

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

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOGHI

N. 342  
Luglio-Agosto 2018



La **NIC** sul podio  
del Global Chefs Challenge



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



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






di **Gaetano Raguni**  
General Manager NIC



# L'Italia mondiale c'è! *Parola di NIC!*

**D**iciamo la verità: questa assenza della Nazionale di calcio italiana ai Mondiali di Russia 2018 è stata una gran bella scottatura. La squadra azzurra quattro volte Campione del Mondo doveva essere tra le grandi protagoniste di una competizione internazionale che ha stupito invece forse proprio per l'eliminazione delle "grandi". Comunque sia, la crisi calcistica del Belpaese sta già servendo per trovare la forza e la tecnica necessarie per risollevarci, soprattutto adesso che siamo nelle mani di un professionista come Roberto Mancini. Ma in questi mesi l'Italia ha fatto parlare ancora di sé, ed in positivo questa volta: è l'Italia della cucina, l'Italia delle tradizioni gastronomiche e degli chef che conquistano le vette più alte della storia. Certo, il pensiero va subito al nostro amico e collega **Massimo Bottura**, il tristellato Michelin che per la seconda volta ha raggiunto il podio dei 50's Best Restaurant, con la sua *Osteria Francescana*. Ne parliamo, naturalmente e ampiamente, in questo nuovo numero della rivista. Ma ci riferiamo anche a **Martino Ruggieri**, il cuoco pugliese che a gennaio a Lione, al Salone Sirha, dovrà tenere alta la bandiera della cucina italiana alla finale mondiale del Bocuse d'Or. Ne scriviamo con una punta di orgoglio, dato che oltre al tristellato Enrico Crippa e a Luciano Tona, a supportare

logicamente il giovane chef c'è anche il nostro Maestro **Fabio Tacchella**, mentre i presidenti FIC, **Rocco Pozzulo**, e FIC Promotion, **Seby Sorbello**, sono stati chiamati in commissione e nella organizzazione della tappa europea del Bocuse d'Or a Torino. E poi, lasciatemi aggiungere ancora con orgoglio, i nostri ragazzi della **Nazionale Italiana Cuochi**, che sono stati impegnati con il sottoscritto in queste settimane in Malesia, per la finale mondiale del Global Chefs Challenge, esperienza prestigiosa ed emozionante di cui vi raccontiamo nelle pagine seguenti.

Insomma, dei riconoscimenti non indifferenti per il nostro mondo, che si ripercuotono crediamo su tutto il mondo gastronomico italiano. L'Italia della cucina c'è e lo dimostra ogni giorno con impegno e passione. Senza dimenticare le innumerevoli attività, tra eventi, manifestazioni e corsi di Alta Formazione svolti ogni giorno su tutto il territorio nazionale e anche all'estero: **Cibo Nostrum, Host, Medinfood, Artigiano in Fiera, Corporate Meeting, Congresso Nazionale, i 50 anni FIC, Vinitaly**, cui vanno aggiunti la realizzazione di alcuni ricettari in collaborazione con i partners ed i corsi negli istituti alberghieri, rivolti ai giovani allievi. Grandi attività per una grande famiglia, quella della nostra Federazione, che cresce anche nel numero degli associati. 

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. 342

Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

In copertina: Marco Deidda conquista una medaglia di bronzo al Global Chef Challenge

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:

Salvatore Bruno, Rosanna Buzzerio,  
Giuseppe Casale, Gabriella Costi, Susanna Cutini,  
Gianna Fanfano, Giovanni Guadagno, Antonio  
Iacona, Simone Loi, Giovanni Lo Storto, Alberto  
Lupini, Antonio Macri, Eugenio Medagliani,  
Pietro Roberto Montone, Stefano Pepe, Gaetano  
Raguni, Roberto Rosati, Piero Rotolo,  
Alex Revelli Sorini

FOTO:

Mauro Di Leva, Studio Julien Bouvier

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

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

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

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

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

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

Associata all'USPI  
Unione Stampa Periodica Italiana



# in questo

- 3 **Editoriale**  
L'Italia mondiale c'è! Parola di NIC!
- 8 **F.I.C. e NIC in Malesia**  
La NIC sul podio del Global Chefs Challenge
- 10 **Congresso Mondiale Worldchefs**  
Le giornate intense del Congresso Mondiale 2018
- 14 **Eventi F.I.C.**  
La nostra Federazione protagonista al Bocuse d'Or
- 24 **I numeri F.I.C.**  
Cresce la famiglia FIC: superati i 17mila soci!
- 26 **F.I.C. e le istituzioni - Regione Calabria**  
Siglato il Protocollo d'Intesa tra  
Cuochi F.I.C. e Regione Calabria
- 30 **F.I.C. e le istituzioni - Regione Marche**  
Protocollo d'Intesa tra Cuochi F.I.C. e Regione Marche
- 32 **Istituzioni F.I.C.**  
I quattro nuovi Senatori a Vita:  
le emozioni nelle loro parole!
- 34 **Eventi F.I.C. e Formazione**  
Due giorni di formazione  
in casa Barilla
- 36 **Turismo & Ristorazione**  
Enogastronomia, turismo, ricettività: per rilanciare l'Italia
- 40 **A'marcord arcaici**  
Le ricette con "dedica"
- 42 **Fic e Università**  
Imparare la consapevolezza
- 44 **Dipartimento Lavoro**  
La prima App per monitorare la salute dei cuochi
- 46 **Compartimento giovani**  
Daniele D'Alberto  
energia giovane dall'Abruzzo

## 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)





34



36

### Gastrosofia

48 Radici e identità della cucina

### Invenzioni&Inventori

50 Caro, vecchio fiammifero:  
"diabolicamente" prezioso

### Stelle in cucina

52 Spazio al gusto nei piatti di Claudio Ruta

### Un cuoco una storia

54 Fabio Tacchella: lo Chef inventore!

### News F.I.C.

#### Cibi&storie

60 Prima del petrolio era lo zucchero!

#### Dipartimento solidarietà emergenze

64 Anche quest'anno DSE  
alla "Race for the Cure"

#### Didàsko - Scuola e formazione

66 Investire sulle persone, non sui titoli  
dalla conoscenza alla competenza

#### Sapori del territorio

68 Profumi e sapori di Sardegna

#### Dalla cronaca alla tavola

70 Ristoranti e piatti solidali  
Noi ci siamo!

#### Libri & Cucina

72 Progetto e libro per giovanissimi cuochi!

#### Fic in Italia

74 Campania, Emilia Romagna,  
Puglia e Umbria



**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 Cerciello, 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 Masullo, 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 Zazerini

**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 Cerciello

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

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

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

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

7

# numero



14

# La NIC sul podio del *Global Chefs Challenge*

DAL 12 AL 14 LUGLIO A KUALA LUMPUR IL PRESTIGIOSO APPUNTAMENTO WORLDCHEFS, CON IL SUPPORTO FIC E DELLE NUMEROSE AZIENDE PARTNER

di **Antonio Iacona**

8

**A**lla fine il podio è arrivato anche per la nostra **Nazionale Italiana Cuochi**, che con grande professionalità ha affrontato nelle scorse settimane la dura sfida del **Global Chef Challenge**, la prestigiosa competizione mondiale di cucina e pasticceria per team provenienti da tutto il pianeta e che quest'anno si sono dati appuntamento in **Malesia**, a Kuala Lumpur, per la finale mondiale. A portare il Tricolore sul podio, con un terzo posto e una medaglia di bronzo, è stato il **Team Pastry Chef**, composto da **Marco Deidda** e dall'assistente Angelo Nicolosi, grazie a piatti sperimentati e provati in lunghi mesi di allenamento, con il coach **Diego Crosara** e la collaborazione di **CastAlimenti**. La Giuria era formata da Cuochi provenienti da Francia, Hong Kong, Lussemburgo, Malesia, Normandia, Singapore, Namibia, Emirati Arabi Uniti. L'avventura italiana in Malesia è stata guidata dal General Manager NIC **Gaetano Raguni**, dal responsabile gare **Gianluca Tomasi** e dal responsabile supporto del team Pastry chef, **Francesco Gotti**, che hanno ringraziato per il supporto la Federazione Italiana Cuochi e i numerosi partner.

Presenti nella trasferta asiatica il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, il segretario generale, **Salvatore Bruno**, il responsabile Dipartimento Istituzionale e Delegazioni Estere, **Giuseppe Casale**, e il presidente DSE – FIC, **Roberto Rosati**, per partecipare anche al **Congresso Mondiale Worldchefs 2018**.

Podio sfiorato, invece, nella competizione giovanile, **Global Young Chef Challenge**, con lo junior chef **Andrea Tiziani** a solo un punto dal Team junior norvegese. Tiziani ha dimostrato grande professionalità, anch'egli nei lunghi mesi di allenamento con il coach **Lorenzo Alessio** e l'assistente coach **Filippo Crisci**. Soddisfazione per esserci avvicinati a squadre leader di queste grandi competizioni.

Infine, nella competizione principale, **Global Chef Challenge**, la NIC si classifica dodicesima con il team Senior composto dallo chef **Francesco Cinquepalmi** e l'assistente **Emanuela Calella**. Cinquepalmi si è allenato con



Da sinistra, Marco Deidda e Angelo Nicolosi





il coach **PierLuca Ardito** e ha difeso le performance della squadra in una gara di alto livello.

“Voglio ringraziare tutti i componenti NIC e chi si è messo in gioco in questa competizione mondiale, che non si limita a due o tre giorni di gara, ma implica mesi e mesi di duro allenamento e di prove nelle ricette – ha detto il presidente FIC, Rocco Pozzulo. – Un ringraziamento, naturalmente, va agli allenatori, con in testa il General Manager, per avere seguito i nostri ragazzi in tutte le fasi della gara, sia in Italia che in Malesia”.

“Grazie di vero cuore a chi ogni giorno dà il massimo per questa squadra – ha aggiunto Gaetano Ragunì – e sono convinto che con questi ragazzi andremo molto lontano. Un grazie doveroso anche alle aziende partner, senza le quali non avremmo potuto svolgere gli allenamenti ed

affrontare la gara”.

La presenza del presidente Pozzulo e di una parte della Dirigenza FIC è stata occasione per i nostri Cuochi di partecipare anche ai lavori del Congresso Mondiale Worldchefs, a cui si è aggiunto il Direttore Continentale Worldchefs per il Sud Europa, **Domenico Maggi**, che in questi anni ha dato e continua a dare prestigio al nostro Paese a livello internazionale e che è stato rieletto all'unanimità nel suo ruolo. Numerosi gli incontri e le riunioni che hanno visto gli italiani protagonisti, tra cui il Forum dei Presidenti delle Associazioni Europee, l'apertura ufficiale del Congresso Mondiale, ma certamente grande emozione abbiamo provato quando il presidente mondiale Worldchefs, **Thomas Gugler**, ha consegnato a otto presidenti nazionali la prestigiosa President Medal, onorificenza assegnata anche al nostro Rocco Pozzulo, per dirigere una delle storiche Associazioni di Cuochi Europee e che quest'anno compie i suoi 50 anni. Un Ente definito a livello mondiale dinamico, propositivo, fattivo e inclusivo.

Il prossimo Congresso Mondiale Worldchefs nel 2020 si svolgerà in Russia, a San Pietroburgo, come preannunciato durante il passaggio di consegne.

Doverosi i ringraziamenti, per il supporto e il sostegno ricevuti, anche a nome del **presidente FIC Promotion, Seby Sorbello**, alle aziende partner, compagne di viaggio molto preziose, a cominciare da **Cast Alimenti**, ed ai **main sponsor**: METRO Italia e Molini Pivetti, **Official sponsor**: Table Top Trade, Barilla, Cirio Alta Cucina, Unilever Food Solution, Electrolux, Molino Favero, Kimbo, Birra Morena, Isacco, Orogel, Surgital, Staff Ice System, Pentole Agnelli - Fasa. **Technical partner**: Matarrese, Decorfood Italy, Royal Greenland, Sirman, Sanelli, Nimar, Zorzi. 🇮🇹

Nella foto in alto, Francesco Gotti con Marco Deidda e Angelo Nicolosi. Qui sotto il Team Pastry Chef al completo



# Le giornate intense del *Congresso Mondiale 2018*

NUMEROSI GLI INCONTRI E LE CONFERENZE ALTERNATI AI GIORNI DI GARA  
CON INCARICHI DELICATI E RICONOSCIMENTI PER LA NOSTRA FEDERAZIONE

A cura di **Salvatore Bruno,**  
**Giuseppe Casale, Roberto Rosati**



I lavori del 38° Congresso Mondiale Worldchefs e (pagina accanto) la sfilata con foto sotto le torri di Kuala Lumpur

**S**ono stati numerosi gli incontri in calendario nei giorni di luglio a Kuala Lumpur, in occasione del Congresso Mondiale Worldchefs. Dal 10 al 14 luglio giornate intense di convegni, conferenze, votazioni ed elezioni, a cominciare dal Forum dei Presidenti delle associazioni Europee con i Vice Presidenti di Area (Nord Europa, Centro Europa e Sud Europa). Una riunione che ha definito i candidati per il rinnovo delle vice presidenze per l'Europa, in cui si è parlato di concorsi a livello europeo, di sinergie tra i vari Paesi e delle semifinali del Global Chef nel 2019, che si terranno in Italia. L'11 luglio ha visto l'apertura

ufficiale del 38° Congresso Biennale Worldchefs con la presentazione della Dirigenza, la sfilata delle Nazioni e la presentazione dei nuovi Paesi entrati in questa grande famiglia mondiale. Tanta emozione in questa giornata anche per la consegna delle President Medal a otto presidenti, compreso il nostro Rocco Pozzulo, da parte del presidente mondiale Thomas Gugler.

Medaglie, riconoscimenti, ma anche numeri e bilanci, per una organizzazione mondiale che deve riferire ai propri soci. Così, nella seconda parte della mattinata c'è stato spazio per l'approvazione del Bilancio Con-

suntivo, la presentazione dell'evento solidale *Without Borders in Myanmar* e la nomina dei membri onorari. Nella sessione pomeridiana, invece, dopo il pranzo a buffet con Meet&Livestock Australia MLA, ci sono stati gli interventi di Electrolux Professional e AIESEC sul tema: **Nutrire il Pianeta**, e a seguire la presentazione della giornata internazionale del Cuoco e la presentazione della Worldchefs Academy, con a chiusura la foto ufficiale dei congressisti con sullo sfondo le Petronas Tower e la sfilata sino ad esse. La cena tipica malese si è tenuta presso DEWAN - SAN CHOON.

Il 12 luglio, poi, al via le competizioni per la finale mondiale del Global Chefs Challenge, con le squadre Junior. Numerosi, intanto, gli interventi al Congresso, che proseguiva i lavori, con relatori internazionali. Nello stesso giorno si è riunito il Task force team Worldchefs Whitout Borders, guidato dallo Chef Thailandese Willment Leong. Era presente il presidente Dse - Fic Roberto Rosati e il presidente FIC Rocco Pozzulo. Nella riunione si sono pianificate le prossime missioni umanitarie della WCWB che saranno realizzate nel dicembre 2019 in Cina e nel novembre 2020 in Italia. Rosati sarà tra gli organizzatori dell'evento 2019 e direttore dell'organiz-

zazione nel 2020. I partecipanti hanno lodato l'Italia per l'organizzazione nelle emergenze e per le tante attività sociali svolte.

Il 13 luglio è stata la volta delle squadre Senior e ancora di lavori al Congresso. Il terzo ed ultimo giorno, 14 luglio, la Pasticceria. Intanto al Congresso, elezione dei Direttori Continentali, con la riconferma all'unanimità del nostro Domenico Maggi quale Direttore Continentale del Sud Europa, l'elezione della meta per il World Congress 2022, con prossima destinazione Abu Dhabi (Emirati Arabi Uniti), che ha vinto per pochi voti su Sydney (Australia), ed il passaggio del testimone tra Kuala Lumpur e San Pietroburgo dove si svolgerà il Worldchefs Congress 2020. La sera: Gala Dinner.

“È stato un grande onore per me ricevere questo riconoscimento – ha detto con viva emozione il presidente Pozzulo alla consegna della President Medal – e voglio condividere questa medaglia con tutti i 17mila e più associati alla Federazione Italiana Cuochi, dal più alto Dirigente al più giovane degli allievi. È solo col gioco di squadra, infatti, che si ottengono grandi risultati”.

“Un onore per noi tenere alta la bandiera dell'Italia anche in contesti umanitari, oltre che gastronomici ▶





La prestigiosa President Medal, assegnata anche al nostro presidente FIC, Rocco Pozzulo, e (sopra) il momento della cerimonia



Domenico Maggi (secondo da sinistra) riconfermato da Worldchefs Direttore Continentale del Sud Europa

lavori istituzionali, le tematiche di fondo di questo Congresso, ricorrenti nei tanti interventi susseguitisi, sono stati quelli della **sostenibilità e razionalizzazione delle risorse ambientali, nonché delle attività legate alla professione del cuoco**. Queste tematiche – ha spiegato

– ha aggiunto Roberto Rosati, alla luce dei brillanti e delicati incarichi che ha ricevuto per i prossimi mesi ed anni – e siamo certi che anche in tali contesti internazionali i nostri cuochi sapranno dimostrare di avere un gran cuore e tanto entusiasmo per aiutare gli altri”.

“Questi appuntamenti internazionali solidificano le relazioni già esistenti tra i vari Paesi e le numerose Associazioni – ha detto il responsabile Dipartimento Istituzionale, Giuseppe Casale – e la Federazione è tenuta in grande considerazione dai colleghi nel mondo e questo è per noi motivo di grande orgoglio”.

Una attenta riflessione sui lavori del Congresso, infine, è arrivata dal segretario generale FIC, Salvatore Bruno. “Insieme ai

Bruno – sono state affrontate sia attraverso gli interventi dimostrativi di notissimi chef, sia dal punto di vista dei prodotti culinari e della formazione tecnica occorrente per promuovere una cucina d'eccellenza che abbia anche caratteristiche di ottimizzazione delle risorse alimentari. Fra le conferenze dedicate alle produzioni alimentari, segnaliamo quelli della grande multinazionale produttrice di TEA Dimah e quella legata alla produzione, caratteristiche e consumo dell'olio di palma, grasso vegetale del quale la Malesia è la più grande produttrice a livello mondiale. Mentre le dimostrazioni di chef come Alving Leung (titolare stellato di BO Innovation, Hong Kong) hanno promosso inusuali abbinamenti fra prodotti alimentari poveri e un ingrediente di lusso come il caviale e l'intervento di Marcel Thiele – esperto di gastronomia olandese – ha esposto progetti di ristorazione che, pur nell'estrema cura delle attività e nell'eleganza dei locali, promuovano un consumo e un marketing ristorativo adeguato al contesto specifico nel quale si inseriscono. A questi si è aggiunto, sul piano specifico della formazione professionale, la presentazione da parte della Worldchefs della piattaforma online per l'accesso all'aggiornamento continuo e la verifica delle competenze professionali attraverso differenti livelli di certificazione”.



Il nostro associato Stefano Cribar (in divisa), 35 anni, abruzzese, con i dirigenti FIC nel ristorante italiano "Passione" a Kuala Lumpur. Da sinistra: Roberto Rosati, Salvatore Bruno, Giuseppe Casale, Stefano Cribar, Rocco Pozzulo e Domenico Maggi

# Tomato<sup>+</sup>

l'unica serra a misura di chef.



**Tomato<sup>+</sup>** è l'innovativa serra per ristoranti per coltivare in modo semplice e naturale germogli, erbe e verdure di altissima qualità. Grazie alla coltura idroponica (senza terra) e alle comode cialde con le sementi, è molto facile da utilizzare. Numerosi chef la stanno già usando per i tanti vantaggi sulla qualità delle colture e per la riduzione degli sprechi e dei costi.

Puoi acquistarla, **noleggiarla** a partire da **133€/mese\***, o averla in **comodato** a partire da **155€/mese\*\***.

Per maggiori informazioni scrivi a: [info@tomatopiu.com](mailto:info@tomatopiu.com) o chiamaci al numero **030 25 01 314**.

(\*) Noleggio operativo gestito da Grenke Locazione Srl, con rata mensile per 60 mesi, completamente deducibile. TAEG: 1,824%.

(\*\*) Contratto di comodato e fornitura in esclusiva delle cialde con le sementi, durata di 3 anni. Deposito cauzionale di 1.990,0 €, restituito a fine comodato.



**tomato<sup>+</sup>**

La serra da interni intelligente

# La nostra Federazione protagonista al

# Bocuse d'Or



FIC PRESENTE IN COMMISSIONE E NEL COMITATO ORGANIZZATIVO CON I PRESIDENTI

ROCCO POZZULO E SEBY SORBELLO E NELLA LOGISTICA CON

di **Antonio Iacona**

FABIO TACHELLA E LA NIC. LO CHEF MARTINO RUGGIERI SARÀ A LIONE

**14** **L**o chef italiano **Martino Ruggieri** riesce a conquistare il pass per Lione 2019 e a gennaio potrà calcare il palcoscenico del più importante concorso mondiale di cucina per singoli: il **Bocuse d'Or**. A decretarlo è stata la finale europea dell'evento, giunta alla 6<sup>a</sup> edizione e svoltasi l'11 e 12 giugno a **Torino** al Lingotto Fiere nell'ambito della

manifestazione agroalimentare **Gourmet Expoforum**. Lo chef Ruggieri ha conquistato la **"wild card"**, che gli consente di essere tra gli chef finalisti mondiali, mentre il suo secondo, **Curtis Mulpas**, ha vinto il **Premio Miglior Commis**: un premio davvero meritato, per un giovane che mai, in tutte le 5 ore e 35 minuti previsti e in tutte

I momenti della gara nella tappa torinese





Sul podio le squadre di Norvegia, Svezia e Danimarca

le fasi della competizione, ha perso la concentrazione e la determinazione, seppur dinanzi a 1.300 spettatori protagonisti di un tifo da stadio.

Come purtroppo ormai ci siamo abituati a leggere in questi anni, il podio è andato tutto ai Paesi scandinavi: prima la **Norvegia**, seguita da **Svezia** e **Danimarca**. Ma un'importante vittoria la segna anche la nostra **Federazione Italiana Cuochi**, che con il suo presidente nazionale, **Rocco Cristiano Pozzulo**, e con il presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**, è presente in commissione e nel comitato organizzativo, contribuendo in maniera fondamentale alla perfetta e impeccabile conduzione dell'evento.

“Si tratta del più importante appuntamento di cucina a livello internazionale per singoli chef e siamo davvero lieti di far parte dell'organizzazione e della com-

missione – ha detto il presidente FIC Pozzulo – e dobbiamo riconoscere l'altissimo livello di tutti i cuochi in gara. Naturalmente, facciamo i complimenti all'**Accademia Bocuse d'Or Italia**, in particolare al suo presidente **Enrico Crippa** e al suo direttore **Luciano Tona** per l'impeccabile lavoro di squadra che hanno allestito in questa tappa torinese, facendo onore a tutta l'Italia. ▶



A sinistra, Rocco Pozzulo e Seby Sorbello, rispettivamente Presidente FIC e Presidente FIC Promotion, entrambi in commissione

Adesso – ha concluso Pozzulo – seguiremo con grande attenzione gli sviluppi della gara a Lione, a gennaio, dove Martino Ruggieri terrà ancora una volta alta la bandiera della cucina italiana”.

“Ricordo ancora la prima volta che ho assistito ad una competizione del Bocuse d’Or a Lione, quando ero un giovane cuoco, ed oggi, a distanza di anni, far parte della commissione nella tappa europea del concorso è stato un grandissimo onore, soprattutto in veste di dirigente della Federazione Italiana Cuochi – ha detto il presidente FIC Promotion Seby Sorbello. – Nelle due giornate torinesi abbiamo assistito ad un lavoro di altissima professionalità e FIC certamente ha contribuito con il suo impegno alla riuscita della manifestazione internazionale. Voglio ringraziare il presidente FIC, Rocco Pozzulo, per avermi coinvolto e voluto accanto a sé in questa esperienza internazionale di grande prestigio. Grande impegno anche da parte di tutti i colleghi presenti, chef stellati del panorama internazionale e nomi che sono un punto di riferimento per la cucina mondiale”.

E mentre il pensiero, alle parole dei due presidenti, va certamente al figlio di **Paul Bocuse, Jérôme**, oggi presidente del Bocuse d’Or e soprattutto erede culturale e spirituale di ciò che ha lasciato il Maestro e

padre, la Federazione a Torino ha contribuito anche con altre prestigiose presenze. All’interno del Gourmet Expoforum del Lingotto, infatti, hanno profuso il proprio impegno anche il Maestro **Fabio Tacchella**, dirigente FIC, chiamato direttamente dall’Accademia Bocuse d’Or Italia per un supporto tecnico a Martino Ruggieri, e la Nazionale Italiana Cuochi, che nello stand della Regione Piemonte ha valorizzato gli eccellenti prodotti di questo ricco territorio attraverso cooking show e degustazioni con gli chef **Fabio Potenzano, Vito Amato, Davide Giambruno, Carmine Cataldo, Alessandro Laudadio e Andrea Del Villano**.

Assieme a **Jérôme Bocuse**, la giuria d’eccezione era composta da **Carlo Cracco, Tamás Széll**, e naturalmente **Enrico Crippa**. Questi, infine, i risultati della tappa europea:

ORO – **NORVEGIA**

Christian André PETERSEN, 28 anni,  
Ristorante Mondo

Assistito da Håvard André JOSDAL ØSTEBØ

ARGENTO – **SVEZIA**

Sebastian GIBRAND, 29 anni, Lux Restaurants  
Assistito da Tommy MYLLYMÄKI

BRONZO – **DANIMARCA**

## **La Federazione Italiana Cuochi in visita allo stand della Russia**

Russia chiama Italia. E lo fa nel migliore dei modi, attraverso la gastronomia, con la partecipazione alle giornate torinesi del Gourmet Expoforum il 10, 11 e 12 giugno scorsi, di uno stand di 15 tra cuochi e pasticceri russi ed aziende agroalimentari. “**Discover Russian Cuisine**” il titolo del progetto, realizzato con il patrocinio del Ministero dell’Agricoltura, il Russian Export Center e il supporto tecnico di Asti Group. Obiettivo, far conoscere il nuovo corso gastronomico del Paese, attraverso contatti e scambi culturali e professionali con i cuochi italiani. Da qui, la visita “istituzionale” del presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, nello stand, apprezzando prodotti e professionalità dei colleghi russi. “È stato un piacere e una sorpresa scoprire quante risorse si celano in un Paese lontano eppure così interessante e colto come la Russia – ha detto Pozzulo –. Ringrazio l’organizzazione per la gradevole ospitalità. Sono certo che ci saranno ulteriori sviluppi da questi contatti e che i nostri cuochi sapranno supportare al meglio la volontà dei colleghi esteri di farsi conoscere e apprezzare”.







Lo chef Martino Ruggieri durante la competizione torinese

Kenneth TOFT-HANSEN, 36 anni, Svinkløv Badehotel Assistito da Christian WELLENDORF KLEINERT

Lo chef italiano **Martino RUGGIERI** ha vinto in casa la "wild card", che dà accesso alla finale mondiale di Lione.

Con loro, FINLANDIA, FRANCIA, BELGIO, SVIZZERA, UNGHERIA, ISLANDA e REGNO UNITO, hanno conquistato un posto per la Finale del Bocuse d'Or, durante il salone Sirha di Lione.

**PREMIO MIGLIORE COMMIS:** Curtis MULPAS dall'ITALIA

**PREMIO SPECIALE PROVA AL PIATTO:** FRANCIA, con lo chef Matthieu OTTO

**PREMIO SPECIALE PROVA AL VASSOIO:** FINLANDIA, con lo chef Ismo SIPELÄINEN 🇫🇮

## Il Bocuse d'Or

È il gennaio 1987 quando **Paul Bocuse** crea il *Bocuse d'Or*, concorso rivoluzionario di alta gastronomia. Pensato come un grande evento sportivo, Paul Bocuse immagina un vero e proprio spettacolo incentrato sulla cucina e sugli chef. L'idea è di riunire 24 giovani chef provenienti da tutto il mondo, tra i più promettenti talenti della loro generazione, e far loro eseguire in 5 ore e 35 minuti piatti superbi davanti a un pubblico di spettatori entusiasti. A giudicare le esecuzioni una giuria composta dai più importanti chef del pianeta. Al di là della competizione culinaria, il *Bocuse d'Or* si è imposto fin da subito come uno show mediatico. Molti chef di talento si sono fatti strada proprio grazie al concorso. **La prossima Finale del Bocuse d'Or si terrà il 29 e 30 gennaio 2019 durante il salone Sirha.** 🇫🇮



17

## Jerome Bocuse



Abbiamo incontrato lo Chef **Jerome Bocuse**, figlio del grande Paul e in Giuria, durante le giornate torinesi del Concorso mondiale che porta il nome di suo padre. Ha rivelato alla rivista *Il Cuoco* le sue emozioni, il fatto che per lui ogni volta è un'emozione che si rinnova e, in merito al livello qualitativo dei nostri cuochi, secondo Bocuse la cucina italiana è certamente la più popolare in tutto il mondo. Un appuntamento, quello torinese, che supera la prova secondo il noto chef, dopo la tappa europea che aveva visto protagonista la Svizzera e la città di Ginevra. Ma per Jerome è stato anche il primo appuntamento internazionale senza il padre, che tanta eredità culturale e gastronomica ha lasciato alla cucina francese e mondiale. I suoi occhi si commuovono, quando glielo facciamo notare. E quando gli chiediamo quale sia il messaggio da lanciare ai cuochi, soprattutto ai giovani cuochi, risponde: "Work! Work! Work!"... lavoro, lavoro, lavoro... a cui aggiunge: "Rispettate i prodotti, rispettate gli altri, imparate sempre, siate ispirati". 🇫🇮



Carlo Cracco, nella giuria



Tamas Széil, nella giuria

Il piatto presentato dalla Norvegia

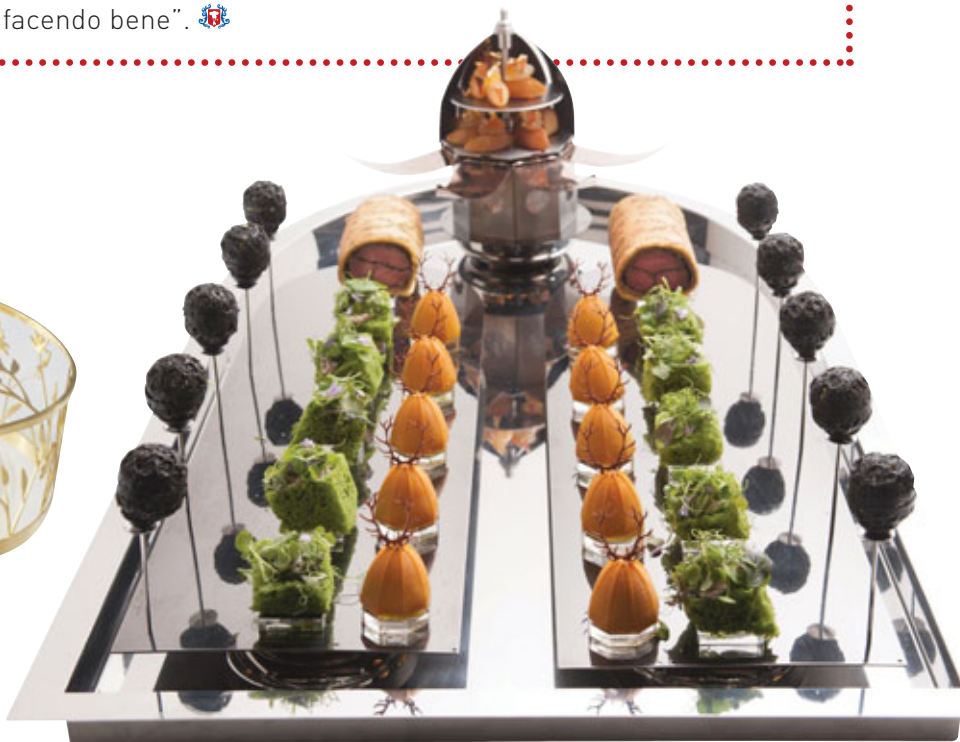


## *L'entusiasmo del direttore Enrico Crippa*



Il presidente di giuria e direttore del Bocuse d'Or Italia, il trisstellato Michelin **Enrico Crippa** ha espresso tutta la sua soddisfazione durante la tappa torinese del concorso ed anche per il lavoro che sta compiendo l'Accademia, nel nome della cucina italiana. "Non sono solo a fare questo lavoro – ha sottolineato Crippa – ma tutto il team dell'Accademia Bocuse d'Or Italia sta mettendo il massimo impegno. L'atmosfera è davvero fantastica, c'è un tifo da stadio che entusiasma.

È una tappa importante per la città di Torino e per l'Italia tutta, per i cuochi italiani e per la nostra cucina. Nell'agroalimentare ci sono ancora la maggior parte delle nostre risorse. Martino è un giovane molto carico, andrà avanti e farà bene. Il livello delle altre nazioni è veramente alto ma i nostri primi passi li stiamo facendo bene". 🇮🇹



Il piatto presentato dalla squadra italiana

9 Ottobre

**È LA TUA FESTA!**

**ECCO PERCHÉ PUBBLICIZZIAMO  
GRATIS LA TUA OFFERTA SPECIALE.**

Iscriviti su [www.festadelleattivitaainproprio.it](http://www.festadelleattivitaainproprio.it)

#LOVEOWNBUSINESS

**METRO**

**FESTA DELLE  
ATTIVITÀ  
IN PROPRIO**

## **NUOVI CLIENTI**

Ti offriamo l'opportunità di trovare nuovi clienti, grazie a una piattaforma digitale gratuita dove pubblicare la tua offerta speciale.



## **AUMENTA GRATIS LA TUA VISIBILITÀ IN SOLI DUE PASSAGGI**

METRO ti aiuterà a promuovere gratuitamente la tua offerta speciale grazie anche ad una campagna di comunicazione nazionale. In solo due passaggi sarai subito online. Condividi tutto anche sui tuoi canali social.

## Marie-Odile Fondeur: una signora alla guida del prestigioso Sirha

“Si è trattato di un grande successo per la tappa europea in Italia del Bocuse d’Or e per due giorni la città di Torino si è trasformata nella capitale europea della gastronomia. Più che una tappa europea, l’evento si è trasformato in un momento di incontro internazionale per tutti gli chef del mondo che ambiscono ad avere un posto nella finale mondiale di Lione a gennaio 2019, mentre ad assistere a questa selezione sono giunti 250 giornalisti da 23 differenti nazioni”.

È stato questo il commento a caldo di **Marie-Odile Fondeur**, direttore generale del Sirha, il Salone internazionale che ogni due anni dà appuntamento a Lione, in Francia, a migliaia di visitatori del settore Food Service Industry e all’interno del quale si svolgono, tra i numerosi e prestigiosi appuntamenti, anche la finale mondiale del **Bocuse d’Or**, la **Coppa del Mondo di Pasticceria** e l’**International Catering Cup**. Cuochi, chef, pasticceri, barman, giornalisti, produttori, almeno una volta nella vita visitano il Sirha e le reazioni sono sempre di crescita professionale e culturale.

“È stata inoltre un’occasione – ha aggiunto Fondeur – per lavorare in partnership con la Regione Piemonte, la città di Torino e la Camera di Commercio, che ci ha supportato nella organizzazione dell’evento. Il concorso ci ha permesso di scoprire questo magnifico territorio con i suoi tesori culinari attraverso i prodotti messi a disposizione grazie ai Consorzi presenti. Questo evento si è infine concluso con una cena di gala per 800 persone alla Reggia di Venaria Reale, scenario meraviglioso per una cena di altissima qualità”.

Il Sirha rappresenta soprattutto un punto di riferimento e di crescita culturale per l’intera gastronomia mondiale, oltre che numerico, pur essendo certamente i numeri un aspetto importante del Salone. Lo ha sottolineato la stessa Fondeur, durante l’incontro torinese con la stampa. Il messaggio per i cuochi è chiaro: oggi sono loro i grandi interpreti non soltanto di ricette gustose e attraenti, ma del benessere stesso che parte proprio dalla tavola. Anche questo è il Sirha, un’occasione propizia per poter approfondire temi di attualità e di estremo interesse, come appunto gli aspetti salutistici della cucina.

Nel solo 2017 ben 28 padiglioni sono stati dedicati alla promozione di prodotti provenienti da Belgio, Ungheria, Irlanda, Italia, Giappone, Paesi Bassi, Russia, Spagna, Stati Uniti, oltre che da nuove nazioni partecipanti, come Brasile, Indonesia, Madagascar, Turchia. L’atmosfera che si respira durante l’evento è davvero unica e se a ciò si aggiungono gli appuntamenti con i concorsi mondiali, beh... è un buon motivo per non mancare! 🇪🇺



Il Sirha, un’occasione propizia per poter approfondire temi di attualità e di estremo interesse, come appunto gli aspetti salutistici della cucina. Nel solo 2017 ben 28 padiglioni sono stati dedicati alla promozione di prodotti provenienti da Belgio, Ungheria, Irlanda, Italia, Giappone, Paesi Bassi, Russia, Spagna, Stati Uniti, oltre che da nuove nazioni partecipanti, come Brasile, Indonesia, Madagascar, Turchia. L’atmosfera che si respira durante l’evento è davvero unica e se a ciò si aggiungono gli appuntamenti con i concorsi mondiali, beh... è un buon motivo per non mancare! 🇪🇺

**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



Nella foto: Grégoire Baoudour, Key Account in Belgio per Conserve Italia, ritira il premio a Bruxelles alla cerimonia di consegna dell'International Taste and Quality Institute.

La qualità e il gusto dei pelati Cirio hanno superato il banco di prova della prestigiosa giuria di chef della **iTQi (International Taste and Quality Institute)**, organizzazione leader a livello mondiale nella certificazione di qualità di alimenti e bevande che ogni anno a Bruxelles assegna i suoi ambiti riconoscimenti internazionali. Il prodotto **Cuor di Pelato** della gamma Cirio Alta Cucina fiore all'occhiello del gruppo cooperativo Conserve Italia per la ristorazione di qualità, ha conquistato il **"Superior Taste"**, aggiudicandosi **2 Stelle d'Oro**. I premi iTQi attestano a consumatori e buyer l'eccellente gusto e l'alta qualità dei prodotti testati, in virtù di rigorose prove di assaggio bendate (blind tastings) realizzate da 175 chef e sommelier provenienti dalle più prestigiose associazioni culinarie – tra le quali le Maîtres Cuisiniers de France, l'Association de la Sommellerie Internationale (ASI) – al fine di garantire l'assoluta imparzialità di giudizio. Attivo da 15 anni, l'Istituto di Bruxelles ha analizzato in quest'edizione 1.800 prodotti provenienti da tutto il mondo. "Siamo veramente molto contenti di questo riconoscimento – ha dichiarato **Pier Paolo Rosetti**, Direttore Generale di Conserve Italia – perché premia la nostra ricerca continua della più alta qualità. Curiamo con la massima attenzione la scelta della materia prima, utilizzando solo il pomodoro lungo coltivato nelle aree più vocate del sud, e i processi di trasformazione che ci consentono

# CUOR DI PELATO CIRIO PREMIATO CON DUE STELLE D'ORO DALL'INTERNATIONAL TASTE AND QUALITY INSTITUTE

Tutta la dolce e fresca bontà dei migliori pelati 100% italiani,  
in una polpa già pronta, densa e cremosa, dalla resa impeccabile



di ottenere una polpa dalla consistenza densa e cremosa e dalla resa eccellente, perfetta sia per le pizze che per sughi a breve cottura. Il premio ottenuto è per noi un grande orgoglio, uno straordinario biglietto da visita per i buyer di tutto il mondo che potranno con ancora più convinzione scegliere di acquistare i prodotti Cirio”.

Dedicata in particolare agli amanti del pomodoro lungo per eccellenza, **Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina** è l'innovativa polpa che racchiude tutta la fresca e dolce bontà tipica del vero pomodoro pelato, selezionato e lavorato con estrema cura. Pronto da versare direttamente sulla pizza, Cuor di Pelato consente una cottura ottimale grazie alla sua consistenza densa e cremosa che garantisce una resa impeccabile in ogni ricetta. Cuor di Pelato è disponibile nel pratico bag in box da 5 kg, con tutti i vantaggi del formato in busta: l'apertura facile e sicura, lo smaltimento rapido, il facile collocamento in quanto impilabile in un piccolo spazio, lo stoccaggio in frigorifero in modalità stand up e il peso ridotto dell'imballo. Cuor di Pelato, come tutta la linea Cirio Alta Cucina, vanta il marchio **“Approvato dalla Federazione Italiana Cuochi”**: un riconoscimento importante che garantisce grandi risultati in cucina.



# Cresce la famiglia FIC: superati i 17mila soci!

CHIUSO IL TESSERAMENTO 2018 AL 30 GIUGNO (SOLO PER I RINNOVI, MA CI SI PUÒ ISCRIVERE FINO AL 31 DICEMBRE). ECCO I DATI REGIONE PER REGIONE

di A.I.


Cresce la grande famiglia FIC e lo fa non solo dal punto di vista culturale e professionale, con sempre più corsi di aggiornamento, eventi e attività in Italia e all'estero, ma anche con un concreto incremento dei suoi associati. Il 30 giugno scorso, infatti, alla chiusura ufficiale del **tesseramento 2018** (termine ultimo per i rinnovi) è stata superata quota 17mila soci. Oggi siamo **17.374**; l'anno scorso, al 31 dicembre, eravamo 16.254.

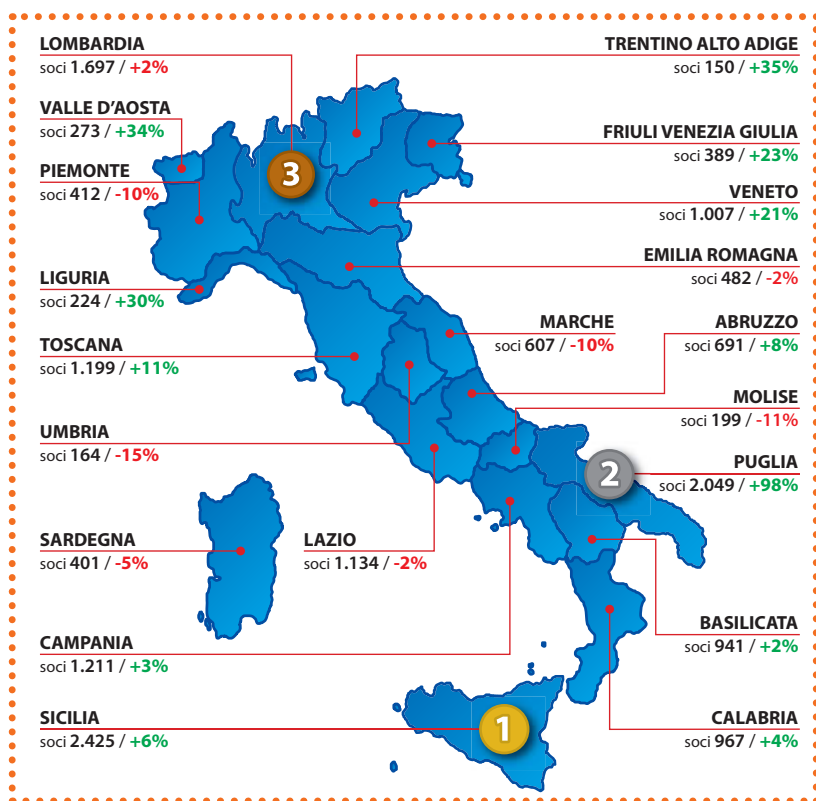
A registrare un incremento di **oltre il 20%** di nuovi associati sono le regioni di **Puglia (+98%)**, **Trentino Alto Adige (+35%)**, **Valle d'Aosta (+34%)**, **Liguria (+30%)**, **Friuli Venezia Giulia (+23%)** e **Veneto (+21%)**. La **Sicilia** continua ad

essere la regione con più iscritti, ben 2.425, e che continua a crescere con 136 soci in più, subito seguita dalla **Puglia** con 2.049. Entrambe le regioni contribuiscono anche al primato dell'intero **Sud**, che registra 8.794 soci, davanti al **Nord**, con i suoi 4.152, ed al **Centro**, con 3.586.

“Un dato certamente positivo – commenta il presidente FIC, **Rocco Pozzolo** – che ci fa comprendere come e quanto abbiamo seminato in questi anni e che cosa stiamo raccogliendo adesso. Penso alle innumerevoli attività che la Federazione ha lanciato e realizzato in questi anni, ai corsi di Alta Formazione, agli eventi nazionali e regionali, alle partnership con associazioni italiane e internazionali, ai Campionati della Cucina Italiana, al Congresso Nazionale, a Cibo Nostrum... impossibile elencarli tutti, mentre sul fronte professionale – ha proseguito il presidente – fondamentali sono stati e continuano ad essere i protocolli d'intesa siglati con Enti e Istituzioni, come i Ministeri, il grande lavoro che stiamo svolgendo per il riconoscimento del cuoco come professione usurante, una maggiore tutela dei nostri associati”. Il dato positivo arriva in un anno molto importante per FIC, che ha celebrato a Roma i suoi 50 anni e che è impegnata nell'Anno del Cibo Italiano.

Poi, uno sguardo anche a quei territori che sono andati in pari o che hanno perduto qualche socio. “Ogni regione, ogni provincia, ogni territorio – ha aggiunto Pozzolo – ha una sua storia e un suo percorso. Lo sforzo che tutti noi dobbiamo fare, dalla dirigenza alle presidenze regionali e provinciali, è quello di essere sempre più presenti e attivi in ogni singolo angolo della nostra Italia, perché tutti i nostri associati possano dire: la Federazione c'è ed è attiva”.

Infine, ultimo dato, ma non certo per importanza, le Delegazioni Estere FIC, che passano dalle recenti 12 alle attuali 15 e dove a guidare sul fronte dei numeri sono ancora quelle storiche e più “anziane”: Belgio e Germania. Buon lavoro a tutti i nostri associati! 



Dati al 30 giugno 2018, dopo la chiusura del rinnovo delle iscrizioni per l'anno in corso





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





# URCC - FIC e Regione Calabria: *c'è il Protocollo d'Intesa*

L'ACCORDO CON LE ISTITUZIONI REGIONALI È STATO FIRMATO DURANTE  
IL 1° MEETING INTERNAZIONALE SULLA DIETA MEDITERRANEA A NICOTERA

di Antonio Macri

**S**i è svolto lo scorso 8 giugno a Nicotera, in Calabria, a Palazzo Convento, il **1° Meeting internazionale sulla "Dieta Mediterranea"**, organizzato dalla **Regione Calabria** e dall'**Accademia Internazionale Dieta Mediterranea Italiana** con sede proprio a Nicotera. L'evento ha visto la partecipazione di molte personalità della politica, della cultura e del mondo della ristorazione, tra cui: il Presidente della Regione Calabria, On. Mario Oliverio; il Consigliere Michele Mirabello; Antonio Leonardo Montuoro, Presidente Accademia di Nicotera; Gianni Bastianelli, direttore EnitItalia; Salvatore Bruno e Francesco Corapi per la Federazione Italiana Cuochi; Angela Frenda, Food Editor del Corriere della Sera; Donata Marrazzo, giornalista; Patrizia Nardo, valorizzazione del patrimonio culturale UNESCO; Concetta Greco, di Assapori; e la Chef Caterina Ceraudo; Madrina dell'evento Lidia Bastianich, Ambasciatrice della Cucina Italiana nel mondo. Ad occupare un ruolo importante in

questo Meeting è stata la Legge Regionale sulla **"Valorizzazione della Dieta Mediterranea Italiana di riferimento di Nicotera"**, approvata dal Consiglio Regionale il 30 ottobre 2017. La Legge istituisce un **"Osservatorio della Dieta Mediterranea (ODMIR)"** a Nicotera, con funzioni consultive, programmatiche e di monitoraggio per la promozione della stessa. Per l'occasione, la Regione Calabria ha stipulato un **Protocollo d'Intesa** con l'**Unione Regionale Cuochi Calabria** che riconosce l'Ente Federativo come partner capace di promuovere e valorizzare i prodotti tipici della Dieta Mediterranea. A firmare il protocollo sono stati il presidente della Regione, **On. Mario Oliverio**; il presidente dell'URCC, **Francesco Corapi**; e il segretario generale FIC, **Salvatore Bruno**. La legge ha anche il compito di attivare un partenariato con i sette Paesi del SCS (*Seven Countries Study*), in particolare con la Croazia e la Grecia per il riconoscimento di Nicotera quale sito "patrimonio dell'umanità". ▶

Conferenza stampa di presentazione del Protocollo d'Intesa tra l'Unione Regionale Cuochi Calabria e la Regione



NOVITÀ



LA QUALITÀ  
CHE BATTE  
OGNI TEMPO



Le più pregiate varietà  
del Delta del Po in IQF perfetta

Devi fare un risotto mantecato? Ti bastano 5 minuti.  
Ti serve un riso bollito e al dente? È pronto in 2 minuti.

Con il riso precotto Pastasi® Soluzioni Express  
i tempi si riducono fino ad 1/4 di quelli  
del prodotto crudo e ti sarà più facile:

- gestire porzioni singole
- ampliare l'offerta
- diversificare il menù.

PROVALO CON I NOSTRI SUGHI PRONTI



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 - www.surgital.it

Per comprendere bene la storia di Nicotera e capire il perché di tanto interesse intorno a questa cittadina bisogna fare un passo indietro agli Anni '60. Dal 1957 al 1969 un fisiologo americano, Ancel Keys, (inventore della razione "K", il rancio dei soldati sui campi di battaglia) ebbe dal governo americano l'incarico di svolgere uno studio riguardante la mortalità data dalle cosiddette "malattie del benessere", cioè infarti, diabete e obesità molto diffuse nelle zone del globo più sviluppate. La ricerca ebbe il nome di studio dei sette Paesi, perché il Dott. Keys con la sua équipe confrontò i risultati di analisi effettuate su abitanti di sette Paesi in tre continenti diversi (Stati Uniti, Italia, Finlandia, Grecia, Jugoslavia, Paesi Bassi e Giappone) riguardanti il rapporto tra abitudini alimentari e patologie cardiovascolari. Nicotera accolse la sede della base operativa dello "studio pilota" della dieta mediterranea, studio medico scientifico diretto dal professor Ancel Keys dell'Università del Minnesota e seguito da una équipe internazionale composta dal cardiologo americano Prof. White, dal cardiologo giapponese Kimura, dal Prof. Fidanza, dal nicoterese Del Vecchio, dal Prof. Crotone, da Kagal, da Mancini, da Buzina (Zagabria), da Dalderup (Amsterdam), da Pulsar (Helsinki), da Karvonen (Helsinki), Carlotti (Parigi), Puddu (Roma). Ne risultò che tra gli abitanti dei paesi rurali del Sud Italia, in modo particolare i cittadini di Nicotera in Calabria, vi era il tasso più basso di malattie cardiovascolari, dovuto appunto al modo di nutrirsi con i prodotti tipici della terra in cui vivevano. Da qui il nome di dieta mediterranea, che abbonda in alimenti di origine vegetale mentre è povera di carne, zucchero, burro e grassi di origine animale. Un'alimentazione basata sulla dieta mediterranea è sana, equilibrata ed è ritenuta in tutto il mondo la dieta più completa e corretta, il miglior esempio di sana alimentazione, tanto da essere stata dichiarata dall'UNESCO patrimonio immateriale dell'Umanità. Lo studio fu eseguito su un campione di 35 famiglie nicoteresi, riguardo le loro condizioni di salute riferite alla cardiopatia, all'ipertensione, ai livelli di colesterolemia, di glicemia e




La firma del segretario generale FIC, Salvatore Bruno

sull'obesità. A questo studio presero parte anche le assistenti sanitarie visitatrici del Ministero italiano della Sanità, coordinate dalla Professoressa A. Alberti, che rilevarono le quantità ed i piatti ricorrenti delle 35 famiglie campione. Questo studio dimostrò scientificamente la correlazione tra le abitudini alimentari e lo stato di salute e, nel caso di Nicotera, emerse che i suoi abitanti godevano di un buono stato di salute influenzato dalle abitudini alimentari e dalla disponibilità di prodotti locali e dallo stile di vita condotto. In virtù dei risultati ottenuti, lo studio pilota di Nicotera indirizzò i successivi studi e divenne termine di paragone per il "Seven Countries Study" (lo studio dei sette paesi). La Dieta Mediterranea è stata definita **"Dieta**

**Mediterranea Italiana di Riferimento"** per gli elevati valori di I.A:M. (Indice di Adeguatezza Mediterraneo) registrato.

"Il ruolo fondamentale del cuoco è saper proporre, attraverso i piatti, cultura, saperi e sapori di un territorio, coniugandoli con le proprie capacità, gusto e creatività, – ha detto durante il suo intervento il segretario generale FIC, Salvatore Bruno, che ha aggiunto: – la pietanza racchiude in sé aspettative concrete per il cliente ospite e devono essere tali da soddisfare il palato, la mente e anche il corpo".

"Oggi rimarchiamo un percorso già avviato dalla Legge Regionale, strumento attuativo e valore immediatamente spendibile – ha detto il presidente della Regione Calabria, On. Mario Oliveiro. – Bisogna costruire insieme un percorso che ruoti intorno alla Dieta Mediterranea, mettendo al centro il benessere dei cittadini. È sicuramente un'operazione complessa ma che deve essere attuata partendo dalle scuole e attraverso i soggetti della ristorazione. Bisogna creare e attivare un processo di maturità culturale che passi attraverso le famiglie, recuperando valori e aspetti culturali e alimentari sempre più ampi".

"È opportuno mantenere un continuo legame con i prodotti e con il territorio – ha detto la chef Lidia Bastianich – in modo da memorizzare i profumi, il modo di fare, la gestualità e il modo di realizzare cibo sano; conosco da 15 anni la Calabria che comincio ad amare e voglio portare con me in America profumi e piatti della tradizione". 



# 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.**

**NUOVO!**  
5 CEREALI  
da 1 KG

**PRATICITÀ**  
**INNOVAZIONE**  
**SCelta**  
**RESA**  
**ALTA QUALITÀ**



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




# Siglato il Protocollo d'Intesa tra *i Cuochi marchigiani e Regione*

a cura dell'Ufficio stampa Regione Marche

**R**egione e Unione Cuochi delle Marche collaboreranno per diffondere l'arte e la cultura enogastronomica regionale, valorizzando in particolare le tipicità alimentari locali. È quanto prevede un protocollo d'intesa firmato nelle scorse settimane a Palazzo Raffaello dal presidente **Luca Ceriscio** e da **Luca Santini**, presidente **Unione Regionale Cuochi Marche**. Alla cerimonia è intervenuta la vicepresidente **Anna Casini**, assessore all'Agricoltura e Alimentazione. L'accordo, di durata triennale, senza oneri a carico delle parti firmatarie, prevede la realizzazione di varie attività che verranno poi regolate con apposite intese. L'obiettivo è quello di spingere sulla divulgazione dei prodotti agricoli del territorio e la loro valorizzazione gastronomica. Verranno approfondite anche le conoscenze tecniche di utilizzo dei prodotti agricoli, ittici e agroalimentari tipici, tradizionali e di qualità marchigiani attraverso ricerche, studi, pubblicazioni e dibattiti.

"L'agroalimentare rappresenta un settore strategico della vita economica e culturale delle Marche – ha evidenziato la vice presidente Casini –. L'intesa punta a valorizzare le eccellenze marchigiane, veicolando l'enogastronomia regionale attraverso iniziative gestite con grande professionalità. Un progetto dal respiro turistico che coinvolga gli enti locali e le imprese, basato sulla competitività e sulla sostenibilità del territorio regionale". Casini ha ricordato che "da oggi i cuochi avranno il logo della Regione sulle divise indossate nelle manifestazioni ufficiali. È un onore per noi e un grande

messaggio promozionale che viene divulgato, in particolare verso i ragazzi, in quanto la parola di uno chef è ormai autorevole quanto quella di un asso del calcio. Loro riescono a convincere i giovani a mangiare ciò che è buono ma ben fatto, rispetto a quello che è solo buono". La vice presidente ha poi sottolineato che la firma dell'accordo cade in un momento importante: "Il 2018 è l'anno del cibo italiano, il cinquantesimo del Verdicchio dei Castelli di Jesi e del Rosso Piceno, il primo anno dell'Igp Olio Marche. Appuntamenti che si prestano a valorizzare le eccellenze marchigiane sui palcoscenici internazionali".

Dal canto suo, il presidente URCM Luca Santini ha rimarcato che "l'unione fa la forza. Ci mettiamo a disposizione per promuovere la nostra regione, istituzionalizzando un rapporto avviato da tempo. Crediamo che l'esempio sia il miglior metodo per apprendere; per questo siamo particolarmente attenti alle iniziative rivolte al mondo scolastico. Attraverso i giovani si possono educare le famiglie. Oggi ci siamo dimenticati delle stagioni, mangiamo un po' tutto sempre. È indispensabile riportare i ragazzi e i genitori a consumare più prodotti locali nelle stagioni appropriate". Santini ha infine concluso sottolineando "l'importanza di una promozione mirata e coordinata, perché le Marche enogastronomiche stanno crescendo significativamente a livello internazionale". L'Unione regionale cuochi delle Marche ha già collaborato alle attività promozionali promosse dalla Regione. 

30



La firma del Protocollo d'Intesa tra l'Unione Regionale Cuochi Marche e la Regione

# Bayernland



## Autentiche bontà per i tuoi clienti.



Creiosità e genuinità,  
con tutta la bontà del latte Bayernland.

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



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

# I quattro nuovi Senatori a Vita: *le emozioni nelle loro parole!*

L'INVESTITURA UFFICIALE È ARRIVATA  
DURANTE LE CELEBRAZIONI DEI 50 ANNI FIC. E PER TUTTI LORO  
COINCIDE CON I 50 ANNI DI CARRIERA DA CUOCO!

**L**a notizia era trapelata nei mesi scorsi, quando il Consiglio Nazionale, riunitosi a Stresa, aveva decretato le nuove nomine dei **Senatori a vita FIC**. Ma la cerimonia ufficiale di investitura è avvenuta in un contesto e in un'occasione ancora più emozionanti, cioè durante le due giornate romane, 9 e 10 aprile, di celebrazione dei 50 Anni della **Federazione Italiana Cuochi**. I mesi sono passati ma, intervistandoli, ci siamo accorti che le emozioni sono rimaste le stesse per **Carlo Cranchi, Pietro Martinelli, Alessandro Pazzaglia e Carlo Zappulla**, i quattro veterani della Federazione che sono andati ad ingrandire le file dei Senatori a Vita.

“Una grande emozione, soprattutto per chi come noi ha lavorato come cuoco per tutta la vita – ha detto Carlo Cranchi – e soprattutto in tempi durante i quali era più difficile trovare un posto in cucina. Ho trattato la cucina italiana

per 40 anni, in Italia e all'estero, e posso assicurare che il nostro Paese è il più apprezzato su questo fronte, anche da parte dei colleghi. Oggi abbiamo grandi professionisti, come Massimo Bottura, che ci aiutano a tenere alta la nostra bandiera gastronomica”. E quando gli chiediamo cosa vorrebbe correggere nella cucina italiana, risponde: “Non mi piacciono molto i piatti pasticciati, anche esteticamente. Un piatto deve possedere innanzitutto il sapore; poi vengono l'estetica e la presentazione”. Infine, Cranchi chiude l'intervista con un messaggio alla Federazione: “Dico a tutti i ragazzi di entrare a far parte di questa grande famiglia, che con il presidente Rocco Pozzulo e con tutta la Dirigenza sta vivendo importanti cambiamenti. E, mi raccomando: studiate l'inglese! Ve lo dice uno che ha lavorato per anni negli Stati Uniti”.





Consigli preziosi per le giovani generazioni, che noi riportiamo sulla nostra rivista, mentre anche per Pietro Martinelli le giornate romane non si toglieranno molto facilmente dal cuore e dalla mente: “Ci speravo e ci tenevo a questo riconoscimento FIC – ha ammesso – e ringrazio i colleghi che mi hanno candidato alla nomina. Certo, che poi questa sia arrivata ufficialmente nel 2018, in occasione dei 50 anni, è ancora più emozionante, anche perché festeggio anche i 50 anni di matrimonio. Rifarei tutte le scelte del passato – ammette il cuoco – compresi la scuola e l’insegnamento all’Istituto Alberghiero di Vieste. Le esperienze si fanno anche e soprattutto nel mondo dell’istruzione, anche all’estero, con le scolaresche. Ho sempre condiviso gli obiettivi della Federazione, che per me rappresenta un

motivo di crescita professionale e culturale”. Oggi Martinelli è presidente onorario dei Cuochi Pugliesi, di cui è stato vicepresidente regionale.

“Provo una grande riconoscenza nei confronti della Federazione – ha detto Alessandro Pazzaglia – e sono certo che rifarei anch’io



Alcuni momenti emozionanti, in queste foto, della proclamazione dei nuovi Senatori a Vita FIC, con il presidente Pozzulo a Roma, durante l’Assemblea Nazionale all’Hotel Colombo

tutte le scelte, certo... – sorride – con qualche errore in meno! Questa vita e questa professione mi hanno dato tanto, da quando ragazzino andai via dalla provincia di Fermo per entrare nella Scuola della Società Italiana di Navigazione e conquistare così una vita normale. Parliamo

di oltre 50 anni fa! Le giornate romane sono state indelebili e ho ripercorso idealmente i miei 52 anni di carriera, da garzone di cucina a chef. Spero che la nostra nomina sia un esempio per i giovani cuochi, per far conoscere il nostro entusiasmo. Grazie al presidente e a tutta la dirigenza!”.

“Mi sono messo a piangere – ha ammesso infine senza mezzi termini Carlo Zappulla – e quando sono stato insignito è stata una forte emozione. Dal 1962 faccio questo lavoro ed anch’io, se rinascerò, sarò nuovamente cuoco. In cambio ho ricevuto tantissimo, dal lavoro e dalla Federazione, e sono onorato di essere stato presidente dei Cuochi Lazio”. 🇮🇹



# Due giorni di formazione *in casa Barilla*

UNA FULL IMMERSION DI 48 ORE DEDICATA AL MONDO  
DELLA PASTA NELLA RISTORAZIONE, A CUI HANNO PARTECIPATO  
DIRIGENTI FIC E COMPONENTI NIC

**C**he tra la **Federazione Italiana Cuochi** e **Barilla** ci sia un'intesa forte, ben salda, che dura nel tempo, è testimoniato non soltanto dai rapporti commerciali e di marketing, ma anche dal grande feeling che ad ogni evento, ad ogni manifestazione, ad ogni corso si rivela da entrambe le parti. Come il più recente incontro avvenuto gli scorsi **4 e 5 giugno** nella sede dell'azienda e, successivamente, nei locali dell'**Accademia Barilla**, dedicato al mondo della **Pasta nella ristorazione**. Un incontro al

quale hanno voluto essere presenti alcuni dirigenti FIC, tra cui il presidente nazionale **Rocco Pozzulo**, e componenti della **Nazionale Italiana Cuochi**, sempre in prima linea, in eventi e competizioni nazionali e internazionali, per tenere alta la bandiera della cucina italiana. Approfondire la vasta gamma di pasta Barilla, i vari metodi di cottura, tutti gli aspetti tecnici, e affascinanti, del suo utilizzo nella ristorazione: questi alcuni dei numerosi temi trattati, mentre la due giorni ha preso il via con



I momenti di formazione in casa Barilla e l'intervento dello Chef Marcello Zaccaria



una visita nel quartier generale di Pedrignano, nel cui stabilimento vengono prodotti i vari tipi di pasta, per poi passare all'Accademia, per l'inizio del corso.

“Lo abbiamo sempre ribadito – ha dichiarato per l'occasione il presidente FIC, Pozzulo – i cuochi della Federazione hanno la possibilità di formarsi e di crescere continuamente, grazie a corsi di formazione e a veri e propri master dedicati al mondo della cucina. Ciò è possibile anche grazie a partner di assoluto prestigio nazionale e internazionale, come Barilla. Siamo davvero lieti di poter usufruire di queste due giornate di crescita culturale, a diretto contatto con i professionisti di questa grande azienda italiana di carattere mondiale”.

Al presidente Pozzulo ha fatto eco il Marketing Out of Home-Region Italy di Barilla, **Giuseppe Scalia**: “Credo che questo evento abbia rappresentato un'ottima occasione per diffondere tra gli chef FIC e NIC la cultura della pasta Barilla dedicata alla ristorazione professionale”.

Nell'auditorium dell'Accademia **Ugo Sottili**, Research & Development, e **Manuel Mariani**, Quality & Assurance, manager dell'azienda, hanno illustrato come nasce la pasta Barilla: l'attenta selezione delle materie prime di altissima qualità, la cura di ogni minimo dettaglio, la consapevolezza di rivolgersi a milioni di consumatori in Italia e nel mondo, nel nome della grande tradizione italiana della pasta. In particolare, tra gli aspetti approfonditi durante l'incontro, si è parlato del grano duro utilizzato, di provenienza per il 70% dall'Italia, con il restante 30% selezionato invece tra Francia, Usa e Australia, con le

stesse, rigidissime regole utilizzate per l'Italia, come ad esempio l'esclusione totale di organismi geneticamente modificati ed i controlli periodici a cui sono sottoposti tutti i produttori che riforniscono l'azienda. Altro aspetto importante, la trafilatura della pasta, al bronzo o al teflon, che danno come risultati quella al bronzo una pasta più porosa e ruvida, da cuocere nei tempi giusti, e quella al teflon invece una pasta più liscia e in grado di tenere anche la doppia cottura.

Tra le figure che i cuochi FIC e NIC hanno imparato ad apprezzare in questi anni, c'è anche lo chef **Marcello Zaccaria**, che è stato protagonista nella seconda giornata dell'incontro, con la sessione “Mani in Pasta”. In versione docente, Zaccaria si è dedicato alla cottura delle paste per la ristorazione: **Selezione Oro Chef, Emiliane Chef e Integrale FS**, su cui appare l'ormai inconfondibile marchio **“Approvato dalla FIC”**. Anche nella seconda giornata, dunque, si è sottolineato come Barilla sia non solo leader mondiale nella produzione di pasta, ma anche leader italiano per la pasta nel settore Food-service, appunto per la ristorazione professionale, con prodotti di altissima qualità: **PASTA CATERING**, con la convenienza della confezione da 5 kg, **SELEZIONE ORO CHEF**, studiata per la doppia cottura, **PASTA INTEGRALE**, fonte di fibre e con il gusto del benessere a tavola, e **PASTA ALL'UOVO**, che ha il suo apice con la produzione di Emiliane Chef, tra le punte di diamante dell'azienda. Il plauso per l'iniziativa è arrivato anche dal Presidente Fic Promotion, Seby Sorbello. 🇪🇺



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

# Enogastronomia, turismo, ricettività: *per rilanciare l'Italia*

UNO DEI MOTIVI PER CUI GLI STRANIERI VENGONO IN ITALIA,  
E I CONNAZIONALI SI MUOVONO NEL PAESE, SONO LA NOSTRA CUCINA,  
L'OSPITALITÀ E LA GRANDISSIMA VARIETÀ DI PRODOTTI TIPICI

"S

“Stiamo valorizzando i prodotti e stiamo andando nella direzione che piace a me perché al Ministero abbiamo dato una *mission*: enogastronomia, turismo e ricettività. L'obiettivo è quello che più persone possibili conoscano i prodotti del territorio”. È in queste parole, pronunciate all'inaugurazione di una nuova sede del Consorzio di Tutela del salame di Varzi, eccellenza del piccolo borgo in provincia di Pavia, che si può cogliere quella che sarà la linea del neo **ministro** alle **Politiche agricole** e al **Turismo**, il senatore **Gian Marco Centinaio**. Un obiettivo chiaro, che fa ben sperare sulla possibilità che anche all'accoglienza e alla ristorazione sia finalmente riconosciuto il ruolo che hanno per la crescita del turismo e l'immagine del sistema Paese. “Dobbiamo far sì che più persone conoscano l'Italia – ribadisce Centinaio – e in particolare l'enogastronomia che contraddistingue il

nostro Paese nel mondo. Oggi l'Italia esporta circa 41 miliardi di euro di enogastronomia e purtroppo il giro d'affari del cosiddetto *Italian southing* sfiora invece i 50 miliardi. Il nostro compito, con l'apporto di tutti, consorzi compresi, è quello di stare al fianco dei produttori e aiutare il territorio a mostrare e promuovere le eccellenze”. È la parola “tutti” la chiave di una strategia che speriamo possa essere davvero pratica. Il segnale del nuovo Governo appare dunque subito forte, forse addirittura un po' troppo. Ma se questa è la strada che porterà ad un vero cambiamento, ben venga. Qualcuno, che al Turismo dedicava solo un sottosegretariato, oggi contesta lo scorporo dai Beni culturali per passarlo al rango di dicastero alle Politiche agricole. Sta di fatto che una delle prime motivazioni per cui gli stranieri vengono in Italia, e i connazionali si muovono lungo la penisola e ▶

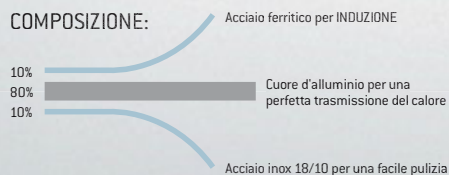


©Visittrentino





COMPOSIZIONE:



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

#NONTOCATEMILAPADELLA

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



**PENTOLE AGNELLI**  
**PROFESSIONAL COOKWARE**

MADE IN ITALY

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

nelle isole, è la nostra cucina. Per il Ministro Centinaio il settore si basa su “due cavalli di battaglia”, cioè sul fatto che “gli stranieri vengono in Italia sia per le sue bellezze storiche, architettoniche, naturalistiche, sia per l’enogastronomia”. E quando parliamo di cucina, intendiamo in realtà le cucine locali, quelle che hanno fatto la nostra cultura e la nostra storia e che non possono essere messe in secondo piano. Per fare un lavoro serio servono interventi radicali. Pensiamo a un diverso rapporto fra Ministero e Regioni (che hanno risorse e competenze) sulla gestione del turismo, e fra il Ministero e i privati.

Fra i temi più urgenti ci sono certamente quello della promozione all'estero del nostro Paese (ancora

oggi frammentata fra iniziative spot delle singole regioni) e quello dei criteri di classificazione e offerta dei vari livelli di ospitalità, oggi all'insegna di una babele di contraddizioni e variabili degne di Bisanzio fra una provincia e l'altra. Un hotel a 4 stelle di Roma potrebbe averne a mala pena 3 a Bolzano...

E ancora: **abusivismo alberghiero** e nel mondo della ristorazione (home restaurant), portali web con **classificazioni farlocche** come TripAdvisor, **manca di un riconoscimento ufficiale della professione del cuoco**, ecc... E qui si apre il tema centrale della formazione, a partire dalla riforma degli istituti alberghieri e l'istituzione di corsi di laurea di hospitality (#laureaccoglienza). 🇮🇹



## 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>	37
Barilla			<a href="http://www.barillafoodservice.it">www.barillafoodservice.it</a>	84
Bayerland			<a href="http://www.bayerland.it">www.bayerland.it</a>	31
Cirio Alta Cucina				22, 23
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	<a href="http://www.electrolux.it/professional">www.electrolux.it/professional</a>	39
Hoplà Cooperlat			<a href="http://www.hopla.it">www.hopla.it</a>	61
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>	67
Kimbo	Francesca Capolongo	081.7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it	<a href="http://www.kimbo.it">www.kimbo.it</a>	49
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	<a href="http://www.medagliani.com">www.medagliani.com</a>	81
Metro Italia			<a href="http://www.metro.it">www.metro.it</a>	19, 45
Molino Favero	Loredana Favero	049 644855 - loredana@molinofavero.it	<a href="http://www.molinofavero.com">www.molinofavero.com</a>	69
Nimar		info@nimar.it	<a href="http://www.nimar.it">www.nimar.it</a>	25
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	<a href="http://www.orogelfoodservice.it">www.orogelfoodservice.it</a>	77
Promo		02 43928247-25 - info@pro-mo.it	<a href="http://www.pro-mo.it">www.pro-mo.it</a>	43
Royal Greenland Italia	Caterina Pignata	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	<a href="http://www.royalgreenland.it">www.royalgreenland.it</a>	73
Sanelli	Roberto Oberti	0341.361368	<a href="http://www.sanelli.com">www.sanelli.com</a>	75
Sirman	Silvia Ruggina	049 9698666 - ruggin@sirman.com	<a href="http://www.sirman.it">www.sirman.it</a>	63
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541 373250	<a href="http://www.staff-ice.com">www.staff-ice.com</a>	21
Surgital		Numero Verde 800.733525	<a href="http://www.surgital.it">www.surgital.it</a>	27
Table Top Trade	Roberto Sperandio	commerciale@tabletoptrade.it	<a href="http://www.tabletoptrade.com">www.tabletoptrade.com</a>	65
Tomato+	Mario Maracich	347 9621813 - maracich@tomatopiu.com	<a href="http://chef.tomatopiu.com">chef.tomatopiu.com</a>	13
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.valfuttagrandedechef.it">www.valfuttagrandedechef.it</a>	29
Wüsthof	Karl August Gaedt	335.6535883 - valsodo@iol.it	<a href="http://www.wuesthof.com">www.wuesthof.com</a>	71
Zappalà	Mariangela Zappalà	+39 095 7085361 - mariangela.zappala@zappala.it	<a href="http://www.zappala.it">www.zappala.it</a>	55
Zorzi		alice.c@zorzi.vr.it	<a href="http://zorzi.vr.it">zorzi.vr.it</a>	79



# Un buon vino merita rispetto

**...anche nella rata.**

Nuove cantinette vini  
Vintec Line di Electrolux,  
progettate per conservare  
i migliori vini in condizioni ideali.  
Da oggi tue con formula a noleggio  
a partire da **31,70 € al mese.**

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

 ElectroluxProIT  ElectroluxProIT  ElectroluxProfessionalIT



# Electrolux



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

# Le ricette *con "dedica"*

IN PASSATO LE PREPARAZIONI CULINARIE CHE EVOCANO  
I GRANDI PERSONAGGI COME NAPOLEONE, ROSSINI  
O LA BELLA OTERO ERANO I PIÙ RICERCATI ED APPREZZATI

**A** Alcuni illustri personaggi del passato ebbero il piacere di vedersi dedicate delle ricette anche se la loro attività era rivolta ad occupazioni ben diverse dalla gastronomia. Vi sono stati nobili, statisti, generali, artisti di teatro e musicisti ma anche cantanti, favorite o semplicemente belle donne, i cui nomi legati a certe preparazioni culinarie sono sopravvissuti nei secoli tanto da comparire, ancor oggi, nella *carte* di ristoranti di un certo livello dove si osservano i principi della grande cucina classica.

Vi chiederete come era possibile farsi dedicare un piatto. Prima di tutto era condizione basilare avere al proprio servizio un cuoco di talento e prestigio oppure frequentare quei ristoranti, soprattutto parigini e di grande nome; in entrambi i casi, talvolta per piaggeria, piaceva al cuoco dedicare al padrone o al cliente prestigioso una sua ricetta che aveva ottenuto successo. Questa pratica, già in voga nel '700, divenne indispensabile quando il servizio in tavola *"alla francese"* fu sostituito da quello *"alla russa"*, cioè con piatti portati uno dopo l'altro e non tutti contemporaneamente. Con il servizio alla russa si diffuse la necessità di porgere al cliente la lista (*carte*) dei piatti affinché potesse riconoscere le pietanze di suo gradimento. Si notò così come il commensale fosse maggiormente attratto dai piatti dedicati a personaggi noti e famosi, piuttosto che da quelli che venivano indicati in base alla loro preparazione, spesso ripetitiva, del tipo "alla mugnaia, all'inglese, alla marinara, ecc." Escoffier suggeriva che le

ricette con nomi troppo complicati o sconosciuti i non ottenessero successo, mentre i piatti che evocavano Napoleone, Rossini, la Bella Otero, la Maintenon o la Du Barry erano i più ricercati ed addirittura i più apprezzati.

**Tournedos alla Rossini**

Oggi questa moda di dedicare le ricette a personaggi famosi è quasi del tutto scomparsa con l'adozione da parte dei cuochi e dei ristoratori delle regole della *nouvelle cuisine* e della *cucina creativa*, infatti nel titolo delle ricette sono solitamente inseriti gli ingredienti principali; usanza che permette al commensale di conoscere, già nella lettura della *carta*, le proposte più allettanti e più confacenti al proprio palato.

## **Gioachino Rossini: "sinfonie del gusto"**

Nel centocinquantesimo anniversario della morte di questo illustre musicista, voglio ricordare la sua vita trascorsa in modo intensamente corporeo. Infatti il compositore italiano partecipava ai piaceri della carne senza disgusto o colpevolezza e la sua sensualità non gli causava alcuna remora di tipo morale: solo infondeva in lui un prorompente desiderio di comporre musica. La musica di Rossini esprime gioia, soddisfazione e non aveva bisogno della sua attenzione per fiorire: era talmente attento a ciò che mangiava e così attaccato ai piatti della sua infanzia italiana, la regione Marche, che si faceva spedire per posta ovunque andasse la sua mortadella e la sua salsa preferite. Parigi era comunque quasi sempre in grado di soddisfare le sue esigenze e i suoi capricci alimentari, tanto che durante il suo soggiorno in questa capitale divenne amico del famosissimo cuoco *Carême*. Fu in questo periodo che vennero denominati con il suo cognome diverse piatti le cui caratteristiche essenziali furono quelle di avere come ingredienti e guarnizioni paté di foie gras e tartufo nero, di solito associati a demi-glace. Le due preparazioni più note sono: *Tournedos Rossini* e *uova in camicia alla Rossini*. Suggestivo la ricetta delle uova in camicia: Preparate un uovo in camicia, deponete le fette di foie gras su piatti individuali caldi e deponetevi sopra l'uovo guarnendolo con fettine di tartufo, versate su ogni uovo un cucchiaino di demiglace al Madera e...buona degustazione! 🍷







# “Cook Assicurato, Chill Fortunato”

## la nuova campagna di Electrolux e Generali Italia

Visto il successo dell'anno scorso, Electrolux Professional e Generali Italia nuovamente assieme per promuovere una nuova iniziativa: “Cook Assicurato, Chill Fortunato”. Una campagna social congiunta che integra un'operazione a premi (Cook Assicurato\*1) e un concorso (Chill Fortunato\*2), con l'obiettivo di proporre ai professionisti della ristorazione una proposta esclusiva risultato di questa partnership d'eccellenza.

L'operazione, attiva dal 9 aprile fino al 31 ottobre 2018, prevede quindi due sezioni:

“**Cook assicurato**” ([www.cookassicurato.it](http://www.cookassicurato.it)) è l'operazione a premi rivolta ai professionisti della Ristorazione che semplicemente comprando un forno Electrolux Professional ricevono, contestualmente, anche una copertura assicurativa gratuita Generali Italia. L'assicurazione tutela l'acquirente dai danni arrecati al forno, pregiudicandone l'utilizzo, causati da guasti accidentali e da fenomeni che non rientrano nel contratto d'assistenza tecnica. La polizza è “all risks” e include molte situazioni, come: allagamenti, danni ai dati, estorsione, furto, inondazione, alluvione, senza tralasciare i danni causati alle Merci contenute nel forno stesso.

“Electrolux Professional, promotrice di una ristorazione responsabile attenta alla qualità e alla sicurezza, offre con questa iniziativa un incentivo in più per l'acquisto di un nuovo forno. L'iniziativa rientra

nel percorso aziendale a sostegno e supporto di un nuovo modo di fare ristorazione, sempre più attento alle necessità degli operatori e alla qualità del lavoro in cucina” Afferma Massimo Presot, Direttore Marketing Electrolux Professional Italia”.

“**Chill Fortunato**” ([www.chillfortunato.it](http://www.chillfortunato.it)) è invece il concorso rivolto a tutti i titolari di esercizi HORECA che, semplicemente registrandosi sul sito, possono vincere un abbattitore di temperatura air-o-chill 6GN 1/1, l'apparecchiatura che meglio completa e valorizza le prestazioni del forno.

Con “Cook Assicurato, Chill Fortunato” Electrolux Professional si avvicina ancor più agli attori della ristorazione, con cui interagisce e collabora da oltre 90 anni, con una mission precisa: fornire ai professionisti dell'ospitalità soluzioni che rendano il loro business più profittevole e la vita di tutti i giorni più semplice.

\*1 Operazione a premi valida dal 9/4/2018 al 31/10/2018. I modelli di forno che partecipano all'iniziativa sono visibili sul regolamento scaricabile sul sito [www.cookassicurato.it](http://www.cookassicurato.it)

\*2 Concorso valido dal 9/4/2018 al 31/10/2018. Regolamento scaricabile sul sito [www.chillfortunato.it](http://www.chillfortunato.it) Montepremi stimato pari a Euro 11.335,00 (iva esclusa)



**cook**  
ASSICURATO!

**chill**  
FORTUNATO!





di **Giuseppe Giuliano**  
Responsabile Compartimento  
Pasticceria FIC

# Il “Dessert Sublime” di Giuseppe Russi

UN MEDAGLIERE DI TUTTO RISPETTO E UN'ATTRAZIONE  
PER LO ZUCCHERO ARTISTICO PER QUESTO PASTICCERE  
GIÀ SALITO SU PODI PRESTIGIOSI

42

**G**iuseppe Russi fin dalla giovane età esprime la sua passione per la pasticceria. Diplomatosi all'Istituto Alberghiero, ha frequentato corsi nelle più rinomate scuole italiane. Nel 2008 apre la sua pasticceria a Laterza, la Pasticceria Russi. La sua attrazione per lo zucchero artistico lo spinge a partecipare a diversi concorsi e nel 2014 vince l'oro ad ARTISTICA a Roma “Tirreno CT”. Sempre nello stesso anno conquista un terzo posto a Malta nella categoria dessert al piatto. Nel 2015 diventa **Campione nazionale di pasticceria artistica** agli Internazionali d'Italia e **medaglia d'Oro a Catania nel concorso di cucina calda a squadre**. Nel 2016 vince la medaglia d'oro alle **Olimpiadi** culinarie ad Erfurt e sempre nel 2016 partecipa al campionato italiano di pasticceria FIPGC vincendolo e diventando capitano della Nazionale Italiana di Pasticceria FIPGC. Nel 2017 conquista la vetta più alta diventando campione del mondo di Pasticceria della FIPGC in occasione di Host Fiera Milano. Attualmente è delegato regionale di pasticceria della regione Basilicata e Puglia e allenatore della Nazionale Italiana di Pasticceria FIPGC 2019.

Per questo numero della nostra rubrica abbiamo scelto il suo “Dessert Sublime”. Vediamone ingredienti e procedimento. 🍪

## DESSERT SUBLIME “STREUSEL” AL PISTACCHIO

### Ingredienti

g 200 polvere di pistacchio, g 200 zucchero di canna, g 200 burro, g 200 farina, g 4 sale

### Procedimento

Impastare burro e zucchero, unire la farina e la polvere di pistacchio, fare raffreddare l'impasto. Stendere la pasta ad un'altezza di 7 mm, raffreddare e poi tagliare dei cubetti. Cuocere a 155°C per circa 14 minuti

## MOUSSE FORMAGGIO

g 150 latte intero, g 170 formaggio fresco, g 16 gelatina, g 400 cioccolato bianco, g 700 panna

### Procedimento

Scaldare il latte con il formaggio, aggiungere la gelatina idratata e unire la miscela realizzata al cioccolato, emulsionare e per ultimo aggiungere la panna semi-montata

## GELÈ AI FRUTTI DI BOSCO

### Ingredienti

g 200 purea di frutti di bosco, g 45 destrosio, g 9 gelatina

### Procedimento

Scaldare la purea con lo zucchero, per ultimo aggiungere la gelatina idratata e sciolta precedentemente a microonde.

## BISCUIT MANDORLE

g 200 uova, g 80 tuorli, g 250 TPT mandorle, g 2 buccia di limone, g 1 sale, g 130 farina, g 120 albumi, g 100 zucchero

### Procedimento

Montare le uova, i tuorli, il sale, il tpt. Aggiungere la farina, montare a parte gli albumi con lo zucchero unire le due masse. Cottura 200°C per 10 min.

### Definizione

“Sporcare” il piatto con la salsa di frutti di bosco, posizionare lo “streusel” a cubetti, dei cannoncini di “marshmallow” ai lamponi e fiocchetti di spugna. Servire come foto.



# L'UNIONE EUROPEA VUOLE BANDIRE PIATTI E POSATE MONOUSO IN PLASTICA

# Quando non ci sono, si vede.

Le stoviglie monouso in plastica  
non sono insostituibili ma...

C'erano all'Adunata di Trento insieme a 600.000 Alpini.  
C'erano a Campo Volo per il concerto più grande d'Europa.  
Hanno festeggiato il compleanno di Annina (e di Mario,  
e di Francesca...) e dato da mangiare a chi ne aveva bisogno,  
nelle situazioni di emergenza.  
Perché sono economiche, sicure, riciclabili.

Non crediamo che metterle al bando per risolvere il problema  
della plastica nei mari sia la soluzione corretta.  
Perché il 90% della plastica che inquina i mari del mondo  
proviene da 10 fiumi extra europei.  
Perché sono meno dello 0,6% della plastica utilizzata in Europa\*.  
Perché tutte le stoviglie monouso in plastica sono riciclabili  
e possono alimentare l'economia circolare, creando valore condiviso.

**Impegniamoci per un futuro in cui queste stoviglie  
siano sempre più dove serve, e sempre meno  
dove non vorremmo vederle.  
La dispersione dei rifiuti è soprattutto  
una questione di comportamenti.**

**#noicisiamo**

\*Fonte JRC-CE



[pro-mo.it](http://pro-mo.it)



a cura di **Agelo Pittui**  
Responsabile Dipartimento Lavoro

# La prima App per monitorare *la salute dei cuochi*



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

È UN'APP UNICA NEL SUO GENERE,

CON UN TEST ANONIMO E COMODO

DA COMPILARE IN QUALSIASI MOMENTO

**È** finalmente disponibile online la **prima App** (unica nel suo genere) utile a monitorare lo stato di salute psicofisica dei cuochi riguardo alla loro attività lavorativa. Dopo l'annuncio effettuato in occasione del 29° congresso nazionale della **Federazione Italiana Cuochi** di Napoli e il rimbalzo mediatico sulle pagine del Giornale (<http://www.ilgiornale.it/news/cronache/stelle-e-stress-chef-sull-orlo-crisi-nerve-1467650.html>), siamo finalmente riusciti a realizzare, grazie al lavoro dell'agenzia **Soges Software** e alla mediazione del presidente FIC **Rocco Pozzulo**, un sistema moderno ed avanzato di raccolta dati. Si tratta di semplici domande sulla vita lavorativa e sulla percezione della propria attività in termini di carico di responsabilità, controllo delle mansioni e ricompense per il proprio operato.

A queste domande se ne aggiungono altre più generali sulla qualità della vita. Lo scopo è di utilizzare i mezzi della scienza moderna per definire lo stato di salute psicofisica riferita al tipo di lavoro in cui si è impegnati giornalmente.

In questa sezione del Dipartimento del Lavoro abbiamo già affrontato più volte (insieme ad **Angelo Pittui**) il

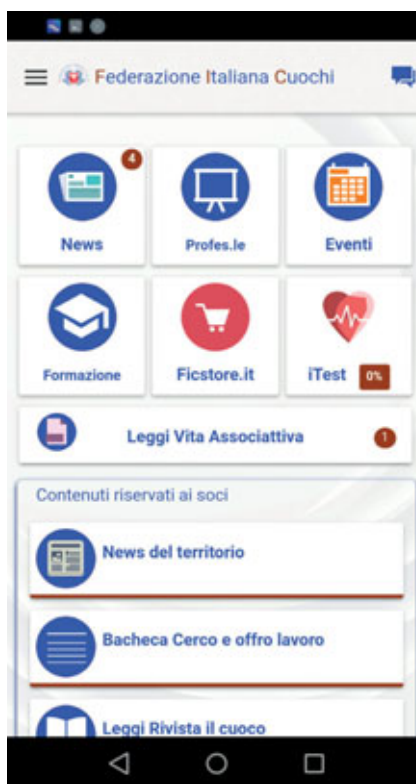


Figura: Interfaccia dell'App FIC con il simbolo del nuovo test per la salute psicofisica chiamato: "iTest".

problema della salute nella categoria dei cuochi da vari punti di vista. Sono stati fatti numerosi passi avanti per portare all'attenzione mediatica questo annoso problema. La compilazione di questo test da parte dei soci FIC avrà come principale conseguenza la pubblicazione del primo lavoro scientifico al mondo su quest'argomento. Lo scopo finale è di aiutare il Dipartimento del Lavoro, i consiglieri FIC e il suo Presidente a portare avanti il progetto di salute sul lavoro nelle sedi competenti.

La sua compilazione è semplice e soprattutto totalmente anonima. Basta entrare nell'App FIC e digitare il tasto **iTest**. Da quel momento in poi si può cominciare a rispondere alle varie domande. Il test può essere interrotto e ripreso in qualsiasi momento, risultando quindi estremamente comodo e poco invasivo.

Ma l'**iTest** non è stato pensato solo per la parte più prettamente psicologica, ma a breve verrà implementato con ulteriori funzioni per aiutare il cuoco a monitorare altri aspetti della sua salute fisica a conferma dell'attenzione della Federazione su questo argomento.

**Buon iTest a tutti!** 🇮🇹

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.

**NOI NON LAVORIAMO PER METRO**

**NOI LAVORIAMO  
PER MILIONI  
DI ATTIVITÀ  
IN PROPRIO  
IN TUTTO  
IL MONDO.**

**Guarda le loro storie su [metro.it](https://www.metro.it) e scopri come supportiamo  
le attività in proprio ad avere successo.**

**METRO**

**IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO**



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


# Daniele D'Alberto: *energia giovane dall'Abruzzo*

ALLA GUIDA DEI GIOVANI CUOCHI ABRUZZESI, VANTA GIÀ UNA LUNGA  
ESPERIENZA IN CUCINA ED È PUNTO DI RIFERIMENTO DEI SUOI COLLEGHI

**N**ato il 16 luglio 1987 si è diplomato presso l'Istituto Alberghiero di Pescara nel 2006. Dopo le prime esperienze di stage durante il periodo scolastico nel 2006 inizia a lavorare presso l'hotel cinque stelle "Villa San Carlo Borromeo" a Senago (Mi); dal 2007 al 2010 lavora in diversi ristoranti della provincia pescarese e nel 2011 va a lavorare come capo partita presso l'hotel 5 stelle lusso "Luna Baglioni" di Venezia.

Nella stagione estiva del 2012 è capo partita presso il ristorante 2 stelle Michelin "Casa Vissani" a Civitella del Lago (Tr) e per un anno è il responsabile della cucina del il

ristorante "Il Salotto di Vinè" a Pescara.

Dal 2013 al 2014 lavora come capo partita presso il ristorante 2 stelle Michelin "La Maddonina del Pescatore" di Senigallia (An) e per 6 mesi lavora come secondo chef presso l'albergo 5 stelle lusso di Porto Ercole (Gr) "Il Pellicano". Per due anni è stato lo chef del ristorante "BR1" di Montesilvano (Pe) e dalla primavera del 2017 è lo chef del ristorante "Borgo Fontescura" di Silvi (Te). Inoltre nel 2014 è stato il vincitore del premio "Miglior chef emergente Abruzzo", dal 2017 è il coordinatore del "Dipartimento Giovani" dell'Unione Cuochi Abruzzesi. 

46



I giovani cuochi abruzzesi guidati dal loro presidente, Daniele D'Alberto



## ANIMELLE D'AGNELLO, ZUCCA, MANDORLE E SHERRY

*Ingredienti per 4 persone*

1 Kg di animelle di agnello  
100 g di fondo di agnello aromatizzato allo sherry  
100 g di pane panko  
1 albume d'uovo  
200 g di mandorle  
100 g di prezzemolo in foglie  
300 g di zucca  
3 rose di broccoletti  
1 mandorla amara

### PER LA CREMA DI MANDORLE:

*Procedimento*

## QUINOA IN AGRODOLCE, ORTAGGI CROCCANTI E SALSA DI SEDANO RAPA

*Ingredienti per 4 persone*

Per la quinoa: 400 g quinoa, 100 g aceto di vino bianco, 100 g zucchero, sale q.b.

Per gli ortaggi: 1 carota gialla, 1 carota viola, 4 fagiolini freschi, 1 zucchina, 8 cime di broccolo, 100 g d'olio extravergine d'oliva Dop aprutino-pescarese, sale q.b.

Per la salsa: 200 g di sedano rapa, 1 spicchio d'aglio rosso di Sulmona, 50 g d'olio extravergine d'oliva, sale q.b.

Per la guarnizione: 1 mela pink lady, 2 ravanelli, 1 g di germogli di piselli, 12 capperi fritti, 50 g di salsa di prezzemolo, 50 g di salsa di pomodoro, 4 pomodorini.

### PER LA QUINOA:

*Procedimento*

Lessare la quinoa, scolare e raffreddare. Caramellare lo zucchero con l'aceto lasciare intiepidire e condire la quinoa regolando di sale.

### PER GLI ORTAGGI:

*Procedimento*

Mondare e tagliare gli ortaggi all'affettatrice lessarli, raffreddarli in acqua e ghiaccio e condirli con l'olio.

Tostare le mandorle a 160°C. Metterle nel Bimby e aggiungere dell'olio extravergine fino ad ottenere una crema liscia.

### PER LA SALSA PREZZEMOLO:

*Procedimento*

Appassire l'aglio nell'olio, aggiungere il prezzemolo, cuocere per alcuni minuti, aggiungere acqua fredda e frullare fino ad ottenere una salsa.

### PER LA CREMA DI ZUCCA:

*Procedimento*

Pulire la zucca, e cuocere in una casseruola fino al completo assorbimento dell'acqua di vegetazione eliminare l'acqua. Frullare, aggiustare con sale e olio aromatizzato all'aglio.

### PER LE ANIMELLE:

*Procedimento*

Preparare un brodo vegetale, aromatizzato con agrumi e anice. Filtrarlo e cuocerli per 30' le animelle. Scolare, rimuovere la pellicina e impanare con albume, farina e pane. Friggere 4 animelle e le altre 4 glassarle nel fondo.

*Presentazione*

Al centro dei piatti creare una striscia con la crema di zucca, sopra sistemare un'animella fritta e una glassata, completare con dei ciuffi di crema di mandorle, salsa di prezzemolo e guarnire con un broccoletto al vapore e una grattugiata di mandorle amare sull'animella fritta.

### PER LA SALSA:

*Procedimento*

Mondare il sedano rapa, tagliarlo a cubetti, lessarlo per alcuni minuti, appassire nell'olio, l'aglio, eliminarlo aggiungere il sedano, portare a cottura con dell'acqua, frullare nel Bimby e regolare di sale

*Presentazione*

Mettere al centro dei piatti la quinoa, sopra sistemare gli ortaggi e completare, le fettine di mela e di ravanelli, i pomodorini a spicchi, le salse i capperi e i germogli.





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

# Radici e identità *della cucina*

L'IDENTITÀ DI UNA CUCINA (E DI UNA CULTURA)

È TANTO PIÙ FORTE, QUANTO PIÙ FORTE

È STATA LA CAPACITÀ DI CONFRONTO E DI SCAMBIO

La cucina è una buona cartina tornasole per verificare gli aspetti di una cultura. Una cucina che non cambia, che non innova, che non assimila e non rielabora il "diverso da sé", è una cucina destinata all'estinzione. Una cucina autoreferenziale, che ricerchi solamente la fedeltà alle proprie origini, non ha molto da offrire alla storia, e neppure a sé stessa. L'assunto di base è che l'identità non si costruisce sul nulla, ma nel confronto e nello scambio con identità diverse. Non solo: che l'identità è tanto più forte, quanto più la capacità di confronto e di scambio è stata forte. I concetti-guida dovrebbero essere due. Primo: l'identità si costruisce nello scambio. Secondo: l'identità muta nel tempo. Ossia: l'identità è un fatto dinamico. La domanda da porre a questo punto è molto semplice: dove abita l'identità? Nel passato o nel presente? La risposta è molto chiara: l'identità è qui, l'identità siamo noi. Eppure, un diffuso equivoco vuole che l'identità sia qualcosa da cercare, da trovare, da conservare: che abiti in fondo alla storia, là dove si ritrovano le nostre "radici".

Le radici: altra parola equivoca, altro concetto pericoloso. Anche qui la domanda è semplice: come sono fatte, quale forma hanno le radici? Da come spesso se ne parla, sembrerebbero fatte a forma di carota: il vertice in fondo sarebbe il punto da ritrovare, il luogo mitico delle nostre origini. Ma le radici sono fatte al contrario: scendendo in profondità si allargano. Più scendiamo nel terreno, più le radici si allargano. E si badi: la pianta, più le radici sono ampie, più è forte e duratura. Proviamo a immaginare un piatto di spaghetti

al pomodoro: un segno decisivo, oggi, dell'identità italiana. Immaginateli conditi nel modo più semplice, con sugo di pomodoro, olio, aglio, una spruzzata di parmigiano, una foglia di basilico; magari (per chi gradisce) un pizzico di peperoncino. Quali sono le radici di questo piatto? Come si sono messi insieme questi ingredienti? Di tutte le cose che ho messo in fila, una sola possiamo ritrovarla nella nostra tradizione fin dall'età romana: l'aglio. Il parmigiano è un'invenzione medievale, risalente più o meno al XII secolo. La pasta lunga è un apporto della cultura araba, che troviamo per la prima volta nella Sicilia di tradizione araba nei secoli centrali del Medioevo. Per il pomodoro, e anche per l'eventuale peperoncino, dobbiamo attendere l'arrivo dei prodotti americani, cioè il XV-XVI secolo. Manca l'olio: prodotto antichissimo, greco e poi romano, ma, paradossalmente, nuovissimo. Nessuno usava l'olio sulla pasta, fino al XIX secolo, e la prima ricetta italiana di spaghetti al pomodoro, datata agli anni trenta dell'Ottocento, è condita con lo strutto. L'olio in cucina si afferma solo nel Novecento.

Tiriamo le somme: almeno tre Continenti (l'Europa, l'Asia, l'America) e almeno duemila anni di storia, che hanno visto sovrapporsi diverse culture, sono stati necessari per dare forma al piatto di spaghetti che oggi percepiamo come

elemento costitutivo della nostra identità alimentare e culturale. Questo vale per ogni piatto, per ogni ricetta. Per concludere ricordiamoci perciò quando parliamo di un piatto o di una cucina le profonde distinzioni tra radici (storia) e identità (presente). 🇮🇹





# KIMBO®

IL CAFFÈ  
SCELTO  
DAI  
CUOCHI  
ITALIANI.



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

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



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

# Caro, vecchio fiammifero: “diabolicamente” prezioso!

di **Stefano Pepe**  
Responsabile FIC Media Press

CHI NON RICORDA L'ANTICO RITUALE, UN PO' NOIOSO, DELL'ACCENSIONE  
DELL'INTERA STUFA PRIMA DELL'ARRIVO DEI CAPIPARTITA IN CUCINA?

**E**ra un compito dei commis, quello di accendere la stufa, e si usavano i fiammiferi lunghi e grossolani, con la scatola, di solito tenuta gelosamente nel cassetto, sempre unta tanto da non facilitarne l'accensione. Imperativo, comunque, era non rimanerne mai senza! Ma chi ha avuto per primo l'idea di fabbricare un bastoncino di legno con in punta un materiale che, se sfregato, si accende e genera il fuoco? L'*Homo Erectus*, antenato dell'uomo moderno, scoprì per caso il fuoco, per mezzo dell'attrito prodotto da due legnetti strofinati insieme. Ma sarebbero passati 1 milione e mezzo di anni prima che un chimico britannico, **John Walker**, producesse istantaneamente un fuoco per mezzo dell'attrito di un bastoncino di legno strofinato su una superficie ruvida. Ironicamente oggi conosciamo più notizie riguardanti l'Homo Erectus di quante non ne sappiamo su colui che fece tale preziosa scoperta per caso. La storia ci racconta comunque che già nel VI secolo i Cinesi usavano bacchettine di legno di pino impregnate di zolfo per accendere il fuoco. Per arrivare ai fiammiferi moderni, però, dobbiamo aspettare ben tredici secoli. Molti inventori e scienziati avevano cercato di realizzare quello che noi oggi identifichiamo come fiammifero, ma il primo espediente di rilievo di questo genere fu nel 1669. Un alchimista di Amburgo, mentre pensava di essere sul

punto di trasformare un miscuglio di metalli vili in oro, produsse invece un elemento: il fosforo. Deluso, lasciò da parte la scoperta, che invece attirò l'attenzione di un fisico britannico, un certo Robert Boyle. Nel 1680, egli ideò un quadratino di carta ruvida rivestito di fosforo, insieme a una scheggia di legno con la punta ricoperta di zolfo. Quando la scheggia veniva fatta passare attraverso questa carta piegata, si infiammava improvvisamente. Questo fatto segnò la prima dimostrazione del principio chimico su cui era basato il fiammifero. Tuttavia il fosforo era scarso a quei

tempi e perciò i fiammiferi rimasero relegati allo status di novità costosa, di cui esistevano esemplari limitati. Scomparvero prima che la maggior parte degli europei, che accendevano il fuoco con le scintille derivanti dallo sfregamento della selce contro l'acciaio, sapessero che erano esistiti.

Un ulteriore passo in avanti vi fu nel 1826. Un certo **dottor Walker**, chimico e proprietario di una farmacia, nel laboratorio del suo negozio stava cercando di realizzare un nuovo esplosivo. Mescolando una serie di sostanze chimiche con un bastoncino di legno, notò che una goccia a forma di lacrima si era seccata sulla punta del legnetto. Per toglierla rapidamente, la grattò senza pensare ad eventuali conseguenze contro il pavimento di pietra del laboratorio. Il bastoncino si incendiò in un sol





baleno: era nato il fiammifero a strofinamento! Da questa scoperta il farmacista Walker realizzò vari fiammiferi e di varie lunghezze, ma per un contesto ad uso privato e mai commerciale, difatti mai ebbe intenzione di guadagnare qualcosa e non la brevettò.

L'invenzione, però, non passò inosservata e un inglese, **Samuel Jones**, si mise in affari con l'intenzione di sfruttarla, chiamando i fiammiferi **Lucifers**. Le esalazioni prodotte durante la fiammata però erano abbastanza nauseabondi e poco gradevoli, tanto da causare in certe persone leggeri e momentanei malesseri, ma nulla infierì sul loro successo commerciale e i londinesi ebbero un consumo notevole di tabacco da fumo. Molte altre migliorie seguirono negli anni in fatto di miscele dell'apparato e dell'intensità della fiamma prodotta, ma si dovette aspettare fino al 1844 per avere i fiammiferi in totale sicurezza e privi di esalazioni sgradevoli, inventati da **Gustaf Erik Pasch**. Cosa li rendeva sicuri? Il fatto che, a differenza delle miscele usate in precedenza, le diverse parti che costituivano la miscela infiammabile erano separate: una parte si trovava nella capocchia, l'altra su un'apposita superficie sulla quale sfregare i fiammiferi che, così composti, presero il nome di "svedesi" in onore della nazionalità del loro ideatore.

Da allora il fiammifero divenne elemento comune della vita di ogni casa e di moltissime persone, sin quando non comparirono gli attuali accendini a gas. Un'indagine

di mercato statunitense del 1990 ha appurato che negli USA furono accesi in quel solo anno più di cinquecento miliardi tra fiammiferi e cerini (questi ultimi di dimensioni molto più piccole).

I tempi sono cambiati e la tecnologia in cucina è avanzata, lasciando il posto alle più pratiche e sicure accensioni elettroniche ma siamo certi che nessuno di noi abbia mai voluto privarsene completamente, conservandoli in qualche angolo sperduto della cucina, sempre a portata di mano e per emergenza. 🇸🇪



# Spazio al gusto nei piatti di *Claudio Ruta*

A cura di **Antonio Iacona**

SCHIVO E RISERVATO, LO CHEF SICILIANO, STELLATO DAL 2010,  
PREFERISCE CHE A PARLARE PER LUI SIANO LE SUE RICETTE

**L**a Stella Michelin per lui è arrivata lo stesso anno in cui ha partecipato alle Selezioni Italiane del prestigioso concorso mondiale di cucina Bocuse d'Or. Era il 2010 e già questo cuoco siciliano, **Claudio Ruta**, era in perfetta simbiosi con il ristorante per cui lavora tuttora come Executive Chef, **La Fenice** a Ragusa, presso l'Hotel Villa Carlotta. La Stella gli è stata riconfermata fino ad oggi, ma ciò che più ci piace raccontare è la sua crescita, culturale e professionale, che ha contribuito a far crescere anche la cucina siciliana, assieme a nomi di altri illustri colleghi dell'Isola. Il trucco sembra essere quello di non perdere mai la voglia di essere creativo. "Mi piace osservare, analizzare, sentire e valutare ogni ingrediente in maniera quasi ossessiva", dice, mentre

alla base dei suoi piatti rimane sempre naturalmente l'alta qualità delle materie prime, con una particolare attenzione ai prodotti tipici del territorio ibleo, tra cui spiccano il formaggio Ragusano, le carrube e il rarissimo fungo di carrubo, albero simbolo dei Monti Iblei, le erbe spontanee, il cioccolato di Modica. Ragusano doc, classe 1971, Claudio Ruta sperimenta, ma precisa: "Ogni piatto per me è qualcosa di vivo e vitale, che si espande e si trasforma dal primo all'ultimo boccone, pur rimanendo sempre se stesso, riconoscibile e riflesso all'infinito".

Ragusa, come molte altre province siciliane, è piacevolmente prigioniera tra la terra e il mare e così anche la cucina di Ruta ne risente, talora attingendo dalla cultura contadina, altre volte da quella marinara. C'è chi ha definito i suoi piatti veri e propri incantesimi e non riesce difficile crederlo, vista la grande arte di tanti chef siciliani di ammaliare i commensali con vere e proprie prelibatezze. "Sono fiero - racconta - non solo dei premi che mi vengono assegnati personalmente, ma ancor più di quelli che vengono assegnati ai miei allievi, con i quali ho avuto il piacere di lavorare".

Tra i ricordi più intensi, la Medaglia d'argento al Concorso Europeo Catering Cup a Mulhouse, Francia, unici chef insieme a Carmelo Floridia scelti a rappresentare la Sicilia e l'Italia, nel 2008. 🇮🇹



## “PIZZICATA” CON CERNIA AL SALE INTEGRALE DI MOTHIA E PROSCIUTTO CROCCANTE DI MAIALINO NERO SICILIANO

**Ingredienti per 4 porzioni** al 100% (quantità netta): 120 g cernia bianca (*Epinephelus Aeneus*), 4 g sale di Mothya ‘affumicato’, 10 g olio extra vergine di oliva, 20 g prosciutto crudo di maialino nero ‘disidratato’, 4 g buccia d’arancia ‘julienne sottilissima’

### Per il pizzicotto:

280 g pasta fresca all’uovo, 560 g brodo o fumet di pesce, 15 g cipolle bianche, 50 g vino bianco, 50 g Ragusano grattugiato, 40 g Prosciutto crudo di maialino nero, 6 g erba cipollina,

### Per la salsa:

50 g fondo Bruno di vitello ‘di pesce’, 20 g aceto rosso, 20 g erba cipollina,

### Preparazione:

- Tagliare la cernia a bocconcini, spolverarla di sale e olio extra vergine.
- Con gli ingredienti del “pizzicotto” risottarli.

**Per la salsa:** mescolare ed emulsionare gli ingredienti.

### Presentazione e servizio

- Distribuire il pizzicotto nei piatti molto tirato. Poggiarvi sopra i bocconcini di cernia cotti al salto in padella; sistemarvi in modo armonioso il prosciutto siciliano disidratato, l’erba cipollina e le zeste.
- Ultimare con la salsa macchiando la parte libera.

### Pizzicata di grano duro

**Ingredienti per 1 ricetta/200 g:** al 100% (quantità netta): 500 g farina di semola di grano duro, 180 g uova intere, 40 g acqua, 10 g sale fino, 10 g olio extra vergine di oliva

### Preparazione

- Impastare tutti gli ingredienti.
- Lasciarla riposare per 60 minuti e “pizzicarla” Mettere in una placca e disidratarla.

## TORTOFRUTTA

**Ingredienti per 8 porzioni** al 100% (quantità netta): 200 g cagliata di fragole, 80 g spugna di pan di Spagna al pomodoro ‘n. 24 pezzi’, 180 g fragole ‘32 pezzi di fragole tagli. in 6’, 130 g gelatina alloro e limone ‘48 pezzi piccoli’, 50 g punte d’asparagi verdi canditi ‘24 punte’, 64 g polvere di fave

### Presentazione:

Nel centro del piatto fare una striscia di cagliata di fragole (25 gr) adagiare sopra di essa tre pezzi di spugna (10 gr), sei quarti di fragola fresca (22 gr), sei cubi di gelatina (16 gr), tre punte di asparagi (6 gr), alternate e spolverare con la polvere di fave (8 gr).

### Cagliata di fragole

**Ingredienti per 1 ricetta/1.200 g** al 100% (quantità netta):

500 g fragole, 380 g zucchero semolato, 250 g burro ‘morbido’, 8 g buccia di limone ‘grattugiata’, 10 g succo di limone fresco 160 g tuorli d’uova

### Preparazione

- Tagliare le fragole e metterle in una casseruola con lo zucchero, il burro, la buccia e il succo di limone. Mescolare a fuoco basso fino allo scioglimento del burro e dello zucchero. Portare in ebollizione lentamente e lasciare sobbollire per 5 minuti. Togliere dal fuoco e lasciare intiepidire. Aggiungere i tuorli e portare ad 80 ° C. sempre mescolando. Togliere dal fuoco e invasare. Conservare in frigo. Durata due mesi.

### Spugna di pan di Spagna al pomodoro

**Ingredienti per 1 ricetta/300 g** al 100% (quantità netta):

300 g uova intere campese, 1,5 g polvere di bucce di pomodori, 60 g zucchero semolato, 25 g acqua, 60 g farina di mandorle, 25 g concentrato di pomodoro “siccagnu”

### Preparazione

- Nella planetaria montare le uova con la polvere di pomodoro ed il concentrato di pomodoro. A parte portare l’acqua e lo zucchero a 121 °C e versare a filo nelle uova. Lasciare montare fino al totale raffreddamento.
- Aggiungere la polvere di mandorle. Riempire un bicchiere con 40 gr di prodotto e cuocere al microonde, Jet per 50 secondi. Lasciare raffreddare a rovescio, estrarre la spugna dal bicchiere, abatterla e spezzarla in otto pezzi e fare disidratare in forno convenzione a 60 °C per 3-4 ore.

### Gelatina alloro e limone

**Ingredienti per 1 ricetta/500 g** al 100% (quantità netta):

500 g acqua, 10 g alloro, 16 g gelatina in fogli (colla di pesce), 60 g buccia di limone, 50 g zucchero semolato,

### Gelatina alloro e limone:

- Portare ad ebollizione tutti gli ingredienti, tranne la colla di pesce, coperti con pellicola, a fuoco lento. Filtrare, recuperare solo l’acqua aromatizzata ed aggiungere la colla di pesce, precedentemente idratata, mescolare, eliminare l’aria e colare in una teglia piccola, perfettamente dritta. Lasciare raffreddare in frigo. Tagliare cubetti da 0,5 cm x 0,5 cm.

### Punte d’asparagi verdi canditi

**Ingredienti per 1 porzioni/60 g al 100%** al 100% (quantità netta): 50 g asparagi selvatici, 200 g sciroppo 30° Boumè,

### Preparazione

- Unire a freddo i due ingredienti e candire solamente una volta.

### Polvere di fave

**Ingredienti per 1 ricetta/500 g** al 100% (quantità netta):

300 g favette verdi pulite, 200 g acqua,

### Preparazione

- Unire gli ingredienti, mixerare e abattere in un bicchiere di P.J.





di Antonio Iacona

# Fabio Tacchella: *lo Chef inventore!*

DA SCOLARO INSICURO ALL'ALBERGHIERO ALLE CONSULENZE

PROFESSIONALI IN TUTTO IL MONDO, FINO ALLA MERITATA MEDAGLIA CULINARY MERIT

AWARD. IL PERCORSO DI UN GRANDE PROFESSIONISTA DELLA CUCINA ITALIANA

**E** È proprio vero: quando il destino insegue i propri eroi, nulla sembra farlo desistere dall'ottenere ciò che vuole. In questo caso, l'eroe non è un personaggio immaginario dei fumetti o del cinema, ma un cuoco in carne ed ossa, che di eroico ha il fatto di avere trasformato un ragazzino insicuro, che non distingueva una foglia di prezzemolo da una di sedano, in uno chef inventore apprezzato e chiamato in tutto il mondo per le sue consulenze. Il "ragazzino", caratterino tipico di quei personaggi dinamici del Nord Est, nel profondo Veneto, è **Fabio Tacchella**, veronese, una delle colonne della **Federazione Italiana Cuochi**, uno di quei Maestri che, quando parlano, non si osa interromperli e si ascoltano per la competenza ed il fascino che emanano. Soprattutto se dietro le parole ci sono anni di studio, di tecnica e di esperienza.

"Da giovane (sono classe 1957), nonostante la grande voglia di fare, proprio non riuscivo a capire la differenza tra il timo e il rosmarino – ci racconta nella nostra intervista per *Il Cuoco* – e già dopo tre mesi di istituto alberghiero mi volevo ritirare. Ma l'incontro con il mio primo grande professore (e con il nome Giorgio, che mi insegnerà per tutta la vita), mi ha fatto desistere dall'insano proposito e dopo cinque anni mi sono diplomato come uno dei migliori alunni in fatto di tecnica".

Il **Giorgio** citato è il prof. **Beltrami**, cui poi seguiranno **Giorgio Gioco**, che gli darà nuove chiavi

di lettura per la ricerca ai fornelli, **Giorgio Sancassani**, presidente dei cuochi di Verona, che lo inserì nel mondo delle competizioni (siamo tra la fine degli Anni '70 e l'inizio degli '80), e **Giorgio Nardelli**, per le gare internazionali. Ah, dimenticavamo: c'è anche **Giorgio Erbifori**, chef del ristorante Aurora a Bardolino, dove nacque l'associazione cuochi, e che fu ulteriore stimolo per i successi del giovane Tacchella, proveniente da una famiglia di ristoratori e panificatori, amanti della cucina tradizionale veneta, e che oggi mette sempre al centro dei suoi successi proprio la famiglia, con le sue figlie che portano avanti l'azienda di "cucina e invenzioni", tra ricerca, tradizione e innovazione. A renderlo ciò che è oggi hanno contribuito le sue lunghe esperienze in Italia e all'estero: l'insegnamento in centri di formazione alberghiera, i corsi di perfezionamento per professionisti, presso Etoile (Chioggia), Cast Alimenti (Brescia) ed Alma di Colorno, il corso di aggiornamento all'Enotre di Parigi. Lo spazio in questa rubrica è più che guadagnato e di invenzioni da citare, tutte coperte da brevetto, ce ne sono parecchie, con un'esperienza quarantennale alle spalle. "Una di queste – ci racconta – è **Carta Fata**, adottata nel '99 quando esplose la notizia che la pellicola per le cotture era tossica, poiché ad una certa temperatura cede sostanze non salutari. Da lì ho iniziato la mia ricerca e, dopo numerose sperimentazioni e analisi, sono giunto all'utilizzo di questo materiale, che non è tossico, chiamato così perché è magico, sorprende, è bello da vedere, ottimo per tanti alimenti e perché richiama il mio nome: Fa.Ta., Fabio Tacchella. Ho poi ideato la **Spiattina**, macchina per sporzionare facilmente e velocemente nella banchettistica, poi **Fata Bags**, prodotto derivato da Carta Fata per il sottovuoto ad alta temperatura. Ed ancora il sistema di cottura sottovuoto in vaso, oggi molto diffuso, ►

54



VISITA IL NUOVO SITO  
[www.zappala.it](http://www.zappala.it)



PREMIUM PARTNER



## Orgoglio di Sicilia.

Una passione innata  
per le cose buone.  
Una grande famiglia.  
Una tradizione genuina,  
che si tramanda  
da tre generazioni.  
E continua, con orgoglio,  
a crescere.



Referente per Federazione Italiana Cuochi:  
Mariangela Zappalà - [mariangela.zappala@zappala.it](mailto:mariangela.zappala@zappala.it)



ma anche la **macchina per affumicare a freddo**, per una maggiore persistenza sul prodotto finale”.

Molte aziende oggi cercano di scopiazzare le invenzioni del

nostro Chef, ma fa parte della

fama internazionale conquistata, così come nel campo della stampa per le decorazioni, che rende le ricette più belle dal punto di vista estetico. I numerosi premi ottenuti negli anni confermano la sua genialità e il suo impegno nell'innovazione: tra questi, il Premio Cordon D'Or per la maestria nella divulgazione nella Cucina Italiana e l'ingegno nella realizzazione di attrezzature da cucina. Nel 2004 vince due medaglie d'oro ai Mondiali di Erfurt, nel 2010 viene nominato “Chef più innovativo” presso Sapore Tasting Experience a Rimini Fiera. Membro FIC dal 1974, dal 2000 al 2012 è stato General Manager NIC. Autore di diversi libri di cucina (“Il Grande libro dei Buffet”, “Gusto Estetico” e “Cum Grano Salis”), collabora con il Dipartimento di Scienze Neurologiche, biomediche e del movimento dell'Università di Verona, nella ricerca dei sistemi di cottura più idonei a preservare i valori nutrizionali dell'alimento. Nell'aprile 2018 viene insignito dal Presidente Mondiale Worldchefs, **Thomas Gugler**, della medaglia “CULINARY MERIT AWARD”, per il suo lavoro nell'innovazione nell'ambito della cucina. Di queste medaglie ne sono state distribuite 33 in tutto il mondo ed una sola in Italia, a Fabio Tacchella.

“Sono legatissimo alla cucina veneta ma anche ai tanti prodotti italiani di eccellenza – dichiara – e grazie al mio lavoro posso girare tutte le regioni italiane e i colleghi mi fanno conoscere ingredienti particolari, che poi trasformo

e personalizzo valorizzando sempre la materia prima”.

Fabio Tacchella è un professionista apprezzato a livello internazionale anche per la sua competenza nelle giurie. “Oggi colpire positivamente un giudice in una gara – racconta – è come



affascinare un cliente al ristorante, ma all'ennesima potenza. Bisogna curare ogni singolo dettaglio del piatto: estetica, profumi, gusto. Il nostro cervello immagina ciò che vede e che il naso gli preannuncia. Infine, il palato deve trovare quella stessa soddisfazione immaginata pochi istanti prima”. E sullo stato di salute della cucina italiana, infine conclude: “Stiamo vivendo un passaggio importante ed è fondamentale tramandare la nostra cultura culinaria ai giovani. Continuiamo ad essere i più apprezzati nel mondo, ma poi magari i nostri ragazzi hanno all'attivo poche ore di pratica in cucina e mancano loro le basi per andare avanti. È tutto un gioco di squadra tra la scuola, il mondo del lavoro e le associazioni. Comunque sia, non dimentichiamo che il mondo ama la cucina del nostro Paese”. Ci sarà un motivo se la Federazione, con il suo presidente **Rocco Pozzulo** e la sua dirigenza, ha individuato Fabio Tacchella (oltre che per il suo impegno costante nel CdA di FIC Promotion con il presidente **Seby Sorbello**) come esperto responsabile del **Laboratorio FIC**, nato per dare un supporto alle aziende che ne fanno richiesta, per sviluppare un prodotto o un'attrezzatura. Una garanzia, quella del Cuoco veneto, di esperienza e di altissima professionalità! 🇮🇹

Alcune invenzioni dello Chef Fabio Tacchella e, sopra, Thomas Gugler consegna l'onorificenza al cuoco durante la cena di gala dei 50 anni FIC presso il Palazzo Brancaccio a Roma







# F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Per informazioni:

**FIC PROMOTION Srl**

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

## Bottura di nuovo numero 1 al mondo. Le congratulazioni degli associati FIC


La notizia è dello scorso giugno ma l'entusiasmo ce lo porteremo dietro almeno per un anno intero. Lo chef italiano **Massimo Bottura** ha riconquistato, infatti, dopo appena un anno di assenza, il primo posto sul podio della classifica dei «**The World's 50 Best Restaurants**», portando nuovamente sul tetto del mondo la ristorazione italiana. La classifica vede posizionarsi bene anche altri tre chef italiani, oltre a quello modenese: **Niko Romito**, che quest'anno porta il suo ristorante *Reale* di Castel di Sangro, in Abruzzo, dalla 43<sup>a</sup> posizione del 2017 alla 36<sup>a</sup>; **Enrico Crippa**, anche se, con il suo *Piazza Duomo* di Alba, Cuneo, scende di un posto ed è 16°. Ed infine *Le Calandre* dello chef **Massimiliano Alajmo**, che era 29° ed oggi è 23°. Sul podio, dopo Bottura, arriva 2° *El Celler* de Can Roca, a Girona, in Spagna, dello chef Joan Roca, e 3° *Mirazur* dello chef Mauro Colagreco, a Mentone, in Francia. "Il trionfo mondiale di Massimo Bottura e di *Osteria Francescana* dimostra che il grande lavoro paga sempre, se

Massimo Bottura durante la nuova proclamazione dei 50's Best Restaurant e (sotto) con Enrico Crippa



dietro c'è una base fatta di etica, di altissima qualità e di gioco di squadra.

Allo chef modenese ed agli altri chef italiani presenti in classifica vanno i nostri migliori auguri di buon lavoro e le nostre più sincere congratulazioni". Così il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzolo**, ha espresso, a nome di tutti i 17mila associati, la gioia e la fierezza per il primo posto. Pozzolo ha aggiunto parole di apprezzamento anche per gli altri tre chef, Romito, Alajmo e Crippa, per continuare a rappresentare, pur guadagnando o perdendo qualche posizione, la cucina italiana nel mondo. "Questi chef – ha concluso – sono un orgoglio per tutti i cuochi italiani che lavorano nel nostro Paese e per coloro che tengono alta la bandiera della gastronomia italiana all'estero. È un chiaro segnale di come si debba puntare, ancora una volta, sulla cucina italiana, sulle sue tradizioni ma anche sul suo futuro per rilanciare il nostro Paese".

Con orgoglio, infine, ricordiamo la vicinanza di questi grandi chef al mondo FIC, la loro squisita disponibilità nei confronti dei nostri associati e dei nostri eventi e le tessere onorarie e gli attestati di stima che hanno ricevuto dalla Federazione negli anni e nei mesi scorsi. (Antonio Iacona) 



## Apri CASA ITALIA: centro direzionale emergenze DSE

Lo scorso 2 luglio presso lo stabilimento del Gruppo Galli spa, all'interno del mattatoio di Roma, alla presenza del Consiglio Nazionale del DSE e del presidente FIC, Rocco Pozzulo e del Presidente DSE Roberto Rosati, è stato inaugurato il Centro Direzionale Emergenze denominato CASA ITALIA. L'ufficio, concesso in comodato gratuito dal Gruppo Galli, è dotato delle attrezzature per poter dirigere a distanza le operazioni di coordinamento delle nostre squadre di Cuochi Volontari al fianco del Volontariato di Protezione Civile nelle emergenze. In questi casi, infatti, saranno impiegati due volontari debitamente formati che cambieranno ogni 6 ore e gestiranno gli interventi in loco relazionandosi con le altre forze presenti sullo scenario emergenziale 24 ore su 24. "Un altro passo avanti è stato compiuto, - ha dichiarato il vice presidente nazionale DseFic Marcello Sanna - il potenziamento della nostra struttura solidale persegue con dinamismo e concretezza quanto ci siamo prefissati alla nascita dell'associazione. Grazie a FederCuochi e alle nostre dirigenze regionali per la grande vitalità messa in campo". (Antonio Iacona) 🇮🇹



La riunione con la consegna ufficiale di Casa Italia al DSE - FIC

## Premio Moige 2018



Roberto Giacobbo riceve il Premio MOIGE

Anche nell'edizione 2018 del premio "MOIGE - Un anno di Zapping" la Federazione Italiana Cuochi e il suo Dipartimento Solidarietà Emergenze hanno assegnato un premio speciale per la trasmissione che ha realizzato "il lavoro di approfondimento e divulgazione scientifica anche sui temi legati alla cultura culinaria e alimentare". Il premio quest'anno è andato al giornalista e conduttore tv **Roberto Giacobbo** con il programma *Voyager Morning*. Lo scorso 18 giugno nella Sala della Regina della Camera dei Deputati il dirigente FIC e presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio **Alessandro Circiello**, Media & Public Affaire, ha consegnato il prestigioso "Cappello FIC" come riconoscimento all'autore e presentatore della trasmissione televisiva alla presenza di tanti vip e personalità della comunicazione italiana, oltre al neo ministro alla Famiglia, Lorenzo Fontana. "Grazie alla Federazione Italiana Cuochi e al MOIGE - ha detto con emozione Roberto Giacobbo - per questo riconoscimento. Abbiamo parlato di cibo in maniera scientifica, per insegnare anche come trattare questo alimento importantissimo, questo compagno della nostra vita. Grazie a voi, cuochi, che siete maestri nella trasformazione e presentazione dei cibi, e grazie al MOIGE, che fa sempre molta attenzione a come tutto ciò viene comunicato". (Antonio Iacona) 🇮🇹

## Lutto Addio a Chef Bourdain



Un'immagine del compianto Chef Bourdain

Un altro personaggio di rilievo del mondo della cucina ci ha lasciato. È morto lo chef Anthony Bourdain, personalità grande quanto la sua travagliata esistenza: un inizio professionale per certi versi irriverente, all'insegna della ribellione, l'opposto dello chef professionista cui tutti noi siamo abituati. Nato a New York City nel 1956, da una famiglia agiata, come tanti coetanei frequentò, per ambizione dei genitori, un prestigioso college ma, al termine degli studi Bourdain andò in cerca di una totale libertà, tipica della gioventù americana dell'epoca. Finì ai fornelli di un ristorante di Cape Cod, dove comprese che quella era la sua strada. Si laureò al noto Culinary Institute of America e iniziò la sua carriera nei più prestigiosi ristoranti newyorkesi e poi quella di narratore e scrittore della cucina, con numerosi libri, collaborazioni editoriali e con le più note emittenti televisive. Amante dell'avventura, del viaggiare alla ricerca di straordinarie storie da raccontare, e naturalmente del buon cibo e bel buon bere, tutta questa ostentata e irriverente libertà e la notorietà non non sono riuscite a vincere uno stato di malessere interiore, il peso di vivere la sua stessa esistenza. (Stefano Pepe) 🇮🇹



di **Stefano Pepe**  
Responsabile FIC Media Press

# Prima del petrolio era lo zucchero!

APPARSO IN EUROPA NEL X SECOLO COME “SALE ARABO”,  
FU SUBITO RARO E PREZIOSO, ANCHE PER USO MEDICO. I PASTICCERI DI VERSAILLES  
LO USARONO PER CELEBRARE LO SFARZO DEI LORO SOVRANI

**60** Lo zucchero è una sostanza solubile dal forte sapore dolciastro estratto dalla canna da zucchero e dalla barbabietola. Per millenni il solo prodotto dolcificante noto in Occidente fu il miele, utilizzato da tutte le civiltà antiche: Cinesi, Indiani, Egizi, Greci e Romani. La coltura della canna da zucchero si praticava in India già 2.500 anni fa; mentre i Greci e i Romani utilizzavano lo zucchero di canna esclusivamente a scopo officinale. Dal Medioevo alla cosiddetta epoca pre-moderna, lo zucchero fu per gli europei solo un medicamento o un prodotto di lusso ed esotico riservato ai benestanti. Fu solo dopo il 1555, grazie alle scoperte delle proprietà organolettiche e chimiche di questo prodotto, che un noto medico provenzale, Michel de Nostredame (**Nostradamus**), attraverso il suo “**Traité des confitures**” diede impulso all’utilizzo massiccio dello zucchero in cucina nella conservazione degli alimenti.

Zucchero di canna grezzo



Furono gli Arabi a sviluppare la raffinazione e lo sfruttamento della canna da zucchero su larga scala, diffondendo la sua coltura e il suo commercio nei Paesi da loro conquistati, mentre gli europei “scoprirono” ed apprezzarono questo dolcificante, da un punto di vista culinario/alimentare, nel corso delle Crociate. Dall’VIII al IX secolo gli Spagnoli ebbero il monopolio europeo della distribuzione dello zucchero di canna, mentre a partire dall’anno 900 Venezia divenne un importante centro di questo commercio.

La potenza economica dei grandi porti del Mediterraneo si poteva attribuire in base alla mole del suo commercio, che era divenuto pari a quello delle spezie. Nel XV secolo la scoperta dell’America, la presenza degli europei nelle Indie orientali e nelle isole dell’Oceano Indiano aveva segnato l’avvio di una grande espansione della coltura della canna da zucchero; le Antille, in particolare, furono e restano ancor oggi importante centro di produzione. Questa espansione contribuì di per sé al calo del prezzo dello zucchero e di conseguenza a un ulteriore aumento del suo consumo. Nacque quindi un fiorente traffico di importazione che rese il prodotto, per quanto di lusso, più comune. Questo diede una spinta notevole all’arte culinaria, permettendo la nascita della pasticceria europea come “arte” anche grazie al connubio di zucchero con cacao, latte e caffè.

Si scoprì inoltre che si poteva estrarre zucchero anche dalla barbabietola, grazie ad un processo industriale svelato dall’imprenditore francese **Benjamin Delessert** che gli valse un’onorificenza da parte dell’Imperatore. Ciò favorì l’intensiva coltivazione di questa pianta su vasta ►



Scopri le Novità

un'idea di



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





Zucchero a velo



Vari tipi zucchero in forme decorative

62  
scala, in Francia, Austria, Ungheria e Russia, determinando la fine della dipendenza commerciale e del monopolio da parte dei Paesi extra europei, rendendo lo zucchero disponibile via via a più ampie fasce della popolazione e cambiando considerevolmente le abitudini alimentari.

Il consumo dello zucchero ha raggiunto oggi livelli senza precedenti: da prodotto di lusso ed esotico che era alla sua prima apparizione delle nostre abitudini alimentari, è divenuto un ingrediente essenziale di molti cibi. Si è arrivati a stimare un consumo di 50 kg. annui a persona in alcuni Paesi industrializzati, come ad esempio gli Usa, questo per le sue proprietà organolettiche e tecniche. Difatti se ne fa largo uso (essendo un prodotto naturale) per modificare consistenze e gusti di altri alimenti:

è il caso di salumi, salse industriali, carni in scatola, dadi per brodi e una miriade di altri prodotti dell'indotto agroalimentare conservaturiero. Se nella chimica moderna si distinguono oltre 100 tipi di zuccheri, nel nostro quotidiano e sulle nostre tavole troviamo lo zucchero grezzo, la cassonade o zucchero bruno (un tempo chiamato zucchero rosso), lo zucchero semolato o raffinato (il più comune), lo zucchero in polvere (al quale, dopo essere stato reso finissimo, viene aggiunta della fecola), la melassa, lo zucchero liquido, lo zucchero di palma, usato principalmente nella cucina asiatica. Cristallizzato, candido, in polvere, lo zucchero, insomma, ha mosso il mondo per secoli ed oggi è diventato indispensabile. 🇮🇹



Zucchero in zollette

# The CLEVER COOKING SYSTEM

*la cottura a bassa temperatura*

by   
**SIRMAN**





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

# Anche quest'anno DSE alla "Race for the Cure"

IL DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE ANCORA UNA VOLTA  
ACCANTO A KOMEN ITALIA PER LA LOTTA AI TUMORI AL SENO

*P*

Per il terzo anno consecutivo la **Federazione Italiana Cuochi** tramite il **Dipartimento Solidarietà Emergenze**, guidato dal presidente Roberto Rosati, ha sostenuto la grande maratona per la lotta contro il tumore al seno realizzata da **Komen Italia** e organizzata dal Prof. Riccardo Masetti, presidente di Komen e primario di Oncologia e Senologia del Policlinico Gemelli di Roma. L'evento si è svolto nei giorni 19 e 20 maggio presso il Villaggio della Prevenzione allestito al Circo Massimo di Roma, dove i nostri Cuochi volontari sono stati coinvolti attivamente, trattando con la professionalità che li contraddistingue tematiche legate alla sana alimentazione e realizzando cooking show mirati alla cucina e al benessere.

In particolare, nella giornata di sabato 19 maggio, nell'area alimentazione gli chef **Vitalia Scano, Biagio Rapone e Ugo Zannola** hanno eseguito i loro cooking show con piatti realizzati con prodotti antitumorali, mentre domenica 20 maggio lo chef **Alessandro Circiello**, Media &

Public Affairs FIC nonché presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio, ha tenuto sul palco centrale con le madrine della manifestazione Maria Grazia Cucinotta, Rosanna Banfi e Vira Carbone un talk show sui falsi miti in cucina.

Nell'area riservata alle Autorità e nell'area staff, infine, i nostri soci chef **Roberto Cipolla e Giuseppe Fiusco**, con le loro strutture ristorative, hanno realizzato i buffet per il brunch. Hanno partecipato alla maratona della salute oltre 100.000 mila persone. 



Alcune immagini di "Race for the Cure" con l'intervento sul palco dei cuochi FIC



A glass of white wine is partially visible in the upper left corner. In the foreground, a white oval plate holds two small white bowls. The bowl on the left contains a green sauce with two fresh basil leaves. The bowl on the right contains a red sauce with several pieces of fried, golden-brown food. The background is a blurred, light-colored surface.

Al Servizio di voi Chef



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

# Investire sulle persone, non sui titoli

## *Dalla conoscenza alla competenza*

La laurea, in una società post industriale, equivale alla quinta elementare di 120 anni fa: non solo aiuta a trovare lavoro, ma a vivere.

Ho incontrato due ex alunni nell'estate dopo l'esame di Stato. Sorridenti, i visi distesi. Piacevole fare due chiacchiere. Mi raccontano del lavoro che hanno trovato subito nel mese successivo a quello dell'esame. Traspare una voglia di riuscire, di realizzarsi. Mi chiedo dov'era questo entusiasmo nell'ultimo anno di scuola?

Fuga di cervelli all'estero... Giovani talenti italiani esportati a beneficio di sistemi produttivi stranieri. Giovani laureati che altrove trovano benessere, lavoro e considerazione che in patria sono negate loro. **Perché all'estero è apprezzata la preparazione e la competenza dei nostri laureati e in Italia no?** Il nostro sistema di formazione e di istruzione è ancora prettamente autoreferenziale. La scuola è un sistema che riproduce se stesso a partire dai docenti. I neo laureati, nel caso di alcune discipline ancora solo diplomati, terminano il loro ciclo scolastico e freschi di titoli ed attestati rientrano nella scuola come docenti; molti di loro non hanno avuto occasione di lavorare in un sistema produttivo-economico che possa far loro sperimentare tutte le dinamiche permettendo di esprimere le proprie idee.

Non si tratta di evocare fantasmi di programmi quinquennali di stampo maoista che prevedevano l'invio di tutti i laureati nelle campagne per un periodo di sei mesi a scoprire "quanto era bassa la terra", ma di cogliere l'essenza del pensiero. Molti docenti riproducono la didattica dei docenti dell'istituto da loro stessi frequentato senza potere, né sa-

pere, apportare novità alcuna all'insegnamento. **Un docente ha bisogno di fare esperienza diretta di vita per nutrire la sua competenza ed esercitare le sue abilità professionali e di relazione umana.** Il docente che rimane rinchiuso nelle quattro mura del suo istituto mai potrà veramente aprire la mente dei suoi discenti. Non si tratta solo, ma farebbe un gran bene a tutti gli insegnanti, di svolgere un lavoro alternativo al proprio, ma anche di impegnarsi in attività, **dalla politica al volontariato**, che facciano entrare ogni formatore in relazione con gli altri. Un docente è, per tradizione e necessità, autoreferenziale: in cattedra quasi sempre ci sali da solo.

Ma torniamo alla necessità di svolgere un lavoro diverso rispetto a quello del docente. Si tratti di infilare perline o coltivare patate, questa occupazione deve necessariamente produrre un ritorno economico. **Il valore del lavoro lo si misura anche con il denaro che si corrisponde a chi lo esegue.** Nella scuola il successo produttivo non è misurabile: dovremmo poter quantificare la felicità raggiunta dai nostri allievi dopo dieci o venti o trent'anni dal loro diploma e non solo il loro successo professionale. Perché la scuola trasmette anche l'arte di vivere ed è palestra per esercitare il carattere e le relazioni. **Dovremmo poter misurare la felicità dei nostri ex allievi e corrispondere un premio a quei docenti che hanno saputo far maturare uomini e donne capaci di affrontare la vita.** Se ripensiamo a quanti ragazzi e ragazze tornano a salutarci a scuola e sono felici capiamo anche perché, nonostante tutto, il nostro sistema scolastico tiene e i nostri laureati all'estero sono tanto apprezzati. 🇪🇺

### *Ipse Dixit*

"La teoria è quando si sa tutto ma non funziona niente. La pratica è quando tutto funziona ma non si sa il perché. In ogni caso si finisce sempre con il coniugare la teoria con la pratica: non funziona niente e non si sa il perché. *Albert Einstein*



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 **Piero Rotolo**  
Direttore Responsabile EgNews

# Profumi e sapori *di Sardegna*



LA STRADA DEL VINO CANNONAU ESISTE DAL 2009

E SI ESTENDE NEI TERRITORI DELLE PROVINCE DI NUORO E DELL'OGLIASTRA

La **Strada del Vino Cannonau** è un percorso turistico ideale per scoprire cultura e tradizione enogastronomica di una terra dalla storia millenaria. Dire Cannonau significa pensare alla Sardegna, ai suoi panorami mozzafiato, fra montagna e mare color turchese, ai suoi sapori forti, come i formaggi di pecora e di capra, le carni, i salumi, che seguono ancora oggi metodi di lavorazione rigorosamente artigianali e alla genuina ospitalità della gente sarda. **Il Cannonau è un vino fra i più antichi d'Italia che risale al periodo Nuragico**; proviene dall'omonimo vitigno autoctono a bacca nera, diffuso in tutta l'Isola, ma che si esprime al meglio nelle zone collinari interne. Le comunità locali attribuiscono a questo vino grande importanza economica, storica e culturale. È un rosso aromatico, corposo, considerato il vino della longevità per le proprietà antiossidanti che possiede, superiori agli altri vini e si presenta anche nelle sottodenominazioni Nepente di Oliena, Capo Ferrato e Jerzu. La Strada del Vino Cannonau esiste dal 2009 e si estende nei territori delle province di Nuoro e dell'Ogliastra, lungo un percorso

turistico senza tempo. Percorrendo questo territorio, si ha la percezione di un paesaggio collinare e montano ricco di biodiversità, con una galassia di piccoli produttori e cantine in cui è possibile degustare il Cannonau nelle sue diverse sfumature. Ma la Strada del Vino Cannonau diventa anche un'occasione per visitare i centri che si incontrano, a partire da Nuoro, la capitale della Barbagia, città natale del premio Nobel **Grazia Deledda** e centro di grande interesse per la sua storia ed i suoi musei. Oliena, caratteristico borgo con i suoi laboratori artigianali del ricamo, dell'arte orafa e dei prodotti enogastronomici, regno del vino Nepente decantato da **Gabriele d'Annunzio** che lo ha reso celebre nel mondo. Dorgali, alle pendici del monte Bardia, centro turistico in costante crescita, con le sue grotte, i sentieri e i bellissimi siti archeologici; Orosei, piccolo centro di origine romana, sviluppatosi in epoca medievale; Galtelli, fra i borghi più belli della Sardegna e, infine, Lula, un paese alle pendici della catena calcarea del Mont'Albo, circondato da boschi di lecci ed una ricca macchia mediterranea. Buona scoperta! 🇮🇹





# 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

SENZA GLUTINE  
ADATTO AI CELIACI

FAVERO ANTONIO SRL | Via Gramogno, 60 - 63 | 35027 Padova - Italia

[www.molinofavero.com](http://www.molinofavero.com) | [info@molinofavero.com](mailto:info@molinofavero.com)

MOLINO  
**FAVERO**  
PADOVA dal 1925



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

# Ristoranti e piatti solidali *Noi ci siamo!*

LA CULTURA DELLA SOLIDARIETÀ E LA SENSIBILITÀ  
VERSO LE PERSONE IN DIFFICOLTÀ E BISOGNOSE È DA  
SEMPRE NEL DNA (E NEL CUORE!) DEI CUOCHI

L'aiuto alle persone in difficoltà, ai più poveri, è da sempre nel Dna dei cuochi e di quanti operano nel mondo della ristorazione. Un fatto per tutti basta a certificare questa constatazione: il **Dipartimento Solidarietà Emergenze** della **Federazione Italiana Cuochi!** Decine di even-

ti e campagne di raccolta fondi per aiutare chi ne ha bisogno, sempre pronti a scattare in caso di calamità, sono dati inconfutabili, sotto gli occhi di tutti. A tale proposito, ricordiamo subito che **potete donare al nostro DSE il vostro 5X1000!** Non volendo guardare in casa nostra, poi, per non autocelebrarci, non sfugge comunque all'attenzione della categoria il positivo imporsi del **"ristorante sociale"**, iniziativa che vede in campo anche diversi nostri associati che, come sempre, operano nel silenzio ma in modo più che concreto. L'idea del ristorante "sociale" nasce a seguito dell'entrata in vigore della legge 166, quella che regola gli sprechi alimentari.

Grazie alla semplificazione delle procedure delle donazioni certificate lungo tutta la filiera, dal campo alla tavola, è stato possibile avviare in alcune città questa importante realtà che vede in prima fila anche colleghi molto noti. Tra le iniziative positive da sottolineare, in rapida crescita, che ci piace segnalare, vi è quella varata da **Just Eat**, l'app per ordinare on-line pranzo e cena a domicilio in tutta Italia e nel mondo. Dopo Milano e Torino, è stato aperto anche a Roma il ristorante soli-



dale che, attraverso le donazioni di cibo, consente di aiutare chi ne ha bisogno. Quattordici, per ora, i ristoranti della Capitale che hanno aderito alla rete che ha come missione quella "di sensibilizzare cittadini e ristoranti verso una maggiore

consapevolezza del valore del cibo, contribuendo alla riduzione degli sprechi alimentari e mettendo in comunicazione chi prepara il cibo con chi, in questo caso, ne ha più bisogno". Il progetto nasce in collaborazione con la Caritas e Pony Zero, società di servizi specializzata nella logistica dell'ultimo miglio e nella distribuzione urbana ecologica, che si occupa della consegna dei pasti raccolti e preparati dai ristoranti partner di Just Eat con eccedenze alimentari e piatti solidali cucinati apposta-



mente per essere donati. “L’iniziativa **Ristorante Solidale** – spiegano i fondatori – abilita un ecosistema positivo in cui il food delivery è al centro grazie all’opportunità, offerta dalla partecipazione dei ristoranti partner, di trasformare le eccedenze alimentari e il surplus di cibo in pasti, ma anche di preparare piatti solidali che saranno consegnati a un gruppo di comunità e case di accoglienza selezionate dalla Caritas di Roma insieme a Just Eat”.

Non possiamo non sottolineare come l’avvento della legge 166 e l’accresciuta sensibilità di chi opera a contatto con i cibi ha fatto segnare in poco più di un anno un aumento sostanziale delle donazioni che aiutano non poco coloro i quali, e sono 18 milioni secondo i dati Istat, vivono a rischio di povertà ed esclusione sociale. Stando ai dati forniti dalla **Fondazione Banco Alimentare**, nel primo anno in cui la norma è entrata in vigore, le donazioni di eccedenze alimentari fatte alla loro onlus sono **aumentate del 21,4%**: 5.573.000 kg contro 4.635.000. Stessa cosa dichiarano le altre associazioni caritatevoli che in Italia gestiscono centinaia e centinaia di mense

per i poveri e i bisognosi. Strutture in cui, come detto, è sempre più marcata l’orma dei nostri associati. Recuperare le eccedenze e dare nuovo valore al cibo è anche il messaggio giunto più volte da **Papa Francesco** che nell’enciclica “Laudato Sii” ha sottolineato che “il cibo che si butta via è come se lo si rubasse dalla mensa del povero”. In questi anni nel nostro piccolo ci siamo attivati non poco sui temi della solidarietà ma anche nella lotta allo spreco alimentare. Molto resta da fare, anche coinvolgendo i clienti, ma è certo che, come categoria, ancora una volta non ci sottraiamo e continuiamo a dare il nostro contributo. 🇮🇹



71

**WÜSTHOF**

**CLASSIC**

Robusto, affilato e funzionale.

Il classic coltello a 3 rimbattini. Realizzato da un pezzo unico di acciaio al cromo-molibdeno-vanadio e indurito a 38° Rockwell. Il collarino pieno lungo dà 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 Gass  
Tel.: 0335 6635983 - Fax: 0335 8625624  
e-mail: valsodo@ital.it

Quality MADE IN GERMANY / Solingen

wuesthof.com

# Libri & *Cucina*

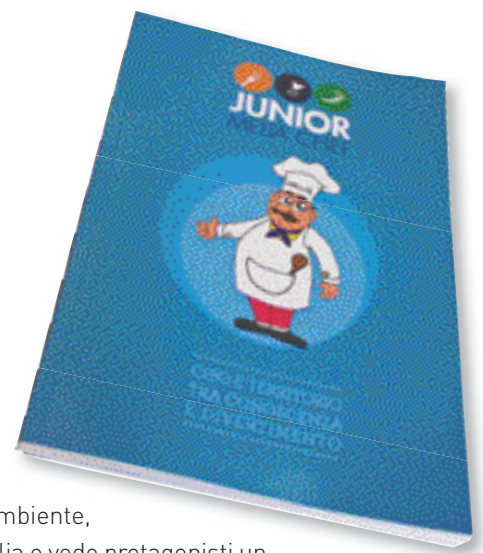
## *“Junior Melià Chef”*

**Progetto e libro per giovanissimi cuochi!**

Un progetto interessante, che coinvolge due territori, quello italiano e quello elvetico, ben 119 bambini delle scuole elementari e soprattutto che legge la cultura, l'arte, l'ambiente, le tradizioni attraverso la lente d'ingrandimento della cucina. Nasce a Campione d'Italia e vede protagonisti un direttore d'albergo, Luca Barion, Resident Manager Melià Campione, sua moglie signora Tea, e lo chef stellato Bernard Fournier, proprietario del ristorante Da Candida. Dalle conversazioni con la loro piccola figlia, Luca e Tea si accorgono della necessità, importante e delicata, di fornire una adeguata cultura alimentare e nutrizionale anche nell'ambiente della scuola elementare. Così, ad ottobre scorso, nella scuola primaria Maestri Campionesi di Campione d'Italia si avvia il progetto: una serie di incontri didattici, divertenti e allo stesso tempo educativi sul mangiare sano, alcuni giochi a squadre con sempre sullo sfondo la cultura del cibo e del territorio, il concetto di stagionalità spiegato nel modo più semplice, il coinvolgimento dello chef Fournier, il coordinamento di quest'ultimo al Melià Campione, l'hotel a 5 stelle, dove le classi si sono “sporcate le mani” cucinando divertendosi e preparando ben quattro portate, l'approfondimento dei tanti ingredienti utilizzati, il ritorno sui banchi di scuola dei piccoli chef, la consegna di un Orto Didattico ed infine la pubblicazione di questo volume che spiega tutto il progetto.

Più che positivi i commenti generali sull'iniziativa, che certamente avrà un seguito, mentre premi e riconoscimenti sono stati consegnati lo scorso mese di giugno a tutti gli alunni partecipanti.

“Sono molto soddisfatto e soprattutto molto contento di essere stato coinvolto in questo interessante progetto – ha detto lo chef Bernard Fournier – ed esso ha dimostrato che la cucina abbraccia tutta la nostra vita: la cultura, l'arte, l'ambiente, le tradizioni, il paesaggio, la storia di un intero territorio. a maggior ragione in un posto affascinante come Campione d'Italia, unica enclave italiana in Svizzera, deliziosa località lacustre, dove è possibile respirare aria italiana e, allo stesso tempo, vivere la tradizione elvetica”. Ciò che ha maggiormente colpito dell'iniziativa, inoltre, è stato sia il grande gioco di squadra dimostrato, tra la scuola, le strutture ricettive, il mondo della ristorazione e l'intero territorio di Campione, e soprattutto la grande bravura spontanea dei giovanissimi chef ad apprendere le nozioni importanti, già alla loro tenera età, riguardanti l'alimentazione sana anche tra i banchi di scuola. Un progetto, insomma, che dovrebbe, come ha fatto Junior Melià Chef, travalicare i confini di qualunque nazione e preparare tutti i bambini a ciò che troveranno sulle proprie tavole quando saranno adulti.



72







BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

## THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

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

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



Royal Greenland  
**FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO**

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

**ASSOCIAZIONE CUOCHI CASERTA***Istituti Alberghieri in gara nella provincia di Caserta*

► **Associazione Cuochi Caserta** anche quest'anno ha organizzato il 5° trofeo *"Coppa delle scuole alberghiere della provincia di Caserta"*. La bella ed interessan-

te competizione enogastronomica è rivolta allo scenario scolastico del territorio, tra le più importanti e famose della provincia. La gara si è svolta presso gli accoglienti ed eleganti

ambienti del prestigioso Grand hotel Vanvitelli. Tanti gli Istituti Alberghieri che hanno inteso dare l'adesione facendo partecipare i loro alunni. Hanno preso parte alla kermesse l'assessore alla formazione e pari opportunità di Napoli, Chiara Marciano, i vertici

dell'A.m.i.r.a e della Federalbergatori. Il contest competitivo era incentrato sulla Mystery Box: i team delle scuole alberghiere scoprivano al momento il paniere da utilizzare per la preparazione del piatto caldo. La manifestazione ha avuto un grandissimo successo ed un forte riscontro di pubblico e media. Al termine della dura competizione questi sono stati i risultati: Ipsart di Teano 1° classificato; Ipseo "R. Drengot" Aversa 2° classificato; Ipsart "E.V. Cappello" Piedimonte Matese 3° classificato.

**Pietro Montone**

**UNIONE REGIONALE CUOCHI CAMPANI***Ottaviano: 1° concorso per studenti con sindrome di Down*

◀◀ La disabilità è diversità, ma la diversità ci sfida e ci arricchisce». Nella massima del Papa si riassume lo spirito del concorso regionale promosso dall'**Istituto Luigi De' Medici di Ottaviano** e rivolto a studenti con sindrome di Down del II, III, IV e V anno degli Istituti professionali di Stato per i Servizi alberghieri e della Ristorazione della Campania. «Ognuno di noi è unico, ma noi come tutti gli unici con diversità siamo unici speciali» ha commentato presentan-

do il concorso il dirigente scolastico Vincenzo Falco. La manifestazione si è tenuta nei locali del de Medici il 18 aprile ed era rivolta ai ragazzi affetti da sindrome di Down che frequentano i settori enogastronomia, servizi di sala e di vendita ed accoglienza turistica. «Inclusione a 360 gradi – dice la docente Rosa Nunziata, responsabile dell'organizzazione –. Abbiamo voluto che il concorso favorisse la socializzazione, promuovendo la diversità alla scoperta

dell'eccellenza personale». Gli allievi provenivano da diversi istituti campani e 4 sono state le candidature per "Enogastronomia", 8 per "Servizi di sala e di vendita" e 4 per "Accoglienza turistica". Per Enogastronomia la gara si basava sulla preparazione di finger food a base di mozzarella di bufala con il giusto mix di spezie. Per Sala e bar si è scelto il tema miscita di cocktail nei servizi di sala e di vendita, mentre alle capacità progettuali dei gareggianti era rivolta la prova di ►



# 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)



Accoglienza turistica. Le giurie erano differenziate a seconda della categoria con personalità protagoniste dello specifico settore. La giuria dell'enogastronomia era composta dal senatore FIC e chef executive **Ennio Caprio Nono**; dal responsabile Dse Campania e vice presidente regionale **Ludovico D'Urso**; dall'executive chef e rappresentante dell'Associazione cuochi a Torre Area Nolana Vesuviana e Strianese **Maurizio de Riggi** e dal presidente dell'Unione regionale dei cuochi Campani **Luigi Vitiello**. «Per ogni categoria – spiega Nunziata ci sono stati tre vincitori. I primi classificati hanno ricevuto una borsa di studio valida per un'esperienza lavorativa di durata pari a cinque giorni presso una struttura che sarà poi indicata dal nostro sponsor. Per i secondi sarà di tre giorni. Infine, per i terzi classificati sarà di un giorno. Per ogni giornata saranno previste quattro ore di lavoro, pagate. Al termine della giornata i ragazzi hanno firmato un vero e proprio contratto. Per tutti gli altri concorrenti si è previsto un buono per l'acquisto della divisa del proprio settore di

appartenenza». Grande partecipazione in fase organizzativa. L'associazione "Il cielo di Sara" ha contribuito con borse di studio e buoni acquisto delle divise e l'Associazione italiana Bartender&Mixologist con le coppe per i vincitori. Senza dimenticare gli allievi dell'Istituto De' Medici, che per garantire la massima imparzialità non hanno partecipato alla gara. Lo stesso istituto ha ricevuto una targa dal DSE FIC consegnata al dirigente scolastico da Ludovico D'Urso e dal vicepresidente delegato di zona e docente dell'ISIS de Medici di Ottaviano Antonio Nunziata. Il 1° classificato per enogastronomia, **Alfonso**

**Sannia**, dell'Istituto Raffaele Viviani di Castellammare di Stabia parteciperà ai Campionati italiani; 2° classificato, **Salvatore Crisostomo**, Istituto Dren-got Caserta; 3°, **Alessandro Gargiulo**, Isis Striano. Per la sezione Sala e vendita: 1° posto **Gianfranco Mollo**, Istituto Ugo Tognazzi di Pollena Trocchia; 2°, **Marco Credentino**, del Sereni di Afragola; 3° **Nicola D'Antuono**, Istituto Viviana di Castellammare di Stabia. Per l'Accoglienza: 1°, **Vincenzo Vitale**, del Dren-got di Aversa; 2°, **Fati-ma D'Apolito**, Ipsseo Carmine Russo di Cicciano; 3°, **Nicola D'Antuono**, del Manlio Rossi Doria di Avellino.

**Pietro Montone**



## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MODENA

# Consegnata a Massimo Bottura la tessera associativa numero 1



**È** stata una serata veramente speciale e memorabile quella di martedì 26 giugno per l'**Associazione Provinciale Cuochi Modena** e per tutta la **Federazione Italiana Cuochi**. Da un anno, infatti, è iniziata una stretta collaborazione

fra la nostra Associazione ed il team di "Food for Soul" dello chef n. 1 al mondo, **Massimo Bottura**, per quanto riguarda il refettorio all'interno della fondazione Auxilium in centro a Modena. Questa collaborazione consiste nel garantire la disponibilità di alcuni

cuochi che ogni lunedì preparano una cena per persone bisognose all'interno della mensa, con parte di alimenti che arrivano dal mercato Albinelli, il tutto servito da volontari. Quest'anno l'Associazione ha pensato bene di organizzare la cena annuale in questo ►



# 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.



posto così carico di significato come è il refettorio e per farlo conoscere anche a chi, fino ad ora, non aveva ancora potuto prestare opera di volontariato qui nella nostra città. Una serata programmata mesi fa, quando ancora non si sapeva della replica del successo a livello mondiale che avrebbe fatto lo chef Bottura nella

classifica dei 50 migliori ristoranti al mondo, conquistando nuovamente il primo posto, ma che per noi era ed è comunque il n. 1 per questo progetto che sta portando avanti non solo a Modena ma in tantissime città del mondo, e che sarebbe stata certa la sua presenza. Alla cena hanno partecipato una quarantina di cuochi

dell'Associazione di Modena, portando ciascuno alcuni alimenti e ingredienti e alla fine è stato preparato un tavolo buffet pieno di prelibatezze del territorio. La conclusione è stata una piacevole serata trascorsa in amicizia, con l'intento di rafforzare quei rapporti di solidarietà che spesso nel quotidiano vengono soppiantati da altri che ci allontanano dai veri valori. Lo chef, appena arrivato, è stato accolto con un'ovazione da stadio, la sottoscritta presidente dell'Associazione Cuochi Modena, **Gabriella Costi**, gli ha consegnato la tessera n. 1, che in modo simbolico suggella l'impegno a continuare a prestare opera nel refettorio. Il suo intervento alla serata è stato informale e pieno di carisma, come solo una persona speciale e di spessore sa fare.

**Presidente Gabriella Costi**

## ASSOCIAZIONE CUOCHI BARESI

### *I Cuochi Baresi a Barcellona a rappresentare il Sud Italia*

*Il presidente Lanza: «La cucina italiana non ha rivali»*

**D**opo Madrid, l'**Associazione Cuochi Baresi** torna in Spagna per la **Fiera internazionale dell'alimentazione** a rappresentare il Sud Italia, isole comprese. La campionaria si è tenuta nelle scorse settimane a Barcellona. Compito dell'Associazione: la promozione del territorio, o meglio di prodotti tipici di ogni regione. «È stato un compito arduo, ma anche un grande onore», dice con soddisfazione il presidente

dell'Associazione, **Franco Lanza**, «per ogni regione abbiamo mantenuto la propria tipicità e la tradizione culinaria specifica della regione stessa».

Nella quattro giorni di Barcellona gli chef **Salvatore Turturo**, **Nicola Furio**, **Donato Furio** e lo stesso presidente **Francesco Lanza** hanno così servito oltre mille degustazioni al giorno ed hanno proposto circa quattro cooking show al giorno.

Dicevamo tipicità dei territori, ogni regione rappresentata con le proprie caratteristiche gastronomiche. Ed allora, per la **Puglia** hanno proposto: orecchiette e cime di rapa; fave e cicoria con cipolla rossa di Acquaviva, e non poteva mancare la "tiella" barese: riso patate e cozze. Per la **Basilicata**: rucoli con salsiccia di maiale a punta di coltello e peperone crusco; peperoni cruschi fritti. Per la **Campania**: paccheri con vongole, ►



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



friarielli e limone candito di Sorrento; gnocchi alla caprese. Per la **Calabria**: peperonata calabrese con crostini all'nduja; riso di Sibari con soppresata e polvere di liquirizia. Per la **Sicilia**: arancini; pasta alla norma; cannoli siciliani. E ancora per la **Sardegna**: fregola ai gamberi

Per il **Molise**: brodetto alla termolese; crioli con ragù alla molisana. «La varietà della scelta proposta», dice ancora il presidente Lanza, «dimostra come la cucina italiana non abbia rivali». In effetti, a guardare i piatti proposti ogni regione ha una sua propria caratteristica, dei

prodotti tipici, dei sapori e dei colori con bottarga e riduzione di vino canno- nau; ricotta pane carasau e salsa di mirtillo. Per l'Abruzzo: spaghetti alla chitarra con polpettine di carne; cavatelli alla pescatrice.

prodotti tipici, dei sapori e dei colori variegati, che riescono a riscontrare il parere favorevole di tutti. «La risposta avuta dai visitatori, internazionali e non, è stata ottima», ha continuato il presidente dell'Associazione cuochi baresi, «in tanti hanno assistito ai nostri cooking show con curiosità, ammirando la professionalità con cui sono stati trasformati i prodotti tipici delle nostre regioni del Sud. La cucina italiana rimane una delle migliori al mondo perché ogni regione ha le sue specialità, ha la sua specificità, in termini di prodotti, sapori e colori. Viaggiando, guardando le altre realtà, una cosa è certa», conclude Lanza, «che la nostra nazione potrebbe vivere di enogastronomia e turismo se fosse ben amministrata».

**Rosanna Buzzerio**

## UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

# Alta Formazione su tecniche e basi di pasticceria



Lo scorso 25 giugno nei locali dell'Università dei Sapori a Perugia si è svolto il Corso di Alta Formazione organizzato dall'Unione Regionale Cuochi Umbri della Federazione Italiana Cuochi sul tema delle tecniche e basi della pasticceria, sia classica che moderna. Docente del corso è stato lo Chef Fabio Toso. Numerosi gli iscritti e partecipanti, almeno una settantina, che hanno seguito con estremo interesse i consigli e le tecniche

dettati dall'esperienza e dalla bravura dello Chef, a cui sono andati i ringraziamenti dell'URCU. Presenti numerosi tra allievi e insegnanti maestri di cucina. Una full immersion, dalle ore 9 alle ore 17, con una pausa pranzo, che ha consentito di uscire dall'appuntamento culinario più ricchi culturalmente e tecnicamente. Grazie, per il supporto logistico, anche al nostro presidente onorario Ivano Micucci. Il nuovo appuntamento

con l'Alta Formazione è adesso per il prossimo ottobre.


**La Segreteria  
Gianna Fanfano**





# 1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenti per la fornitura del Cuociniere, Hotels e Ristoranti  
La prima Casa che diffuse cataloghi e la più assortita nel suddetto articolo



EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA  
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI


SPECIALITÀ PER ALBERGHI  
E RISTORANTI

**Assoluta Novità**  
**GIACCHE PER CUCINIERE**

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

MILANO

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



## OGGI

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

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



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**

\*Sito AIC, Relazione annuale al Parlamento 2015

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



SPAGHETTI n.5  
COTTURA ESPRESSA 9 MINUTI

SELEZIONE ORO  
CHEF

MARCA N°1 IN ITALIA

STUDIATA PER LA RISTORAZIONE

ideata per la  
DOPPIA COTTURA  
Ideata per  
DOUBLE COOKING  
Ideal pour la  
DOUBLE COUSSION



NUOVA  
QUALITÀ

NEW  
QUALITY

NOUVELLE  
QUALITÉ

1Kg



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