

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

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 344

Novembre-Dicembre 2018



## Trionfo NIC in Lussemburgo

**Medaglia d'Oro e d'Argento  
alla Coppa del Mondo di Cucina**



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



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





# Vivere la Federazione, *dal vivo o dai social...*

di **Riccardo Carnevali**  
Responsabile Social FIC

**C**ari Associati,

questo 2018 è stato un anno pieno di grandi eventi e grandi traguardi per la **Federazione Italiana Cuochi**. Una delle cose che preferisco del mio compito (responsabile comunicazione social FIC) è aver avuto l'opportunità di essere stato testimone di tutte le iniziative. Dalla festa dei 50 anni FIC fino agli avvenimenti più recenti, come la firma del protocollo d'intesa con il Ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo, il tutto per la crescita della nostra Federazione; da *Cibo Nostrum* alla presentazione della Settimana della Cucina Italiana. E sarebbero davvero tanti gli appuntamenti da citare.

Il 2019 si prospetta ricco di altrettanti eventi ed iniziative. Si parte con SIGEP a Rimini, per poi passare ad ExpoRivaHotel con le competizioni di Streetfood, JamCup e LadyChef, ai Campionati della Cucina Italiana FIC, che rinnovano la preziosa collaborazione con Beer&Food

Attraction 2019, fino al 30° Congresso Nazionale FIC, che quest'anno si svolgerà a Catania il 31 marzo, con la grande novità che anche *Cibo Nostrum* vedrà per la prima volta come palcoscenico il capoluogo etneo. Sarà, insomma, un inizio anno intenso e il modo migliore di viverlo è partecipando il più possibile, arricchendo il proprio bagaglio umano, culturale e professionale.

Per chi, invece, non riuscisse a passare neanche un giorno tra questi entusiasmanti ed impegnativi appuntamenti, ci siamo noi con post, foto, video, streaming, su tutti i nostri social, per voi che, vicini o lontani, non potrete essere con noi di persona. E non dimenticate la nostra APP dove troverete tutti i contenuti più importanti e le notizie in continuo aggiornamento. Il 2019 sarà bellissimo! Dal vivo, ma anche sui nostri canali ufficiali FIC! 🇮🇹



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. 344  
Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960  
*In copertina: la Nazionale Italiana Cuochi conquista l'Oro e l'Argento alla Word Culinary Cup in Lussemburgo*

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

FOTO: Mauro Di Leva, Damiano Guberti,  
Federico Guberti, Nicola Impallomeni

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!
- 10 **Nazionale Italiana Cuochi**  
L'Italia protagonista con la NIC alla "Culinary World Cup"
- 14 **FIC e Istituzioni**  
FIC e Mifaaft: siglato il Protocollo d'intesa
- 16 **Settimana della cucina italiana**  
FIC grande protagonista della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo
- 18 **Eventi FIC**  
Italia -Danimarca: sfida di gusto
- 20 **Eventi FIC**  
Celebrata a Siena la Festa del Cuoco
- 22 **Lady Chef**  
Le lady Chef FIC riunite ad Assisi
- 26 **30° Congresso FIC**  
A Catania 30° Congresso FIC e l'8ª edizione di Cibo Nostrum
- 30 **Eventi**  
Meet in Cucina Marche pubblico record alla 11ª edizione
- 32 **Pizza e dintorni**  
Pizza: unicum di cornice e condimento!
- 34 **A'marcord arcaici**  
Il cucchiaino e la forchetta
- 36 **Alluminio e salute**  
Le qualità dell'alluminio, tra presente e futuro
- 38 **La Pasticceria**  
Professionalità, innovazione e abbinamenti creativi
- 40 **Tesseramento FIC**  
Cresce la Famiglia FIC

## 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)





- 46 **Un cuoco una storia**  
Roberto Solinas: un preside con l'entusiasmo di uno studente
- 48 **Accademia Bocuse d'Or Italia**  
Il fascino delle Langhe. La sfida al Bocuse d'Or
- 50 **Dipartimento lavoro**  
La scuola di cucina incontra la scienza
- 52 **Cucina Social**  
Le dirette video live in streaming su Facebook
- 54 **Nel mondo della pasta**  
FIC protagonista al Barilla Pasta World Championship
- 56 **News FIC**  
Baldassere Agnelli, "Belle ripiene" e..., Il responsabile nazionale Eventi Fic
- 58 **Dipartimento solidarietà emergenze**  
Nascono i Cuochi Ambasciatori di ActionAid
- 62 **Dalla cronaca alla tavola**  
Tecnologia e ristorazione: quale futuro?
- 64 **Libri & Cucina**  
"Le Antiche Ricette delle Marche"
- 66 **Fic in Italia**  
Calabria, Campania, Lombardia, Puglia, Sicilia e Valle d'Aosta
- 78 **Fic nel mondo**  
Belgio, Romania, Germania e Svizzera



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



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

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

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

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

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

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

#### DIPARTIMENTI F.I.C.

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

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

**INCARICHI** - Alessandro Circiello

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

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

**COLLEGIO ARBITRALE** - Dafne Alastra, 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*

# numero

# 10



# 7

Hanno scritto *in questo numero:*



**PIETRO R. MONTONE**  
Direttore Responsabile



**ANTONIO IACONA**  
Coordinatore editoriale



**EUGENIO MEDAGLIANI**  
Presidente Onorario



**GIOVANNI GUADAGNO**  
Vice presidente FIC  
area Nord



**SALVATORE BRUNO**  
Segretario Generale FIC



**ROBERTO ROSATI**  
Presidente Nazionale  
DSE FIC



**RICCARDO CARNEVALI**  
Responsabile Social FIC



**ANGELO PITTUI**  
Responsabile Dip.  
Lavoro FIC



**GIUSEPPE GIULIANO**  
Maestro di cucina  
e pasticcere



**ANTONIO CERASA**  
Neuroscienziato



**FABIO RICCIO**  
Critico Gastronomico



**MASSIMO DI CINTIO**  
Giornalista

8

*Inoltre:* FRANCESCO CORAPI, ANTONIO MACRÌ, SALVATORE SEVERI, ANDREW REGAZZONI, ROSANNA BUZZERIO, PINO NACCI, ALESSANDRO CASSARO

CONTINUA LA PASSIONE DI FARE ASSOCIAZIONE

2019



BUON ANNO CUOCHI!

# 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 **89,70 €/mese\***, o averla in **comodato** a partire da **225 €/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 20 mesi. Deposito cauzionale di 399,00 €, restituito a fine comodato.

  
**tomato<sup>+</sup>**  
La serra da interni intelligente

# L'Italia protagonista con la NIC alla "Culinary World Cup"

di **Salvatore Bruno**  
Segretario  
Generale FIC

RISULTATO STORICO PER LA NOSTRA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI CHE CONQUISTA UNA MEDAGLIA D'ORO ED UNA D'ARGENTO. ECCO IL RACCONTO ENTUSIASMANTE DEI GIORNI TRASCORSI IN LUSSEMBURGO

**D**Dalla prestigiosa vetrina che ogni 4 anni ospita in Lussemburgo una fra le più importanti competizioni al mondo di cucina, la Nazionale Italiana Cuochi, ritorna con affissa al petto la medaglia dal colore più bello. L'oro conquistato nella categoria "Culinary and Pastry Art" della Cucina Fredda e una seconda medaglia d'argento nella prova "Hot Kitchen" hanno permesso all'Italia un importante salto nel ranking delle competizioni mondiali del circuito Worldchefs.

Gli chef della NIC sono stati protagonisti di un'eccezionale performance nel serrato confronto con oltre 30 Team Senior che insieme a quello italiano rappresentano a livello internazionale vere avanguardie delle tecniche

culinarie da competizione.

È stato un risultato storico per la squadra italiana guidata dal General Manager Gaetano Ragunì, una sintesi dell'esperienza maturata negli ultimi 20 anni dal compartimento gare della Federazione Italiana Cuochi. *"Abbiamo costruito questo successo facendo tesoro di tutta l'esperienza dei nostri predecessori - ha dichiarato il General Manager - creando un mix straordinario tra esperienza e vigore giovanile"*. Ci piace in questo senso riportare indistintamente i nomi di tutti i 21 professionisti, giovani e meno giovani che, accompagnati dal management di Gianluca Tomasi e dalla guida esperta dei Coach Pierluca Ardito, Francesco Gotti e Lorenzo

10





I momenti salienti della competizione mondiale dove i nostri cuochi NIC si sono fatti onore.



*Nazionale Italiana Cuochi  
Team Lussemburgo*

Alessio Lorenzo, Ardito Pierluca, Bonsieri Capitani Tommaso, Cantù Davide, Cinquepalmi Franceco, Crisci Filippo, Dalla Pozza Walter, Danise Antonio, Del Villano Andrea, Dell'Oro Antonio, Di Lena Angelo, Gotti Francesco, Mancuso Fabio, Palmisano Giuseppe, Pugliesi Domenico, Pupillo Pietro, Ragunì Gaetano, Romano Vincenzo, Tiziani Andrea, Tomasi Gianluca, Pantassuglia Giovanni

Alessio, sono stati impulso e collante di uno straordinario gruppo.

Sono questi i nomi che hanno contribuito al successo o sono saliti sul palco, davanti ad una platea gremita che ha accolto con una vera ovazione il più alto riconoscimento per il loro lavoro. E già: una vera ovazione, perché la platea di queste incredibili giornate di competizione era gremita, fra chef provenienti da ogni parte del mondo, di tanti italiani. È stata infatti massiva la partecipazione in altre categorie di gara

di nostri concorrenti singoli o squadre regionali della Federazione Italiana Cuochi. Per dare soltanto un unico dato, insieme agli importanti traguardi conquistati dalla nostra Nazionale, sono stati più di 30 gli altri Ori da aggiungere al nostro medagliere.

Un anno importante dunque per i nostri colori, nel quale una squadra già di per sé coesa e motivata ha sentito forte l'appoggio delle nostre istituzioni ai livelli più alti. Ministri e personalità pubbliche hanno infatti mostrato la loro vicinanza ed esultato dall'Italia con

11



quanti erano presenti in Lussemburgo. Un entusiasmo che conferma ai nostri azzurri l'importante ruolo di ambasciatori della cucina italiana nel mondo.

L'affermazione a livello internazionale della *Scuola Culinaria Italiana* ribadisce inoltre come essa non sia in tutto e per tutto identificabile con la fortunata eredità che ci permette di esibire straordinari prodotti d'eccellenza o l'infinita varietà di tradizioni dei nostri territori (primati già ricoperti dalla nostra cucina nell'immaginario collettivo); questo risultato dimostra invece che il nostro paese è, insieme, anche un prezioso patrimonio di competenze tecniche, determinazione professionale, gusto, eleganza e stile; requisiti dei quali la "Culinary World Cup" in Lussemburgo non ha potuto far a meno di accorgersi. 🇮🇹



## Due prestigiosi riconoscimenti da Pentole Agnelli

Il 2 dicembre a Gourmart, vetrina bergamasca dedicata all'enogastronomia, **Pentole Agnelli** ha consegnato alla **NIC** due sue prestigiose pentole, una d'oro e una d'argento, della Collezione Luxury. La NIC ha ricevuto i preziosi strumenti direttamente dal Cavaliere del Lavoro **Baldassare Agnelli** che ha voluto così premiare gli strepitosi successi ottenuti dalla squadra italiana in Lussemburgo. "È un risultato storico per la nostra squadra italiana di cuochi – ha commentato Agnelli – sintesi dell'esperienza maturata assieme negli ultimi 20 anni nel nostro Centro di Ricerca e Formazione Agnelli Cooking Lab, che in tutti questi anni è stata la "Coverciano" della NIC". Gli chef "campioni" hanno voluto a loro volta ringraziare la vicinanza e il supporto dell'azienda Pentole Agnelli, il partner più storico e fedele della NIC, medagliando il Cav. Agnelli con le due prestigiose medaglie conquistate.





# NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

## Scopri le nostre monoporzioni

Qualità, gusto e varietà per un servizio dedicato,  
senza sprechi e senza rischi di contaminazione.

**PANE A FETTE E PANINI  
MONOPORZIONE**

**FETTE BISCOTTATE E  
CEREALI MONOPORZIONE**

**SNACK  
MONOPORZIONE**



## NUTRIFREE FOOD SERVICE

Cogli le opportunità di un mercato in crescita, esplora il mondo del senza glutine a fianco di un partner esperto.

Con 25 anni di storia e 3 stabilimenti dedicati alla produzione esclusiva di senza glutine, NT FOOD offre con il marchio Nutrifree un assortimento completo di **pane e panificati**, prodotti per la **prima colazione** e **pasta**, in pratici **formati monoporzione** per evitare gli sprechi e ridurre il rischio di contaminazioni. Tel. +39 0583 216383 - [foodservice.nutrifree.it](http://foodservice.nutrifree.it)

Nutrifree è un marchio di NT FOOD S.p.A. - Gli specialisti italiani dei nuovi bisogni della nutrizione.

**NUTRI  
FREE**

# FIC e Mipaaft: siglato il *Protocollo d'intesa*

di **Antonio Iacona**

NASCE UNA NUOVA ALLEANZA STRATEGICA TRA LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E IL MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI, FORESTALI E DEL TURISMO

La Federazione Italiana Cuochi rappresenta per noi un punto di forza per la valorizzazione del made in Italy, in Italia e nel mondo, e oggi con queste firme confermiamo quanto dichiarato nei mesi scorsi, ovvero l'inizio di un nuovo percorso fatto di iniziative, idee, progetti con alla base sempre la diffusione e valorizzazione dei prodotti italiani".

Con queste parole, nello storico **Salone dell'Agricoltura del Ministero delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del Turismo**, il **ministro Gian Marco Centinaio** ha apposto la propria firma al Protocollo d'intesa siglato con la **Federazione Italiana Cuochi**, che oggi rappresenta la cucina italiana con 19mila iscritti e 15 Delegazioni di

cuochi italiani all'estero. Accanto a lui, a firmare l'importante alleanza, il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, accompagnato da dirigenti nazionali: il presidente di FIC Promotion, **Seby Sorbello**, il presidente del Dipartimento Solidarietà Emergenze, **Roberto Rosati**, il segretario generale, **Salvatore Bruno**, il responsabile Relazioni Pubbliche FIC, **Alessandro Circiello**, il tesoriere, **Carmelo Fabbricatore**, ed il responsabile social, **Riccardo Carnevali**.

Con questo Protocollo la Federazione ribadisce la forte volontà di dialogo e collaborazione con le Istituzioni, sia nazionali che locali e alcune Unioni regionali della Federazione hanno già siglato rapporti di collaborazione con



le rispettive regioni. Una volontà ribadita al ministro Centinaio, che si è detto lieto di questo nuovo punto di forza.

“La diffusione dei prodotti agroalimentari italiani – ha sottolineato il ministro – passa proprio e soprattutto dai loro maggiori interpreti: i cuochi, i migliori ambasciatori di un territorio. Siamo lieti e fieri di questa collaborazione e stiamo già riflettendo su come poter rafforzare questo lavoro in sinergia sia in Italia che nelle fiere internazionali”.

Il ministro non ha nascosto la sua simpatia anche per la nostra **Nazionale Italiana Cuochi** che, ha ribadito con un pizzico di ironia, ci fa vincere più del calcio. Poi, il collegamento all'importantissimo settore che il suo Ministero deve curare: il turismo. “Far comprendere ai turisti – ha detto Centinaio – che il territorio si scopre anche attraverso il gusto, e che il gusto italiano regala emozioni, è una delle nostre missioni. Possono ammirare l'Italia anche in una foto o in una cartolina. Ma i suoi veri sapori li possono assaggiare e degustare solo e soltanto nel nostro Paese e se vengono appositamente per fare turismo enogastronomico significa che almeno una volta nella vita hanno provato la nostra cucina e se ne sono innamorati”.

Il cibo, insomma, come promozione del territorio e la cucina come fattore culturale, dato che non basta avere i prodotti giusti, ma bisogna anche saperli cucinare. E ciò è dimostrato durante la **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, ricordata dal ministro come fondamentale per il made in Italy.

“Siamo lieti – ha detto il presidente Pozzulo – di poter far parte di questo Sistema Italia e di contribuire alla valorizzazione dei nostri prodotti e della cultura gastronomica italiana. Questo Protocollo, inoltre, servirà ad avvicinare il mondo agricolo italiano a quello della cucina, fornendo



Il momento della firma del Protocollo d'Intesa tra FIC e MIPAAFT. Da sinistra: Rocco Pozzulo, Gian Marco Centinaio e Alessandro Circiello. Sotto: i dirigenti FIC consegnano la giacca ufficiale al Ministro.

informazioni sulle tante tipicità regionali”.

Un'alleanza, dunque, stretta nel nome del vero made in Italy e contro le falsificazioni (purtroppo ancora tante e troppo dannose!) dei prodotti italiani nel mondo, come ribadito dal responsabile Public Affairs FIC, Alessandro Circiello, che è anche presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio.

Al termine dell'incontro istituzionale, la Federazione ha donato al ministro la **giacca ufficiale FIC** e Centinaio ha posato orgoglioso per i fotografi indossando la divisa degli associati, come nei mesi scorsi aveva fatto il vicepremier Matteo Salvini durante la cena di gala del Corporate Meeting FIC, tra gli eleganti scenari del Campidoglio, ribadendo che “mangiare italiano è un atto politico”. La firma del Protocollo d'intesa conferma e porta avanti questa scelta di identità italiana! 🇮🇹



# FIC grande protagonista della *Settimana della Cucina Italiana nel Mondo*

di **Antonio Iacona**

PRESENTATA A ROMA LA 3<sup>^</sup> EDIZIONE DELL'EVENTO MONDIALE CHE VEDE IN PRIMA LINEA I CUOCHI FIC NEI CINQUE CONTINENTI



Foto di gruppo, interviste e interventi sul palco per i protagonisti della Settimana della Cucina Italiana nel mondo.

La **Federazione Italiana Cuochi** ancora una volta è stata tra i grandi protagonisti della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, giunta alla **3<sup>^</sup> edizione** e presentata il 14 novembre a Roma, alle Officine Farneto. Dal **19 al 25 novembre** oltre 1000 attività si sono svolte in circa 300 sedi diplomatiche e consolari italiane e negli Istituti italiani di cultura, che hanno coordinato le iniziative dei numerosi partner, tra cui FIC. Grande motore dell'evento è stato il Ministero degli Affari esteri con il Mipaaf, in collaborazione con il Miur, il Ministero per i Beni e le attività culturali, il Ministero dello Sviluppo economico, la Conferenza delle

Regioni e delle Province autonome ed altri prestigiosi compagni di viaggio.

A rappresentare la Federazione in conferenza stampa c'erano il presidente **Rocco Pozzulo**, il presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**, il presidente DSE, **Roberto Rosati**, il segretario generale, **Salvatore Bruno**, il



responsabile Relazioni Pubbliche, **Alessandro Circiello**, ed il responsabile social, **Riccardo Carnevali**, oltre a numerosi presidenti regionali e provinciali provenienti da tutta Italia. Schierati in grande stile, miglior biglietto da visita della nostra cucina, alcuni componenti della **Nazionale Italiana Cuochi**, che hanno presentato i piatti in gara in Lussemburgo, per la Coppa del Mondo. La NIC era rappresentata dal Responsabile Formazione, **Francesco Gotti**, e dagli chef **Pierluca Ardito**, **Fabio Mancuso** e **Simone Strano**. Prima dell'inizio della conferenza stampa, un collegamento in diretta con Rai 2 ha presentato i nostri cuochi agli spettatori italiani. Poi, dal palco delle Officine Farneto gli autorevoli interventi, coordinati dal direttore generale per la Promozione del Sistema Paese MAECI, **Vincenzo De Luca**, tra cui quello del ministro delle Politiche agricole, **Gian Marco Centinaio**, del viceministro degli Affari



I Cuochi NIC in conferenza stampa. Da sin: Pierluca Ardito, Francesco Gotti e Fabio Mancuso, cui si è aggiunto Simone Strano.

esteri, **Emanuela Claudia Del Re**, e del nostro Alessandro Circiello, in rappresentanza dei cuochi FIC impegnati nel mondo durante la Settimana, tra cui lo stesso Circiello, che è stato a Città del Messico.

“Voglio ringraziare le centinaia di cuochi FIC che tengono alta la bandiera della nostra cucina in tutto il mondo – ha detto il presidente **Pozzulo** – e sono certo che il loro impegno è costante, 365 giorni l'anno. Percorriamo questa terza edizione in compagnia di prestigiosi partner del mondo del cibo, del vino e della ristorazione e al fianco di Istituzioni che ci sostengono e valorizzano i nostri prodotti agroalimentari”.

Al termine della conferenza stampa, i cuochi FIC dell'**Associazione Provinciale Cuochi Roma**, con la presidente **Graziella Sangemi**, come sempre ottima padrona di casa, assieme ai Cuochi NIC hanno realizzato un buffet nel segno della italianità nel mondo.

Tra le preziose chicche che hanno arricchito l'appuntamento mondiale, infine, la concomitanza con il 150° anniversario della morte di **Gioacchino Rossini**, immenso compositore italiano ed appassionato gourmet ed enologo; la promozione della **Dieta Mediterranea** come Patrimonio Unesco; il **“Pasta Pesto Day”**, che ha proposto la famosa ricetta ligure nei ristoranti di tutto il mondo, devolvendo una parte del ricavato a favore della città di Genova, per sostenerla dopo la tragedia del Ponte Morandi; ed ancora, a conclusione di questo 2018, la coincidenza con l'**Anno del Cibo Italiano**. 🇮🇹



A sinistra, Simone Strano. Qui sopra Graziella Sangemi dirige i cuochi Roma durante il buffet. Sotto, gli interventi sul palco.



# Italia – Danimarca: *sfida di gusto*

Ufficio Stampa FIC

UNA GIORNATA ALL'INSEGNA DEI SAPORI NORDICI, ALLA PRESENZA DEI PRINCIPI EREDITARI FREDERIK E MARY. AD AGGIUDICARSI IL COOKING SHOW GLI CHEF DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

# C'

C'è un altro importante appuntamento da annoverare tra i prestigiosi eventi che hanno visto la **Federazione Italiana Cuochi** in prima linea. L'appuntamento in questione è stata la *"Sfida di Gusto"* tra Italia e Danimarca, svoltasi lo scorso 7 novembre al Ristorante Antonello Colonna Open nel Palazzo delle Esposizioni a Roma e inserita all'interno della più ampia visita che la **Coppia Reale di Danimarca**, il **Principe Ereditario Frederik** e la **Principessa Ereditaria Mary**, hanno compiuto in Italia. Una visita diplomatica ma anche commerciale, per stimolare l'export danese, con un seguito di aziende danesi tra le più rinomate, tra cui la nostra partner FIC, **Royal Greenland**, che ha visto tra i momenti più salienti proprio la sfida in amicizia tra Chef italiani e danesi.

Una scaletta rigida, dettata dal cerimoniale di corte, ha dettato i tempi della gara, con l'arrivo dei Principi, la visita alle postazioni delle aziende intervenute ed il via

al cooking show, presentato dal coordinatore editoriale della rivista *Il Cuoco*, il giornalista **Antonio Iacona**. A tenere alto il nostro Tricolore ci hanno pensato il General Manager della Nazionale Italiana Cuochi, **Gaetano Raguni**, e il Junior Coach NIC Lorenzo Alessio, mentre dalla platea la Giuria d'eccezione era composta, oltre che dai Principi, dal presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**.

Sull'altro fronte, a sostenere i colori danesi, due giovani e apprezzati chef: **Mette Dahlggaard** e **Rasmus Bundgaard Nielsen**, stellato Michelin del Gastromé quest'ultimo, Chef del Gemyse la prima. Interessanti anche i due menù in gara, con i cuochi nordici che hanno realizzato: *Tourchon of halibut with herbs, cabbage, butter sauce and kimchi (Korean fermented cabbage)*; e, come secondo piatto, *Dry-aged pork belly with celery in hay, fermented potatoes, with calf bristles and sauce with malt*. A loro

Inizia la sfida in amicizia tra i cuochi NIC e i cuochi danesi, alla presenza della coppia reale di Danimarca. In giuria, al centro, il presidente FIC Rocco Pozzulo e il presentatore Antonio Iacona.





I momenti emozionanti della sfida. La principessa consegna il premio ai cuochi NIC. Al centro, il momento dell'assaggio e, a destra, il presidente Pozzulo consegna le giacche FIC come omaggio alla coppia reale.



nostri cuochi NIC, che si sono aggiudicati un soggiorno a Copenaghen, alla scoperta dei sapori e delle tradizioni della capitale nordica.

Gradito fuoriprogramma, poi, per i due reali, che hanno ricevuto direttamente dal presidente FIC le giacche ufficiali della Federazione, con tanto di nomi cuciti, a ricordo memorabile di uno splendido pomeriggio trascorso assieme a noi. La giornata si è conclusa, infine, con una elegante cena di gala al Waldorf Astoria Rome Cavalieri Hotel, alla presenza tra gli altri di ministri e rappresentanti del governo danese al seguito dei Principi Ereditari. Tra gli ospiti d'onore, anche la Delegazione della Federazione Italiana Cuochi, guidata dal presidente Rocco Pozzulo. 🇮🇹

hanno risposto i cuochi NIC, con: *Roastbeef filet with balsamico vinegar, heros cream cheese and frihed saffron Rice*; e, come seconda ricetta, *Sardinian Fregula "pasta" with halibut, lime and smoked bacon power*.

A metà gara, anche la rigida etichetta è saltata e i due Principi si sono avvicinati al palco, per degustare anzitempo alcune delle realizzazioni, facendo prevalere la voglia di sapori, colori e aromi. Anche il presidente Pozzulo ha degustato i piatti, mentre a conclusione dei brevi minuti a disposizione si annunciavano i vincitori: i



# Celebrata a Siena *la Festa del Cuoco*

Ufficio stampa FIC

QUEST'ANNO È STATA LA STORICA CITTÀ TOSCANA AD OSPITARE L'APPUNTAMENTO NAZIONALE CON MIGLIAIA DI BERRETTE BIANCHE

**P**er due giorni la città di **Siena** ha ospitato la **Festa nazionale del Cuoco** della **Federazione Italiana Cuochi**. Sabato 13 e domenica 14 ottobre l'evento è stato curato dall'Associazione Cuochi Siena, presieduta da **Giuseppe Ferraro**, in collaborazione con CNA Siena e il patrocinio del Comune. Il 13, al Four Points by Sheraton, si è svolto il convegno **"La salute a tavola"**, con numerosi relatori, tra cui Alessandro Gozzetti de Le Scotte, Stefania Giglioni nutrizionista, Stefano Ciatti dell'Associazione Vino e salute, Roberto Rappuoli, produttore di birra, il responsabile regionale CNA Agroalimentare ed il presidente FIC Rocco Pozzulo. Moderatrice: Sabrina Fattorini. È stato un momento di confronto su tematiche come la prevenzione dei tumori e delle malattie cardiovascolari, la moderazione nel consumo di alcolici e il ruolo che i professionisti della cucina hanno in tutto ciò. Il presidente Pozzulo ha ribadito l'urgenza di una certificazione del mestiere del cuoco, che oggi non esiste, e la necessità di una formazione continua per i professionisti. Nella stessa location si è tenuta la cena di gala "Neri-Stiaccini", per celebrare due dei fondatori dell'Associazione Cuochi Senesi, scomparsi. Alla presenza delle autorità cittadine, con un menù straordinario preparato dall'Equipe di Alta Cucina FIC, con prodotti d'eccellenza del

territorio senese, la cena è stata accompagnata da vini del territorio selezionati da FISAR Siena e Valdelsa e FISAR Valdichiana. Hanno allietato la cena con le loro battute e giochi i Toscanacci. È stato assegnato il premio "Neri-Stiaccini" a tre personalità del territorio e del mondo della cucina. A Tommaso Vatti, pizzaiolo de La Pergola di Radicondoli, che ha appena ottenuto, per la sua pizza degustazione, i "tre spicchi" del Gambero Rosso; Dario Cecchini, che ha divertito i presenti declamando "S'i fosse foco" di Cecco Angiolieri; Gaetano Trovato, due stelle Michelin, che più di ogni altro ha saputo trasmettere quest'arte a tantissimi giovani chef. La domenica, dopo la "colazione contadina", gita turistica nel centro storico, SS. Messa in onore di **S. Francesco Caracciolo** e processione per le vie cittadine di oltre 200 cuochi in divisa. Uno spettacolo che anche i turisti hanno apprezzato e fotografato. Poi pranzo nella Contrada Capitana dell'Onda e via tutti al Tartarugone a cucinare, con le associazioni di cuochi di tutta Italia ed alcuni dei loro piatti tipici, dando vita al **Percorso Gastronomico delle Regioni**, con vini del territorio. Erano presenti anche artigiani con i propri prodotti. La cittadinanza ha risposto in maniera positiva, invadendo amichevolmente la storica piazza del Mercato. 🇮🇹



# KIMBO FLEXICUP SISTEMA IN CAPSULE, IDEALE PER IL TUO RISTORANTE.



FINO A 4 CAFFÈ CONTEMPORANEAMENTE



RISPARMIO  
ENERGETICO



ESTRAZIONE  
PERFETTA  
OTTIMA QUALITÀ



SEMPLICITÀ  
NELL'UTILIZZO



SERBATOIO 4 LITRI  
CON POSSIBILITÀ  
DI ESTENSIONE



IN ACCIAIO  
INOSSIDABILE



POSSIBILITÀ  
DI DIVERSI  
UTILIZZI SIMULTANEI

LIMITED EDITION



IL GUSTO  
DELL'ESPRESSO  
NAPOLETANO

GRAN GOURMET



IL GUSTO  
DELICATO

PRESTIGE



IL GUSTO  
DOLCE

DECAFFEINATO



IL GUSTO  
INTENSO SENZA  
CAFFEINA

**Kimbo Flexicup**, la nuova proposta di Kimbo per un espresso perfetto anche senza personale specializzato. È semplice da utilizzare e studiata per evitare ogni spreco di prodotto. Le sue capsule, di gusti diversi, soddisfano ogni palato. Scegli tra il gusto vivace e leggermente speziato di Limited Edition, la dolcezza e l'equilibrio di Prestige, la delicatezza di Gourmet e la cremosità del Decaffeinato. Con Kimbo Flexicup i clienti ameranno il tuo ristorante anche per il tuo caffè.

Scopri le offerte dedicate al canale **Ho.RE.Ca.**  
Contattaci al numero **081/7011200** o scrivi una mail a [horeca@kimbo.it](mailto:horeca@kimbo.it)

**KIMBO®**

# Le Lady Chef FIC *riunite ad Assisi*

di **Antonio Iacona**

NELLA SUGGESTIVA CITTÀ DI SAN FRANCESCO SI È SVOLTA L'ASSEMBLEA NAZIONALE DELLE NOSTRE CUOCHE. OSPITI E INTERVENTI TRA TAVOLE ROTONDE E CENE DI BENEFICENZA

**S**i sono riunite in uno dei luoghi più belli e suggestivi d'Italia, **Assisi**, le **Lady Chef** della **Federazione Italiana Cuochi**, per celebrare la loro **Assemblea Nazionale**. Un programma ricco di appuntamenti, quello del **5 e 6 novembre** scorsi, che ha visto la città del Santo Patrono d'Italia, Francesco, amichevolmente invasa da centinaia di berrette bianche. Volti sorridenti, gesti garbati, ma anche tanta decisione e tanta passione nel far sentire la propria voce. Queste sono le nostre cuoche, guidate dalla coordinatrice nazionale, **Alessandra Baruzzi**, che ha accolto ad Assisi la delegazione FIC composta dal presidente **Rocco Pozzulo**, dal presidente DSE, **Roberto Rosati**, dal presidente vicario, **Carlo Bresciani**, e dal presidente FIC Area Centro, **Antonio Morelli**. Un ringraziamento è andato subito all'**Unione Regionale Cuochi Umbria**, guidata dal presidente Carmine Onorato, dal segretario **Gianna Fanfano** e dal tesoriere **Giancarlo Passeri**, per il prezioso supporto logistico all'evento, ed al sindaco della città, **Stefania Proietti**, sensibile alle tematiche trattate sia come primo cittadino che come donna.

*"Il tempo delle donne nella cucina professionale"*: questo il tema attuale e delicato trattato nella due giorni, in

particolare durante la tavola rotonda del pomeriggio di giorno 5. Dopo i lavori della mattina, infatti, che hanno visto svolgersi nell'ex Pinacoteca del Comune l'Assemblea Nazionale, e dopo il pranzo curato dai Cuochi Umbria, nella storica Sala delle Volte, con il supporto di alcune aziende partner FIC, sempre nei locali comunali si è svolta la tavola rotonda, con ospiti d'eccezione e la voglia di raccontarsi. Quanto conta oggi il ruolo della donna in cucina? La donna è ancora realmente custode dei sapori e delle tradizioni culinarie italiane? Quanta discriminazione esiste, purtroppo, ancora oggi in cucina e nel mondo del lavoro nei confronti delle donne? Queste e tante altre domande sono venute fuori da un incontro molto interessante, moderato dal giornalista **Antonio Iacona**, coordinatore editoriale della rivista *Il Cuoco*. Dopo i saluti del sindaco, Stefania Proietti, del presidente FIC Rocco Pozzulo, del presidente di Confcommercio Assisi, Vincenzo Di Santi, e dopo l'introduzione della coordinatrice Alessandra Baruzzi, e della vicepresidente Cuochi Umbria, Gianna Fanfano, molto seguiti sono stati gli interventi degli altri relatori. È emersa la difficoltà, ma anche tutta la forza di volontà delle nostre cuoche, come **Angela Valenti** (Lady Chef Rimini),

22





**Alba Rosa Zoffoli**, (Forlì Cesena), **Cinzia Soldi**, (Cagliari), che ogni giorno affrontano con tenacia e coraggio ai fornelli la loro scelta di essere Lady Chef. Ma cucina vuol dire anche tanta solidarietà e beneficenza: ecco, allora, la testimonianza di **Maria Campagna** (Firenze), che ha stretto un legame fortissimo con il DSE – FIC, così come **Sara Barbara Guadagnoli** (Arezzo), mentre **Claudia Martinez Preite** e **Serena Fiorletta**, da Roma, hanno spiegato il progetto di solidarietà Aidos.

“La cucina è donna – ha esordito con coraggio e determinazione **Angela Di Crescenzo**, cuoca stellata del ristorante Villa Maiella, in Abruzzo, tra gli ospiti d’eccezione dell’evento – e comunque non è mai stato facile essere donna e moglie e mamma e cuoca allo stesso tempo. Sono orgogliosa della mia famiglia e credo che noi donne abbiamo una sensibilità diversa in cucina”.

Un saluto, simpatico e ironico, lo ha portato anche il marito di Angela Di Crescenzo, lo chef abruzzese **Peppe Tinari**, apprezzatissimo ormai a livello nazionale e internazionale, che ha un po’ giocato con il ruolo di marito e, al contempo, di “socio in affari”.

A portare i saluti anche **Gabriella Bugari**, ex coordinatrice delle Lady Chef, **Lorena De Sabata**, tra le cuoche più apprezzate e impegnate di Udine, sempre in prima linea per portare avanti l’idea delle Lady Chef, come confermato anche da **Marinella Ferigo**, presidente dell’Unione Regionale Cuochi Friuli, mentre a sottolineare alcuni aspetti della discriminazione in cucina e sul luogo di lavoro è stata la giovanissima e già molto brava **Cristina Andreola**, da Treviso, cuoca “in carriera”, vincitrice nazionale di numerosi concorsi, come i Campionati della Cucina Italiana e

A sinistra: foto di gruppo nel cuore di Assisi per le nostre Lady Chef. A destra, alcuni momenti della due giorni, con il taglio della torta e la consegna di un riconoscimento al sindaco, Stefania Proietti.

## Come nacquero le Lady Chef

Gino Paoli canta: “Eravamo quattro amici al bar che volevano cambiare il mondo...”. Noi eravamo quattro amiche cuoche: **Bertilla Prevedel**, **Dina Biancotto**, **Laura Maffei**, **Mirca Pillon**, che volevano, con un progetto specifico, ottenere i giusti riconoscimenti del lavoro di noi cuoche. A Bertilla venne un’idea: facciamoci conoscere con un piatto friulano, minestra di orzo e fagioli, da distribuire in occasione di Friuli Doc, per solidarietà?! Era il lontano 1996. Nascono così le LADY CHEF! Da allora, come un tam tam, da nord a sud, isole comprese, arrivano risposte e adesioni. La nostra madrina fu la contessa Marisanta di Prampero de Carvalho. E sarà, fino ad oggi, un susseguirsi di eventi e gare di solidarietà, corsi di cucina e di aggiornamento. Grazie, Bertilla!

Riso in Rosa, ma anche impegnata sul fronte didattico, nel suo ruolo di responsabilità all’interno delle Lady Chef e che non ha mai smesso di studiare e di aggiornarsi. Tra gli interventi, anche quelli di due volti storici dell’organizzazione: **Germano Pontoni** e **Mirca Pillon**, quest’ultima tra le fondatrici delle Lady Chef, il primo che fu invece il loro segretario storico e marito di **Bertilla Prevedel**, anch’ella fondatrice delle Lady Chef.

A portare i propri saluti anche alcuni dei rappresentanti ►



delle aziende partner FIC: Serena Bergamini, per Surgital; Mirko Fabbri, per Orogel; Eugenio Marri, per Reflexx. I ringraziamenti degli organizzatori sono andati anche alle aziende Zappalà, Nt Food, Bayerland, Barilla, Italmill e Royal Greenland.

Dopo la tavola rotonda, si è svolta la suggestiva visita al Foro Romano di Assisi e, in serata, la cena di gala e beneficenza nella Sala delle Volte, anch'essa curata dai Cuochi Umbria e dai partner FIC. La raccolta fondi è servita per la costituzione del Dipartimento Solidarietà Emergenze dell'Umbria. Musicisti e balestrieri hanno arricchito il programma della serata. Dopo un ricco aperitivo, inoltre, gli ospiti hanno potuto degustare: *Piramidi di boccalone al profumo del Trasimeno su vellutata di pomodorini confit e olio evo; Rustichelli cacio e pepe con barbozzo croccante; Filetto di maiale brado con purea di zucca gel al melograno, punte di cavolo pigna e patate sabbiose alle*

*mandorle; Misto dolci della tradizione umbra; Torta dell'Unione Regionale Cuochi Umbria.* In degustazione anche i vini: *Cantina Arnaldo Caprai, Grechetto Montefalco Doc, Montefalco Rosso Doc.* Un ringraziamento particolare ed un riconoscimento FIC è andato alla **Scuola Alberghiera di Assisi**, rappresentata dalla professoressa Esposito, i cui numerosi allievi hanno dato un supporto non indifferente al servizio di sala e di cucina.

La seconda giornata, 6 novembre, delle Lady Chef si è aperta con la Santa Messa nella Basilica di San Francesco d'Assisi, cui è seguita la visita alla cantina Caprai, tra le più rinomate del territorio, che ha ospitato anche la colazione di lavoro. Infine, nel pomeriggio, prima di congedarsi, le cuoche hanno potuto assistere con grande interesse al corso di Alta Formazione FIC sul tema: **"Cucina salutistica d'Oriente"**, condotta dal Maestro FIC e presidente vicario Carlo Bresciani. 🇮🇹

24

## L'intervento di Angela Di Crescenzo apprezzata cuoca stellata abruzzese

Quello di **Angela Di Crescenzo** era tra gli interventi più attesi ad **Assisi**, alla tavola rotonda delle **Lady Chef** e lei, cuoca stellata, abruzzese di origine cresciuta nella Svizzera francese, alle Lady Chef appartiene da sempre con orgoglio. Ha portato la sua testimonianza di donna, cuoca, mamma e moglie. Sposata con lo chef stellato **Peppe Tinari**, mamma di **Arcangelo** e **Pascal** (entrambi i figli lavorano nel ristorante di famiglia), Angela ha iniziato il suo percorso nel settore informatico e negli anni '80 si lavorava tanto. Ma l'incontro casuale con Peppe Tinari, il fidanzamento, il matrimonio e il ristorante le hanno fatto cambiare idea e professione. Una donna spontanea e semplice, forte e determinata. "Probabilmente noi donne abbiamo un'altra sensibilità, ma ci sappiamo proporre di meno all'esterno. Come si chiama, marketing?" ha detto. Forse Angela non saprà molto di marketing, ma si è laureata a 40 anni in Scienze gastronomiche, specializzazione in pasticceria, continuando a lavorare ed oggi ha le idee chiare: "Bisogna fare come in Francia, dove ci sono grandi tradizioni di famiglie nella ristorazione. In Italia abbiamo un patrimonio gastronomico immenso, che dobbiamo tramandare. Sono sempre stata interessata alla storia della gastronomia, chiedendomi il perché delle cose. Questo mi ha fatto amare ancora di più la cucina, giocare con le sfumature degli ingredienti, senza annoiarmi. Oggi le difficoltà maggiori forse dipendono dal voler codificare tutto, i giovani sono meno istintivi, più attenti alle dosi. Soffro di questo, perché sono più intuitiva. Però c'è più parità. In Italia ci sono tante trattorie dove le donne sono in cucina in prima linea". Angela, infine, è stata molto impegnata anche sul fronte della solidarietà. Con le Lady Chef e il Soroptimist ha realizzato per beneficenza un libro di cucina in Abruzzo, il cui ricavato è stato devoluto a una casa d'accoglienza per donne che subiscono violenza. 🇮🇹



16.19 FEBBRAIO  
2019  
RIMINI



CAMPIONATI  
della  
CUCINA  
*Italiana*  
2019



SEI TU IL PROSSIMO  
CAMPIONE 2019?



Scarica il regolamento su [fic.it](http://fic.it)

info generali: [concorsi@fic.it](mailto:concorsi@fic.it)

Termine ultimo per la registrazione:



Squadre 05/01/2019

Singoli 13/01/2019



in collaboration with

BeerAttraction

organized by

ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP

A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza

# A Catania l'8<sup>a</sup> edizione di Cibo Nostrum e il 30° Congresso FIC

Ufficio Stampa FIC

LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI HA PRESENTATO A TAORMINA LA 30<sup>A</sup> EDIZIONE DEL CONGRESSO NAZIONALE E TUTTE LE NOVITÀ DI CIBO NOSTRUM, LA GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA

# D

Due appuntamenti nazionali e di respiro internazionale, vista la capacità degli organizzatori di coinvolgere ad ogni loro evento migliaia di ospiti dall'Italia e dall'estero. I due eventi sono il XXX Congresso Nazionale della Federazione Italiana Cuochi e la Grande Festa della Cucina Italiana, Cibo Nostrum, giunto alla 8<sup>a</sup> edizione, che si svolgeranno dal 31 marzo al 2 aprile 2019 a Catania.

L'annuncio è stato ufficializzato proprio in Sicilia all'Hotel Villa Diodoro a Taormina, alla conferenza stampa che FIC, con i suoi rappresentanti nazionali e regionali, ha organizzato nell'ambito del "Taormina Gourmet", tradizionale evento enogastronomico della Perla dello Jonio. Ad annunciare i due appuntamenti sono stati il presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo, il presidente FIC Promotion e presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Etnei, Seby Sorbello, e il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera, con il cui supporto organizzativo sarà allestito il Congresso. In rappresentanza delle istituzioni è intervenuto l'assessore alla Cultura e ai Grandi eventi della città di Catania, Barbara Mirabella, mentre l'incontro è stato presentato e moderato dai giornalisti Antonio Iacona (responsabile nazionale Rivista "Il Cuoco") e Clara Minissale (Cronache di Gusto).

Ospite d'onore, tra gli intervenuti, Gioacchino Bonsignore (direttore del Tg5 Gusto).

"Siamo in una terra che già in passato ed anche adesso ha dimostrato sempre la massima attenzione nei confronti della cucina e delle tradizioni culinarie italiane – ha detto il presidente Rocco Pozzulo – ed essa stessa, con le sue province, rappresenta un paniere variegato delle tante cucine regionali. Ci conforta molto il fatto che la Sicilia, la regione più numerosa per iscritti all'interno della Federazione, rappresenterà il nostro supporto organizzativo per il Congresso, per dare ancora una volta ai nostri 19.000 associati in Italia e nel mondo l'immagine di cui FIC gode ovvero una Federazione in piena salute e in continua crescita, che riesce a comunicare al grande pubblico oltre che ai propri iscritti e che è sempre in prima linea nel dialogo con le Istituzioni, a partire dai Ministeri di competenza, MIPAAFT, Turismo, Cultura".

"Il capoluogo etneo si trasformerà per tre giorni nella

capitale del gusto e questo è motivo di grande orgoglio per noi, come cuochi, come siciliani e come rappresentanti del territorio del vulcano – ha aggiunto il presidente Seby Sorbello – e ringraziamo tutti i protagonisti che stanno creando questo forte



Seby Sorbello, Domenico Privitera, l'assessore Barbara Mirabella e Rocco Pozzulo



# MIKS PRO CHEF INNOVATION

for a new concept of nutrition

**VERSATILI, FACILI DA USARE, SORPRENDENTI.  
LE NOSTRE FARINE SONO VERI INGREDIENTI TECNICI  
PER UNA CUCINA CREATIVA E UNA NUOVA ALIMENTAZIONE**



MIKS PROCHEF è la linea professionale di Molino Favero dedicata ai cuochi e al mondo della ristorazione. Un percorso di ricerca, più che una semplice gamma di prodotti, e una continua fonte d'ispirazione per menù innovativi. 18 diverse farine dalla texture unica, frutto dell'attenzione al gusto e alla naturalità, della passione, delle conoscenze tecnologiche e della nostra lunga esperienza produttiva.



ADATTE AI CELIACI SENZA GLUTINE

I PARTNER PERFETTI PER UNA CUCINA CHE CAMBIA



FAVERO ANTONIO SRL

Via Gramogne, 60 | 63  
35127 - Padova - Italia

t. +39 049 644855  
f. +39 049 8791373

info@molinofavero.com  
www.molinofavero.com

gioco di squadra. Saranno tre giornate con un programma intenso, che racchiuderà in sé molteplici appuntamenti: i lavori del Congresso e della successiva Assemblea dei Soci, *Cibo Nostrum* e l'abbraccio che le berrette bianche daranno alla città di Catania”.

“Sarà, ne siamo certi, una grande e splendida Primavera, non solo a livello culinario – ha dichiarato il presidente Urco, Domenico Privitera – ma anche sotto il profilo culturale e turistico. E sarà un'ulteriore occasione per i nostri cuochi delle 9 Associazioni provinciali FIC dell'isola di dimostrare la loro unità e collaborazione. Grazie ai 9 presidenti che si stanno spendendo per questo evento e che ogni giorno si impegnano nella vita federativa, alcuni dei quali sono presenti anche oggi in conferenza stampa”.

“Siamo onorati – ha detto l'assessore comunale Barbara Mirabella – che i cuochi abbiano candidato ufficialmente il nostro capoluogo come teatro di questi appuntamenti internazionali. Se da un lato, infatti, una Federazione come quella dei Cuochi avrà il suo importante momento di confronto al Congresso, dall'altro un evento come *Cibo Nostrum* arriva a Catania con la sua fama di Festa internazionale della Cucina Italiana con sempre in primo piano il suo volto di solidarietà e beneficenza. Aspetti verso i quali, siamo certi, i catanesi si dimostreranno altamente sensibili”. L'assessore Mirabella ha portato anche i saluti istituzionali del sindaco di Catania, On. Salvo Pogliese, e della Giunta.

Il Congresso Nazionale FIC giunge così a Catania, con cadenza biennale, dopo essere stato ospitato a Firenze, nel 2015, e a Napoli, nel 2017. Presenterà un programma intenso all'interno di “Cooking Fest”: questo, infatti, il

titolo dell'appuntamento fieristico alle Ciminiere dove si svolgeranno il XXX Congresso Nazionale FIC e l'8^ edizione di *Cibo Nostrum*, toccando però anche altri luoghi simbolo della città di Catania. Quartier generale, dunque, le Ciminiere, dove si svolgeranno cooking show, laboratori, convegni e approfondimenti del mondo della ristorazione. La sera del 31 marzo, poi, *Cibo Nostrum* si svolgerà alla Villa Bellini, elegante e scenografica, che accoglierà le postazioni di cuochi e pasticceri, che proporranno le degustazioni delle loro ricette nel nome della beneficenza. Poi, il 1° aprile, nuovamente alle Ciminiere per “Cooking Fest” e i lavori del Congresso, e poi la sera in uno dei luoghi più affascinanti e apprezzati nel mondo: il Teatro Massimo “Vincenzo Bellini”, la casa musicale del Cigno catanese, che avrà delle aree dedicate. Da una parte, gli artisti del teatro, con attori ed orchestra, e dall'altro cuochi e pasticceri. Tutti sul palco: i primi a proporre alcune delle arie più belle e conosciute del repertorio sinfonico della musica classica, i secondi a proporre una elegantissima degustazione della migliore pasticceria siciliana. Da qui il sentito ringraziamento della Federazione Italiana Cuochi alla Sovrintendenza del teatro per la disponibilità da subito dimostrata. La terza giornata, infine, continuerà alle Ciminiere con la conclusione dei lavori e della fiera ed infine, la sera, con una cena di gala per circa 1.200 ospiti. Location ancora da decidere, con quattro o cinque tenute in considerazione.

“Colonizzeremo amichevolmente e piacevolmente Catania – ha sottolineato Seby Sorbello – e ciascuno dei congressisti dovrà tornare alle proprie case capendo cos'è la Sicilia anche dal punto di vista culturale oltre che gastronomico. Da qui la scelta di Villa Bellini, del Teatro Bellini e dei luoghi simbolo di Catania”.

A portare i saluti in sala anche il presidente di Con.Pa.It. Sicilia, Peppe Leotta, che con i suoi Maestri Pasticceri ancora una volta sarà tra i protagonisti di *Cibo Nostrum* 2019. Davvero numerosi i giornalisti presenti alla conferenza stampa, intenti a scoprire e raccontare le novità della Grande Festa della Cucina Italiana, che da Taormina arriva a Catania. 🇮🇹

Da qui la scelta di Villa Bellini, del Teatro Bellini e dei luoghi simbolo di Catania”.

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

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

RadioShowItalia
 RadioShowItalia
 +39 329 2021036

BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE



# BeerAttraction

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

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

beer

beverage



food

RIMINI  
EXPO  
CENTRE  
ITALY

16 - 19  
FEBBRAIO  
2019

insieme a

 **FoodAttraction**  
FOOD PER L'HORECA E NUOVI  
FORMAT DI RISTORAZIONE

in contemporanea con

*International*  
**HoReCa**  
meeting  
Congress • B2B • Parade

organizzato da

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

# Meet in Cucina Marche: *pubblico record alla 1<sup>a</sup> edizione*

di **Massimo di Cintio** A SENIGALLIA 10 TRA I MIGLIORI CHEF MARCHIGIANI  
E OLTRE 700 CUOCHI E OPERATORI

La 2<sup>a</sup> edizione di **Meet in Cucina Marche** ha regalato un grande successo di pubblico e di contenuti gastronomici e una bella soddisfazione agli organizzatori **dell'Associazione Culturale Regionevolmente** e dell'**Unione Regionale Cuochi Marche**, con il supporto della **Regione Marche - Assessorato Agricoltura** e della **Camera di Commercio di Ancona**, il patrocinio di Comune di **Senigallia**, **Confcommercio Marche Centrali**, **Slow Food Marche** e la collaborazione di importanti aziende del settore, tra cui **Electrolux**, **Pentole Agnelli**, e **TTT Tableware** (partner nazionali FIC). Sul palco del Teatro La Fenice si sono avvicinati **10 cuochi** relatori che hanno valorizzato alcuni prodotti tipici **Dop**



e **Igp** con ben 30 ricette, la maggior parte delle quali ancora inedite. Dopo l'intervento dell'ideatore del format, **Massimo Di Cintio**, e del presidente URCM Luca Santini, è stata la volta del Sindaco di Senigallia **Maurizio Mangialardi** e del Direttore Confcommercio Marche Centrali e vicepresidente della Camera di Commercio di Ancona, **Massimiliano Polacco**. Ha espresso soddisfazione anche il vice presidente della Regione Marche e **assessore all'Agricoltura, Anna Casini**.

A rompere il ghiaccio sono stati due tra i più giovani, come **Alessandro Rapisarda** del ristorante **Casa Rapisarda** di Numana con il suo *Mytilus Galloprovincialis*, e il vincisrasso codificato da Antonio Nebbia che diventa un raviolo con gli stessi in-

Massimo Di Cintio presenta la 2<sup>a</sup> Edizione di Meet in Cucina Marche





Alcuni dei prestigiosi interventi a Meet in Cucina Marche, con Mauro Uliassi e Moreno Cedroni.

gredienti, seguito a ruota da un energico **Daniele Citeroni** dell'**Osteria Ophis** di Offida con il suo pollo "ngip, ngiap" e la rivisitazione del funghetto offidano. Come sempre **Mauro Uliassi** (ristorante **Uliassi**, Senigallia) ha incantato la platea con una relazione incentrata sul cuoco al servizio del gusto e sulla presentazione di cinque dei piatti del suo nuovo progetto Lab2018, tra i quali il lardo di polpo e la corona del rombo arrostita al finocchio. **Serena D'Alesio del Relais Marchese del Grillo** di Fabriano ha utilizzato la trota e il coniglio per raccontare il suo territorio, con un felice collegamento tra i fiumi e le attività che sono nate lungo i corsi d'acqua, come nel caso della carta fabriane- se, le cui origini e manifattura sono state riproposte sul palco grazie a un maestro cartaiu con la sua pressa. Lo schietto e spumeggiante **Nikita Sergeev** del ristorante **L'Arcade** di Porto San Giorgio con la trota di Visso e le lenticchie di Castelluccio, e il solido **Stefano Ciotti** del ristorante **Nostrano** di Pesaro con il fegato, fegati, anice verde di castigliano e salame di fichi, hanno chiuso la prima sessione mattutina del congresso.

Il pomeriggio è stato aperto da **Errico Recanati** del ristorante **Andreina** di Loreto, che anche quest'anno ha stupito il pubblico con braci, mitili e frattaglie. Emozionante ed emozionante **Enrico Mazzaroni** del **Tiglio in Vita**, che ha ricordato il suo trasferimento "forzato" da Montemona- co a Porto Recanati dopo il terremoto e ha ripercorso la transumanza e reinterpretato con alcune ricette l'agnello e il formaggio, realizzato sul palco dall'anziana zia Gina con un vecchio caldaio. Nel suo continuo peregrinare tra mare e campagna **Aurelio Damiani** del **Damiani & Rossi** di Porto San Giorgio ha riportato il pubblico ai sapori au- tentici tra maccheroncini di Campofilone, cicale di mare e cipolla piatta di Pedaso. A chiudere Meet in Cucina Marche è stata la sorprendente jam session di **Moreno Cedroni**,

**Madonnina del Pescatore** a Senigallia.

*"Sono convinto che nelle Marche ci sia un gran fermento enogastronomico, così come sono stato convinto sin dall'i- nizio che la seconda edizione di Meet in Cucina Marche sarebbe stata un successo - ha spiegato **Massimo Di Cintio**. Creare dialogo tra i cuochi e vivere insieme un momento di incontro come questo fa sì che ci sia uno scambio di idee, di esperienze, di informazioni tanto nella conoscenza e nella valorizzazione dei prodotti quanto nell'utilizzo di tecniche di preparazione e di cottura. Così cresce la qualità dell'offerta gastronomica con beneficio per tutta la filie- ra che va dal mondo della produzione alla valorizzazione anche in chiave turistica dei singoli territori".*

Accanto all'area congresso, nel foyer del teatro è stata allestita un'area espositori nella quale sono state disposte le postazioni di enti e aziende che hanno potuto incontrare il pubblico e far conoscere i propri prodotti e servizi. All'e- vento hanno partecipato anche gli **allievi di tutti gli istituti alberghieri delle Marche**; alla gestione di alcuni servizi di accoglienza, di sala e di cucina hanno collaborato allievi e docenti dell'**Istituto professio- nale "Panzini" di Senigallia**. 🇮🇹



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

[www.facebook.com/meetincucina/@meetincucina](https://www.facebook.com/meetincucina/@meetincucina)

# Pizza: unicum

## di cornicione e condimento!

di **Fabio Riccio**  
Critico Gastronomico

IL CORNICIONE È LA CARTINA DI TORNASOLE PER VALUTARE LA BONTÀ DELL'IMPASTO, BASTA APRIRLO E OSSERVARLO

**P**izzaiolo giovane, ben si destreggia tra impasti, farine e cottura. Tavolo di fianco. Coppia di ragazzi, quarant'anni o poco più in due. Hanno finito di mangiare le loro pizze. Giro lo sguardo e... Nel piatto di lei è rimasto il cornicione, tutto! Delitto di lesa pizzità! **La pizza è un "unicum" di cornicione & condimento, componenti non scindibili nell'edificazione del sapore complessivo.**

Il gusto d'insieme di una pizza, senza una di queste diverse ma complementari linee di sapore, resta castrato, amputato, come una fetta di prosciutto senza il suo grasso!

Non è tutto. Il cornicione è la cartina di tornasole per valutare la bontà dell'impasto, basta aprirlo e osservarlo. Chi non lo mangia perde anche l'occasione per capire qualcosa di più del mondo della pizza. Aguzzando le orecchie, su questo argomento ne ho sentite (e lette) davvero troppe.

Ecco qualche "perla":

- C'è chi non mangia il cornicione della pizza per (presunte...) intolleranze, quelle

che tanto *vanno di moda*. Meglio, allora, non mangiare la pizza e optare per un bel brodino.

- C'è chi afferma di non digerire il cornicione, sì: solo il cornicione, curioso eh?
- C'è chi odia le farine doppio zero e affini. Per loro non mangiare il cornicione limita i danni.
- Più d'uno adduce motivi di linea, il cornicione ingrassa. Calorie risparmiare?
- C'è poi chi afferma che il cornicione non è pizza. È solo qualcosa che la tiene insieme.
- I cornicioni bruciacchiati sono cancerogeni.

E... le bistecche alla brace? Mai sentito della *reazione di Maillard*?

- Qualcuno pensa che il cornicione insieme alla canonica birra fermenta nello stomaco. Il resto della pizza no?

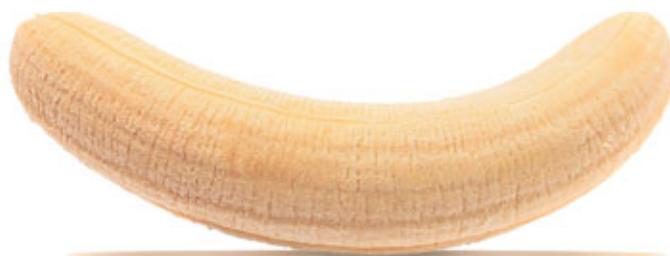
Purtroppo, nessuno ammette che è solo una delle tante fisime da cui tutti noi umani siamo afflitti... 🍕



**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

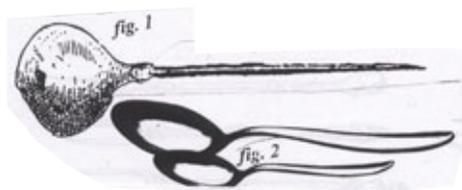
# Il cucchiaino e la forchetta

di **Eugenio Medagliani**  
Presidente Onorario FIC

ORIGINE E SUCCESSO DI DUE UTENSILI  
OGGI INDISPENSABILI SULLE NOSTRE TAVOLE

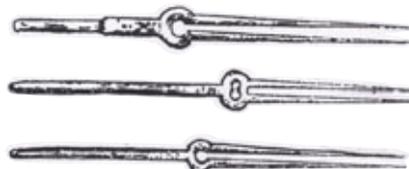
## Il cucchiaino

Se penso all'origine del cucchiaino, mi piace immaginare Eva mentre si disseta, appoggiando alle labbra una conchiglia di madreperla. Infatti il primo oggetto adatto a raccogliere e a contenere un liquido potrebbe proprio risultare, per gli esseri umani prossimi al mare, una conchiglia, come per gli abitanti della foresta e della savana sarebbe invece risultata utile una foglia o un guscio di tartaruga. Il suo nome latino cochlear, conchiglia, ci assicura sull'origine. Il cucchiaino non ebbe presso la mensa dei Romani un uso molto esteso, infatti venne realizzato molto raramente e talvolta in sostituzione della forchetta. Giova ricordare che allora i cibi venivano presentati ai commensali in piccoli pezzi, come sono soliti fare i cinesi. I cucchiaini di epoca romana erano simili a piccoli mestoli con un manico a punta. Pare che a quei tempi i cucchiaini fossero utilizzati per mangiare le uova mentre la punta del manico risultava assai utile per estrarre molluschi e lumache dal loro guscio; non servivano certo per minestre brodose che venivano sorbite direttamente da apposite tazze di terraglia o di metallo. La coppa del metallo, rimasta invariata per secoli, è mutata nel 1700 quando, per adeguarsi alle nuove norme del galateo, cambiò il modo di impugnare il cucchiaino che non fu più chiuso nel cavo della mano ma afferrato tra pollice ed indice e sostenuto col dito medio. Le prime coppe del cucchiaino si allargavano verso la punta (**fig.1**) per poter sorbire i liquidi lateralmente, al contrario di quelle attualmente in uso, la cui concavità ha forma ovale con la parte più larga accostata al manico mentre quella opposta è più appuntita per permetterne l'introduzione della coppa del cucchiaino nella bocca (**fig.2**).

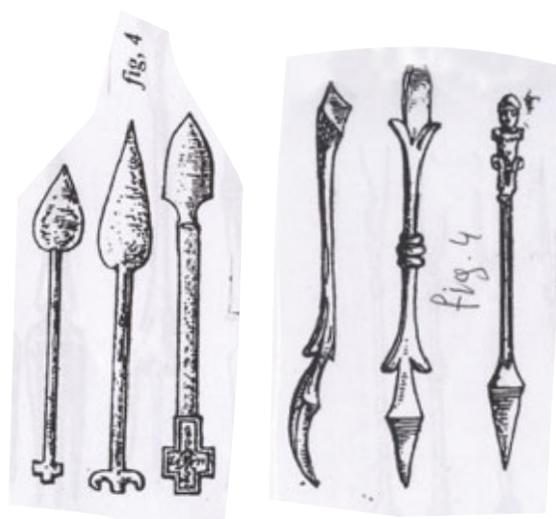


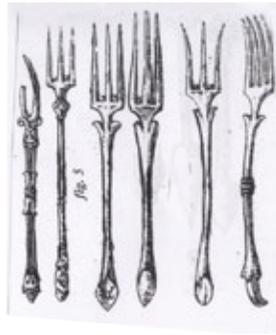
## La forchetta

La necessità della forchetta fu certamente meno sentita, perché la natura aveva dato all'uomo la forchetta d'Adamo, cioè le dita, adatte ad afferrare facilmente qualsiasi oggetto o alimento. Nacque così per ultima e il suo sviluppo fu molto più lento. Venne, solo sporadicamente, utilizzata per scopi conviviali, restando per lo più relegata in cucina sotto forma di quel grosso forcone (**fig.3**) che i cuochi utilizzano per togliere dai caldai i grossi pezzi di carne e che gli scalchi impiegano in sala per immobilizzarli ed affettarli. L'origine della forchetta risale certamente ad epoca molto antica, non facile a stabilirsi, ma il suo impiego in



Italia non risale a molti secoli addietro. Questo oggetto da tavola fu dimenticato dagli scrittori nella descrizione degli antichi conviti e lo trascurarono anche i pittori, ma fu presente negli inventari delle masserizie domestiche, dove compare col nome di **imbroccatoio, broccatoio e**





**brocchetto, (fig.4)** che deriva dal verbo imbroggiare che significa oltre che cogliere nel segno anche infilzare, come parrebbe la sua etimologia derivata dal francese broche, che in italiano significa spiedo. È tra l'VIII e il X secolo che la forchetta, **(fig.5)** come noi la intendiamo ed utilizziamo, trova collocazione sulle raffinatissime tavole di Bisanzio, favolosa capitale dell'Impero Romano d'Oriente, da cui viene portata in Italia allorché la principessa bizantina Maria, andata in isposa al Doge Orseolo II, recò in dote una forchetta d'oro a tre rebbi. La nuova usanza di prendere il cibo con una forchetta invece che con le mani tanto

scandalizzò il frate Pier Damiani da supplicare il Papa a mettere all'indice la forchetta perché simile all'utensile (il forcione) maneggiato dal diavolo. Ma venuto il secolo delle Accademie e delle parrucche, la forchetta fu l'oggetto che sembrava meglio rispondere alle ricercatezze e al manierismo più effeminato e da allora anche la forchetta, di cui tante generazioni ne avevano fatto a meno, incontrò il favore generale e si rese indispensabile su ogni mensa. 🇮🇹



35

**WÜSTHOF**

**CLASSIC**

Robusto, affilato e funzionale.

Il classico coltello a 3 r battenti. Realizzato da un pezzo unico di acciaio al cromo-molibdeno-vanadio e indurito a 58° 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 Gabel  
Tel.: 035 5635883 - Fax: 035 8625624  
e-mail: valsodo@ial.it

Quality MADE IN GERMANY / Solingen

wuesthof.com

# Le qualità dell'alluminio, fra presente e futuro

di **Antonio Iacona**

PRESENTATI IN UN RECENTE CONVEGNO A ROMA I DATI SU QUESTO MATERIALE, "AMICO" DELL'AMBIENTE, DELLA RISTORAZIONE E RICICLABILE ALL'INFINITO

## P

Per le sue caratteristiche, l'alluminio è oggi uno dei materiali più versatili, ci si possono realizzare contenitori da trasporto robusti, leggeri e sicuri, è omogeneo e la sua duttilità lo rende adatto ad avvolgere ogni tipo di prodotto. L'industria italiana di alluminio gode di ottima salute, con **15.600 addetti** diretti del comparto; **500 imprese**; **12,5 miliardi di euro** di fatturato nel 2018 (escluso l'indotto); un supporto strategico nella filiera meccanica, edile e di imballaggio. Positiva anche la posizione in Europa, con un 2° posto nell'impiego di alluminio pro capite ed un 1° posto nella produzione di metallo di riciclo. I dati sono stati presentati lo scorso 12 novembre da **Centroal**, il Centro Italiano Alluminio, a Roma, durante l'incontro dedicato al tema *"Alluminio e salute"*. Il presidente di Centroal, **Mauro Cibaldi**, si è detto fiducioso per il presente e il futuro di questo settore, dove il 42% dell'alluminio è destinato alla mobilità, il 17% agli imballaggi, il 12% all'hi-tech, il 23% all'edilizia ed il restante 6% è per i beni durevoli di consumo. Se ci guardiamo attorno, l'alluminio è molto presente nella nostra vita, come sottolineato da **Stefano Stellini**, del Consorzio Nazionale Imballaggi Alluminio - **CIAL**. Questo materiale ha poco più di 100 anni, è plastico e malleabile, è il terzo elemento più abbondante sulla terra, dopo ossigeno e silicio, è leggero, resistente alla corrosione, sonoro, riflettente, conduttore elettrico, termico e crea effetti barriera ed è riciclabile all'infinito.

Anche sul fronte del  
un posto di

riciclo l'Italia occupa  
primaria importanza  
in ambito europeo. Nel  
2017 ha raggiunto il tasso  
di riciclo del 63,4%  
con 44.200 tonnellate.

A sottolineare il  
rapporto tra allumi-

nio e salute ed i messaggi scientifici corretti è stato **Danilo Amigoni**, Chef Operating Officer di **Pentole Agnelli**. L'utilizzo dell'alluminio, in particolare a contatto con gli alimenti, è regolamentato dal GMP (Good Manufacturing Practices), secondo le buone pratiche di fabbricazione, a cominciare dalla selezione dei materiali. Le GMP abbracciano i due Regolamenti in vigore: **1935/2004CE** e **2023/2006CE**, che determinano la sicurezza del prodotto ed i requisiti di igiene del processo; il primo, in particolare, chiarisce gli aspetti della tracciabilità documentata e le dichiarazioni di conformità; il secondo, indirizza la gestione interna dell'azienda per la produzione di materiali conformi. L'obiettivo è sempre quello di tutelare la salute umana. Del rapporto tra alluminio e alimenti ha parlato anche il prof. **Ciro Sinagra**: l'alluminio è riciclabile all'infinito e conserva tutte le sue caratteristiche. Il riciclo è conveniente e costa meno che produrlo. Poi è presente, in certe percentuali, anche in alcuni alimenti. Per il prof. **Rosario Guidetti**, dell'Università di Milano, c'è uno stretto rapporto tra alluminio e sviluppo sostenibile, sotto molteplici aspetti: economico, sociale, ambientale, istituzionale. La visione è globale ed è contenuta nei 17 obiettivi previsti dall'Agenda 2030, tra cui povertà zero, fame zero, salute e benessere, ecc... e un ruolo determinante lo giocano le 5 "P": persone, prosperità, pace, pianeta, partnership. L'**Istituto Superiore di Sanità** nel 2005 ha indagato la possibile cessione in dispositivi in alluminio, con il risultato che non esistono pericoli per il consumatore se opportunamente avvisato in termini di gestione degli strumenti stessi. Secondo Guidetti, è importante fare cultura sull'utilizzo dell'alluminio nelle generazioni future. Questo materiale, inoltre, può rappresentare uno strumento per allungare la vita di un prodotto alimentare, combattendo lo spreco alimentare. Pensiamo alle mense per consumatori svantaggiati, dove il prodotto deve ovviamente arrivare integro e sano. 🇪🇺



# Mini sfiziotte



## Piccoli dolci peccati di gola

Tutta la bontà della ricotta dolce racchiusa in 180 g. Le **Mini Sfiziozze**, disponibili al gusto di pistacchio, limone, stracciatella, pere e cioccolato, sono tra le più recenti novità di casa **Zappalà**.

Una vera prelibatezza pronta da servire, ideale per arricchire il carrello dei dolci proposto dai ristoranti a fine pasto o il buffet di una colazione all'italiana.

Un prodotto pensato per esaltare la sicilianità non soltanto nel gusto, tipico per eccellenza, ma anche nel packaging.

Le monoporzioni sono servite su coloratissimi vassoi da collezione a tema siciliano con una grafica diversa per ogni gusto. Un packaging studiato per portare i colori della Sicilia nel mondo.

Le **Mini Sfiziozze** sono innovative anche nella confezione "skin" realizzata grazie a modernissime tecnologie.

Un film di pellicola aderisce perfettamente al prodotto, conservandone sottovuoto la freschezza, senza penalizzarne la veste grafica.

# Professionalità, innovazione e abbinamenti creativi

di **Giuseppe Giuliano** UNA CREAZIONE CON SAPORI E PROFUMI CARATTERISTICI  
DERIVANTI DAL CONNUBIO TRA AGRUMI E ORTAGGI

## P

Pietro Pupillo, Pastry Chef plurimedagliato, con una grande esperienza, molto professionale e con un amore particolare per la pasticceria. Molto attento alle innovazioni, oggi è uno dei pasticceri del comparto concorsi della Nazionale Italiana Cuochi dipartimento Fic, diretto dal General Manager Chef Gaetano Raguní. 🇮🇹

### SEMIFREDDO CON CAROTE E ARANCIA ROSSA DELL'ETNA CON IL SUO TORTINO CALDO

*Componenti dessert:*

Semifreddo arance carote zenzero, choblonatura arancio, tortino arancia carote e rabarbaro, cubi e tagliatelle di carote semicandite allo zenzero, tagliatelle e cubetti di rabarbaro ai frutti rossi, sabbia al cioccolato arancio, salsa arancia/carote, decorazione gocce di gelatina all'arancia, atsina cress, spuntoncino di meringa italiana, filo di caramello alla liquirizia

### SEMIFREDDO ARANCE CAROTE E ZENZERO

*per circa 10 semifreddi stampo in silicone 6 x 2h:*

g 120 estratto di carote, g 80 con la sua zeste succo di arance, g 15 radice di zenzero, g 8 colla di pesce, g 250 meringa italiana, g 200 panna montata

*Procedimento*

Ricavare, con un estrattore, g 120 di succo di carote e zenzero, mettere da parte la fibra ottenuta che sarà utilizzata in seguito per la realizzazione del tortino.

Unire insieme il succo di arance con la sua zeste che abbiamo prima recuperato con una microplane.

Idratare la colla di pesce e nel frattempo montare la panna "lucida".

Riscaldare una piccola parte di succo di arance/carote/zenzero e sciogliervi la gelatina in precedenza idratata, aggiungere la meringa italiana e alla fine la panna montata lucida. Colare negli stampi circa g 60/65 per stampo. Abbatte a -40°C, sfornare e conservare a -18°C. Chablonare con una miscela al 50% con burro di cacao e cioccolato orange e colore arancio liposolubile.

### TORTINO ARANCIA, CAROTE E RABBARBARO

*per circa 10 tortini stampo in silicone 6 x 2h:*

g 100 fibra ricavate dall'estratto di carote utilizzato per il semifreddo, g 50 succo e zeste di un'arancia, g 55 farina di farro, g 6 farina di maiorca, g 65 burro fuso, g 70 uova, g 100 zucchero casonade, g 50 rabarbaro a cubetti, g 2 lievito chimico, g 0,2 cannella in polvere, g 20 nocciole tritate leggermente tostate, pizzico di sale

*Procedimento*

Miscelare le farine con il lievito, la cannella, il pizzico di sale, montare le uova con lo zucchero fino ad ottenere un composto spumoso, aggiungere il burro fuso, unire il composto di uovo con il composto di farina, aggiungere la fibra di carote con il succo di arancia, e le nocciole leggermente tostate e tritate. Versare negli stampi in silicone precedentemente imburrati ed infarinati. Cuocere per circa 30' min. a 170/180°C.

### CUBI E TAGLIATELLE DI CAROTE SEMICANDITE ALLO ZENZERO

*Procedimento*

Tagliare in maniera regolare dei cubi e delle tagliatelle di carote novelle, gli scarti verranno utilizzati per l'estratto. Cuocere sottovuoto con sciroppo di zucchero 1/1 addizionato con il 50% di succo di carote e arancia e qualche pezzettino di zenzero. Cuocere i cubi di carote a 85°C per 25 min e le tagliatelle a 85°C per 6 min.

### TAGLIATELLE E CUBETTI DI RABBARBARO SOTTO VUOTO AI FRUTTI ROSSI

*Procedimento*

Tagliare in maniera regolare delle tagliatelle di rabarbaro, che verranno utilizzate per la decorazione, e dei cubetti per il tortino che verranno cotti sottovuoto a 78°C per circa 20 min con succo di frutti rossi e zucchero a velo in proporzione 100/30

# 38



**SABBIA AL CIOCCOLATO ARANCIO****Procedimento**

Fondere g 150 di cioccolato orange e aggiungere a filo g 35 di maltosec g 35 girando continuamente. Completare unendo la zeste di arancia

**SALSA ARANCIA/CAROTE****Procedimento**

g 200 succo ricavato dalla cottura in sottovuoto delle carote a cui verrà addizionato succo di arancia, per raggiungere il peso, g 2 di agar agar, riscaldare il liquido, aggiungere l'agar miscelato con pochissimo zucchero portare a bollore e cuocere per 2 min, raffreddare, mixare ed eventualmente regolare la densità con altro succo di arancia.

**Per la composizione del piatto**

Al centro del piatto sistemare un tortino caldo di arancia carote e rabarbaro, sovrapporre il semifreddo con qualche goccia di salsa all'arancia, uno spuntoncino di meringa italiana, un filo di caramello

alla liquirizia e una fogliolina di erbetta aromatica. Completare il piatto con sabbia di cioccolato arancio, tagliatelle, cubi di carote e rabarbaro ed infine la salsa arancia e carote

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

39

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>	73
Barilla			<a href="http://www.barillafoodservice.it">www.barillafoodservice.it</a>	84
Bayernland	Giampiero Mannato (Ispettore vendite)	366.6629713 - g.mannato@bayernland.it	<a href="http://www.bayernland.it">www.bayernland.it</a>	
Beer Attraction			<a href="http://www.beerattraction.com">www.beerattraction.com</a>	29
Cirio Alta Cucina				45
Electrolux Professional	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	<a href="http://www.electrolux.it/professional">www.electrolux.it/professional</a>	63
Hoplà Cooperlat			<a href="http://www.hopla.it">www.hopla.it</a>	75
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>	77
Kimbo	Francesca Capolongo	081.7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it	<a href="http://www.kimbo.it">www.kimbo.it</a>	21
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	<a href="http://www.medagliani.com">www.medagliani.com</a>	81
Metro Italia	Vincenzo Donatiello	345.4888949 - vincenzo.donatiello@metro.it	<a href="http://www.metro.it">www.metro.it</a>	57
Molino Favero	Loredana Favero	049.644855 - loredana@molinofavero.it	<a href="http://www.molinofavero.com">www.molinofavero.com</a>	27
Nimar		info@nimar.it	<a href="http://www.nimar.it">www.nimar.it</a>	47
NUTRE FREE	Sara Turini	0583.216383 sara.turini@ntfood.it	<a href="http://www.nutrifree.it">www.nutrifree.it</a>	13
Orogel	Marco Dall'Ara (Responsabile ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	<a href="http://www.orogelfoodservice.it">www.orogelfoodservice.it</a>	71
Promo		02.43928247-25 - info@pro-mo.it	<a href="http://www.pro-mo.it">www.pro-mo.it</a>	53
Royal Greenland Italia	Caterina Pignata	0362.499614 - infoitalia@royalgreenland.com	<a href="http://www.royalgreenland.it">www.royalgreenland.it</a>	69
Sanelli	Roberto Oberti	0341.361368	<a href="http://www.sanelli.com">www.sanelli.com</a>	67
Senna			<a href="http://www.senna.eu">www.senna.eu</a>	43
Sirman	Silvia Ruggina	049.9698666 - ruggin@sirman.com	<a href="http://www.sirman.it">www.sirman.it</a>	51
Staff Ice System	Stefano Garuti	0541.373250	<a href="http://www.staff-ice.com">www.staff-ice.com</a>	33
Surgital	Serena Bergamini	0545.960964 - s.bergamini@surgital.it	<a href="http://www.surgital.it">www.surgital.it</a>	61
TTT Tableware	Roberto Sperandio	commerciale@tabletoptrade.it	<a href="http://www.ttt.srl">www.ttt.srl</a>	59
Tomato+	Mario Maracich	347.9621813 - maracich@tomatopiu.com	<a href="http://chef.tomatopiu.com">chef.tomatopiu.com</a>	9
Tre Spade	Flavio Fascio Pecetto	011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	<a href="http://www.trespade.it">www.trespade.it</a>	65
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.valfuttagranchef.it">www.valfuttagranchef.it</a>	55
Wüsthof	Karl August Gaedt	335.6535883 - valsodo@iol.it	<a href="http://www.wuesthof.com">www.wuesthof.com</a>	35
Zappalà	Mariangela Zappalà	095.7085361 - mariangela.zappala@zappala.it	<a href="http://www.zappala.it">www.zappala.it</a>	37
Zorzi	Alice Campagnari	346.2658 728 - alice.c@zorzi.vr.it	<a href="http://zorzi.vr.it">zorzi.vr.it</a>	79



# Cresce la *Famiglia FIC*

UN INCREMENTO PER NUMERO E PER QUALITÀ. LE REAZIONI DEI PRESIDENTI PROVINCIALI E DELLE DELEGAZIONI ESTERE CHE HANNO CONTRIBUITO A PORTARE OLTRE IL 20% DI ISCRITTI

di **Antonio Iacona**

**C**he la Grande Famiglia FIC fosse in aumento lo avevamo già annunciato negli scorsi numeri della rivista, quando a fine giugno si erano chiuse le “conferme” di appartenenza alla Federazione, ma erano ancora rimaste aperte le nuove iscrizioni, i cui termini scadono a fine dicembre. Una crescita dovuta sia all’incremento di nuovi soci, sia all’apertura di nuove associazioni provinciali e delegazioni

estere sia in termini di qualità, con un percorso culturale e professionale che solo la nostra Federazione può vantare in Italia e che si ripercuote anche nei Paesi esteri.

Abbiamo voluto raccogliere le reazioni di quei presidenti provinciali e delle delegazioni estere che, in base alle nostre statistiche, hanno raggiunto o superato quota 20% di iscrizioni in più. Ecco cosa ci hanno detto. 🇮🇹



**Gianluca Masullo (Aosta):** “Grande soddisfazione per l’incremento dei soci che abbiamo registrato. C’è molto più fermento ed entusiasmo rispetto al passato, ma anche tanta organizzazione dietro le quinte e tanto lavoro da fare. Dobbiamo, infatti, migliorare sempre più e dare soddisfazioni professionali ai nostri soci”.



**Francesco Lanza (Bari):** “Ottimo lavoro e soddisfazione. Abbiamo lavorato tanto con le scuole alberghiere, su Molfetta e Altamura, poi Corato e Trani. Abbiamo coinvolto gli allievi ma anche i professionisti. Abbiamo lavorato sul fronte di locali e ristoranti. Poi, abbiamo fornito servizi di formazione e la nostra visibilità ne ha risentito in positivo, facendo rete con altri enti di formazione e sul piano sociale (abbiamo stretto un accordo con la Lega del filo d’oro). Abbiamo già iniziato il tesseramento 2019”.



**Paolo Forgia (Verona):** “La base di questo incremento è l’amicizia, la professionalità e l’amore per questo lavoro. Sul fronte formazione abbiamo fatto un bel lavoro con gli alberghieri, da un anno sono presidente e c’è stato tanto da fare. I giovani sono la nostra base, li abbiamo coinvolti anche nel Consiglio. Ogni istituto aveva un proprio referente FIC proprio coi giovani”.



**Paolo Santi (Grosseto):** Il movimento di Federcuochi è concreto, la gente ci crede. Stiamo sviluppando coi colleghi a tutto campo un lavoro di squadra. Ho una provincia molto vasta da gestire e ho dato una piccola responsabilità in ciascuna zona geografica, cosicché il risultato è un lavoro di gruppo, da Follonica all’Argentario”.



**Matteo Giurlanda (Trapani):** “Grazie al lavoro di squadra, posso dire di avere un’associazione molto unita, portiamo a conoscenza di tutti ciò che facciamo e condividiamo sempre. Organizzare e informare è la nostra parola d’ordine. Formazione ed eventi, soprattutto negli Istituti alberghieri. Dobbiamo spingere ancora di più sui concorsi. I corsi nelle scuole li facciamo a spese dell’associazione e abbiamo un Protocollo con gli istituti alberghieri. I ragazzi sono motivati, con corsi teorici e pratici”.



**Giacomo Perna (Palermo):** “L’associazione è una delle più attive dell’isola, ma lo lasciamo dire agli altri. Lavoriamo molto e su più fronti, ci cercano le istituzioni, le associazioni del territorio, abbiamo diverse convenzioni, come con Confesercenti, con gli alberghieri. C’è molto fermento e lavoriamo sempre in gruppo”.



**Giovanni Tucci (Rimini):** “La cosa bella per noi è che abbiamo sempre preferito associare soprattutto i professionisti, come molti ristoratori, cuochi, chef di alberghi, lavorando sull’offerta della formazione professionale, con molti corsi. Anche per noi, grande lavoro di squadra”.



**Renato Cattapan (Venezia):** “Grande lavoro, come sempre una dirigenza che funziona, un presidente che si dà da fare per attrarre nuove leve. Crediamo molto nei giovani, un nostro cuoco è diventato campione juniores nei recenti campionati di Finger Food”.

Personalmente ho partecipato alla Coppa del Mondo in Lussemburgo e ho vinto una medaglia d'oro nella categoria D1, artistico cucina, e sono 3° in classifica mondiale”.



**Giuseppe Ferraro (Siena):** “Tantissimo lavoro fatto e da fare, crediamo in ciò che fa la Federcuochi, mi sto circondando di persone che come me vogliono lavorare, lavoro di squadra ed entusiasmo. Siamo reduci, tra l'altro, dalla Festa Nazionale del Cuoco nella nostra città e ne siamo orgogliosi”.



**Franco Di Grandi (Ragusa):** “Abbiamo aumentato il numero dei soci grazie a un meticoloso lavoro di squadra, tutto un gruppo che ha lavorato fianco a fianco. Ognuno porta avanti il proprio compito. Collaborazione con gli alberghieri e il territorio. Siamo invitati e presenti agli eventi, segno di rispetto e considerazione”.



**Gianluca Drago (Arezzo):** “Il lavoro è di tutti i componenti del Consiglio. Sono al quarto anno di mandato da presidente e leggo soddisfazione tra i soci. Formazione, eventi, formazione per ragazzi, grande rapporto con l'Unione Regionale: questi i nostri punti di forza”.



**Franco Alessi (Brescia):** “Indubbiamente un grande lavoro sul territorio, c'è anche la vicinanza alle scuole, da tenere in considerazione. Formazione ma anche numerosi eventi, come quelli istituzionali. L'associazione incontra sempre le scuole e molti nuovi soci si sono avvicinati”.

**Luca Gioiello (Trieste):** “La valorizzazione dei soci e del territorio i nostri punti di forza, abbiamo lavorato sulla formazione dei ragazzi, istituito il gruppo Lady Chef provinciale e siamo reduci dalla Macedonia con il vicepresidente, dove abbiamo seguito un seminario Worldchefs con Mino Maggi, ottenendo la certificazione come giudici internazionali. Siamo molto soddisfatti”.



**Donato Micaletto (Lecce):** “Abbiamo puntato molto sui giovani e sulle scuole, formato una scuola di cucina che ha permesso di aumentare gli associati. Guardiamo anche ai ragazzi disagiati, con problemi economici, istituendo corsi gratuiti per integrarli nel mondo della ristorazione. Lavoriamo con molti sponsor, per avere un sostegno in più. Siamo tornati dal Lussemburgo, dove abbiamo vinto due medaglie d'oro, me compreso”.



**Gianfranco Pezzuto (Brindisi):** “L'associazione è nata a gennaio 2018, l'ho rifondata con un nuovo Statuto. Offriamo sia formazione che collaborazione sul territorio, lavoriamo con Protocollo con l'alberghiero di Brindisi, un altro lo faremo con altri

istituti. È già un anno di buon lavoro, credo”.



**Paolo Esposto (Pesaro Urbino):** “Il nostro lavoro ha puntato sulla formazione professionale, sui corsi di aggiornamento, coinvolgendo Chef di un certo rilievo. Sono assistente tecnico all'alberghiero e responsabile di un grande albergo e cerco di portare nell'associazione, come presidente, la mia esperienza professionale”.

**Tony Sabia (Delegazione Australia):** La lontananza non spaventa nemmeno i nostri soci in Australia, che incrementano le attività e il numero di iscrizioni. Il presidente Tony Sabia porta oltre l'85% le iscrizioni e continua il lavoro nello stile e spirito FIC, puntando sulla qualità e sulla formazione, oltre che sulla quantità.



**Massimiliano Esposito (Delegazione Cina):** “Abbiamo avuto un incremento del 50% rispetto all'anno precedente, inserendo anche molti cuochi cinesi, per integrare al meglio la Cultura Culinaria Italiana in una Cina sempre più attenta al mangiare sano e alla nostra Dieta Mediterranea, con tutti gli elementi che la compongono, legati da una sola parola: Qualità! L'Italia è famosa per avere un patrimonio agroalimentare molto vasto con eccellenze in ogni regione. Noi qui in Cina siamo il ponte di connessione per far scoprire queste eccellenze al popolo cinese”.



**Bruno Stippe (Delegazione Brasile):** L'incremento soci premia anche la Delegazione Brasile, che registra almeno un +25% di iscrizioni. Grande lavoro, come sempre da qualche anno a questa parte, per il nostro Bruno Stippe, presidente oltreoceano.



**Luigi Iannella (Caserta):** “Con la nostra pagina Facebook abbiamo molte visualizzazioni ed è il mezzo migliore per far sapere delle nostre tante attività. Ci arrivano i complimenti. Svolgiamo anche tante attività per i giovani”.

**Giuseppe Finamore (Villa Santa Maria):** Buon risultato anche per l'Associazione di Villa Santa Maria, in Abruzzo, importante dal punto di vista anche simbolico, visto che si tratta del “paese dei Cuochi”. A guidarlo, Pino Finamore, che fa superare quota 100 agli associati e continua a lavorare sul territorio.



Per l'associazione di Imperia parla il presidente regionale dei Cuochi Liguri, **Stefano Beltrame**. Nonostante, infatti, l'associazione sia stata rifondata e sia in attesa di un nuovo presidente provinciale, ha incrementato comunque le sue iscrizioni di nuovi soci. “Si tratta di una provincia importante – dice Beltrame – al confine con località come Nizza e Montecarlo. Puntiamo molto sui nuovi tesseramenti e sulla formazione. C'è tanta voglia di fare e di ricominciare”. “Un grande supporto lo hanno dato Livio Revello, per il tesseramento e il lavoro sul territorio, e la scuola alberghiera di Arma di Taggia, che con il preside ha offerto la sede provinciale”.

# LA CUCINA è MOBILE:

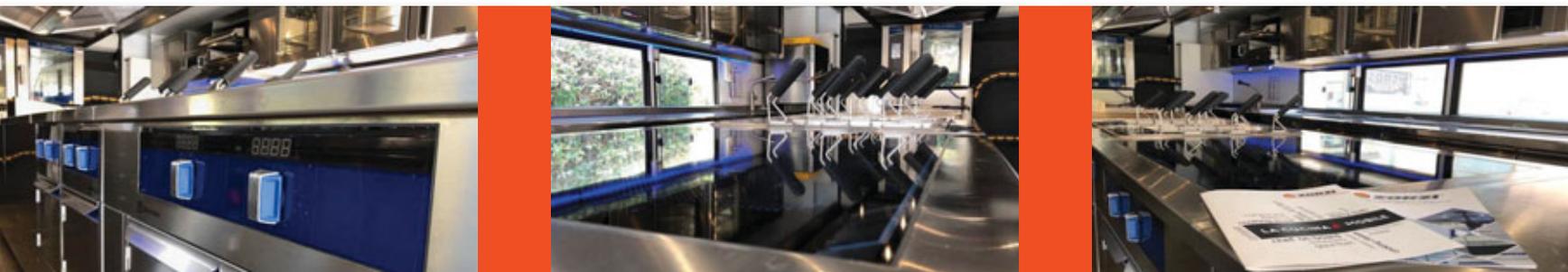
## LIBERTÀ E AUTONOMIA IN OGNI EVENTO GASTRONOMICO

**Idea davvero innovativa** quella dell'azienda veronese **Zorzi**, pensata per **una cucina senza ostacoli e barriere** e dotata di ogni **comfort** per chef e aziende

C'è un nuovo modo di "pensare" la cucina e questo modo lo propone **Zorzi**, con un'idea giovane, dinamica e all'avanguardia. Tutto ciò di cui possono avere bisogno uno chef, un'azienda di ristorazione, un'impresa che organizza eventi, è lì, a portata di mano e di... fornelli. Questo nuovo modo è **LA CUCINA è MOBILE**, un vero e proprio truck, equipaggiato con una cucina professionale. I numeri non spaventano Zorzi, che garantisce di poter fare fronte fino a 300 coperti con questa cucina in totale libertà. LA CUCINA è MOBILE è pensata per le nuove esigenze dei cuochi e il suo equipaggiamento ne è la diretta testimonianza. **Piani di lavoro confortevoli, piani di cottura a induzione, friggitrice, due cuocipasta, due forni, freecooking top, lavastoviglie**, e non solo... Oggi i cuochi lavorano molto durante gli eventi enogastronomici e allora ecco i **maxischermi interattivi** e le **camere full HD** installati per diffondere le immagini all'esterno. I **10 metri lineari** della cucina mobile sono **estendibili fino a 15 metri**. Tra gli altri aspetti tecnici che bisogna conoscere, per comprenderne la sua moderna portata, ci sono i suoi 160 quintali circa di peso e la possibilità di trasportare il truck su una motrice e di posizionarlo con un telecomando. Ha un gruppo elettrogeno a bordo e un serbatoio che può contenere fino a 1.400 litri di acqua con taniche separate di carico e scarico. "LA CUCINA è MOBILE – spiegano dall'azienda Zorzi – significa avere immediatezza, flessibilità, versatilità e autonomia. Recentemente è stata rinnovata, interamente brandizzata con apparecchiature **Electrolux** e al centro è presente un blocco cottura **therma Line®**. Rafforza il binomio tra cucina e comunicazione e si presta ad ogni evento agroalimentare, superando qualunque tipo di ostacolo o di confine. Le attività "a bordo" possono andare dalle semplici degustazioni ai percorsi sensoriali, utilizzando i migliori prodotti di qualità".

Altro aspetto fondamentale, la sua superficie esterna è completamente personalizzabile, con l'applicazione di pellicole o pannelli, l'aggiunta di loghi e grafiche aziendali, con in più 4 schermi LCD, 3 esterni ed 1 interno, per la diffusione di messaggi e le riprese live dei cooking show.

Insomma, vera avanguardia portata avanti da questa azienda di Verona, da tempo ormai partner nazionale della Federazione Italiana Cuochi e che con i nostri chef professionisti lavora ogni giorno fianco a fianco, ascoltando le loro esigenze e cercando di dare costantemente risposte positive. **LA CUCINA è MOBILE è una di queste risposte!**





# Il seducente mondo delle salse SENNNA!



le novità



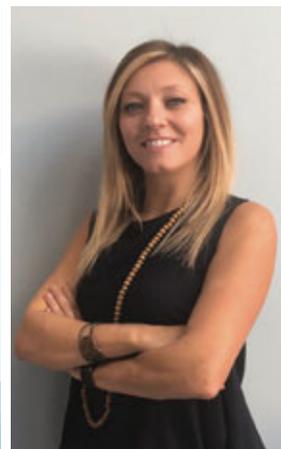
*L'assortimento di salse SENNNA ha un nuovo look e tante ricette migliorate.*



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

*Questa è la passione gastronomica e pasticceria!*

# Che cos'è la glassatura e perché la utilizziamo



Caterina Pignata  
Trade marketing coordinator Italia

## Un “plus” qualitativo del prodotto che non deve essere un “plus” nel prezzo

La glassatura è uno strato protettivo di acqua congelata che aiuta a preservare la freschezza del pesce, ma controllate che nel prezzo non sia compresa anche l'acqua!

### CHE COS'È LA GLASSATURA?

Il pesce è un prodotto delicato e, per preservarne la freschezza e l'elevato livello di qualità durante la conservazione da surgelato (-18°C o temperature minori), viene aggiunto uno strato d'acqua sulla sua superficie immergendolo in acqua potabile o spruzzando l'acqua potabile direttamente sul prodotto. Questo strato ghiacciato viene chiamato “glassatura”. La quantità di glassatura dipende dalla temperatura del prodotto e dell'acqua, dalla superficie del prodotto e dal tempo di glassatura.

Di solito una glassatura compresa tra l'8% e il 12% è normale, ma si possono trovare prodotti il cui peso è dato per il 40% dalla glassatura.

### PERCHÉ È NECESSARIA?

La glassatura contribuisce in modo efficace a preservare la qualità di pesce e alimenti confezionati. Il confezionamento all'interno di uno strato protettivo di ghiaccio riduce al minimo il rischio di contatto con l'aria e prolunga la durata del prodotto. Un tasso di ossidazione ridotto minimizza l'irrancidimento. La glassatura protegge contro i piccoli cambi di temperatura e la bruciatura da congelamento durante il trasporto e la conservazione.

### Peso netto dei prodotti glassati: le regole dell'Unione Europea

A dicembre 2014, è entrata in vigore la nuova normativa UE sulla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori. Tale normativa stabilisce che se l'alimento è stato sottoposto a glassatura, il peso netto dichiarato del prodotto deve essere riportato glassatura esclusa. E anche il prezzo dei prodotti ittici, a partire dal 1 Gennaio 2016 deve essere al netto della glassatura.

Quali informazioni compaiono sulle confezioni Royal Greenland?  
Royal Greenland desidera essere trasparente riguardo alle proprie procedure di glassatura a beneficio di consumatori e clienti, pertanto promuove da molti anni l'uniformità e la trasparenza dichiarando il peso al netto della glassatura su tutte le sue confezioni ed esponendo al listino solo il prezzo del prodotto al netto della glassatura. Royal Greenland desidera fornire informazioni circa le proprie procedure di glassatura a beneficio di consumatori e clienti, che sono visibili online su:

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



# DATTERINI CIRIO ALTA CUCINA. INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



*Perfetti per primi e piatti a base di pesce,  
i nostri Datterini si mantengono dolci nel gusto e nella cottura,  
con tutto il sapore del pomodoro italiano appena colto.  
Un vero gioiello di dolcezza per le tue creazioni.*

**CIRIO**  
1856

*Alta Cucina*

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

[cirioaltacucina.it](http://cirioaltacucina.it)

# Roberto Solinas: un preside con l'entusiasmo di uno studente

di **Antonio Iacona**

DIRIGENTE SCOLASTICO ALL'ISTITUTO ALBERGHIERO "MARCO POLO" DI GENOVA, OGGI GUIDA LA SCUOLA DOVE HA STUDIATO E SI È DIPLOMATO. LA CUCINA? UNA GRANDE PASSIONE...

La figura che presentiamo questa volta non è direttamente quella di un cuoco, ma è un chiaro esempio di come la formazione scolastica possa portare a dei percorsi molto più ampi nella nostra vita. **Roberto Solinas**, oggi 51 anni e dirigente scolastico dell'**Istituto alberghiero "Marco Polo"** di **Genova**, in quello stesso istituto trent'anni fa era un semplice studente, pieno di speranze e sogni da realizzare. Il percorso lo ha compiuto a piccoli passi, ma con regolarità, diplomandosi nel corso di cucina e cominciando a insegnare proprio nella sua scuola nell'anno scolastico '87-'88. La cucina è sempre stata la passione della sua vita, pur conseguendo una Laurea in Lettere Moderne che ha rafforzato la sua posizione scolastica. Ha insegnato, infatti, filosofia per diversi anni in un liceo scientifico tecnologico. Al "Marco Polo" è rientrato da quest'anno e lo ha fatto da dirigente scolastico. "L'ho considerata un'opportunità molto gradita – racconta Roberto Solinas – e sono stato emozionato di entrare nuovamente in una cucina. Mi sono rivisto giovane studente, anche se la sede oggi non è più la stessa dove ho studiato. Ho ritrovato alcuni miei ex compagni di classe, oggi miei collaboratori".

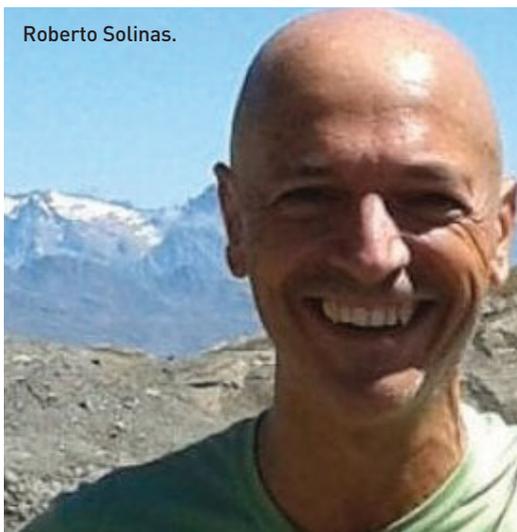
Il preside è consapevole del forte ruolo, didattico e sociale, che svolgono oggi gli istituti alberghieri ma anche i media, nell'indirizzare migliaia di giovani italiani a intraprendere questo percorso. Oggi Solinas è responsabile di **tre plessi scolastici**, per un totale di **1.400 alunni**, distribuiti tra corsi quinquennali e triennali, con un'offerta formativa differenziata. I ragazzi possono scegliere un corso triennale più snello, con qualifica professionale. La scuola vanta un ottimo rapporto con le aziende del territorio e così gli studenti possono compiere

la loro esperienza professionale. "Non dimentichiamo – aggiunge il preside – che oltre alla cucina ci sono i corsi di sala e vendita ed un corso di accoglienza turistica, un po' trascurato negli ultimi anni, ma che stiamo cercando di rilanciare".

Il rapporto con la **Federazione Italiana Cuochi** è recente e ha visto una stretta collaborazione al Ristorexpo di Genova. "Ho la fortuna di avere molti docenti iscritti a FIC – dichiara – e sono lieto di questa collaborazione. Vogliamo costruire tanto insieme, la Federazione è un interlocutore privilegiato".

Genova oggi si sta rialzando dopo la tragedia del crollo del Ponte Morandi e il "Marco Polo", pur non essendo nella zona "rossa" del capoluogo, ma a Levante, gioca un ruolo fondamentale. La scuola, infatti, è stata chiamata dal Ministero per amministrare i finanziamenti che garantiscono il diritto allo studio di migliaia di studenti e l'Istituto ha accettato volentieri. Un segno ulteriore dell'amore per il territorio e per i propri studenti. "Consiglio loro – conclude il preside – di cercare di capire quale sia la loro strada. La ristorazione è variegata: cucina, pasticceria, sala. Il nostro compito è orientarli e formarli al meglio. Abbiamo un ottimo rapporto con l'Accademia del Mare, dove si tengono corsi per pasticceri di bordo. Poi, possono

anche scegliere di proseguire gli studi in altri campi, pur restando la cucina una grande passione. Di recente abbiamo avuto un premio per i risultati ottenuti da alcuni nostri studenti alla facoltà di Medicina". Un percorso diverso, insomma, ma che indica chiaramente che la strada della formazione è quella giusta. 🍷



Roberto Solinas.

Food Hospitality  
Restaurant  
Allestimento fiere  
Franchising e Retails  
General Contractor  
Eventi  
Furniture  
Noleggio arredi

# COMPETENZE IN BELLA MOSTRA



NIMAR

IN WORK  
**WE**  
TRUST

**SOLUZIONI**  
**CHIAVI** in mano

*SSS* **NIMAR**<sup>®</sup>

WWW.NIMARSRL.IT

seguici su:



#nimarindustry #inworkwetrust

Alberobello (BA) - ITALY - tel. +39 080 4323143 - fax +39 080 4327784 - info@nimarsrl.it

# Il fascino delle Langhe

## la sfida al Bocuse d'Or

di **Antonio Iacona**

PRESENTATA ALLA FIERA INTERNAZIONALE DEL TARTUFO BIANCO D'ALBA LA COLLABORAZIONE TRA L'ACCADEMIA BOCUSE D'OR ITALIA E UNGHERIA, PROSSIMO OSPITE D'ONORE ALLA FIERA

# E

È il più importante evento enogastronomico del territorio di Langhe Roero e da 88 anni conquista i palati più raffinati e il grande pubblico, con i sapori, colori e aromi di un territorio unico. È la **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, che quest'anno si è arricchita di una presenza altrettanto prestigiosa, ufficializzando la collaborazione tra l'**Accademia Bocuse d'Or Italia** e l'**Accademia Bocuse d'Or Ungheria**, che sarà ospite d'onore proprio della prossima edizione (l'89esima) della Fiera. **"Incontro**

**tra due enogastronomie internazionali"**: questo, infatti, il tema dell'evento presentato in un affascinante press tour organizzato dall'**Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero** con l'Accademia e rivolto a una quindicina di giornalisti internazionali, tra cui noi della rivista **Il Cuoco**, al quale siamo intervenuti anche alla luce della stretta collaborazione tra l'Accademia Bocuse d'Or Italia e la **Federazione Italiana Cuochi**. Entrambe le Accademie sono attualmente impegnate nella preparazione dei rispettivi candidati per la **Finale Mondiale del Bocuse d'Or**, il più prestigioso concorso di alta cucina al mondo, che si terrà i prossimi 29 e 30 gennaio a Lione, ed il nostro **Martino Ruggieri** è in continuo allenamento per la sfida internazionale.

Ospitalità è certo la parola d'ordine del popolo piemontese, in particolare delle Langhe, territorio dal fascino millenario. Così devono avere pensato i nostri colleghi stranieri: dall'Austria all'Ungheria, dall'Inghilterra alla Grecia, che come noi sono stati accolti, al nostro arrivo, al Boutique Hotel La Ribezza, a Monforte d'Alba, a pochi chilometri dalla capitale delle Langhe. Un boutique hotel immerso tra



le vigne di barolo e nebbiolo, dove il primo comandamento è "coccolare" la clientela nella più assoluta eleganza e discrezione. Da questo gradevole quartier generale siamo partiti alla volta della Fiera ([www.fieradeltartufo.org](http://www.fieradeltartufo.org)), dove siamo stati investiti dalla unicità dei prodotti tipici: tartufi, ma anche vini, formaggi, pasta... Accolti da **Mauro Carbone**, direttore dell'Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero, siamo rimasti affascinati dalla conversazione con alcuni giudici ufficiali del tartufo,

chiamati ogni giorno a giudicare e valutare l'autenticità di questi prodotti spontanei della terra d'Alba. Il fascino dei prodotti tipici è proseguito anche la sera, per la cena all'agriturismo Ca' del Re ([www.agriturismocadelre.it](http://www.agriturismocadelre.it)), a Verduno, dove una gestione familiare della struttura ha fatto da cornice ad una cena tipica, annaffiata da etichette di vino prodotto dalla stessa famiglia. Coi padroni di casa, ad accoglierci, anche **Liliana Allena**, presidente dell'Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba.

La mattina, il risveglio non poteva essere migliore. Appuntamento, dopo colazione, nel bosco alle falde del Castello di Grinzane Cavour, con il trifulau **Carlo Olivero** ed il suo cane **Steel**. Un'esperienza unica, durante la quale il cane è riuscito abilmente a scovare numerosi tartufi. Dopo questa immersione nella natura, una immersione di storia, con la visita al **Castello di Grinzane Cavour** ([www.castellogrinzane.com](http://www.castellogrinzane.com)), accolti ancora da Mauro Carbone e da **Francesco D'Agostino**, segretario generale del Comune di Alba. A Grinzane il nostro Padre della Patria, **Camillo Benso Conte di Cavour**, trascorse anni importanti della



Monforte D'Alba, piccolo comune in provincia di Cuneo, immerso tra le colline e le vigne di barolo e nebbiolo

sua formazione e del suo consolidamento politico, dando prova di abilità al governo ma anche come imprenditore agricolo, proprio sul fronte enologico. Per il pranzo, la "brigata" giornalistica è stata accolta a Barolo dal wine bar Barolo Friends ([www.barolofriends.it](http://www.barolofriends.it)), per un altro incontro conviviale tipico del territorio, mentre ad attenderci nel pomeriggio era la cantina Sordo Vini ([www.sordogiovanni.it](http://www.sordogiovanni.it)). Un rientro veloce in hotel, il tempo di indossare abiti di gala e poi via, verso Alba, dove abbiamo visitato la mostra d'arte contemporanea "La Storia di Nina" nella chiesa di San Domenico e incontrato l'autore Valerio Berruti. Un "riscaldamento" culturale, che ci ha preparato al grande evento che chiudeva il press tour: la cena di gala al **risto-**

**rante Piazza Duomo** ([www.piazzaduomoalba.it](http://www.piazzaduomoalba.it)), tre Stelle Michelin, con lo **Chef Enrico Crippa**, presidente dell'Accademia Bocuse d'Or Italia, che ha cucinato con lo **Chef ungherese Tamas Szell**, del ristorante Stand e finalista al Bocuse d'Or. Prima della cena, esperienza ed emozione unica, gli ospiti sono stati accolti dai saluti di **Luciano Tona**, direttore Accademia Bocuse d'Or Italia, **Liliana Allena**, presidente Ente Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, **Luigi Barbero**, presidente Ente Turismo Alba Bra Langhe Roero, lo stesso **Enrico Crippa** e **Zoltán Hamvas**, presidente Accademia Bocuse d'Or Ungheria. 🇮🇹🇭🇺



Momenti della ricerca dei tartufi

## La cena di gala da Enrico Crippa

L'abbiamo già definita un'esperienza unica ed emozionante e, dai commenti a caldo della serata, anche i colleghi giornalisti stranieri erano d'accordo con questo giudizio. La cena di gala al ristorante **Piazza Duomo** di Alba, dallo Chef tre Stelle Michelin **Enrico Crippa**, ha sancito ufficialmente la collaborazione tra l'**Accademia Bocuse d'Or Italia** e quella **d'Ungheria**. Accanto a Crippa, a sottoscrivere il patto enogastronomico tra le due culture, antiche e nobili, c'era lo **Chef ungherese Tamas Szell**, del ristorante Stand e finalista al Bocuse d'Or. Ad aprire le danze è stato un *Canapé di benvenuto*, accompagnato da *Champagne Brut Blanc de Blancs Delamotte*. A farci entrare nel vivo dell'incontro, invece, *Foie gras*, *confettura di frutti rossi e sambuco*, *pan brioche*, con il nobile compagno Tokaj Late Harvest 2017 Demeter Zoltán. Mare e terra hanno trovato un degno sodalizio nel *Merluzzo e zucca*, *crema di patate*, *lapsang souchong*, con testimone l'etichetta Langhe Bianco Monsordo 2017 Ceretto. Il Risotto Piemonte ha stupito e conquistato tutti i palati, come c'era da aspettarsi, accompagnato da Barolo Brunate 2011 Ceretto. Un sodalizio che ha rivelato tutto il fascino delle Langhe, così come il *Capriolo*, *barbabietola*, *rabarbaro*, annaffiato però con Villány Cabernet Franc Fekete-Hegy 2009 Bock József. Infine, Somlói con Tokaj Tokaji Aszú 2008 Szepsy István e la Piccola pasticceria hanno fatto brindare alla nuova amicizia internazionale. **A. I.** 🇮🇹🇭🇺



# La scuola di cucina *incontra la scienza*

a cura di **Angelo Pittui**  
Responsabile  
Dipartimento Lavoro FIC

SONO DUE LE PRINCIPALI FUNZIONI  
CHE ALLENANO LA MENTE DI UN CUOCO IN CUCINA:  
SINCRONIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE

di **Antonio Cerasa**

# N

Nell'ambito della 2<sup>a</sup> edizione del KUM Festival di Ancona, diretto dallo psicologo Massimo Recalcati, si è svolta nelle scorse settimane un'irrepetibile iniziativa in cui il più prestigioso ente di ricerca nazionale, il CNR, e l'Istituto Einstein-Nebbia di Loreto, si sono incontrati insieme allo **Chef Luca Santini**, presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Marche**, per parlare di cooking therapy. L'occasione dell'incontro è stata creata a seguito delle ricerche del sottoscritto neuroscienziato, Antonio Cerasa, dell'IBFM-CNR di Catanzaro che, dopo aver studiato le basi neuronali delle abilità degli Chef, ha recentemente validato su una rivista scientifica internazionale ([www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0967586818312955](http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0967586818312955)) un protocollo di riabilitazione motoria e cognitiva per persone con disabilità neurologiche. Infatti, il ricercatore del CNR ha dimostrato come sia possibile far recuperare alcune funzioni mentali a pazienti colpiti da ictus (di cui avevamo già parlato nel n° 338 di Dicembre 2017, pag 62-63) grazie ad alcune



procedure estratte dalla normale pratica in cucina.

Sono due le principali funzioni che allenano la mente di un cuoco in cucina: sincronizzazione e programmazione. **Sincronizzazione** significa che in cucina, grazie alla pratica, posso apprendere movimenti fini che ripetuti nel tempo possono allenare le mie abilità motorie. Per **programmazione** si intende l'abilità di sincronizzare i pensieri per preparare mentalmente tutti gli ingredienti che volta per volta vanno inseriti nelle ricette. Un protocollo di riabilitazione che alleni il paziente a eseguire ricette basate su un aumento costante di sincronizzazione e programmazione aiuta a recuperare alcune forme di disabilità.

Ma la cooking therapy non è solo riabilitazione motoria e cognitiva, è anche riabilitazione emotiva. Di questo si occupa da anni l'Istituto Einstein-Nebbia di Loreto con progetti legati a ragazzi con disabilità speciali (sindrome di Down, disturbo dello spettro autistico o persone con disabilità sensoriali). Per queste persone il lavoro in cucina aiuta principalmente a trovare serenità e pace. La ritualità degli atti unitamente al significato simbolico e sensoriale del cibo, alimenta un circolo virtuoso



Alcuni momenti del KUM Festival

*Antonio Cerasa, 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.*

# The CLEVER COOKING SYSTEM

*la cottura a bassa temperatura*

by  **SIRMAN**





**Dimostrazione live della Cooking Therapy: i ragazzi cucinano con i professori dell'Istituto Einstein-Nebbia**

che ha come principale effetto, lo stato dell'umore. Ma la bellezza dell'educazione emotiva legata alla cooking therapy è stata mostrata *live* durante la giornata di lavori al KUM festival, grazie al coordinamento dei

professori dell'Istituto Einstein-Nebbia che insieme ai ragazzi speciali hanno cucinato all'interno della sala. In questo modo ci si è resi conto degli effetti che la cooking therapy ha sia a livello motorio ma soprattutto emotivo.

Inoltre, la preparazione di piatti ben eseguiti è il risultato di mesi d'intenso insegnamento da parte dei professori che sono riusciti anche a far apprendere a questi ragazzi un vero e proprio mestiere. Proprio di promozione occupazionale in ragazzi con o senza disabilità, si occupa invece il lavoro dello chef Luca Santini che durante il festival ha parlato del suo rapporto con gli studenti e della bellezza dell'avviamento dei ragazzi a un lavoro che cambierà per sempre la loro vita.

Alla fine dell'incontro le centinaia di ospiti presenti all'incontro hanno rivolto numerose domande soprattutto ai ragazzi "speciali", che hanno testimoniato con il loro lavoro l'importanza della cooking therapy. 🇮🇹

**CUCINA SOCIAL**

**52**

## Le dirette video live *in streaming su Facebook*

di **Riccardo Carnevali**  
Responsabile Social FIC

**ALCUNI CONSIGLI UTILI SU COME FAR VIVERE SUI SOCIAL  
I MOMENTI IMPORTANTI DEI NOSTRI EVENTI**

**P**er le associazioni, negli eventi e nelle competizioni c'è un nuovo modo di far partecipare più soci possibili: lo **streaming video Live!** Con questo metodo di trasmissione potete riprendere momenti salienti o tutto l'evento. Potete scegliere di portarlo a mano in giro per la location oppure con un cavalletto ed un cavo di alimentazione, lasciare il telefono stabilmente collegato e in diretta in una postazione che prende in panoramica il tutto.

Come fare una diretta video live in streaming su Facebook? È molto semplice. Vediamo passo per passo come fare:

- 1** serve l'ultima versione dell'applicazione facebook aggiornata;
- 2** attivare in primo piano la sezione news toccando il pannello in basso a sinistra;
- 3** attivare la voce stato, lo troviamo in alto;
- 4** andare fino a: inizia una trasmissione video in diretta. Troviamo questa voce dopo il fai sapere cosa stai facendo;
- 5** scegliere il pubblico, per la privacy; in caso di evento associativo, si consiglia di aprire la privacy a "Tutti" per permettere a tutti di vedere il live;
- 6** premere inizia trasmissione live. Qui si aprirà la schermata

dove dobbiamo inserire una breve descrizione e volendo anche la location. Inoltre, solo prima di avviare, possiamo scegliere se trasmettere in verticale o in orizzontale. Importante: se si parte in verticale, non girare il telefono a trasmissione iniziata;

- 7** premere trasmetti in diretta;
- 8** navigando nella schermata, troveremo il campo commenti e il pulsante fine;
- 9** per cambiare la fotocamera da facciale a frontale dobbiamo premere il pulsante ruota in alto a destra.

Una volta che siete andati in diretta e avete completata la trasmissione, avete la possibilità di salvare il video nel rullino foto o caricare uno in qualità HD. Se avete fatto un video di prova potete cancellare andando nella sezione del vostro profilo e accedendo al registro attività.

Ricordate che, se nello streaming verrà riconosciuta della musica protetta da diritti d'autore, Facebook non la salverà come video in bacheca, quindi vi conviene salvarvi il video sul telefono e poi magari utilizzarlo modificato in un secondo momento.

# 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 Modena Park 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**



\*Stime Pro.mo su dati PlasticsEurope

# FIC protagonista al *Barilla Pasta World Championship*

ALCUNI NOSTRI ASSOCIATI SI SONO FATTI ONORE ALL'EVENTO  
MONDIALE ORGANIZZATO DAL NOSTRO PARTNER NAZIONALE

L'evento internazionale **Barilla Pasta World Championship** ha molti meriti. Tra questi, certamente accendere i riflettori su un prodotto d'eccellenza italiano apprezzato in tutto il mondo: la pasta. Altro grande merito, valorizzare giovani chef che promettono bene sul fronte della professionalità e manualità in cucina. Così è stato anche per l'edizione 2018 dell'evento, svoltasi a La Pelota di Milano il 24 e 25 ottobre, dove la **Federazione Italiana Cuochi** è stata grande protagonista, accanto ad uno dei suoi partner nazionali più importanti e prestigiosi. Alla competizione hanno partecipato 17 giovani chef provenienti da tutto il mondo, che si sono sfidati in una Mastery Challenges. A rappresentare l'Italia è stata la nostra associata FIC **Lucia De Prai**, lady chef del ristorante stellato *The Cook* di Genova. Lucia è stata selezionata nella rosa dei 5 finalisti e la giuria presieduta da **Davide Oldani** ha poi scelto i due finalisti che si sono sfidati nella finalissima. Ed anche qui FIC è stata protagonista con il nostro associato alla **Delegazione Cina, Toby Wang**, che ha sfidato l'americana Carolina Diaz, che ha vinto il "Master of Pasta". "È stata una bellissima esperienza – racconta Lucia De Prai alla rivista *Il Cuoco* – e mi sono divertita a realizzare le due



Qui sopra Lucia De Prai. In alto, la vincitrice, Carolina Diaz.



ricette previste". Il primo giorno, infatti, la nostra Lucia ha cucinato il piatto *Linguina aglio olio peperoncino, ricci di mare e gamberi di Santa Margherita*. Il secondo giorno, invece, *Fusilli in carpione con crema di zucchine, scalogno glassato e pane abbrustolito con menta acciughe e burro e crema al Franciacorta e acciughe sottolio* (piatto creato secondo i canoni della Mystery Box). Origini romane, un'esperienza in Spagna durata 4 anni e mezzo, una doppia identità come cuoca e pasticciera, Lucia ha 28 anni e ha studiato al liceo scientifico. Poi, 3 anni di Legge, un anno all'estero a capire quale fosse la sua vera strada e infine in cucina, nuovamente a Roma. Il suo ristorante, *The Cook*, ha ottenuto 1 stella Michelin nel 2010. Per lei l'appuntamento con Barilla è stata la prima competizione internazionale che ha affrontato. È iscritta a FIC con i Cuochi Roma e l'Unione Regionale Cuochi Lazio. Ai nostri associati sono arrivati i complimenti della dirigenza e della presidenza, per avere contribuito con professionalità al successo di questo evento planetario organizzato del nostro main partner Barilla. Carolina Diaz è la prima vincitrice femminile e ha dichiarato di aver messo "il suo cuore nel piatto". L'evento si è svolto in occasione della Giornata mondiale della pasta. 🍝



# 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)

## Baldassare Agnelli "Cavaliere del Lavoro". Le congratulazioni della nostra Federazione

Lo scorso 8 novembre il **Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella**, ha consegnato il prestigioso riconoscimento di **"Cavaliere del Lavoro"** a **Baldassare Agnelli** che, insieme al figlio **Angelo**, porta avanti l'azienda di famiglia nata nel 1907. Insieme a lui, sono stati insigniti altri 24 importanti imprenditori italiani. Si tratta di un'onorificenza istituita nel 1901, conferita ogni anno a imprenditori italiani distinti nei settori: agricoltura, industria, commercio, artigianato e attività creditizia e assicurativa. "È un premio che sigilla una vita di lavoro, che per me è fatto di soddisfazione e di passione. Condivido il riconoscimento con la mia famiglia ed i nostri collaboratori" ha detto Baldassare Agnelli, con emozione. A lui vanno le congratulazioni del presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, del presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**, e di tutta la **Federazione Italiana Cuochi**, di cui l'azienda è partner storico. 🇮🇹



## "Belle Rapiene" e... in divisa FIC!

**M**assimo Romeo Piparo firma uno spettacolo di prosa tutto al femminile, con il quartetto **Tosca D'Aquino, Roberta Lanfranchi, Samuela Sardo**

e **Rossella Brescia**. Protagonisti del racconto sono il cibo e gli uomini. Le donne amano mangiare, ma poi si costringono a infernali diete dimagranti. Quale mistero si cela dietro questo tormentato rapporto? La gustosa commedia dimagrante è ambientata in una cucina vera, tra pentole e fornelli. Le quattro brave attrici devono così, oltre che recitare, cucinare, ognuna con la propria estrazione geografica: Salento, Napoli, Roma, Alta Padania. Al termine del racconto, il pubblico può degustare, mentre i loro uomini restano a dieta. **"Belle Rapiene"** è una commedia prodotta dal Sistina con le scene di Teresa Caruso, i costumi di Cecilia Betona, le luci di Daniele Ceprani, il suono di Domenico Amatucci. La consulenza culinaria è di Fabio Toso e durante lo spettacolo le attrici realizzano delle ricette salutari di **Alessandro Circiello**. Il tutto patrocinato da **FIC**, che ha fornito loro anche le divise. 🇮🇹

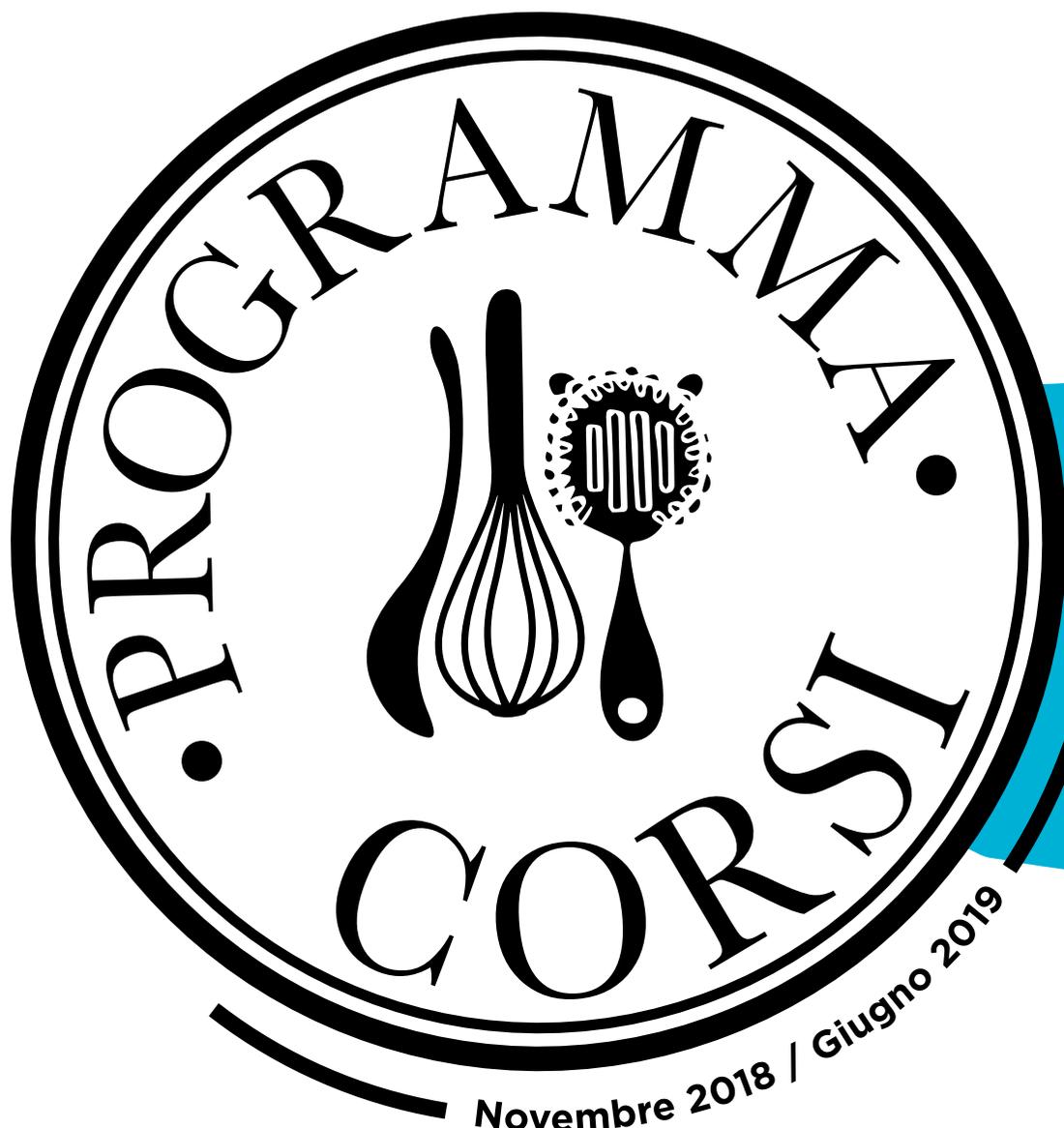


## Il responsabile nazionale Eventi FIC **Fabrizio Camer Professionista dell'Anno**

È andato al nostro **responsabile nazionale Eventi FIC, Fabrizio Camer**, il premio **"Professionista dell'Anno"** per la cucina, che Solidus assegna ad ogni edizione individuando i migliori professionisti del nostro Paese nel campo della ristorazione, della hotellerie e del servizio di sala. Cuoco lombardo, figura sempre impegnata e in prima linea nel mondo della **Federazione Italiana Cuochi**, Camer da anni ormai riveste il ruolo di responsabile nazionale degli Eventi, dimostrando grandi capacità organizzative. Al nostro chef gli auguri e le congratulazioni di tutta la Federazione, della Dirigenza e del presidente nazionale, **Rocco Pozzulo**. 🇮🇹



METRO ACADEMY  
MILANO - ROMA



Per gli Associati



20% di sconto

**ISCRIVITI ADESSO**

seguici su:



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

**METRO**

# Nascono i Cuochi Ambasciatori *di ActionAid*

di **Roberto Rosati**  
Presidente Nazionale  
DSE - FIC

A RISPONDERE PER PRIMI ALL'APPELLO SONO STATI I VOLONTARI  
DEL DSE FIC BASILICATA E IL LORO PRESIDENTE.

BIAGIO RAPONE È IL PRIMO AMBASCIATORE DEL PROGETTO

**L**buoni pensieri fanno nascere progetti interessanti. Avevamo conosciuto **ActionAid** nella Formazione Emergenze realizzata lo scorso anno al 29° Congresso Nazionale FIC di Napoli. Da quel momento le dirigenze del **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC** e la ONP si sono messe in moto per realizzare un progetto condiviso. Nasce così l'idea di coinvolgere tutti i Cuochi aderenti alla nostra Associazione e permettere loro di realizzare delle **Cene Solidali** nelle quali si raccolgono fondi con i quali verranno attivati progetti **Fight for Women** per la lotta contro la violenza sulle donne, nominando per ogni manifestazione un **Cuoco Ambasciatore ActionAid**. A rispondere per primi all'appello sono stati i Volontari del **Dse Fic Basilicata** e così il presidente **Biagio Rapone** ha organizzato nel suo locale, "Ristorante da Biagio", l'evento. A tavola un menù d'eccezione composto da: antipasto: Scrigno di polentina

su vellutata di Pomodoro e Olio EVO al Basilico; primo piatto: Triglie Carciofo romanesco, guancialetto Amatriciano e Pomodoro datterino; secondo piatto con contorno: Medaglione di Maialino in crosta di Sesamo ed agrumi e Fagiolini al vapore;

dolce: Torta ActionAid.

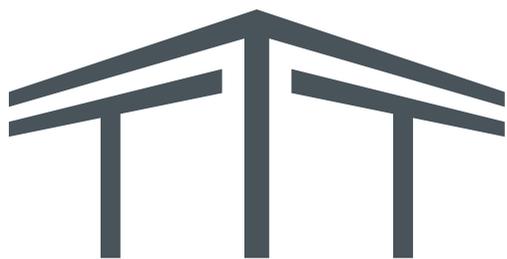
Speciali anche i ragazzi del COCID, che hanno collaborato in cucina con i cuochi Dse Fic e che, coordinati da Biagio e Ugo, hanno saputo costruire un menù gustoso.

Oltre 140 le persone partecipanti che hanno degustato e donato 1400 euro, con i quali sono stati attivati ben sette progetti **Fight for Women** di ActionAid. Biagio Rapone è stato quindi nominato primo Cuoco Ambasciatore ActionAid.

Per portare avanti il progetto le richieste possono essere inoltrate alla mail: [emergenze@fic.it](mailto:emergenze@fic.it) indicando luogo, data, capienza della struttura e capacità della cucina. 🇮🇹

58





**TTT tableware**

Forniture Hotel & Restaurant

**TTT Tableware S.r.l.**

Via Lucchese, 70  
50019 Sesto Fiorentino - Firenze  
Tel. 055.7096472 - Fax 055.4644083

email: [commerciale@ttt.srl](mailto:commerciale@ttt.srl)  
[www.ttt.srl](http://www.ttt.srl)

Distributore Esclusivo:



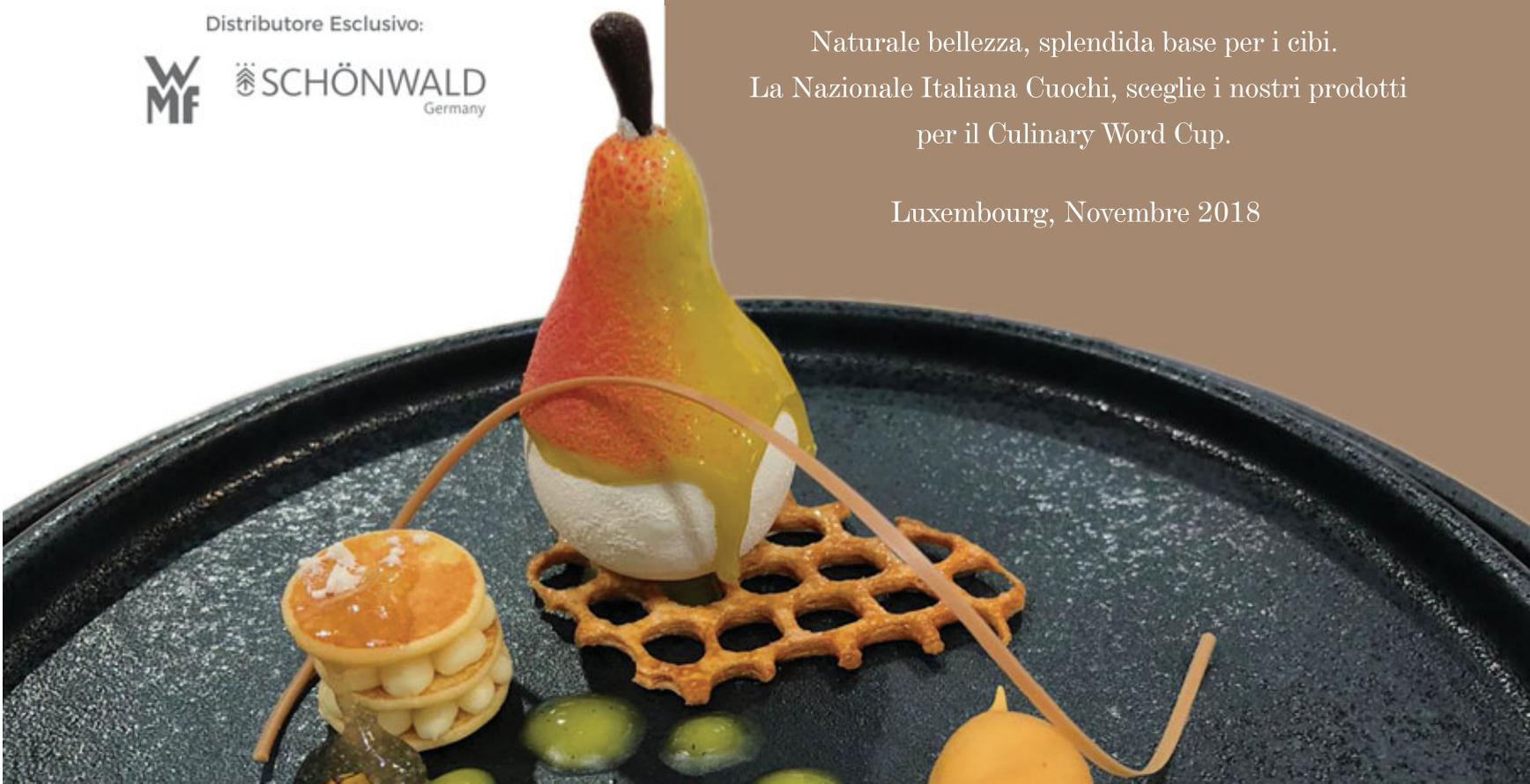
**SCHÖNWALD**  
Germany



# LUXURY MINIMALISM

Naturale bellezza, splendida base per i cibi.  
La Nazionale Italiana Cuochi, sceglie i nostri prodotti  
per il Culinary Word Cup.

Luxembourg, Novembre 2018



## Una storia di famiglia, tra tradizione e innovazione

Un'Azienda fortemente legata alla terra di Sicilia a cui vuole rendere omaggio con una produzione casearia di altissima qualità.

È in Sicilia, nel 1973, che ha inizio la storia di **Zappalà**. Una storia genuina che affonda le sue radici in un piccolo laboratorio artigianale. La storia di un'Azienda e di una famiglia che vuole essere ambasciatrice della migliore tradizione casearia siciliana nel mondo.

I profumi e le essenze della **terra di Sicilia**, a cui l'Azienda è fortemente legata, hanno plasmato il percorso di Zappalà, oggi specializzata nella conservazione di formaggi freschi e tipici siciliani.

La ricercatezza delle materie prime e la lavorazione dei prodotti, che avviene secondo preziose tecniche sapientemente tramandate di generazione in generazione, caratterizzano e contraddistinguono tutt'oggi la produzione che fonde la tradizione ad una continua ricerca e voglia di sperimentazione. È così che nascono le diverse linee di prodotto, dai DOP che rendono omaggio ai sapori antichi del territorio, a linee innovative come le **Mini Sfizio**tte, i **Magnifici** o i **Pecorini Gourmet**, che declinano in chiave moderna i gusti tipici. Prodotti che si prestano a deliziare il palato, ingredienti perfetti per una cucina di alto livello.



**ZAPPALÀ**

Laboratorio  
Tortellini®

ALTA TRADIZIONE



## IL FUTURO È UNA VECCHIA STORIA



Fedele alle lavorazioni artigianali  
e alle ricette della tradizione,  
Sfoglia Antica e grandi materie prime.  
Uova da allevamento a terra.  
Nessun conservante.

Sempre pronta nel tuo freezer  
perchè sapientemente surgelata.

LABORATORIO TORTELLINI® ALTA TRADIZIONE.  
LA PASTA FRESCA PER LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA.



# Tecnologia e ristorazione: *quale futuro?*

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

**SECONDO RECENTI DATI, AD AVERE PIÙ DIMESTICHEZZA CON LE NUOVE TECNICHE DI COMUNICAZIONE SONO I GIOVANI GESTORI E PROPRIETARI**

**S**olo il 40% dei ristoranti ha un sistema di gestione dei processi interni, mentre il 41% non ha neanche un account social! È questo il quadro poco confortante che è emerso in un incontro promosso dalla Fipe, tenutosi a Firenze, durante il quale si è partiti dall'analizzare i dati che riguardano l'alternanza scuola lavoro in Italia, anche alla luce di cambiamenti attesi che vedranno una riduzione consistente del numero delle ore in tutti gli istituti superiori. Dopo aver illustrato i risultati del progetto **"Ristorazione 4.0, la buona scuola è servita"**, l'occasione è stata colta per fare il punto **sull'uso della tecnologia nei pubblici esercizi**. L'indagine ha messo in luce che "il pubblico esercizio risulta un settore forte sul prodotto (scelta e preparazione delle materie prime) ma molto debole sulla gestione, il marketing e l'innovazione, sia nel back office che nel front office. Solo il 40% delle imprese di ristorazione utilizza strumenti di gestione dei processi interni. Si tratta prevalentemente di applicazioni per la gestione delle comande (17%) o di soluzioni per la fatturazione elettronica (13%). Appena il 7% ricorre alle tecniche del cosiddetto menù engineering e il 6% ad applicazioni per la gestione on line delle prenotazioni. Per quanto riguarda la tecnologia di relazione con il cliente risulta evidente come l'attività in cui i ristoratori risultino più digitali, sia quella che ha a che fare con le recensioni. L'81% legge le recensioni sui siti e il 27%, pochi per la verità, spinge i clienti a scrivere recensioni. Il 41% dei ristoranti non ha alcun account social". I dati ci rimandano un quadro che non è confortante, soprattutto se lo si rapporta con il resto degli esercizi ristorativi presenti nel continente europeo. Peggio ancora con il resto del mondo. Ad avere più dimestichezza con le nuove tecniche di gestione e co-

municazione sono i giovani gestori e proprietari di attività che non superano la soglia dei cinquanta anni di età. Come dimostrano altre indagini a campione, sono gli stessi che hanno voglia di aggiornarsi e chiedono di essere messi nelle condizioni più proficue per raggiungere tale scopo. La presenza massiccia ai corsi di perfezionamento ne sono la testimonianza diretta. E lo si vede chiaramente anche nelle iniziative formative, di vari livelli, promosse e sostenute sul territorio dalla **Federazione Italiana Cuochi** I futuri professionisti della ristorazione, stando gomito a gomito con i gestori e proprietari di locali, vedono e giudicano anche questo aspetto non secondario della amministrazione e promozione. Oggi proliferano siti ed app di ogni genere (dalle prenotazioni alle recensioni per finire alla consegna di cibi a domicilio) che testimoniano l'evoluzione sempre più spedita che pervade parte del settore ristorativo. "Nell'anno scolastico 2016/17 sono state coinvolte circa 6.000 scuole. In particolare il totale dei percorsi in alternanza attivati a partire dal terzo anno di corso sono stati 76.246, per la maggior parte dei casi (88,1%) percorsi annuali. In base alla tipologia del percorso formativo, il 55% dei progetti viene attivato nei licei, il 30% negli istituti tecnici e il 15% negli istituti professionali. Gli studenti del secondo biennio del percorso di studi che in totale hanno svolto percorsi di alternanza scuola/lavoro sono stati 873.470, che salgono a 937.976 considerando anche quelli

dell'ultimo anno di corso non ancora in obbligo, così suddivisi: 451.162 nei licei, 289.560 negli istituti tecnici e 197.254 negli istituti professionali. Il 43,2% dei progetti di alternanza scuola lavoro viene complessivamente portato avanti nelle imprese, percentuale che sale al 60,6% quando si tratta di istituti professionali".





Compatto fuori,  
versatile dentro



## MultiSlim, la soluzione per il tuo business

Il forno compatto, robusto e  
amico dell'ambiente.  
Il partner ideale in cucina!

[www.professional.electrolux.it](http://www.professional.electrolux.it)



ElectroluxProfessionalIT



ElectroluxProfessionalItalia



ElectroluxProIt

# Libri & *Cucina*

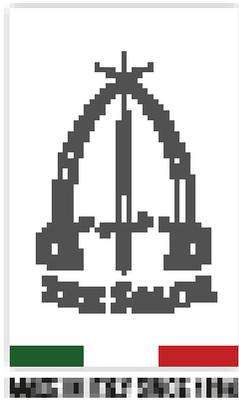
*“Le Antiche Ricette” delle Marche nel libro di Alessandro Pazzaglia*

Scritto a quattro mani con il nutrizionista Massimiliano Petrelli, il volume è stato presentato con successo nelle scorse settimane

«Il gusto, così come la natura ce l'ha concesso, è ancora quello fra i nostri sensi che, tutto ben considerato, ci procura il maggior numero di godimenti» scriveva nel 1825 Brillat-Savarin nel suo *Fisiologia del gusto*. A rendere ancora così moderna l'opera di questo impareggiabile *homme d'esprit* è il fatto che la sua penna divertita e divertente coglie del cibo non l'aspetto edonistico, quanto quello sociale. Ed è esattamente in tal senso che oggi parliamo di cibo, non come moda salottiera, quanto piuttosto come elemento fondante della nostra cultura materiale. Dalle *Rigaglie e creste di gallo in fricasea* alla *Lattarina alla marinara*, dai *Tagliolini pelosi con il sugo finto* ai *Moccolotti de lo vatte*, dalle *Uova in trippa* all'*Oca arrosto*, sono oltre 80 le ricette proposte dallo chef **Alessandro Pazzaglia**, Senatore a vita della **Federazione Italiana Cuochi**, coadiuvate dalle tabelle nutrizionali di **Massimiliano Petrelli**, endocrinologo e nutrizionista. Nasce così il libro *Antiche ricette. Cultura, tradizione, salute*, fortemente voluto da alcuni produttori illuminati che nella regione, grazie alla passione e alla ricerca continua della qualità, divengono custodi del territorio e del paesaggio.

«Nella cucina sobria e nella cultura della buona tavola» affermano gli Autori del libro «si costituisce un binomio che riassume la tradizione e l'evoluzione dei gusti. Si tratta cioè di quei piaceri del corpo e della mente da soddisfare nell'indispensabile nutrimento quotidiano». Tutto ciò ha maggiore valenza e fondatezza quando parliamo di una cucina che fa dell'aspetto salutistico e dalla stagionalità le sue linee portanti. «Una cucina composta da piatti semplici e frugali, ma dall'alto valore nutrizionale», assicura Petrelli. Così, a fronte di una standardizzazione che avanza a livello planetario, ecco un modo per mantenere viva la cucina dei nostri antenati, «non solo perché gustosa e stimolante» afferma Pazzaglia, «ma anche perché rappresenta le nostre radici e la nostra storia, quindi parte integrante della nostra identità culturale». Partiamo dunque per questo viaggio – storico, antropologico ed enogastronomico – alla ricerca dei sapori e delle ricette di una civiltà contadina ancora viva nelle Marche, una regione che per molti versi ha saputo preservare intatto il fascino della sua memoria territoriale. Nelle scorse settimane il volume è stato presentato con successo all'Istituto Alberghiero “Filippo Buscemi” di San Benedetto del Tronto, con gli interventi, tra gli altri, del sindaco Pasqualino Piunti, della dirigente scolastica Manuela Germani e naturalmente dei due autori.





# Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



**takaje**   
La rivoluzione del sottovuoto

**atacama** 

Preserviamo il meglio della natura



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

**UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA**

## Alta Formazione con lo Chef Fabio Tacchella



**N**ell'ambito della programmazione FIC, per l'**Unione Regionale Cuochi Calabria** la formazione è diventata momento centrale per la valorizzazione del cuoco. Da qui, l'incontro di Alta Formazione con lo **Chef Fabio Tacchella** su nuove tecniche di trasformazione alimentare e tecniche di cottura in ATM. La sapienza e capacità comunicativa del formatore hanno offerto un'informazione preziosa e di grande spessore culturale e professionale. L'uso quotidiano e trasformazione di prodotti alimentari; particolari preparazioni da utilizzare nelle più svariate tipologie di ristorazione; tecniche e prodotti di ultima generazione, hanno entusiasmato i partecipanti. Fabio Tacchella ha affrontato in modo semplice l'elaborazione di straordinari piatti completi, sia sotto l'aspetto cromatico che per la diversità nelle tecniche di lavorazione. Grazie

anche a quanti si sono prodigati per l'evento. L'**Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore**, presidente **Gustavo Congi** e segretario **Emilio Vaccai**, ha coordinato l'organizzazione e la realizzazione del buffet servito in pausa pranzo con il supporto dello **Chef Francesco Mazzotta** e di tutti gli allievi dell'ISS "L. Da Vinci" settore alberghiero. Grazie anche alle aziende partner FIC che hanno testimoniato con la loro presenza la vicinanza al mondo dei cuochi. Un ringraziamento particolare al Dirigente dell'ISS "Da Vinci", **Giovanni Tiano**, per la disponibilità e la collaborazione dimostrata. Anche questo è stato un momento di straordinaria partecipazione dei tanti cuochi calabresi che con sacrificio, impegno e presenza, hanno dato senso e condivisione di

quelli che sono gli indirizzi politici e associativi dell'URCC. È vivo in ogni singolo socio il principio che attraverso il proprio impegno e la presenza si possa contribuire alla crescita della professione e della professionalità delle Berrette Bianche. Soddisfatta la presidenza regionale per questi incontri che non sono solo momenti di straordinaria formazione, ma momenti d'incontro con tanti amici e colleghi.

**Francesco Corapi**  
**Antonio Macri**

**ASSOCIAZIONE CUOCHI PENISOLA SORRENTINA**XVIII Convegno  
Cuochi Penisola Sorrentina

**S**orrento e la sua tradizione culinaria: un binomio inscindibile, consolidatosi nel tempo grazie soprattutto al lavoro e alla passione dei numerosi chef presenti sul territorio. Lo scorso 21 novembre l'**Associazione Cuochi Penisola Sorrentina**, presieduta da **Antonino Morvillo**, ha organizzato il **XVIII Convegno**

**associativo**, in collaborazione con il Pastificio Di Martino di Gragnano (Na) e l'Istituto Polispecialistico San Paolo di Sorrento. Un convegno a cui hanno preso parte il presidente **FIC, Rocco Pozzulo**, con i dirigenti **Salvatore Bruno**, segretario generale, e **Roberto Rosati**, presidente DSE, e la responsabile **Lady Chef, Alessandra**

**Baruzzi**, con la collega dell'Associazione Provinciale Cuochi Frosinone, **Mirella Crescenzi**, e lo stesso presidente dei Cuochi Penisola Sorrentina, **Antonino Morvillo**. A portare i saluti anche la docente Paola Cuomo, dirigente scolastico dell'Istituto "San Paolo", dove si è tenuto il convegno. Dopo il convegno, la cena di gala, ►



# 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)





tenutasi nel Circolo dei Forestieri, per ricordare **Valerio Di Martino**, titolare dell'omonimo Pastificio gestito oggi dagli eredi **Giovanna e Giuseppe**. Durante la serata sono stati premiati, inoltre, i vincitori del Concorso di cucina "Gli Chef di domani, ambasciatori della cultura gastronomica dell'I-

talia nel mondo", indetto dall'Istituto San Paolo. Al 3° posto si è classificato **Antonino Terminiello** (Mista corta, fagioli butirri e ragout di totani), al 2° posto **Raffaele Gargiulo** (Manfredine con polipetti veraci, lupini di mare e pomodorini del piennolo del Vesuvio); al 1° posto **Serena Iaccarino** (Ziti con ricotta di fuscella al ragout napoletano e salsa al basilico). Riconoscimenti anche per i numerosi sponsor e per il presidente Morvillo: "Il ringraziamento più

importante per l'impegno, l'amore, la pazienza e la passione profusi nel sostenere e nel guidare l'Associazione, riuscendo a raggiungere grandi traguardi ed ottenere importanti soddisfazioni".

**Salvatore Severi**



68

## ASSOCIAZIONE CUOCHI BERGAMASCHI

### 3° Convivium delle "Eccellenze Brembane"



La 3ª edizione del "Convivium *Eccellenze Brembane*" si è svolta nell'IPSSAR di **San Pellegrino Terme** il 23 novembre, con la collaborazione degli chef stellati

**Ezio Gritti, Paolo Frosio e Paolo Benigni**, i quali hanno utilizzato solo prodotti della Valle Brembana. Gli chef sono stati supportati dai ragazzi dell'Istituto e dai docenti della scuola e hanno servito le loro ricette alle 45 aziende aderenti all'iniziativa. L'evento, promosso dall'**Associazione Cuochi Bergamaschi** e nato da un'idea del sottoscritto, fu realizzato per la prima volta due anni fa in occasione della presentazione del nuovo raviolo Brembano "Capel de Monega", brevettato alla Camera di Commercio di Bergamo. Non solo chef, ma anche pasticceri rinomati del territorio come **Andrea Carrara e Mauro Milesi** hanno contribuito alla riuscita dell'evento. Il tutto viene ab-

binato ai vini del territorio, con l' AIS di Bergamo e la delegata Roberta Agnelli. Una cena conviviale, un gradevole banchetto, vivere assieme: ecco il significato di Convivium, un modo per fare sistema attraverso la cucina e rete tra le aziende ed i cuochi, sinergia di gruppo che ha convinto il GAL di Zogno, la Comunità Montana Valle Brembana e le istituzioni locali a dare vita ad una brochure, una sorta di guida, con tutte le informazioni di ogni singola azienda, da divulgare nella ristorazione e per il territorio.

*(Per scoprire il menù della serata e gli altri dettagli, vai su VITA ASSOCIATIVA n. 38 del 30/11/2018)*

**Andrew Regazzoni**



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 BERGAMASCHI

### 8<sup>a</sup> edizione “Trofeo Baroni”

**A**lla Fiera Campionaria di Bergamo, il 1° novembre si è svolto l’**“8° Trofeo Fiorenzo Baroni”**, concorso di cucina calda individuale a eliminazione organizzato dall’**Associazione Cuochi Bergamaschi** con la Camera di Commercio e l’**Unione Regionale Cuochi Lombardia**. “Quest’anno abbiamo volutamente messo in difficoltà i nostri concorrenti con abbinamenti azzardati nelle mystery box, – dice **Fabrizio Camer**, vicepresidente Cuochi Bergamo – il professionista infatti si riconosce anche nell’addomesticare i gusti più invasivi.” Ogni batteria ha utilizzato la materia prima del proprio paniere ricevuto nella 1<sup>a</sup>

fase della competizione. Ingredienti comuni a tutti e obbligatori sono stati: i Galletti Vallespluga, il riso Salera e il Branzi Casera Monaci. Ogni concorrente ha avuto a disposizione mezz’ora di tempo per realizzare il proprio piatto in 6 mezze porzioni d’assaggio e un piatto finito da porzione intera per la valutazione. In giuria c’erano: **Sergio Mauri**: Chef Patron stellato comense e vicepresidente Ass. Cuochi Como; **Fabio Sanga**: Associazione Cuochi Bergamo; **Luigi Vavassori**: Associazione Cuochi Bergamo; **Riccardo Carnevali**: Segretario URCL; **Lorena Lo Presti**: Associazione Cuochi Milano. I partecipanti 2018 sono stati: **Luca**



**Mascheretti** di Marchirolo (VA), **Davide Bontempo** di Solbiate Olona (VA), **Mattia Giacomelli** di Prata Camporotondo (SO), Andrew Regazzoni di San Pellegrino Terme (BG), **Mirko Ravasio** di Pulciago (LC), **Matteo Corridori** di Tremezzina (CO). Questo, infine, l’esito della gara: **Primo Classificato**, Trofeo Baroni 2018 + premio di 500€: Mattia Giacomelli; **Secondo Classificato**, premio di 300€: Matteo Corridori; **Terzo Classificato**, premio di 100€: Luca Mascheretti. *(Per tutti i particolari, leggi VITA ASSOCIATIVA n. 37 del 16/11/2018).*

## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESINI

### Emozioni al Natale dei Cuochi Varesini



Il 26 novembre si è svolto il consueto appuntamento col **Natale del Cuoco** per associati e simpatizzanti dell’**Associazione Provinciale Cuochi Varesini** al Ristorante Hotel La Madonna di Cantello, dove la famiglia Limido e lo staff hanno deliziato i colleghi con una cena superlativa. Durante la serata il presidente **Girolamo Elisir** ha consegnato riconoscimenti per il lavoro svolto durante l’anno alle collaboratrici **Maxime Tosi e Monica Smesso**, e premiato due chef per alti meriti professionali: **Alfredo Del Colle e Gian Marco Ranzoni**. Cinque Chef, inoltre, sono stati insigniti del





# 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.

**Cordon Bleu** per avere dato lustro alla figura del Cuoco per almeno 15 anni con impegno e professionalità. L'ambito premio è stato consegnato a: **Carlo Mazara, Davide Tamanti, Marco Prestifilippo, Salvatore Salzano, Fabio Sauli**. Emozionante il taglio della torta per il 25° Anniver-

sario della Presidenza e per alcuni membri del Direttivo. Per l'occasione sono state consegnate a tutti i soci professionisti le targhe del 25°. Un riconoscimento anche al presidente Elisir per tutti gli anni dei suoi mandati. Alla serata erano presenti i nostri sponsor ufficiali e il giornalista

sportivo Peron. Un grazie speciale al Consiglio APCV per la collaborazione: Osvaldo Ranzoni, Carlo Brovelli, Luca Perin, Pier Damiano Simbula, Giordano Ricevuti, Andrea Ballo, Roberto Bocatonda. Coordinamento Lady Chef, Ketty Lentini.

## ASSOCIAZIONE CUOCHI BARESI

### Cibo e colori del Sud: innovazione e tradizione



La rassegna enogastronomica **"Cibo e colori del Sud"**, dell'Associazione Cuochi Baresi, chiude l'edizione 2018 con numeri da record: oltre 1.500 visitatori, 45 espositori, lezioni di cucina con 3 chef di altissimo livello (Mario Uliassi, Domenico Privitera e Beppe Allegretta), 20 partecipanti al Memorial "G. Maggi". Due giornate intense, di formazione e confronto, con protagonisti i cibi della tradizione pugliese che dalle mani sapienti degli chef si sono trasformati in piatti innovativi, che rimangono un faro da cui si parte

per sperimentare nuove tecniche di cottura. Da questo concetto parte la cucina stellata di **Mario Uliassi**, alla sua prima uscita pubblica come tre stelle Michelin, che ha fatto una lezione magistrale sulla sua personale idea di cucina. Per lo chef i piatti devono attivare tutti e 5 i sensi, per un momento di estasi, di piacere. Il dettaglio è fondamentale, come la ricerca degli ingredienti e la cottura. Infine, l'importanza della brigata che partecipa attivamente alla creazione di un piatto. «La scelta di Uliassi», ha spiegato il presidente dell'ACB,

**Franco Lanza**, «è legata alla profonda tradizione marinara che lega lo chef stellato di Senigallia alla Puglia». Dal Centro Italia si è passati alla Sicilia con lo chef **Domenico Privitera**, consigliere FIC, che ha guidato i presenti ne *"I sapori del Regno delle due Sicilie nella cucina contemporanea"*, alla scoperta delle origini della nostra cucina, per esempio i timballi, nati quando i cuochi avevano grande rilevanza durante le cene dei baroni, dove dimostrare la propria opulenza. Privitera ha guidato i presenti nel mondo della mandorla e nei suoi usi





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)

alternativi, per esempio il latte di mandorla può essere utilizzato come brodo per un risotto o può diventare una maionese. Tecniche, trucchi e materie prime che solo i grandi chef riescono a utilizzare con maestria ed eleganza. Si rimane ancora in Sicilia con il pastry chef del Ristorante "Unico" di Milano, **Beppe Allegretta**, che nella sua lezione ha realizzato una cassata siciliana scomposta. La sua

lezione di pasticceria è stata un vero e proprio tuffo nella nostra tradizione ma con tanta innovazione.

Particolare attenzione dai Cuochi Baresi è stata prestata anche al benessere a tavola, con incontri mirati, affrontando temi come la Dieta Mediterranea, la celiachia, i cibi antinfiammatori o i cibi nutriceutici. Ed ancora, il "Pane di Altamura Dop", le sue qualità e caratteristiche

sono state illustrate da Luigi Picerino, Presidente del consorzio per la tutela e la valorizzazione del pane di Altamura Dop.

La rassegna, infine, ha visto 20 giovani chef professionisti contendersi la 12<sup>a</sup> edizione del Memorial "Giovanni Maggi", vinta da **Giuseppe Scarlato**. Al 2° e 3° posto **Giuseppe Nalieri** e **Luigi Mastrorillo**.

**Rosanna Buzzerio**

## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MESSINA

### L'allenamento NIC con i Cuochi Messina



La grande notizia è già arrivata da un paio di giorni! La **Nazionale Italiana Cuochi** ha conquistato una medaglia d'oro ed una d'argento alla **Coppa del Mondo di Cucina in Lussemburgo**. Un traguardo storico, che potete leggere ampiamente ad apertura della rivista. Tuttavia, con entusiasmo vogliamo rimarcare (e questo articolo ne è il chiaro esempio!) come siano serviti e quanto gli allenamenti che la NIC ha

svolto meticolosamente in giro per l'Italia, benevolmente accolta dalle Associazioni Provinciali e Unioni Regionali che, di volta in volta, facevano da padroni di casa. Abbiamo avuto il piacere e l'onore di partecipare al penultimo degli allenamenti, a Monforte Marina, sul litorale messinese, dove la NIC è stata accolta dall'**Associazione Provinciale Cuochi Messina**, con la presidente **Rosaria Fiorentino**, tra le associazioni più attive dell'**Unione**

**Regionale Cuochi Siciliani**, guidata da **Domenico Privitera**. È stato un evento entusiasmante vedere i Cuochi Azzurri concentrati in cucina, rispettare tempi e ritmi come in gara. Lo scenario, lo scorso 30 ottobre, è stata la cucina del Moon Flower, locale dove si sono alternate le fasi intense dell'allenamento e dove è andata in scena la cena-show, presentata dalla collega giornalista Flavia Buscema. Ad aprire le danze è stato un aperitivo



un'idea di



Scopri le Novità

OFFICIAL PARTNER



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

- Ottima spatolabilità
- Stabile e compatta



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

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



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

- Ottima resa • Alta tenuta
- Sapore caratteristico di panna



[www.trevalli.cooperlat.it](http://www.trevalli.cooperlat.it) [www.hopla.it](http://www.hopla.it)

di benvenuto realizzato da **Riccardo Rizzo** (Cannolo di pane dorato colmo di pesce spada su vellutata di melanzane quaglia), **Franco Agliolo** (Zuppetta d'autunno), **Francesco Arena** (La Sicilia in un morso), Lucio Bernardi (Aguglia imperiale al sale con erba cipollina e limone), Giuseppe Geraci (Cozze pepate), Salvatore Armeli Moccia (Tartare di vitello con crostone di tumminia in autunno), **Rosaria Fiorentino** (Crudo di palamita speziata in gazpacho di zucca e mandarino), oltre alle specialità panarie di **Natale Laganà** e ai dolci di **Lillo Freni**.

“È stato un onore offrire ospitalità alla NIC – ha detto Rosaria Fiorentino – e siamo entusiasti della riuscita della serata. Grazie a tutti i soci APCM per l'impegno dimostrato”. Apprezzamenti sono arrivati anche dal presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, presente alla serata. Ed eccoli i cuochi NIC intervenuti all'allenamento: **Pierluca Ardito, Fabio Mancuso, Francesco Cinquepalmi, Andrea Tiziani, Vincenzo Romano, Andrea Del Villano** e i membri del team esterno **Gianluca Tomasi, Lorenzo Alessio** (che per la serata ha sostituito l'infortunato **Francesco**

**Gotti), Angelo Di Lena, Giuseppe Palmisano, Filippo Crisci, Domenico Pugliesi, Pietro Pupillo, Walter Dalla Pozza**, ai quali in Lussemburgo si sono aggiunti **Gaetano Raguni, Bonseri Capitani Tommaso, Cantù Davide, Danise Antonio, Dell'Oro Antonio, Romano Vincenzo**. Presenti durante l'evento anche alcuni partner e sponsor: Cantina Duca di Salaparuta e Florio, i sommelier Fisar, Eolian Milazzo Hotel, **Electrolux** (partner nazionale FIC), NonsoloCibus e Generali Assicurazioni.

**Antonio Iacona**

## UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

### “Château miel”: evento d'eccellenza

**N**ell'ultimo weekend di ottobre Châtillon si è trasformata nella capitale valdostana del miele, ospitando la sagra dedicata a questo prodotto naturale e ai suoi derivati. **Château Miel**, giunto alla **3<sup>a</sup> edizione**, ha abbinato visite guidate al castello Baron Gamba a un percorso di degustazione dei mieli valdostani con la realizzazione di cocktail e finger food, a base di miele e con un ottimo vino d'eccellenza del territorio. L'**Unione Cuochi VdA** e l'AIBES VdA si sono attivati per valorizzare il patrimonio culturale ed enogastronomico, devolvendo il ricavato dell'iniziativa all'istituzione di borse di studio per l'Istituto Professionale Alberghiero di Châtillon. Sono stati gli studenti i veri protagonisti ideando finger e cocktail con prove mirate a ricercare l'abbinamento migliore con i mieli; le

prove si sono svolte durante l'attività di laboratorio in presenza degli insegnanti e dei professionisti. Per gli chef Danilo Salerno, Franco Rotella, Christian Turra e Roberto Vasori, e i barman Enrico Sabbione, Christian Andruet e Valerio Negro, è stata una bella occasione per confrontarsi con il mondo della scuola. Il percorso è terminato con l'assaggio del dolce di Châtillon, edizione 2018. Quest'anno ha vinto lo studente **Samuele Riva** della classe 4B, con il suo “Le château au pominoix”, piccolo rettangolo di pasta sablé bi-colore con ripieno di miele e noci e una particolare incisione lungo i bordi a forma di castello. Il presidente **Gianluca Masullo**, a nome di tutti i partecipanti all'iniziativa, ha voluto ringraziare la scuola, l'Assessorato all'Agricoltura, il Comune di Châtillon e i partner che hanno supportato la

manifestazione: Consorzio Apicoltori, Vival, Vertosan e Slow Food VdA, che hanno fornito le materie prime per l'evento. Un ringraziamento anche alle guide del Castello che hanno fatto scoprire ai partecipanti una delle tante bellezze del territorio valdostano: il Castello Baron Gamba.

**Ufficio Stampa**



# Scrocchiarella®

FROZEN

## Riso Venere®

3 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

## DELEGAZIONE FIC BELGIO

# A Bruxelles festeggiato S. Francesco Caracciolo



Lo scorso 21 ottobre la **Delegazione FIC Belgio**, con patrocinio dell'Ambasciata d'Italia a Bruxelles e in collaborazione con la Camera Di Commercio Belga-Italiana, ITA-Italian Trade Agency-ICE, excellis e la SCIB, ha celebrato **San Francesco Caracciolo**. La festa si è svolta nei locali del Foodlab Excellis di Bruxelles, centro interamente dedicato alla gastronomia. La giornata è stata animata dalla valorizzazione delle cucine territoriali, per tramandare il «patrimonio delle proprie tradizioni gastronomiche», punto di forza e vero motore della cucina italiana, con degustazioni di piatti tipici delle diverse regioni italiane preparati al momento dai cuochi della Delegazione belga con le **sezioni Paesi Bassi e Lussemburgo**. Durante l'evento hanno avuto luogo anche momenti di approfondimento e conferenze con professionisti del settore per conoscere l'origine e la produzione degli alimenti che quotidianamente consumiamo e che sono alla base della nostra alimentazione. Informare gustando, questo lo

spirito che ha accompagnato l'entusiasmante giornata. La Festa del Cuoco è diventata così, anche all'estero, un'occasione di riflessione per tutta la famiglia dei cuochi, con l'obiettivo di rimarcare i propri valori all'insegna della professionalità, della formazione, della tradizione ed innovazione, ma anche un momento di convivialità e di condivisione per l'intera categoria. Una giornata, infine, all'insegna delle eccellenze agroalimentari italiane, con stands enogastronomici, degustazioni, cooking show, incontri con Istituzioni, cuochi, ristoratori, sommelier, pasticceri, pizzaioli, operatori del settore, giornalisti, blogger, buyers, importatori, distributori e tanti altri professionisti del settore. Il ringraziamento della



Delegazione FIC Belgio va a tutti i colleghi e convenuti per la gentile disponibilità e la gradita partecipazione alla nostra Festa del Cuoco, compreso il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, che a sorpresa ci ha onorato di una sua videoconferenza durante la manifestazione. Con lui, ringraziamo il responsabile nazionale del Dipartimento istituzionale, **Giuseppe Casale**. Grazie di cuore a tutti”.

**Pino Nacci**  
Presidente FIC Belgio



*Continua a leggere le notizie dalle associazioni provinciali su VitaAssociattiva. Dai grandi risultati ottenuti nelle competizioni culinarie ai corsi di aggiornamento professionale, dai convegni di approfondimento dell'agroalimentare alle cene sociali, agli eventi di solidarietà, questo è VitaAssociattiva, il supplemento in versione digitale del nostro bimestrale IL CUOCO.*

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

## FIC ROMANIA – FIC GERMANIA

# Ad Amburgo si parla veneto e lucano con protagonisti i nostri cuochi FIC

Lo scenario è stato Amburgo, in Germania, ma protagonisti sono stati, tra gli altri, anche i cuochi FIC della Delegazione Romania. L'occasione è stata, dal 19 al 25 novembre, la "III Settimana della cucina italiana nel mondo" promossa dal Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale. Tra i vari appuntamenti, infatti, l'1 dicembre è stato organizzato, nel salone delle conferenze della Missione Cattolica Italiana, un evento dedicato alla cucina italiana per eccellenza con la degustazione di

piatti tipici Veneti e Lucani con Chef della **Federazione Italiana Cuochi**. Presenti **Giovanni Baldantoni**, Presidente di Palazzo Italia Bucarest, **Enza Barbaro**, Presidente FIC Delegazione Romania e Repubblica di Moldavia originaria della Basilicata, **Gabriele Gislou**, FIC Delegazione Germania Sezione Amburgo originario di Venezia, il Cappellano Nazionale FIC (Romania-Moldavia-Germania) e Missionario in Amburgo **don Pierluigi Vignola**, il Console Generale d'Italia in Hannover **Giorgio Taborri** e il Presidente ComItEs **Giuseppe Scigliano**. Il



2 dicembre, inoltre, è stato presentato il "Corso Amatoriale – Cucina Mediterranea", che vedrà per i prossimi 4 mesi protagonisti Chef di fama internazionale per promuovere all'estero l'agroalimentare e la cucina italiana di qualità.



## DELEGAZIONE FIC SVIZZERA

# S. Francesco Caracciolo festeggiato anche in Svizzera

Anche la **Delegazione FIC Svizzera** con l'**Associazione Cuochi Ticino** ad Emmenbrug Lucerna ha celebrato la festa dei Cuochi e di

S. F. Caracciolo. L'evento d'oltralpe ha visto l'apertura di numerosi stand gastronomici, con aziende e sponsor. Il pubblico ha apprezzato i prodotti e affollato questo luogo del gusto, tra cuochi e ristoratori. Un grazie speciale a **Don Nicola Zanini**, che ha celebrato la SS. Messa con la benedizione dei cuochi e che da Lugano è venuto appositamente ad Emmenbrug Lucerna. Grande entusiasmo, infine, per il menù della serata, con in prima linea in cucina, oltre al presidente, il vicepresidente **Domenico Falabella** e tutto il suo staff del Mappamondo e bar & Lago di Berna. Un grazie speciale a Selina Perez, per il servizio di sala con il suo staff, e al prof. Giovanni



Montemaggiore, che ha diretto la cucina.

**Alessandro Cassaro**  
Presidente ACCS-Delegazione FIC Svizzera



# 1907

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



EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA  
E PASTICCERIA

**P. MEDAGLIANI**

SPECIALITÀ PER ALBERGHI  
E RISTORANTI

**MILANO**

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

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

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



## OGGI

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

Via Privata Oslavia 17, Milano

[www.medagliani.com](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](http://ufs.com)

Unilever  
Food  
Solutions