giovanni  
Guadagno, Antonio Iacona, Domenico Maggi,  
Antonio Macri, Eugenio Medagliani, Pietro Roberto  
Montone, Stefano Pepe, Cosimo Pasqualino, Rocco  
Cristiano Pozzulo, Andrew Regazzoni, Roberto  
Rosati, Alex Revelli Sorini, Marcello Zaccaria

FOTO:  
Rossana Brancato, Alessandro Castagna  
Mauro Di Leva, Roberto Taddeo  
Alessandro Zaccaro

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

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

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

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

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

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

Associata all'USPI   
Unione Stampa Periodica Italiana



6

8

16

# in questo

- 3 **Editoriale**  
La Federazione tra passato e futuro...
- 8 **Eventi F.I.C.**  
Celebrati a Roma i 50 anni FIC
- 14 **Assemblea nazionale F.I.C.**  
A Roma: l'Assemblea Nazionale
- 16 **Cibo Nostrum**  
Tre giornate di grandi emozioni  
Edizione record di Cibo Nostrum
- 22 **Nazionale Italiana Cuochi**  
La NIC al Medinfood,  
salone del gusto siciliano
- 24 **Vinitaly**  
Roma: Assemblea Nazionale:  
il ristorante FIC "Goloso"
- 28 **Rubrica Medagliani**  
I cerchi d'aria e l'arte del mescolare
- 30 **Worldchefs**  
"Livello A" e nomina di Observer per il  
Maestro Pasticcere Giuseppe Giuliano
- 32 **L'intervista**  
FIC e Unilever Food Solutions insieme  
per la formazione in cucina
- 34 **Gastrosofia**  
Differenze tra alimentare e nutrire:  
il compito dello chef
- 38 **Invenzioni&Inventori**  
Un'invenzione utilissima: il foglio d'alluminio
- 40 **Stelle in cucina**  
La "Peca" dei fratelli Portinari  
Memorie del gusto e nuove suggestioni



## ISCRIVERSI ALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI È FACILE:

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

Federazione Italiana Cuochi  
Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma  
Tel. 06.4402178 / 06.44202209 - e-mail: [info@fic.it](mailto:info@fic.it)





- 44 **Un cuoco una storia**  
Un cuoco FIC nella Scuola Militare "Nunziatella"
- 46 **Dipartimento solidarietà emergenze**  
Nasce Pastina Massara dolce per le emergenze
- 48 **Nel mondo della farina**  
Farina di grano tenero: identificarla e riconoscerla
- 50 **Nel mondo della pasta**  
Pasta: dalla massaia all'industria passando per gli chef
- 54 **Didàsko - Scuola e formazione**  
L'arte di organizzare un convegno: dalla chiacchera alla parola!
- 52 **Spazio giovani**  
Acrilamide: il cuoco può tutelare la salute
- 58 **La pasticceria**  
Un dessert che vale oro!
- 62 **Dalla cronaca alla tavola**  
Da settembre al via le mense scolastiche biologiche certificate
- 64 **Dipartimento lavoro**  
Gli Italiani esistono?  
Tra cucina e genetica...
- 66 **Libri & Cucina**  
I 50 anni di FIC raccontati in un libro appassionante
- 70 **Fic in Italia**  
Calabria, Campania, Emilia Romagna, Toscana e Valle d'Aosta

# numero

# 50



**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 Macrì, 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 Macrì, Gianluca Masullo, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Roberto Rosati, Sebastiano Sorbello

#### DIPARTIMENTI F.I.C.

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

**COMPARTIMENTI F.I.C.** - Gianluca Tomasi, Gaetano Raguni, 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, Pasquale De Prisco, Francesco Lopopolo, Romeo Tarcisio Palumbo, Francesco Patimo

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

# 7

# Celebrati a Roma *i 50 anni FIC*

**CON UNA SOLENNE CERIMONIA TRA COLOSSEO E CAMPIDOGLIO,  
LE BERRETTE BIANCHE HANNO CONQUISTATO LA CAPITALE**

di **Antonio Iacona**

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

**8** Centinaia di berrette e giacche bianche alla conquista pacifica del Colosseo, poi del Vittoriano, meglio noto come Altare della Patria, ed infine del Campidoglio, sede storica del Comune di Roma ma per un giorno luogo prestigioso ed elegante delle celebrazioni dei **50 anni della Federazione Italiana Cuochi**. Sono state due giornate indimentic-

cabili quelle che gli appartenenti alla Federazione hanno vissuto: **9 e 10 aprile**, due giorni per celebrare il proprio anniversario. Era, infatti, il 1968 quando dall'unione della Associazione Cuochi Italia Settentrionale, Unione Cuochi Piemontesi, Mutua Associazione Cuochi Roma, nasceva la Federazione Italiana Cuochi. Un appuntamento, quello



capitolino, sentito a livello internazionale, dato che erano numerose anche le Delegazioni provenienti dall'estero. Una due giorni iniziata il 9 aprile, con una elegante cena di gala svoltasi nello storico Palazzo Brancaccio, dopo un'intensa giornata di lavori dell'Assemblea Nazionale, svoltasi invece poche ore prima all'Hotel Colombo. Tanti gli amici presenti, anche chi cuoco non è ma ha a cuore il mondo della cucina italiana e quell'immenso patrimonio non solo economico che è il nostro agroalimentare. "Siamo davvero tutti quanti emozionati per questo senso di appartenenza che viviamo ogni giorno per la nostra categoria ed in particolare durante queste celebrazioni capitoline – ha detto con evidente emozione il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo** –. Siamo già abituati a vedere rispondere da tutta Italia e dal mondo i nostri iscritti a partecipare ai nostri eventi, come i Congressi o i Campionati, ma questo Anniversario ha davvero qualcosa di magico".

La cena, allietata tra una portata e l'altra dalla voce soave della giovanissima cantante lirica siciliana Grazia Sinagra, ha visto il massimo impegno in cucina della

**Nazionale Italiana Cuochi**, ospitata nelle cucine di Palazzo Brancaccio dallo Chef Executive Andrea Azzarone. Accanto alla NIC il prezioso supporto dell'Unione Regionale Cuochi Lazio e, per la realizzazione della torta dei 50 anni FIC, del Team dei Cuochi Lucani. Centinaia gli ospiti presenti, tra cui molte autorità e personalità istituzionali e del mondo del giornalismo, come Ida Colucci, direttore del Tg2, Gioacchino Bonsignore, direttore del Tg5 Gusto, Anna Scafuri, giornalista del Tg1, Laura Pintus, giornalista del Tg2, solo per citarne alcuni.

Foto di rito sul palco della cena di gala, ringraziamenti istituzionali, consegna di premi e trofei per il trascorso anno 2017, durante il quale i cuochi si sono distinti egregiamente nelle loro attività: questi gli ultimi strascichi dell'Assemblea Nazionale. Ma, inutile nasconderselo, le menti e i cuori di tutti i presenti erano ormai proiettati alla giornata dell'indomani, 10 aprile. L'appuntamento è stato ai piedi del monumento simbolo della Capitale e della nostra Italia, il Colosseo. Un fiume di giacche bianche lo ha costeggiato, giungendo fino al Vittoriano, dove una immensa foto di gruppo, meraviglioso colpo d'occhio, ►





L'intervento di Paolo Marchi, ideatore di Identità Golose, ai 50 Anni FIC, con il presidente Pozzulo e la giornalista RAI Federica De Denaro

ha immortalato il momento. Poi, qualche metro più in là, l'arrivo al Campidoglio, nella **Sala della Protomoteca** dove, condotta dai giornalisti **Federica De Denaro**, volto noto di Rai Uno, e **Antonio Iacona**, coordinatore editoriale della rivista *Il Cuoco*, ha avuto luogo la cerimonia.

Davvero numerosi, anche qui, gli amici e ospiti pre-

senti, a cominciare dalle Istituzioni: Marcello De Vito, presidente dell'Assemblea Capitolina; Davide Bordoni, consigliere di Roma Capitale; Adriano Palozzi, vicepresidente del Consiglio Regionale del Lazio; mentre il presidente della Regione Lazio, Nicola Zingaretti, ha inviato un saluto a tutti i cuochi presenti; Alfonso Pecoraro Scario, già Ministro dell'Ambiente e delle Politiche agricole, promotore dell'iniziativa Pizza Unesco; il senatore Maurizio Gasparri, già vicepresidente del Senato; giunto anche il saluto di Dorina Bianchi, sottosegretario al Turismo e Beni

culturali; Luca Braia, assessore regionale alle Politiche agricole della Regione Basilicata. E poi via agli interventi dal mondo dei cuochi, con Rocco Pozzulo, presidente nazionale FIC; Thomas Gugler, presidente mondiale Worldchefs; Alessandro Circiello, presidente Unione Regionale Cuochi Lazio; Graziella Sangemi, presidente

10

## ***In occasione dei suoi 50 anni FIC dedica un piatto all'Italia***

Tutta la bellezza e la grandezza gastronomica dell'Italia rappresentata in un piatto. Non una ricetta qualunque, bensì un primo che potesse celebrare, nei sapori, nei colori e negli aromi la Cucina Italiana in occasione di un grande evento: i 50 anni FIC.

“OMAGGIO ALL'ITALIA”: questo il nome del piatto rappresentativo della Penisola in tutto il mondo, con una caratteristica davvero affascinante: da qualunque lato o angolo lo si guardi o lo si degusti, in ogni suo singolo centimetro rappresenta SEMPRE l'Italia con il Suo Tricolore: bianco, rosso e verde! Al gusto, l'italianità è ottimamente rappresentata da **POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO**, a condire uno SPAGHETTO cotto in infusione di basilico, appunto, mantecato con estrazione di mozzarella fior di latte e con una vellutata di pomodoro, per concludere con ricotta e gambero rosso. Questo primo, sublime e affascinante come lo è il nostro Paese, è stato realizzato dallo **Chef Seby Sorbello**, presidente di FIC Promotion, a nome di tutta la Federazione Italiana Cuochi. 🇮🇹



Omaggio all'Italia, la creazione dello Chef Seby Sorbello, Presidente FIC Promotion

## I premiati e gli interventi a Palazzo Brancaccio

Una serata ricca di interventi, una cena di gala che è stata accompagnata da premiazioni e festeggiamenti per quanti, tra associazioni provinciali e unioni regionali, si sono impegnati tutto l'anno e durante le celebrazioni dei 50 anni FIC, giustamente, hanno ricevuto i doverosi riconoscimenti. La cena di gala a Palazzo Brancaccio, così, oltre agli eleganti saloni e al servizio impeccabile, ha visto salire sul palco, presentati e coordinati dal giornalista Antonio Iacona, il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, e quello mondiale Worldchefs, **Thomas Gugler**, che si sono pubblicamente ringraziati e scambiati attestati di stima, per la grandissima e fraterna vicinanza tra le due realtà associative nazionale e internazionale e si sono reciprocamente donati un ricordo. Per il presidente Gugler, il bracciale d'argento a "forchetta" di FIC Store, che richiama il simbolo stesso della ristorazione; per il presidente Pozzulo, invece, è giunto il prestigioso riconoscimento della medaglia internazionale che Worldchefs dona agli associati meritevoli in tutto il mondo.

Poi, durante la serata, al via le premiazioni, che riferiamo in questa brillante e appassionante classifica:

### TROFEO DELLE REGIONI

- 1° Unione Regionale Cuochi Lucani
- 2° Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta
- 3° ex aequo Unione Regionale Cuochi Campania e Unione Regionale Cuochi Calabria

### COPPA ASSOCIAZIONI PROVINCIALI

- 1° Associazione Provinciale Cuochi Baresi
- 2° Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo (che ha ricevuto anche la targa di menzione per i Campionati della Cucina Italiana)
- 3° Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Matera

### DELEGAZIONI ESTERE

- 1° Delegazione FIC Svizzera
- 2° Delegazione FIC Cina
- 3° Delegazione FIC Belgio

### PREMIO "MIGLIORI DI AREA"

#### SEZIONE REGIONI:

Carlo Cranchi, Lombardia, AREA NORD;  
Luca Santini, Marche, AREA CENTRO;  
Marta Di Marcoberardino, Abruzzo, AREA SUD;

#### SEZIONE PROVINCE:

Cesare Chessorti, Como;  
Elia Grillotti, Rieti;  
Matteo Giurlanda, Trapani.

Riconoscimenti ai Cuochi Lazio e Lucani per avere realizzato la cena di gala e la torta della serata a Palazzo Brancaccio



La NIC alla cena di gala

### PREMIO INCREMENTO SOCI:

Associazione Provinciale Cuochi Teramo

### PREMIO FIC GIOVANI 2017:

Angela Ferrante.

### PREMIO SOCIO FIC PER IL 2017:

Paolo Maspero.

### PREMIO DISEGNO TESSERA SOCIALE FIC:

Barbara Mastandrea.

### RICONOSCIMENTO MIGLIOR MEDAGLIERE CAMPIONATI FIC 2018:

- 1° Unione Regionale Cuochi Veneto
- 2° Unione Regionale Cuochi Siciliani
- 3° Unione Regionale Cuochi Campani

Una **menzione speciale** è stata consegnata alla **Nazionale Italiana Cuochi** per la realizzazione della cena di gala, allo chef executive di Palazzo Brancaccio **Andrea Azzarone** ed ai **Cuochi Lucani** per la realizzazione della torta. Sul palco sono stati ringraziati anche i cuochi ospitanti, ovvero l'**Unione Regionale Cuochi Lazio**, con il presidente **Alessandro Circiello** e la presidente Cuochi Roma, **Graziella Sangemi**.





Gli eleganti ambienti di Palazzo Brancaccio che hanno ospitato la cena di gala

# 12

Cuochi Roma; Paolo Marchi, direttore di Identità Golose; Lorenzo Pace, segretario dei Cuochi Abruzzesi e autore del libro "1968-2018", che celebra per racconti e immagini i 50 anni FIC, con dati e riferimenti storici, tessere ormai introvabili e con tutti quei nomi (sarebbero davvero troppi da citare!) che hanno scritto e continuano a scrivere la storia della Federazione. Gli interventi sul palco sono stati intervallati da alcuni video in cui gli amici FIC non presenti fisicamente hanno comunque voluto far parte della cerimonia, come il giornalista Bruno Vespa, i conduttori

Gerry Scotti, Giancarlo Magalli e Milly Carlucci, Eugenio Medagliani, storico direttore della rivista Il Cuoco, tanti chef stellati vicini o appartenenti alla Federazione, il direttore di Tg5 Gusto Gioacchino Bonsignore, il direttore di Eat Parade Bruno Gambacorta, il conduttore Roberto Giacobbo, la cantante Silvia Salemi, il conduttore Marco Liorni, Giuseppe Cerasa direttore delle Guide di Repubblica, Eleonora Cozzella di Repubblica Sapori & Chair 50 best restaurant Italia, ancora Anna Scafuri e Alberto Matano del Tg1, Alfonso Pecoraro Scanio, lo chef e attore



Il Presidente mondiale Worldchefs Thomas Gugler al Campidoglio



Gli interventi istituzionali alla cena di gala



Andy Luotto. Anche qui, sarebbero davvero in tanti da citare. Dopo gli ultimi interventi, infine, tra cui il vicepresidente del Moige, Elisabetta Scala, il presidente di FIC Promotion, Seby Sorbello, e tutti i responsabili nazionali dei Dipartimenti FIC, Giuseppe Casale (Istituzionale e Delegazioni Estere), Giovanni Guadagno (Tecnico-Professionale), Fabrizio Camer (Eventi), Riccardo Carnevali (Comunicazione e Social), Angelo Pittui (Lavoro), Alessandro Circiello (Pubbliche Relazioni), è stata la volta dei presidenti delle Delegazioni Estere, mentre il presidente Pozzulo ha consegnato targhe e riconoscimenti ai Maestri Onorari.

Potremmo dire che l'appuntamento è per i prossimi 50 anni FIC, ma l'impegno della Federazione è totale e quotidiano, per cui ogni anno ha un calendario ricco di incontri e appuntamenti. Una Federazione che continua a godere di ottima salute, con 17 mila iscritti, 100 associazioni provinciali e 20 unioni regionali, una quindicina di delegazioni estere e tutti i dipartimenti impegnati ogni giorno nella difesa, promozione e valorizzazione della cucina italiana. Insomma, ogni giorno per gli associati FIC sembra proprio una grande festa!

**TANTI AUGURI, FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI!** 🇮🇹

### La voce incantevole di Grazia Sinagra

È stata la giovane cantante lirica siciliana Grazia Sinagra ad affascinare i prestigiosi ospiti della cena di gala dei 50 anni FIC di Palazzo Brancaccio, con brani che hanno commosso i commensali, a cominciare dall'Inno di Mameli cantato ad apertura dell'evento e dalla Traviata, a chiudere un appuntamento indimenticabile. Agrigentina, figlia del nostro presidente provinciale dei Cuochi Agrigentini Sergio Sinagra, Grazia ha conseguito il diploma accademico in canto lirico con il massimo dei voti e la lode presso il Conservatorio di Musica "Vincenzo Bellini" di Palermo, sotto la guida del soprano Patrizia Alba Pace. Attualmente è allieva della Scuola dell'Opera del Teatro Comunale di Bologna. Ha studiato e frequentato corsi di perfezionamento e seguito inoltre masterclass di stile e interpretazione. Nel 2017 viene ammessa alla Mascagni Opera Studio del Teatro Goldoni di Livorno per l'opera "Iris" di P. Mascagni. Giovanissima inizia la sua attività concertistica sia in Italia che all'estero, esibendosi presso alcuni dei luoghi sacri più suggestivi al mondo: Basilica di San Pietro (Città del Vaticano), Cappella Palatina (Palermo), Basilica di San Marco (Venezia), Duomo di Siena, Santuario di Santiago de Compostela (Spagna). Finalista e vincitrice in numerosi concorsi, collabora con fondazioni ed enti lirici come la Fondazione Orchestra Sinfonica Siciliana presso il Politeama "Garibaldi" di Palermo. Poi l'attività solistica, con brillanti risultati.



La sala affollata della Protomoteca del Campidoglio



A cura di **Giuseppe Casale**  
Responsabile  
Dipartimento Istituzionale

# A Roma *l'Assemblea Nazionale*

IMPORTANTE INCONTRO NELLA CAPITALE, TRA DELEGATI,  
DELEGAZIONI ESTERE E AZIENDE PARTNER

**S**i è svolta il 9 aprile all'Hotel Colombo di Roma l'Assemblea Nazionale, con 159 delegati, 86 deleghe, un totale di 254 votanti e le rappresentanze estere di Belgio, Brasile, Francia, Germania, Svizzera, UK, Cina. Ad apertura dei lavori, sono stati ricordati i dirigenti recentemente scomparsi: Pasquale De Prisco e Sergio Cantatore, osservando un minuto di silenzio anche per i Maestri Gualtiero Marchesi e Paul Bocuse. La relazione d'apertura del presidente **Rocco Pozzulo**, dopo una breve sintesi delle attività svolte, ha confermato la rilevanza che FIC sta consolidando all'esterno. Sempre meno distanze, ha ribadito, ci devono essere fra base e dirigenze, puntando sul lavoro di squadra. Il responsabile Dipartimento Istituzionale ha poi esposto la relazione consuntiva dei lavori annuali di Consiglio Nazionale e Giunta Esecutiva, mentre l'esposizione del Tesoriere, **Carmelo Fabbricatore**, ha rivelato i risultati registrati nel tesseramento 2017 e la crescita di associati. Il collegio dei Sindaci Revisori ha dato lettura della relazione di verifica effettuata presso gli uffici di Roma, relativa alla gestione amministrativa e al Bilancio Consuntivo 2017, esprimendo parere favorevole alla sua approvazione. Il Bilancio Consuntivo FIC 2017 è stato approvato all'unanimità. Intervenute all'incontro le aziende partner, presentate dal presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**, che ha sottolineato la forte collaborazione intrapresa da anni. Un grande onore, poi, il saluto del Presidente Mondiale Worldchefs, **Thomas Gugler**, ospite dei 50 anni FIC. Proclamati i nuovi Senatori a Vita, investiti con le insegne

del collare: Carlo Cranchi, Pietro Martinelli, Alessandro Pazzaglia e Carlo Zappulla. Numerosi i progetti futuri presentati: "mappare" i ristoranti intenzionati ad iscriversi nei quali sono presenti colleghi associati; collaborare con altri enti sulle malattie professionali; favorire nuove convenzioni con Fic Store. Pronto e funzionante il nuovo laboratorio FIC di Roma, con strumentazioni Electrolux e arredamento Nimar, per le video-ricette tradizionali con chef designati dalle unioni regionali. L'Unione Regionale Cuochi Siciliani ha colto l'occasione per presentare il prossimo Congresso Nazionale, il 24, 25 e 26 marzo 2019 a Catania. Su proposta del Presidente Uracs, si è discussa l'opportunità di svolgere la prossima Assemblea Elettiva il 27 marzo 2019 e l'Assemblea ha indicato tale data come utile. In riferimento alle quote associative per il 2019, si è deliberato a maggioranza a partire dall'anno 2019 l'aumento delle quote sociali destinate al comparto nazionale di 1 euro per ogni associato Professionista e Sostenitore, non per gli allievi iscritti. Il presidente Sorbello, infine, ha esposto il positivo risultato di bilancio FIC Promotion Srl e la proficua alleanza con le aziende. Giuseppe Casale è stato nominato referente che rappresenterà il Socio Unico nell'Assemblea FIC Promotion Srl (Uni). Sorbello ha affermato che i dati relativi all'attivo patrimoniale della società attestano una situazione di sicura salute che può contare su un forte incremento del volume d'affari. A conclusione dei lavori, il verbale e le sue delibere sono stati approvati all'unanimità. 



Foto di gruppo dei partner FIC durante l'Assemblea Nazionale

# Tomato<sup>+</sup>, l'unica serra a misura di chef.

Crea nuovi menu con germogli sempre freschi e saporiti.



**Tomato<sup>+</sup>** è l'innovativa serra per ristoranti per coltivare in modo semplice e naturale germogli, erbe e verdure di altissima qualità.

Scopri l'offerta  
riservata ai Soci FIC



[chef.tomatopiu.com](http://chef.tomatopiu.com)

# Tre giornate di grandi emozioni

## *Edizione record di Cibo Nostrum*

di Antonio Iacona

LA GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA SI CONFERMA APPUNTAMENTO INTERNAZIONALE. OLTRE 30MILA PRESENZE, 95MILA DEGUSTAZIONI, IL GRANDE CUORE DEI CUOCHI E I PERSONAGGI VIP...

**T**re giornate intense di pure emozioni da domenica 20 a martedì 22 maggio, una grande protagonista come la cucina italiana celebrata da migliaia di presenze e nel nome di due giuste e nobili cause di solidarietà ed una terra, la Sicilia, sempre più mediterranea in tutto il suo splendore. Sono solo alcuni degli ingredienti della **7ª edizione di Cibo Nostrum**, la **Grande Festa della Cucina Italiana**, appena conclusasi in un contesto da sogno come l'Etna e Taormina e che si conferma un evento attesissimo, amato dal pubblico. La firma di questo gioiello gastronomico è della **Federazione Italiana Cuochi**, con i partners **Chic Chef**, **Con.Pa.It.** e **Le Soste di Ulisse**, con numerose aziende dell'agroalimentare e una cinquantina di cantine siciliane, mentre il prestigio dell'appuntamento è stato ancora una volta consolidato dall'intervento e patrocinio del **Mipaaf – Ministero per le Politiche agricole, alimentari e forestali**.

FIC lo aveva preannunciato che sarebbe stata **l'edizione dei record** e così è stato. Il cuore generoso dei visitatori, unito a quello di oltre mille tra cuochi e pasticceri che hanno

realizzato i cooking show a Taormina, ha fatto registrare nella sola giornata di lunedì 21 maggio i seguenti dati: **1.500 braccialetti** acquistati per poter accedere alle degustazioni di cibo e vino; oltre **30 mila presenze** di visitatori; **95 mila degustazioni** realizzate da chef, pasticceri e sommelier; quanto raccolto è stato così devoluto: **15 mila euro** alla Fondazione LIMPE Onlus di Messina, per la lotta contro il Morbo di Parkinson; **15 mila euro** al Moige (Movimento Italiano Genitori) per la campagna nazionale contro il Cyberbullismo; **13 mila euro** al DSE – Dipartimento Solidarietà Emergenze.

“Non ci sono parole per descrivere le emozioni che abbiamo provato in questi tre giorni in Sicilia, in particolare nei momenti in cui abbiamo percepito tutto l'entusiasmo della gente nei confronti della nostra Federazione e di ciò che si può fare quando si unisce la solidarietà alla grande cucina” ha detto il **presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo**, cui ha fatto eco il **presidente FIC Promotion, Seby Sorbello**: “È per noi un grande onore essere riusciti a trasformare questa

L'inaugurazione a Zafferana Etnea (Ct) con il Vice Presidente della Regione Siciliana On. Gaetano Armao



La "Festa dei Territori" all'Atahotel Naxos Beach di Giardini Naxos (Me)





Migliaia di visitatori a Cibo Nostrum 2018

fiesta, nata sul vulcano, in un evento nazionale FIC, tanto atteso da migliaia di persone e tanto coinvolgente per migliaia di cuochi e pasticceri. Siamo sempre più convinti delle potenzialità di questa terra, che ha in Taormina e nell'Etna i suoi migliori biglietti da visita". "Questa manifestazione FIC e dei suoi partners è la testimonianza palese del grande cuore della gente" ha detto il **presidente DSE, Roberto Rosati**. "Orgogliosi della nostra terra e della risposta dei nostri cuochi e delle nove associazioni dell'Isola" ha aggiunto il presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera**, mentre per **Rosaria Fiorentino, presidente dei Cuochi Messina**: "Cibo Nostrum è un grande valore aggiunto anche per i prodotti di eccellenza della nostra terra". Ne è convinto anche **Pietro D'Agostino**, referente di **Chic Chef** in Sicilia, che afferma: "Durante Cibo Nostrum la mia Taormina appare ancora più bella, così piacevolmente invasa di berrette e grembiuli bianchi".

Come da tradizione, Cibo Nostrum ha preso il via domenica 20 maggio, da **Zafferana Etnea**, in uno dei versanti più belli del vulcano, dove l'evento è nato 7 anni fa. Coordinati dai presentatori Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini, dopo i saluti dei presidenti Rocco Pozzulo e Seby Sorbello, il gradito intervento del vicepresidente della Regione Siciliana e assessore al Bilancio, on. Gaetano Armao, cui sono seguite le dichiarazioni del sindaco, Alfio Russo, del vicesindaco, Giovanni Di Prima, e dell'assessore Graziella Torrisi, e quelle dei dirigenti FIC, Roberto Rosati, Carlo Bresciani, Salvatore Bruno, Fabrizio Camer, Alessandro Circiello, Pino Barbino, Carmelo Fabbriatore, Fabio Tacchella. Il presi-

dente Urcs, Domenico Privitera, ha parlato a nome di tutti i cuochi siciliani, Pietro D'Agostino ha portato di saluti di Chic Chef, mentre Con.Pa.It. ha visto gli interventi del suo presidente nazionale, Federico Anzellotti, e del presidente Sicilia, Peppe Leotta. Poi i saluti del Moige, con il direttore Antonio Affinita, del capo di Gabinetto del presidente della Regione Basilicata, Gerardo Travaglio, dell'assessore alle Politiche agricole della Regione Basilicata, Luca Braia, del

### I vip, la cucina e la voglia di solidarietà

Tanti i vip che hanno deciso di prendere parte, da veri protagonisti, all'edizione 2018 di Cibo Nostrum, coinvolti dal Moige, il Movimento Italiano Genitori, per la campagna nazionale contro il Cyberbullismo, ma anche spinti dalla voglia di divertirsi e di mettersi in gioco. In particolare, è uscito fuori il loro spirito fantasioso di cuochi, qualcuno improvvisato, qualche altro più esperto ai fornelli, ma comunque supportati sul palco di Taormina dagli chef della Nazionale Italiana Cuochi. Tra loro, il giornalista, critico gastronomico e conduttore televisivo **Edoardo Raspelli**, **Frediano Finucci**, giornalista de La7, **Francesca Barberini**, di Alice TV, il giornalista **Alberto Rimedio**, il giudice di Ballando con le stelle **Guillermo Mariotto**. Sul palco anche il musicista **Roy Paci**, che ha portato i suoi saluti.



Edoardo Raspelli



Roy Paci (a sinistra) e lo chef Ciccio Sultano



Il DSE al lavoro a Taormina



Un momento del Convegno MIPAAF

segretario generale della Fondazione Matera Basilicata 2019, Giovanni Oliva. Durante gli interventi, le nuvole si alternavano all'arcobaleno e una pioggia stuzzicante non è comunque riuscita a fermare la festa. Così, prime degustazioni nella piazza centrale di Zafferana e poi via, alla volta di Giardini Naxos, dove all'Atahotel Naxos Beach l'executive chef Nico Scalora, con la sua squadra e con la Nazionale Italiana Cuochi ha allestito una splendida e accogliente cena buffet per la **"Festa dei Territori"**. L'aria frizzante preannunciava già il grande evento dell'indomani, il Taormina Cooking Fest, mentre oltre alle ricette preparate da Scalora e colleghi, i pasticceri Con.Pa.It. hanno realizzato una torta di cinque metri raffigurante l'Italia ed ogni regione aveva il suo spazio "dolce" rappresentato.

L'intensa giornata di Taormina si è aperta con un pranzo dedicato alla stampa enogastronomica negli eleganti giardini dell'Hotel Excelsior, allestito da Deco Gourmet Gruppo Arena, mentre alle ore 16,00 al Palazzo Duchi di Santo Stefano si sono aperti i lavori del workshop del Mipaaf – FEAMP sul tema: **"Promozione e consumo delle specie ittiche eccedentarie: strategie nel mercato della piccola pesca e nuovi orientamenti della ristorazione"**, al quale sono intervenuti autorevoli relatori: **Eleonora Iacovoni**, Direttrice

I momenti della grande festa della cucina italiana



re PEMAC IV (Mipaaf); **On. Sandro Pappalardo**, assessore al Turismo Regione Siciliana; **Luca Braia**, assessore alle Politiche agricole Regione Basilicata; **Giovanni Oliva**, segretario generale Fondazione Matera Basilicata 2019; **Marco Mangiarotti**, giornalista Il Giorno; **Gioacchino Bonsignore**, direttore Tg5 Gusto; **Rocco Pozzulo**, presidente FIC; **Enrico Derflinger**, presidente Eurotoques; **Domenico Privitera**, presidente Uracs; **Ciccio Sultano**, chef stellato Michelin. **Nino Testa**, armatore pesce azzurro. Alle ore 17,00, intanto, in quattro prestigiose location di Taormina prendevano il via altrettante **Masterclass**, alla presenza della stampa specializzata e all'insegna del **2018 anno del cibo italiano**. Ed eccola, infine, prendere il via dal cuore stesso della "Perla dello Jonio", da quel palco divenuto ormai punto di riferimento per migliaia di persone, il TAORMINA COOKING FEST. Alle 18,30 il via agli interventi, con le autorità della Federazione Italiana Cuochi, con le personalità del Mipaaf, della Regione Siciliana, della Regione Basilicata, con il sindaco Eligio Giardina e gli assessori comunali, con in testa il Turismo rappresentato da Salvatore Cilona, il presidente dell'Associazione Imprenditori per Taormina, Cav. Franco Parisi, e il presidente dell'Associazione TaorMine, Nino Scandurra, oltre ai rappresentanti del Moige direttore **Antonio Affinita**, presidente **Maria Rita Munizzi** e vicepresidente **Elisabetta**

**Gavasci**, e della Fondazione LIM-PE onlus di Messina, a cui sono stati devoluti i fondi raccolti. Numerosi i vip e i volti noti del mondo dello spettacolo che hanno aderito alla manifestazione, sostenendo appunto la campagna del Moige contro il Cyberbullismo e divertendosi sul palco a cucinare con gli chef della Nazionale Italiana Cuochi, coordinati dal Maestro **Fa-**



# LA QUALITÀ CHE BATTE OGNI TEMPO

## Riso precotto Pastasi® Soluzioni Express

- Le più pregiate varietà del Delta del Po
- Precottura e surgelazione innovative
- Ottima tenuta in cottura
- IQF perfetta: ogni chicco è separato dall'altro
- Tempi di preparazione incredibilmente ridotti

Mettilo alla prova nelle tre varietà proposte  
per soddisfare tutti i possibili usi in cucina:

**CARNAROLI, VIALONE NANO E RIBE PARBOILED.**



Pastasi® Soluzioni Express è un marchio



*L'Italiana preferita dallo chef.*



Numero Verde  
Servizio Clienti  
**800 - 733525**

SURGITAL S.p.A. - Lavezzola (RA) - Emilia-Romagna - Italia - +39 0545 80328 - [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it) - [www.surgital.it](http://www.surgital.it)



Foto© Alessandro Castagna

Da sinistra, la consegna degli assegni di beneficenza e, al centro e a destra, la "Festa dei Territori" con partner, cuochi e pasticceri

bio Tacchella e con il supporto del General Manager NIC Gaetano Raguni e del Maestro Gianluca Tomasi. Alle 19,00, intanto, lungo il corso Umberto e nelle vie limitrofe mille tra cuochi e pasticceri cominciavano a realizzare gli oltre duecento cooking show previsti, mentre le loro postazioni si alternavano a quelle delle cantine siciliane, selezionate da *La Valigia di Bacco* di **Rosario Greco**. Con l'acquisto dei braccialetti per le degustazioni, le migliaia di visitatori hanno così contribuito ad una nobile causa, fiumi di gente entusiasta riempiva la città, brindando alla tradizione gastronomica italiana, mentre la presenza internazionale è stata garantita dalle Delegazioni Estere dei cuochi. A contribuire a questo meraviglioso evento sono stati **Expo** di **Barbara Mirabella** e tutta la sua squadra, **La Cook Agency** dalla comunicazione impeccabile, **Blu Lab**, **CNA**, **AIC**, e i main sponsor con il loro grande supporto: **Atahotel Naxos Beach**, **Bacco**, **Centro**

**Surgelati**, **Decò Gourmet Gruppo Arena**, **Electrolux**, **EnMo**, **Grotte di Castellana**, **Surgital**, **Table Top Trade**, **Zappalà**. La serata ha brillato di vere stelle sul palco, con i cooking show dei vip, mentre dopo i ringraziamenti agli sponsor sono saliti a cucinare gli chef **Alessandro Circiello**, **Mario Pechini** e **Alfio Visalli** e gli Chef for **Blu Lab**, con i saluti conclusivi dello chef **Ciccio Sultano**. Nessuno, insomma, è voluto mancare alla grande festa della cucina italiana.

Nel perfetto stile **Cibo Nostrum**, l'organizzazione ha dato infine il suo arrivederci all'edizione 2019 con un'altra emozionante giornata martedì 22 maggio, prima con una visita in un tipico agrumeto siciliano, **Masseria Santa Lucia** a Motta Sant'Anastasia (CT) e poi con un pranzo sulla costa jonica acese, nel suggestivo **Faro di Capomulini**, con centinaia di partecipanti, tra cui molti giornalisti. Il pranzo è stato curato dagli **Chef con la Coppola** **Giuseppe Raciti**, **Simone Strano**, **Giuseppe Torrisi** e **Giovanni Grasso**. 🇮🇹

## Le Masterclass di Cibo Nostrum 2018

Grandi protagoniste ancora una volta a Cibo Nostrum sono state le Masterclass, durante la giornata di Taormina, con chef stellati e firme prestigiose della cucina italiana. Ecco i protagonisti e le location del 2018: lo **Chef Massimo Mantarro**, due stelle Michelin, ha realizzato il suo cooking show al **Pietro D'Agostino Cooking Lab**, presentato dal direttore del Tg5 Gusto, **Gioacchino Bonsignore**, con il supporto di **Decò Gourmet** e **l'Olio Tenuta Arena**. Lo **Chef Giuseppe Costa**, una stella Michelin, all'**Hotel Excelsior Palace**, presentato dalla giornalista di *Cronache di Gusto* **Clara Minissale**.



Lo **Chef Roberto Toro** presso il suo **Belmond Gran Hotel Timeo**, dove è **Chef Executive**, presentato dalla giornalista di *Identità Golose* **Mariella Caruso** e supportato dalle produzioni tipiche di **Bacco**, azienda di pistacchio di **Bronte**. Il cooking show dello **Chef Emanuele Vallini**, infine, si è svolto al **Kisté - easy gourmet**, con la presentazione del libro della giornalista e moderatrice dell'incontro **Elisabetta Arrighi**, dal titolo: *"Dall'Atelier alla Cucina"*.



In alto, l'intervento dei partner a Taormina e, sotto, gli Chef con la Coppola che hanno chiuso la kermesse





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

# La NIC al Medinfood, *salone del gusto siciliano*



A VITTORIA (RG) LA 2<sup>a</sup> EDIZIONE DI UN EVENTO CHE  
STA CRESCENDO E VALORIZZA I PRODOTTI DI ECCELLENZA

**P**er tre giorni alcuni dei giovani componenti della nostra **Nazionale Italiana Cuochi** hanno dato prova della capacità intuitiva e fantasiosa, oltre che professionalità, degli Chef FIC durante la 2<sup>a</sup> edizione di **MEDinFOOD, il Salone del Gusto Siciliano**, andato in scena dal 19 al 21 maggio al Polo Fieristico di Vittoria, ricca e produttiva città del ragusano, un vero concentrato di eccellenza con prodotti dell'agroalimentare di nicchia: dalle aziende che si occupano di fresco e di trasformati, di oli, di vini, birre e distillati, fino al settore del wellness. **Gaetano Ragunì** (General Manager), **Walter Dalla Pozza**, **Michelangelo Sparapano**, **Vito Amato**, **Andrea Del Villano**, **Graziano Patanè**, **Carmine Cataldo**, **Gabriele Camer**: questi i cuochi NIC presenti, che hanno tenuto alto il nome della **Federazione Italiana Cuochi**. Numerosi i cooking show realizzati

dalla squadra, che ha raccontato tutte le potenzialità di questi prodotti di una parte della Sicilia vero e proprio paradiso enogastronomico. Basti pensare al **Cerasuolo di Vittoria Docg**, rappresentato al Salone del Gusto sia dal **Consorzio di Tutela** che dalla **Strada del Vino Cerasuolo di Vittoria**, presenti con ben 17 cantine associate, cui si sono aggiunte 85 realtà espositive, il 60% in più rispetto allo scorso anno: di queste, 17 del settore fresco e conserve, 18 olio e caseario, 11 panificazione e dolciario.

L'evento è stato molto seguito, anche da una nutrita delegazione della stampa di settore, fra cui il direttore del Tg5 Gusto, Gioacchino Bonsignore, Paolo Massobrio de Il Golosario, oltre che da tanti buyers interessati ai contatti commerciali.

"Abbiamo inserito un format completamente nuovo

I cuochi NIC al Medinfood e (a destra) conferenza stampa di presentazione





ed innovativo in un territorio che ha bisogno di adeguarsi alle fiere di settore, ma soprattutto a sfide che abbiano un senso ed un ritorno per il loro business – afferma il **Direttore del Polo Fieristico, Davide La Rosa** –. MEDinFOOD è stata utile perché ci ha consentito di aprire a nuove collaborazioni con territori interessanti ed interessati a noi come Arabia Saudita, Iran e Malta. Dobbiamo ancora crescere e cresceremo ancora. Per l'edizione 2019 lavoreremo ad un coinvolgimento ancora più strutturato tra i vari territori della Sicilia che devono imparare di più a comunicare e fare rete fra loro”.

“Siamo lieti – dice il **General Manager NIC, Gaetano Raguni** – di avere contribuito ancora una volta all'ottima riuscita di una manifestazione che sta crescendo sempre di più. Voglio ringraziare i nostri ragazzi e componenti NIC per tutto l'impegno che hanno messo anche in questo evento siciliano”.

“Ci siamo intestati una sfida che sappiamo essere ardua - aggiunge **Giambattista Di Blasi, Presidente della Vittoria Mercati** – e soprattutto volta a scardinare alcune logiche che nel tempo hanno relegato la città a sorti poco felici. Abbiamo, e ne siamo orgogliosi, un ruolo complicato, ma dal quale non fuggiremo, anzi. Siamo e vogliamo essere sempre di più punto di riferimento per le nostre aziende. Insieme a loro capiremo quanto sarà possibile crescere nel minor tempo possibile. Vogliamo instillare il germe ambizioso dello sviluppo in house. Ce la faremo”.

Un bilancio dunque positivo, come confermato anche dal **sindaco di Vittoria, Giovanni Moscato**, sempre presente

nelle tre giornate, per una nuova visione di guardare al mondo fieristico, sempre più di settore e di qualità. Una novità per la città di Vittoria che, anche in questo settore, sta assistendo ad una fase di cambiamento, e necessita di strumenti che le permettano di adeguarsi meglio alle nuove sfide di mercato. Intanto circa in 4mila le presenze registrate in questi tre giorni di manifestazione, diverse riconferme da parte delle aziende per la prossima edizione e tanta voglia di impegnarsi per il futuro, scommettendo insieme su un evento fieristico capace di aprirsi sempre di più a tutto il territorio siciliano racchiudendo il meglio dell'enogastronomia e dell'agroalimentare. 🇮🇹

Professionalità, bravura e simpatia dei cuochi NIC al Salone del gusto siciliano



a cura di **Fabrizio Camer**

# Vinitaly: successo per *il ristorante FIC "Goloso"*

CONTINUA LA COLLABORAZIONE TRA VERONAFIERE  
E FIC, CHIAMATA A SOL&AGRIFOOD E ALLA EVO GALA DINNER

**U**n grande ritorno firmato **Federazione Italiana Cuochi**, un punto di riferimento con il genuino gusto Made in Italy per le migliaia di visitatori che dal 15 al 18 aprile hanno invaso i padiglioni di **Vinitaly**, manifestazione fieristica di caratura mondiale dedicata al vino, e non solo. Anche quest'anno, infatti, è stato allestito da Veronafiere il padiglione **Sol&Agrifood**, dedicato all'agroalimentare di eccellenza, e al suo interno, per il terzo anno consecutivo, FIC è stata chiamata a gestire il **ristorante "Goloso"**. "È una collaborazione che si rinnova con grande entusiasmo – ha commentato il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo** – e siamo stati lieti di avere portato, ancora una volta, il nostro contributo ad un evento mondiale come il Vinitaly. Voglio ringraziare i nostri cuochi impegnati nella

cucina del ristorante, per garantire a quanti hanno scelto di mangiare da noi un ottimo pranzo per tutta la durata dell'evento". Ringraziamenti che il presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**, ha rivolto alle aziende partners della Federazione, che anche per questo appuntamento internazionale, dopo i tantissimi eventi targati FIC, sono scesi ancora una volta in campo, fornendo i loro prodotti di altissima qualità e che hanno costituito il prelibato menù dei quattro giorni. A realizzarlo sono stati i componenti del Compartimento Eventi della **Nazionale Italiana Cuochi**, una decina di chef, abituati e allenati, oltre che alle competizioni internazionali, anche ad appuntamenti come il Vinitaly. "Già grandi soddisfazioni abbiamo raccolto sin dal primo giorno – ha detto il responsabile del ristorante,



Foto di gruppo al Ristorante FIC "Goloso": cuochi, sala e partner

**GLI ALTRI  
PAGANO LA BUCCIA?**



**TU SCEGLI  
IL CONTENUTO!**



**QUALITÀ SENZA  
COMPROMESSI!**

 **STAFF** 1959  
ICE SYSTEM  
Inverter Technology powered by **TOSHIBA**



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

office@staff1959.com  
www.staff1959.com



Anche quest'anno l'alto gradimento dei visitatori per il Ristorante "Goloso"

il presidente vicario FIC, **Carlo Bresciani** – e non solo sul fronte dei numeri. Il primo giorno, infatti, hanno prenotato un tavolo 9 delegati giapponesi, abbiamo avuto come ospiti una delegazione del Miur e nei giorni successivi, già annunciato da una telefonata ufficiale, l'Ambasciatore dell'Argentina a Roma è arrivato al Vinitaly e ha chiesto espressamente di poter pranzare al Goloso. Abbiamo anche ospitato il direttore del TG5 Gusto, **Gioacchino Bonsignore**, con la sua troupe". Un punto di riferimento del gusto, infatti, scrivevamo, mentre i cuochi FIC sono stati affiancati da alcuni stagisti della scuola Dieffe di Padova, davvero entusiasti di poter vivere questa esperienza lavorativa accanto a grandi chef come quelli FIC e NIC. Ed eccolo, dunque, il menù preparato ogni giorno. **ANTPASTI:** *Selezione di salumi e formaggi con peperone crusco di Senise; Polpettine tricolori (vegetariane) su crema di ceci; Gelèe di carote e arancia, gamberi boreali, merluzzo salinato, misticanza di verdure e salsa allo yogurt con agrumi.* **PRIMI PIATTI:** *Raviolini alla borraggine con fonduta di ragusano Dop al limone di Sicilia; Mezze maniche con ragù di astice; Lasagne integrali su crema di broccoli e pane di Matera tostato.* **SECONDI PIATTI:** *Halibut in pastella croccante su crema di piselli, patate schiacciate all'olio Evo leggermente piccante e cipolla*

*dolce; Galletto Vallespluga in lenta cottura, budino alle erbe di campo, insalatina primaverile alle mele e pan di spagna alla maggiorana; Burger benessere con crema di zucca. DESSERT: Cannolo con ricotta; Tiramisù della tradizione; Assoluto alla fragola Candonga top quality; Gelato (pistacchio - cioccolato - caffè).*

Ma gli appuntamenti di prestigio a Verona non si sono conclusi al "Goloso". Nella serata di martedì, infatti, al **Palazzo della Gran Guardia** si è svolta la tradizionale cena **Evo Gala Dinner**, che premia ogni anno i migliori produttori mondiali di olio extra vergine di oliva, con operatori, buyers, delegati e giornalisti da tutto il mondo. E ancora una volta a curare la cena è stata la Federazione Italiana Cuochi con i componenti NIC, realizzando un menù tutto a base di olio, con *Baccalà in olio cottura, Ravioli ripieni di olio evo su fonduta di grana e carboni di olive nere, Filettino di maialino cotto a bassa temperatura nell'olio e gran chiusura con il Dessert alle fragole Candonga.* Questi, infine, i partners che hanno collaborato al ristorante "Goloso" con FIC: **Bacco, Barilla, Kimbo, Cirio, Zappalà, Galletto Vallespluga, Candonga, Bonomi, Italmill, Miks Pro Chef Favero, Pujje, Orogel, Staff Ice System, Royal Greenland, Surgital, Unilever Food Solutions, Valfrutta, EmmeDue, Pennisi Cannoli.** 🇮🇹



**NIMAR®**

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

# IN WORK WE TRUST!

Progettazione e realizzazione

Food Ospitality

Restaurant

Allestimento fiere

Franchising e Retails

General Contractor

Eventi

Furniture

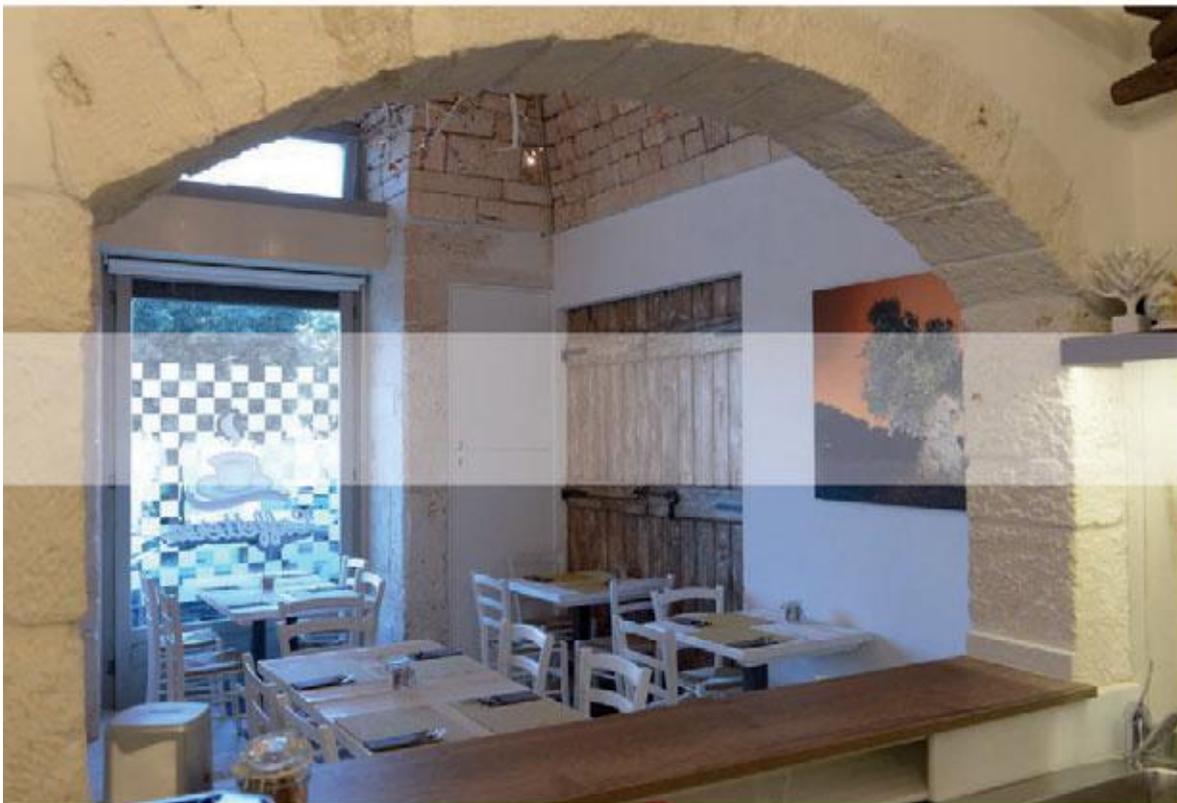
[www.nimarsrl.it](http://www.nimarsrl.it)

[info@nimarsrl.it](mailto:info@nimarsrl.it)

+39 080 4323143



#nimarindustry #InWorkWeTrust





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

# I cerchi d'aria e l'arte del mescolare

È TUTTO UN MONDO QUELLO DEI FRULLINI E DELLE  
FRUSTE, OGGETTI CHE SI EVOLVONO SINO AD ELEVARSI  
A STRUMENTI RITUALI, FAMILIARI E DA DESCO

**C**ome lo stregone e l'alchimista, il cuoco, per realizzare le proprie magie è dipendente da tre elementi basilari: acqua – fuoco – aria. Mescolare, di più, frullare, per produrre rapidamente l'introduzione di un elemento esterno: l'aria, che induca modificazioni profonde nella composizione e nel conseguente amalgamarsi degli elementi. Il gesto semplice si relaziona alla complessità, prodotti elementari ci portano a preparazioni complesse

ed articolate. La molteplicità degli ingredienti viene scelta di volta in volta, sviluppata dalla tradizione, quasi naturale o verificata immediatamente, esperita secondo intuizioni libere o per prove associate all'elaborazione di ingredienti conosciuti. Frullare è un'abitudine o una capacità. Anche senza lieviti l'essere umano è riuscito a catturare l'aria che lo circonda, ad intrappolarla tra gli altri ingredienti, per rendere le sue preparazioni (o le sue specialità) più

Frullini a manovella) n.1 frusta di nylon – n. 2 frusta di legno – n.3 mulinello per latte e cacao – n.4 frusta a molla – n.5 frullino a manovella – n.6 frullino a pressione



leggere e più soffici, ben amalgamate e legate. Muove il frullino, nella tenda delle popolazioni nomadi (*Gher*), la donna che per 24 ore frulla ininterrottamente l'*Aerak* o il *Koumiss*; da madre in figlia il processo si ripete eguale, come se la steppa mongola dovesse



*batidoras*, da attivare con movimenti semipropiziatori per la preparazione dei biscotti in occasione della popolare festa dedicata alla Vergine Maria. La cerimonia del the, in Giappone, usa il frullino ricavato da una piccola canna di bambù; in altro modo rami secchi di

ruotare dentro la pelle del montone, attorno al frullino. La sua costruzione è semplice, come quella di quasi tutti i frullini artigianali di legno, la modificazione riguarda sempre la parte terminale, quella che sviluppa il processo chimico, che predispone le mutazioni fisiche. La parte finale di questo utensile è a forma di stella, ritagliata da un quadrangolo levigato, affinché le sue estremità si adattino meglio alle pareti del recipiente che contiene il prodotto il quale, frullato, è tanto più omogeneo se la relazione tra contenitore e frullino è quasi perfetta, come se il contenitore fosse la parte estroflessa del frullino. Dalle zangole di legno per il burro, nostrane o nepalesi, alla ciotola in coccio sudamericana, per la preparazione della cioccolata, alla zuppa *Mustaka* egiziana, frullata nel contenitore di rame; impieghi diversi con risultati particolari che però utilizzano pratiche medesime. Frullare: come trasformare e produrre il *nuovo* attraverso colori, sapori, densità immaginate e reali. Gli ingredienti di un quotidiano percorso di colture, costumi e gusti si affollano insospettabilmente nel caleidoscopio di funzioni similari. Nel Nepal le donne infilano un frullino di 60 cm. in uno dei due anelli posti alle estremità di un prolungamento di legno, lungo circa 20 cm., deliziosamente decorato, mentre legano l'altra parte alla propria vita: ondulando le anche e sfregando il palmo delle mani attorno al suo manico, rendono spumosa la preparazione del burro salato, elemento essenziale nella terra di Kadmandu. In Messico, come spesso nei Paesi del Centro e Sud America, le fogge più fantasiose, curate ed originali, caratterizzano i frullini di legno, i mulinelli, come vengono chiamati familiarmente, utilizzati per mescolare latte e cacao, a volte acqua e farina di mais. A Copacabana diventano

betulla, ben puliti, legati alla base e tagliati alla giusta dimensione, sono utilizzati in Finlandia, per mescolare all'acqua delle saune, aromi ed unguenti. Le punte solide ed affusolate di uno *uips* norvegese ci aiutano a capirne l'uso: "sbattere" i pezzi di pesce e i legumi bolliti di una zuppa. Il frullino gigante delle campagne milanesi di inizio secolo richiama le abitudini della *resgiora* (reggitrice della casa, massaia) che mescola contemporaneamente 20-30 uova, per preparare la frittata, cotta poi nel grande forno del cortile comune, per tutte le famiglie di questa comunità contadina. Le prime fruste utilizzate in Italia nelle cucine e nelle pasticcerie, erano costituite da sottili rametti di legno legati a fascio, più tardi sostituiti da fili di ferro stagnato simili, nella loro forma, a quella di due forchette unite. Il frullino primitivo lascia, col passare del tempo, il suo posto, ma presiede spesso a forme più creative che vedono l'apparire di strumenti di alluminio, di ghisa, di filo di ferro e di acciaio inossidabile. Forme nuove si affidano alla meccanica della rotazione, le spirali, esperite attraverso soluzioni geniali, industriali o artigianali autarchiche, sono il frutto del design occasionale o della funzionalità concessa dalla piccola officina meccanica del rione. Si sviluppano frullini a rotazione verticale, fruste a pressione, ad ingranaggio con ruota e manopola laterale, che seguono stili e fogge proprie di una ricerca industriale agli albori dello sviluppo. Sono costituiti da una coppia di fruste, ognuna delle quali è composta da quattro lamelle metalliche piatte o da fili rotondi di acciaio, che ruotano su se stessi. È tutto un mondo quello che si racconta intorno ai frullini ed alle fruste oggetti che, da funzione meccanica, si evolvono sino ad elevarsi a strumenti rituali, familiari e da desco. 🇮🇹



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

# “Livello A” e nomina di Observer per il *Maestro Pasticcere* *Giuseppe Giuliano*

UN TRAGUARDO NON FACILE E MOLTO SELETTIVO,  
GRANDE RICONOSCIMENTO PER LA NOSTRA FEDERAZIONE

**R**esponsabile del Compartimento Pasticceria FIC, il Maestro **Giuseppe Giuliano**, è ufficialmente Giudice di Livello A nella Worldchefs ed anche Observer della stessa Organizzazione mondiale, di cui la nostra Federazione fa parte. Giuliano, siciliano, appartenente all'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, ha ottenuto diversi titoli negli anni, arricchendo sempre più il proprio curriculum professionale. Giudice in diversi concorsi importantissimi di cucina e pasticceria, ha acquisito molteplici riconoscimenti e medaglie d'oro, d'argento e di bronzo per avere gareggiato in manifestazioni nazionali e internazionali. È stato dal 2007 al 2010 Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo (A.P.C.P.PA) e Coach del Culinary Team Palermo, alla cui formazione lo stesso ha attivamente contribuito. Nell'anno 2004 viene selezionato come collaboratore Pastry Chef dalla NIC (Nazionale Italiana Cuochi), negli anni 2005/2006 come Pastry Chef. Dal 2015/2018 Responsabile Nazionale del Compartimento Pasticceria FIC. Nel novembre 2016 è convocato nella prestigiosa Giuria alle Olimpiadi di Cucina ad Erfurt, in Germania, per giudicare gli individuali dei programmi di pasticceria e artistico di pasticceria. Ha frequentato i 4 seminari Worldchefs organizzati da FIC in Italia, di cui due seminari Pastry Art (uno organizzato a Palermo con la collaborazione dello stesso) e due seminari Culinary Art. La sua cucina e la sua pasticceria riescono ad essere



**WORLD  
ASSOCIATION  
OF CHEFS  
SOCIETIES**

particolari e inconfondibili. Gli elementi utilizzati nelle sue creazioni sono per lo più prodotti tipici del territorio. La ricerca di ingredienti, profumi, sapori a volte dimenticati o tralasciati con

il tempo, per Giuseppe Giuliano diventano momento di studio ed attenzione per realizzare nuove

creazioni. “Per me è una grande gratifica-

zione oltre che un onore avere raggiunto questo traguardo – dichiara il Maestro Giuliano -. Agli inizi delle mie competizioni era impensabile diventare un Giudice livello A ed Observer Worldchefs. Ringrazio tutti gli amici cuochi e pasticceri FIC, ma un ringraziamento particolare, oltre al Maestro Giorgio Nardelli e al Presidente FIC Rocco Pozzulo, va allo Chef Domenico Maggi, Direttore Continentale del Sud Europa Worldchefs, che ha saputo trasmettere diverse nozioni su lavoro, studio, obiettività e umiltà, che sono alcuni degli ingredienti fondamentali per la meta a oggi da me raggiunta”. 🇮🇹



# 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**.



# FIC e Unilever Food Solutions *insieme per la formazione in cucina*

La collaborazione tra **Federazione Italiana Cuochi** e **Unilever Food Solutions** 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 17mila 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 a FIC. Gli abbiamo dedicato l'intervista di questo numero.

**Giuseppe parlati della collaborazione con Fic. Che significato ha per te, Chef di un'azienda che parla ad altri Chef?**

La collaborazione con FIC rappresenta per me un grande motivo di orgoglio. Sono iscritto alla Federazione da 20 anni, dal mio primo anno di scuola alberghiera, e per me è un onore farne parte. FIC è l'unica reale opportunità a livello nazionale per noi chef di incontrarci, confrontarci e soprattutto continuare nella nostra formazione. E qui entra in gioco Unilever Food Solutions, da oltre tre anni partner FIC nella formazione continua in cucina. Insieme organizziamo 14 eventi l'anno in tutta Italia.

**In cosa consistono questi eventi?**

Si tratta di incontri di aggiornamento sulle tematiche più attuali nel mondo della ristorazione. Come Unilever Food Solutions cerchiamo di fornire agli chef soluzioni, tecniche e idee nuove per affrontare in modo diverso quello che fanno ogni giorno nella loro attività. L'obiettivo è dare degli spunti, dei consigli per il quotidiano, per fare quello che fanno sempre, in modo diverso. Questo è l'elemento per me di maggiore interesse e stimolo: lavorare per proporre ai miei colleghi ispirazioni e sperimentare insieme nuovi approcci, alternative in cucina. Non mi annoierò mai! Ogni platea di colleghi è diversa, diverse le loro esigenze e le idee nuove che ne scaturiscono. Tenere corsi e incontrare colleghi di tutta Italia è una straordinaria opportunità per crescere ogni giorno, professionalmente, ma anche sul piano personale.

**Ci sono temi che interessano maggiormente gli Chef?**

Ci sono argomenti di grande interesse, sui quali nel tempo abbiamo sviluppato format e interventi specifici, che riproponiamo: tecniche di cottura degli alimenti, abbinamenti e metodi di impiattamento.

**Durante gli incontri si parla anche di Unilever Food Solutions e dei suoi prodotti. Che accoglienza trovi nei tuoi colleghi?**

Naturalmente gli incontri sono anche l'occasione per presentare l'azienda e i suoi prodotti e cerchiamo un modo nuovo di farlo, partendo dalla ricetta. Si sperimenta insieme, scoprendo che il prodotto UFS può essere un valido aiuto in cucina, può rappresentare la soluzione in momenti di intensa attività, di carenza di personale, quando si vuole provare una ricetta nuova o si desidera guadagnare tempo per sperimentare, per ricercare nuovi piatti, nuove idee, nuovi modi di impiattare. La nostra azienda sviluppa prodotti che possono dare una mano agli chef, è loro vicina e conosce le loro esigenze e i loro interessi. La mia sfida è trasferire ai colleghi curiosità, voglia di conoscere le soluzioni che una grande azienda offre. La mia soddisfazione è nel vedere come la percezione dei



miei colleghi muta nel tempo, con la conoscenza e da un iniziale scetticismo nei confronti della multinazionale, colgo un'apertura, la voglia, la curiosità di provare qualcosa di nuovo, di sperimentare, superando il pregiudizio. Ogni volta è come tornare indietro di quattro anni, al mio primo incontro con Unilever Food Solutions. 🇪🇺



Dopo la scuola alberghiera, Giuseppe Buscicchio ha lavorato per cinque anni allo Sheraton di Bari, tra gli hotel più famosi allora in Puglia. Poi è stata la volta del Four Seasons di Milano, dove ha avuto come maestro lo chef Sergio Mei. Da lui ha imparato l'umiltà nel lavoro e la passione nel conoscere le materie prime, nel rispettarle e nel saperle poi combinare con sapienza. Ancora oggi questo approccio è alla base della sua cucina. Semplicità prima di tutto, concretezza oltre la forma e gusto nella combinazione dei sapori. Ha coronato poi il sogno di un'esperienza imprenditoriale, con un'attività di catering per grandi eventi e una piccola gastronomia con laboratorio. Nello stesso tempo ha iniziato a fare docenza presso Eccelsa, la scuola di cucina professionale di Alberobello. In quell'ambito ha incontrato per la prima volta Unilever Food Solutions. Da quella prima occasione ne sono seguite diverse altre nel tempo, fino a quando nel 2014 non si è prospettata l'opportunità di entrare a fare parte dell'azienda con il ruolo di Executive Chef. Ruolo che Giuseppe Buscicchio ricopre a tutt'oggi.

33

## GLI INSERZIONISTI

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



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli	Livio Piffari	344.1226773 - livio.piffari@agnelli.net	<a href="http://www.pentoleagnelli.it">www.pentoleagnelli.it</a>	61
Barilla			<a href="http://www.barillafoodservice.it">www.barillafoodservice.it</a>	84
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	<a href="http://www.electrolux.it/professional">www.electrolux.it/professional</a>	65
Hoplà Cooperlat			<a href="http://www.hopla.it">www.hopla.it</a>	43
Isacco	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	<a href="http://www.isacco.it">www.isacco.it</a>	2, 4, 5
Italmill		030.7058711 - clienti@italmill.com	<a href="http://www.italmill.com">www.italmill.com</a>	55
Kimbo	Francesca Capolongo	081.7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it	<a href="http://www.kimbo.it">www.kimbo.it</a>	31
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	<a href="http://www.medagliani.com">www.medagliani.com</a>	79
Molino Favero	Loredana Favero	049 644855 - loredana@molinofavero.it	<a href="http://www.molinofavero.com">www.molinofavero.com</a>	35
Nimar		info@nimar.it	<a href="http://www.nimar.it">www.nimar.it</a>	27
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	<a href="http://www.orogelfoodservice.it">www.orogelfoodservice.it</a>	73
Promo		02 43928247-25 - info@pro-mo.it	<a href="http://www.pro-mo.it">www.pro-mo.it</a>	51
Royal Greenland Italia	Caterina Pignata	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	<a href="http://www.royalgreenland.it">www.royalgreenland.it</a>	67, 68
Sanelli	Roberto Oberti	0341.361368	<a href="http://www.sanelli.com">www.sanelli.com</a>	71
Senna			<a href="http://www.senna.at/it/">www.senna.at/it/</a>	69
Sirman	Silvia Ruggina	049 9698666 - ruggin@sirman.com	<a href="http://www.sirman.it">www.sirman.it</a>	81
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	<a href="http://www.staff-ice.com">www.staff-ice.com</a>	25
Surgital		Numero Verde 800.733525	<a href="http://www.surgital.it">www.surgital.it</a>	19
Table Top Trade	Roberto Sperandio	commerciale@tabletoptrade.it	<a href="http://www.tabletoptrade.com">www.tabletoptrade.com</a>	47
Tomato+	Mario Maracich	347 9621813 - maracich@tomatopiu.com	<a href="http://chef.tomatopiu.com">chef.tomatopiu.com</a>	15, 36
Tre Spade	Flavio Fascio Pecetto	+39 011 337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	<a href="http://www.trespade.it">www.trespade.it</a>	53
Unilever	Silvia De Meo	06 54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	<a href="http://www.unileverfoodsolutions.it/">www.unileverfoodsolutions.it/</a>	82, 83
Valfrutta			<a href="http://www.valfuttagrandedchef.it">www.valfuttagrandedchef.it</a>	21
Wüsthof	Karl August Gaedt	335.6535883 - valsodo@iol.it	<a href="http://www.wuesthof.com">www.wuesthof.com</a>	57
Zappalà	Mariangela Zappalà	+39 095 7085361 - mariangela.zappala@zappala.it	<a href="http://www.zappala.it">www.zappala.it</a>	37
Zorzi		alice.c@zorzi.vr.it	<a href="http://zorzi.vr.it">zorzi.vr.it</a>	77



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

# Differenze tra alimentare e nutrire: *il compito dello chef*

NON VOGLIAMO CHE IL CUOCO DIVENTI NUTRIZIONISTA MA DESIDERIAMO CHE PRENDA COSCIENZA DEL SUO RUOLO, SEMPRE PIÙ CENTRALE PER IL BENESSERE DELLA COMUNITÀ

**O**gni cuoco deve prendere consapevolezza che ha un ruolo importantissimo. Oltre a quello fondamentale di offrire piatti eccellenti e gustosi, deve infatti aiutare a fare prevenzione primaria a tavola, proponendo sapori, colori e aromi che diano benessere. La cucina salutare è buona, è varia, è divertente, è creativa. Con **alimentazione** si intende l'atto del mangiare, con **nutrizione** indichiamo l'insieme di conoscenze utili a saper riconoscere qualità e funzioni biologiche di un alimento. Quando un cuoco prepara un cibo, fa introdurre al suo cliente il carburante che consente al corpo di svolgere tutti i processi che lo mantengono in vita, e molto di più. Da dove, se non dal cibo, si trovano le energie per camminare, pensare, lavorare, leggere, correre, ballare o inventare?

**Alimentare** è semplicissimo: basta dare una risposta allo stimolo della fame assemblando un piatto.

**Nutrire**, invece, ha a che fare con la qualità di questa risposta: si riferisce all'insieme dei processi biologici che consentono lo sviluppo e l'integrità dell'organismo, in relazione alla biodisponibilità di energia, nutrienti e composti fitochimici presenti in un alimento. Nutrire adeguatamente significa mettere a disposizione di un cliente i «mattoni» di migliore qualità. Fondamentale è capire se quelli che vengono oggi offerti siano all'altezza del compito, oppure no. Non basta solo utilizzare grandi prodotti, ma è centrale come si abbinano e si trasformano. La differenza c'è e si sente. A spiegarcela possono contribuire

le diverse scienze che studiano l'interazione dei principi attivi contenuti negli alimenti con il nostro corpo, documentando e dimostrando gli effetti dei cibi sulla salute, le loro proprietà terapeutiche o, al contrario, le loro azioni negative. Il cibo può veicolare anche sostanze tossiche che, se accumulate, possono causare patologie. I ricercatori ci dicono che addirittura il 40% delle malattie (per esempio il diabete di tipo 2, ma anche l'ipercolesterolemia e l'ipertensione) può essere affrontato e curato con un'alimentazione adeguata.

Quello che vogliamo fare è: **divulgare lo sfruttamento dei saperi che le varie scienze offrono per stare bene e influire positivamente sulla qualità e sulla durata della vita**. Più benessere a tavola significa anche avere a disposizione più energie, sentirsi più leggeri, più forti, godere di una digestione ottimale e di un sonno di migliore qualità. Qualche cuoco potrà dirci: ma sono concetti difficili da applicare nel menù di un ristorante. Noi rispondiamo: no! Non vogliamo che il cuoco diventi nutrizionista ma desideriamo che prenda coscienza del suo ruolo, sempre più centrale per il benessere della comunità. Se da domani ciascuno dei migliaia di cuochi FIC riuscisse nella propria cucina ad abbassare i quantitativi di sale e zuccheri, cercando di ottenere il gusto, per esempio, con un sempre maggiore uso di erbe aromatiche o spezie, come Federazione potremo partecipare virtuosamente all'educazione alimentare del nostro Paese. Il domani è adesso! 🇮🇹





# 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.

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



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

FAVERO ANTONIO SRL | Via Gramogne, 60 - 63 | 35127 Padova - Italia | [www.molinofavero.com](http://www.molinofavero.com) | [info@molinofavero.com](mailto:info@molinofavero.com)

SENZA GLUTINE  
ADATTO AI CELIACI

MOLINO  
**FAVERO**  
PADOVA dal 1925

# tomato+

## Premium Partner di FIC



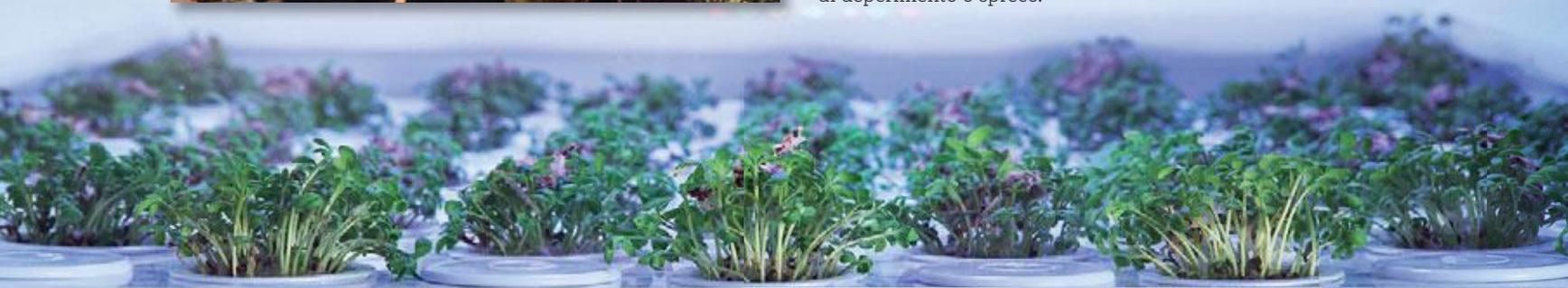
tomato+ è l'innovativa azienda che, fondata nel 2016, produce e commercializza l'omonima "serra intelligente da interni". Germogli, erbe e verdure di altissima qualità: qui vengono alimentati e crescono a partire da semi contenuti in pratiche cialde compostabili, grazie alla coltura idroponica (priva di terra), regolata e gestita da un software evoluto che si occupa di creare le condizioni ideali per far germogliare ogni tipo di varietà, coltivata con aria e acqua non inquinate.

Ideata in Italia dal CEO Daniele Rossi, bresciano classe '88, la serra da interni tomato+ ha subito conquistato nomi illustri della ristora-

zione, tra cui numerosi stellati Michelin, in Italia, Francia, Svizzera e in alcuni mercati extraeuropei come Russia ed Emirati Arabi.

Da febbraio tomato+ è anche **"premium partner" di FIC**, con la quale ha iniziato a collaborare in occasione dei Campionati della Cucina Italiana di Rimini, dove ha avuto l'opportunità di esporre le macchine. Gli chef hanno anche potuto testarne l'uso, realizzando ricette e completando piatti proprio con le erbe e i germogli cresciuti in questo orto del futuro. La collaborazione è continuata anche all'assemblea FIC di Roma e proseguirà nelle prossime occasioni organizzate dalla Federazione, in cui tomato+ potrà mostrarsi in tutta la sua straordinaria modernità e utilità.

Questa innovativa serra da interni può essere acquistata oppure, in via esclusiva per i soci FIC, noleggiata con pagamento rateizzato e completamente deducibile. Un valido strumento di lavoro, ideale anche per tenere sotto controllo il food cost: una volta in funzione, nel sistema si possono programmare le colture desiderate in base alle necessità, senza rischio di deperimento o spreco.





artebit.it

# Orgoglio di Sicilia.

Una storia di qualità fondata sui valori della famiglia, dal 1973.

Referente per Federazione Italiana Cuochi:  
Mariangela Zappalà - mariangela.zappala@zappala.it

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





di **Stefano Pepe**  
Responsabile FIC Media Press

# Un'invenzione utilissima: *il foglio d'alluminio*

FU LA NECESSITÀ DI PROTEGGERE LE SIGARETTE DALL'UMIDITÀ CHE PORTÒ  
ALLA DIFFUSIONE DELL'USO DEGLI INVOLUCRI D'ALLUMINIO IN CUCINA

**C**hi non ha mai usato in cucina il rotolo di carta stagnola? Praticamente lo usiamo tutti, dal coprire l'arrosto in forno all'arrotolare il polpettone in fase di cottura, dall'avvolgere il pezzo di formaggio alla preparazione (poco scenica!) del cartoccio in foglio d'alluminio; perfino nel tenere pulite certe attrezzature di cucina ha visto la sagacia e la furberia del cuoco ad utilizzare questo prodotto, nel coprire le "sentine" dei fornelli, oppure dei sottopiani delle griglie. L'"**alluminio**", prodotto della siderurgia industriale moderna, ebbe comunque un percorso abbastanza articolato nella sua storia, prima di essere tanto decantato e valorizzato come metallo. Vediamo allora il suo cammino.

Mentre i tedeschi cucinavano in pentole di porcellana, i britannici usavano vasellame di alluminio per uso igienico di abitazioni e ospedali. In Francia, Napoleone Bonaparte invece faceva servire il cibo ai propri ospiti nei primi piatti d'alluminio del mondo, che allora costavano più di quelli d'oro. Questo metallo, che veniva estratto da poco, era venduto a prezzi esorbitanti e intorno al 1820 la nobiltà europea metteva da parte il proprio vasellame d'oro e d'argento per evidenziare piatti, tazze, posateria ed attrezzature di cucina in alluminio. Questo metallo, tuttavia, perse rapidamente il suo splendore sociale, dopo che nel 1886 un ventiduenne, Charles Martin Hall, laureato in Scienze, compiendo degli esperimenti con l'alluminio nel suo laboratorio di Oberlin nell'Ohio, riuscì a perfezionare un procedimento per produrre a basso costo un suo "composto"

che poteva venir fuso e lavorato con molta più semplicità, per numerosi e maggiori utilizzi di manufatti ed utensileria leggera. Grazie a questa innovazione, l'industria poté offrire un notevole elenco di "impiego": dai raccordi e finestre alle imbarcazioni d'alluminio, da una linea competitiva di pentole, tegami e utensili da cucina ai profilati e sostegni in tecnologia e macchinari, e molto altro ancora

. Ma il prodotto che introdusse la maggior parte dei consensi ai pregi dell'alluminio fu la miglior trovata di un certo Reynolds, nel 1947: un sottilissimo foglio di alluminio, frutto della conoscenza pratica e tecnologica che aveva acquisito in più di vent'anni di studio per lo sviluppo degli involucri di questo materiale e che fu l'evoluzione di quei primi imballi per le sigarette. Leggero, antiruggine, non tossico, sottile come la carta, il prodotto, chiamato anche "carta stagnola", era un rapido conduttore di calore, sigillava all'interno l'umidità e per la refrigerazione dei cibi era a prova di luce e di odore. Esperti in tecnologie in fatto di innovazioni ed invenzioni casalinghe/culinarie sostengono che pochissimi prodotti di questo secolo sono stati accolti altrettanto favorevolmente e rapidamente dal mercato di accessori complementari per la cucina come in questo caso. In effetti, questo foglio d'alluminio oramai indispensabile anche al lavoro quotidiano del cuoco professionale, con le sue molteplici proprietà, ha avuto il merito di aver convinto la massa a utilizzare altri prodotti di alluminio di tutti i generi, uno fra tutti i contenitori tipo "cuki" o le tegliette da forno da lasagna.



Oggi l'alluminio ha un numero di applicazioni quasi inimmaginabile: viene usato nei programmi spaziali, in medicina, nelle costruzioni, nelle comunicazioni, nelle industrie delle bibite e dello scatolame. Seguendo la consuetudine di caratterizzare le ere dello sviluppo tecnologico facendo riferimento al metallo predominante del tempo, come nel caso dell'Età del Ferro e dell'Età del Bronzo, si potrebbe ipotizzare che gli studiosi, fra alcuni secoli, potrebbero identificare l'attuale nostro periodo storico con l'Età dell'**Alluminio**. Si ricorda che per le condizioni nell'utilizzo ad uso domestico e culinario a contatto diretto con gli alimenti, la legge in fatto di sicurezza alimentare specifica che devono essere evitati i contatti prolungati a temperatura ambiente, o comunque non refrigerata, con alimenti acidi o troppo salati, visto che l'acidità e l'eccesso di sale favoriscono il passaggio del metallo nell'alimento e nelle seguenti modalità:

- contatto breve: tempi inferiori alle 24 ore in qualunque condizione di temperatura;
- contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura refrigerata;
- contatto prolungato: tempi superiori alle 24 ore a temperatura ambiente limitatamente agli ali-

menti con basso potere estrattivo (come caffè, spezie ed erbe, zucchero, cereali, paste alimentari non fresche, prodotti della panetteria, legumi e frutta secca, ortaggi essiccati).

A parte queste considerazioni, il fatidico "**rotolo di alluminio**" ha trasformato effettivamente l'operatività nella cucina della ristorazione professionale, messa in difficoltà solo con l'arrivo delle macchine sottovuoto. 🇮🇹



di Stefano Pepe

# “La Peca” dei fratelli Portinari

## *Memorie del gusto e nuove suggestioni*

OSPITALITÀ ED ELEGANZA ATTORNIATE DA SEDUCENTI VEDUTE SUI COLLI  
BERICI, COINVOLGONO E PREDISPONGONO IL CLIENTE A QUELLO CHE SARÀ PER LUI UN  
IMPECCABILE PERCORSO GASTRONOMICO, FATTO DI MEMORIE E NUOVI FASCINI

**S**criviamo di un locale storico, fondato nel 1987 a Lonigo, in provincia di Vicenza, da Nicola e Pierluigi Portinari. “La Peca”, 2 Stelle Michelin, rivela tutto l’attaccamento dei due Chef al proprio territorio, anche se ormai la sua fama in questi decenni è andata oltre i confini veneti, conquistando il panorama della ristorazione stellata. Identità e cultura rurale, unite a disciplina e creatività: ecco gli ingredienti di questo ristorante. Traccia, impronta: questo è il significato del termine “peca” in dialetto vicentino, che dà il nome al ristorante e che intende lasciare ai suoi frequentatori il “segno” della piena seduzione gastronomica, grazie ai suoi piatti, al servizio di sala sempre impeccabile, e non per ultimo, al trattamento d’accoglienza a tutto tondo che il cliente può trovare, compreso uno spazio dedicato ai fumatori con la possibilità di abbinare ottimi sigari e grandi distillati: un ambiente con atmosfere ed esperienze difficili da scordare. Abbiamo incontrato lo Chef **Nicola Portinari** presso il suo Ristorante grazie ad un **Corso di Cucina d’autore** organiz-

zato da **Fiorenzo Cazzola, Presidente della Associazione Cuochi FIC di Vicenza**. Al termine del corso lo chef stellato si è gentilmente trattenuto rispondendo ad alcune domande per la nostra rivista.

### ***Chef, da bambino cosa sognava di diventare?***

Un “becher”. Discendo una famiglia di macellai da tre generazioni, per cui da bambino in me c’era l’intenzione ed il sogno di seguire le orme e l’attività di famiglia, la carne e le sue lavorazioni mi hanno sempre attratto ed affascinato.

### ***Il sapore che le ricorda la sua infanzia?***

Tanti, tantissimi poiché avevo una nonna che era bravissima nel cucinare e nel soddisfare gli appetiti di 15-20 persone per volta. Già da piccolissimo ero “perseguitato” dagli aromi e profumi che emanava la cucina di casa, con pentole e pignatte che “pippavano” fibrillando in continuazione. Io e mio fratello eravamo anche invitati all’assaggio e alla ricerca di determinati ingredienti di quelle ricette. Questo, a distanza di tanti anni, ha contribuito a plasmare e configurare la mia cucina del “ricordo”.

### ***Cosa non manca mai nel frigo di casa sua?***

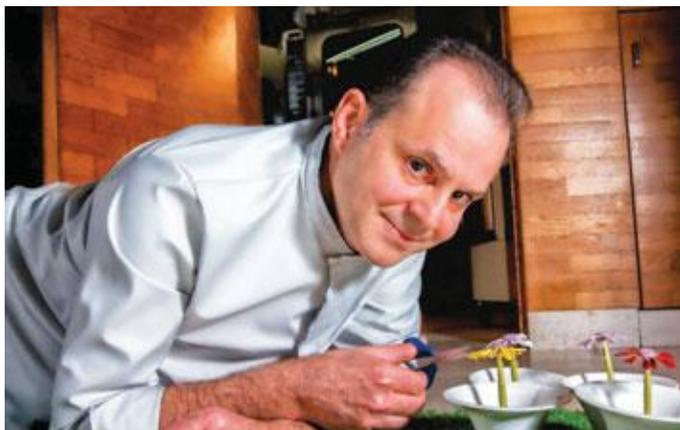
Una buona sopressa, fatta naturalmente da mio papà, e un buon pecorino.

### ***Qual è il suo cibo o piatto consolatorio?***

Un bel piatto di pasta, ma non escluderei neanche una bella e succulenta costata di manzo!

***Che rapporto hai con le nuove tecnologie e le nuove mode social? (tablet, smartphone, computer, social network ecc.)***

Abbastanza costruttivo e positivo: mi piacciono, mi intrigano, ci perdo anche un po’ di tempo per potermi met-



tere in "linea" con le nuove generazioni, sono in un'età un po' avanzata per fare mia l'intera materia, ma volutamente cerco di essere abbastanza aggiornato. So di chef e colleghi che sono totalmente negativi o non propensi verso queste nuove mode e tecnologie.

***Lei si trova in un ipotetico purgatorio gastronomico per espriare qualche colpa commessa nella vita terrena e la obbligano a mangiare sempre un piatto: quale?***

Bella domanda, veramente difficile ... sarebbero tanti i piatti cui vorrei piacevolmente e obbligatoriamente "sottomettermi", comunque la pasta, decisamente, in tutte le sue declinazioni e salse!

***L'ultimo girone dell'Inferno gastronomico invece è riservato ai neo-diplomati dei corsi AIS o qualche autore di trasmissioni televisive "easy" di cucina, o qualche vecchio cliente "critico ignorante" di quando lei non era ancora chef affermato, o chi altro?***

Altra domanda intrigante ... innanzitutto non rilegherei mai in questo ipotetico girone dell' inferno il "cliente", per quanto possa essere critico o ignorante (nel senso buono della parola) della materia, a loro va sempre rispetto e considerazione, in quanto la crescita ed il miglioramento (in ogni cosa naturalmente) parte sempre da una critica o valutazione. Piuttosto metterei, naturalmente senza fare nomi, alcuni giornalisti di trasmissioni televisive che hanno un po' distorto l'immagine e i veri intenti della professione del cuoco. Prima di cimentarsi a fare trasmissioni di cucina, spettacolo e attrazioni mediatiche dovrebbero conoscere meglio questa professione.

***A proposito come nasce un suo piatto?***

A volte da un ingrediente o una materia prima, a volte da un'idea, altre dalla voglia di "reinterpretare" la tradizione.

***Il piatto più difficile che lei abbia mai realizzato e quello che le ha dato più soddisfazione?***

Fra tutti la mia ultima "reinterpretazione" del **Baccalà alla vicentina**, in cui sono riuscito a mantenerne il suo sapore tradizionale ed antico, cambiando completamente la texture e la presentazione del piatto. I riscontri con la clientela sono stati ottimi non penalizzando il suo consumo in termini numerici rispetto a quello tradizionale.

***C'è un piatto che fra tutti più rappresenta il locale?***

Ce ne sono stati tanti nel corso degli anni, essi sono stati



il frutto assai positivo di un percorso e di un processo di crescita della cucina del "Peca". Ne citerei più di qualcuno, comunque collocherei in primis la mia rivisitazione del **Baccalà alla vicentina** di cui ho appena parlato, poi i **Bigoli in salsa**

con le alici, il **Gin tonic** e come carne il **Manzo perduto** che è stato uno dei miei piatti "recuperati".

***C'è un personaggio in particolare per cui vorrebbe cucinare o che inviterebbe alla cena dei suoi sogni?***

Si certamente, Schumacher, il pilota di Formula 1 e della Ferrari. Avrei certamente gioito nel cucinare per lui; ha sempre ispirato grande ammirazione da parte mia e del pubblico intero, sia nelle sue imprese sportive sia nella semplicità della sua vita privata, mai fuori dalle righe. Uomo sempre rispettato e ben voluto.

***Un libro di cucina veramente utile?***

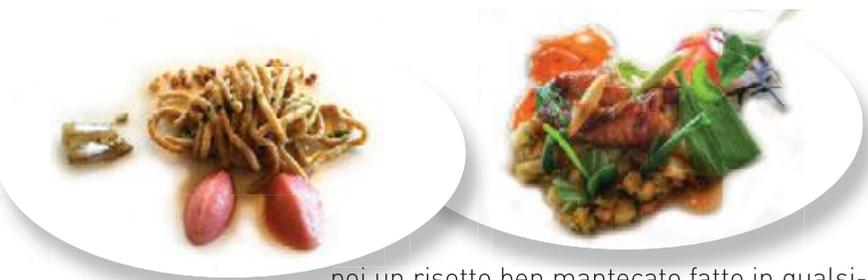
Uno sicuramente: "Le ricette Regionali Italiane" di Anna Gosetti Della Salda. È un libro che porta alla luce le radici della cucina più popolare e tradizionale e della nostra cultura culinaria italiana. Ogni professionista, ma soprattutto i ragazzi giovani, dovrebbero partire da quello che è stato il nostro vissuto in fatto di cucina. Tutto parte da lì, se non si conoscono le origini e i suoi punti fermi, non si potrà mai avere una destinazione o una metà ben definita. Devo ammetterlo, da quando ho iniziato a intraprendere questa professione ne ho letteralmente distrutti due, da quanto li ho sfogliati e consultati nelle mie ricerche e nelle mie prove culinarie.

***L'ingrediente o una preparazione oppure una tecnica più abusata del momento?***

A mio modesto avviso, in questo momento, la grande acidità e l'amaro, componenti usate in maniera eccessiva da parte dei nuovi giovani cuochi allo scopo di sorprendere con preparazioni o piatti da effetto speciale. Ed anche la **fermentazione** che è una cosa che io non condivido pienamente. Bisogna saper equilibrare sapientemente le componenti che determinano il gusto di un piatto, che poi porta al successo e alla piena credibilità del piatto da parte di una vasta clientela e non di pochi.

***Arrivano i marziani per conoscere ed esplorare la terra, quali sono i 3 piatti da far assaggiare loro e che rappresenta no per lei in assoluto l'Italia ?***

La pasta al pomodoro senza dubbio, da buon veneto



poi un risotto ben mantecato fatto in qualsiasi maniera, e infine, perché no, un bel brasato di manzo cotto come si deve, con un ottimo vino Amarone, meglio se accompagnato da polenta fumante e fagioli in umido. Preparazioni come queste inebriano per il loro gusto e calore, specie nei periodi freddi, ogni cuore, anche quello di un marziano, ne son convinto.

#### **Fattore negativo del mestiere di cuoco in assoluto?**

La grossa difficoltà a seguire la famiglia nelle dovute maniere come tutti i "comuni mortali": il nostro mestiere porta a tante restrizioni e sacrifici di ogni sorta, ma chi vive di questa passione, automaticamente non ha tante altre distrazioni cui dedicarsi, all'infuori, appunto, degli affetti e della famiglia.

#### **E quello positivo?**

Possibilità di esprimersi anche a livello artistico e poter dare qualcosa alle persone rendendole felici e attori finali di questa grande passione, questa è una cosa veramente magnifica.

#### **Tra chef, c'è rivalità o collaborazione?**

Adesso in questo preciso momento storico tanta collaborazione e grande intesa, è una cosa assai positiva. Io ho iniziato questo lavoro quando c'erano rivalità ed antagonismo, questo non ha portato nulla all'intera categoria. Oggi in questo clima di cooperazione la nostra cucina italiana, ha fatto passi da gigante portando agli apici, per fare un

esempio, nella **Top Best Chef Awards 2017** personaggi come Bottura, Crippa, Alaimo, Scabin, Romito, Uliassi e tanti altri (mi scuso nel non nominarli). Il chiudersi e isolarsi, dunque, non porta a nulla.

#### **La qualità che apprezza di più in un collega?**

La sincerità! Gli apprezzamenti gratuiti o di facciata non servono a nulla. L'essere sinceri con le persone che ti stanno di fronte e la miglior cosa e la più onesta in assoluto nei rapporti umani.

#### **La qualità che apprezzi di più in un cliente?**

La consapevolezza nel riconoscere il grande lavoro e il sacrificio che servono perché arrivi a lui ogni piatto felicemente preparato, il capire insomma di quello che c'è dietro.

**Chef, siamo qui oggi dopo aver seguito un'intera mattinata di corso/istruzione con lei, quanto è importante la formazione nel nostro lavoro e quali sono i suoi fondamentali o colonne cui reggersi?**

Non esiste nessuna professione in cui ci si possa fermare e smettere di imparare. La professione del cuoco deve poggiare su quattro pilastri importanti che devono essere costruiti nel corso della propria carriera: il **prodotto** (i piatti che escono dalla cucina), le **tecniche e le tecnologie** (non puoi cucinare senza conoscere le tecniche di cottura e la tecnologia professionale che può migliorare il prodotto), la **gestione delle risorse umane** (le armi e le modalità per motivare i collaboratori e risolvere problemi interpersonali così da poter lavorare tutti al meglio dentro alla cucina) e il **valore economico** (bisogna sapere quanto costa il prodotto che si cucina e dargli un prezzo). Se questi pilastri sono solidi sei solido anche come professionista del fornello, e perché lo siano sei obbligato a tenerti aggiornato e a studiare di continuo a 360 gradi. 🍴

42



#### **ANGUILLA AL FUMO LEGGERO CON RISO NERO, LAMPONI E SENSAZIONE ACIDO-LATTICA**

**Ingredienti** 2 kg anguilla, 100 g riso nero, 50 g lamponi, 50 g yogurt, 50 g polpa di cocco, 50 g spinacino, 50 g songino, erba stella, mizuna verde, senape rossa, salvia ananas, basilico limone, basilico liquirizia, acetosella, origano, olio extravergine d'oliva, sale maldon, pepe, curry

#### **Procedimento**

- Pulire le anguille e ricavarvi i due filetti togliere accuratamente la pelle.
- Marinare la polpa dell'anguilla con sale maldon e alloro per circa due ore.
- Cucinare l'anguilla in forno a 150° per circa 30 minuti schiacciata tra due placche, dopodiché togliere la placca e finire la cottura a 200° per circa 8 minuti.
- Cucinare il riso nero e fare una crema.
- Frullare i lamponi con un filo d'olio extravergine.
- Emulsionare lo yogurt e il cocco insieme.
- Preparare la misticanza con tutte le erbe.
- Sui piatti stendere delle righe di crema di riso nero, il coulis di lamponi e la crema di yogurt e cocco; spolverare del curry, mettere l'anguilla e con la pellicola chiudere il piatto e sparare del fumo di faggio e ginepro.
- Condire la misticanza con una citronette leggera.



un'idea di



Scopri le Novità

OFFICIAL PARTNER



A base di grasso vegetale, è ideale per decorare, farcire e ricoprire torte e dessert.

- Ottima spatolabilità
- Stabile e compatta



A base di grasso vegetale, è una salsa che può essere utilizzata per cucinare o condire ricette sia ricche che leggere, ideale per piatti caldi e freddi e per una grande varietà di altre ricette.

- Versatile • Pronta all'uso • Al gusto di panna



A base di grasso vegetale (90%) e panna (10%), è adatta sia ad essere montata che per cucinare.

- Ottima resa • Alta tenuta
- Sapore caratteristico di panna





di Antonio Iacona

# Un Cuoco FIC nella *Scuola Militare "Nunziatella"*

LA NOSTRA INTERVISTA AL CAPORAL MAGGIORE CAPO

E CHEF DOMENICO LUCIGNANO

**L**o avevamo già incontrato in occasione delle ultime Olimpiadi di Cucina di Erfurt, dove brillò con una medaglia d'oro e un titolo di campione assoluto. Adesso lo abbiamo intervistato per la rubrica "Un Cuoco, una Storia" nella doppia veste di chef e di militare. Scriviamo del **Caporal Maggiore Capo Domenico Lucignano, Cuoco Campano** e associato molto attivo nella **Federazione Italiana Cuochi**, in servizio presso la prestigiosa **Scuola Militare "Nunziatella" di Napoli**.

**Chef, quando è iniziata la sua passione per il mondo della cucina?**

"Sin da piccolo, attratto dal ribollire del ragù che mia nonna preparava la domenica, già dalle cinque del mattino. Decisi di iscrivermi all'Istituto alberghiero, alternando lo studio a piccoli lavoretti stagionali; presi il diploma con la qualifica di "tecnico dei servizi ristorativi" oltre che di "operatore di cucina con competenza Haccp"."

**Come si è intrecciato il mondo della cucina con quello della carriera militare?**

"Durante lo svolgimento degli obblighi di leva. Mi venne assegnato l'incarico di "addetto al vettovagliamento", termine che deriva dalla parola "vettovaglie", dal latino "victuali" che significa vitto, ossia tutto ciò che serve a garantire il fabbisogno alimentare all'interno di una comunità di persone. Esso quindi racchiude tutte le operazioni che vanno dall'approvvigionamento, immagazzinamento, confezionamento e distribuzione del cibo. Tra le figure che spiccano nel settore del vettovagliamento c'è, senza dubbio, quella del CUOCO, incarico che svolgo ormai da anni nella Forza Armata".

**Il mondo dei cuochi le ha dato già grandi soddisfazioni, come alle Olimpiadi di Erfurt, in Germania?**

"Chi sceglie il mestiere della cucina lo fa innanzitutto per passione; poi arrivano anche le soddisfazioni, date anche dal semplice servizio prestato ai fornelli, volto a provare o ad inventare nuovi accostamenti ed abbinamenti di sapori. Ma quelle maggiori sono date da quel singolo palato che provando una mia pietanza ne rimane conquistato. Il mio essere affascinato e preso dal mondo delle competizioni culinarie e dalla passione per l'intaglio è stato una sorpresa anche per me. Tutto è iniziato per puro caso, durante i rinfreschi organizzati al termine delle Cerimonie Istituzionali degli Enti in cui ho prestato servizio, nei quali decisi di catturare anche l'occhio dei commensali. Da lì nacque in me la voglia di frequentare corsi di aggiornamento, spaziando dalla pasticceria alla panificazione, alle varie tecniche di cottura, dal sottovuoto alla bassa temperatura. Tra questi quello che mi ha colpito principalmente è stato l'arte dell'intaglio, alla quale devo, oltre all'immissione nel mondo delle competizioni, il titolo di Campione Olimpico Ika 2016 nella categoria Carving Live Contest".

**Quali sono il suo grado ed il suo ruolo principale nell'Esercito, ed in particolare all'interno delle cucine della Scuola Militare Nunziatella?**

"Rivesto il grado di Caporal Maggiore Capo e assolvo l'incarico di "Addetto al vettovagliamento", ma abitualmente nella cucina alla Scuola Militare "Nunziatella" svolgo il ruolo di Capopartita ai secondi, anche se rimango sempre del parere che un cuoco, per essere definito tale, debba avere competenze seppur basiche in tutti i settori. Da qui la mia scelta di proseguire nell'aggiornamento, cosa che sicuramente m'impone molti sacrifici, ma che a lungo andare sono sicuro mi darà la possibilità



Esempio di una scultura realizzata dal Caporal Maggiore Capo Domenico LUCIGNANO.



Il Caporal Maggiore Capo Domenico LUCIGNANO mostra l'arte dell'intaglio;



Il Caporal Maggiore Capo Domenico LUCIGNANO presenta i propri lavori di intaglio al Generale Stefano MANNINO, Comandante dell'Accademia Militare di Modena, e al Comandante della Scuola Militare "Nunziatella", Colonnello Fabio ACETO;

di ottenere degli ottimi risultati”.

***Quali emozioni particolari prova a prestare servizio in una sede e per un'istituzione storica come quella dell'antico e prestigioso Collegio Militare, oggi Scuola Militare "Nunziatella", del nostro Esercito?***

“È indubbiamente un'emozione ed un onore prestare servizio in un'Istituzione storica come la Scuola Militare "Nunziatella", la cui fondazione risale al lontano 18 novembre 1787; ma emozione ancor più coinvolgente è veder annualmente affluire giovani Allievi ed Allieve, provenienti da ogni parte d'Italia, che giurando fedeltà alla Repubblica Italiana mi ricordano quanto sia importante il giuramento che a suo tempo ho prestato e il cui ricordo è sempre vivo nella mia memoria. Gli Allievi e le Allieve in realtà diventano il mio primo banco di prova, in quanto sono proprio loro i tester più importanti ed intransigenti a cui dovrò indirizzare la parte più impegnativa del mio lavoro, nel corso dei tre anni che trascorreranno presso la Scuola”.

***Ha svolto missioni particolari, come per esempio all'estero?***

“Durante i miei 18 anni di servizio ho svolto diverse missioni all'estero, tra cui il Kosovo, la Macedonia, l'Iraq, l'Afghanistan ed il Libano, oltre ad avere avuto modo di partecipare ai vari interventi in occasione delle pubbliche calamità, come il terremoto all'Aquila nel 2009”.

***C'è qualche ricordo, in particolare, che ha segnato la sua carriera di cuoco e di militare?***

“Svariati sono i ricordi durante i periodi trascorsi all'estero, sia positivi che negativi, ma che comunque rimangono indelebili, come ricevere un encomio dal Comandante del Contingente nazionale per il lavoro svolto. Non a tutti capita

di sentirsi dire dai colleghi “grazie per averci fatto sentire come a casa”. All'estero la mensa è uno dei pochi luoghi dove ci si può rilassare, scambiare due chiacchiere e scaricare la tensione”.

***Quanto è importante il legame con la sua terra, la Campania?***

“In qualsiasi contesto, sia in Patria che all'estero, ho sempre cercato di promuovere i prodotti e i piatti tipici della mia terra, la Campania, anche se in talune occasioni ho apportato qualche piccola rivisitazione alle ricette della tradizione”.

***Cucina ed esercito probabilmente hanno elementi in comune, come per esempio la precisione nello svolgere le proprie mansioni?***

“Esiste una stretta correlazione tra la cucina e l'Esercito. La struttura gerarchica operante all'interno di ogni cucina non è altro che quanto si può vedere all'interno di una caserma, dove c'è un Comandante responsabile di coordinare e indirizzare le proprie forze, in termini di uomini e mezzi, per il raggiungimento di uno scopo. Peraltro, c'è una curiosa analogia tra il linguaggio usato in cucina e quello della Forza Armata. Nel gergo della ristorazione, la Brigata di Cucina indica una compagine di uomini, ognuno con il proprio compito, termine che si traspone perfettamente nell'ambiente militare, dove ha lo stesso significato”.

***Lei è molto impegnato nei corsi di aggiornamento e crescita professionale. Obiettivi per il futuro?***

“Come dicevo prima la cucina è sicuramente la mia più grande passione ma al giorno d'oggi l'aggiornamento è fondamentale in quanto si è professionisti per scelta e non per obbligo”. 🇮🇹



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

# Nasce Pastina Massara *dolce per le emergenze*

LA RICETTA È STATA REGISTRATA A NOME DSE-FIC,

COSÌ DA POTERNE GARANTIRE LA PATERNITÀ NEL TEMPO

È

È stata presentata a Palermo, all'interno del Centro Convegni della manifestazione fieristica **EXPOCOOK**, la **Pastina Massara**, dolce realizzato dall'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo** con la supervisione del Maestro Pasticcere **Giuseppe Giuliano**, che lo ha donato simbolicamente al presidente nazionale Dse-Fic, **Roberto Rosati**. "L'idea nasce da lontano, – dichiara Giuliano – dal momento in cui abbiamo visto i nostri cuochi volontari provenienti da tutta Italia, operativi per oltre 260 giorni nel cratere sismico del Centro Italia. Abbiamo pensato a qualcosa che desse loro forza e piacevolezza in un momento così delicato e amaro per le popolazioni colpite dal sisma e per loro, che cercavano di dare un equilibrato supporto." Così, avvalendosi della collaborazione della dott.ssa **Antonietta Costa**, specialista in Malattie metaboliche e Diabetologia, l'APCPP ha realizzato questo speciale dolce adatto per chi lavora intensamente. Composto principalmente da diverse farine, olio evo, zucchero di canna, uova e miele, la Pastina Massara prende il nome dal dialetto siciliano adattato, in cui la Pastina è il dolce



e il Massaru (nel nostro caso, per renderla più armoniosa, l'abbiamo chiamata Massara) è la persona di fatica. "Il dolce non solo per chi fatica, ma anche per chi non si ferma davanti alle difficoltà, chi ha il coraggio di rialzare la testa davanti a qualsiasi catastrofe la vita gli metta di fronte – ha detto durante i lavori del convegno di presentazione Roberto Rosati. – Il Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC ringrazia i Cuochi e Pasticceri Palermitani per questo dono, che moltiplicherà il nostro impegno e lo renderà ancor più duraturo e puntuale." La Pastina Massara sarà presto messa in produzione e, data la sua durata nel tempo, dal momento che parliamo di un biscotto essenzialmente secco, sarà tenuta in scorta proprio per eventuali casi di emergenza dove ci si attiva entro le 24 ore. Sarà il biglietto da visita del DseFic alla fine del primo pasto che realizzeremo e sarà il miglior supporto per i tanti volontari e operatori dello Stato che intervengono. La ricetta è stata registrata a nome Dse-Fic, così da poterne garantire la paternità nel tempo. 🇮🇹



L'intervento DSE-FIC durante EXPOCOOK



A photograph of a dining table setting. In the upper left, a tall, elegant glass filled with white wine stands on a light-colored, possibly marble, surface. In the foreground, a white oval plate holds two small, white, heart-shaped bowls. The bowl on the left contains a green sauce topped with two fresh basil leaves and a garnish of small, light-colored cubes. The bowl on the right contains a red sauce with a garnish of fried, golden-brown strips. The background is softly blurred, showing more of the table and possibly other glasses.

Al Servizio di voi Chef



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

# Farina di grano tenero: *identificarla e riconoscerla*

LA SCHEDA TECNICA È IL PASSAPORTO DELLA FARINA

E VIENE ESIBITA DAL FORNITORE SU RICHIESTA

**L**a nuova epoca della cucina moderna ha riunito le tradizioni passate nel tempo tra le generazioni e le scienze che non trovano un limite nella loro ricerca e sviluppo. Se prima i cuochi si basavano solo sulle loro sensazioni ed esperienze, oggi abbiamo una consapevolezza e conoscenza delle materie prime che ci consente di creare capolavori nella loro perfezione e ci permette di ottimizzare i nostri tempi di lavoro migliorando inoltre la qualità dei prodotti finiti. La crescita ed espansione delle competenze nella materia ha innovato anche il mondo della panificazione. Lavorando in un'azienda tecnologica e rivoluzionaria, che è stata una delle prime ad offrire un'ampia gamma di farine e semilavorati, affronto giornalmente la parte scientifica e formativa dell'argomento. Per cui in questa sessione vi

voglio parlare di alcuni parametri indicati nelle schede tecniche delle farine che ci permettono di identificare le principali caratteristiche della materia prima e di scegliere il prodotto più indicato per le nostre esigenze.

La scheda tecnica è il passaporto della farina e viene esibita dal fornitore su richiesta; la maggior parte delle volte viene creata sui valori medi del prodotto. In questo documento ufficiale possiamo trovare sia la quantità di ceneri residue che prevedono la classificazione 00, 0, 1, 2 e integrale, sia la forza W, cioè il parametro principale che definisce la quantità del glutine, che altri fattori importanti quali l'indice di caduta (FN), la resistenza (P) e l'elasticità (L). Tutti questi elementi ci permettono di classificare le farine in base all'utilizzo finale.

Per ottenere tutti i dati della farina è necessaria una serie di analisi di laboratorio. L'**alveografo di Chopin** è uno degli strumenti utilizzato per questo fine. Tale macchinario è diviso in 3 parti. Nella prima si fa un impasto con acqua, farina e sale. L'impasto ottenuto viene steso e successivamente si posiziona nella parte superiore di questo e viene gonfiato con dell'aria creando una palla finché questa non si rompe. La procedura viene ripetuta 5 volte. La seconda parte del macchinario è un display che registra i dati ottenuti e calcolando la media elabora la scheda tecnica, indicante il W e altri dati importanti quali per esempio P e L. Questi due valori che permettono di classificare le farine in base all'utilizzo sono la resistenza (P) e l'estensibilità (L). Una farina con un opportuno rapporto tra la resistenza allo strappamento (P) e l'estensibilità (L) produrrà un impasto con una massima crescita di volume ed una struttura interna ben proporzionata. Per esempio per le





farine per le pizze un indice equilibrato di P/L è quello compreso tra 0,50 e 0,60 con un valore ottimale intorno allo 0,55: questo, insieme ad un metodo corretto di impastamento e lievitazione, ci permette di avere un impasto molto estensibile ed elastico.

Un altro indice importante che determina il risultato finale è il numero di caduta o falling number (FN): questo viene misurato con uno strumento chiamato **amilografo**. Tale parametro indica l'attività enzimatica dell'alfa-amilasi su un impasto di farina-acqua. L'alfa-amilasi converte l'amido in zuccheri che alimentano il processo di fermentazione. Con una quantità ottimale di attività alfa-amilasica i prodotti lievitati raggiungono il volume e la sofficità del nostro pane; normalmente il valore ideale è di 250-350 secondi. L'attività troppo bassa o troppo alta influisce negativamente sul processo di lievitazione, per cui la farina per panificazione richiede un diverso valore dell'indice di caduta rispetto a quella per fare i biscotti. Oggigiorno le aziende molitorie per ottenere farine con il valore desiderato o richiesto, miscelano farine con vari valori dell'indice di caduta, offrendo così un prodotto specifico.

Altri due parametri importanti sono l'assorbimento e la stabilità, che si definiscono con l'analisi al farinografo. Il primo stabilisce l'assorbimento indicativo della farina, anche se spesso rimane una percentuale relativa. L'altro, la stabilità, ci permette di stabilire la resistenza della farina all'impastamento ed alla lievitazione. Più alto è il valore di stabilità, più la farina è resistente al

processo di miscelazione dell'impasto ed è quindi più indicata alla lunga lievitazione.

Conoscendo tutti questi aspetti possiamo spiegare la varietà di prodotti che ci offrono le moderne aziende molitorie e possiamo comprendere quanto potrebbe influire sul prodotto finito una scelta corretta della materia prima. Quindi una volta informati, è possibile avere maggiori strumenti per fare il pane perfetto anche nel vostro locale. 🇮🇹



Foto: ©Evgeny Atamanenko/123rf



di **Marcello Zaccaria**  
Chef e docente

# Pasta: dalla massaia all'industria *passando per gli chef*

DURANTE I SECOLI, DALLE ORIGINI FINO AI GIORNI NOSTRI,

LA PASTA HA SUBITO UN'EVOLUZIONE CONTINUA

È

È assolutamente appurato che le paste alimentari siano state per secoli opera di massaie e cuochi. Non si sa con certezza quando dall'ambito casalingo la produzione si sia trasformata nell'industria della pasta alimentare. Il processo tecnologico dell'industria pastaia, lentissimo attraverso i secoli, assume un ritmo più intenso con l'introduzione delle macchine prima a vapore, poi con motori elettrici e successivamente con l'evoluzione delle prime presse idrauliche. Con l'introduzione dell'essiccazione artificiale, l'industria della pastificazione tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento è andata diffondendosi in tutte le regioni italiane, anche in quelle zone dove il clima non era molto favorevole per l'essiccazione naturale, cosa che invece avveniva normalmente a Genova, a Napoli e a Palermo. Ma il vero cambiamento tecnologico legato al mondo della pastificazione si è avuto nel 1933 per merito della Ditta F.lli Braibanti, che portò al cambiamento radicale nei macchinari per la produzione della pasta.

## L'IMPASTO.

Il processo d'impasto consiste nella miscelazione di acqua e semola che, dopo un periodo di impastamento di circa 15/20 minuti, dona alla massa ottenuta una corretta omogeneità. Questa operazione una volta si compiva in modo manuale, in seguito con l'ausilio di un'impastatrice. L'impasto si lavorava a freddo, con acqua a 15°-25° C, oppure a caldo a 40°-100° C e que-



sto veniva determinato a seconda della qualità del grano utilizzato. Il processo a freddo veniva utilizzato in Sicilia e Liguria, mentre quello a caldo a Napoli.

## LA GRAMOLATURA.

La gramolatura nasce poiché serve una macchina che, dopo la prima fase d'impastamento, riesca a dare omogeneità all'impasto ottenuto. Ne esistevano di diverse forme e modelli: Gremola a Staga, a Molazza, a Coltelli, ecc...

## LA FORMATURA.

Anche se all'origine la pasta veniva totalmente realizzata per laminazione, con il passare del tempo l'industria ha iniziato ad utilizzare anche le trafilé, così da rendere ►





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





la pasta unica sia per sapore che per forma. Oggi circa l'80% della produzione viene fatta tramite trafile ed il restante per laminazione. Le trafile oggi esistono di diversi materiali. Sicuramente le più conosciute sono quelle in bronzo e in Teflon, ma esistono anche trafile realizzate con materiali molto più preziosi come oro ed argento.

### L'ESSICCAZIONE.

L'essiccazione inizialmente veniva fatta in maniera naturale, grazie al tipo di clima presente nell'area di produzione. Poi con l'evoluzione siamo passati ad un'essiccazione artificiale, realizzata grazie a grandi macchinari che in maniera costante eliminano l'umidità presente nella pasta, dando ad essa una struttura asciutta e secca. Grazie a quest'ultimo passaggio, siamo giunti



Foto: ©Diana Taliun/123rf

ad avere un prodotto che si poteva conservare per molto tempo e per questo facilmente trasportabile in ogni parte del globo.

Durante i secoli, dalle origini fino ai giorni nostri, la pasta ha subito un'evoluzione continua. Oggi la pasta viene realizzata miscelando svariate farine come mais, orzo, farro, riso, ecc... con sapori particolari donati da ingredienti con erbe aromatiche, verdure e spezie. 🌿



## **INSALATA DI SPAGHETTI, CON MUSCOLI DEL GOLFO DI LA SPEZIA, VERDURE MARINATE PROFUMATE AL FINOCCHIETTO E LIMONE:**

### *Ingredienti*

360 gr. di spaghetti  
 1 kg. di muscoli del Golfo di La Spezia,  
 100 gr. di carote tagliate in julienne  
 200 gr. di zucchine tagliate in julienne  
 50 gr. di fagiolini verdi tagliati in julienne  
 15 gr. di pinoli tostati  
 30 gr. di olio extravergine d'oliva  
 1 piccolo mazzetto di prezzemolo  
 1 spicchio d'aglio  
 30 gr. di cipollotto rosso tagliato in julienne  
 5 gr. di finocchietto fresco  
 40 gr. di pomodorini datterini tagliati in quattro  
 il succo di un limone  
 q.b. di sale e pepe

### *Procedimento*

Cuocere la pasta in acqua salata, scolandola 1 minuto prima rispetto al tempo riportato sulla confezione. Raffreddarla velocemente e metterla da parte. Pulire accuratamente i muscoli e farli aprire in pentola con l'aglio, un filo d'olio extravergine e i gambi del prezzemolo. A cottura ultimata privarli del guscio e filtrare il liquido ottenuto. Metterli in una padella precedentemente

scaldata e con un filo d'olio tutte le verdure (carote, zucchine, fagiolini, cipollotto), saltare il tutto velocemente per pochi minuti, le verdure dovranno risultare croccanti. Unire agli spaghetti precedentemente cotti, le verdure a temperatura ambiente, aggiustare di sale e pepe. In una ciotolina emulsionare il succo di limone con poca acqua di cottura dei muscoli, montando il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva. Terminare il piatto unendo alla pasta e alle verdure il condimento ottenuto e il finocchietto fresco.

### *Preparazione del piatto*

Servire la pasta dopo almeno un'ora dalla preparazione, guardando con i pinoli tostati ed alcuni cubetti di pomodoro fresco.





# Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



**takaje**  

La rivoluzione del sottovuoto

**atacama** 

Preserviamo il meglio della natura



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



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

# L'arte di organizzare un convegno: *dalla chiacchiera alla parola*

ISTRUIRE INCONTRI DI QUALITÀ

E CON UNO SPESSORE D'INTERESSE COLLETTIVO

**A**nticipando la ripresa delle attività associative dopo la stagione estiva condivido una riflessione nata osservando la platea dal tavolo dei relatori, nell'auspicio che serva a rendere più proficuo il prossimo periodo di conferenze, dibattiti, tavole rotonde. L'italiano medio ama la parola ma soprattutto l'espressione della stessa. Ama ascoltare la sua voce risuonare cristallina in un'aula. In altre parole ama chiacchierare. Al bar, a tavola, in palestra, al centro commerciale, altrove: chiacchieriamo molto molto volentieri. Chiacchieriamo di sport (siamo o non siamo tutti allenatori della stessa nazionale?!), di politica, di cronaca, di finanza e spesso anche di lavoro.

Ci sono luoghi per la chiacchiera informali e luoghi istituzionali. Alcune trasmissioni sportive hanno portato il cicaleccio dell'osteria in televisione, in dibattiti, o presunti tali, classificabili tra il patetico e l'ossessivo.

Nelle occasioni più formali conferenze, tavole rotonde, dibattiti con temi di spessore, dalla politica al lavoro, il confronto spesso scade comunque in pura esibizione di oratoria. L'oratore medio è spesso un esibizionista: ama il suono della sua voce, ama dire ma troppo spesso non sa cosa! Spesso improvvisa e parla a braccio, divaga e annoia il pubblico riservandosi tuttavia molto, molto da dire in oratorie future. Lunghe chiacchierate quindi che non si concludono mai.

La platea di convegni e congressi viene rinfoltita con classi di allievi "deportati" a forza, perché il timore è che la sala rimanga deserta. Ecco, questo è l'evento "tanto per dire che l'abbiamo fatto". Allora, per istruire un convegno di qualità

e con uno spessore d'interesse collettivo come possiamo fare? Innanzitutto il comitato organizzatore dovrà porre un tema di interesse per il pubblico, anche selezionato e

di settore, che colpisca nel segno e susciti fermento. Se pongo la questione fine a se stessa non paga. Se pongo una questione prospettando possibili soluzioni cambia l'appeal sui partecipanti.

Quindi chiedersi:

- ✓ *Qual è l'obiettivo del nostro dibattito?*
- ✓ *In che modo porre le questioni? Non dobbiamo avere paura di partire dalle teorie astratte e da alti profili ma essere poi bravi a tradurre in azioni, anche semplici e immediate o simboliche, che trasmettano le idee delle nostre parole e che possibilmente le trasformino in progetti. Rifiutare i luoghi comuni. Non dire mai: sarò breve!*
- ✓ *Pensieri pensati quindi. I relatori dovrebbero fare uno schema scritto del loro intervento e confrontarsi fra loro prima dell'evento, per scambiarsi opinioni e visioni individuando, anche nel contraddittorio che non deve assolutamente essere eliminato, il modo di suscitare interesse nel pubblico.*
- ✓ *L'abc è stabilire una scaletta e rispettare, ma soprattutto trovare il modo di far rispettare, la tempistica.*
- ✓ *Prevedere, al limite anche predisporre, delle domande che accendano il dibattito in sala. Non si tratta solo di glorificarsi nell'ascolto della propria voce ma anche di permettere al pubblico di avere un momento di notorietà.*

Orsù andiamo... è tempo d'organizzare eventi ed i offrire alle scuole e ai territori sicure occasioni di confronto e dibattito per maturare progetti ed azioni comuni e puntare a realizzare obiettivi che fra un anno ci possano far ritrovare un pezzo più avanti ad esprimere nuove idee e nuove azioni per un mondo migliore. 🇮🇹

## *Ipse Dixit*

"Se si tace per un anno, si disimpara a chiacchierare e si impara a parlare." - Friedrich Wilhelm Nietzsche



Novità

Scrochiarella®

FROZEN

Grano Duro

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



bellani.com



© +39 030 7058 711

clienti@italmill.com

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



di **Alessandro Circiello**  
Responsabile  
Media & Public Affair FIC

# Acrilammide: il cuoco *può tutelare la salute*

BISOGNA STARE ATTENTI ALLE COTTURE

E FAR SÌ CHE UNA PIETANZA NUTRA IL CORPO UMANO

SENZA ARRECARGLI ALCUN DANNO

56

L'EFSA, European Food Safety Authority, ha pubblicato la sua prima valutazione completa dei **rischi da acrilammide negli alimenti**. Che cosa è questa strana parola di cui ultimamente si sente parlare? In pratica, bisogna stare attenti alle cotture: una pietanza può infatti nutrire e fare bene al corpo umano oppure fargli male. Gli esperti del gruppo scientifico dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare hanno ribadito le loro precedenti valutazioni in base alle quali l'acrilammide presente negli alimenti può aumentare il rischio di sviluppare il cancro nei consumatori per tutte le fasce d'età. In poche parole il bruciato che troviamo sulla pizza, la carne, le verdure alla griglia o altre ricette che in qualche occasione un cuoco poco attento serve al commensale, secondo gli studi EFSA danneggiano il DNA e provocano il cancro. Bisognerebbe dunque applicare una giusta cottura agli alimenti, pulire la griglia ogni volta, mentre gli strumenti migliori sono padelle e cotture in forno a temperatura controllata.

Vediamo, ora, nello specifico, **la cottura ad alte temperature**. L'acrilammide è una sostanza chimica che si forma naturalmente negli alimenti amidacei durante le usuali cotture ad alta temperatura (frittura, cottura al forno e alla griglia, e anche trasformazione industriale a più di 120°C e bassa umidità). Il principale processo chimico che causa ciò è noto come "reazione di

Maillard"; è la stessa reazione che conferisce l'aspetto abbrustolito ai cibi e li rende più gustosi, un po' i principi di base che abbiamo sempre studiato all'Istituto Alberghiero. L'acrilammide si forma a partire da alcuni zuccheri e aminoacidi (soprattutto da un aminoacido chiamato "asparagina"), che sono naturalmente presenti in molti alimenti. L'acrilammide risulta anche da molti usi industriali non alimentari. È presente, ad esempio, anche nel fumo di tabacco. Una volta ingerita, l'acrilammide viene assorbita dal tratto gastrointestinale, distribuita a tutti gli organi e ampiamente metabolizzata.

## Riduzione dell'esposizione all'acrilammide nella dieta.

Anche se non al centro della valutazione dei rischi effettuata dall'EFSA, il parere scientifico include una panoramica dei dati e della letteratura scientifica che sintetizza come la scelta degli ingredienti, il metodo di conservazione e la temperatura alla quale il cibo è cucinato possono influire sulla quantità di acrilammide nei diversi tipi di alimenti e quindi sul livello di esposizione alimentare. I consigli per evitare l'acrilammide, e mantenerla così ad un livello accettabile, sono i seguenti:

- Il primo e più importante consiglio è quello di mantenere una dieta equilibrata.
- Per i cibi provenienti da farine, ci sono metodi di cottura che non fanno formare l'acrilammide: il più diffuso è la lessatura, la cottura in acqua, per cui preferire la pasta come forma di carboidrati rispetto al pane, e le patate lessate al posto delle patate arrosto o fritte aiuta a ridurre l'esposizione.



- L'acrilammide si forma nella parte esterna degli alimenti, non in quella interna. Alcune accortezze in cucina, come il tagliare le patate a pezzi più grandi, tamponarle bene con la carta prima di friggerle in modo da eliminare gli amidi esterni che in frittura si carbonizzano, o mangiare un pane più grande rispetto a piccoli panini spesso più cotti, aiuta a poter ridurre la percentuale di acrilammide a parità di peso di alimento mangiato.
- I cibi già cotti non dovrebbero essere cotti di nuovo, e se dobbiamo farlo è preferibile riscaldare con metodi che non alzano troppo la temperatura, come il microonde.
- Se mangiamo prodotti a base di farina, se possibile eliminiamo le parti nere, quelle palesemente bruciate, a volte presenti nella pizza cotta a legna, che sono i punti in cui la molecola è maggiormente concentrata, tra l'altro dovrebbe rientrare nel codice deontologico del cuoco o del pizzaiolo servire un prodotto cotto correttamente.
- L'acrilammide può rimanere nell'olio di frittura se abbiamo cotto qualcosa prima che sia annerito. Se, ad esempio, friggiamo delle patate e poi della carne, l'acrilammide rimasta nell'olio può penetrare nella car-

ne stessa, per cui l'olio esausto deve essere sostituito. Come rimediare? Usare olio extra vergine d'oliva, che ha un punto di fumo più alto oleico (olio con estratti antiossidanti naturali che può arrivare a temperature elevate). Il punto di fumo dell'olio, inoltre, rappresenta un buon indice di inizio di produzione di acrilammide, per cui non deve essere superato oltre a formare altra sostanza cancerogena acroleina. Friggere utilizzando un termometro, monitorando la temperatura, al giorno d'oggi è fondamentale per evitare questo.

In conclusione, con queste indicazioni non dobbiamo demonizzare le frittiture, anzi: fatte bene, una volta a settimana hanno degli effetti benefici anche sulle funzionalità del fegato. Noi siamo ciò che mangiamo, recentemente nel protocollo d'intesa siglato con il Ministero della Salute è stato un passo importante dove il cuoco ha dimostrato di essere ancora una volta in prima linea. Le cotture, pertanto, devono migliorare la salubrità delle nostre ricette e questo è un nostro preciso dovere! 🍴

Email: [media@fic.it](mailto:media@fic.it)

Twitter: [ChefCirciello](https://twitter.com/ChefCirciello)

57



**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 Gaedl  
Tel.: 335 6635883 - Fax 055 8825624  
e-mail: [valsodo@iaf.it](mailto:valsodo@iaf.it)

Quality MADE IN GERMANY / Solingen

[wuesthof.com](http://wuesthof.com)



di **Giuseppe Giuliano**  
Responsabile Compartimento  
Pasticceria FIC

# Un dessert che *vale ORO!*

VI PRESENTIAMO LA REALIZZAZIONE DEL TEAM BASILICATA

CHE HA PORTATO I CUOCHI LUCANI IN VETTA AI CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA

**N**ella nostra rubrica dedicata al mondo “dolciario” della Federazione Italiana Cuochi abbiamo il piacere di presentare i colleghi **Francesco Paolo Fiore** e **Giuseppe Marvulli**. Entrambi sono componenti del **Team Basilicata** dell’**Unione Regionale Cuochi Lucani**, vincitore della medaglia d’oro, del trofeo e titolo di Campioni d’Italia della cucina calda a squadre e premio della Critica Gastronomica, alla 3<sup>a</sup> edizione dei **Campionati**

**della Cucina Italiana 2018**, competizione che ha avuto luogo dal 17 al 20 febbraio 2018, all’interno della manifestazione “Beer Attraction” sezione “Food Attraction”, presso la fiera di Rimini.

Entrambi grandi professionisti pronti al confronto, oggi ci svelano la ricetta del dessert che insieme agli altri componenti della squadra ha contribuito al successo conseguito dal Team Lucano. 🇮🇹

## **TORTINO CALDO CON CUORE MORBIDO AL PASSION FRUIT COPERTO DA SPUMA DI ZABAIONE AL MOSCATO**

### *Ingredienti*

g 460 burro 82%, g 5 fior di sale, g 460 zucchero di canna bianco, g 95 tuorlo d’uova pastorizzato, g 136 uova intere pastorizzate, g 368 farina di semola rimacinata, g 185 farina di riso, g 91 cacao in polvere 22/24

### *Procedimento:*

#### *Per il tortino al cacao*

In planetaria mescolare burro, fior di sale, zucchero di canna bianco, unire i tuorli ed infine farina di semola, farina di riso, baking e cacao, dopo averle setacciate. Con un sac à poche dressare rivestendo lo stampo in silicone e farcire con la purea di passion fruit, abbattere e successivamente chiudere con la massa ed infornare a 170°C per 12 minuti.

#### *Per la spuma zabaione al moscato*

Portare a 82°C tuorli, zucchero, gel cream, moscato mescolando con una frusta, versare lo zabaione nel sifone, caricare e tenere in bagnomaria a 50°C.

## **INSERTO PASSION FRUIT**

### *Ingredienti*

g 980 polpa passion fruit,

58



Giuseppe Marvulli e Francesco Paolo Fiore



g 20 cristal mais,

*Procedimento:*

*Per l'inserto passion fruit*

Mixare il cristal mais con la polpa del passion fruit, versare negli stampi e abbattere.

### **GELATO ALLA CREMOLATA CON INSERTO DI SORBETTO AL PISTACCHIO AGRUMATO SU TERRA DI PISTACCHIO E DECORATO CON SPUGNA ALLA VANIGLIA E ARANCIA**

*Ingredienti*

g 738 latte fresco intero, g 78 panna fresca 35%, g 126 tuorlo d'uovo past. g 144 zucchero di canna bianco, g 48 destrosio, g 12 sciroppo di glucosio 39 de, g 18 l.m.p., g 36 base crema 50, buccia d'arancia, cannella in stecca

*Procedimento:*

*Per il gelato alla cremolata*

Versare tutti gli ingredienti nel pastorizzatore, in fase di raffreddamento a 50°C inserire la panna e successivamente, dopo la maturazione, mantecare.

*Procedimento:*

*Per lo sciroppo per innaffiare all'arancia*

Preparare lo sciroppo di zucchero e fare raffreddare, unire il distillato.

### **SORBETTO DELIZIA DEL SUD**

*Ingredienti*

g 356 acqua, g 75 zucchero di canna bianca, g 37 destrosio, g 15 glucosio dis.39 de, g 62 sciroppo di glucosio de, 25, g 2 neutro, g 75 pasta pistacchio, g 15 inulina, buccia di agrumi, sale

*Procedimento:*

*Per il sorbetto delizia del sud*

Versare tutti gli ingredienti nel pastorizzatore, in fase di raffreddamento a 50°C inserire la pasta pistacchio e successivamente mantecare.

### **TERRA DI PISTACCHIO**

*Ingredienti*

g 85 Maltose, g 200 pasta pistacchio, g 4 fior di sale

*Procedimento:*

*Per la terra di pistacchio*

Unire e mescolare tutti gli ingredienti affinché si formi una massa sabbiosa

### **BISCOTTO JOCOND**

*Ingredienti*

g 210 uova, g 294 tpt, g 42 farina, g 18 burro g 273 albumi, g 66 zucchero semolato

*Procedimento:*

*Per il biscotto jocond*



Monta-

re le uova

con il tpt e la fari-

na, nel frattempo montare gli

albumi

con lo zucchero, aggiungere il burro alla montata delle uova e alleggerire con gli albumi montati. Cuocere a 240°C con valvola chiusa.

### **SPUGNA ALLA VANIGLIA**

*Ingredienti*

g 270 albume, g 240 zucchero semolato, g 130 burro fuso, g 60 farina torta, g 2 bacca di vaniglia

*Procedimento:*

*Per la spugna alla vaniglia*

Unire tutto insieme e mixare, versare nel sifone e caricare.

Sifonare in cartoncino e cuocere a microonde

### **BISCOTTO AL CIOCCOLATO, CARMELLO SALATO, CREMOSO ALLA MANDORLA, CHANTILLY AL LIME E DECORATO DA CRUMBLE ALLA FAVA DI TONKA E MOUSSE LEGGERA STABILIZZATA AL LAMPONE, CON CREMA DI BANANA.**

### **BISCOTTO AL CIOCCOLATO**

*Ingredienti*

g 132 burro 82%, g 60 zucchero muscovado, g 9 cacao in polvere 22/24%, 35 farina di riso, g 6 spezie mix, g 75 tuorli d'uova pastorizzati, g 54 uova intere pastorizzate, g 161 copertura 70%, g 279 albume d'uova pastorizzato, g 89 zucchero di canna bianco

*Procedimento:*

*Per il biscotto al cioccolato*

Unire il burro e lo zucchero "muscovado", lavorare in planetaria con foglia, aggiungere tuorli e uova a filo e poi la copertura 70% sciolta. Montare albume e zucchero di canna bianco e unire al primo composto. Infine incorporare cacao, farina di riso e spezie mix. Dressare il biscotto sul silpat e cuocere a 170°C per 8 minuti.

### **CARMELLO SALATO**

*Ingredienti*

g 494 zucchero di canna bianco, g 165 latte fresco intero, g 50 amido di mais, g 494 panna fresca 35%, g 42 sciroppo

di glucosio 42 de, g 2 bacca di vaniglia thaiti, g 5 sale, g 165 burro 82%, g 82 massa di gelatina

*Procedimento:*

*Per il caramello salato*

Fare un caramello a secco e decuocere con la panna, latte, bacca di vaniglia Tahiti e amido di mais riscaldati, raggiunti i 40°C unire la massa di gelatina e il fior di sale, in fine aggiungere il burro.

### **CREMOSO ALLA MANDORLA**

*Ingredienti*

g 276 latte intero, g 793 panna 35%, g 182 zucchero di canna bianca, g 276 tuorli pastorizzati, g 276 pasta di mandorla tostata, g 198 massa di gelatina

*Procedimento:*

*Per il cremoso alla mandorla*

Portare a 82°C panna, zucchero e tuorli, filtrare e versare sulla pasta di mandorla tostata e massa di gelatina. Lasciar cristallizzare in frigo.

### **CHANTILLY CON CIOCCOLATO BIANCO E LIME**

*Ingredienti*

g 81 succo lime, g 81 zucchero semolato, g 442 panna fresca 35%, g 6 nr buccia di lime, g 509 cioccolato bianco, g 884 panna fresca 35

*Procedimento:*

*Per la chantilly con cioccolato bianco e lime*

Sciogliere il cioccolato bianco con una parte di panna ed emulsionare gli altri ingredienti freddi.

Lasciar cristallizzare in frigo per 12 ore. Unire il succo di lime e montare.

### **CRUMBLE ALLA FAVA DI TONKA**

*Ingredienti*

g 118 burro a dadini freddo, g 118 zucchero di canna bianco, g 142 farina, g 118 polvere di mandorla, fave di tonka 4 pezzi

*Procedimento:*

*Per il crumble alla fava di tonka*

Unire tutti gli ingredienti insieme e raffreddare. Passare al setaccio con maglia grossa e infornare a 170°C fino ad ottenere una cottura e colore uniformi

### **GELATINA SOFFIATA AL LAMPONE**

*Ingredienti*

g 364 purea lampone, g 52 acqua, g 104 sciroppo tpt, g 80 massa di gelatina

*Procedimento:*

*Per la gelatina soffiata al lampone*

Portare tutti gli ingredienti a 60°C, far raffreddare e montare.

### **CREMA DI BANANA**

*Ingredienti*

g 584 polpa banana, g 12 cristal mais

*Procedimento:*

*Per la crema di banana*

Mixare la polpa di banana e il cristal mas e tenere in frigo

### **BISCOTTO CROCCANTE**

*Ingredienti*

g 164 burro 82%, g 109 zucchero a velo, g 272 farina, g 55 tuorli

*Procedimento:*

*Per il biscotto croccante*

In planetaria lavorate il burro con lo zucchero a velo, unire a filo i tuorli ed infine la farina setacciata. Lasciare plastificare la frolla in frigo prima di stenderla sottilissima, tra due silpat forati. Abbattere, staccare un tappetino e aderire il decoro da trasferire, togliere l'acetato e cuocere in forno a 170°C per pochi minuti.

### **MERINGA ITALIANA VELOCE AL LIME**

*Ingredienti*

zucchero, g 113 fondente, g 106 sciroppo di glucosio 39 de, g 81 albume pastorizzato, g 1 succo lime, g 2 buccia di lime grattugiato

### **ASSEMBLAGGIO:**

Posizionare a ore 3 il tortino caldo semicoperto dalla spuma di zabaione al moscato. A ore 9 del piatto, posizionare il gelato alla cremolata con cuore di sorbetto al pistacchio agrumato sulla terra di pistacchio e decorare con la spugna alla vaniglia e arancia. Aggiungere al centro la torta mono composta da un biscotto al cioccolato, caramello salato, cremoso alla mandorla, chantilly al cioccolato bianco e lime, decorare con il crumble alla fava di tonka, mousse leggera stabilizzata di lampone, foglioline di menta peperita, stecchetto di cioccolato, il tutto accompagnato da spuntoni di crema di banana e lamponi freschi.





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

#NONTOCATEMILAPADELLA

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



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

# Da settembre al via le mense scolastiche biologiche certificate

SI PROMUOVE LA SOSTENIBILITÀ  
E SI VALORIZZA L'AGRICOLTURA LOCALE



**A**rriva il marchio “Bio” nelle mense scolastiche. L’iniziativa, la prima per ora in Europa, è del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**. Si tratta dell’unico sistema pubblico di riconoscimento delle “**Mense biologiche scolastiche**” certificate. Il marchio, che potrebbe essere paragonato ad una sorta di classificazione delle guide, sarà attivo già dal prossimo anno scolastico. È la prima volta che in Italia vengono definite e regolate le mense biologiche, dando così maggiori informazioni agli studenti e soprattutto alle famiglie. L’attenzione sempre più crescente alla salute e al benessere fisico, che inizia a tavola, ha spinto il Mipaaf a sposare uno dei primi esperimenti in tal senso attuato in quel di Milano. Il decreto attuativo è stato emanato in accordo con il **Ministero dell’Istruzione** e quello della **Salute** e prevede anche la pubblicazione sul sito del Miur e del Mipaaf dell’elenco dei soggetti pubblici e non che aggiudicano il servizio mensa biologico. Questo consentirà alle famiglie di sapere con largo anticipo che tipo di mensa scolastica è attuata nel proprio territorio. Diversi i criteri di classificazione adottati in accordo con il Miur, le regioni e i comuni. Le scuole che vorranno utilizzare il marchio

volontario dovranno, infatti, inserire delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici, dei requisiti e delle specifiche tecniche fissate. Ma vediamo nello specifico cosa significa avere quel marchio: per quanto riguarda i loghi, si tratta di **due medaglie, argento e oro con la eurofoglia** che è il simbolo Ue del biologico, e che contraddistinguono le due tipologie di mense previste dalla legge. Con il logo oro si intende una qualificazione d’eccellenza legata ad una maggiore percentuale di utilizzo di prodotti biologici. Il logo argento significa, invece, una minore quantità di prodotti bio utilizzati (le specifiche di entrambi i loghi sono riportate più in basso). Gli enti pubblici e privati che vorranno utilizzare il marchio, dietro apposita richiesta, dovranno inserire nei bandi di gara, tra gli altri, i seguenti criteri di premialità:

- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari;
- percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti

62

**Mense Biologiche Certificate**

Istituite per la prima volta le **mense biologiche certificate**. Le **scuole** che vorranno ottenere la **certificazione** dovranno rispettare le percentuali minime di utilizzo di **prodotti biologici**.

Stanziate **44 milioni** di euro per **ridurre i costi a carico delle famiglie** e realizzare **iniziative di informazione e promozione**.

**mipaaf**  
Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali



in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio per ridurre l'impatto ambientale. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km. Inoltre, con l'obiettivo di ridurre i costi a carico delle famiglie e degli studenti, e realizzare iniziative di informazione e promozione nelle scuole, è anche istituito un fondo stabile gestito dal Ministero delle Politiche Agricole con le Regioni. Tale fondo prevede somme certe fino al 2020, ovvero 20 milioni annui. Come si evince, sono state fissate regole chiare e condivise per valorizzare le scuole che vogliono favorire l'utilizzo di prodotti biologici e promuovere i principi di una sana alimentazione. Discorso caro da sempre per noi cuochi.

### I CRITERI DI CLASSIFICAZIONE

La mensa scolastica, per qualificarsi come biologica, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

#### MARCHIO ARGENTO:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 70%
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce



da acquacoltura: 30%

È prevista anche una qualificazione di eccellenza della mensa scolastica biologica nel caso in cui l'utilizzo di materie prime di origine biologica raggiunga le percentuali in peso e per singola tipologia di prodotto di seguito indicate:

#### MARCHIO ORO:

- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: 90%
- uova, yogurt e succhi di frutta: 100%
- prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura: 50%. 🇮🇹

63

[www.radioshowitalia.it](http://www.radioshowitalia.it)  
LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

**RADIO SHOW ITALIA 103.5**  
IN FM NELLA PROVINCIA DI LATINA



di **Antonio Cerasa**  
Neuroscienziato<sup>1</sup>

# Gli Italiani esistono? *Tra cucina e genetica...*

SECONDO RECENTI STUDI, NON ESISTONO PIÙ DIFFERENZE

TRA NORD E SUD MA TRA EST E OVEST. E IL CIBO?

L'Italia, si sa, è stata quasi sempre un Paese conquistato più che conquistatore. Germani, Greci, Longobardi, Normanni, Svevi, Arabi e molti altri popoli sono passati dalla nostra terra lasciando la loro cultura, le loro tradizioni, anche gastronomiche, ma soprattutto parte del loro corredo genetico. E la scienza oggi può studiare tutti noi sotto questo profilo per risalire all' "impronta" genetica di una popolazione arrivando, quindi, a scoprire se esistono raggruppamenti di individui aventi un DNA simile. Questo tipo di analisi della storia genetica di una popolazione è cominciata prima in America e poi in Inghilterra, le due nazioni casualmente oggi più intente a chiudere le mura verso l'esterno per salvaguardare la "razza". Proprio in queste due grandi nazioni si è dimostrato che non esiste nessuna fantomatica "razza" ma che anzi la maggior parte delle regioni sono geneticamente molto diverse tra loro a causa delle migrazioni che sono avvenute millenni orsono. E in Italia? Bene, i ricercatori del Dipartimento di Scienze Biologiche, Geologiche e Ambientali dell'Università di Bologna ([www.corriere.it/salute/18\\_maggio\\_02/italiani-mix-genetico-tranne-sardi-eab18cda-4e32-11e8-98a3-3b5657755c11.shtml](http://www.corriere.it/salute/18_maggio_02/italiani-mix-genetico-tranne-sardi-eab18cda-4e32-11e8-98a3-3b5657755c11.shtml)) hanno effettuato per la prima volta l'analisi del profilo genetico della nostra popolazione, scardinando il più grande dei

preconcetti e dei pregiudizi italiani: i popoli del Nord sono diversi da quelli del Sud?

Secondo tale studio, la risposta è NO! Non esiste nessuna impronta del Nord o del Sud nel nostro patrimonio genetico. Quello che invece risulta differente è l'asse Est-Ovest del Paese, con la Sardegna come unico caso a parte. Se ci pensiamo bene, infatti, la maggior parte delle invasioni sono avvenute proprie dal Mar Tirreno, mentre l'Adriatico è stato più preservato. I sardi, poi, meritano un discorso a parte, poiché addirittura si differenziano da tutte le popolazioni italiane ed europee. La Sardegna conserva le più antiche tracce, non avendo subito invasioni sostanziali e si è differenziata da tutte le popolazioni europee al pari di Baschi e Lapponi. I ricercatori concludono il loro studio affermando un'altra cosa importante: una delle componenti che più di tutte influisce sulla variabilità dell'espressione dei geni è l'alimentazione. Proprio così! Se allora geneticamente non esiste nessun asse geografico, come la mettiamo con il cibo? Possiamo veramente pensare che esiste una tipologia di cibo differente su un'asse longitudinale Est-Ovest rispetto alla classica divisione Nord-Sud?

Chissà cosa ne pensano i nostri cuochi FIC! 🇮🇹

1. Neuroscienziato, lavora presso IBFM-CNR di Catanzaro. È stato il primo al mondo a studiare il cervello degli Chef raccontandolo nel suo libro: *Expert Brain: come la passione del lavoro modella il nostro cervello* (FrancoAngeli Editore), vincitore del premio per la divulgazione scientifica "Giancarlo Dosi" 2017.



# air-o-system Il tuo alleato in cucina

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

In che modo?

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

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



Discover the Electrolux Excellence and share more of our thinking at [www.professional.electrolux.it](http://www.professional.electrolux.it)

Seguici su:



ElectroluxProIT



ElectroluxProIT



ElectroluxProfessionalIT



# Electrolux

# Libri & *Cucina*

## ***I 50 anni FIC raccontati in un libro appassionante***

Publicato in occasione delle celebrazioni del 9 e 10 aprile,  
il volume tratteggia gli aspetti salienti della nostra Federazione

di **Antonio Iacona**

Per onestà intellettuale l'Autore, **Lorenzo Pace**, lo ha ammesso da subito, da quando ci stava lavorando tra appunti e "sudate carte": lui non è uno scrittore e neanche uno storico. Eppure a muovere questo suo progetto, a farlo lavorare bozza dopo bozza dopo bozza, fino alla pubblicazione, presentazione e divulgazione, è stato l'ingrediente principale che tutti i cuochi mettono ogni giorno in ciò che fanno: la passione! Passione, in questo caso, oltre che per la cucina italiana e per le sue antiche tradizioni, anche per la storia della nostra **Federazione Italiana Cuochi**, che in questo volume, dal titolo: **"1968-2018: 50 anni di sapori e professionalità"**, edito da GGF- **Giangiaco Fracchia Editore**, aprile 2018, euro 15,00, si vede non solo giustamente celebrata ma anche raccontata con grande cura e meticolosità.

Si tratta di un racconto appassionante, che già dalle prime pagine vanta prefazioni di personaggi del calibro dello chef stellato **Massimo Bottura**, del presidente mondiale Worldchefs **Thomas Gugler**, e naturalmente del nostro presidente nazionale FIC **Rocco Pozzolo**, e che parte dalla costituzione di quelle prime associazioni che poi diedero vita alla vera e propria Federazione che tutti noi oggi conosciamo. Il lavoro che maggiormente e positivamente colpisce è la massiccia raccolta di materiale fotografico e di repertorio che Pace ha condotto, nonostante egli stesso abbia ammesso durante una nostra intervista che i cuochi non sono affatto dei buoni custodi e conservatori del proprio passato e che molto di ciò che racconta la nostra storia è purtroppo andato disperso.

Nonostante queste difficoltà, il segretario dei Cuochi Abruzzesi, Pace, è riuscito a riempire intere pagine di ricco materiale, con date, località, appuntamenti nazionali e internazionali che hanno fatto e continuano a fare grande la nostra organizzazione. Un continuo susseguirsi di emozioni, insomma, già per i giovani chef; figuriamoci per chi, tra i primissimi iscritti alla Federazione, si rivede e si rilegge tra queste pagine, curate da **Patrizia Bonetto**, **Barbara Mastandrea** e **Umberto Zuddas**.

Nella pubblicazione, infine, orgogliosamente ci siamo anche noi, come rivista **Il Cuoco**, dal primo numero fino ad oggi, anno dopo anno, con i direttori responsabili che si sono alternati e a cui si è aggiunto, negli ultimi anni, anche il supplemento digitale **Vita Associativa**, che tanto spazio dà alle associazioni provinciali, unioni regionali e delegazioni estere.

Il volume è stato presentato a Roma durante le celebrazioni dei 50 anni FIC svoltesi con una solenne cerimonia al Campidoglio e di cui raccontiamo ampiamente nelle prime pagine di questo nuovo numero.

**Autore:** Lorenzo Pace

**Titolo:** 1968-2018: 50 anni di sapori e professionalità

**Editore:** Giangiaco Fracchia Editore

**Prezzo:** euro 15,00

Finito di stampare: Aprile 2018

**È possibile acquistare il volume attraverso il canale FIC Store: [www.ficstore.it](http://www.ficstore.it)**





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

# THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

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

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



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

# L'HALIBUT: salutare ma con gusto, un prodotto ittico che segue il food trend



## Alla scoperta del pesce dei mari del Nord che andrà con la NIC alla finale della Global Chefs Challenge



Sempre piu' spesso si sente parlare di halibut della Groenlandia: negli ultimi anni si è riscoperto questo grande protagonista del Nord Atlantico, grazie alle sue proprietà organolettiche e le peculiarità in cucina, tanto preziose da essere scelto come materia d'esame alla finale della Global Chefs Challenge. Andiamo a conoscere alcune caratteristiche di questo pesce:

L'halibut della Groenlandia vive nell'Atlantico del Nord e nel Mar Glaciale Artico. È un pesce piatto caratterizzato da una colorazione scura nella parte superiore e da un colore più chiaro sulla pancia. Vive vicino ai fondali, dove la temperatura dell'acqua è inferiore ai 4 °C.

La pesca dell'halibut della Groenlandia viene praticata tutto l'anno e puo' essere sia d'altura che costiera. Per la pesca costiera, i pescatori preferiscono utilizzare il palamito, che garantisce un pescato di grande qualità con danni minimi per le carni delicate.

In termini di valori nutrizionali, l'halibut presenta un alto contenuto di grassi buoni e acidi grassi omega-3, ed è anche un'ottima fonte di vitamina B6, vitamina D, fosforo e selenio.

### L'HALIBUT DELLA GROENLANDIA IN CUCINA

L'halibut è facile da cucinare: è quasi impossibile cuocerlo troppo, è perfetto per la preparazione di numerosi piatti e ideale per i grandi numeri. Ha carni bianchissime e praticamente nessuna lisca. La sua polpa ha una consistenza morbida e tenera, e conserva il suo colore bianco brillante anche dopo la cottura. Al palato, l'halibut è caratterizzato da un gusto dolce e saporito che ben si combina con sapori aspri o amari, o con un pizzico di salato per esaltarne il sapore e smorzarne la dolcezza. E' un pesce molto versatile e cucinare i tranci di halibut della Groenlandia è davvero facile: porzioni pronte di uguale dimensione e zero sprechi.

68



**ROYAL GREENLAND** è tra i maggiori fornitori globali di prodotti ittici dei mari del nord tra cui l'halibut della Groenlandia. È completamente responsabile delle specie pescate, dalla cattura al prodotto finale, fino alla consegna.

⇒ [www.royalgreenland.it](http://www.royalgreenland.it)

⇒ [infoitalia@royalgreenland.com](mailto:infoitalia@royalgreenland.com)





# Il seducente mondo delle salse SENNNA!



le novità



*L'assortimento di salse SENNNA ha un nuovo look e tante ricette migliorate.*



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

*Questa è la passione gastronomica e pasticceria!*

**UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA***Successo per la rassegna  
"Affacciati sullo Jonio"*

**U**n bel traguardo per la Kermesse di Cucina Creativa *"Affacciati sullo Jonio"*, giunta alla X edizione, con numerosi concorrenti ed un meritato successo. Frutto dell'impegno dell'**Unione Regionale Cuochi Calabria** e dell'**Associazione Provinciale Cuochi Reggini**, cui spetta la genesi e l'idea, con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero "Dea Persefone" di Locri.

L'ultima edizione si è svolta all'hotel Kennedy. Anno dopo anno, il concorso unico nel suo genere si conferma in costante crescita per numero di consensi che rendono quest'evento prestigioso sia in campo provinciale sia interregionale. La gara è una vetrina di assoluto prestigio capace di dare grande visibilità a professionisti e allievi della regione, con piatti e menù che tengono conto delle esigenze della quotidianità ristorativa. Straordinario senso estetico ha avuto la sezione della cucina fredda, dove i concorrenti hanno saputo mettere in

evidenza colori, ordine degli ingredienti e pulizia del piatto, creando non poche difficoltà nel giudizio, dando prova di crescita professionale. Il contesto è stato impreziosito dalle sculture artistiche. I giurati, provenienti dal Team Calabria, da componenti delle **Associazioni Cuochi Calabresi** e dagli amici **Cuochi dell'Associazione Cuochi Messina**, hanno constatato la professionalità dei partecipanti. Al termine di ogni sessione, i membri di Giuria hanno voluto sottolineare ai concorrenti le positività e le negatività sugli elaborati con delucidazioni, chiarimenti e consigli per il miglioramento professionale. I criteri di valutazione si basavano su: aspetto organizzativo; tecniche; igiene; professionalità; velocità; esaltazione del gusto e presentazione; aspetto estetico e impatto cromatico; fedeltà dei sapori e abbinamento cibo-vino. La composizione del menù doveva essere un'esperienza gustativa speciale. Con

questa competizione si è cercato di elevare e divulgare la cultura alimentare, enogastronomica, valorizzando le professionalità dei Cuochi Calabresi, cercando di suscitare in tutti il senso dell'**Arte nella Ristorazione**. Particolare attenzione è stata posta anche quest'anno agli studenti delle scuole alberghiere calabresi, a cui è stata offerta la possibilità di partecipare a questa prestigiosa competizione nella sezione Pasticceria. Compito previsto: realizzare e presentare un piatto utilizzando almeno uno dei prodotti inseriti nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali della Regione Calabria o un Prodotto tipico DOP o IGP calabrese. Il momento è stato utile anche per far incontrare aziende, professionisti e utenti. Preziosa la collaborazione dell' AIS con la presenza del delegato della Locride, il Sommelier Pierfrancesco Multari, che ha curato l'abbinamento dei piatti partecipanti in gara con i vini e le birre in esposizione alla Kermesse. "Questa manifestazione – ha detto **Francesco Corapi**, Presidente Cuochi Calabria e docente all'Istituto Alberghiero di Soverato – rappresenta l'esaltazione della gastronomia calabrese in modo professionale, creando forti emozioni e soddisfazione ai tanti che partecipano all'evento. La manifestazione deve diventare un momento di incontro dei diversi comparti della ristorazione dove tutti si incontrano per promuovere ed esaltare il mondo





# Per i cuochi di oggi e per quelli di domani

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



**Sanelli**

**COLTELLERIE SANELLI**  
Premana - Lecco - Italia  
Tel. 0341361368  
[www.sanelli.com](http://www.sanelli.com)





enogastronomico calabrese". "Far partecipare gli alunni aspiranti chef - ha aggiunto **Cosimo Pasqualino**, Presidente Cuochi Reggini e docente all'Alberghiero di Locri - è un momento di crescita anche per l'Associazione che

rappresento ed uno stimolo all'aggiornamento e alla valorizzazione dei prodotti tipici della Calabria per inserirli in una cucina creativa senza dimenticare origini e tradizioni". I soci dell'Unione Cuochi Calabria e la Direzione dell'Hotel Kennedy hanno offerto un ricco buffet durante il quale sono stati consegnati i premi ai partecipanti.

**Francesco Corapi**  
**Cosimo Pasqualino**  
**Antonio Macrì**

## UNIONE REGIONALE CUOCHI CAMPANIA

# 72 *S. Francesco Caracciolo e S. Gennaro per la prima volta in processione insieme*



Il 5 maggio a Napoli una delegazione di cuochi ha avuto l'onore ed il piacere di partecipare alla tradizionale e solenne processione del busto di **San Gennaro** e delle ampolle contenenti il sangue del martire. Per

l'occasione, e per la prima volta, alla processione con migliaia di persone vi è stata l'uscita anche del busto di **San Francesco Caracciolo**, patrono dei cuochi e compatrono della città di Napoli. Un evento, la partecipa-

zione dei cuochi in divisa, che è stato sottolineato dallo stesso cardinale di Napoli, **Crescenzo Sepe**, nella sua omelia seguita al prodigioso miracolo dello scioglimento del sangue di San Gennaro. L'alto prelado ha voluto ringraziare, infatti, ufficialmente i cuochi, campani e non, intervenuti. La processione ha visto sfilare gli chef guidati dal vicepresidente Area Sud FIC e segretario dell'Unione Cuochi Campania, **Pietro Roberto Montone**; dal senatore a vita, nonché presidente dell'Associazione Cuochi di Sorrento **Antonino Morvillo**; dall'addetto alle pubbliche relazioni dei Cuochi Avellinesi, **Michele Casula**, e da una nutrita schiera di alunni dell'Istituto Alberghiero "Cavalcanti". Presente il padre spirituale dei cuochi italiani, **Pierpaolo Ottone**, che per l'ocasio-





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

La meraviglia di ogni giorno.

ne ha fatto giungere a Napoli diversi gruppi devoti che si rifanno al patrono. In prima fila l'Associazione Laici Caracciolini; i walkerf che hanno tracciato il cammino di San Francesco Caracciolo; la confraternita di San Francesco Caracciolo a Chieti Tricalle accompagnata dal parroco don Michele che guida la chiesa dedicata al nostro santo; i membri della famiglia Caracciolo, di cui due

deputati della cappella del tesoro, con in testa Nicola Caracciolo e tanti fedeli della parrocchia di San Francesco Caracciolo di Miano di Napoli. Quando la processione ha preso il via, San Francesco Caracciolo ha sfilato con gli altri Santi lungo il percorso, per giungere infine alla Basilica di Santa Chiara. Il corteo è stato accompagnato dalla Fanfara dei Carabinieri. "Siamo stati felici – hanno commen-

tato i partecipanti – di aver visto da vicino e portato in processione il nostro Santo Patrono. Abbiamo preso parte ad un evento che mai si era verificato e speriamo che anche l'anno prossimo FIC e i Cuochi Campani possano nuovamente essere qui. Dopo aver sentito il Cardinale Sepe ringraziarci pubblicamente dall'altare speriamo proprio di sì".

**Pietro Roberto Montone**

## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI BOLOGNESI

# 4<sup>^</sup> edizione concorso di cucina intitolato a Sergio Forcellini



Lo scorso 15 aprile, nella straordinaria cornice dell'Antoniano di Bologna, si è svolta la **IV edizione** del concorso culinario intitolato a "Sergio Forcellini". Quest'anno il tema del concorso era l'asparago. Hanno partecipato numerosi concorrenti senior ed allievi e tutti hanno saputo mettere

in evidenza i colori, i sapori e la creatività degli ingredienti nei piatti che realizzavano. La giuria ha trovato così non poche difficoltà nel giudizio finale. I giudici hanno avuto inoltre il compito di fornire chiarimenti e consigli per futuri miglioramenti professionali ai partecipanti. Si è aggiudicato il primo posto nella categoria senior, con medaglia d'oro, **Alex Cabua**; medaglia d'argento a **Francesco Bocuzzi**; medaglia di bronzo per **Ignazio Di Giovanni**. Per gli allievi, invece, medaglia d'oro a **Francesca Cattoli**; al secondo posto **Samuele Mari**; al terzo posto **Nicola Castaldini**. Un ringraziamento agli altri partecipanti Marco Castaldini, Vito Silecchia, alla giuria di cucina Alfredo Morisi

e Pasquale Rofrano, alla giuria di sala: Franco Andreani, Massimiliano Lustri, Frate Giampaolo Cavalli (direttore dell'Antoniano), Cristian Tattini e, naturalmente, alla carissima famiglia Forcellini.

**Il Presidente  
Giuseppe Bocuzzi**



ficstore.it  
OFFICIAL STORE



**4-CHETTA**  
LUCA PAOLOROSI  
Gioielli



Il nuovissimo  
**bracciale**



Edizione limitata in esclusiva per  
**FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**



Le nuovissime linee di prodotto a marchio Federazione Italiana Cuochi



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



**Sanelli**

ficstore.it  
OFFICIAL STORE



ficstore



+39 0971 24939



clientificstore@modamix.it



# F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

## F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

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

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

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

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

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

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

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

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

**METRO**

oli di semi

**isacco**

abbigliamento professionale e divise

**Barilla**

pasta selezione oro chef

ACADEMIA  
**BARILLA**

Italian Food Culture

Table Top Trade  
**SCHONWALD**

linea porcellane posateria e prodotti per la ristorazione

**CIRIO**  
1886

*Alla Cucina*

linea prodotti a base pomodoro, vegetali e legumi

**Electrolux**

grandi impianti cucine e forni

**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

linea professionali pentole in alluminio

**FASA**  
Pentole Professionali

linea professionali pentole in alluminio

**SURGITAL**

linea pasta fresche surgelate

**Bayernland**

linea prodotti lattiero caseari

**pro.tmo**

stoviglie in plastica monouso per la ristorazione

**STAFF**  
ICE SYSTEM 1959

macchine per gelato, pasticceria, ghiaccio

**Italmill**

farine e semilavorati

**BACCO**  
...è dolce la vital

linea prodotti tipici al pistacchio

**Sanelli**

COLTELLERIE SANELLI s.r.l.

coltelleria

**SENNA**

linea maionese

**reflexx**

guanti per alimenti

**FORNO Bonomi**  
s.r.l.

savoiardi

TRE SPADE

macchine sottovuoto essiccatori

**Valfrutta**  
Granchef

cotti a vapore

**MAGRE VAC**  
FLARMNUOVA

linea macchine sottovuoto

Per informazioni:

**FIC PROMOTION Srl**

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

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

**UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI***L'Unione Regionale dei Cuochi Toscani incontra Papa Francesco*

**U**n giorno che rimarrà certamente impresso nella storia dei Cuochi Toscani quello che li ha visti protagonisti di una giornata ricca di emozioni straordinarie. Il grande dono di un incontro unico realizzato, dopo una lunga attesa, il 2 maggio durante la consueta udienza del mercoledì con il Santo Padre, **Papa Francesco**. Settanta cuochi provenienti da tutta la Toscana si sono riuniti in **Piazza San Pietro** carichi di fede ed emozioni, indossando la loro divisa e portando a Roma la fierezza dell'appartenenza alla **Federazione Italiana Cuochi**. Con grande slancio gli associati toscani hanno aderito all'iniziativa promossa dal Presidente Regionale dei Cuochi Toscani **Roberto Lodovichi**; presenti membri delle Associazioni Cuochi di **Alta Etruria, Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Siena e Valdarno**.

"Siamo onorati del fatto che la Santa

Sede abbia accolto la nostra richiesta di essere ammessi all'udienza del Santo Padre del mercoledì, perché da tempo sentivamo il desiderio di questo incontro tanto importante e significativo. Desidero ringraziare il Dott. Domenico Giani, comandante del Corpo della Gendarmeria dello Stato della Città del Vaticano, aretino come me e tanti degli chef presenti nell'occasione". Queste le parole emozionante del presidente Lodovichi. Il gruppo dei cuochi toscani, dopo aver preso parte all'udienza, ha potuto godere di un momento tanto inatteso quanto gradito ovvero incontrare personalmente il Papa nella scalinata di San Pietro e con lui poter scattare alcune foto e scambiare qualche battuta. Nell'emozione generale del fuori programma il Santo Padre ha dispensato sorrisi e parole di benedizione, accogliendo con gioia il piccolo cestino, contenente pasta e formag-

gio, offerto dal Presidente Lodovichi a nome dei Cuochi Toscani e con il quale ha voluto simboleggiare una donazione di pasta fatta alla Santa Sede nei giorni scorsi da destinare ad opere pie. Papa Francesco ha dimostrato grande interesse anche nell'incontrare **Gian Carlo Clicerì**, Referente Regionale per la Toscana del **Dipartimento Solidarietà Emergenze** della Federazione Italiana Cuochi e Presidente dell'Associazione Cuochi Valdarno, da sempre in prima linea nel sostegno del prossimo e reduce da numerosi campi in cui lui ed altri associati hanno prestato servizio anche in occasione dei fenomeni sismici che hanno toccato il Centro Italia. Il Papa non si è sottratto neppure alla richiesta di un autografo sulla divisa di una giovane ed emozionata chef ed ha scherzato amabilmente con tutto il gruppo denotando cordialità ed ironia con gesti scherzosi, come



# 1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenzi per la fornitura del Cuciniere, Hôtels e Ristoranti  
La prima Casa che diffuse cataloghi e la più assortita nel suddetto articolo



EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA  
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

SPECIALITÀ PER ALBERGHI  
E RISTORANTI

Assoluta Novità  
GIACCHE PER CUCINIERE

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

Via S.<sup>o</sup> Pietro all'Orto  
N. 9



## OGGI

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

Via Privata Oslavia 17, Milano  
[www.medagliani.com](http://www.medagliani.com)  
 alberghieramedagliani  
Tel. 02 45485571



quando ha finto dolore alla mano dopo la stretta di una delle Lady Chef. Simpatico l'aneddoto di un'associata aretina che è corsa incontro al Santo Padre per donargli del vin-santo e lui lo ha preso e, ritenendolo un dono prelibato, ne ha a sua volta voluto fare dono al suo predecessore Benedetto XVI, ricordando anche il

nome della struttura della ragazza. La giornata si è conclusa con una gradevolissima visita guidata ai Giardini Vaticani, che ha permesso agli chef toscani di apprezzare un panorama mozzafiato immersi nella bellezza di una natura primaverile dai colori vivaci scaldati da un pallido sole, che fortunatamente ha graziato

la permanenza del gruppo in Santa Sede. L'onda lunga dell'emozione accompagnerà i cuochi toscani per molto tempo e diventerà parte della loro storia e di quella dell'Unione, legandosi indissolubilmente a questo Papa tanto umano e per questo così facile da amare.

**Grazia Frappi**

## UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

# *I Cuochi Aosta premiati alla festa dei 50 anni FIC*



**A**lla cerimonia di Roma per i 50 anni FIC, tra i grandi protagonisti ci sono stati anche gli chef dell'**Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta**, capitanati dal dinamico presidente **Gianluca Masullo**. Tanti gli appuntamenti delle due giornate durante i quali i cuochi si sono distinti nella partecipazione, a cominciare dalla premiazione sul palco del Campidoglio del senatore a vita **Giovanni Maulini**, per essere stato uno dei primi associati (1963) a far parte dell'allora Associazione Cuochi Italia Settentrionale (ACIS). "C'è davvero da essere orgogliosi di far parte di questo grande gruppo, una grande famiglia con dei grandi obiettivi" ha detto con emozione il presidente Masullo. Nella splendida cornice di Palazzo Brancaccio,

poi, per la cena di gala, per il secondo anno consecutivo l'**Unione** si è classificata seconda dietro la Basilicata e davanti a Campania e Calabria. L'ambito premio, rappresentato quest'anno da un cappello in ceramica, è stato consegnato nelle mani di Gianluca Masullo. A decretare il secondo posto è stata una commissione istituita dalla Federazione e guidata dal responsabile istituzionale FIC, Giuseppe Casale, con i tre presidenti di Area. Infine, Aosta grande protagonista anche durante l'**Assemblea Nazionale** dei Soci FIC del 9 aprile. **Gianluca Masullo** e **Piero Billia** hanno partecipato come delegati, mentre **Giovanni Maulini** in qualità di senatore a vita FIC. Anche quest'anno si è svolto il classico buffet delle eccellenze dei prodotti regionali, che ha offerto la possibilità a tutte le Regioni di far degustare le ricette del proprio territorio. Aosta, grazie

all'apporto delle **Lady Chef Rosemarie Salomone, Maria Rita Fabiano e Simona Chabod**, ed in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura e Risorse Naturali, le DOP del territorio, RistorFoods Caseificio Valdostano, ha realizzato:

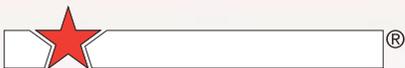
- Seupa à la Vapelenetse, quella originale con la De.Co. di Valpelline
- Carne messata di pezzata rossa valdostana su insalatina di mele, noci e aceto di mele e Fromadzo DOP
- Pane nero con spuma di Lardo d'Arnad DOP e miele di castagno
- Jambon de Bosses DOP con mele candite

**L'Ufficio Stampa**



# The CLEVER COOKING SYSTEM

*la cottura a bassa temperatura*

by  **SIRMAN**



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](https://www.ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

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



**CARTE  
D'OR**

**Finalmente  
Senza Glutine**

**Panna Cotta, Crema Catalana, Mousse al Cioccolato e Sorbetto al Limone:** stessa ricetta ma con certificazione "senza glutine"

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

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

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

**Pratici:** metodo di preparazione a freddo semplice e veloce



## Caratteristiche dei prodotti

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



**Unilever  
Food  
Solutions**

NUOVA QUALITÀ



# SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA  
DOPPIA COTTURA  
PERFETTA IN  
COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

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



I SCOPRI DI PIÙ SU - Numero Verde 800 388 288 - [www.barillafoodservice.it](http://www.barillafoodservice.it) - [foodservice@barilla.it](mailto:foodservice@barilla.it) |