

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



2019
Campionati: trionfo Emilia Romagna
Edizione emozionante della competizione FIC



La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it





La Chef
Italiana
veste
Isacco



www.isacco.it

Lo Chef
Italiano
veste
Isacco



www.isacco.it

La nuova fisionomia *del cuoco*

di **Rocco Cristiano Pozzulo**
Presidente Nazionale FIC

Carissimi Cuochi e Associati,
è ancora vivo il ricordo di quando,
4 anni fa, ho iniziato questa grande
avventura alla guida della nostra Federazione.
Il tempo sembra essere passato in fretta. Sono
trascorsi anni di intensa attività, di relazioni,
sacrifici, gioie, di qualche amarezza, e questo
periodo ha infinitamente arricchito la mia vita
professionale e personale; un
percorso che mi ha permesso
di crescere e comprendere
quanto straordinariamente
complessa e gratificante
sia la gestione di questa
meravigliosa organizzazione
che è la **Federazione Italiana
Cuochi**. Devo ringraziare
tutti Voi per avermi accolto



e fatto sentire nei vostri territori a casa
propria, per aver dato prestigio al ruolo di una
Presidenza senza mai modificare il rapporto di
confidenza e sincerità che ci ha contraddistinto,
permettendoci di restare le stesse persone
di prima, con la stessa voglia di operare
nella giusta direzione, con la stessa umiltà,
disponibilità e amicizia. Sono stati anni intensi,
vissuti in molte fasi con grande
spirito di sacrificio, ripagati da
tanta soddisfazione nel veder
crescere una vera famiglia e me
stesso insieme ad essa. Questo è
stato possibile solo grazie al duro
lavoro dei territori provinciali,
regionali, delle delegazioni
estere e della dirigenza nazionale
che hanno creduto in un nuovo

progetto. La FIC deve continuare questo percorso, che ho sempre considerato educativo e formativo per i territori e le persone. E ritengo in tal senso sia necessaria la ferma convinzione nelle proprie risorse e nel proprio impegno. Credo che il lavoro già realizzato debba esser visto come un solido orientamento da proseguire e dobbiamo comprendere l'unicità della nostra associazione.

Ci siamo impegnati a restituire una "compiuta fisionomia" ad una **categoria professionale** che oggi riveste un ruolo cardine nel tessuto socio-economico del nostro Paese e nella promozione interna ed estera dei nostri territori e della nostra cultura. Se abbiamo perseguito insieme finalità a **tutela della professione, dell'aggiornamento e formazione dei giovani,**

della valorizzazione e certificazione delle competenze, se abbiamo cercato e cerchiamo tutt'ora con energia di far sentire la nostra voce e comunicare le nostre istanze, se abbiamo favorito la ricerca e il confronto professionale nel nostro Paese come all'estero impegnandoci nelle grandi competizioni, se ci siamo impegnati a strutturare un intero dipartimento dedicato alla solidarietà e ad operare a favore di grandi emergenze, se abbiamo con costanza cercato di sensibilizzare le istituzioni e incoraggiato il contatto con ogni soggetto della nostra filiera, è perché volevamo ridisegnare insieme il volto e la **NUOVA FISIONOMIA DEL CUOCO**. È questo l'obiettivo che, in un futuro quanto mai prossimo, dobbiamo continuare a perseguire. 🇮🇹



SINCE 1838
Knorr
PROFESSIONAL

*La richiesta di piatti senza glutine
è in crescita e questo condiziona
il mio lavoro*

**Brodi Knorr: la qualità di
sempre, anche senza glutine**



Scopri la Guida alla Gestione degli Allergeni e tante originali ricette senza glutine su [ufs.com](https://www.ufs.com)





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

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



Presidente	ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Onorario	EUGENIO MEDAGLIANI
Vice presidente vicario	CARLO BRESCIANI
Vice presidente area Nord	GIOVANNI GUADAGNO
Vice presidente area Centro	ANTONIO MORELLI
Vice presidente area Sud	PIETRO ROBERTO MONTONE
Segretario generale	SALVATORE BRUNO
Tesoriere	CARMELO FABRICATORE
Vice Segretario	ROBERTO ROSATI
Segreteria	SABRINA TROMBINO, VALERIA PIZZUTILO

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

GIUNTA ESECUTIVA - Rocco Cristiano Pozzulo, Carlo Bresciani, Giuseppe Casale, Claudio Crivellaro, Andrea Di Felice, Giovanni Guadagno, Antonio Macri, Gianluca Masullo, Pietro Roberto Montone, Antonio Morelli, Roberto Rosati, Seby 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. - Valerio Angelino Catella, Gaetano Raguni, Alessandra Baruzzi, Simone Loi

INCARICHI - Alessandro Circiello

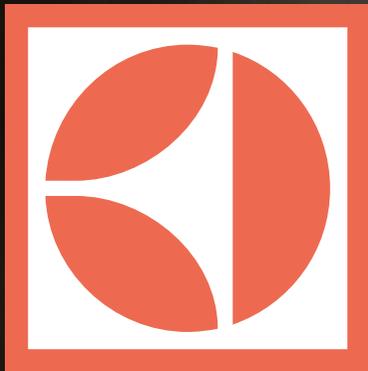
SENATORI A VITA (MEMBRI ONORARI) - Pasquale Antifora, Nono Caprio, Salvatore Cascino, Bruno Cicolini, Mario Cosentino, Benito Filippo Di Cristo, Giovanni Maulini, Antonio Morvillo, Francesco Mungo

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

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

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

 [Per visualizzare l'organigramma completo clicca qui](#)



SpeeDelight: tuo a soli 7€ al giorno

SpeeDelight è la nuova soluzione di Electrolux Professional per la ristorazione veloce.

La prima sul mercato a combinare in un'unica apparecchiatura 3 diversi sistemi di cottura, diretta e indiretta.



BACK TO THE CRISP
with SPEEDELIGHT

 **Electrolux**

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



ElectroluxProIT



ElectroluxProIT



ElectroluxProfessionalIT



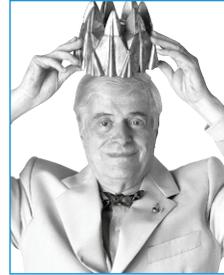
Hanno scritto *in questo numero:*



PIETRO ROBERTO MONTONE
Direttore Responsabile



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



EUGENIO MEDAGLIANI
Presidente Onorario



GIOVANNI GUADAGNO
Vice presidente FIC
area Nord



ROBERTO ROSATI
Presidente Nazionale
DSE FIC



STEFANO PEPE
Responsabile
FIC Media Press



GIUSEPPE GIULIANO
Maestro di cucina
e pasticcere



NICOLA IASENZA
Responsabile della
Formazione DSE



A. REVELLI E S. CUTINI
Gastrosofi



ANNA MARIA BACCARO
Presentatrice Rai Gulp



PIETRO ROTOLO
Giornalista



FABIO RICCIO
Giornalista

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

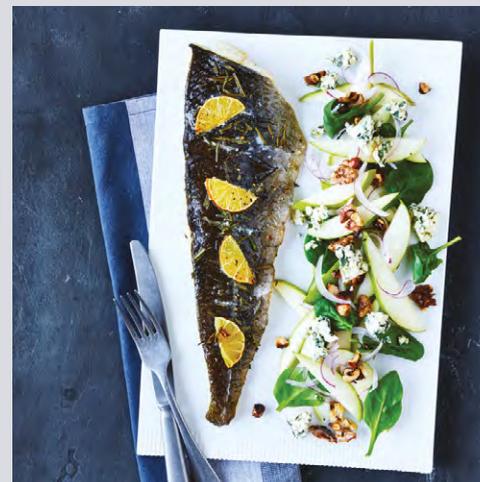
Royal Greenland®

THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

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

Royal Greenland è un partner esclusivo per
i professionisti del settore della ristorazione
e della gastronomia.

Forniamo prodotti ittici che deliziano i clienti.



Royal Greenland Italia Spa · Via G. Saragat 2 · 20834 Nova Milanese - MB

Tel.: +39 0362 499614 · Fax: +39 0362 499605 · www.royalgreenland.it · infoitalia@royalgreenland.com

Sommario

EDITORIALE

di Rocco Cristiano Pozzulo

PAG. 3



CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA

Grande successo FIC

PAG. 12



CORSO PER GIURATI

Worldchefs a Rimini

PAG. 18



GLOBAL CHEF CHALLENGE

Finale europea per la NIC

PAG. 20



NOVACREM

Il cioccolato dei cuochi italiani

PAG. 23



SAPORI CAMPANI

Per festeggiare la Pasqua

PAG. 26



CARI CUOCHI

Riscoprite la manualità

PAG. 31



ANTROPOLOGIA ALIMENTARE

e ristorazione con identità

PAG. 37



I MOLTEPLICI USI

dell'acciarino

PAG. 39



LA CUCINA PER I PIÙ PICCOLI

Il risotto a forma di fragola

PAG. 41



IL COLLIO

Magia di una terra tra mari e monti

PAG. 44



PASTICCERIA

Non chiamatemi ciambella

PAG. 45



CIBO E VINO PER LA MENTE

Dal Giappone la passione per il pomodoro **PAG. 49**



DIDÀSKO

Formazione FIC a 360 gradi

PAG. 53



DIPARTIMENTO DSE

Chi si forma non si ferma

PAG. 56



UN PROGETTO PER I BAMBINI

Food Heroes Challenge

PAG. 58



RICETTE SFIZIOSE

Cioccolatini ripieni al liquore

PAG. 60



NEWS FIC

Corso di formazione per giornalisti

PAG. 66



ATTIVITÀ FIC

Associazioni Provinciali

PAG. 68

È disponibile l'inserto collezionabile sulle tecniche di cucina

clicca qui per scaricarlo

Un altro grande successo FIC: *i Campionati della Cucina Italiana*

a cura di
Fabrizio Camer
Responsabile
Nazionale Eventi FIC

ANCORA UN'EDIZIONE DI SPESSORE INTERNAZIONALE. NUMEROSI OSPITI DALL'ITALIA E DALL'ESTERO, PER UN EVENTO ALL'INSEGNA DELLA VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY AGROALIMENTARE

Di cronaca ne possiamo fare quanta volete: appuntamenti, medaglie, successi e conquiste da parte di migliaia di berrette bianche, che per quattro giorni si sono sfidate a colpi di ricette, professionalità e grande lealtà. Ma è sulle emozioni che ci vogliamo concentrare in particolare, su quei sentimenti che aspettiamo un intero anno per poterli vivere tutti assieme, poi, come in una Grande Famiglia, all'appuntamento di Rimini. Ovviamente l'appuntamento è stato la nuova edizione dei **Campionati della Cucina Italiana** che la Federazione Italiana Cuochi ha organizzato ancora una volta in collaborazione con Italian Exhibition Group all'interno

del **Food&Beer Attraction** negli spazi della **Fiera di Rimini** e con il prestigioso supporto di **Worldchefs** dal 16 al 19 febbraio scorsi. Numerosi anche quest'anno i cuochi professionisti provenienti dall'Italia e dall'estero, docenti e allievi degli istituti alberghieri e quanti sostengono lo sviluppo e la promozione della cucina italiana, che si sono ritrovati nella città romagnola per gareggiare nelle quattro categorie previste dal regolamento – **Cucina Calda, Fredda, Pasticceria da ristorazione, Cucina Artistica** – e soprattutto per celebrare l'importanza del buon cibo, la professionalità dei cuochi e la cultura culinaria del nostro Paese. A sottolineare il successo della





**D2 Artistica Senior Singolo,
Adriano Cossu**



**D3 Artistica Senior Singolo,
Damiano Milazzo**



Cedroni (chef e patron del ristorante Maddonna del Pescatore di Senigallia, premiato con due stelle Michelin e con i massimi punteggi dalle principali guide gastronomiche), che ha inaugurato

manifestazione, ancora una volta giungono i numeri: oltre 1.500 cuochi, 4 giorni di gare, 4 cucine allestite per le competizioni a squadre, 6 laboratori per le gare dei singoli, più di 50 giudici, oltre 20 tra giornalisti e blogger ed oltre 60 cooking show pensati per valorizzare i prodotti italiani e per formare e misurare i cuochi sull'adozione di metodi di lavoro quotidiani basati sulla scelta di prodotti di qualità e sul rispetto dei territori di produzione, sulle tecniche di conservazione, lavorazione e cottura dei cibi, contro lo spreco alimentare.

E poi, grandi nomi della cucina italiana, come **Moreno Cedroni** (chef e patron del ristorante Maddonna del Pescatore di Senigallia, premiato con due stelle Michelin e con i massimi punteggi dalle principali guide gastronomiche), che ha inaugurato

la prima giornata e ha voluto assumere l'impegno di premiare tutti i partecipanti al **"Contest Ragazzi Speciali"** organizzato dal **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC** e che si è rivelato un intenso momento di integrazione e formazione dedicato a tutti gli studenti degli istituti alberghieri con programmazione scolastica differenziata. Per la categoria "Cucina Fredda" si è aggiudicata il premio speciale Natalia Luisito.

Dedicato sempre agli studenti anche il **"Trofeo Miglior Allievo Metro"**, vinto quest'anno dal giovane cuoco Matteo Delvai del CFP Enaip di Tione (Trentino Alto Adige), premiato sul palco da Manuela Mallia, Head of Marketing, Banding and Innovation di Metro.

"Siamo molto soddisfatti – ha dichiarato **Rocco Pozzuolo**, presidente nazionale FIC – perché ogni anno cresce il numero dei cuochi partecipanti e questo rappresenta un elemento molto importante per la crescita della cultura gastronomica del Paese, che evidenzia la volontà di mettersi in gioco per confrontarsi con un regolamento molto rigoroso che impone allo stesso tempo disciplina, competenze tecniche e creatività, tre fattori che assumono ancor più valore se sono adottati nella formazione delle nuove generazioni di cuochi".



**Contest Ragazzi Speciali:
Cucina Fredda, Natalia Luisito**



**Mistry Box Cucina Calda Singolo,
Enrico Torneri**

ECCO TUTTI I PREMI ASSEGNATI AI CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2019:

D2 Artistica Senior Singolo, Adriano Cossu;

D3 Artistica Senior Singolo, Damiano Milazzo;

Contest Ragazzi Speciali: Cucina Fredda, Natalia Luisito;

Mystery Box Cucina Calda Singolo, Enrico Torneri;

K1 Cucina Calda Junior da Singolo, Alex Lazzari;

K1 Cucina Calda Senior Singolo, Vincenzo Di Palma;

Cucina Calda Junior Squadra, Team Chef Junior Treviso;

Cucina Calda Senior Squadra, Team Emilia Romagna;

Cucina Fredda Senior Squadra, URCC Campania Team;

K2 Pasticceria da ristorazione Junior Singolo, Davide Cantù;

Trofeo Miglior Allievo Metro, Matteo Delvai.

Combinata a squadre: Team Emilia Romagna

Squadra che vince non si cambia, ma stavolta vale per i coach NIC, Lorenzo Alessio, Filippo Crisci e Andrea Tiziani, con il supporto del maestro Diego Crosara, che arrivano alla finale del 2020 a San Pietroburgo per il Global Chef Challenge con Andrea Del Villano, oro per la categoria Junior, e Marco Tomasi della categoria Senior .

Un premio anche per il prezioso lavoro svolto dalle giurie, che sono state premiate da Vittorio Emanuele Pisani, Presidente del Consorzio di tutela Provolone Valpadana, mentre Birra Morena, event partner dei Campionati della Cucina Italiana 2019 ha premiato l'impegno della FIC.



Al centro: Veronica Maya sul palco di Rimini con i vertici IEG

Il rilievo internazionale dei Campionati è stato confermato sia dalla presenza della Worldchefs – rappresentata dal direttore continentale per il Sud Europa **Domenico Maggi**, che in questi anni ha dato e continua a dare prestigio al nostro Paese oltre confine – sia dal “**Gran Premio della Cucina Mediterranea**”, con le squadre di Slovenia, Francia e Albania chiamate a realizzare un menù di tre portate con ingredienti mediterranei. Ad aggiudicarsi il primo posto è stata la Slovenia, seguita dalla Francia e dall'Albania; a consegnare il premio è stato Alex Cerri, Amministratore Delegato di First, società del Gruppo Barilla.

Dal secondo giorno di gare è partito anche il **Contest Mystery Box**, con scontri diretti dei team sul palco, con ricette e prodotti a sorpresa che i cuochi hanno dovuto presentare all'interno degli strumenti messi a disposizione da Pentole Agnelli e poi porzionare per la giuria. A guidare lo show sul palco, come di consueto, lo spumeggiante **Alex Revelli Sorini** accompagnato dal coordinatore editoriale della rivista Il Cuoco **Antonio Iacona** e dalla presentatrice tv **Veronica Maya** per il gran finale, insieme alle divertenti dirette social della bella e brava **Anna Maria Baccaro**, giovane volto noto della tv. Le giurie hanno lavorato sotto il coordinamento di **Gaetano Raguni**, presidente di tutte le giurie, tra le quali merita menzione la Giuria Gastronomica che ha assegnato i premi a

**K1 Cucina Calda Junior da Singolo, Alex Lazzari****K1 C. Calda Senior Singolo, Vincenzo Di Palma**

Team Junior Chef Treviso, Team Cuochi Palermo, Team Cuochi Vesuvio, Team Cuochi Marche.

“I Campionati della Cucina Italiana sono una formidabile vetrina del nostro Paese – ha spiegato **Seby Sorbello**, presidente FIC Promotion – e lo dimostra la grande presenza a Rimini di tutti i protagonisti dell’enogastronomia nazionale tra cuochi, giornalisti, pubblico e partner, consapevoli che solo fornendo tutti insieme il proprio contributo si può efficacemente promuovere la nostra cultura alimentare, tradizionale e contemporanea, consapevoli del passato ma capace di guardare al futuro. Sarà questo lo spirito che animerà anche il prossimo Congresso Nazionale in programma a Catania dal 31 marzo al 2 aprile, al quale quest’anno si affiancherà *Cibo Nostrum*, la grande festa della cucina italiana con centinaia di cuochi provenienti dalle province e dalle regioni italiane, ognuno dei quali presenterà una specialità tipica del luogo di provenienza”.

GLI SPONSOR

Main Partner: **METRO, Isacco, Unilever Food Solutions, Barilla, TTT Tableware, Cirio, Electrolux;**

Premium Partner: **Surgital, Royal Greenland, Pentole Agnelli FASA, KIMBO, MIKS Molino Favero, Provo-lone Valpadana, Zappalà, Italmill, Forno Bonomi, NutriFree, Bayernland, Bassini1963,**

Cucina Fredda Senior Squadra, URCC Campania Team



Cucina Calda Senior Squadra, Team Emilia Romagna

Zorzi, Tomato+, Orogel, Sanelli.

Official Partner: **Senna, Reflexx, Tre Spade, Hoplà, Valfrutta, Sirmann, Nimar, EFCEM.**

Technical event partner: **Birra Morena, Molino Pivetti, Decorfood Italy, Recoaro, Coppini Arte Olearia, Blu Rhapsody, Carpigiani.**

LE GARE

Cucina Calda – Pasticceria da ristorazione Individuale

“Piatti originali della Cucina Mediterranea” è stato il tema destinato a concorrenti individuali che si sono alternati nelle postazioni. Il concorso individuale di pasticceria ha previsto l’elaborazione di un dessert con innovative lavorazioni del cioccolato o della frutta.

Cucina Calda a squadre

Nei laboratori dedicati, per tre giornate, quattro Team Regionali e/o Provinciali hanno preparato ciascuno 60 menù da competizione.

Cucina Fredda (Culinary & Pastry Art) a squadre

Quattro tavoli espositivi a disposizione ogni giorno per i team che hanno proposto l’articolato programma freddo di Culinary e Pastry



"A FANTASTIC WEEK OF CULINARY COMPETITION"...

La lettera di ringraziamento di Thomas Gugler

"A fantastic week of culinary competition": così Thomas Gugler, presidente mondiale Worldchefs, definisce i Campionati della Cucina Italiana 2019 nella lettera di ringraziamento che si è premurato di inviare il 20 febbraio scorso dall'Arabia Saudita. La lettera di Gugler è firmata anche dal nostro Domenico Maggi, direttore continentale per il Sud Europa, e da Ragnar Fridriksson, managing director. "Dear President Pozzulo, – inizia la missiva – on behalf of the entire Worldchefs family, we would like to express our sincere appreciation to you and the Federazione Italiana Cuochi team for hosting a fantastic week of culinary competition. The Global Chefs Challenge Regional Semi-Finals and the Campionati della Cucina Italiana 2019 were both a great success – well organized with spirit and an example of Italian hospitality at its finest. FIC has set a standard – conclude infine la lettera – for Semi-Final competitions as we continue throughout the year. Thank you for your dedication and welcome. Molte grazie"...



Art. Una rappresentazione di stile ed eleganza nelle composizioni dei tavoli da buffet.

Cucina Fredda (Culinary & Pastry Art) individuale

Postazioni espositive del freddo a disposizione ogni giorno anche per i concorrenti singoli impegnati nell'elaborazione dei programmi da buffet Culinary e Pastry Art.

Combinata Fredda e Calda a squadre

I team hanno ricevuto la valutazione delle medie dei punteggi in entrambe le categorie del Caldo e del Freddo a squadre.

Cucina Artistica

- Culinary Art salata e Pastry Art

Una delle più importanti competizioni italiane legate al tratta-

mento artistico del prodotto gastronomico, sia dolce sia salato, intagliato, scolpito, composto e lavorato. Un'esposizione di opere utile a rilanciare l'aspirazione estetica di cuochi, pasticceri e la promozione artistica in particolari ambiti ristorativi.

- Culinary Art: opere dal vivo
- Competizione sulle performance d'intaglio o carving. La precisione, la creatività e l'arte di partecipanti impegnati esclusivamente dal vivo alla realizzazione dei loro elaborati.

Contest Mystery Box

Cucina Calda

Ingredienti a sorpresa della tradizione italiana per gare a eliminazione diretta fra team composti da professionisti senior e junior.

Contest Ragazzi Speciali

Ha visto impegnati sul palco ragazzi con programmi scolastici differenziati, accompagnati da compagni di scuola tutor.

Gran Premio della Cucina Mediterranea – Cucina Calda – International Team Contest

I national team della Worldchefs della Slovenia si sono riconfermati campioni per il secondo anno consecutivo; sul podio anche Francia e Albania. Le squadre erano composte da n.1 pasticcere, n.1 Team Captain e n.1 Team Manager. 🇸🇯



K2 Pasticceria da ristorazione Junior Singolo, Davide Cantù

16



Trofeo Miglior Allievo Metro, Matteo Delvai

Provolone Valpadana DOP. Un ingrediente straordinario per il vostro straordinario talento.



Quando portate in tavola una fetta di Provolone Valpadana D.O.P., vi portate anche la sua terra, i suoi produttori, tutti i suoi ingredienti, tutti presenti per garantirvi l'origine e l'unicità di questo prodotto, e chi conosce la sua storia, sa anche come gustarlo a tavola. In tutte le sue forme.



CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

www.provolonevalpadana.it

Corso per giurati *Worldchefs a Rimini*

di **Stefano Pepe**
Responsabile
FIC Media Press

SODDISFAZIONE DI TUTTI I PARTECIPANTI PER L'ACQUISIZIONE DI NUOVE CONOSCENZE, ATTRAVERSO UN TRAINING INTENSO MA DI ALTISSIMO PROFILO, NECESSARIE PER CRITERI DI VALUTAZIONE E PROGRAMMAZIONE

Si è svolto a Rimini, nelle giornate del 14 e 15 febbraio scorsi, l'atteso seminario per il rilascio di licenze di categoria A e B di **Giurati Worldchefs**. Le giornate di formazione, organizzate dalla **Federazione Italiana Cuochi**, prevedevano per i presenti, oltre alla istruzione sulle principali conoscenze di regolamenti per le competizioni culinarie, anche l'aggiornamento ed il rinnovo per coloro che sono già in possesso dell'abilitazione, a fronte dei nuovi programmi di gara già nelle prossime competizioni internazionali attraverso le nuove linee "guida". All'appuntamento i nuovi aspiranti giudici italiani ed esteri intervenuti hanno seguito con particolare attenzione l'imponente materiale fatto di schede, foto e grafici attraverso il training propedeutico di **Gert Klötzke**, ex capitano della Nazionale Svedese ed ora Presidente della Commissione Culinaria Worldchefs e giudice internazionale. A coadiuvare Klötzke, ed in aiuto di coloro con non sufficienti conoscenze di lingua inglese, FIC ha annesso un suo esponente di spicco, **Domenico Maggi**, ex Team Manager della NIC, membro della stessa Commissione Culinaria Worldchefs nonché Direttore del Sud Europa. Il corso era

a numero chiuso e si è registrata la presenza di 27 chef, tra titolari di licenza, con esigenze di rinnovo, ed aspiranti giudici. Questi ultimi sono stati ammessi dopo presentazione di curriculum nel quale si accertava di aver maturato buona esperienza da concorrente in concorsi nazionali ed internazionali riconosciuti dalla Worldchefs.

Nuove linee, dunque, in riferimento all'equilibrato utilizzo della plastica in cucina, con meno impiego di sacchetti di mantenimento, un ritorno all'impiego delle classiche scatole e contenitori plastici lavabili, o di policarbonato, il "non spreco" in cucina delle derrate alimentare, consentito solo il 10%, il riutilizzo di sfridi, parature di carne e ossa attraverso fondi o stock e tutto quello che riguarda i

buoni comportamenti indirizzati verso una cucina sostenibile e di green economy anche nel rispetto del risparmio energetico.

Soddisfazione a fine corso di tutti i partecipanti per l'acquisizione di nuove conoscenze attraverso un training intenso ma di altissimo profilo, necessarie non solo per criteri di valutazione, ma anche di preparazione ai programmi da concorso di Culinary Art - cucina calda e fredda, siglati Worldchefs. 



Complementi Prestigiosi per una tavola di Buon Gusto



Tgres
è un esclusiva

TTT
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
www.ttt.srl

Distributore Esclusivo:

WMF
SCHÖNWALD
Germany

Global Chef Challenge: *la NIC alla finale europea*

di **Lorenzo Alessio**
Componente NIC

LA NOSTRA NAZIONALE APPRODERÀ IN RUSSIA NEL 2020
CON I TRE TEAM RAPPRESENTATIVI: SENIOR, JUNIOR E PASTRY.
E SOPRATTUTTO CON TANTA VOGLIA DI VINCERE! PAROLA DI NIC!

Dal 16 al 19 febbraio scorsi, in concomitanza con i Campionati della Cucina Italiana a Rimini, si è tenuto anche il prestigioso appuntamento della Global Chef Challenge, sfida tra i migliori chef del mondo che si sono aggiudicati i primi posti di categoria tra 70 nazioni in corsa per il titolo di World Best Chef. La Nazionale Italiana Cuochi è la punta di diamante dell'alta professionalità FIC ed è un organo della Federazione che rappresenta il Paese nelle più importanti competizioni del circuito Worldchefs. Ambasciatrice della cucina italiana all'estero, la NIC ha partecipato alle scorse selezioni riminesi con i tre Team al completo: Junior, Senior e Pastry, vivendo e facendo vivere al pubblico un momento importante per accedere alla finale di San Pietroburgo 2020. In gara alla

Finale Europea del Global Chef Challenge 2019 e guidati dal General Manager Gaetano Ragunì e dai Coach Lorenzo Alessio e Filippo Crisci, Andrea Del Villano, per la categoria Junior, e Marco Tomasi e il suo assistente Tommaso Bonseri Capitani (Senior) si sono aggiudicati la vittoria e il posto per il 2020 in Russia. Nella Categoria Pastry, invece, Antonio Dell'Oro e l'assistente Giorgia Bonacina, supportati dal maestro Diego Crosara e coordinati ancora una volta da Lorenzo Alessio, Filippo Crisci e Andrea Tiziani. "Sono molto soddisfatto del risultato raggiunto dai ragazzi della NIC in questa competizione - dichiara il General Manager Gaetano Ragunì - perché distinguersi in una competizione europea, dove a gareggiare accanto a te sono solo i migliori chef del momento non è af-



20



Marco Tomasi e il suo assistente Tommaso Bonseri Capitani (Categoria Senior)

fatto facile. Oltre all'abilità entrano in gioco tante emozioni che i ragazzi hanno controllato molto bene, hanno lavorato con costanza, tenacia e sono stati ripagati di tutti i sacrifici fatti fino ad oggi. Aggiungo che il Team Senior era già qualificato per la Finale Mondiale, ma i ragazzi hanno voluto mettersi in gioco nuovamente e questo mi inorgoglisce ancora di più visto i risultati! Adesso però ci aspetta la Russia e dobbiamo subito riprendere gli allenamenti per portare alto il nome dell'Italia, della Federazione Italiana Cuochi e del nostro Presidente Rocco Pozzulo". Soddisfazione anche dal Responsabile del Compartimento Gare, Gianluca Tomasi, e doverosi infine i ringraziamenti, per il supporto ed il sostegno, a tutta la Federazione ed al presidente Rocco Pozzulo, al presidente di FIC Promotion, Seby Sorbello, e alle aziende partner. Un ringraziamento speciale va alla struttura che ha concesso gli allenamenti dei Team: Romagna Grandi Impianti Electrolux

di Cesenatico, ed al suo titolare il Sig. Gilberto Severi. Questa, dunque, la squadra che terrà alta la nostra bandiera: Andrea Del Villano (Categoria Junior), Coach Lorenzo Alessio e Filippo Crisci. Marco Tomasi e il suo assistente Tommaso Bonseri Capitani (Categoria Senior), Coach Lorenzo Alessio e Filippo Crisci. Antonio Dell'Oro e la sua assistente Giorgia Bonacina (Categoria Pastry). Con il supporto del maestro Diego Crosara ed il coordinamento dei lavori gestito dal Team tecnico composto da Lorenzo Alessio – Filippo Crisci e Andrea Tiziani.

Forza Ragazzi, Forza Azzurri! 🇮🇹





Scopri le Novità



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

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 (90%) e panna (10%), è adatta sia ad essere montata che per cucinare.

- Ottima resa • Alta tenuta
- Sapore caratteristico di panna

NOVACREM, *il cioccolato dei cuochi italiani*

ITAMILL E FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI RAFFORZANO LA LORO COLLABORAZIONE GRAZIE ALLA LINEA DI PRODOTTI NOVACREM CHE DA QUEST'ANNO SARÀ UTILIZZATA DAGLI CHEF FIC PER DIMOSTRAZIONI, COMPETIZIONI E COOKING SHOW. L'INTERA GAMMA DELLE REFERENZE NOVACREM AL SERVIZIO DELL'ABILITÀ E CREATIVITÀ DEI CUOCHI DI TUTTA ITALIA

Si consolida la partnership tra la **Federazione Italiana Cuochi** e **Italmill**, specializzata nella produzione e commercializzazione di ingredienti di qualità per laboratori e cucine professionali. Da anni l'azienda sostiene FIC nelle sue attività e, dal 1° febbraio di quest'anno, la collaborazione coinvolge anche **NOVACREM**, la linea completa di cioccolato, cacao, creme e decorazioni Barry Callebaut distribuita in esclusiva da Italmill. L'ampia gamma di cioccolati NOVACREM nasce per rispondere a ogni esigenza di gusto e abbinamento. Le coperture spaziano dai fondenti Tolteca, Dominic e Belica, con percentuali di cacao dal 50% al 70%, al cioccolato al latte Miranda e al bianco Julia. Ai cioccolati

si affiancano il cacao, il burro di cacao, le creme e le farciture come l'Extra Bitter, la classica Crema Nocciola e la Crema Bianca. Fondamentali per personalizzare i dessert al piatto le decorazioni di cioccolato: codette, scagliette, perle e trucioli.

I prodotti NOVACREM sono stati utilizzati per la prima volta dagli chef FIC durante i Campionati della Cucina Italiana appena conclusi con grande successo a Rimini, dal 16 al 19 febbraio, in occasione della manifestazione Beer Attraction.

La collaborazione si è rafforzata anche con il coinvolgimento dell'ambasciatore NOVACREM, il maestro pasticcere Giovanni Pina, celebre membro di AMPI



Da sinistra, Rocco Pozzulo, presidente FIC, Ennio Parentini, Direttore Generale Italmill, Seby Sorbello, Presidente FIC Promotion e Roberto Rosati, Presidente Nazionale DSE FIC

(Accademia Pasticceri Italiani), disponibile con le sue qualificate competenze presso l'Academy Barry Callebaut per sezioni tecnico-dimostrative sull'utilizzo dei prodotti.

Commenta **Ennio Parentini**, Direttore Generale di Italmill: «Siamo molto soddisfatti e orgogliosi di questa collaborazione che farà conoscere l'intera gamma dei prodotti NOVACREM ai cuochi di tutta Italia che potranno trasformarli con la loro abilità e creatività in golosi dessert».

“I dessert da ristorazione – ci dice il presidente FIC Rocco



Pozzulo – sono tra gli argomenti formativi più richiesti dai nostri associati. Da qualche tempo è nato il Compartimento Pasticceria FIC, guidato dallo chef Giuseppe Giuliano, e annualmente siamo presenti al Sigep con le dimostrazioni dei nostri chef. Inoltre, le ultime competizioni internazionali hanno visto i nostri team distinguersi in modo particolare proprio nella sezione pasticceria. Da oggi, avere al nostro

fianco l'alta qualità dei cioccolati NOVACREM e l'eccellenza dei loro maestri, sarà sicuramente da stimolo alla crescita dei professionisti della Federazione Italiana Cuochi” 

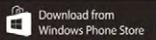
24

www.radioshowitalia.it

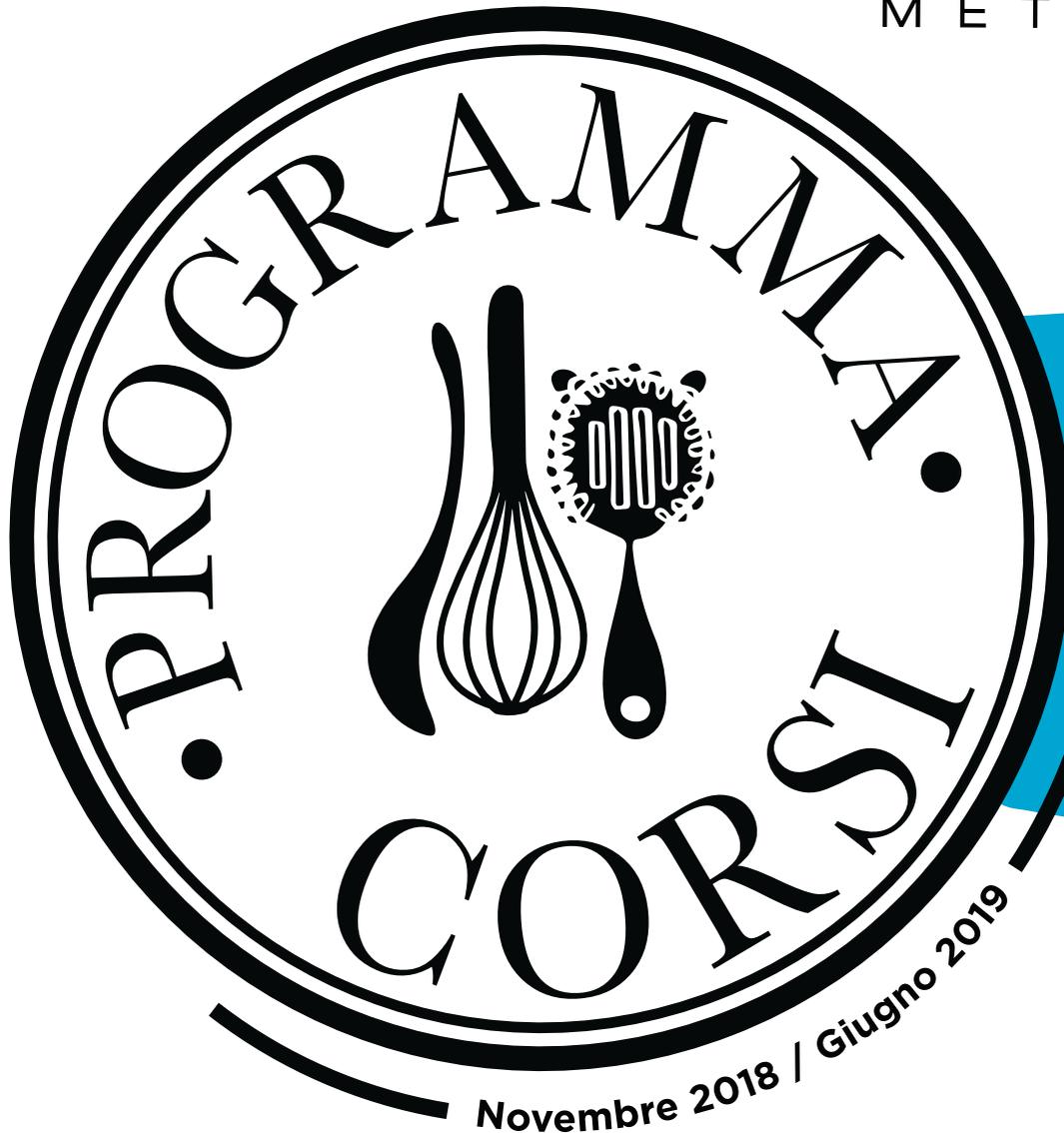
LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

RADIO SHOW ITALIA 103.5
IN FM NELLA PROVINCIA DI LATINA





METRO ACADEMY
MILANO - ROMA



Per gli Associati



20% di sconto

ISCRIVITI ADESSO

www.metroacademy.it

METRO

Festeggiamo la Pasqua *con i sapori campani*

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

IN OCCASIONE DELLA FESTIVITÀ RELIGIOSA, CON UNA FORTE CONNOTAZIONE ANCHE GASTRONOMICA, ABBIAMO SCELTO IL MENÙ IRPINO PROPOSTO DALLO CHEF MARIO BELLO

Fondatore e Presidente onorario dell'**Associazione Cuochi Avellinesi** e chef del ristorante "La Scintilla" di Serino, in provincia di Avellino, **Mario Bello** è docente all'Istituto Alberghiero di Montoro, sempre in provincia di Avellino. Ha iniziato la sua professione nel 1972. Molteplici le strutture che lo hanno visto dietro ai fornelli. Nel 1995 decide di aprire "La Scintilla", dove propone piatti rivisitati in chiave moderna della cucina irpina e campana. Nel 1993, come detto, fonda l'Associazione Cuochi Avellinesi, supportato da molti chef irpini che fino a quel momento non conoscevano la **Federazione Italiana Cuochi**. Il suo locale è punto di riferimento dei gourmet che amano passeggiare tra i monti del Terminio nonché meta di coloro i quali amano discutere di affari davanti ad un buon piatto fumante. "Questo menù – ci spiega Mario

Bello – rispetta la tradizione perché al suo interno sono presenti gli ingredienti del periodo pasquale, come carciofi e agnel-

lo, ma al tempo stesso propone piatti moderni. I nostri commensali vogliono sempre più provare piatti che abbinano sapori e colori diversi. Come campani dobbiamo valorizzare anche i prodotti poco conosciuti ed in tal senso si può leggere la proposta della carne di bufala nell'antipasto. Anche l'abbinamento è particolare, visto che è stata affiancata al caviale. Un connubio interessante e stimolante per il palato. Nel primo piatto proponiamo un confronto, a base di gnocchi, tra le patate locali e quelle estere. Il condimento mette insieme le primizie dell'orto come i carciofi, la scarola, i piselli e le fave. L'agnello c'è, visto che è immancabile a Pasqua, ma proposto



sotto forma di polpetta aromatizzata. Non può non esaltare la tradizione anche la presenza del caprino ma sempre in forma diversa dal consueto. Chiudiamo con un dessert che è ancora una rivisitazione. In questo caso della famosa ricotta e pera che qui è presentata in crespella servita con cioccolato fondente croccante ed una salsa allo Strega". 🍷

TARTARA DI BUFALA CON CAVIALE E POLLINE IN SALSA AGRODOLCE

INGREDIENTI:

Filetto di Bufala g 390; Caviale g 32; Miele di Castagno g 24; Aceto balsamico g 24; Olio EVO g 40 + 30; Sale g 8; Tuorli n° 2

PROCEDIMENTO:

per la Tartara tritare il filetto e amalgamare la carne aggiungendo olio, sale, tuorli e 4 g di polline. Preparare la salsa in a godolce emulsionando aceto balsamico, olio e miele di castagno fin quando non si ottiene un composto omogeneo e denso. Con una spatolina raccogliere il caviale e spalmarlo sulla superficie della quenelle.

COMPOSIZIONE PIATTO: spennellare il piatto con la salsa agrodolce e poggiarvi sopra le quenelle rivestite col caviale, utilizzare il restante polline a caduta sulle quenelle, decorare con un rametto di aneto.



GNOCCHI TRE PATATE E CIAMBOTTA CILENTANA

INGREDIENTI:

patata a pasta bianca g 100; patata a pasta viola g 100; patata americana di pasta arancione g 100; semola rimacinata g 150; pancetta tesa g 80+80; cipolla ramata g 60; aglio 2 spicchi; olio evo g 120; carciofi 1 (mammarelle); fave g 120; piselli g 80; scarola g 400; sale q.b. basilico q.b.

PROCEDIMENTO:

Per gli gnocchi di patate. Lessare separatamente le tre qualità di tubero, una volta cotte sbucciarle e schiacciarle con lo schiaccia patate. Impastare separatamente con la semola le tre puree ottenute, fino ad ottenere dei composti compatti ed omogenei. Stendere l'impasto formando dei cordoni spessi circa 1 cm e tagliare dei tronchetti lunghi circa 2 cm, incavare leggermente i tronchetti con le dita.

Per la ciambotta. Pulire e mondare i carciofi lasciando solo la parte tenera, tagliarli a spicchi, pulire e tagliare la cipolla a julienne, versare in casseruola 60 g di olio EVO, la cipolla affettata e una metà della pancetta precedentemente tagliata a listarelle, l'altra la utilizzeremo come decorazione. Far rosolare il tutto per circa 10 minuti e aggiungere le fave con i piselli, far cuocere per altri 10 minuti, nel mentre lessare la scarola, asciugarla e lasciarla stufare utilizzando con un fondo di olio e aglio, una volta stufata la scarola frullarla con un mix ad immersione. Cuocere gli gnocchi e quando sono pronti mantecarli con la ciambotta e la crema di scarola.



COMPOSIZIONE PIATTO: impiattare gli gnocchi e decorare con la pancetta croccante e del pecorino

BIGLIE DI AGNELLO IN CROSTA DI PASTA CHOUX CON SALSA ALLA MENTA

INGREDIENTI:

Sfere di Agnello, Agnello Polpa g 400; Mollica di pane g 200; Uova 3; Timo 1 rametto; Maggiorana 1 rametto; Menta g 50; sale q.b.; pepe q.b.; Olio EVO lt ½; limone 1; olio di semi di arachidi 1litro, **Per la pasta Choux.** Acqua ml 250; burro g 150 uova 4/5; sale un pizzico.

PROCEDIMENTO:

mettere in ammollo il pane, strizzarlo e unirlo alla polpa di agnello macinata precedentemente, unire timo e maggiorana, sale e pepe e impastare il tutto aggiungendo 3 uova. Una volta che il composto si è amalgamato, formare delle polpettine di circa 3-4 cm di diametro e friggerle. Preparare la pasta choux mettendo sul fuoco una pentola con 250 ml di acqua, aggiungere il burro e un pizzico di sale, una volta che il burro si è sciolto, aggiungere la farina e con un cucchiaino mantecare, quando l'impasto si stacca dai bordi della pentola, togliere dal fuoco, attendere qualche minuto e aggiungere le uova due per volta, pronto l'impasto metterlo in una sac à poche e fare dei profiteroles grandi come una palla da tennis e cuocere in forno, una volta ultimata la cottura, farcire i bigné con formaggio caprino e

le polpettine di agnello, infornare nuovamente per qualche minuto fin quando non si scioglie il formaggio. Nel mentre preparare la salsa alla menta, frullando con un mix ad immersione la menta con l'olio e il succo di un limone, aggiungere un pizzico di sale.

CANNOLI DI CRESPELLE RIPIENI DI RICOTTA E PERA CON CROCCANTE DI CIOCCOLATO FONDENTE

INGREDIENTI:

Pera Conference n° 4; Cioccolato fondente g 350; latte ml 500; uova n°3, sale q.b.; ricotta di vaccino g 400; zucchero g 600; vanillina g 1; liquore Strega Alberti ml 40;

PROCEDIMENTO:

tagliare 1 pera a fettine e disidratarla, le restanti sbucciate e bollirle in acqua zucchero e vanillina per circa 10 minuti, successivamente tagliarle a cubettida 1 cm, lasciandole sgocciolare e unendole successivamente alla ricotta montata in precedenda con 150 g di zucchero. Preparare le crespelle e utilizzarle per formare dei cannoli che andremo a farcire con la ricotta montata e le pere e taglieremo in tre misure diverse. Sciogliere metà del cioccolato e comporre dei bastoncini di circa 12, col restante cioccolato preparare una ganascia con acqua zucchero e strega, quindi comporre il piatto a piacimento.



clicca su ogni piatto e guarda la videoricetta



The CLEVER COOKING SYSTEM

la cottura a bassa temperatura

by  **SIRMAN**



Il piacere di fare il pane

Dallo storico forno, dove tutto è cominciato, il pane **Bassini 1963** ha conquistato i palati più esigenti e raffinati di tutto il mondo. Una storia che parla di ingredienti genuini e selezionati direttamente, ma anche d'innovazione e ricerca nelle ricettazioni, è il segreto di un gusto e una fragranza tipici del prodotto appena sfornato, pur garantendo al ristoratore tempi rapidi di preparazione.

Un'ampia gamma di pani e focacce dal gusto artigianale, per offrire ai clienti un cestino del pane senza uguali.

Tutte le nostre linee di prodotto sono surgelate, senza conservanti né coloranti

Premium Partner



Bassini
1963



Cari cuochi: *riscoprite la manualità!*

di **Fabio Riccio**
Critico gastronomico

LA “PATTUMIERA” DELLA STORIA GASTRONOMICA È COLMA DI COSE FINITE NEL DIMENTICATOIO, COSÌ COME CERTI CHEF CHE LE OFFRIVANO

“**R**agazzi... mi hanno portato un bel capretto intero. Lo cucino e lo mangiamo per cena?”... Domanda banale, ma se posta da uno chef giovane allora desta meraviglia. Perché? Già... perché questo chef, pur a suo agio per creatività e abilità nella “Nuova cucina italiana”, per manualità e indole è uno di quelli “vecchio stile”. Insomma, se dal paese arriva un quarto di bue di fresco macellato, sa come affrontarlo, frollarlo e, coltello alla mano, tramutarlo in tanti bei piatti.

Un’abilità, questa, che tanti chef assuefatti in toto alle dinamiche delle piattaforme distributive ha perso. Peccato... Una delle cose positive del passato della cucina italiana era proprio la capacità di chiudere in proprio tutta la filiera, dalla materia prima al piatto finito.

Però, la cucina italiana attuale, se vista nel complesso e rapportata a cosa era ancora 15 o 20 anni addietro, a parte le manualità perse, è migliorata sotto ogni punto di vista. Alleggerita, sfrondata e meditata, in tutti i sensi. Tanti orpelli, senza rimpianti sono spariti dai piatti. Liberati da certi inutili barocchismi, i sapori sono stati restituiti ai due unici giudici che contano, il piacere e la piacevolezza.

Nessun rimpianto per certi piatti anni ‘80 e ‘90, dunque, come certe improbabili paste alla Farouk, le pennette alla vodka, il risotto allo champagne e i vol au vent con dentro qualsiasi roba, edibile e non. La “pattumiera” della storia gastronomica è colma di cose finite nel dimenticatoio, così come certi chef che le offrivano.



Ora, un appello per i signori Cuochi che mi leggono... Perché non provate a riscoprire un po’ la manualità di chi vi ha preceduto? Quanti, di fronte a un quarto di bue di fresco macellato, sanno ancora lavorare di coltello? Formarsi anche da questo punto di vista vuol dire acquisire competenze importanti per la propria professione e certamente la Federazione Italiana Cuochi sta lavorando molto in tal senso, per dare una formazione quanto più completa possibile ai propri associati, sia dal punto di vista teorico e culturale che dal punto di vista pratico. E questa è anche la piacevole e positiva sensazione che percepisce chi, come me, giornalista o critico gastronomico, vive da vicino gli eventi FIC. Continuate così... 🍴



Nel tuo ristorante solo le verdure migliori.

- Verdure coltivate in Italia
- Altissima resa in cottura
- Offerta ricca ed esclusiva



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

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

La meraviglia di ogni giorno.

Passaverdure, *quanti ricordi!*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

OGGI PER NOI CUOCHI, OLTRE CHE UN VALIDO E VECCHIO ACCESSORIO DA TENERE SEMPRE A PORTATA DI MANO, IL PASSAVERDURE PORTA ALLA MENTE CARI E DOLCI RICORDI D'INFANZIA

Qualche settimana fa chi vi scrive, per accontentare una vecchia e affezionata cliente, doveva preparare una decina di "Patate Duchessa". L'azienda in cui presto servizio fa numeri elevati di pasti e la cucina è naturalmente dotata di voluminosi e ovviamente utilissimi macchinari. Passare dunque poche patate con un macchinario di grande capienza sarebbe diventato un lavoro problematico se non avessi avuto, in un angolo sperduto, un vecchio passaverdura. Un fantastico attrezzo di cucina domestica e di vecchi ricordi, che risulta sempre di grande aiuto. Un tempo, per ridurre il cibo in una purea vellutata, l'unico sistema era usare un setaccio, il che significava spingere ingredienti morbidi o resi tali dalla cottura attraverso un setaccio a fitta trama. In una cucina in cui lavoravano domestici o cuochi di basso rango, questo non era mai un problema. Pare che persino nell'antica Roma agli schiavi assegnati in cucina venisse affidato questo incarico ingrato ed estenuante. Si narra nella storia del secolo scorso che, in una vecchia brigata di cucina, un aiuto cuciniere, stufo delle sue braccia doloranti, ebbe l'idea di montare una lama metallica ad elica montata all'interno di un setaccio. E fu così che nacque quello che può essere definito il primo "robot da cucina". Da allora, rubata l'idea alla genialità del giovane cuoco, alcune fabbriche artigianali di utensileria svilupparono questo semplice arnese in molte forme, ma la più classica e quella

che più si avvicina alla forma attuale è detta "Moulinette" e fu presentata alla Fiera di Lione nel 1932 dal suo ideatore Jean Mantelet. Non ebbe però eccessivo successo a causa del suo prezzo elevato fin quando il passaverdura venne realizzato su scala industriale con costi molto inferiori. In breve tempo divenne elemento comune in tutte le case domestiche e nelle cucine professionali. Mantelet inventò molti altri attrezzi da cucina poco costosi, tra cui lo schiaccianoci Mouli-Noix, la grattugia per verdure Mouli-Ròpe e il macinasale Mouli-Sel. Determinato a spremere la sua idea migliore fino in fondo, nel 1957 cambiò il nome interminabile della sua ditta "Société d'Etudes Chimie et Mécanique" al più accattivante Moulinex. Il design del passaverdure è cambiato ben poco dai tempi del suo primo modello ed è ancora uno strumento popolare e sempre presente nelle cucine, anche se molte delle sue funzioni vengono svolte senza alcuno sforzo da una serie di innovativi macchinari. Oggi infine per noi cuochi, oltre che un valido e vecchio accessorio da tenere sempre a portata di mano, porta alla mente cari ricordi della nostra infanzia, di quando le mamme e le nonne ci preparavano fumanti pappette e passati da bimbi. 🍷



CUOR
DI PELATO

CUOR
DI POMODORO

LA
POLPADORO

LINEA PIZZA ALTA CUCINA. INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.

*Per una pizza davvero speciale serve un pomodoro d'eccezione.
La Linea Pizza di Cirio Alta Cucina ne offre ben tre.
Scegli tra l'innovativa cremosità di Cuor di Pelato,
l'intensa salsatura di Cuor di Pomodoro
e la fresca polposità di Polpadoro per dare alla pizza
il tuo tocco da Maestro.*



CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

Cosa chiedono i clienti? *Salute e benessere*

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

OGGI C'È GRANDE CONSAPEVOLEZZA DEL LEGAME TRA CIBO E SALUTE. SERVE DUNQUE CAMBIARE ANCHE IL RAPPORTO TRA CHI GESTISCE LA CUCINA E LA CLIENTELA. L'IMPROVVISAZIONE NON PAGA!

L'ultimo rapporto annuale FIPE fotografa non solo il cambiamento in atto negli italiani sul versante degli stili alimentari ma anche lo stato di salute delle imprese ristorative nel bel Paese. Il report è riferito all'anno 2017 ma è indicativo anche per l'anno appena trascorso. I dati evidenziano un saldo positivo tra imprese che hanno chiuso i battenti e quelle che restano in attività. Hanno cessato l'attività oltre 25.780 imprese. Nel 2015 erano infatti oltre 26.770. Oggi in attività ve ne sono oltre 333.640. Restano positivi i dati sulle prospettive occupazionali offerte dal settore. Gli occupati sono oltre 1.252.260, di cui 864.062 dipendenti e 388.202 lavoratori indipendenti. La nota negativa giunge invece dalla produttività: l'indicatore resta al di sotto del picco del 2009 per ben otto punti percentuali. Chi investe nel settore oggi, ci dicono altre fonti, sono spesso imprenditori che non sono legati strettamente alla ristorazione. E questo non è certo positivo, come tanti colleghi possono ben testimoniare. Oggi l'improvvisazione non paga! Non basta realizzare un bel locale e poi "risparmiare" sulle professionalità che lo devono gestire quotidianamente ed effettivamente. L'altra faccia della medaglia è quella rappresentata da cuochi improvvisati. Persone che pensano che con un "semplice" corso, magari della durata di poche settimane come tanti che se ne leggono, possano gestire una cucina ed una equipe chiamata a fare la "fortuna" del locale e quindi dell'imprenditore che ci ha messo il danaro. Su questo continuiamo a pagare dazio. Il trend è iniziato con la crisi che ha investito l'Italia e non solo. Per rispar-

miare si è "buttato" di tutto nelle cucine pur di risparmiare. Risparmi sul personale e anche sulla qualità del prodotto offerto ai clienti. E qui riprendiamo l'altra parte del rapporto FIPE. Gli italiani dedicano "meno tempo al cibo, ma cresce la consapevolezza dell'alimentazione come fonte di salute e benessere". Il settore dei consumi fuori casa rappresenta oggi il 36% della spesa alimentare totale con un valore aggiunto di 43,2 miliardi di euro. Non si può ignorare poi un altro dato che deve far riflettere tutti gli operatori: i clienti sono sempre più consapevoli e vogliono sapere cosa mangiano. Per gli aventori il cibo è "fonte di salute e benessere". C'è grande consapevolezza del legame tra cibo e salute. Di qui la necessità sempre più impellente di cambiare anche il rapporto tra chi gestisce la cucina e il cliente! Come già ribadito, dunque, l'improvvisazione non paga! Il cliente è edotto e se non si sente garantito non ci mette molto a cambiare le sue scelte e quindi ad indirizzare le sue preferenze verso locali che gli garantiscono a tavola salute e benessere. La formazione continua in questo riveste un aspetto fondamentale e da non trascurare. Essa non è una perdita di tempo, come pure qualcuno si ostina a pensare, ma un fattore oggi sempre più determinante per la crescita non solo del professionista ma anche dell'azienda in cui egli opera. In questi ultimi anni la Federazione Italiana Cuochi, anche attraverso i proprio partner, ha investito ed investe non poche risorse per consentire a tutti gli iscritti di fare il salto di qualità che è richiesto con insistenza dal mercato della ristorazione. 🇮🇹

35

► Per visualizzare il rapporto FIPE completo clicca qui

www.host.fieramilano.it



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano



Antropologia alimentare e *ristorazione con identità*

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

I RISTORANTI SONO DIVENTATI ORMAI SIMBOLI DELLA VITA QUOTIDIANA, POSSONO ESSERE DEFINITI DEI “PAESAGGI URBANI” E SONO IN GRADO DI RAPPRESENTARE E DARE FORMA A INTERI QUARTIERI

Molti dei più interessanti aspetti della vita sociale, economica, politica e culturale del mondo contemporaneo si sono configurati intorno e negli spazi di un ristorante. È in questo luogo che possiamo trovare tutti i tratti studiati dall'antropologia alimentare: forme di scambio, modelli di produzione, di preparazione, consumo – materiale e simbolico – del cibo, ma non solo. È anche nel loro ambito che le domande relative alla formazione delle classi sociali, alla distinzione tra pubblico e privato, alle questioni di genere, etnia e religione vanno contestualizzate e analizzate.

I ristoranti sono diventati importanti simboli della nostra vita quotidiana, con chef trasformati in stelle dei media, che sempre più diventano simboli di una città, di una regione, di un gruppo etnico e di una nazione tanto da aver preso il posto delle vecchie attrazioni turistiche come monumenti e mostre. Possiamo sostenere che i ristoranti sono diventati un fenomeno sociale globale del mondo contemporaneo.

Attraverso lo studio di questo singolo segmento della società è possibile comprendere l'intera rete di simboli culturali cui fa riferimento. Ma perché i ristoranti sono diventati così importanti? Essi sono stati a lungo centrali nello strutturare la vita sociale e culturale di molti luoghi: un ruolo che è rivelatore di profondi trend sociali. Questi locali possono essere luoghi di distinzione sociale dove i clienti vogliono essere visti, ma non solo, vogliono che si guardi anche il cibo che hanno scelto di mangiare.

I ristoranti possono essere definiti dei “paesaggi urbani”,

in grado di riflettere e dare forma a interi quartieri, alla reputazione di città e regioni. In molti casi essi hanno giocato un ruolo centrale nella riaffermazione del cibo locale. Queste strutture, e le persone che li gestiscono, sono diventati potenti mediatori culturali e simbolici di protesta contro la globalizzazione e l'industria del cibo, preservando la biodiversità alimentare tutelando intere filiere agroalimentari di nicchia. 🇮🇹



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 38
DELL'ESPRESSO
NAPOLETANO**

PRESTIGE



**IL GUSTO
DOLCE**

GRAN GOURMET



**IL GUSTO
DELICATO**

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

KIMBO®

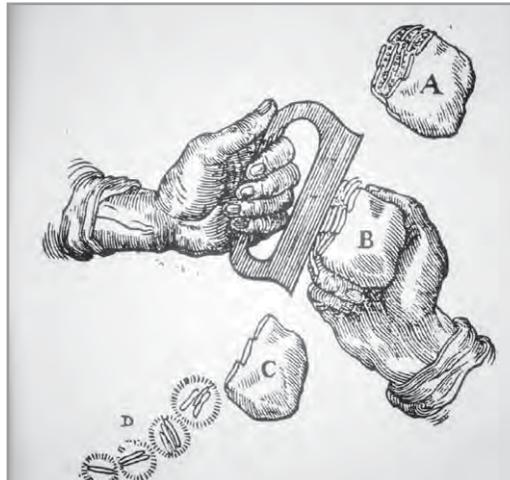
I molteplici usi *dell'acciarino*

di **Eugenio Medagliani**
Presidente
Onorario FIC

QUEST'ARNESE, ASSIEME ALLA PIETRA FOCAIA, NON È SOLO SIMBOLO DI ATTIVITÀ BELLICA: È STATO USATO IN MEDICINA, IN NUMEROSI CAMPI DELL'ARTIGIANATO E NATURALMENTE IN CAMPO GASTRONOMICO

Se interpellate diverse persone circa il vero significato della parola acciarino, ovvero quale oggetto s'intenda esattamente con questo termine, ne otterrete sicuramente risposte diverse e non sempre collimanti fra loro. L'acciarino è un piccolo strumento di acciaio con il quale si batte la pietra focaia per trarne faville di fuoco che accendono l'esca. Con una formula quasi matematica potremmo così sintetizzare il suo impiego: **acciarino + pietra focaia + esca = fiamma.**

Si tratta del predecessore degli attuali fiammiferi e degli accendini, ovvero quegli utensili che venivano tenuti con una mano e battuti su una pietra focaia tenuta molto vicina ad un'esca, per produrre fiamma. L'uomo, dopo essere riuscito a dominare il fuoco, con l'acciarino era capace di portarlo con sé e di utilizzarlo tutte le volte che ne avesse avuto bisogno. Le prime notizie riguardo gli acciarini ci vengono tramandate dai poeti latini Virgilio e Marziale, che ne parlano comunque



come oggetti già esistenti al tempo dei Greci. L'importanza e le molteplici applicazioni dell'acciaio furono certamente notevoli; basti pensare che un altro nome utilizzato in passato per indicare questo attrezzo era "focile", ovvero produttore di scintille, ed esso era montato su quell'arma passata poi alla storia col nome di "fucile". Ma l'acciarino insieme alla pietra focaia non è solo simbolo di attività bellica, è stato utilizzato in medicina e in numerosi campi dell'artigianato per incidere, limare, affilare.

Interessante il suo impiego nel campo gastronomico; in alcuni testi di pasticceria dell'Ottocento viene suggerito un efficacissimo metodo per scoprire se lo zucchero impiegato per alcune preparazioni fosse di buona qualità. Bastava collocare l'acciarino in una stanza oscura e porre lo zucchero al posto della pietra focaia: se al colpo dell'acciarino si sviluppavano scintille, lo zucchero era davvero raffinato. 

Funzionamento acciarino a pietra secolo XVII I (nella foto in alto) e vari tipi di acciarini di acciaio forgiato secolo XIX

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

Il risotto a forma *di fragola*

di **Anna Maria Baccaro**
Presentatrice Rai Gulp

INAUGURIAMO QUESTA BELLA E DIVERTENTE RUBRICA DEDICATA
AI PIÙ PICCOLI, PER IMPARARE A MANGIARE SANO E CON GUSTO

Ciao a tutti, piccoli Chef... e non solo! Ciao anche a tutti quei bambini che non giocano cucinando, ma vogliono magari scoprire gusti nuovi e nuovi sorrisi nei loro piatti. Sono Anna Maria Baccaro e da sempre i bambini e la cucina sono tra le cose che più amo. Perché non metterle insieme, allora, creando una rubrica che parla proprio di ricette per i più piccoli? Mamme e soprattutto bimbi... state ben attenti, perché sto per svelarvi una ricetta che fa proprio al caso vostro. Parleremo, infatti, del risotto al pomodoro. Ma non un risotto qualunque, il nostro sarà a forma di fragola!

Per cominciare, mettiamo a bollire in una pentola l'acqua, alla quale andremo ad aggiungere carota, cipolla e sedano sminuzzati precedentemente, necessari per il nostro brodo vegetale.

Realizzato questo passaggio, prenderemo un'altra pentola, all'interno della quale tosteremo il riso con un filo di olio extra vergine di oliva (ingrediente importantissimo per crescere bene!) per non più di 4 minuti (è importante seguire il minutaggio corretto affinché il chicco di riso si prepari ad assorbire il pomodoro). Passati i 4 minuti, aggiungiamo al riso un misurino di sugo di pomodoro. Successivamente aggiungiamo il brodo vegetale in preparazione in un'altra pentola, ma mi raccomando: deve superare il riso di solo un dito. Man mano che passa il tempo il nostro brodo verrà assorbito, per questo motivo





dobbiamo aggiungerne dell'altro frequentemente. Mentre teniamo sotto controllo il riso, dunque, iniziamo a tagliuzzare la mozzarella e il basilico, necessari per dare forma alla nostra fragola. Quando vediamo che il riso è cotto, aggiungiamo altro sugo di pomodoro, spegniamo sotto il fuoco e... IMPIATTIAMO!

Per poter ottenere la forma della fragola, lasciamo cadere il risotto al centro del piatto e poi, con l'aiuto di una paletta, ne guidiamo un po' verso il basso. Con una "pinza" aggiungiamo al nostro piatto i pezzettini di mozzarella tagliuzzati prima e, per finire, aggiungiamo il basilico che fungerà da ciuffo. Et voilà! La nostra fragola è pronta per essere mangiata! In fondo ci vuole poco per rendere un piatto più carino e invitante, vero?



Fatemi sapere se vi è piaciuta questa ricetta e, mi raccomandando, provateci anche voi! Assieme, nei prossimi numeri della rivista, ne prepareremo sicuramente tante altre... Ciao ciao... 🍷

Ingredienti per 4 bimbi:

300 g di riso Baldo, 100 ml passata di pomodoro, 1 mozzarella, 50 g basilico fresco, sedano, carota, cipolla, olio evo, sale

[clicca qui e guarda il video](#)



La magia della ristorazione a HostMilano

Le innovazioni portate dalle migliori aziende provenienti da 50 Paesi ma anche anteprime e tendenze, campionati, cooking show e formazione di alto livello non mancheranno di formare e informare i visitatori professionali della 41a edizione

Sempre più persone mangiano fuori casa, in tutto il mondo: perché piace, è in linea con i nuovi lavori e stili di vita. Con la domanda aumentano però anche le richieste del cliente: il cibo deve essere bello e sano, sfizioso e digeribile, autentico e modaiolo.

Parte di questo successo si deve alla capacità degli chef di innovare e lanciare nuovi approcci, sapori e materie prime: i superfood e i grani antichi oggi, gli insetti e la carne da laboratorio domani, e poi chissà. Per stare al passo con questi ritmi è indispensabile disporre di macchinari innovativi. Efficienti, sostenibili, a basso impatto energetico, facili da usare. E smart, tecnologici, programmabili e collegabili in rete.

È un mondo questo delle attrezzature professionali che ogni due anni mostra il meglio di sé a HostMilano, la fiera dell'ospitalità che sarà a fieramilano Rho dal 18 al 22 ottobre prossimi. Sono previsti oltre 500 eventi che non mancheranno di formare e informare i visitatori professionali, mentre a 10 mesi dall'apertura oltre 1.650 aziende, il 43% internazionali provenienti da 50 Paesi, si erano già registrate.

Host è il luogo dove trovare la bussola della ristorazione del futuro nelle tre macroaree in cui è organizzata: Ristorazione Professionale con Pane, Pizza, Pasta; Caffè-Tea con Bar, Macchine per Caffè, Vending e Gelato-Pasticceria; Arredo-Tavola e Tecnologia. E dove cogliere le ultime tendenze: dalla iper-personalizzazione ritagliata sulle esigenze nutrizionali individuali ai cibi ricreazionali salutistici. Dall'home delivery che fa nascere nuovi formati come il ristorante solo per la consegna o quello senza cucina dove si consuma il pasto prenotato su tablet, all'automazione con stampanti 3D e robot in cucina, ai tavoli o in sala.

Sarà presente anche FIC con la prima Academy della Federazione Italiana Cuochi che ospiterà in una cucina realizzata dai partner tecnici dimostrazioni, alta formazione e tavole rotonde con personalità dal mondo della ristorazione e delle istituzioni e operanti nel sociale.



Magia d'una terra fra mare e monti: *il Collio*

di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile
EgNews

IN QUESTA TERRA DI CONFINE VARIETÀ AUTOCTONE
E INTERNAZIONALI HANNO TROVATO LE GIUSTE CONDIZIONI
PER OFFRIRE UN MOSAICO DI VINI DI ALTISSIMA QUALITÀ



La **Strada del vino Doc Collio** si sviluppa lungo 1500 ettari di vigneti, un piccolo mondo fra sapori, identità diverse e storie di uomini e donne che fanno vino. Terra complessa trasformata in equilibrio nei suoi vini di qualità,

sapidi, strutturati e profumati.

All'estremo lembo orientale del Friuli, in provincia di Gorizia e in prossimità del confine con la Slovenia, si trova il Collio, una delle zone più pregiate per la produzione di vini. Dolci colline esposte a mezzogiorno, rigogliosi vigneti che si sviluppano attorno a piccoli borghi, castelli e agriturismi. La Strada si estende in due aree ben delimitate comprese nella zona collinare che si estende a oriente del fiume Judrio e percorre il confine di Stato con la Slovenia da Gorizia a Oslavia, San Floriano, poi la strada alta fino a Plessiva e Dolegna, con deviazioni tra i vigneti verso Capriva o Cormons. Il Collio è famoso per i suoi vini che hanno ottenuto la Doc dal 1968; fra tutti, le uve a bacca bianca, l'oro giallo del Collio, Ribolla Gialla, Pinot, Friulano, Sauvignon sono le vere protagoniste di queste terre. Fra i rossi premezzano il

Collio Rosso, i Cabernet, il Merlot. In questa terra di confine varietà autoctone e internazionali hanno trovato le giuste condizioni per offrire un mosaico di vini di altissima qualità. Percorrere le colline del Collio significa scoprire anche l'universo di prelibatezze, risultato delle contaminazioni di popoli e culture, di lingue e tradizioni che hanno lasciato la propria impronta nella cucina mitteleuropea di questo territorio. Un percorso del gusto fra agriturismi, osterie, ristoranti, per assaporare i piatti tipici del territorio, un mix di tradizioni austriache, friulane e slovene. Da gustare i cjarsons o cjajsons, ravioli ripieni tipici della zona montana della Carnia; muset e brovade piatto contadino della cucina friulana, cotechino con rape bianche grattugiate, fermentate nella vinaccia e cotte a lungo con l'alloro e la gubana, che è il dolce tipico friulano dalla forma a chiocciola, originario della zona di Cividale, che si prepara con pasta lievitata ripiena di uvetta, noci e pinoli. Per restare nella tradizione, la fetta di gubana andrebbe bagnata una volta messa nel piatto con lo Slivovitz, un liquore tipico ricavato dalle prugne. Buona scoperta e buon appetito! 🍷



Non chiamatemi... *Ciambella!*

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

**BRAVURA ED ESUBERANZA NEL DOLCE REALIZZATO
DAL GIOVANISSIMO PASTICCERE PATRICK BERTONI**

Con grande piacere presentiamo in questo numero Patrick Bertoni, giovane pasticcere di 21 anni. Nel 2016 Campione Italiano della categoria Juniores "Cucina Calda Individuale Categoria Pastry Art" ai Campionati della Cucina Italiana FIC. Sempre nel 2016, alla premiazione, oltre a ricevere il trofeo ambito e la medaglia d'oro, è stato selezionato per far parte della NIC Junior. Lavora in qualità di pasticcere nel Ristorante Antica Cascina San Zago di Salò (Bs). Molto attento alle innovazioni, in questo numero de Il Cuoco ci presenta il suo dessert al piatto. 🍰

Elementi dessert: Cake 4/4 ai frutti di bosco ripieno di cremoso alla vaniglia e pistacchio con biscuit al cacao, quenelle di crema mousse al cioccolato e frutti rossi su un letto di crumble salato al cacao, macaron alle mandorle con

ganache alla nocciola, salsa alla fragola, neve alla nocciola e crema pasticcera ricca al pistacchio.

PER IL CAKE 4/4 AI FRUTTI DI BOSCO

g 80 farina tipo 1 100W, g 20 farina integrale, g 100 burro, g 100 uova, g 100 zucchero, g 10 polvere di lamponi, g 100 frutti di bosco freschi, g 10 baking

PROCEDIMENTO: Unire le due farine, il baking, la polvere di lamponi e setacciare. Montare il burro con lo zucchero in planetaria e aggiungere le uova una alla volta. A mano, con una marisa, aggiungere le farine e infine i frutti di bosco. Mettere l'impasto negli stampi a ciambella, far riposare in frigorifero per 15 minuti. Cuocere a 165° a valvola chiusa per 10/15 minuti.

PER I CREMOSI ALLA VANIGLIA E AL PISTACCHIO

g 250 panna, g 60 tuorlo, g 90 zucchero, g 10 colla di pesce, 1 bacca di vaniglia/ g 60 pasta di pistacchio

PROCEDIMENTO: Idratare la colla di pesce; in una "bowl" di plastica frustare lo zucchero con il tuorlo, aggiungere la panna e mescolare. Portare il tutto a 93°C in forno microonde continuando a mescolare. Aggiungere la colla di pesce ed emulsionare. Dividere il composto a metà e in una parte aggiungere la pasta di pistacchio e nell'altra la bacca di vaniglia. Emulsionare nuovamente. Colare una parte di cremoso alla vaniglia in uno stampo in silicone del diametro del buco dello stampo a ciambella dove è stato fatto il cake, e la parte



restante in uno stampo a spirale. Mettere il cremoso al pistacchio in una “sac à poche” e mettere da parte.

PER IL BISCUIT AL CACAO SENZA FARINA

g 180 albume, g 190 zucchero, g 2 sale, g 120 tuorlo, g 50 cacao

PROCEDIMENTO: Setacciare il cacao e il sale. Montare gli albumi e aggiungere lo zucchero in tre parti; nel frattempo montare il tuorlo. Mescolare la meringa, il tuorlo con una marisa senza smontare il composto e poco alla volta aggiungere il cacao setacciato. Stendere su un foglio di silpat, con uno spessore di mezzo centimetro e cuocere a 220°C a valvola chiusa per circa 5/7 minuti. Una volta freddo, cappare il biscuit con un coppapasta del diametro del buco della ciambella.

PER LA CREMA MOUSSE AL CIOCCOLATO E FRUTTI ROSSI

g 200 cubetti di mele, g 50 lamponi, g 50 mirtilli, g 5 fecola, g 10 zucchero, g 200 cioccolato al latte, g 10 colla di pesce, 500 g. panna montata

PROCEDIMENTO: Mettere in una casseruola i frutti e cuocere a fuoco lento continuando a mescolare, far ridurre del 20%, aggiungere la fecola a secco con lo zucchero, frustare e cuocere per altri 30 secondi circa. Emulsionare il composto, versarlo sul cioccolato e la colla di pesce. Emulsionare nuovamente creando una ganache, infine aggiungere la panna semi montata. Colare la mousse nello stampo a quenelle ed abbattere.

PER IL CRUMBLE AL CACAO SALATO

g 60 burro, g 50 zucchero, g 90 farina, g 25 cacao, g 3 sale

PROCEDIMENTO: Sabbiare tutti gli ingredienti in planetaria con l'utilizzo della foglia. Sbriciolare l'impasto

sulla teglia con carta da forno e cuocere a 160°C a valvola aperta per circa 20 minuti.

PER IL MACARON ALLE MANDORLE

g 175 mandorle bianche, g 250 zucchero, g 45 albume, g 40 acqua, g 50 albume, g 1 albume in polvere, q.b. colorante giallo

PROCEDIMENTO: Mescolare 125 g di zucchero con le mandorle e unire 45 g di albumi freschi. In un pentolino portare a 118°C, 100 g di zucchero con l'acqua. Montare 50 g di albume con l'albume in polvere e 50 g di zucchero. Versare lo sciroppo sugli albumi continuando a mescolare fino a che si raggiunge la temperatura di 50°C. Amalgamare le due masse, ed aggiungere il colorante giallo. Formare con l'utilizzo di un “sac à poche” i macaron. Cuocere in forno a valvola aperta a 190°C per 8/9 minuti.

PER LA GANACHE ALLA NOCCIOLA

g 250 cioccolato “Gold”, g 90 panna, g 40 pasta di nocciole “Piemonte IGP”

PROCEDIMENTO: Portare a bollore la panna e versarla sul cioccolato e la pasta di nocciole. Emulsionare il tutto e accoppiare i macaron.

PER LA SALSA ALLA FRAGOLA

g 400 purea di fragole, g 100 succo di limone o bergamotto, g 100 zucchero, g 5 agar

PROCEDIMENTO: Mescolare lo zucchero con l'agar agar, aggiungere la purea di fragole e il succo di limone. Portare il tutto in un tegamino tenendo a 95°C continuando ad agitare con la frusta. Raffreddare con pellicola a contatto. Una volta fredda frullare la salsa. Mettere in un biberon pronto all'utilizzo.



PER LA NEVE ALLA NOCCIOLA

g 33 olio di nocciola, g 16 cioccolato fondente 70%, g 16 malto destrine di tapioca, g 1 sale

PROCEDIMENTO: Sciogliere il cioccolato fondente, mescolare tutti gli ingredienti con la frusta in un "bowl".

PER LA CREMA PASTICCERA RICCA AL PISTACCHIO

g 500 panna, g 150 zucchero, g 200 tuorlo, g 45 amido di riso, g 150 pasta di pistacchio, g 30 burro, g 20 liquore alla vaniglia

PROCEDIMENTO: Scaldare la panna. Mescolare lo zucchero e l'amido di riso, aggiungere il tuorlo; versare la panna precedentemente scaldata e portare il tutto a 85°C. Aggiungere la pasta di pistacchio, il burro, il liquore ed emulsionare il tutto. Raffreddare con pellicola a contatto. Una volta fredda, utilizzare con una sac à poche.

PER GLI CHABLON DI CIOCCOLATO PER LA CIAMBELLA

g 100 cioccolato fondente 50% temperato,

PROCEDIMENTO: Stendere su un foglio di acetato il cioccolato e con l'aiuto di due coppapasta di due misure diverse: uno con il diametro della base della ciambella e l'altro con il diametro della parte superiore della ciambella.

ASSEMBLAGGIO DOLCE: Disporre lo chablon più grande sotto la ciambella, nel buco inserire in sequenza: il cremoso alla vaniglia, il biscuit, il cremoso al pistacchio e lisciare con una spatola a gomito. Sopra la ciambella adagiare lo chablon più piccolo e la spirale di cremoso alla vaniglia; decorare con salsa alla fragola e crema pasticcera al pistacchio. Adagiare nella parte superiore del piatto, di fianco alla ciambella, il macaron, e nella parte inferiore la quenelle su un letto di crumble. Decorare il piatto con gocce sparse di salsa alla fragola, frutti di bosco tagliati a metà, fiori di rosmarino e cime di timo al limone. Infine, disporre tre mucchietti di neve a piacere.



Scrochiarella®

FROZEN

Sandwich

Pretagliata, facile e veloce da farcire.

La forma allungata consente di eseguire più sandwich tagliandola nelle misure desiderate.

In due versioni, **Classica e Rustica** e in due misure: 12x52 e 12x36 cm.



Italmill®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

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

Dal Giappone all'Italia: amore per la cucina e *passione per il pomodoro*

di **Pietro R. Montone**
Direttore Responsabile
Il Cuoco

“IL CUOCO” HA INCONTRATO YUKO OKUMA IN OCCASIONE DEI RECENTI CAMPIONATI A RIMINI. CON LA CUCINA ITALIANA È STATO AMORE A PRIMA VISTA, RACCONTA LA SCRITTRICE

È stato amore a prima vista tra **Yuko Okuma** e la cucina italiana. Era arrivata nel nostro Paese per un gemellaggio culturale ed ora ne promuove, attraverso i suoi libri, la cultura gastronomica in Giappone e nel mondo intero. Era il 1986 quando Yuko Okuma approdò da noi. La cucina le entra letteralmente

nel sangue, così poco più che ventenne decide di impararne i segreti presso l'Istituto Alberghiero “E. Maggia” di Stresa. A guidarne i primi passi alcuni grandi personaggi della ristorazione che lei chiama, giustamente, “Maestri”, ovvero Gozzi, Filippini, Bacchetta, Preda, Poletti e Rotoli. Da studiosa quale è, decide di approfondirne alcuni temi e trattarli nei suoi libri che meritano una profonda lettura. Tra questi vi segnaliamo quelli che ha scritto insieme a **Sara Sargenti** sulla storia del pomodoro. Yuko Okuma resta incantata, infatti, dal suo colore fin da bambina quando andava nel negozio di suo nonno. “Ero venuta in Italia per fare l'interprete ma al primo colpo mi sono innamorata della sua cucina. Una folgorazione! Qui da voi ho scoperto le peculiarità del pomodoro, la mia passione! Nel 1992 – ci racconta – ho visitato uno stabilimento di lavorazione a Lavello, in Basilicata. Al suo interno, e nei campi tutt'intorno, ritrovai la stessa tonalità che ogni mattina e ogni sera osservavo nel cielo di Fukuoka, dove vivevano i miei nonni. Quel rosso intenso di pomodori maturi mi ha sempre affascinato. Di qui la decisione di studiare tutto il processo produttivo. Il suo connubio con la pasta è qualcosa di straordinario! Gli chef, così come i consumatori, devono conoscerne la sua affascinante storia”. E i suoi due libri, “Modi



di cuocere li Pomi D'Oro – il pomodoro negli antichi ricettari e nell'Italia di oggi” e “Il Pomodoro Oro rosso d'Italia”, editi dalla sua casa editrice la “Yuko Edizioni”, meritano di essere letti non solo per la grande attenzione con cui è stato trattato l'argomento ma anche per la ricchezza di foto e illustrazioni. Proponiamo in questa rubrica una loro breve presentazione. Due libri che non possono e non devono mancare nella vostra libreria. In quella della sede FIC di Roma ci sono già! Quindi, buona lettura! ►

Modi di cuocere li pomi d'oro

Y. Okuma, S. Sargenti

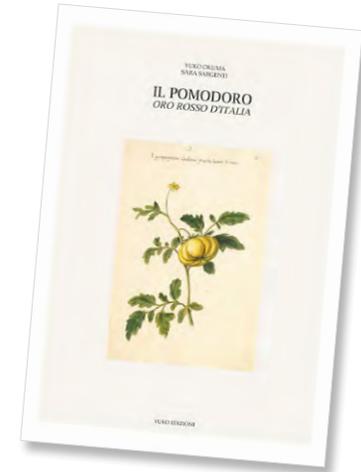


Tra le pagine dei libri di cucina si trova, a partire dalla fine del Seicento, una nuova attenzione al pomodoro, divenuto ingrediente di ricette che si faranno via via più fantasiose ed elaborate fino a renderlo elemento fondamentale della cucina italiana e mediterranea: queste ricette sono oggetto della prima parte di questo libro, che si snoda tra le avventure di scalchi d'età barocca e curiose dispute tra romanzieri e musicisti, fino alle vicende editoriali dell'opera di Artusi. Nell'arco di due secoli vennero poste le basi per i piatti contemporanei che vedono protagonista il pomodoro: alla cucina italiana, alle preparazioni tipiche regionali e ai Prodotti Agroalimentari Tipici (PAT) a base di pomodoro, è dedicata la seconda parte del libro, una panoramica in divenire sui modi di cuocere li pomi d'oro che conosciamo oggi.

Il pomodoro. Oro Rosso d'Italia

Y. Okuma, S. Sargenti

Il volume, ricco di un ampio repertorio iconografico, ripercorre le tappe della trasformazione del pomodoro da bacca sospetta a curioso ornamento a protagonista della cucina italiana: lo fa attraverso le pagine di antichi erbari e ricettari, di diari di viaggio e lettere di studiosi e maggiordomi, attraverso le immagini scattate dove ancora si prepara la conserva in casa e dove i pomodori vengono coltivati con i metodi più all'avanguardia, nelle grandi industrie e nelle case di campagna, nelle cucine di chef stellati e dentro sale di musei.



INTOLLERANZE A TAVOLA: PROBLEMA O OPPORTUNITÀ?



Affrontare le intolleranze al glutine e al lattosio non è mai stato così facile, grazie all'ampio assortimento di **soluzioni monoporzione** firmate Nutrifree.

Pane a fette, panini e snack per offrire un servizio pratico e sicuro, senza sprechi né rischi di contaminazione.

Cogli l'opportunità, scegli Nutrifree!



NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

Vicini alle esigenze di ogni canale: ristoranti, pizzerie, hotel e B&B, bar, tabacchi, vending, laboratori artigianali, ristorazione collettiva, travel catering, normal trade. Tel. +39 0583 216383 - foodservice.nutrifree.it

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



Nutrifree diventa Premium Partner FIC in esclusiva per il Senza Glutine



Il brand toscano, divenuto un riferimento nel mercato del senza glutine, entra a far parte della famiglia FIC e lavorerà a fianco della Federazione per sensibilizzare il mondo della ristorazione sul tema delle intolleranze

Superiorità organolettica e nutrizionale, grande attenzione alla qualità degli ingredienti e alla componente di servizio. Queste sono solo alcune delle motivazioni alla base del sodalizio tra Nutrifree, brand toscano divenuto un riferimento nel mercato del senza glutine, e la Federazione Italiana Cuochi. I prodotti Nutrifree nascono tra Altopascio e Porcari (Lucca) negli stabilimenti di Nt Food. In questi luoghi di tradizione e bellezza, l'azienda toscana produce i propri panificati nel rispetto dei più alti standard qualitativi e, con il brand Nutrifree, si impegna da oltre 10 anni a offrire qualità e servizio ai propri consumatori, con una grande sensibilità verso le nuove esigenze alimentari. L'universo del prodotti gluten free è in continua espansione sorretto da un mercato in costante crescita, trend che si conferma anche nei consumi fuori casa, un segmento a cui Nutrifree si rivolge con un'offerta gluten e lactose free dedicata che spazia dai panificati agli snack, dalle miscele di farine al pangrattato.

Con la sigla dell'accordo tra Nutrifree e Fic, per la prima volta il senza glutine entra a pieno titolo nell'élite della ristorazione italiana, trovando un proprio spazio di riconoscimento, espressione della volontà della Federazione di intraprendere un percorso di sensibilizzazione dei propri associati sul tema delle intolleranze. *"Il cambiamento delle abitudini alimentari e l'aumento del numero di persone intolleranti sono ormai fenomeni non più trascurabili. - ha commentato Rocco Pozzulo, Presidente FIC. "C'è una forte esigenza da parte dei nostri associati di approfondire certi temi e comprendere come gestire professionalmente e in massima sicurezza una clientela con esigenze specifiche. Crediamo che la collaborazione con un partner esperto come Nutrifree possa essere un potente acceleratore del processo di diffusione della conoscenza per garantire sempre più un'offerta ampia e variata anche ai consumatori celiaci o intolleranti."*

"È un onore per noi poter intraprendere questo percorso con la Federazione" - ha aggiunto Giovanna Del Carlo, CFO e Co-founder di Nt Food. - "Con il Brand Nutrifree ci impegniamo da sempre per diffondere la cultura delle "pari opportunità alimentari", promuovendo un modello alimentare inclusivo. Saremo senz'altro con entusiasmo a fianco della Federazione per sensibilizzare gli associati sul tema della celiachia e delle intolleranze e forniremo il giusto supporto a chi si approccia per la prima volta a questo mondo." - ha dichiarato Del Carlo.

Nt Food Spa, dal 1989 gli specialisti dei nuovi bisogni della nutrizione



Fondata nel 1989 ad Altopascio (Lucca), terra di pane ed ospitalità, Nt Food è una realtà di riferimento nel mercato del senza glutine e della corretta alimentazione. Oggi conta oltre 120 dipendenti, 3 stabilimenti produttivi interni ed è partner delle principali insegne della Grande Distribuzione Italiana come fornitore di prodotti a marchio. Con il brand Nutrifree, presente nei negozi specializzati, farmacie, GDO e Ho.Re. Ca., è leader nell'offerta di pane, panificati e snack senza glutine e senza lattosio. In oltre 25 anni di attività l'azienda ha sviluppato competenze chiave nel processo industriale e capacità distintive nell'interpretare le esigenze del consumatore, affermandosi come specialista dei nuovi bisogni nutrizionali.



FIC: *Formazione a 360 gradi*

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

TEMPO DI BILANCI ANCHE PER IL DIPARTIMENTO TECNICO PROFESSIONALE
CHE HO PERSONALMENTE SEGUITO DAL 2015 AD OGGI

Il 2019 è anno di rinnovi di tutte le cariche istituzionali. In questi mesi si stanno celebrando le assemblee elettive. Tempo di rinnovi e di buone intenzioni, di entusiasmi e di promesse. Tempo di bilanci e di rendiconti che non possono ridursi solo agli aspetti economici con relativa approvazione del bilancio ma devono necessariamente andare oltre e valutare gli aspetti di miglioramento dei servizi erogati ai soci. Un aspetto non possiamo infatti dimenticare: la Federazione Italiana Cuochi e tutte le Associazioni e le Unioni Regionali che ad essa fanno capo hanno come fine ultimo il costante miglioramento della professionalità del cuoco. Tempo di bilanci dunque anche per il Dipartimento Tecnico Professionale che ho personalmente seguito dal 2015 ad oggi. Di parole ne abbiamo dette e scritte molte. Azioni ne abbiamo fatte assai.

Non sarò io a giudicare l'operato del Dipartimento, lascio a voi il piacere e l'onere. A me il compito di riassumere lo stato dell'opera e di darvi tutti gli elementi concreti per poterlo fare. Una grande soddisfazione voglio però condividere ed è quella di continuare a conoscere, magari anche solo telefonicamente e via mail, decine di colleghi che vivono la passione per il lavoro in una tensione al costante apprendimento e al miglioramento professionale. Accolgo con favore le critiche ed invito: date anche voi una mano per elevare il livello culturale, professionale ed umano del cuoco. Grazie.

Alta formazione

Nel 2016 hanno preso il via i primi corsi (quell'anno si chiamava Formazione a KM0 nel senso che la Federazione ha portato la formazione in tutte le regioni d'Italia) per una media di 50 corsi all'anno. Quindi in tre anni sono stati 150 i corsi effettuati. Nell'ultimo anno la Federazione, oltre a sostenere il costo del gettone del formatore e a rimborsare il viaggio, ha riconosciuto alla regione anche un rimborso di 300 euro per ogni corso erogato a parziale copertura delle spese sostenute. Le istruzioni per l'organizzazione dei corsi (procedura) sono pubblicate sul sito FIC nell'area riservata e sono visibili ai dirigenti associativi.



Corso per Formatori - Associazione Italiana Formatori

Il corso obbligatorio per formatori FIC e NIC è aperto a tutti i colleghi che si occupano, a titolo diverso, di formazione. Circa un centinaio di docenti di istituti e scuole alberghiere ma anche dimostratori e formatori aziendali hanno già beneficiato, nel biennio 2017-2018, del corso sulla Gestione dell'aula e la comunicazione.

L'Associazione Italiana Formatori è un ente accreditato MIUR e il corso erogato, pur senza fornire crediti universitari, è comunque un importante strumento di aggiornamento professionale per gli operatori. Le istruzioni per l'organizzazione dei corsi (procedura) sono pubblicate sul sito FIC nell'area riservata e sono visibili ai dirigenti associativi.



Formazione continua

La Federazione incentiva costantemente la collaborazione con i partner, andando ben oltre la semplice sponsorizzazione, anche promuovendo corsi di formazione sul territorio organizzati da Fic Promotion e volti a promuovere le eccellenze delle aziende nostre sostenitrici.

LA FORMAZIONE IN FEDERAZIONE – al 2019 e oltre...

ALTA FORMAZIONE – gestita dal Dipartimento

FORMAZIONE DEI FORMATORI - AIF

FORMAZIONE CONTINUA – gestita da Fic Promotion in collaborazione con le aziende

NIC IN SCHOOL – la NIC negli istituti alberghieri

NIC TRAINING – la NIC nelle Aree per formazione Campionati

Nic in school

Competizioni e Campionati hanno lo scopo di verificare la cucina e di produrre nuove tendenze. Nic in school ha lo scopo di

portare tutto questo nella scuola, capillarmente in ogni regione e in ogni territorio. Da campione a maestro, perché un vero cuoco ha anche la passione di trasmettere ad altri la sua competenza.

NIC training

Nato parallelamente ai Campionati Italiani, il NIC training prevede, dal 2016, una lezione per area (isole comprese) in preparazione ai Campionati italiani della cucina (e non solo). I maestri della NIC ancora una volta in cattedra per comunicare direttive internazionali e indicazioni sempre più precise su come migliorare la preparazione ai concorsi. Sono lontani i tempi quando queste indicazioni venivano a fatica comunicate solo dopo il termine della gara.

Il lavoro del Dipartimento non è tutto qui. Ogni numero de "il Cuoco" contiene articoli dedicati alla formazione e dal 2018 abbiamo implementato la parte tecnica con un folder esterno su contenuti specifici. È in fase di arrivo la certificazione della professione del cuoco con il sistema UNI, si è concluso in questi giorni il corso motivazionale pilota per dirigenti FIC ed è in fase di rinnovo anche il protocollo con il MIUR per un riconoscimento di una collaborazione più stabile su tutto il territorio nazionale.

Una menzione particolare a tutti coloro che hanno collaborato con il Dipartimento, grazie, buon lavoro a tutti e ricordate: collaboratori competenti cercasi! 🍷

IPSE DIXIT

“Non si insegna quello che si sa
o quello che si crede di sapere: si insegna e si può
insegnare solo quello che si è.”

Jean Léon Jaurès



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.

Laboratorio Tortellini® è un marchio



L'Italiana preferita dallo chef.

Numero Verde
Servizio Clienti
800-733525

SURGITAL S.p.A. - via Bastia, 16/1 - 48017 Lavezzola (RA) - Emilia-Romagna - ITALIA - surgital.it

Chi si forma non si ferma.

2019 inFormazione DseFic

a cura di
Roberto Rosati
 Presidente DSE – FIC
 di **Nicola Iasenza***

REALIZZATO IL 1° CORSO PER CUOCHI FIC CHE CUCINERANNO IN STRUTTURE DELLA PROTEZIONE CIVILE, QUALORA SI VERIFICHÌ UNA CALAMITÀ NATURALE

A Riva Del Garda è partito il progetto *“Chi si forma non si ferma”*, pacchetto di formazione della cucina di emergenza, ideato e organizzato dal sottoscritto, **Nicola Iasenza**, responsabile della Formazione DSE e **Roberto Rosati**, presidente nazionale DSE FIC. Dopo un anno di programmazione e la parentesi di Napoli, il progetto ha avuto inizio con un forte ampliamento dell’offerta formativa, grazie all’intervento di persone qualificate quali il Disaster Manager **Riccardo Romeo Jasinski**, Colonnello in pensione della Croce Rossa Militare, e **Rossanina del Santo**, esperta in intolleranze alimentari e nota come “Maga Merletta”. Quello di Riva Del Garda è il “corso zero”, ovvero il primo corso per tutti quei cuochi che dovranno partire per cucinare, gestire e lavorare in strutture della Protezione Civile, qualora si verifichi una calamità naturale. La formazione è obbligatoria per aiutare al meglio le popolazioni colpite da eventi disastrosi. I corsisti sono stati numerosi, una cinquantina, e il loro interesse, nei confronti delle tematiche esposte dai relatori, notevole. I lavori sono stati aperti dal presidente Rosati, che ha illustrato l’iter del progetto, gli obiettivi, i contenuti nonché le difficoltà incontrate per la stesura e la realizzazione dello stesso. Subito dopo il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, dopo un saluto di benvenuto e di buon lavoro, con le sue parole ha dato ai presenti la giusta carica e la giusta motivazione per iniziare il corso. Il Col.

Jasinski ha curato la prima parte affrontando tematiche inerenti la legislazione che regola la Protezione Civile, il comportamento e le responsabilità dei volontari all’interno del campo, la psicologia in emergenza e tutte le problematiche che regolano l’emergenza stessa. Gli argomenti trattati sono stati molto articolati e supportati da immagini di repertorio. Il sottoscritto ha curato la seconda parte del corso affrontando il tema della gestione della cucina in emergenza: i menù, le responsabilità, gli indumenti da portare, le turnazioni, ecc... È importante conoscere tutti gli aspetti relativi alla gestione della cucina, poiché ciò che sembra scontato in effetti



non lo è e solo una giusta formazione e un'accurata pianificazione possono far maturare il giusto comportamento in contesti colpiti da emergenze. Infatti, la filosofia che sottende il Dipartimento di Protezione Civile Nazionale è proprio quella del cosiddetto "Metodo Augustus" utilizzato da Augusto, uno dei più grandi imperatori romani, che recita: "Il valore della pianificazione diminuisce con l'aumentare della complessità degli eventi" ossia: quanto più si pianifica, tanto meno si avranno problemi da affrontare.

A seguire, l'intervento di "Maga Merletta", che ha illustrato le metodologie da adottare per risolvere problematiche relative alle intolleranze. Con destrezza e professionalità ha aiutato la platea a comprendere e sfatare luoghi comuni sull'argomento, evidenziando con semplicità le modalità per evitare questi rischi. A conclusione, l'intervento del segretario nazionale DSE, Giorgio Bullato, che ha

esposto l'HACCP in situazioni di emergenza. Il bilancio della giornata è senz'altro positivo, poiché alto è stato l'interesse dimostrato dai corsisti, i quali hanno partecipato attivamente facendo osservazioni e domande pertinenti. Il feedback per noi formatori è stato anch'esso positivo, aiutandoci a capire i punti di forza e di debolezza del progetto, permettendoci di apportare miglioramenti laddove risultano necessari. L'entusiasmo che pervade l'intero progetto, sia da parte dei formatori che da parte dei corsisti, lascia ben sperare per gli incontri successivi, primo fra tutti l'appuntamento di Catania nei primi giorni di aprile e gli altri che certamente seguiranno con date ancora da stabilire. Il passaparola positivo ha spinto altre associazioni nazionali di volontariato a chiedere al gruppo DSE dei formatori di organizzare corsi per i loro associati. Grazie a tutti a nome della Dirigenza DSE. 🇮🇹

Lettera di ringraziamenti

La ditta ISACCO ringrazia il presidente Pozzulo Rocco, il Sig. Sorbello Sebastiano, il Sig. Bruno Salvatore, il Sig. Mastrosimini Vito e la Federazione Italiana Cuochi tutta, a cui ci rivolgiamo con la massima stima.

Il proficuo e sereno lavoro svolto in sinergia negli ultimi quattro anni ha permesso ad entrambe le parti di raggiungere gli obiettivi prefissati e spesso di superare le aspettative. Tutto questo impegno ha valorizzato il lavoro dei professionisti che ogni giorno divulgano la cucina italiana nel mondo, grazie anche a divise che non solo rappresentano, ma esaltano il buon gusto e lo stile italiano.

Auguriamo di vero cuore un glorioso futuro alla nostra Federazione Italiana Cuochi.

Con stima

ISACCO Srl - www.isacco.it

Un progetto per i bambini: *Food Heroes Challenge*

WORLD'S LARGEST LESSON
unicef

THE GLOBAL GOALS
FOOD PROJECT
ISPIRARE I BAMBINI PER MANGIARE SOSTENIBILMENTE

FOOD HEROES!

12 RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION

Visitare il sito www.howtofeedtheplanet.com/foodheroeschallenge
o contattare office@worldchefs.org per ulteriori informazioni!

FEED THE PLANET
WorldChefs
Supported by WorldChefs and AIESEC

CON PIACERE OSPITIAMO E DIVULGHIAMO UN'INIZIATIVA WORLDCHEFS, SVILUPPATA IN COLLABORAZIONE CON UNICEF

Guidato da chef professionisti e con l'ausilio di un toolkit sviluppato in collaborazione con UNICEF il progetto educativo **Food Heroes Challenge** si pone l'obiettivo di educare i più piccoli a un uso consapevole del cibo e delle risorse alimentari. Con il supporto di Electrolux Food Foundation e AIESEC, gli chef spiegheranno nelle classi della loro comunità quali sono i comportamenti alimentari corretti e sostenibili.

Aiutaci anche tu a ispirare le nuove generazioni a mangiare in modo sostenibile. Basta un'ora del tuo tempo per regalare ai bimbi un'emozione e un'emozione che durerà nel tempo.

Come si fa?

- registra il tuo workshop su www.howtofeedtheplanet.com/foodheroeschallenge
- scarica e leggi le linee guida del workshop Food Heroes.
- scarica i materiali del toolkit Food Heroes (diapositive di presentazione, video, poster e certificati stampabili)
- prepara il tuo laboratorio seguendo le linee guida e invita i bambini al workshop o contatta una scuola locale
- Insegna al workshop di 70 minuti!
- condividi con noi il tuo evento memorabile inviando foto o video a office@worldchefs.org



Pecorini Gourmet, una tradizione rinnovata in nove differenti gusti

Zappalà è un'azienda fortemente ancorata alla tradizione siciliana. Un passato che riscopre e rinnova ogni giorno per creare piccole chicche della produzione casearia attuale. La sperimentazione continua di ingredienti e materie prime è la base per offrire prodotti di assoluta qualità. È il caso dei **pecorini gourmet** che reinterpretano la tradizionale lavorazione del pecorino canestrato siciliano declinandola in nove differenti gusti.

Nove bontà, in un mini formato da 800 g, che nascono dal sapiente incontro tra l'eccezionale fragranza del latte ovino intero siciliano e una selezione di ingredienti scelti di alta qualità. Pistacchio, peperoncino, noci, olive, rucola, pepe nero in grani, tartufo, sono queste le materie prime, accuratamente selezionate, che abbracciano il gusto del pecorino canestrato esaltandone la naturale fragranza ad ogni assaggio.



Scopri di più sul sito Zappalà



www.zappala.it

Ciocolatini ripieni al liquore: *la mia prima ubriacatura!*

di **Valerio Angelino
Catella**

UNA VECCHIA RICETTA RISCOPERTA PER CASO, SFOGLIANDO UN LIBRO DI CUCINA, CHE RIPORTA A PIACEVOLI RICORDI D'INFANZIA E ALLE ANTICHE TRADIZIONI MONTANARE

Ciocolatini ripieni di liquore: quale sfiziosità, che mi ricollega a piacevoli ricordi vissuti da bambino! Avevo circa 10 anni, mio padre era chef nei grandi alberghi in Svizzera ed io ogni tanto venivo mandato "in esilio" nell'albergo degli zii in montagna. La cucina era popolare e rustica e ogni tanto veniva uno chef ad aiutare, che era stato anche grande pasticciere presso alcune case regnanti in Europa. Ricordo che,

nelle giornate di minor lavoro, si diletta a preparare dei piccoli pasticcini, caramelline ed altre sfiziosità. Poi, un bel giorno decise di preparare alcuni speciali ciocolatini, ripieni di grappa. Solo dopo anni scoprii che si chiamano "Liquorini". Io ed altri bambini iniziammo di nascosto a farne incetta, senza però considerare il rischio di ubriaccarci! Ed infatti lo zio vietò categoricamente allo chef questa deliziosa produzione! Tra-

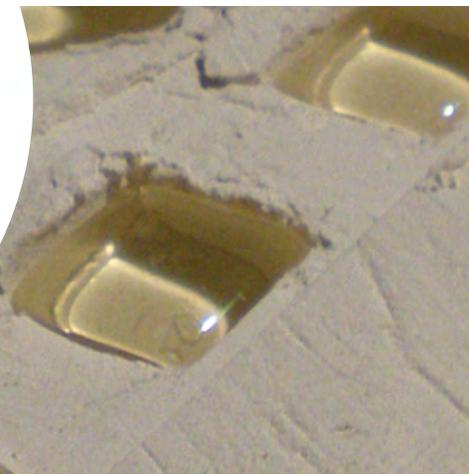


scorsero molti anni e quasi me ne scordai, quando un giorno, leggendo un vecchio testo di ricette, incontrai nuovamente queste sfiziosità ed oggi ve le ripropongo con grande gioia! Eccovi, dunque, ricetta e procedimento...

Procurate dell'amido (fecola, maizena, riso) in buona quantità, diciamo per 100 cioccolatini: circa 2kg di amido. Versatelo in un contenitore e ponetelo in forno almeno 24 ore a bassissima temperatura, circa 40° per asciugarsi perfettamente e assumere la sembianza di cipria. Dopo lo disporrete in una cassetta di legno di dimensione adeguata e profonda circa 4cm, livellerete perfettamente la superficie e con una formina dovreste ricavare degli incavi all'interno dell'amido. Le formine di ceramiche riproducenti fiori, bottigliette, animaletti o fantasie utilizziamole incollandole su un bastoncino della larghezza della scatola di legno, in questo modo è più pratico maneggiarle. Fate il tutto con molta delicatezza.

Preparato quindi lo stampo, preparate il contenuto. Bollite 120g di acqua con 500g di zucchero finché ottenete uno sciroppo. Spegnete e lasciate freddare a 70° circa, quindi unite 150g di grappa a 50°, mescolate delicatamente e molto bene affinché i due composti che hanno densità differenti possano amalgamarsi perfettamente. Ora vi servirà un colino o simile. Utilizziamo un colino a pistone (una specie di imbuto con un tappo mobile al fondo), in casa potete

utilizzare un imbuto e con l'aiuto di un legno del diametro dell'imbuto che utilizzerete come un tappo mobile, dovreste colare delle gocce di sciroppo alla grappa all'interno di ogni alveolo nell'amido sino al bordo. Operazione che richiede molta delicatezza, evitando scossoni all'amido. Terminato ciò, con un passino ricoprite le superfici delle anime di amido, lasciate immobile per 12 ore, dopo con estrema delicatezza e con l'aiuto di una forchetta rivoltate le anime una ad una su loro stesse affinché possa formarsi la crosticina di zucchero anche nella parte superiore. Lasciate immobile altre 12 ore. Prendete, infine, con estrema delicatezza ogni singola anima che sarà diventata una crosticina di zucchero al cui interno c'è il liquido, e con un pennello togliete l'amido in eccesso. Con l'aiuto di una forchettina a due rebbi, intingete ogni singola anima nel cioccolato fondente temperato, ricoprendoli e depositandoli su un foglio di carta da forno. Attendete che il cioccolato solidifichi... et voilà: i liquorini sono pronti!



1907

IL CUOCO | N. 346

EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

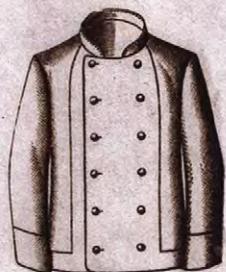
SPECIALITÀ PER ALBERGHI
E RISTORANTI

Assoluta Novità
GIACCHE PER CUCINIERE

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

MILANO

Via S. Pietro all'Orto
N. 9



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



OGGI

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

Via Privata Oslavia 17, Milano
www.medagliani.com

 alberghieramedagliani

Tel. 02 45485571


l'alberghiera dal 1860

Pizzaioli, *maestri protagonisti*

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

DIAMO VOCE AD ALCUNI DEI PIÙ BRAVI E APPREZZATI PIZZAIOLI D'ITALIA.
IN QUESTO NUMERO: SALVATORE GATTA

Con questa rubrica nata da poco sulla nostra rivista (e, a dire il vero, già molto seguita dai nostri lettori!), oltre a dare qualche dritta su quelli che sono i segreti della vera pizza, quali i parametri da rispettare e come riconoscere un vero maestro pizzaiolo, vogliamo dare voce proprio ad alcuni dei maggiori protagonisti del settore in Italia. Iniziamo con l'intervista a **Salvatore Gatta**, pizzaiolo pluripremiato a livello nazionale, titolare della Pizzeria Fandango (www.fandangopub.it), meta sicura degli appassionati di pizza di tutta Italia e che si trova a Scalera, Filiano (Potenza).

Salvatore, pizzaioli si nasce o si diventa?

Pizzaioli si diventa per amore e passione, ma io modestamente 'lo nacqui'!!!!...

Hai frequentato corsi, scuole o hai avuto un maestro che ti ha insegnato il mestiere?

Sono figlio della prima Pizzaiola del Vulture e Melfese, più maestro di così! I corsi e le scuole che ho frequentato mi hanno piacevolmente fatto scoprire che i metodi empirici che usava mia madre, in realtà, erano tutti perfettamente riconducibili alla tecnica partenopea.

Le tre regole auree della tua pizzeria?

Qualità... qualità... qualità (ambiente, servizio, prodotto).

Il ruolo degli ingredienti nella preparazione delle tue pizze?

Un'eccellente materia prima è fondamentale, se poi parla anche di territorio e di piccoli produttori, meglio!

Cosa è indispensabile in pizzeria?

Un team affiatato e motivato che sposi la mission e che condivide con passione gli obiettivi aziendali.

L'impasto perfetto esiste?

Sì, esiste... per me è quello che farò domani.

Qual è, secondo te, la pizza del futuro?

Quella che resta ancorata alla tradizione, ma che strizza l'occhio alla innovazione, senza inutili barocchismi.

Tre pizze da non perdere nella tua pizzeria?

La *Mastunicola rivisitata*, con il pecorino di Filiano e la pancetta di nero Lucano, la *Lucana* che esalta la bufala Lucana ed il pomodoro Ciettaicale, ed infine la *Margherita ai tre pomodori* con tre consistenze diverse, il ciettaicale secco sotto forma di pesto, il piennolo fresco ed il San Marzano Dop.

I due chef italiani che preferisci?

Massimo Bottura e Davide Scabin, che conosco personalmente.

Che rapporto hai con i social, influiscono sul tuo lavoro?

Cerco di gestirli al meglio. Credo siano un valido strumento di crescita e comunicazione aziendale.

Come ti vedi in futuro?

Impegnato e concentrato a diffondere quello che un tempo era un sogno e che adesso è diventato realtà... il mio concetto di pizza legata al territorio.

Cosa non manca mai nel tuo frigo di casa tua?

Ottima birra, il ragù di mia madre e le straordinarie bollicine italiane.

Franco Pepe o Simone Padoan?

Tutti e due. Due amici, due colleghi solo apparentemente diversi, a cui tutti noi del settore dobbiamo molto. 🇮🇹

63





MADE IN ITALY SINCE 1894

Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



takaje[®]



La rivoluzione del sottovuoto

atacama SMART LABEL

Preserviamo il meglio della natura



www.trespade.it



F.I.C.

MARCHIO DI APPROVAZIONE

F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

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

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

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

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

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

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

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

olii di semi

abbigliamento professionale
e divise

pasta selezione oro chef

Italian Food Culture

linea porcellane posateria
e prodotti per la ristorazione

Alta Cucina

linea prodotti a base
pomodoro, vegetali e legumi

grandi impianti cucine e forni

linea professionali pentole in alluminio

linea professionali pentole in alluminio

linea pasta fresche surgelate

linea prodotti lattiero caseari

stoviglie in plastica monouso
per la ristorazione

farine e semilavorati

COLTELLERIE SANELLI s.r.l.
coltelleria

linea maionese

guanti per alimenti

savoiardi

macchine sottovuoto
essiccatrici

cotti a vapore

Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

Tel. 06.4402178 - 06.44202209 | e-mail: fic@ficpromotion.it

Corso di formazione per giornalisti

Protagonista anche "Il Cuoco"

di **A.I.**

INCONTRO MOLTO SEGUIDO NEI GIORNI SCORSI A CATANIA.
TRA I RELATORI IL PRESIDENTE FIC PROMOTION SEBY SORBELLO
E IL COORDINATORE EDITORIALE ANTONIO IACONA

“**I**nformazione di qualità nel giornalismo enogastronomico. Strategie e metodi per comunicare bene in ambito Food & Beverage”. Questo il tema dell’incontro di formazione per giornalisti svoltosi lo scorso 21 marzo a Catania, all’**Istituto Alberghiero “Fermi – Eredia – Deodato”**, organizzato dall’**Ordine dei Giornalisti di Sicilia** nell’ambito della formazione prevista dall’Ordine. Una settantina gli iscritti al corso, molto seguito, grazie all’interesse suscitato dai relatori presenti. Dopo i saluti della dirigenza scolastica, moderati da **Antonio Iacona**, coordinatore editoriale della nostra rivista **Il Cuoco**, sono intervenuti

il presidente FIC Promotion **Seby Sorbello** e la giornalista **Mariagrazia Villa**, che hanno raccontato la propria esperienza professionale ed espresso il proprio concetto di comunicazione di qualità nel mondo del cibo e del vino, ciascuno dal proprio punto di vista. Originario di Zafferana, alle pendici dell’Etna, cuoco etneo di lungo corso e di grande esperienza, vera e propria espressione del vulcano, Seby Sorbello ha sottolineato l’importanza della comunicazione, per uno chef, partendo dal menù. Come può, un menù, conquistare da subito l’attenzione e l’interesse del commensale? Come può presentare il territorio esponendo i piatti presenti e traducendoli poi in ricordi indelebili ed emozionanti? Poi, si passa sul piano della comunicazione esterna. E qui il presidente FIC Promotion ha sottolineato il ruolo importante che svolge la rivista **Il Cuoco**, in ambito nazionale e internazionale. Infine, le testimonianze dirette dei protagonisti durante gli eventi FIC, come i Campionati della Cucina Italiana o il Congresso Nazionale della Federazione. Molto seguito anche l’intervento della professoressa Villa, con alle spalle un’esperienza trentennale alla Gazzetta di Parma, per 15 anni nel marketing e comunicazione di **Accademia Barrilla**, autrice di numerosi libri e ricettari ed oggi docente universitaria allo IUSVE. Uno dei volumi più recenti a sua firma è:





Professione Food Writer. Ricettario di scrittura con esercizi sodi, strapazzati e à la coque. Villa si è soffermata sugli aspetti etici e deontologici della comunicazione gastronomica, legata ad altri aspetti come l'economia e il turismo. Oltre a dare consigli pratici per una scrittura vivace e creativa, molto apprezzati dai colleghi.

Infine, un "grazie" sincero all'Istituto Alberghiero, al dirigente scolastico **Alfio Petrone**, al responsabile di plesso **Antonio Aloisi** ed alla professoressa **Rosaria Di Gloria**, per il supporto logistico e l'accoglienza riservata a relatori e partecipanti. Sala impeccabile, coffee break e pausa pranzo squisiti, prepara-



rati dagli allievi di cucina con i propri docenti. Un biglietto da visita che ha sottolineato quanto sia positiva la collaborazione tra FIC e le scuole alberghiere e quanto la classe docente tenga alla formazione dei giovani. Gli stessi ragazzi li troveremo anche al Congresso e a Cibo Nostrum, a fine marzo a Catania. Un valore aggiunto per la Grande Famiglia FIC! 🇮🇹

ASSOCIAZIONE CUOCHI MERANO – BOLZANO

Corso di Alta Formazione per i Cuochi di Merano – Bolzano

Il 15 e 16 marzo scorsi l'Associazione Cuochi Merano Bolzano ha organizzato il corso di Alta Formazione sul tema: "La panificazione: la forza della farina, pani da ristorazione, pani da buffet, pani speciali", cui si è aggiunto il tema: "Corso di pasticceria di base: frolla, sfoglia, masse montate, le creme".

L'incontro ha visto salire in cattedra lo chef **Fabio Toso**, presentato dal presidente dell'Associazione, **Luca Giacomel**, che si è detto molto soddisfatto della risposta degli associati all'evento, con ben 40 iscritti. Il sodalizio con lo chef Toso, già apprezzato e stimato dai colleghi, e le sue capacità comunicative hanno reso il corso ancora più interessante e di eccellente riuscita. Lo stesso presidente ha ringraziato tutti gli intervenuti, il Comune di Merano per il supporto assieme a METRO C&C, partner FIC, che ha fornito i prodotti utilizzati per l'evento, e tutti gli sponsor ufficiali. Il "grazie" è andato anche a tutte le persone che hanno collaborato per la riuscita del corso e la



realizzazione delle due giornate, ai giovani allievi che hanno aiutato lo chef Toso durante lo svolgimento delle lezioni e la realizzazione delle ricette presentate. Concludendo l'incontro, il presidente Giacomel ha parlato di queste iniziative come punti cardine per il professionista ed anche per il giovane allievo, considerando l'aggiornamento fondamentale per l'aprirsi alle nuove tecnologie e tecniche in uso.

Il Presidente - Il Segretario

UNIONE REGIONALE CUOCHI CAMPANI

Luigi Vitiello rieleto Presidente dell'URCC

Luigi Vitiello è stato confermato per acclamazione Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania. Il presidente dell'Associazione Cuochi Avellinesi è stata votato in modo unanime

dai delegati delle otto associazioni campane, ovvero Napoli, Avellino, Benevento, Caserta, Salerno, Sorrento, Stabiese Equana e Monti Lattari, Torre del Greco area Vesuviana Nolana. E' il segno della stima profonda che gli riconoscono le berrette bianche di tutta la Campania. "Ringrazio tutti i colleghi - dichiara lo chef Luigi Vitiello - per avermi voluto accordare nuovamente fiducia. Saranno quattro anni di nuovo impegno in favore di tutta la categoria. Il mio sarà un percorso condiviso come sempre con tutti. Con il nuovo consiglio regionale lavoreremo ancora di più per incentivare la crescita professionale degli associati che aderiscono alle nostre otto Associazioni territoriali. Unitamente al nostro Team Regionale, saremo presenti in tutti i contesti, anche di livello mondiale, con il fine di continuare



a valorizzare la Campania e i suoi prodotti enogastronomici. Come sempre saremo al fianco di Istituzioni, Enti e aziende che portano in alto il nome della nostra terra". Al suo fianco, come vicario vi sarà il Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi

Napoli, Giuseppe Sorrentino. Quali vice sono stati chiamati Giuseppe Raimondo, Presidente dei cuochi di Caserta e Luigi Di Ruocco Presidente dei Cuochi di Salerno. "Siamo onorati – dicono i tre neo eletti – di essere stati scelti per questi incarichi di alto profilo. Sapremo rappresentare la nostra Regione, in ogni ambito, nel migliore dei modi. La fiducia accordataci dal Presidente Luigi Vitiello sarà ricambiata con il giusto impegno che consentirà alla nostra categoria di avere la visibilità che merita". Da sottolineare anche l'elezione dei Consiglieri Nazionali che rappresenteranno la Campania in seno alla Federazione Italiana Cuochi. Riconferma prima di tutto per Pietro Roberto Montone che, oltre a sedere in giunta nazionale, è anche il vice Presidente nazionale uscente della Federazione Italiana Cuochi. A lui in questi anni è toccato sovrintendere all'area Su Italia. Al suo fianco l'Assemblea ha eletto Raimondo Di Cristo, Presidente uscente di Torre del Greco, e Antonio Cascone Presidente dell'Associazione Stabiese Equana e Monti Lattari.

"Rappresentare a livello nazionale – hanno commentato Montone, Di Cristo e Cascone – una Unione che vanta otto Associazioni e tanti iscritti è motivo di onore ma anche di oneri. Siamo certi di riuscire a lavorare con serenità visto che abbiamo alle spalle un gruppo regionale di tutto rispetto".

Questo il nuovo Consiglio dell'Unione Regionale Cuochi della Campania per i prossimi 4 anni:

Associazione Cuochi Napoli: Sorrentino Giuseppe e Felice Franzese

Associazione Cuochi Avellino: Gaetano Cerciello e Pietro Roberto Montone

Associazione Cuochi Benevento: Rocco Festa e Lorenzo Scinto

Associazione Cuochi Caserta: Giuseppe Raimondo e Luisana Merola

Associazione Cuochi Salerno: Di Ruocco Luigi e Clemente Gaeta

Associazione Cuochi Sorrento: Salvatore Severi e Antonino Morvillo

Associazione Cuochi Stabiese-Equana e Monti Lattari: Luigi Malafronte e Luigi Nastro

Associazione Cuochi Torre del Greco area Vesuviana Nolana: Arnaldo Renatti e Antonio Nunziata.

"È un Consiglio Regionale molto coeso – conclude il Presidente Vitiello – che basa il suo lavoro sul principio della fratellanza e che come scelta programmatica ha deciso di impegnarsi per valorizzare i prodotti tipici della nostra regione e le nuove leve di giovani che si affacciano al mondo lavorativo".

Per contatti:

Presidente U.R.C.C. prof. Luigi Vitiello 3474068312





Progettati e realizzati completamente in Italia

Sanelli

COLTELLERIE SANELLI



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

La scelta
migliore
di ogni chef

Perché è in cucina
che la tua abilità
incontra la nostra qualità.



ASSOCIAZIONE CUOCHI COMO

Ristorexpo Partecipazione e successo

Ristorexpo si conferma un evento molto partecipato, soprattutto dai giovani. Le competizioni culinarie suscitano sempre più interesse. Quest'anno più di 500 ragazzi hanno preso parte ai concorsi ed al nuovo concorso "Lardo ai giovani", con il supporto dell'Associazione Cuochi Como e l'Associazione Brianza. Si consolida anche il 4° concorso nazionale per allievi Ristorexpo Young Cup, dedicato a Riccardo Galbiati, focalizzato su formazione professionale e dialogo fra scuola e lavoro, per sensibilizzare gli allievi ad una nuova cultura della professione. Cuore del progetto è una competizione tra team di varie scuole, articolate in prove pratiche all'interno di tre programmi volti a testare la preparazione, le competenze ed i talenti dei ragazzi. Per il **programma Ristorante**, i partecipanti devono ideare, realizzare e servire un menù di 3 portate con abbinamento vini; nel **programma Bar** è prevista invece la preparazione di aperitivi con finger food in accompagnamento e digestivi. Per

programma Nuova Impresa infine la stesura di un progetto di nuova impresa-promozione, elaborando una start up nel settore della ristorazione professionale. Venti squadre di giovani allievi, provenienti da tutt'Italia, hanno partecipato alla competizione che, oltre agli ambiti e classici trofei, metteva in palio anche buoni per l'acquisto di attrezzature per un valore di 3.500 euro, offerti dal presidente **Giovan-**

ni Ciceri e dal direttore di Lario Fiere, **Silvio Oldani**. Previsti anche premi per i primi di categoria. I giudici professionisti del settore cucina FIC sono stati: presidente Giovanni Beltramini - Alessandra Baruzzi - Fabrizio Camer - Walter Dalla Pozza - Valerio Angelino Catella - Giovanna Bulgaroni - Christian Pallotta - Claudio Prandi - Sergio Mauri - Fabrizio Venditti - Carlo Brovelli - Giuseppino Farè - Moreno Nesi; per il Settore Sala, invece, i professionisti Amira - Antonio Bazzari, Fiduciario Milano Laghi - ed i Maitre: Fortunato Staropli - Mirko Caria - Giorgio Sormani - Paolao Banfi.

Classifica 1° trofeo Ristorexpo Young Cup : 1° classificato - team CUOCHI PER CASO Cfp Varese: Chacon Alexandra - Giacomo Bongiovanni - Denato Gioka - Picaro Davide - Denise Utri - Desiree Del Luca - Giacomo Saniano - Oscar Minardi - Alessia Bontempi - Daniele Malfatti - Formatori: Andrea Ballo - Francesca Richichi - Simone Taube. 2° classificato Team IL COLTELLINO Cfp Como Monte Olimpino: Laura Scuderi - Andrea Accursio - Alex Bona - Giorgia Tortorici - Daniela Di Amico Giando - Pasquale Rizzo - Emilia Stefania Del Greco - Cristina Adam - Lisa Redaelli - Tommaso Balloni - Formatori: Luca Molteni - Roberto Piatti - Lotris Mondini. 3° classificato - team Wa. Co. Ba. Alberghiero Casargo: Alessandro Barazzetta - Nicolò Gandolfi - Gioele Cavagna - Umberto Conti - Andrea Rovelli - Francesca Checchi -Valeria Iacca - Hanam Bahri - Formatori: Andrea Riva - Rino Iannale.

Premi speciali:

Miglior punteggio Cucina 1000.00 euro in attrezzature offerti da Chef Patron Francesco Cavadini Crotto dei Platani Brieno: Team CUOCHI PER CASO Cfp Varese
Miglior punteggio Sala Premio Amira - Team Wa.Co.Ba. Alberghiero Casargo
Miglior punteggio Bar - Premio Barman: Team ITA-LENTI Cfp Varazze
Miglior punteggio Nuova Impresa trofeo Arturo Della Torre: Team ▶

LARDO AI GIOVANI
1° Concorso Interregionale Cucina Calda

BALDINUCCI RICCARDO ●	MERLO LORENZO ●
BIANCHI GABRIELE ●	MOCANU ANDREEA ●
BOLOGNESI ANDREA ●	MOLTENI LORENZO ●
BOSIS NICOLO' ●	MOLTENI LUCA ●
CAGLIO MATTEO ●	RACCIO EDOARDO ●
COLZANI LORENZO ●	ROSSINI NICCOLO' ●
GALESI FRANCESCO ●	TOLVE MATTIA ●
GALETTI GIORGIA ●	VIGANÒ FEDERICO ●
GALIMBERTI LUGA ●	VIGANÒ SIMONE ●
MARIANI ANDREA ●	ZOTTOLI DAVIDE ●
MASO MARGHERITA ●	

Il Cortellino - Cfp Como Monte Olimpino

Una conferma è stata anche la 18^a edizione del concorso Arte in cucina, per gli allievi degli alberghieri, che ha visto partecipare numerosi ragazzi ai tre programmi della competizione, due di cucina e uno di pasticceria. Il concorso si connota sempre più in senso interregionale. Gli allievi provenivano da oltre 20 istituti professionali del Nord Italia. Finalità della kermesse è creare occasioni di confronto e crescita tra giovani cuochi e operatori della ristorazione. L'Associazione Cuochi Como ancora una volta ha potuto contare sul sostegno dal presidente Lario Fiere Giovanni Ciceri, del direttore Silvio Oldani e di molti sponsor. Un "grazie" ai docenti e responsabili degli Istituti e dei Centri di formazione. Quest'anno gli allievi hanno avuto l'opportunità di parlare e confrontarsi con grandi chef che hanno contribuito con la loro presenza e la loro testimonianza a far crescere il successo della manifestazione.

Cesare Chessorti, Associazione Cuochi Como

UNIONE REGIONALE CUOCHI MARCHE

Alla BIT di milano.
tutto il fascino di un territorio unico

Lo scorso 11 febbraio presso l'emozionante Sala degli Affreschi dei Chiostri di San Barnaba a Milano si è tenuto l'evento **VanityFair-Marche** in concomitanza con la Borsa Internazionale del Turismo. Per l'occasione, l'**Unione Regionale Cuochi Marche** ha contribuito alla buona riuscita della serata attraverso le preparazioni gastronomiche volte a rappresentare la Regione Marche nella sua interezza con le Olive Ascolane del Piceno DOP, il Lombetto con la Mela Rosa dei Sibillini, la Terrina di

Coniglio al tartufo Nero Pregiato delle Marche, le Cozze della costa Marchigiana in Potacchio, i Vincisgrassi alla Maceratese, i Grissini di Grani Antichi, la Pizza al Formaggio Pecorino dei Sibillini, la Crescia con i Grasselli, la Casciotta di Urbino DOP e gli immancabili salumi con Ciauscolo di Visso IGP, Coppa di Testa e Salame Fabriano. Nel bel salotto milanese, al calice, Verdicchio dei Castelli di Jesi e di Matelica, Rosso Piceno, Rosso Conero, Lacrima di Morro d'Alba, Pecorino, Passerina e Bianchetto del Metauro ad accompagnare l'offerta gastronomica. Dulcis in fundo, accoppiato di Frolla con crema al liquore Varnelli e Cioccolato Fondente con Gelée alla Moretta di Fano.

L'arte di Raffaello magistralmente raccontata da Vittorio Sgarbi ed i successivi momenti 'live' di Saturnino, ascolano di origine, che ha incantato con il suo strumento tutti i presenti, sono stati altri due eventi nell'evento, dal fascino unico. Un grazie sentito a quanti hanno reso possibile la buona riuscita dell'appuntamento, che ha visto la partecipazione di almeno 300 ospiti. Grazie per la collaborazione al Gruppo Condè Nast, alla Regione Marche nella persona dell'Assessore al Turismo Moreno Pieroni e tutto il suo staff, Confcommercio Marche Centrali attraverso il suo Direttore Massimiliano Polacco, i ragazzi e le ragazze degli Istituti Alberghieri di Senigallia, San Benedetto del Tronto e Porto Sant'Elpidio. I cuochi, rappresentati da Luca Santini, Presidente Regionale del sodalizio, non si sono risparmiati nel raccontare attraverso i cibi proposti la ricchezza del 'saper fare' gastronomico marchigiano. Ed anche questo aspetto è stato molto apprezzato dal pubblico intervenuto.

*La presidenza
Cuochi Marche*



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MESSINA

Un progetto per riscoprire la cultura marinara

Fortemente voluto dal dirigente scolastico dell'IISS Salvatore Pugliatti di Taormina Luigi Napoli, il progetto "Il mare di Taormina: nutrimento per il corpo e per la mente" vede la partecipazione attiva dell'Associazione Provinciale Cuochi Messina ed ha come scopo quello di far riscoprire e rivalutare agli alunni delle classi terze, quarte e quinte la cultura marinara siciliana. Attenzione all'ambiente, tutela dell'ecosistema, salvaguardia della biodiversità, sostenibilità! Tutti temi di forte impatto e di strettissima attualità quelli trattati nel seminario di presentazione del progetto "Il mare di Taormina: nutrimento per il corpo e per la mente", svoltosi nell'Auditorium dell'Istituto Alberghiero Salvatore Pugliatti di Giardini Naxos. In particolare compito dell'APCM è guidare gli alunni nella realizzazione di ricette tipiche che



verranno arricchite da verdure e ortaggi coltivati nell'orto biologico interno alla scuola e saranno poi realizzate nei laboratori della e nell'area attrezzata per i cooking show interna all'istituto.

Per ogni ricetta verrà realizzata una scheda

tecnica contenente informazioni relative alle caratteristiche del pesce utilizzato e i suoi valori nutrizionali, alla tipologia di pesca, alla zona di cattura, alle indicazioni sulla valutazione della qualità del pesce, alle accortezze utilizzate dal rivenditore per garantire il massimo livello igienico-sanitario al consumatore, alle ottimali condizioni di conservazione dei vari prodotti, alle caratteristiche da osservare per riconoscere la "freschezza" del pesce, ai trattamenti da effettuare sul pesce crudo per garantire la sicurezza alimentare, alle tecniche di preparazione e alle fasi di cottura seguendo i protocolli necessari.

All'appuntamento introduttivo sono intervenuti oltre al dirigente scolastico Luigi Napoli, Francesca Cerami, referente dell'IdiMed, Vincenzo Scibilia, vice sindaco di Taormina, Tommaso Fascetto e Giuseppe La Rosa dell'Assessorato Regionale dell'Agricoltura sviluppo rurale e pesca mediterranea e Rosaria Fiorentino presidente dell'Apcm. A seguito del dibattito un momento importante è stato offerto da Giuseppe Geraci, Alessandro Greco e Tindaro Ricciardo, membri dell'Associazione Cuochi Messina, che hanno dato vita ad un cooking show a tema pesce azzurro, dimostrando agli alunni presenti come con maestria e fantasia, anche



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

La comunicazione e la gestione dell'aula

Corso di formazione per formatori



Si è tenuto a Firenze nei giorni 11, 12 e 13 marzo il corso di formazione per formatori organizzato da **FIC**, in collaborazione con **Unione Regionale Cuochi Toscani** ed **AIF**, per i propri associati. Al corso, che si è svolto presso l'Hotel Conference Florentia di Firenze, hanno preso parte 28 iscritti provenienti in prevalenza dalla Toscana ma anche da altre regioni quali Abruzzo ed Emilia Romagna.

Organizzato seguendo le linee guida inoltrate da FIC - Dipartimento Professionale, il corso si è avvalso della valente docenza del Prof. Sergio D'Angelo e della Prof.ssa Rita Monopoli dell'Associazione Italiana Formatori ed ha offerto ai partecipanti una formazione di base indispensabile per gestire il gruppo ed acquisire competenze relative alle dinamiche comunicative. Il gruppo si è dimostrato estremamente variegato e ricco di sfaccettature e professionalità ed è proprio questa peculiarità che ha offerto molti spunti di discussione che hanno reso

partecipata e viva l'attività portando ad una buona coesione del gruppo. Tutti i partecipanti hanno superato la prova conclusiva pertanto la Federazione ha 28 nuovi formatori.

Grazia Frappi

i cosiddetti "pesci poveri", possono essere oggetto di pietanze appetitose e soprattutto, sane.

Feedback entusiasti degli studenti sono seguiti, infatti, alla conferenza stampa e l'attenzione dei ragazzi si è poi spostata sul momento formativo, affidato sempre ai cuochi Apcm, destinato agli alunni delle quinte classi. "Non potrei essere più felice del risultato ottenuto oggi - ha affermato Rosaria Fiorentino - vedere gli occhi attenti ed entusiasti degli allievi è il giusto compenso per l'impegno profuso in quella che deve essere una delle primarie attività di una Associazione che abbia come obiettivo quello di fornire ai ragazzi che si avvicinano alla professione, le giuste conoscenze e gli strumenti opportuni per riuscire al meglio in uno dei mestieri più impegnativi, quello di cuoco".

Flavia Buscema



ficstore.it

OFFICIAL STORE



4-CHETTA

LUCA PAOLOROSI

Gioielli



Il nuovissimo bracciale



Edizione limitata, in esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Le nuovissime linee di prodotto a marchio Federazione Italiana Cuochi



ficstore.it
OFFICIAL STORE

f ficstore ☎ +39 0971 24939 ✉ clientficstore@modamix.it

ASSOCIAZIONE CUOCHI FIORENTINI

La riabilitazione per i detenuti passa attraverso il lavoro in cucina



Ci sono storie che non vanno sotto i riflettori, eventi che non riempiono le rubriche dei quotidiani e delle riviste... ma che passano in sordina! Sono le attività che, come **Associazione Cuochi Fiorentini**, ci rendono più orgogliosi di essere parte di questa famiglia! Lontani dalle telecamere, con qualche scatto rubato da una macchinetta fotografica digitale ormai vecchio stile, siamo comunque a documentare una preziosa esperienza che ha visto coinvolti **Mary Campagna, Gianni Campagna, Antonio Petrucci, Nicola Schioppo** all'interno del Carcere di Sollicciano per il progetto **#Bencotto** promosso dallo **IAL Toscana** con il contributo della **Regione Toscana**.

I nostri cuochi si sono adoperati in un difficile ed emotivamente coinvolgente percorso di formazione e riabilitazione attraverso il lavoro, per i detenuti.

La cucina che più amiamo è quella che fa bene, che fa crescere, che unisce e che aiuta! E questa bella iniziativa dei nostri Cuochi FIC ne è un esempio concreto e positivo!

Claudia Baggiani



FIC IN ITALIA | IL CUOCO | N. 346

UNIONE REGIONALE TRENINO ALTO ADIGE

Il Trentino Alto Adige lascia il segno a Rimini

L'Unione Regionale Trentino Alto Adige, attraverso il suo presidente regionale Massimo Paternoster,

ringrazia ufficialmente tutti i ragazzi che hanno rappresentato il territorio regionale alla 4^a edizione dei Campionati della Cucina Italiana, svoltasi lo scorso febbraio, all'interno della manifestazione "Beer Attraction" a Rimini, dimostrando molta professionalità, impegno e dedizione.

Durante il primo giorno della manifestazione, 16 febbraio, al centro fieristico si è svolto il contest **"Ragazzi Speciali"**, nel quale il Trentino Alto Adige è stato rappresentato da **Gabriel Boutiuc**, che ha ottenuto la medaglia d'argento, proponendo in maniera rivisitata dei Tortei di patate, tartare di carne salada, cavolo cappuccio, mele e noci del Bleggio. Durante le varie giornate di competizione, inoltre, l'Unione è stata rappresentata al meglio dai concorrenti provenienti della Scuola Alberghiera e dell'Alta Formazione Professionale Enaip di Tione (Tn). L'allievo **Matteo Delvai** della scuola alberghiera di Tione si è distinto vincendo il trofeo **Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri - Premio METRO Italia Cash and Carry 2019**. Matteo Delvai durante la competizione ha gareggiato con i migliori studenti delle varie regioni italiane, preparando un piatto così composto: Lombetto di coniglio arrostito, cavolo navone, crosny, Broccolo di Torbole, perfetto di fegatini e la sua salsa.

Domenica 17 febbraio è stato il giorno di altre emozioni e medaglie: nel concorso k1 **Angela Ferrante** ha vinto la medaglia d'oro e **Cristopher Verra** l'argento. Non da meno è stata la pre- ▶





NIMAR[®]



COMPETENZE



IN BELLA MOSTRA



SOLUZIONI CHIAVI IN MANO

Progettazione e realizzazione

Food Ospitality

Restaurant

Allestimento fiere

Franchising e Retail

General Contractor

Eventi

Furniture



www.nimarsrl.it - info@nimarsrl.it

tel. +39 080 4323143 - fax +39 080 4327784



IN WORK
WE
TRUST



#nimarindustry #inworkwetrust

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Gianluca Masullo Presidente Regionale



Oltre che presidente provinciale, Gianluca Masullo è stato riconfermato ancora presidente regionale dei Cuochi Valle d'Aosta. La riconferma è arrivata lo scorso 22 febbraio. Masullo è originario della Costa d'Amalfi, 40 anni, docente all'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Chatillon, da novembre 2013 alla guida dei cuochi valdostani e componente della Giunta Esecutiva FIC. Confermato anche il consiglio direttivo del provinciale: Gianluca Masullo – Presidente Regionale Unione Cuochi VdA; Lorenzo Giachino - Vice presidente; Piero



Billia – Segretario; Giovanni Paladini – Tesoriere; Vincenzo Atzei – Revisore Conti con delega alla formazione del Dipartimento Solidarietà ed Emergenze FIC; Franco Rotella – Revisore Conti con delega alla formazione del Dipartimento Eventi; Ornella Corsi – Responsabile compartimento Lady Chef; Danilo Salerno - Responsabile compartimento Giovani; Giovanni Maulini - Senatore FIC e Presidente Onorario.

Si allega il programma 2019-2022 del presidente Regionale [\(per scaricarlo cliccare qui\)](#)

LEGGI DI PIÙ

Riso in Rosa: argento per Ornella Corsi

Per la prima volta la Valle d'Aosta è stata presente a “**Riso in Rosa**”, competizione di cucina a tema “Riso” riservata alle **Lady Chef FIC**. Per la regione hanno partecipato le lady

stazione di **Darhour Khaoula** nella competizione k2, che si è aggiudicata la medaglia d'argento. Un grande ringraziamento va quindi rivolto a tutti i ragazzi, al loro tutor Christian Castorani, al direttore Emilio Salvaterra e alla responsabile Laura Fratton. Si ringraziano inoltre Michele Covi e l'assistente Marianna Gabrielli di Gsh per la partecipazione al contest “Ragazzi Speciali” ed infine i presidenti provinciali Ivano Dossi e Luca Giacomel oltre a tutto lo staff che ha reso questo possibile.

Massimo Paternoster

UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

“Camionisti in trattoria” Vince il pesce di lago!

Lo scorso 17 marzo, nei locali di un noto ristorante di Tuoro, “Volante Inn”, l'Unione Regionale Cuochi Umbri ha omaggiato la famiglia Cavallucci, proprietaria del locale, ed i nostri associati da più di 30 anni, con un gagliardetto per aver partecipato e vinto la trasmissione “Camionisti in trattoria” con Rubio, servendo i prodotti del nostro territorio. La puntata, e soprattutto l'iniziativa, conclusasi con la vittoria del ristorante, a nostro avviso hanno contribuito ad onorare con piatti tipici e prelibati il nostro pesce di lago. Una vittoria che ci inorgoglisce e ci spinge a lavorare con ancora più passione come ambasciatori di una terra unica e della sua cucina. Congratulazioni ancora agli amici della famiglia Cavallucci.

La segreteria URCU





chef **Ornella Corsi** e **Sandra Lomello**, con un risultato straordinario, essendo alla loro prima esperienza: medaglia d'argento per la Corsi, diploma di merito per Lomello. Per il Presidente Gianluca Masullo, "Sandra e Ornella hanno avuto il coraggio di partecipare all'importante competizione. Gareggiare non è mai facile e riuscire a farlo vuol dire aver la consapevolezza di mettersi in gioco. Entrambe vanno sostenute

per la loro passione in cucina".

▶ LEGGI DI PIÙ

Formazione DSE a Riva del Garda

In occasione di *ExpoRivaHotel*, alla sua 43^a edizione, oltre 50 cuochi provenienti da tutta Italia hanno partecipato alla 1^a giornata della Formazione per Cuochi Volontari del **DSE FIC**. Durante la giornata sono intervenuti, oltre al presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, il presidente DSE **Roberto Rosati**, il coordinatore regionale Trentino Alto Adige **Massimo Paternoster** e il Direttore della Formazione **Nicola Iasenza**, che ha introdotto il tema dell'importanza di saper operare in cucine allestite in situazioni d'emergenza. Durante la giornata sono intervenuti anche **Rossanina del Santo** alias Maga Merletta, sulla gestione degli allergeni, e **Riccardo Romeo Iasinski**, sul rapporto tra Cuochi e Protezione Civile. Per la nostra associazione ha partecipato **Vincenzo Atzei**, che ha avuto il mandato dal direttivo dei Cuochi VdA di formare il DSE in Valle d'Aosta.

▶ LEGGI DI PIÙ



Jam Cup: è argento e bronzo

Anche quest'anno la Valle d'Aosta è stata presente alla Jam Cup 2019 a Riva del Garda, in occasione di Expo Riva. Hanno partecipato Christian Turra e Martin Magnino. I due giovani hanno ottenuto ottimi risultati portando a casa un argento (Magnino) e un bronzo (Turra). Per il Presidente Gianluca Masullo, "i giovani meritano occasioni di crescita professionale ed umana. L'associazione deve continuare ad investire su coloro che rappresenteranno il futuro della ristorazione del nostro territorio. Complimenti a Martin e Christian per la passione e l'impegno che hanno profuso per partecipare a quest'importante competizione".

▶ LEGGI DI PIÙ

Campionati: ancora medaglie per Aosta

Ancora un importante successo per l'**Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta**. Questa volta la medaglia va alla coppia di chef **Danilo Salerno** e **Christian Turra** che ai Campionati della Cucina Italiana 2019 hanno ottenuto il bronzo nella **Mystery Box**. Gli chef si sono cimentati nell'apertura di scatole misteriose che contenevano 5 o 6 ingredienti che dovevano essere





ASSOCIAZIONE CUOCHI SCALIGERI VERONA

Medaglie e successi ai Campionati di Rimini

utilizzati; tutti avevano poi a disposizione una serie di ingredienti di base a cui poter attingere per preparare il piatto da presentare alla giuria. “È stato un mese straordinario – commenta soddisfatto Gianluca Masullo, Presidente URCVdA –. Ancor di più ho visto passione, dedizione e propensione al sacrificio, tre ingredienti fondamentali per la nostra crescita professionale. Complimenti a Danilo e Christian per il loro entusiasmo che alimenta la nostra associazione”.

▶ LEGGI DI PIÙ

Celine Brulard: bronzo al Trofeo Miglior Allievo

Ancora un importante successo Al Trofeo Metro Miglior Allievo, in occasione dei Campionati a Rimini, per la nostra regione ha partecipato Celine Brulard, studentessa della classe 5^A, che si è cimentata in un antipasto a base di coniglio denominato “Quota 1700”. Medaglia di bronzo, questo il verdetto decretato dalla giuria. Anche se Celine non è arrivata tra le prime tre, per lei è un grandissimo risultato ottenuto. A far compagnia alla studentessa Simone Salmin, rimasto entusiasta da questa bella esperienza, che gli ha fornito maggiore consapevolezza delle attività che FIC mette in campo per i giovani direttamente sul territorio. Gli studenti sono stati accompagnati dal loro insegnante Gianluca Masullo, Presidente Provinciale e Regionale, che si è complimentato con Celine per il grande impegno e la grande dedizione profusi.

▶ LEGGI DI PIÙ



Lo Chef Paolo Forgia, Presidente dell'Associazione Cuochi Scaligeri Verona, ha centrato l'obiettivo. Il suo compito era individuare 11 talenti veronesi da schierare ai fornelli per gli ultimi Campionati della Cucina Italiana a Rimini. Ed i ri-

sultati sono arrivati. Troviamo, infatti, 1 oro assoluto degli chef Enrico Torneri ed Edoardo Spinelli alla competizione Mystery Box. Tra le eccellenze scaligere troviamo 2 argenti nella competizione K2 pasticceria con Silvia Sterzi ed Emanuele Olivieri, Debora Saggiaro con l'argento nel k1 con un piatto a base di Halibut, Paolo Pampanini e Massimo Torrissi con un bronzo nella competizione K1, Giorgio Corolaita con un diploma nella competizione k1, Davide Selogna con un bronzo nella competizione artistica D2, Andrea Monastero con un argento e Ivan Castiglioni con un bronzo nel singolo freddo. Il direttivo ringrazia tutti i partecipanti che hanno gareggiato rappresentando l'Associazione e le berrette bianche scaligere in quasi tutte le competizioni organizzate dalla Federazione durante i Campionati della Cucina Italiana.

Segreteria Cuochi Scaligeri Verona





La Delegazione FIC Romania sostiene la Dieta Mediterranea

Prosegue con costanza e impegno l'attività territoriale della nostra **Delegazione FIC Romania** per diffondere la cultura della **Cucina Mediterranea** anche in questa parte di Europa, proponendone i suoi valori e i suoi vantaggi, sul fronte della salute e del gusto. Su proposta della Delegazione, infatti, si è tenuta lo scorso 13 marzo a Timisoara, presso il Ristorante la Riviera, la conferenza sul tema "Educazione alimentare per uno stile di vita salutare". La presidente **Enza Barbaro**, con i suoi associati, ha voluto ringraziare da subito il Console Italiano di Timisoara, **Niccolò Maso**, per il suo impegno a sostegno del progetto da lei stessa proposto per l'educazione alimentare diffondendo appunto la Cucina Mediterranea come valore fondamentale per una salute che parte dalla tavola. La presidente ha rivolto i suoi ringraziamenti al Console anche per la sua partecipazione ai lavori della conferenza e, ha detto Enza Barbaro, "tale impegno, ancora una volta, conferma la vicinanza delle Autorità Italiane



alla nostra realtà culturale e professionale e alle tante attività che la Federazione Italiana Cuochi svolge anche all'estero con le sue Delegazioni, in nome della solidarietà e della integrazione". All'incontro del 13 marzo sono intervenuti, sostenendo attivamente il progetto, numerosi e prestigiosi relatori: il Console Onorario Italiano di Timisoara Niccolò Maso, Romanita Jumanca, Roxana Manasia Tarpe del Consiliul Judetean Timis, Delia Barbu, APDP Timis, Florina Spalatelu, Direttore Colegiul Economic Francesco Saverio Nitti, Ardelean Sorina, Adina Toanca, Ionela Tatucu e Nicola Adrian del Scoala Gimnaziala Dumbravita, Mihaela Pascu e Nicolae Petchescu del Liceul Teoretic D.Voniga Giroc, Andreea Robu e Liane Iorgoiaia del Scoala Gimnaziala nr.13, Lucian Popa, proprietario Hotel Galaxy, Ristorante la Riviera. Il progetto, come illustrato durante la conferenza, si propone di diffondere l'educazione alimentare orientando al corretto uso di prodotti salutari, prendendo come riferimento la Cucina Mediterranea Patrimonio Unesco.

La Segreteria FIC Romania



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB
BALDASSARE AGNELLI		info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it
BARILLA			www.barillafoodservice.it
BAYERNLAND	Giampiero Mannato (Ispettore vendite)	366.6629713 - g.mannato@bayernland.it	www.bayernland.it
BASSINI	d.belletti@bassini1963.com	0543.722876	www.bassini1963.com
BEER ATTRACTION			www.beerattraction.com
CIRIO ALTA CUCINA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.cirioaltacucina.it
ELECTROLUX PROFESSIONAL	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional
ISACCO	Luara Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.it
HOPLÀ COOPERLAT			www.hoplà.it
ITALMILL		030.7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com
KIMBO	Francesca Capolongo	081.7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it	www.kimbo.it
MEDAGLIANI	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com
METRO ITALIA	Vincenzo Donatiello	345.4888949 - vincenzo.donatiello@metro.it	www.metro.it
MOLINO FAVERO	Loredana Favero	049.644855 - loredana@molinofavero.it	www.molinofavero.com
NIMAR		info@nimar.it	www.nimar.it
NUTRE FREE	Sara Turini	0583.216383 sara.turini@ntfood.it	www.nutrifree.it
OROGEL	Marco Dall'Ara (Respons. ufficio gestione vendite)	0547.377260 - mdallara@orogel.it	www.orogelfoodservice.it
PROMO		02.43928247-25 - info@pro-mo.it	www.pro-mo.it
PROVOLONE VAL PADANA			
ROYAL GREENLAND ITALIA	Caterina Pignata	0362.499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it
SANELLI	Danila Sanelli	0341.361368	www.sanelli.com
SENNA			www.senna.eu
SIRMAN	Silvia Ruggin	049.9698666 - ruggin@sirman.com	www.sirman.it
SURGITAL	Serena Bergamini	0545.960964 - s.bergamini@surgital.it	www.surgital.it
TTT TABLEWARE	Roberto Sperandio	commerciale@tabletoptrade.it	www.ttt.srl
TRE SPADE	Flavio Fascio Pecetto	011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	www.trespade.it
UNILEVER	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandedchef.it
ZAPPALÀ	Mariangela Zappalà	095.7085361 - mariangela.zappala@zappala.it	www.zappalà.it
ZORZI	Alice Campagnari	346.2658 728 - alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it

ERRATA CORRIGE: Sullo scorso numero de IL CUOCO, Gennaio Febbraio 346, a pag. 30 nel sottotitolo, riportando la classifica generale dell'International Catering Cup, il posto conquistato dal nostro Andrea Mantovanelli è il 7° e non il 4°, come erroneamente riportato. Ci scusiamo dell'errore.

INNOVATION

FOR A NEW CONCEPT OF NUTRITION

LA PIÙ AMPIA SCELTA DI INGREDIENTI NATURALI,
DAI CEREALI AI LEGUMI



INGREDIENTS FOR A BETTER LIVING

Da oltre 90 anni maciniamo le migliori materie prime e continuiamo a ricercare e sviluppare soluzioni per l'industria alimentare fornendo farine ed ingredienti alle più importanti aziende alimentari. Ci impegniamo a garantire i più alti standard qualitativi dei nostri processi produttivi e a fornire un servizio attento e dedicato alle esigenze di ciascuno dei nostri clienti.

We are just “free”!!



free from **GLUTEN**



free from **SOY**



free from **LACTOSE**



free from **ALLERGENS**



GMO free



**SUITABLE for VEGANS
and VEGETARIANS**



Decorazioni di Cioccolato

trucoli, codette, scagliette e perle



BARRY CALLEBAUT ITALIA S.p.A.
Via Morimondo, 23 - 20143 - MILANO (MI)

+39 030 7058 711 - clienti@italmill.com

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

NUOVA QUALITÀ



SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA DOPPIA COTTURA

PERFETTA IN COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

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



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