

il CUOCO



MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 345

Gennaio-Febbraio 2019

il Gusto in scena

ARTE CULTURA CUCINA



Unione Regionale
Cuochi Siciliani

30° CONGRESSO
NAZIONALE

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

CATANIA

31 MARZO. 2 APRILE 2019



La Federazione
Italiana
Cuochi
veste
Isacco



www.isacco.it





A fine anno... *Si tirano le somme!*

di **Carmelo Fabbricatore**
Tesoriere FIC

Come di consueto, ogni fine anno si tirano le somme del lavoro svolto in ambito associativo e federativo. Sono passati otto anni da quando ho iniziato a ricoprire la carica di Tesoriere della Federazione Italiana Cuochi e posso affermare con certezza che l'evoluzione che c'è stata da quattro anni a questa parte, e che tuttora è in atto in FIC, è sotto gli occhi di tutti, dietro la spinta dell'onnipresente e attivissimo Presidente Rocco Cristiano Pozzulo. La Federazione si è avviata, infatti, verso una **gestione della vita associativa sempre più organizzata** all'insegna della **trasparenza**, della **responsabilità** attiva e fattiva di buona parte dei dirigenti nazionali, regionali e provinciali, ha fatto sì che le idee proposte dal Presidente diventassero azioni ed attività sul campo a favore dei **19mila associati** su tutto il territorio nazionale e internazionale. Anche sotto l'aspetto dei numeri, la **crescita di oltre 4mila associati** in questa legislatura (2015/2018) è la riprova di quanto di positivo si sta facendo.

La consueta turnazione dei dirigenti ogni quattro anni consente di formare i nuovi quadri dirigenziali periferici, provinciali, regionali e nazionali, che portano avanti concretamente quanto già avviato in precedenza. Sono convinto che, con la disponibilità di tutti noi dirigenti, a tutti i livelli, continueremo a dare il nostro contributo alla vita associativa, facendo sistema e rispettando lo Statuto federativo e il regolamento applicativo da noi ben conosciuto, continueremo a dare ai nostri associati servizi che vanno nella direzione del più ampio e **alto target professionale**, per una richiesta sempre più forte del territorio, delle aziende e del sistema economico di settore, ricordando che siamo un importante tassello produttivo dell'economia nazionale.

Per vivere la vita associativa bisogna essere predisposti a donare. Donare il proprio tempo al servizio degli altri, senza nulla pretendere in cambio e, quando da tutte le azioni e attività messe in campo derivano migliorie per tutti gli associati, sia sotto l'aspetto professionale che umano, allora il nostro tempo dato possiamo dire che è stato speso bene.

Un invito lo rivolgo ai Presidenti e Tesorieri Provinciali e Regionali affinché siano tempestivi e puntuali nell'espletamento delle loro funzioni, per far sì che l'ufficio amministrativo e associativo FIC possa svolgere il proprio lavoro con la massima efficacia, avendo tutti i dati a disposizione, senza tralasciare quei piccoli residui che ogni anno si verificano in tante associazioni. È di fondamentale importanza, infatti, essere precisi e rispettare le date di chiusura attività amministrativa nell'anno solare. Inoltre è di fondamentale importanza che tutte le associazioni affiliate nel rispetto dello Statuto federativo predispongano il bilancio consuntivo e preventivo, con l'ausilio di un Dottore Commercialista. Noi siamo semplicemente dei cuochi e le nostre competenze in materia amministrativa sicuramente non sono adeguate alla stesura di un bilancio. È dunque opportuno affidarsi ad una figura professionale di settore.

Nell'augurarVi un 2019 ricco di salute e benessere, di ambiziosi traguardi da realizzarsi insieme alla grande famiglia FIC, Vi voglio deliziare con questo scritto di un grande Chef della cucina classica del secolo scorso, mai come ora attuale, e sempre con tanta umiltà: *"Non si finisce mai di imparare". Più impariamo, più ci accorgiamo di dover imparare ancora, e lo studio, spalancando la mente dell'esecutore, gli apre l'agevole via del perfezionamento attraverso la pratica della nostra arte.* 

Chi
cucina
Italiano
veste
Isacco



www.isacco.it



La Chef Italiana veste Isacco



www.isacco.it

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL CUOCO n. 345
Rivista ufficiale della Federazione
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

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

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

Direttore Responsabile
PIETRO ROBERTO MONTONE

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

Coordinamento editoriale
ANTONIO IACONA
rivistailcuoco@fic.it

FOTO: Mauro Di Leva

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

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

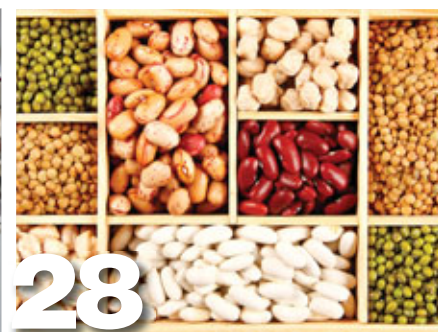
UBI BANCA SPA
Viale delle Province, 34/46 - 00162 Roma
C/C 000000000339 - Filiale 5681
IBAN IT91 0 03111 03212 000000000339
SWIFT BLOPIT22

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

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

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

Associata all'USPI
Unione Stampa Periodica Italiana



in questo

- 3 EDITORIALE**
A fine anno si tirano le somme
- 10 EVENTI FIC**
Sicilia: il "Gusto in Scena" con il Congresso FIC e Cibo Nostrum
- 14 CONGRESSO FIC E CIBO NOSTRUM**
Cari Cuochi siate i Benvenuti a Catania!
- 16 NIC**
Il successo di Artigiano in Fiera e la collaborazione con FIC e NIC
- 18 FIC E ISTITUZIONI**
Accordo Coldiretti e FIC per la tracciabilità nei menù
- 20 ASSOCIATI FIC**
Trattamento dei dati e privacy
- 22 VINITALY 2019**
A grande richiesta FIC torna al Vinitaly
- 24 MEET IN CUCINA**
In Abruzzo che bella quinta edizione!
- 26 NEL MONDO DEL VINO**
Dov'è finito il Vino Novello?
- 28 DALLA CRONACA ALLA TAVOLA**
Etichetta obbligatoria per alimenti vegani e vegetariani
- 30 INTERNATIONAL CATERING CUP**
Andrea Mantovanelli Cuoco FIC
- 32 COMPARTIMENTO GIOVANI**
La trota salmonata secondo Fabrizio Frasca
- 34 STELLE IN CUCINA**
Felix Lo Basso, un cuoco "concreto"
- 36 LA PASTICCERIA**
Successi FIC al Sigep di Rimini
- 40 A'MARCORD ARCAICI**
Il pollo "alla Creta"

ISCRIVERSI ALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI È FACILE:

rivolgiti alle Associazioni provinciali e regionali o alle Delegazioni estere. L'elenco è pubblicato sul sito **www.fic.it**

Per ogni altra informazione: Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma
Tel. 06.4402178 / 06.44202209 - e-mail: info@fic.it





34



42

42 DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE

Insieme a tavola per Dimaro

44 INVENZIONI & INVENTORI

Rivoluzione in cucina: il robot multifunzione

46 GASTROSOFIA

Stop al cibo anonimo e ai "C.A.N.I."

48 SAPORI DEL TERRITORIO

Nel segno del Romagna Sangiovese

50 DIDÀSKO

Il coraggio della formazione

54 SE NE PARLA

Il pane conservato

56 BOCUSE D'OR

Grazie Italia! Obiettivo crescere ancora

58 DIPARTIMENTO LAVORO

Lo chef moderno: rassicurante o "fit"?
Spazzolino e dentifricio giusto

62 CIBI E STORIE

Le patatine Chips

64 CIBO E VINO PER LA MENTE

Storia delle Associazioni dei Cuochi in Abruzzo

66 NEL MONDO DELLA PIZZA

La pizza? Per favore ben cotta!

68 FIC IN ITALIA

Calabria, Lazio, Liguria, Lombardia, Marche, Puglia,
Toscana, Valle D'Aosta



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



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

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

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

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

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

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

DIPARTIMENTI F.I.C.

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

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

INCARICHI - Alessandro Circiello

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

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

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

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

numero





PIETRO R. MONTONE
Direttore Responsabile



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



EUGENIO MEDAGLIANI
Presidente Onorario



GIOVANNI GUADAGNO
Vice presidente FIC
area Nord



SALVATORE BRUNO
Segretario Generale FIC



ROBERTO ROSATI
Presidente Nazionale
DSE FIC



ANGELO PITTUI
Responsabile Dip.
Lavoro FIC



GIUSEPPE GIULIANO
Maestro di cucina
e pasticcere



STEFANO PEPE
Responsabile FIC Media
Press



SIMONE LOI
Responsabile FIC
Compartimento Giovani



CARMELO FABBRICATORE
Tesoriere FIC



FABIO RICCIO
Critico Gastronomico



MASSIMO DI CINTIO
Giornalista



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



GIOVANNA FRANCESCHELLI
Medico Odontoiatra



LUCA REVELLI
Chirurgo Endocrino
Vascolare

8

Inoltre:

Stefano Beltrame
Rosanna Buzzerio
Fiorenzo Cazzola
Antonio Cristini
Cesare Chessorti
Francesco Corapi
Grazia Frappi
Serena D'Alesio
Antonio Macri
Cosimo Pasqualino



In questo numero
l'inserto collezionabile
sulle tecniche di cucina:
"COME SCRIVERE UNA RICETTA"
di Marco Valletta

Tomato⁺

l'unica serra a misura di chef.



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

Puoi acquistarla, **noleggiarla** a partire da **89,70 €/mese***, o averla in **comodato** a partire da **225 €/mese****.

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

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

(**) Contratto di comodato e fornitura in esclusiva delle cialde con le sementi, durata 20 mesi. Deposito cauzionale di 399,00 €, restituito a fine comodato.


tomato⁺
La serra da interni intelligente

Sicilia: il “Gusto in Scena” con *Congresso FLC e Cibo Nostrum*

di **Antonio Iacona**

DAL 31 MARZO AL 2 APRILE A CATANIA GLI APPUNTAMENTI TANTO
ATTESI DELLA FEDERAZIONE, TRA MOMENTI AGGREGATIVI, RINNOVO
DELLE CARICHE E LA GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA

La città di Catania si prepara ad ospitare uno degli eventi più attesi della **Federazione Italiana Cuochi**, il suo **30° Congresso Nazionale**, che vedrà migliaia di berrette bianche invadere pacificamente il capoluogo etneo e vivere momenti di grande aggregazione e di vita associativa. Si tratta di un momento molto importante per la Federazione, con un programma ricco e ben definito, che si inserirà all'interno della manifestazione **Cooking Fest**, Salone dell'enogastronomia e delle tecnologie per la cucina. Il Congresso, che giunge con cadenza biennale e che quest'anno seguirà il tema **“Gusto in Scena – Arte, cultura, cucina”**, arriva a Catania dopo essere stato ospitato a Napoli alla Mostra d'Oltremare nel 2017; è organizzato da FIC, con **l'Unione Regionale Cuochi Siciliani** e la collaborazione di **Expò** e si svolgerà dal **31 marzo al 2 aprile 2019**, nel centro fieristico Le Ciminiere, nel cuore della città, e si snoderà tra i suoi siti storici e di prestigio, come il teatro massimo **“Vincenzo Bellini”** e la **Villa Bellini**, in via Etnea. Evento nell'evento, inoltre, nel ricco programma del 31 marzo arriverà anche un altro appuntamento tanto atteso: l'8ª edizione di **Cibo Nostrum**, la Grande Festa della Cucina Italiana, che proprio quest'anno cambia location e da Taormina si sposta nel capoluogo etneo, creando un filo conduttore, culturale e paesaggistico nel territorio del vulcano.

Com'è nello stile federativo, l'agenda FIC parlerà direttamente, oltre che ai propri iscritti, a tutto il mondo della cucina e della ristorazione, alle Istituzioni e agli enti, alle aziende e alle filiere, ai produttori dell'agroalimentare, alle organizzazioni sindacali e associative, agli Istituti alberghieri e a centinaia di giornalisti italiani e stranie-

ri, con un fitto programma di appuntamenti e cooking show, convegni e conferenze, approfondimenti tematici e degustazioni nei 25mila metri quadrati dell'area espositiva. E quando ci si sposterà dalle Ciminiere, sarà per scoprire i luoghi simbolo della città: la Villa Bellini, dove il 31 marzo si svolgerà **Cibo Nostrum**, ancora una volta con il suo spirito di solidarietà e di beneficenza (i numeri della passata edizione parlano di 22mila visitatori, 80mila porzioni preparate e 58mila euro di fondi raccolti donati a Limpe e Moige), con centinaia di cuochi che nel cuore di uno dei Giardini più famosi d'Europa realizzeranno le loro ricette da tutta Italia per farle degustare al grande pubblico. E poi, la sera del 1° aprile, al teatro “Bellini”, anch'esso naturalmente dedicato al Cigno Catanese, dove per una volta nella storia il grande palco si trasformerà nel palcoscenico della grande pasticceria siciliana con,



Il centro fieristico Le Ciminiere di Catania



Il Teatro Massimo Vincenzo Bellini di Catania

da un lato, gli artisti della lirica e, dall'altro, i Maestri Pasticceri, con le prelibatezze che hanno fatto conoscere la "dolce" Sicilia nel mondo.

"Da quando abbiamo candidato la città di Catania quale scenario del nostro Congresso a quando abbiamo fatto le prime riunioni operative, l'accoglienza e l'entusiasmo sono andati crescendo sempre più – dice il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo** – e siamo lieti che al nostro fianco lavorino tutte le associazioni, e in particolare i Cuochi Siciliani. Sarà un ulteriore momento di forte aggregazione, che rafforzerà certamente i numeri e la qualità della nostra Federazione". Proprio Pozzulo, con tutti i quadri dirigenti, vive un momento di passaggio importante, poiché dall'Assemblea nazionale, sempre in programma nei giorni catanesi, uscirà il nome del nuovo presidente ed il rinnovo della dirigenza. "Si tirano le somme di un lavoro svolto con passione ed entusiasmo negli anni, – aggiunge il presidente – crediamo di avere ben seminato, FIC è cresciuta nei numeri, con 19mila iscritti in Italia e nel mondo, con nuove delegazioni estere, un rapporto più forte con Worldchefs, una voce più autorevole con le Istituzioni e l'occhio sempre rivolto alla formazione professionale dei nostri iscritti, in particolare dei giovani".

Accanto a questo, numeri alla mano, la crescita di un altro comparto importantissimo per la Federazione: **FIC Promotion**, che promuove i Cuochi a livello commerciale, cura i contratti con le aziende e rafforza i rapporti con i partner. "Anche su questo fronte la Federazione è cresciuta – dichiara **Seby Sorbello**, presidente FIC Promotion – e da subito, sin dal nostro insediamento, abbiamo fatto comprendere che il rapporto di fiducia era fondamentale con le realtà produttive del nostro Paese. Le aziende hanno compreso ed oggi sono al nostro fianco, con i corsi di formazione, con la comunicazione, con la partecipazione attiva ai nostri eventi. Sono inoltre contento – conclude

Seby Sorbello – che appuntamenti di tale portata, come il Congresso e Cibo Nostrum, si svolgano nella mia città e nel mio territorio. Sono certo che la risposta della nostra gente sarà unica e solidale".

"Abbiamo lavorato da subito per garantire la migliore organizzazione possibile – aggiunge **Domenico Privitera**, cuoco etneo di lungo corso e presidente dei Cuochi Siciliani – e la nostra terra ha sempre avuto tanto da offrire dal punto di vista dell'enogastronomia e delle tradizioni. Un aspetto che ci rafforza tanto, che ci rende orgogliosi di essere siciliani e voglio approfittarne per ringraziare tutte e nove le associazioni provinciali FIC siciliane che stanno contribuendo alla migliore riuscita dell'evento, con i loro presidenti ed i loro iscritti".

Accanto alla Federazione, oltre al sindaco di Catania, **Salvo Pogliese**, la cui intervista potete leggere nelle pagine più avanti, c'è l'assessore alla Cultura e ai Grandi eventi del Comune, **Barbara Mirabella**, che afferma: "Siamo stati lieti di apprendere che la nostra città era stata candidata dai cuochi per ospitare questi prestigiosi appuntamenti. Un orgoglio che è cresciuto con la consapevolezza che eventi come Cibo Nostrum si muovono nel nome della solidarietà e della beneficenza, temi a cui i catanesi sono sempre stati molto attenti e sensibili. Accanto alla macchina organizzativa, le istituzioni cittadine si sono subito messe in moto per garantire il miglior supporto possibile a livello logistico e di accoglienza".

Nel 2017 a Napoli il Congresso FIC registrò la presenza di 1.400 cuochi dall'Italia e dal mondo; 160 aziende dell'horeca; 50 cantine; 2 corsi di formazione per la ristorazione in emergenza; e 20mila presenze nell'area congressuale. Sul palco, invece, si alternarono 46 cuochi; 20 chef stellati; 30 ore di conferenze e cooking show; 39 relatori di settore; 11 tra seminari, tavole rotonde dibattiti e approfondimenti. Anche il programma di Catania non sarà da meno, con 200 stand allestiti alle Ciminiere; 4 sale per meeting, formazione e workshop; 1.200 posti al centro convegni; 600 metri quadrati per cooking show, palco e laboratori di alta tecnologia; 1.500 metri quadrati nell'area ristorazione, con degustazioni dedicate. Non meno nutrito è l'elenco dei partner e delle organizzazioni che interverranno al Congresso: Assoittica, Coldiretti, Assocamere, CNA Alimentare, CNA Professioni, FIPE, Worldchefs; mentre, sul fronte delle Istituzioni, avremo il prestigio di avere: Comune di Catania, Regione Siciliana, Mipaaf, Miur, Ministero della Salute. 🇮🇹

GLI APPUNTAMENTI DEL CONGRESSO SINTESI PROGRAMMA

SCALETTA E ORARI DEGLI INTERVENTI
NELLE GIORNATE
VERRANNO PUBBLICATI
CON I DOVUTI APPROFONDIMENTI
NELL'AREA DEDICATA DEL SITO
WWW.FIC.IT

12

DOMENICA 31 MARZO

h. 10:30

Anfiteatro all'aperto

INAUGURAZIONE 30° CONGRESSO NAZIONALE FIC

Passerella delle regioni italiane e saluto delle Autorità.

h. 11:00 - 18:30

Palco Centrale

COOKING SHOW E CONFERENCE

Chef stellati e chef emergenti della scena internazionale.

Opinion leader del settore con interventi sui focus tematici del Congresso.

h. 11:00 - 18:30

Area Expo

CATANIA COOKING FEST

Aziende e produttori

Eccellenze enogastronomiche nazionali e della Sicilia, tecnologia del settore.

h. 13:00 - 14:30

Area Ristorante

PRANZO - BUFFET

Curata dall'Unione Regionale Cuochi Siciliani e dalle Unioni Regionali FIC.

h. 15:00 - 18:00

Area Convegni

FACE TO FACE E TALK SHOW.

Incontri, seminari e formazione a cura di Compartimenti FIC, enti e associazioni di categoria.

h. 18:00 - 23:00

Villa Bellini

EDIZIONE ETNEA DI **cibo nostrum 2019**

La "grande festa della cucina italiana", un percorso itinerante di degustazione fra luoghi e temi storici del giardino cittadino.

LUNEDÌ 1 APRILE

h. 10:00 - 18:30

Area Expo

CATANIA COOKING FEST

Aziende e produttori.

Eccellenze enogastronomiche nazionali e della Sicilia, tecnologia del settore.

h. 10:00 - 18:30

Palco Centrale

COOKING SHOW E CONFERENCE

Chef stellati e chef emergenti della scena internazionale.

Opinion leader del settore con interventi sui focus tematici del Congresso.

h. 13:00 - 14:30

Area Ristorante

PRANZO - BUFFET

Curata dall'Unione Regionale Cuochi Siciliani e dalle Unioni Regionali FIC.

h. 16:00 - 18:00

Area Convegni

FACE TO FACE E TALK SHOW.

Incontri, seminari e formazione a cura di Compartimenti FIC, enti e associazioni di categoria.

h. 20:15

Area Ristorante

BUFFET

La rosticceria siciliana.

h. 20:15

Teatro Massimo Bellini

ARIE LIRICHE - BUFFET

Ascolto Arie Liriche e buffet di pasticceria siciliana, per una serata all'insegna dell'armonia e del gusto.

MARTEDÌ 2 APRILE

h. 10:00 - 18:00

Area Convegni

COOKING SHOW E CONFERENCE

Chef stellati e chef emergenti della scena internazionale.

Opinion leader del settore con interventi sui focus tematici del Congresso.

h. 11:00 - 18:00

Area Expo

CATANIA COOKING FEST

Aziende e produttori.

Eccellenze enogastronomiche nazionali e della Sicilia, tecnologia del settore.

h. 13:00 - 14:30

Area Ristorante

COLAZIONE A BUFFET

Eccellenze regionali a cura dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani e delle Unioni Regionali FIC.

h. 16:00 - 18:00

Area Convegni

FACE TO FACE E TALK SHOW.

Incontri, seminari e formazione a cura di Compartimenti FIC, enti e associazioni di categoria.

h. 20:30

Area Ristorante

GALA DINNER

A cura degli chef della Nazionale Italiana Cuochi e dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani.

Per congressisti e accompagnatori sono
previste inoltre escursioni gratuite guida-
te sul territorio nelle seguenti giornate:

Domenica 31 Marzo

Visita **ETNA E TAORMINA**

Lunedì 01 Aprile

Visita **SIRACUSA E NOTO**

Martedì 02 Aprile

Visita **AGRIGENTO**

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 ricette, 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 siate i *Benvenuti a Catania!*

di Antonio Iacona

INTERVISTA ESCLUSIVA DE IL CUOCO AL SINDACO METROPOLITANO
SALVO POGLIESE IN VISTA DEI DUE GRANDI EVENTI FIC
NEL CAPOLUOGO ETNEO: IL CONGRESSO E CIBO NOSTRUM

Sig. Sindaco, la città di Catania si prepara a vivere due eventi importanti a livello nazionale e internazionale, vista la preannunciata presenza della stampa estera: il 30° Congresso nazionale della Federazione Italiana Cuochi e Cibo Nostrum. Avete provato orgoglio nell'apprendere che la Federazione aveva ipotizzato un suggestivo palcoscenico come la Vostra città?

“È per noi un onore, oltre che motivo di orgoglio, ospitare a Catania due eventi di così grande rilevanza. Ringrazio la Federazione per aver offerto una vetrina di particolare prestigio alla ricchezza del nostro territorio che è in grado di coniugare all'offerta enogastronomica, al centro delle vostre attenzioni, un contesto culturale, storico-artistico e

paesaggistico unico, premiato anche dall'Unesco che ha riconosciuto tre nostri beni patrimonio dell'Umanità: il Barocco, l'Etna e la Festa di Sant'Agata. E se a questi aggiungiamo i Pupi siciliani, che qui hanno una antica e propria tradizione, i beni Unesco diventano quattro, tutti concentrati nel raggio di pochi chilometri”.

Il capoluogo etneo, nonostante il suo splendore e il suo fascino immutato da secoli, ha comunque bisogno di una forte azione di rilancio, anche sul

piano turistico ed economico, come Lei ha più volte sottolineato. Crede nell'importante contributo che può dare la cucina in generale, e la tradizione enogastronomica siciliana in particolare?

“In questi ultimi anni la cucina e l'enogastronomia sono diventate motori trainanti delle economie dei territori, oltre che vessilli culturali da mostrare con fierezza. Ritengo quindi fondamentale il contributo che questo settore può dare per il rilancio di una città da sempre ricca di fascino e splendore e oggi proiettata in una nuova e importante fase di cambiamento e rinascita”.

Il Congresso Nazionale FIC farà scendere in città migliaia di berrette e divise bianche da Chef. Dopo la devotissima invasione di Sant'Agata, la città sarà benevolmente presa d'assalto anche dai Cuochi. Insomma, c'è la voglia di abbracciare la città e la sua gente, a tutti i livelli...

“È davvero singolare che nel giro di poche settimane la città si rivesta di camici bianchi e torni ad animare tanti siti cittadini, dalle Ciminiere alla Villa Bellini al Teatro Massimo. Dopo quindi il bianco della sacralità della Festa di Sant'Agata, i catanesi si ritroveranno circondati del bianco dei cuochi in una nuova alternanza tra sacro e profano che è anche un po' la cifra del nostro carattere e del nostro sentimento, serio e profondo da un lato, allegro e gioviale dall'altro”.

Dopo essere nata a Zafferana Etnea, essersi svolta per diverse edizioni a Taormina, quest'anno CIBO NOSTRUM approda a Catania. Non sentite una forte responsabilità per un evento che ormai è riconosciuto a livello nazionale come la GRANDE FESTA DELLA CUCINA ITALIANA?

“Questa responsabilità la sentiamo tutta ma non ci intimorisce, piuttosto ci sprona a dare il massimo, con le nostre capacità e le nostre risorse umane e professionali,



Salvo Pogliese, Sindaco di Catania

per contribuire alla realizzazione di un'edizione della Festa che possa lasciare il segno e aprire anche per il futuro una breccia importante nel cuore di tanti appassionati della buona cucina”.

CIBO NOSTRUM è soprattutto beneficenza, attraverso l'azione dei cuochi e le degustazioni di piatti prelibati. Come reagiranno i catanesi sul fronte della beneficenza?

“Una delle qualità che caratterizza in maniera predominante il catanese è l'apertura verso gli altri, la capacità di mettersi a disposizione di chi ha bisogno di aiuto. La nostra storia parla per noi. Sono quindi sicuro che la risposta dei miei concittadini sarà all'altezza delle aspettative. E forse le supererà, considerato che la beneficenza questa volta è accompagnata da degustazioni e buon cibo, elementi di sicuro richiamo per tutti noi catanesi e siciliani”.

Il Teatro Bellini, la Villa Bellini, il complesso fieristico Le Ciminiere: sono molteplici gli “scrigni” culturali e di incontro dove i Cuochi potranno ritrovarsi e lavorare insieme. Le Istituzioni cittadine hanno già assicurato il loro sostegno perché, dal 31 marzo al 2 aprile, gli eventi in calendario si possano svolgere nel migliore dei modi.

“Confermo che è massimo il nostro impegno per assicurare ai diversi eventi efficienza, sicurezza, collaborazione. Stiamo anche lavorando alla programmazione di iniziative sia sul piano culturale, per accogliere al meglio nel nostro tessuto storico-artistico i partecipanti al congresso, sia sul fronte, per esempio, del trasporto pubblico locale per favorire gli spostamenti in città con tariffe vantaggiose”.

Catania, come altre splendide città siciliane, gode di grande fama dal punto di vista gastronomico. Cosa ama il Sindaco della sua cucina cittadina? Apprezza il famoso “street food”, il cibo di strada?

“Da buon catanese amo tutta la cucina tipica della mia terra, caratterizzata da speciali alchimie di sapori, colori, profumi. Il mio piatto preferito è la pasta con le zucchine fritte e la ricotta salata, ma mi piacciono molto anche la classica Norma, il riso al nero di seppia, la parmigiana di melanzane, la carne alla brace e, in fatto di dolci, le crispelle di riso e miele, i cannoli di ricotta e, d'estate, la granita con brioche. Mi chiedete se apprezzo lo street food? Sì, tantissimo, ma mi piace “declinarlo” alla catanese: arancini, cartocciate, cipolline, crispelle con acciughe e ricotta, o le classiche fritturine. Insomma, il trionfo del cibo di strada”.

La Federazione Italiana Cuochi gode di una organizzazione federativa che conta ben 19mila associati, nazionali

e internazionali. Lo sapeva che i Cuochi Siciliani sono tra le Unioni Regionali con più iscritti in Italia?

“Sapevo di numeri altissimi di iscritti ma non di questo primato siciliano. Mi complimento con i vertici della Federazione e con i responsabili regionali perché dietro le cifre di un successo non può che esserci un grande lavoro, un impegno costante, totalizzante e appassionato”.

Dal Congresso Nazionale uscirà fuori il nuovo presidente FIC: Lei ha conosciuto personalmente l'attuale presidente Rocco Cristiano Pozzulo. Vuole rivolgergli un saluto, in particolare?

“È una persona che apprezzo moltissimo perché contraddistinta da grande spessore umano oltre che da un'altissima caratura professionale. Ha saputo dare alla Federazione uno slancio enorme e un'impronta forte, sarò lieto di accoglierlo a Catania e manifestargli ancora una volta, direttamente, tutta la mia stima”.

Rivolga un Suo saluto ed un augurio alle migliaia di Cuochi che arriveranno a Catania...

“Cari Amici, vi aspettiamo gioiosi in una città che vi sorprenderà per la sua bellezza, incastonata tra la potenza del vulcano attivo più alto d'Europa, l'Etna, e la forza del mare cristallino che si infrange su spiagge di sabbia dorata o scogliere di lava nera. In mezzo c'è tutto il vigore delle nostre vestigia greco-romane, del Barocco, dell'architettura normanna, del Liberty. C'è la musica del Cigno, Vincenzo Bellini, c'è la veracità di mercati “pop” come la Pescheria o la Fiera, c'è il gusto di una cucina millenaria. Siate i benvenuti a Catania, con l'augurio che possiate trarre da questa terra vulcanica tanta energia per innumerevoli successi”. 



Il successo di Artigiano in Fiera e la *collaborazione con FIC e NIC*

di A. I.

ANCORA NUMERI RECORD E MIGLIAIA DI PRESENZE PER UN EVENTO APPREZZATO NEL MONDO. INTERVISTA ESCLUSIVA PER *IL CUOCO* AL PRESIDENTE DELLA FIERA ANTONIO INTIGLIETTA

Ancora una volta un grande successo. Ancora numeri di grande rilievo per un evento internazionale che ormai da anni è un punto di riferimento per quanti amano il cibo, l'artigianato, la creatività, in una sola parola, insomma, la cultura italiana e degli altri Paesi, in un dialogo sempre aperto, vivo e vivace. E ancora una volta una collaborazione che si rinnova, quella tra la nostra Federazione, rappresentata dalla NIC, e la manifestazione **Artigiano in Fiera**, dove i nostri Cuochi ci rappresentano all'interno di un ristorante, preso letteralmente d'assalto ogni giorno da migliaia di avventori. Per comprendere al meglio questo successo, abbiamo intervistato il presidente della fiera, **Antonio Intiglietta**.

Presidente Intiglietta, Artigiano in Fiera è un evento apprezzato a livello internazionale e ha la capacità di rin-

novarsi di anno in anno, mettendosi sempre in gioco...

"Ogni anno, all'interno di un vero e proprio villaggio globale delle arti e dei mestieri, respiriamo un clima di festa e di positività alla scoperta delle culture e delle tradizioni di cento Paesi. La stima riconosciuta alla manifestazione ci induce a sviluppare ulteriormente la rassegna affinché

diventi, di anno in anno, un evento sempre più bello e qualificato".

Tra le novità degli ultimi anni, c'è sicuramente la collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi e la sua Nazionale. Un valore aggiunto non indifferente, visto che anche il cibo ha la sua importanza nell'appuntamento fieristico.

"All'interno di **Artimondo Restaurant** abbiamo assistito a un connubio tra la pluriennale esperienza di Artigiano in Fiera e l'oculata selezione tra alcune eccellenze e materie prime di qualità presenti sull'e-shop Artimondo. Gli artefici di questo spettacolo culinario sono stati, appunto, **FIC** e **NIC**, che ci hanno condotto in un viaggio tra i sapori e gli aromi d'Italia. Insieme abbiamo dato vita a un percorso del gusto che ha toccato alcune delle più importanti tipicità nazionali".

Quali sono i numeri positivi di questa appena trascorsa edizione?

"Di fronte a un pubblico sempre più numeroso, abbiamo ospitato oltre 3.000 stand espositivi con 150.000 tipologie di prodotti provenienti da oltre 100 Paesi, rappresentati su una superficie espositiva di 340.000 metri quadrati. Artigiano in Fiera, inoltre, ha proposto 41 ristoranti e 21 piazze del gusto".

Un ingrediente che non cambia mai in questa ricetta di successo è certamente l'entusiasmo. Come lo trasmettete ai vostri standisti, clienti, operatori e infine visitatori?

"È stupore lo stato d'animo che tutti avvertono avventurandosi nel villaggio globale delle arti e dei mestieri. Qui gli artigiani, provenienti da tutto il mondo, presentano ai visitatori prodotti autentici, originali e di qualità che riaccendono il desiderio di bellezza e la sete di unicità



Antonio Intiglietta, presidente di Ge.Fi. Gestione Fiere Spa

insiti nei nostri cuori. Dietro ogni creazione proposta, dentro ogni singola opera, c'è sempre una storia, un'esperienza. C'è, soprattutto, un modo di vivere e di lavorare diverso; una concezione, della persona e del rapporto con il territorio alternativa a quella proposta dal consumismo odierno".

Il cibo è cultura, manualità, tradizione, artigianato. Anche su questo, l'Italia è sempre in prima linea e il mondo le riconosce questo primato.

"Il cibo è, da sempre, una delle peculiarità riconosciute alla cultura italiana. Del resto, la tradizione enogastronomica dell'Italia e il suo "saper fare" coniuga perfettamente le tradizioni con l'uso sapiente delle materie prime. Lo dimostrano anche i risultati ottenuti, nel mondo, dalla Nazionale degli chef nelle competizioni di categoria e il recente oro alla Culinary World Cup 2018 di Lussemburgo". 🇮🇹



La NIC nella cucina di Artimondo Restaurant. A fianco, un artigiano dell'Alto Adige scolpisce un tronco.



17

NEWS FIC

FIC e Unilever Food Solutions insieme per la formazione continua in cucina

Accordo rinnovato per il 4° anno consecutivo tra FIC e UFS, con un calendario sempre più ricco di appuntamenti di aggiornamento per gli Chef. La Food Art, infatti, sarà protagonista degli oltre 30 incontri formativi e corsi gratuiti previsti nel 2019 in tutta Italia. Un'opportunità concreta di aggiornamento costante e confronto tra operatori del settore sulle nuove tendenze della ristorazione. Si parte a fine febbraio dalla Lombardia per passare poi in Trentino, Valle d'Aosta, Piemonte e Liguria; ad aprile, poi, Centro e Sud Italia. Per aggiornamenti su luoghi, date e iscrizioni ai corsi consultare le pagine Facebook di FIC e di Unilever Food Solutions. I corsi sono tenuti da Giuseppe Buscicchio, Executive Chef di UFS, da oltre 20 anni membro FIC. Il tema degli incontri è la Food Art, la costruzione del piatto, dal progetto al piatto finale. Un format totalmente nuovo, ideato da Giuseppe Buscicchio e Pier Luca Ardito, Team Coach NIC. Un connubio tra gusto e bellezza che si ritrova anche nell'originale ricettario Food Art, con moltissime proposte à la carte e per il banqueting, che verrà distribuito ai partecipanti ai corsi di formazione. Dal 2016 sono stati più di 30 i corsi di aggiornamento realizzati in altrettante città italiane con la partecipazione di circa 1500 Chef. Oltre ai progetti formativi in questi anni Unilever Food Solutions ha sostenuto e partecipato in qualità di partner di FIC e NIC a diversi eventi come i Campionati della Cucina Italiana, il Congresso e l'Assemblea FIC e la International Catering Cup.



Accordo Coldiretti e FIC

per la tracciabilità nei menù

di Ufficio Stampa FIC CONSUMI: RECORD ITALIANI AL RISTORANTE,
SPESI 85 MILIARDI DI EURO NEL 2018

È record nel 2018 per la spesa in pranzi e cene fuori casa che sale al massimo storico di 85 miliardi di euro, pari al 35% del totale dei consumi alimentari degli italiani.

È quanto emerge da un'analisi Coldiretti divulgata in occasione della firma a Roma dello **storico accordo con FIC, sottoscritto nelle scorse settimane dai presidenti Ettore Prandini e Rocco Pozzulo**, che prevede una serie di iniziative congiunte per la promozione dei prodotti alimentari e della cucina 100% Made in Italy. Quasi 1 italiano su 4 (22,3%) nel 2018 ha mangiato fuori almeno una volta a settimana secondo l'analisi Coldiretti su dati Censis dalla quale si evidenzia che i giovani e i laureati sono i più assidui clienti dei servizi di ristorazione con

il 33,8% che li frequenta almeno una volta a settimana, rispetto al 25,6% degli italiani tra i 35 e i 64 anni e il 6,7% degli over 65. Il requisito più richiesto, continua Coldiretti, è l'italianità del prodotto alimentare, indicato dal 44% degli italiani come la caratteristica più importante al momento della scelta dei cibi, mentre il 35,2% indica la tracciabilità che consente di verificare il rispetto di sicurezza, genuinità e salubrità dei prodotti. Aspetti che non a caso sono al centro del protocollo d'intesa sottoscritto, a partire dalla promozione dell'indicazione dell'origine dei prodotti agricoli nei menù dei ristoranti italiani e delle mense pubbliche, valorizzando il vero made in Italy agroalimentare e combattendo insieme la diffusione dell'Italian sounding in Italia e all'estero. Un ulteriore obiettivo è

quello di promuovere la qualificazione delle mense scolastiche e ospedaliere attraverso l'utilizzo di prodotti del territorio e del vero made in Italy agroalimentare. Per fare ciò occorre privilegiare negli appalti i cibi locali e a km 0 che valorizzano le realtà produttive locali e riducono i troppi passaggi intermedi dietro i quali più elevato è il rischio di frodi e sofisticazioni. Da qui l'impegno ad incentivare percorsi formativi per gli operatori dei rispettivi settori incrementando l'impiego, la consapevolezza e l'accurata conoscenza delle proprietà dei prodotti agricoli in ambito ristorativo e più in generale nelle preparazioni alimentari.

Ma l'accordo Coldiretti-FIC vuole

È ufficiale l'accordo tra FIC e Coldiretti

anche promuovere l'educazione alimentare delle famiglie italiane attraverso una campagna nazionale da realizzare nelle scuole dell'intero Paese, anche per rispondere alle crescenti esigenze del consumatore ed al cambiamento degli stili di vita, fornendo una più diretta e puntuale comunicazione ed informazione ad utenti e consumatori al fine di renderne consapevoli le scelte. Specifiche iniziative saranno poi rivolte ad incentivare l'imprenditoria giovanile nella filiera agroalimentare ed enogastronomica italiana, diventati settori capaci di offrire e creare opportunità occupazionali e di crescita professionale, destinate ad aumentare nel tempo. Un ulteriore impegno, infine, è di promuovere iniziative utili a diffondere l'informazione, l'identificazione, l'origine e la conoscenza dei prodotti agroalimentari favorendo la loro classificazione e valorizzazione lungo la filiera, per consentirne la rintracciabilità e trasparenza nel mercato di riferimento nonché la diffusione con particolare riguardo all'offerta di quelle tipiche e locali, anche attraverso la rete delle attività o delle strutture ristorative.

“Come **Federazione Italiana Cuochi** – spiega il presidente **Rocco Pozzulo** – ribadiamo la necessità e la nostra volontà di fare squadra per la valorizzazione delle produzioni italiane attraverso la collaborazione con le istituzioni e con le associazioni nazionali e locali. I cuochi italiani sono un anello fondamentale della straordinaria filiera che va dalla terra alla tavola, svolgono un ruolo sociale ed economico come ambasciatori non solo della nostra tradizione gastronomica ma soprattutto dei nostri territori e dei prodotti di qualità attraverso la loro interpretazione in cucina che ne esalta il valore anche dal punto di vista nutrizionale”.

“Con un terzo dei consumi alimentari che si concentra ormai fuori casa, è di vitale importanza estendere la domanda di trasparenza dagli scaffali dei supermercati ai menù dei ristoranti con l'indicazione dell'origine dei prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti serviti”, afferma il **presidente Coldiretti Ettore Prandini** nel ricordare che “oggi non esiste nessuna garanzia per i clienti sulla reale provenienza, ad esempio, del pesce o della carne, ma anche del formaggio per condire la pasta con un utilizzo molto diffuso di imitazioni straniere del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano, senza dimenticare i piatti di salumi affettati. Solo con la trasparenza sarà possibile evitare il rischio di ritrovarsi nel piatto pietanze Made in Italy di nome ma non di fatto. La

capacità di saper valorizzare a tavola i prodotti italiani rappresenta inoltre un fattore di successo importante anche in chiave futura, con sempre più giovani che hanno deciso di scommettere sul cibo come risposta alle difficoltà occupazionali”.

Coldiretti, fondata nel 1944, conta su 1,6 milioni di associati ed è una grande forza sociale che rappresenta la maggioranza assoluta delle imprese che operano nell'agricoltura italiana che la rendono la più grande Organizzazione agricola italiana ed europea a cui fanno capo circa il 70% degli iscritti alle Camere di Commercio tra le organizzazioni di rappresentanza. Un'organizzazione in crescita che ha esteso la propria rappresentanza dalle imprese singole alle cooperative, dal settore agricolo a quello della pesca, dall'agricoltura tradizionale alla filiera agroalimentare con il progetto per una Filiera Agricola tutta Italiana e la Fondazione Campagna Amica della quale fanno parte 7.502 fattorie, 1.187 mercati, e 2.352 agriturismi, a cui si aggiungono botteghe, ristoranti e orti urbani, per un totale di oltre 8.200 punti vendita. Coldiretti è anche la prima organizzazione agricola datoriale come numero di imprese che assumono manodopera. La sua diffusione è capillare su tutto il territorio nazionale: 20 federazioni regionali, 95 federazioni interprovinciali e provinciali, 853 Uffici di Zona e 4.143 sezioni comunali. L'organizzazione è così presente in quasi ogni comune del nostro Paese. 🇮🇹



Trattamento dei dati e *Privacy degli associati*

di **Salvatore Bruno**
Segretario
Generale FIC

LE INFORMAZIONI INVIATE DALLA SEGRETERIA GENERALE DELLA
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI SUL REGOLAMENTO UE N. 2016/679

La Segreteria Generale della Federazione ha inviato nelle scorse settimane a tutti i Presidenti e Dirigenti FIC comunicazione sulle innovazioni legislative comunitarie e nazionali aventi ad oggetto la **protezione dei dati personali** (Privacy), per sensibilizzare gli stessi sull'opportunità di valutare l'applicazione di quanto richiesto ai titolari del trattamento dei dati personali degli associati. Il trattamento dei dati è regolato dal **Regolamento UE n. 2016/679 (General Data Protection Regulation**, noto come **"GDPR"**) entrato in vigore il 25 maggio 2018; e dal **D.Lgs. 10 agosto 2018, n. 101** (in vigore dal 19 settembre 2018), recante le *"Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati)"*.

Con l'avvento del GDPR, tutti i soggetti interessati devono necessariamente verificare/adequare le proprie procedure di trattamento dei dati personali, avendo come riferimento non solo l'Italia, ma tutti gli Stati dell'Unione Europea in cui operano. In quanto **Associazioni**, dunque, le novità in tema di privacy ci impongono un adeguamento delle procedure, delle nomine e dei format utilizzati. Il GDPR non prevede **nessuna esenzione per l'ambito associativo o il terzo settore**. La normativa UE parla di "organizzazioni", piccole e grandi, votate al profitto o a fini sociali, non importa. Per rispettare il regolamento, tutte le associazioni e gli enti assimilabili, nel caso di raccolta di dati personali, come ad esempio in occasione dell'iscrizione del socio o dell'adesione ad

un'attività associativa, dovranno pertanto comunicargli un'apposita informativa sul trattamento dei dati personali. L'informativa ha lo scopo di avvisare l'interessato di quali sono i dati oggetto del trattamento, delle finalità e delle modalità del trattamento, del periodo di conservazione dei dati, e più in generale di tutti i suoi diritti a tutela della sua privacy.

Cosa fare per adeguarsi? Per gestire l'applicazione occorre quindi: analizzare termini e modalità dei trattamenti effettuati; aggiornare documentazione, nomine e procedure relative al trattamento dei dati; valutare i rischi informatici connessi ai trattamenti ed i relativi adeguamenti; formare gli incaricati.

Cosa si rischia in caso di mancato adeguamento? Le nuove **sanzioni amministrative**, disciplinate nel Capo VII del Regolamento, in particolare all'art. 83, consistono in: multe fino a 20 milioni di euro, o fino al 4% del fatturato mondiale totale annuo dell'esercizio precedente se superiore, per violazioni in materia di principi base del trattamento, diritti degli interessati, acquisizione del consenso, trasferimento di dati personali all'estero, o mancata ottemperanza a un ordine dell'autorità garante; sanzioni fino a 10 milioni di euro, o fino al 2% del fatturato mondiale totale annuo dell'esercizio precedente se superiore,

per violazioni inerenti alle disposizioni relative agli obblighi del Titolare o del Responsabile del trattamento. Da qui, dunque, la necessità che tutte le Associazioni stiano al passo e si mettano in regola con tali provvedimenti. Assieme alla mail, infine, sono stati inviati in allegato alcuni documenti di sintesi scaricati dal sito del Garante della Privacy Italiano (www.garanteprivacy.it) ed un pro forma dell'informativa, da riadattare caso per caso, a seconda delle specifiche esigenze. 🇮🇹





INNOVATION

FOR A NEW CONCEPT OF NUTRITION

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

MOLINO
FAVERO
PADOVA dal 1925

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**

www.molinofavero.com

A grande richiesta

FIC torna al Vinitaly

Ufficio Stampa FIC

PER IL QUARTO ANNO CONSECUTIVO SI RINNOVA LA COLLABORAZIONE TRA LA FEDERAZIONE E VERONA FIERE, CHE CHIAMA I NOSTRI CUOCHI AL RISTORANTE "IL GOLOSO"

Negli ultimi tre anni la sua presenza ha rappresentato un valore aggiunto e la fiera mondiale dedicata al vino e ai distillati si è impreziosita di una prestigiosa collaborazione, che adesso viene richiesta a gran voce. E i cuochi FIC rispondono di buon grado, onorati di poter ancora una volta conquistare i palati di migliaia di visitatori. Si rinnova così, anche per il 2019, dunque per il quarto anno consecutivo, la collaborazione tra Verona Fiere e la Federazione Italiana Cuochi, chiamata a gestire all'interno del Vinitaly il ristorante "Il Goloso", nel padiglione Sol&Agrifood, quello dedicato alle meraviglie dell'olio e dell'agroalimentare. Il ritorno FIC sarà segnato da qualche novità, come l'ampliamento dei metri quadrati del ristorante, visto il grande successo e il notevole afflusso di pubblico e clienti di questi anni, tra cui numerose autorità nazionali e internazionali. Dal 7 al 10 aprile 2019 le berrette bianche saranno rappresentate dai componenti del Team NIC eventi, con il coordinamento, come ogni anno, del presidente vicario FIC, Carlo Bresciani.

"Siamo onorati – dice Bresciani – di essere ancora una volta presenti da protagonisti in una delle fiere mondiali più importanti del vino, dei distillati e dell'agroalimentare. Il contributo prestigioso apportato finora dalla Federazione è stato apprezzato sia dagli organizzatori che dal grande pubblico e anche quest'anno non li deluderemo".

Le congratulazioni ai ragazzi NIC e ai dirigen-

ti FIC sono arrivati direttamente dal presidente nazionale della Federazione, Rocco Pozzulo, mentre ancora Bresciani fa sapere che anche per il 2019 molte regioni saranno rappresentate al ristorante, non solo per la svariata provenienza dei componenti della Nazionale, ma anche, come da tradizione, per i numerosi e gustosi piatti tratti dalle ricette di tutta Italia. Così si apre subito il sipario su quello che sarà il menù di quest'anno, già approvato e pronto per essere degustato da migliaia di visitatori. Antipasti: Battuta di manzo al coltello, tuorlo di zucca e senape, indivia e cipolla rossa in agrodolce; I due pesci affumicati con mistricanze primaverili; Tagliere di salumi e formaggi della Sicilia. Primi piatti: Bauletti, friarielli e caciocavallo silano, crema di melanzane e pane croccante al peperone crusco; Mezzemaniche con crema e non di funghi, salsa spumosa alla carbonara e speck d'anatra; Fregola mantecata con astice, lime e stracciatella di bufala. Secondi piatti: Halibut in pastella di birra bio, schiacciata di patate allo zenzero e soia edamame; Medaglione di manzo in lenta cottura con il suo fondo ristretto, quenelles di sedano rapa, terrinetta di patate e funghi; Mini burger di

vegetali, crema di ceci al rosmarino, cavolo riccio kale all'olio evo. Dessert: Mousse alla ricotta e bavarese al pistacchio, couscous dolce e salsa ai frutti di bosco; Spuma di marsala con gelatina al caffè su crumble di arachidi salate; Il vero Cannolo siciliano. 🇮🇹



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



FINO A 4 CAFFÈ CONTEMPORANEAMENTE



**RISPARMIO
ENERGETICO**



**ESTRAZIONE
PERFETTA
OTTIMA QUALITÀ**



**SEMPLICITÀ
NELL'UTILIZZO**



**SERBATOIO 4 LITRI
CON POSSIBILITÀ
DI ESTENSIONE**



**IN ACCIAIO
INOSSIDABILE**



**POSSIBILITÀ
DI DIVERSI
UTILIZZI SIMULTANEI**

LIMITED EDITION



**IL GUSTO
DELL'ESPRESSO
NAPOLETANO**

GRAN GOURMET



**IL GUSTO
DELICATO**

PRESTIGE



**IL GUSTO
DOLCE**

DECAFFEINATO



**IL GUSTO
INTENSO SENZA
CAFFEINA**

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

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

KIMBO®

Che bella quinta edizione!

Meet in Cucina Abruzzo

di **Massimo Di Cintio**
Giornalista

ROMITO E I SUOI ALLIEVI, ULIASSI E IL SUO LAB, CORTELLINI
TRA ABRUZZO E LONDRA, SPADONE, ZONFA E PEZZUTO
E LE NUOVE INTERPRETAZIONI DELLA TRADIZIONE

Calato il sipario sulla **5^a edizione di Meet in Cucina Abruzzo**, il congresso regionale dei cuochi ideato da **Massimo Di Cintio**, organizzato in compartecipazione con la Camera di Commercio di Chieti-Pescara nella sede di Chieti Scalo, con l'**Unione Cuochi Abruzzesi**, il supporto di numerosi partner, la partecipazione dell'assessorato regionale alle Politiche Agricole e il **patrocinio FIC**, del Comune di Chieti, di **Slow Food Abruzzo** e **Qualità Abruzzo** e la collaborazione dell'Istituto alberghiero **Di Poppa-Rozzi** di Teramo e delle **Lady Chef Abruzzo**. Una 5^a edizione che non ha deluso le aspettative degli oltre **600 cuochi, ristoratori e produttori** presenti, per condividere una giornata di formazione e scambio di conoscenze. Ancora una volta ha vinto il territorio con i suoi prodotti e i suoi interpreti, le eccellenze agroalimentari e i grandi protagonisti della cucina regionale e italiana. "Sapere di cuochi che dedicano tempo ad approfondire e studiare per settimane o per mesi la lavorazione di un ingrediente e alla ricerca dell'equilibrio di una ricetta e poi vederli desiderosi

di condividere questa conoscenza a centinaia ad altri colleghi – spiega il giornalista Massimo Di Cintio – è il risultato più importante raggiunto da Meet in Cucina che va ben al di là dei numeri sempre crescenti di partecipazione. Una partecipazione che si rivela attiva perché da questi momenti di incontro i cuochi traggono ispirazione per il loro lavoro e i giovani invece imparano a costruire la propria professionalità e perché no, i propri sogni".

"Siamo molto soddisfatti – dice il presidente **URCA, Andrea Di Felice**, – della ricerca che i cuochi hanno fatto su prodotti

e preparazioni tradizionali d'Abruzzo con l'obiettivo di innovare e rinnovare la nostra tradizione e darle continuità nel tempo. In questi 5 anni dal palco di Meet sono state prodotte oltre 90 nuove ricette per la valorizzazione di circa 30 diversi prodotti, argomenti sui quali lavoreremo anche nelle prossime edizioni".

Mentre sul palco dell'area congresso si sono alternati per l'intera giornata cuochi, esperti e rappresentanti delle istituzioni e delle aziende partner dell'evento, nell'area espositiva 30 aziende hanno potuto presentare i propri prodotti e servizi per il mondo della ristorazione.

I temi, i prodotti e le ricette della quinta edizione: come ogni anno Meet in Cucina Abruzzo ha chiesto ai cuochi relatori di approfondire e sviluppare un lavoro tecnico su uno o più prodotti/ingredienti tipici del territorio in collaborazione con l'assessorato regionale alle Politiche Agricole – dall'agnello in tutte le sue parti alle lenticchie di S. Stefano di Sessanio, dai ceci della piana Navelli alla pecora sopravvissuta, dalle patate del Fucino ai grani antichi solina e saragolla, dal pecorino di Farindola al mosto cotto. Il primo ospite d'onore è stato **Mauro Uliassi**, da poco entrato a far parte dei 10 migliori chef italiani, ottenendo il più alto riconoscimento, e quindi la terza stella, dalla Guida Michelin; il secondo invece **Danilo Cortellini**, originario di Teramo e chef dell'Ambasciata italiana a Londra dopo essersi formato nelle cucine del Domenico di Imola e di Perbellini a Isola Rizza (VR) prima di volare a Londra per lavorare prima come sous chef del Dolada, poi come chef



Danilo Cortellini



Mauro Uliassi

de partie al ristorante Zafferano, intramezzato da uno stage con Alain Ducasse al Dorchester.

Il primo a salire sul palco dopo il saluto del vice presidente della Camera di Commercio di Chieti e Pescara **Lido Legnini**, e del presidente nazionale FIC **Rocco Pozzulo**, è stato il giovane **Mattia Spadone** (La Bandiera*, Civitella Casanova), che ha raccontato come nascono le sue idee in cucina e come le elabora per portarle in tavola: il sandwich di pecora al fieno greco accompagnato da una salsa di mandorle amare, o i frascarelli di Saragolla con cacio e pepe, riduzione di alloro e coratella e il dolce fatto assaggiare a tutto il pubblico ispirato al Gran Sasso, con ceci, castagne, meringhe e mosto cotto. **Franco Franciosi** dell'Osteria Mammaròssa di Avezzano (Aq) non era mai stato prima a Meet, tantomeno il suo giovanissimo secondo **Francesco D'Alessandro**. Freschi di un progetto che lega l'Abruzzo e la loro marsica al Magreb, hanno presentato un piatto intitolato "Contaminazione Nordafricana" a base di pecora sopravvissuta, panbe, erbe di montagna e spezie magrebine. A seguire ancora frascarelli, ma stavolta servita con mugnuli selvatici e vongole dell'Adriatico. Poi ecco **Niko Romito** (Reale***, Castel di Sangro) che, insieme a **Marcello Fulvio Zendrini** docente e consulente di comunicazione e marketing aziendale, ha presentato al pubblico 13 dei giovani cuochi abruzzesi ex alunni dell'Accademia Niko Romito, che negli ultimi anni hanno deciso di mettere in pratica gli insegnamenti del loro maestro investendo nella loro regione, con i loro ristoranti, con l'obiettivo di contribuire a disegnare una nuova cucina abruzzese. I giovani e rampanti **Sabatino Lattanzi** e **Frederik Lasso** (Zunica 1880, Civitella del Tronto) con il loro Kebab di agnello e l'ardito dolce "Funghi e Nocciole" hanno preceduto un veterano

della scena gastronomica abruzzese, l'aquilano **William Zonfa** (Magione Papale*, L'Aquila) che con la consueta sicurezza e capacità espositiva ha raccontato al pubblico quello che è il suo modo di riproporre la cucina di tradizione, regionale e italiana, alleggerita dei grassi e resa egualmente gustosa, come dimostrano la sua rivisitazione della parmigiana di melanzane e la chitarra al ragù abruzzese. È stata poi la volta dei due ospiti d'onore, **Danilo Cortellini** (head chef dell'Ambasciata Italiana a Londra), un abruzzese di ritorno che ha saputo

catturare l'attenzione di tutti raccontando quando, giovanissimo, ha dovuto lasciare il suo paese dell'entroterra teramano per realizzare il suo sogno, conoscere nuove culture gastronomiche per poter poi proporre i suoi piatti. Suoi l'agnello alla liquirizia con pesto di fave, cicoriella e pallotte cacio e uova, e gli agnolotti ripieni di cacio e pepe. Incantatore di folle che si è presentato sul palco con tanto di podio da cui ha proclamato a braccio la sua orazione durata quasi un'ora, Mauro Uliassi (Uliassi***, Senigallia) ha raccontato aneddoti particolari sulla sua evoluzione umana e professionale e su come nascono le idee che diventano poi schizzi nel suo Lab (il laboratorio dove si riunisce con i suoi ragazzi per creare il nuovo menù) e piatti nel suo ristorante, lanciando un segnale forte ai giovani e non presenti in sala "se ce l'ho fatta io, può farcela chiunque".

La sessione tecnica è stata affidata alla volitiva **Ida Gabriella Di Biaggio** (Gelateria Cioccolateria Novecento, Pescara) che ha presentato in anteprima al pubblico Principessa, la macchina mantecatrice della Motor Company per realizzare la straordinaria "Zuppa Jelita" (zuppa gelata) composta con ceci, fagioli e lenticchie in gelato, accompagnati da una granita di carote e brodo di carne in gelatina. Sembra ormai definitivamente maturo il lavoro di **Vito Pastore** (L'Antico Torchio, Loreto Aprutino), padre pugliese e madre abruzzese, che qui ha trovato il lavoro e l'amore riuscendo a dimostrare, con umiltà e perseveranza, il suo talento, espresso in tre piatti molto riusciti: il baccalà con ketchup di peperone arrostito e negativo di seppia; gli gnocchi patate, mais, lumache e cime di rapa, e il fegato di vitello con cipolla prezzemolo e nocciola. Chiusura scoppiettante, infine, con **Davide Pezzuto** che da due anni merita il riconoscimento della stella Michelin con il ristorante D.one* di Montepagano e che quest'anno premiato dalla guida Gambero Rosso come "Miglior ristorante d'Italia": dalle sue mani sono arrivati due piatti terra-mare come gli gnocchi di pane con caviale e la trippa alla teramana con gamberi rossi. 🇮🇹

Dall'alto: Kebab di Agnello, "Contaminazione Mediterranea" e Trippa alla teramana con gamberi rossi



Niko Romito



Dov'è finito il *Vino Novello*?

di **Fabio Riccio**
Giornalista

LE MAGLIE TROPPO LARGHE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI NOVELLI NOSTRANI, SALVO PER I POCHI CHE FANNO LE COSE PER BENE, PECCANO DI PERSONALITÀ E RICONOSCIBILITÀ

Poche bottiglie in giro, al più celate in angoli bui dei supermercati, o in remote enoteche. In Italia la produzione di **vino novello** è crollata da circa 18 milioni di bottiglie nel 2006 a 2 milioni nel 2018. Un vero tracollo! Sparite anche le feste di vino novello e castagne che dai centri commerciali alle piazze punteggiavano l'autunno degli Italiani. Non le rimpiango, ma sparite anche quelle.

Le cause? La mia opinione è una e soltanto una, alias le maglie troppo larghe del disciplinare di produzione dei novelli nostrani che, salvo per i pochi che fanno le cose per bene, peccano di personalità e riconoscibilità. Disciplinari alla mano, molti Novelli Italiani paragonati al più noto **Beaujolais Nouveau** francese fanno magre figure.

A metà anni '70, quando in Italia si è iniziato a parlare di Novello, come sempre, si sono fatte le cose "all'italiana". E... così, in Italia, secondo disciplinare, si fregiano della

dicitura di "**Vino Novello**" anche vini con solo il 40% di uve sottoposte alla macerazione carbonica.

Oltre allo svilimento di una pratica enologica interessante come la **macerazione carbonica**, noi Italiani facendo le cose "all'Italiana" siamo stati anche abili ad interpretarle... "all'Italiana", cioè, al contrario.

Per il restante 60% di quel che c'è nelle bottiglie con dicitura "Vino Novello", in Italia si ha libertà (a parte i deboli paletti di utilizzare solo IGT et similia) di usare anche vini delle annate passate, perfino di vitigni diversi. Un incentivo, insomma, per i soliti "furbi" per liberarsi dei fondi di magazzino.

Come paragone, in Francia il sintetico disciplinare del Beaujolais Nouveau prevede uve di SOLO vitigno, il Gamay, allevate in una sola zona, il Beaujolais appunto, e la macerazione carbonica per il 100% delle uve. Fine. 🇫🇷

26





Provolone Valpadana DOP.

A prova di chef.

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



Etichetta obbligatoria per *alimenti vegani e vegetariani*

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

SEMPLICI SCRITTE PER RENDERE LA VITA PIÙ FACILE
AL CONSUMATORE, CHE HA ADOTTATO QUESTO REGIME
ALIMENTARE, E A COLORO CHE DEVONO PREPARARE I PASTI

La Commissione Europea ha dato il via libera alla proposta di iniziativa dei cittadini sull'etichettatura obbligatoria degli **alimenti come non vegetariani/vegetariani/vegani**. La proposta nasce dalla constatazione che in tutta l'Unione Europea i vegetariani e i vegani fanno fatica a individuare gli alimenti adeguati. Per decidere se acquistare un prodotto alimentare, sono costretti a studiare la lista degli ingredienti, facendo particolare attenzione a quelli ambigui che potrebbero essere di origine animale o vegetale. Come spiegano i promotori "la situazione è complicata dal fatto che nell'UE non si parla un'unica lingua.

Di qui l'iniziativa di proporre l'introduzione dell'apposizione obbligatoria su tutti i prodotti alimentari di uno dei tre seguenti semplici simboli grafici: non vegetariano, vegetariano, vegano". Una semplificazione che, chiaramente, aiuterebbe non poco anche la nostra categoria che oggi deve continuamente confrontarsi con le richieste, in tal senso, che giungono dalla clientela. La platea dei vegetariani e vegani va sempre più ad aumentare e di questo bisogna tenere conto. La proposta d'iniziativa dei cittadini avvia un discorso da cui le istituzioni europee non possono esimersi. Basti citare alcuni dati che ben spiegano quanto sia importante affrontare e non più rinviare il discorso: il 22% della popolazione mondiale è vegetariano; nessun Continente o Stato vede assenze in

tal senso. Guardando all'Italia, secondo il rapporto Italia Eurispes 2018, l'11,1% della popolazione segue tali regimi alimentari. In particolare, il **10% degli italiani è vegetariano** mentre l'**1,1% è vegano**. Negli ultimi 5 anni, il totale di chi ha optato per un regime alimentare vegetariano e vegano si è mantenuto abbastanza costante.

Tali risultati, spiegano i ricercatori dell'Eurispes, fanno pensare a un carattere transitorio di questo tipo di scelte, ma anche a un'alternanza fra periodi di vegetarianesimo e di veganismo e periodi di ritorno ad un'alimentazione tradizionale. Ovviamente tutto questo ha portato anche le mense, ad iniziare dalle scolastiche, ad adeguarsi. Ormai sono tantissime quelle in cui è possibile chiedere menù alternativi. Ammonta a 700 milioni il giro d'affari!

Ultimo dato, secondo alcune stime, tra cui quelle del portale di recensioni Tripadvisor, emerge che su un totale di 225.490 ristoranti recensiti in Italia, il 23,4% propone menù vegetariani e il 17,2% menù vegani. Come detto, l'adozione di semplici scritte renderebbe la vita più semplice

sia al consumatore, che ha adottato questo regime alimentare, che a coloro che devono preparare pasti in ristoranti, mense e durante le cerimonie. In attesa di questa svolta normativa, non ci resta che adeguarci leggendo con attenzione le etichette.

Discorso che, ricordiamolo, vale per tutto e non solo in questo caso. 🇪🇺





Compatto fuori,
versatile dentro



MultiSlim, la soluzione per il tuo business

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

www.professional.electrolux.it



ElectroluxProfessionalIT



ElectroluxProfessionalItalia



ElectroluxProIt

All'International Catering Cup

Andrea Mantovanelli cuoco FLC

di **Ufficio Stampa FIC**

LO CHEF VENETO È STATO IMPEGNATO NELLA PIÙ DURA COMPETIZIONE INTERNAZIONALE DEL SETTORE CATERING CONQUISTANDO IL "MIGLIOR DESSERT" E IL 4° POSTO IN CLASSIFICA GENERALE

30 I risultati sono davvero positivi: Premio Miglior Dessert e 4ª posizione nella classifica generale, su 12 team concorrenti, dietro soltanto a Francia, Singapore e Belgio. Il team tecnico dell'Italia è stato in allenamento per mesi per supportare lo chef che, a distanza di due anni, la **Federazione Italiana Cuochi** ha schierato nuovamente a **Lione**, per cercare di conquistare la prestigiosa **International Catering Cup 2019**. E lui già due anni fa un premio importante lo aveva vinto per la "Miglior trilogia di maiale", nel 2017, con il supporto dello chef Fabio Potenzano.

Anche oggi scriviamo di **Andrea Mantovanelli**, 40 anni, cuoco veneto FIC, che ha appena fatto il passaggio dal ristorante "La rucola 2.0" a "La stua del John" a Foldaria (Trento). Andrea è al suo secondo mondiale e il **25 e 26 gennaio**, nell'ambi-

to del **Sirha** e del **Bocuse d'Or** a Lione ha affrontato con professionalità la gara più dura e impegnativa al mondo dal punto di vista tecnico, poiché propone alla giuria un vero e proprio allestimento di catering, con re-

gole molto rigide, come prodotti agroalimentari "imposti" dal regolamento, una mystery box e la tempistica molto stretta. Un concorso che guarda in particolare alla manualità dello chef, alla sua preparazione quasi "artigianale" e al suo saper manipolare al meglio gli alimenti, con tutta la professionalità possibile, con a disposizione un'attrezzatura ridotta davvero al minimo e tanta sapienza in cucina. La prima giornata si è svolta in un istituto alberghiero di Lione, con 10 ore a disposizione per la preparazione, lo stoccaggio e il carico dei prodotti. La seconda, invece, ha avuto come palcoscenico il Sirha, con il servizio del catering, delle portate e l'allestimento del buffet. I concorrenti hanno realizzato una degustazione al piatto e un

buffet per 8 persone. Il menù molto rigido, così come il paniere degli ingredienti, ha previsto 4 entrées, due fredde e due calde, ottenute da anatra intera con fegato grasso; una portata di pesce, la Trota, con mousseline



soffiata ai gamberi, con farcia ottenuta da capesante e merluzzo merlano e cuore di coda di gambero, con salsa d'accompagnamento a libera scelta, servita con guarnizione con verdure da scegliere il giorno prima della gara (stessa cosa per la portata di carne); un Carré di maiale, con osso e cotenna laccato e farcito, da servire con polpetta frita di piedini di maiale, guarnizione e salsa. Infine, il tema dolce, con due torte da realizzare con cioccolato e mango, sempre per 8 persone, con 8 soufflé cotti al momento, anch'essi con cioccolato e mango, e 16 pasticcini con gli stessi ingredienti. "Si tratta di una gara molto dura – dice soddisfatto Andrea Mantovanelli – e siamo stati carichi da subito e in prima linea. Ringrazio il mio coach, **Fabio Tacchella**, e tutti i colleghi che mi hanno sostenuto. Anche quest'anno abbiamo ottenuto un buon risultato, con l'obiettivo di far trionfare sempre il nostro Tricolore e tutta la professionalità dei cuochi FIC".

Mantovanelli ha potuto usufruire, infatti, del supporto tecnico del coach, Fabio Tacchella, cuoco di lungo corso e con una grande esperienza di allenatore alle spalle, nella cui azienda ha allestito da mesi il box e l'area buffet per condurre al meglio gli allentamenti, e di una squadra composta da esperti e professionisti della cucina: **Enrico Magro**, chef pasticciere; **Teo Mansi**, giurato e delegato italiano per la Catering Cup e figura storica di FIC Francia; **Giorgio Nardelli**, per il settore carne; **Leonardo Luppi** (1 stella Michelin), per il pesce;



Al centro Andrea Mantovanelli con Fabio Tacchella e, qui accanto, il suo dessert. Il cuoco FIC ha conquistato il 4° posto nella classifica generale



Federico Corsi, assistente; **Marco Acquaroli**, supporto logistico al team a Lione; **Remo Pasquini**, per il buffet. Ad Andrea e a tutto il team sono andati i complimenti del presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, e di tutta la dirigenza della Federazione. 🇮🇹



La Trota Salmonata

secondo Fabrizio Frasca

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

IL GIOVANE CUOCO FIC, CON ALLE SPALLE GIÀ ESPERIENZE IN CONCORSI E FORMAZIONE, PRESENTA LA SUA RICETTA

Fabrizio Frasca, nato a Cuorgnè il 19 marzo 1992, entra a far parte della Federazione Italiana Cuochi nel 2016. Dopo il diploma conseguito all'Istituto Alberghiero e varie esperienze in locali del Piemonte e a Parigi in un ristorante gastronomico "2 toques Gault & Millau", partecipa ai Campionati della Cucina Italiana nel 2016 a Montichiari (BS) e alle finali del concorso Jam

Cup, sempre, 2016 al Vinitaly di Verona, conseguendo una medaglia di bronzo. Per il biennio 2017-18 ha fatto parte dei Formatori "Alta Formazione" FIC. Recentemente ha partecipato al corso di Alta cucina e Comunicazione del Sapore ad Avellino presso lo Zen Food Lab di Alfredo Iannacone. Per questo numero della rivista presentiamo la sua ricetta:

TROTA SALMONATA IN CARTA FATA®, FLAN DI TOPINAMBOUR, VANIGLIA CON CHIPS DI TROTA, POLENTA FRITTA.

Ingredienti per 10 porzioni:

FLAN

500 ml latte fresco, 500ml panna fresca, 1 baccello vaniglia, 10 uova, 200 gr patate pasta gialla, 500 gr topinambour, Sale pepe qb, Burro spray

PROCEDIMENTO: pelare le patate, tagliare a cubetti i topinambour e rosolarli in casseruola. Nel frattempo portare a 80° il latte e la panna con la vaniglia per una decina di minuti. Quando i tuberi saranno cotti e regolati di sapore aggiungere latte e panna

filtrati, le uova, frullare e passare il composto allo chinoise. Versare in stampini imburrati e cuocere a bagnomaria in forno a 110° per circa 1 ora fino a che saranno rappresi e poi lasciare raffreddare.

TROTA + CHIPS

5 trote salmonate, Olio arachidi, Aneto qb, Rosmarino qb, Sale grosso, 20 bacche di ginepro

PROCEDIMENTO: sfilettare le trote e togliere delicatamente la pelle, adagiare i filetti nella Carta Fata® condire con le erbe in proporzione ai propri gusti, qualche granello di sale e 2 bacche di ginepro, chiudere ed infornare a 160° per 10/15 minuti. Asciugare benissimo la pelle e friggere in abbondante olio bollente al momento del servizio.

POLENTA FRITTA

1 l acqua, 250 gr polenta bramata, 30gr burro, Olio arachide, Sale

PROCEDIMENTO: preparare una classica polenta in acqua bollente, successivamente versarla in una stampo a raffreddare completamente. Tagliare a piacere, ripassare velocemente nella farina di polenta e friggere in olio bollente.

32



ficstore.it
OFFICIAL STORE




4-CHETTA
LUCA PAOLOROSSO
Gioielli

|| bracciale

Edizione limitata in esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



Le nuovissime linee di prodotto a marchio Federazione Italiana Cuochi



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY



Sanelli

ficstore.it
OFFICIAL STORE



ficstore



+39 0971 24939



clientificstore@modamix.it

Felix Lo Basso:

un cuoco "concreto"

di **Antonio Iacona**

COME LO CHEF VA DIRETTO NELLE RISPOSTE COSÌ POTREMMO DIRE DEI SUOI PIATTI CHE MIRANO INNANZITUTTO AL CONTENUTO. DA PROVARE DUE VOLTE: AL NORD E AL SUD!

Tra i tanti elementi che potevano trasparire dalla nostra intervista per la rubrica Stelle in Cucina, quello che ci è sembrato più immediato è stato la concretezza! Risposte dirette, senza fronzoli, spassionate quasi, senza secondi fini o voglia di apparire ciò che non si è. Così ci è apparso Felix Lo Basso (www.felixlobassorestaurant.it), che accogliamo con piacere su questo numero con le sue risposte, piacevolmente sospeso tra Nord e Sud: quest'ultimo per avergli dato i natali, a Molfetta, Puglia, nel 1973, e dove oggi è tornato, scommettendosi con un nuovo ristorante a Trani; il primo per averlo accolto, nella capitale del fare, Milano, dove dice di poter giocare di più: con le ricette, con la clientela, con le innovazioni, perché più internazionale.

"Oggi c'è più conoscenza e consapevolezza da parte dei clienti – ci racconta – ed è un bene, raggiunto anche grazie ai messaggi mediatici. I consumatori molto spesso conoscono gli ingredienti che utilizziamo e il mondo della ristorazione è diventato qualcosa di più concreto rispetto al passato. I palati sono più preparati".

Anche sul fronte del contesto internazionale, lo chef ha le sue idee: "Oggi anche altre nazioni sono altrettanto preparate e con prodotti eccellenti – riconosce Felix Lo Basso – ed è giusto che noi italiani diamo una certa idea della nostra cucina. La stagionalità dei prodotti rimane molto importante ed il rispetto anche per il territorio".

Lo Basso si divide 15 giorni a Trani e 15 a Milano nei due ristoranti. Nel capoluogo lombardo il ristorante è all'ultimo piano della Galleria Vittorio Emanuele II, affacciato sul simbolo per eccellenza di Milano, il Duomo. Il percorso al Sud sembra più difficile, ma non lo spaventa. "Mi piacerebbe – continua – che anche al Sud ci fosse un contributo, la considero una sfida tutta personale".

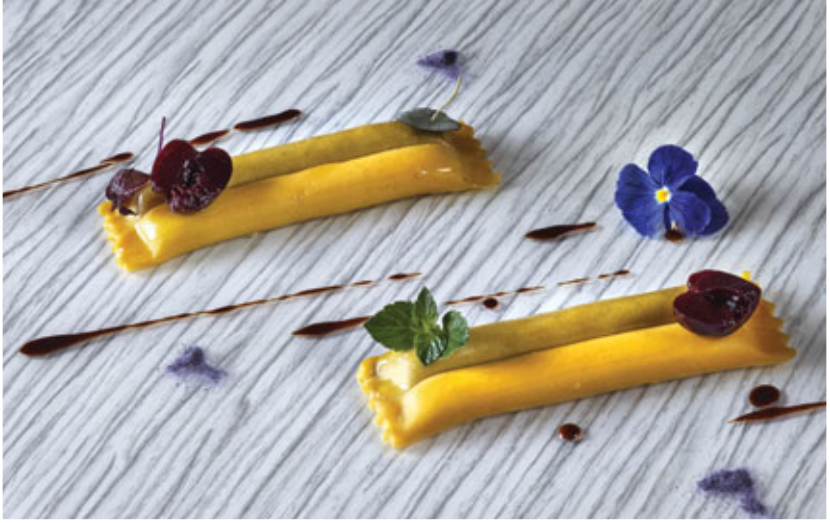
Del resto, se c'è tornato, un fondo di amore ci deve pur essere. Felix ha compiuto il suo apprendistato in grandi ristoranti gourmet in Italia e all'estero. Nel 2011 arriva la prestigiosa stella Michelin ed anche di questa ha la sua visione: "La stella è importante, ti porta un certo volume di persone, ma non diventi ricco. Richiama l'attenzione, ma ormai una stella l'hanno in molti. Se arriva, bene".

Definisce il suo stile raffinato, in un perenne gioco tra creatività e ricerca, fatto di qualità e rispetto delle materie prime. Un gioco sospeso tra il mare e la montagna. Nella sua presentazione, punta su: intuizione, fantasia, innovazione e creatività, definiti "i pilastri della proposta enogastronomica". Il suo carattere semplice e trasparente gli consente di avere un buon rapporto con tutti i colleghi, anche se non partecipa a concorsi o competizioni.

E sui critici gastronomici conclude: "Da me pagano tutti!"... Viva la sincerità!

Abbiamo, infine, come da tradizione, il piacere di presentare due ricette dello chef. 🍴





DOPPIO RAVIOLO IN FARCIA DI GUANCIA DI BUE E PROVOLONE, CILIEGIE AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA: 200 g farina tipo "00", 100 g semola, 10 tuorli d'uovo, sale q.b.

PER LA FARCIA: 1 guancia di bue, 1 carota, 2 coste di sedano, ½ cipolla, 30 g ricotta di bufala, 60 ml vino rosso, 2 cucchiaini burro chiarificato, aromi e odori (1 foglia di alloro, bacche di ginepro, pepe in grani, chiodi di garofano), 1 cucchiaino di ricotta di bufala, 300 ml latte fresco, 150 ml panna fresca, 300 g "Provolone del Monaco", 4 fogli colla di pesce, 30 ml concentrato di pomodoro, 500 ml brodo di manzo, 50 g Parmigiano Reggiano, 50 ml brodo di pollo, 10 foglie germogli di senape,

PER LE CILIEGIE AL VINO ROSSO: 8 ciliegie, 120 ml vino di Porto, 60 ml vino rosso aromi (bacche di ginepro, garofano, stecca di cannella, pepe in grani).

PROCEDIMENTO: Per la pasta: impastare il tutto mettendo sale alla fine, quindi far riposare l'impasto ben coperto in frigo.

Per la farcia: in una padella mettere 1 cucchiaino di burro chiarificato, quindi infornare la guancia di bue e cicatrizzare per bene in padella da tutti i lati. Toglietela e mettere nella stessa padella una mirepoix di sedano, carota e cipolla insieme agli aromi e il concentrato. Quindi far tostare per bene il tutto e aggiungere la guancia. Sfumare con il vino rosso, far evaporare e continuare la cottura con il brodo di manzo. Dopo 2 ore circa, quando la guancia sarà abbastanza morbida e fragile, passarla insieme alle verdure al tritacarne. Quindi, con l'aiuto di un leccapentole, lavorare il composto con 1 cucchiaino di ricotta e una manciata di parmigiano fino a quando sarà abbastanza omogeneo. Trasferire il tutto in un sac à poche. Nel frattempo andare a realizzare la seconda farcia facendo ridurre del 50 per cento la panna con il latte. Quando sarà pronta, frullare a 60 gradi al Bimby con il provolone a pezzetti e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda. Aggiustare di sale e trasferire il tutto in un sac à poche, quindi far tirare in frigo per qualche ora.

Per le ciliegie al vino rosso: mettere tutti gli ingredienti in una pentola, accendere il fuoco moderato e far ridurre. Dopo 10 minuti circa togliere le ciliegie e continuare a far ridurre il Porto con il vino finché non diventi abbastanza denso.

FINITURA DEL PIATTO E PRESENTAZIONE: stendere la pasta abbastanza sottile con l'aiuto della sfogliatrice. Quindi ricavare dei quadrati con il coppapasta. Successivamente disporre alle due estremità le due farce per il lungo, quindi confezionare piegando le due estremità verso il centro realizzando la forma di un "raviolo a due farce." Chiudere le rimanenti estremità e tuffare i doppi ravioli in acqua bollente salata per alcuni istanti. Scolarli bene e glassarli in padella con del burro e brodo di pollo. Non appena pronti, disporre 2 doppi ravioli nel piatto ultimando il tutto con le ciliegie, la riduzione al vino rosso e dei germogli di senape.

ASPARAGI AL VAPORE, SALSA CARBONARA E AGLIO NERO

Ingredienti per 4 persone

PER GLI ASPARAGI: 12 asparagi verdi, Per la salsa carbonara: , 120 g guanciale a cubetti, 50 g pecorino, 3 tuorli, 4 g pepe fresco

PER LA SALSA ALL' AGLIO NERO: 1 cipollotto, ½ patata, 2 spicchi aglio bianco, 3 spicchi aglio nero, sale e pepe q.b., 150 ml brodo di pollo, 5 g nero di seppia, 18 ml vino bianco, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO Per gli asparagi: cucinare per 7 minuti gli asparagi a vapore dopo averli puliti e pelati per bene. Raffreddarli in acqua e ghiaccio.

Per la salsa alla carbonara: in un contenitore lavorare i tuorli d'uovo con il pecorino e il pepe fresco. Quindi a parte tostare in padella il guanciale per bene e immergerlo nel composto. Lasciare in infusione per 4 ore. Dopodiché filtrare e montare il tutto in un sifone a 50°C ottenendo una salsa liscia.

Per la salsa all' aglio nero: togliere l'anima all'aglio bianco e passarlo 3 volte nel latte bollente. A parte, far sudare il cipollotto per bene, quindi aggiungere l'aglio bianco prima e il nero dopo. Sfumare col vino bianco e aggiungere la patata e il nero per colorare. Continuare la cottura con il brodo di pollo. Frullare il tutto e aggiustare di sale. Infine filtrare la salsa.



Successi FIC nei padiglioni *del Sigep a Rimini*

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

INTERVENTI MOLTO APPREZZATI ANCHE PER IL 2019 DI ALCUNI
CHEF E PASTRY CHEF DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI.
FORTE LA COLLABORAZIONE CON CON.PA.IT.

Anche quest'anno la **Federazione Italiana Cuochi** grazie alla collaborazione con **Con.Pa.It.**, è stata protagonista al **SIGEP di Rimini**, negli spazi del Pastry & Culture, con 3 Cuochi e Pastry Chef provenienti dal nord, centro e sud Italia. Il responsabile del Comparto Pasticceria FIC, maestro Giuseppe Giuliano, e il presidente Con.Pa.It., maestro Federico Anzellotti, hanno inaugurato le demo nel Padiglione B4 con il prezioso

supporto della Pastry Chef Lorena Lo Presti. È stato emozionante vedere gli Chef e Pastry Chef FIC presentare le loro creazioni sul dessert al piatto, professionisti che hanno raccontato le dolci ricette, descrivendo anche l'importanza del dessert in una realtà ristorativa e con una clientela sempre più esigente. È stata una giornata entusiasmante, un interessante percorso delle tradizioni del nord per arrivare al centro e poi al sud e quindi anche alle isole, un vero e proprio "dolce" viaggio che FIC ha fatto vivere ai fortunati che hanno assistito alla realizzazione di que-

ste prelibatezze. Durante le demo sono stati raccontati diversi aneddoti e curiosità di cultura gastronomica e dolciaria. Gli Chef e Pastry Chef che hanno regalato momenti preziosi sono stati: **Alessandro Laudadio**, **Giacomo Perna** e **Valerio Angelino Catella** *(di quest'ultimo abbiamo il piacere di presentare la ricetta in questo numero della nostra rubrica)*. L'affluenza del pubblico è stata notevole, grazie ad un lavoro di sinergia e organizzazione e agli spazi pianificati. Un'attività che ha avuto successo grazie ad un lavoro di gruppo e di collaborazione con la segreteria FIC.

Un ringraziamento va a Con. Pa.It., ai colleghi Pastry Chef che anche quest'anno hanno dato vita a interventi che sicuramente lasceranno un buon ricordo ai visitatori e ai professionisti presenti. Ma un plauso va in particolar modo al presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, e al presidente DSE, **Roberto Rosati**, che ha coordinato la segreteria per l'evento con il preziosissimo supporto della Pastry Chef **Lorena Lo Presti**. 🇮🇹

Giacomo Perna

Alessandro Laudadio

Lorena Lo Presti

Valerio Angelino Catella

GIANDUJOTTO PIEMONTESE ALLE PASTE DI MELIGA E CUORE DI BAROLO CHINATO, MOUSSE DI TORRONE E CREMA DI CIOCCOLATO BIANCO ALLO ZAFFERANO ALPINO

Un dolce a forte identità piemontese laddove il cioccolato incontra le nocciole delle Langhe diventando il cioccolato più famoso al mondo: il Giandujotto. In questo caso in versione mousse il cui fondo è costituito dalle “paste d’melja” (biscotti tipici a base di mais). In accompagnamento anche una mousse di torrone il cui miele proviene dagli alti pascoli piemontesi, come le nocciole che gli conferiscono un’elevata identità tipicamente piemontese. Il tutto accompagnato da una salsa al cioccolato bianco e zafferano il cui eccellente abbinamento, seppur relativamente moderno, racchiude l’identità di una tradizione antichissima, quando anche nelle Alpi piemontesi si raccoglieva lo zafferano non tanto per usi alimentari quanto per le pratiche tessili e tintorie. Il “messaggio” culturale del dessert è l’importanza di conoscere le tradizioni del proprio territorio, storia ed origini solo grazie alle quali è possibile elaborare nuove proposte moderne o creative le quali, pur nello loro rinnovata veste, mantengono comunque una forte identità territoriale e geografica.

GIANDUJOTTO VERSIONE “MOUSSE”

Ingredienti:

g 500 crema pasticcera, g 350 cioccolato gianduja, g 600 panna montata 38 mg, g 10 colla di pesce

PROCEDIMENTO: sciogliere nella crema ancora tiepida il cioccolato emulsionando con minipimer eggiungendovi anche la colla di pesce idratata. Portare a C° ambiente ed unire alla panna montata, colare in stampi monoporzione a forma di giandujotto inserendovi al fondo un’anima al Barolo Chinato ed abbattere in negativo. Smodellare da congelato e porre a +4°C

BASAMENTO “PASTE DI MELIGA”

Ingredienti:

g 500 biscotti di mais “paste di meliga”, g 350 burro

PROCEDIMENTO: sbriciolare i biscotti ed impastarli con il burro sino ad una massa compatta e plastica. Porre tra due fogli di carta da forno ottenendo un “foglio” di circa mezzo cm di spessore e tagliarne delle placchette di misura adatta a formare il basamento di ogni dessert monoporzione.

MOUSSE TORRONE

Ingredienti:

g 250 torrone duro alle nocciole, g 400 panna 38mg

PROCEDIMENTO:

Montare insieme panna e torrone sbriciolato

CREME CIOCCOLATO BIANCO ALLO ZAFFERANO ALPINO

Ingredienti:

g 500 cioccolato bianco, g 300 panna 38mg, g 0,5 zafferano

PROCEDIMENTO: portare a bollire la panna, sciogliervi il cioccolato ottenendo una emulsione, a 30°C aggiungervi lo zafferano ed abbattere a +4°C.

ANIME AL BAROLO CHINATO (X IL GIANDUJOTTO)

Ingredienti:

g 500 acqua, g 150 barolo chinato, g 115 acqua

PROCEDIMENTO: bollire acqua e zucchero, raffreddare a 70°C ed unire il vino prestando attenzione alla perfetta unione delle due masse. I gradi Brix risultanti dovranno essere 68-70°C.

Colare subito negli stampi di amido ottenuti formando nell’amido asciutissimo le forme volute. Coprire con altro amido ed attendere 12 ore, rivoltare con estrema delicatezza le singole anime, attendere altri 12 ore indi spolverare con pennello o soffio di aria.

MONTAGGIO DEL PIATTO: porre in ceramica adeguata il basamento di paste di meliga su cui adagiare la mousse al gianduja (volendo si può rifinirla spruzzandola di burro di cacao marrone o rosso). Adagiarvi vicino un cucchiaino di crema al cioccolato bianco di adeguata densità, ed una quenelle di mousse di torrone. Decorare con julienne di mandarino sciroppato, decori in cioccolato ed una gelatina di uva al moscato.



food ART

Corso di
impiattamento
per la ristorazione
alla carta e per
il banqueting



La costruzione del piatto
dal progetto al piatto finale

ufs.com

 Unilever
Food
Solutions

**Segui la pagina Facebook Unilever Food Solution Italia
per rimanere sempre aggiornato sulla date dei prossimi
corsi in collaborazione con Federazione Italiana Cuochi**



Il pollo *“alla creta”*

di **Eugenio Medagliani**
Calderaio Umanista
Presidente Onorario FIC

UN TIPO DI COTTURA PRELIBATA MA AVVOLTA DAL MISTERO.
LA INVENTARONO GLI ETRUSCHI O SEMPLICEMENTE ASTUTI SERVI?

Si racconta che l'invenzione della cottura dei volatili nell'argilla sia dovuta all'astuzia di servi poco onesti alle dipendenze di un facoltoso agricoltore. Costui constatava la continua sparizione di polli di sua proprietà, ma non riusciva a scoprire il ladro. La colpa veniva attribuita

dai servi a volpi e faine. Tale versione non convinceva del tutto il ricco possidente che si presentava all'improvviso nelle case dei servi fiutando l'aria alla ricerca di profumi d'arrosto e cercando addirittura tra i rifiuti penne e piume. Sembra che, prossimo a morire, il brav'uomo chiedesse al prete, seduto al suo capezzale, se in confessione avesse scoperto per caso, non tanto il nome dei ladri, ma almeno lo stratagemma con il quale costoro erano riusciti a farlo fesso per tanto tempo. Si venne poi a sapere, quando il sistema di cottura si diffuse, che quegli astuti servi, dopo aver rubato il pollo, tiratogli il collo e pulitolo, lo avvolgessero senza spennarlo, con un impasto d'argilla e lo mettessero a cuocere sotto le braci. I risultati di questo tipo di cottura furono ottimi, sia perché l'argilla, durante la cottura, dava alle carni un sapore corposo ed integro che nessun altro sistema era in grado di ottenere, sia perché nessun odore o profumo poteva filtrare dalla camicia d'argilla e svelarne il contenuto. Altri invece affermano che siano stati gli Etruschi, maestri indiscussi dell'arte fittile, gli inventori di questo tipo di cottura, favoriti dallo studio quotidiano della creta che cocendo irradia calore



e che grazie alle sue proprietà di cattivo conduttore tratteneva il calore delle braci e tesaurozzava, senza alcuna dispersione interna, i succhi della carne in cottura. Certo il volatile cotto in argilla non aveva la presentazione imponente dello spiedo portato a braccia da valletti,

con accompagnamento di suoni e canti, ancora avvolto dai fumi del focolare, gocciolante di sugo e di umori profumati, ma dal guscio di argilla, rotto dal sapiente colpo di un martello d'argento, il pollo fragrante e saporoso usciva coma da una feconda e calda matrice. La difficoltà di procurarsi argilla e la continua richiesta dei ghiottoni che volevano gustare i prelibati volatili alla creta stimolò la fantasia di vasai ed artigiani, alla ricerca di un mezzo più semplice e più a lungo utilizzabile. Nacque così il doppio guscio di creta, tale da poter racchiudere e cuocere nelle sue valve il volatile spennato. Con pasta di pane sigillate le due metà del guscio, si ricavava il primitivo e rustico sistema di cottura. Nel 1600 e 1700 i ceramisti trasmisero, mediante una tecnica più eccellente ed una decorazione più raffinata, la tematica dell'utensile cuocipollo, ad oggetto che invece di essere adatto alla cottura tra le braci e fumi meglio si adattava a comparire su mobili e tovaglie preziose. Questi oggetti divennero nel tempo oggetti privilegiati per il servizio in tavola, servendo quindi solo come contenitori di volatili già cotti in precedenza, nell'umile guscio di argilla. 🍷

www.host.fieramilano.it



Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano



Insieme a tavola *per Dimaro*

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

**GALÀ DI BENEFICENZA CON I CUOCHI DEL TRENTINO ALTO ADIGE
CHE HA COINVOLTO LE ISTITUZIONI E LE AZIENDE DEL TERRITORIO**

La solidarietà passa anche attraverso la tavola e, forte di questa esperienza, **Massimo Paternoster**, chef originario della Val di Sole e componente della Federazione Italiana Cuochi – **Dipartimento Solidarietà Emergenze**, ha promosso il **Galà di Beneficenza** per lanciare una raccolta fondi destinata alla ricostruzione di **Dimaro**. In moltissimi hanno accolto l'invito all'hotel Sancamillo, fra questi il governatore Maurizio Fugatti, accompagnato dagli assessori Bisesti, Spinelli e Zanotelli e diversi consiglieri provinciali tra cui l'ex presidente Ugo Rossi, che assieme a Fugatti ha partecipato alle difficili fasi della gestione dell'emergenza maltempo.

“Ringrazio Rossi, il sindaco, tutti gli amministratori e soprattutto le tante persone che a vario titolo hanno dimostrato quanto sia importante e decisivo muoversi con unità di intenti – ha commentato il presidente Fugatti – specialmente di fronte ad un evento tragico che è stato affrontato con tanto coraggio. Che questa serata possa essere un segno di speranza, per poter guardare con fiducia al futuro sapendo che le istituzioni sono vicine”.

“Dimaro è ferita – ha detto il sindaco Andrea Lazzaroni – e se stasera siamo qui è anche per dire che una comunità non dimentica i suoi lutti ma li elabora stando assieme per superare le tante difficoltà di ogni giorno. Abbiamo bisogno della vicinanza di tutti, sempre”.

Parole di ringraziamento sono state espresse infine per la famiglia Mora, proprietaria dell'Hotel Sancamillo, che ha ospitato per giorni gli sfollati, per l'**Associazione Provinciale Cuochi Trento** e **DseFic Trentino Alto Adige**, che hanno realizzato la serata. La serata si è svolta lo scorso 29 novembre con il titolo significativo: “Insieme a tavola per Dimaro”, con la collaborazione, oltre che dell'Hotel

Sancamillo, di molteplici aziende del territorio, dell'Associazione Italiana Sommelier del Trentino e del centro Enaip di Ossana, che hanno partecipato in maniera eccelsa e professionale all'evento. Durante la cena di gala sono stati serviti 270 pasti ed effettuate ulteriori donazioni. Nel pomeriggio di giovedì 5 dicembre, infine, Massimo Paternoster, Daniele Melis e il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi del Trentino, Ivano Dossi, hanno consegnato al Sindaco di Dimaro, Andrea Lazzaroni, tutto il ricavato, a netto di spese, per la cifra di 10.400,00 euro e versato l'importo nel conto dedicato all'emergenza.

Da presidente nazionale vorrei sottolineare come questo gesto, spontaneo e nato dal cuore, testimoni ancora una volta come la tavola, la tradizione culinaria italiana e la voglia di stare assieme possano essere uno strumento utile per fare del bene, soprattutto in momenti delicati e di emergenza come questo. Purtroppo sempre più spesso il nostro Paese è soggetto da nord a sud, sul continente e nelle isole, a eventi climatici o sismici che ci mettono in condizione di disagio o di emergenza. Ma, per fortuna, il nostro popolo dimostra sempre e comunque un grande cuore. E di questo popolo fanno parte con grande orgoglio i Cuochi FIC e i componenti del DSE. Grazie a tutti per il lavoro costante e quotidiano che svolgete con abnegazione e con il sorriso sempre in volto. 🇮🇹



Surgital e l'innovazione continua: *il riso precotto surgelato*



Intervista ad Enrica Bacchini, Direttore Sistemi di Gestione e Ricerca e Sviluppo Surgital SPA, sul lancio di un prodotto nuovo per l'Azienda italiana

Surgital è una grande azienda che ha, nel suo DNA, l'innovazione continua. Quali novità ha portato il 2018 in questi termini?

Tante, come sempre. Il reparto ricerca e sviluppo della nostra azienda è in continuo fermento. Certamente il 2018 è stato segnato dal lancio di un prodotto che fino ad ora non ci apparteneva: il riso. Si tratta di una nuova referenza della linea **Pastasi® Soluzioni Express**: è precotto e surgelato, destinato all'uso nelle cucine professionali. Prima di proporlo al mercato abbiamo naturalmente messo in campo tutte le risorse necessarie per accertarci di offrire il meglio, questo per noi è imprescindibile. Uno dei criteri discriminanti, data la nostra attenzione alla selezione delle materie prime, era l'origine del riso scelto. Abbiamo optato per varietà provenienti dalle zone più vocate per le specifiche produzioni: **Carnaroli del Delta del Po**, **Vialone Nano** delle pianure mantovane e veronesi, e il **Parboiled** rigorosamente italiano.

Il riso, per un'azienda come Surgital il cui core business è la pasta fresca surgelata è un grande salto. Da cosa è nata la decisione di lanciare questo tipo di prodotto?

Noi da sempre siamo **MADE OF PASTA**, un claim che ci rappresenta fin da quando eravamo un piccolo laboratorio artigianale. Continuiamo ad avere nel cuore la pasta, ma è proprio l'esperienza maturata nel settore dei primi piatti, della lavorazione delle materie prime, della formulazione di prodotti pensati sulla base delle esigenze degli operatori professionali, che ci ha fatto compiere il grande salto verso il riso. L'ab-

biamo lanciato ufficialmente a maggio dell'anno scorso, in occasione di CIBUS, e in pochi mesi di distribuzione possiamo dichiararci davvero soddisfatti. Il prodotto è stato compreso pienamente, le sue caratteristiche distintive apprezzate. Gli ordini ci stanno confortando di aver intrapreso la strada giusta. D'altra parte non potremmo essere SURGITAL se stessimo fermi su quel che sappiamo fare già bene. Fa parte della nostra natura, ed è ragione del nostro successo, la volontà di andare sempre oltre.

Quali sono gli aspetti distintivi di questo prodotto e perché gli operatori della ristorazione lo ritengono valido?

È realmente un prodotto con qualità eccezionali: la sintesi perfetta tra materia prima di altissima qualità e una sofisticata tecnologia di precottura e surgelazione. Questo permette ai ristoratori di avere un riso che rinviene facilmente e in brevissimo tempo e di proporre quindi con facilità a menù pietanze a base di riso che normalmente prevedono lunghi tempi di lavorazione e dunque di attesa per il cliente.

La tecnologia di surgelazione IQF permette non solo di dosare esattamente la quanti-

tà di riso necessaria, con un notevole beneficio in

termini di controllo food cost, ma anche di avere una resa nel piatto perfetta.

Riso sgranato e perfettamente al dente.



Il robot multifunzione: *una rivoluzione in cucina*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

ALCUNI ELETTRODOMESTICI SONO DIVENTATI INDISPENSABILI NEL LAVORO IN CUCINA PER LE NUMEROSE ATTIVITÀ SVOLTE IN MANIERA RAPIDA E VELOCE. IL ROBOT MULTIFUNZIONE È PROPRIO UNO DI QUESTI

Sempre più spesso nelle cucine moderne mattarelli e taglieri hanno ceduto il posto ad una moltitudine di piccoli e grandi elettrodomestici, tecnologie dalle numerose funzionalità. I **robot multifunzione** sono una vera rivoluzione in cucina: usati sia a livello domestico che da chef professionisti, sono diventati veri e propri strumenti indispensabili e dal design ricercato.

Ma quando comparvero in cucina? Ciò avvenne con il proliferare nei vari centri urbani dell'energia elettrica, dove la sua grande potenzialità funzionale poteva maggiormente essere utilizzata. Nessuno avrebbe potuto prevedere, già a cavallo degli anni '30 e '40, che i primi

prototipi di apparecchi azionati a mano e poi elettrici, e capaci di affettare, tritare e liquefare, avrebbero trasformato il lavoro di numerose casalinghe e professionisti dei fornelli. Già nel 1947 venne messa in commercio una prima strumentazione ideata dal britannico **Kenneth Wood** con il nome di Robot Kenwood Chef, la prima macchina di questo genere, con una notevole varietà di accessori dalle varie funzionalità: spremiagrumi, ruota per impastare

la pasta, macina farina, apriscatole, affettatore, tritatutto, frullatore, tritacarne e centrifuga. Nel 1963, l'inventore francese e cuoco **Pierre Verdun** presentò un suo personale modello, battezzato Robot-coupe. Consisteva in un serbatoio cilindrico con una lama interna ruotante. Usava un principio simile a quello del frullatore, ma era dotato della funzione "pulse" che permetteva di tritare in modo più grossolano e di "dischi" intercambiabili per affettare e sminuzzare a seconda delle esigenze dell'utilizzatore. La

trovata ebbe un rapido successo tra i cuochi professionisti e nel 1971 Verdun creò il Magimix, per uso domestico, più compatto e aerodinamico. In America, invece, nel gennaio del 1973 venne presentato all'Esposizione dei Prodotti per la Casa di Chicago il Cuisinart. I compratori che frequentavano i grandi magazzini non videro nella macchina in questione niente più che un frullatore migliorato, a un prezzo esorbitante.

Quell'anno, un ingegnere elettronico in pensione del Connecticut, **Carl Sontheimer**, che era un cuoco dilettante, interessato a quella macchinetta compatta, se ne garantì i diritti di distribuzione negli Stati Uniti ed apportò dei miglioramenti analizzandone pregi e difetti, portandolo alle funzionalità e affidabilità della tecnologia francese.

Da allora l'industria di questi strumenti si ripartì il mercato specializzandosi nella tipologia di utenza: del tipo casalingo e semi professionale, oppure altamente professionale, migliorandone la strumentazione e l'affidabilità del prodotto sino a farlo divenire oggetto indispensabile al lavoro quotidiano

di cucina e un prezioso alleato grazie alle numerose attività che possono svolgere in maniera rapida e veloce. Una vera benedizione, insomma, per coloro che dovevano cimentarsi in lavori ripetitivi e di lungo impiego! 🇫🇷



Qui sopra: Kenneth Wood (foto ©Wikipedia). A destra: di Sirman Cutter C-Tronic 9 Plus



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

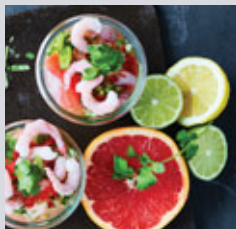
THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

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

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

Forniamo prodotti ittici che deliziano i clienti.

Royal Greenland
**FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO**



Royal Greenland Italia Spa

Via G. Saragat 2 · 20834 Nova Milanese - MB

Tel.: +39 0362 499614 · Fax: +39 0362 499605

www.royalgreenland.it · infoitalia@royalgreenland.com

Stop al cibo anonimo *e ai c.a.n.i.*

di **Alex Revelli Sorini**
e **Susanna Cutini**
Gastrosofi - Univ.
San Raffaele Roma

I CUOCHI DOVREBBERO PROPORRE PIATTI CON UNA CHIARA IDENTITÀ DI PROVENIENZA PER OFFRIRE CONSAPEVOLEZZA E GARANZIA QUALITATIVA DI CIÒ CHE VIENE MANGIATO

Se per molte culture l'alimentazione è funzionalmente connessa al calendario, al clima, alle avversità e alla qualità del raccolto, in una larga parte del mondo occidentale è invece legata a una specie di meticcio generalizzato e in parte misterioso, come sono i **c.a.n.i.**, acronimo di **composti alimentari non identificabili**.

La globalizzazione, la concorrenza, la ricerca delle novità riempiono i magazzini di prodotti alimentari esotici nei migliori dei casi, inclassificabili in altri. Prodotti che stimolano la fantasia ma senza identità, e il tratto simbolico degli atti alimentari è profondamente sfuocato.

I giovani consumatori, in particolare, sono banalizzati da queste nuove frontiere del gusto, essi sono indotti a consumare prodotti il cui sapore gioca su delle soglie gustative standard sempre più ristrette, sono privati di ogni sottigliezza gustativa e finiscono per essere orfani di aree di cultura materiale, di ciò che lega nell'immaginario il sapore al sapere.

Il cibo anonimo di per sé si identifica solo per le sue etichette (parziali), il suo nome o il suo brand e per il suo prezzo.

Un attento studioso della cultura dei sensi, **Michel Serres**, in un libro famoso, *Les cinq sens* (1985), scrive che per ragioni mercantili e di produzione il gusto è stato trasferito dal cibo alle salse che lo condiscono e questo trasferimento agisce sui registri del forte e del piccante e sulle bevande di sapore zuccherato.

I prodotti industriali, per assolvere alla loro missione di diffusione di massa, esigono anche di una continua e attenta ridefinizione sensoriale, in termini di sapore, odore, aroma, testura, colore e presentazione. Questo fenomeno è in molti campi irreversibile, per esempio per quanto riguarda i sapori fruttati. Il piacere gustativo passa per delle emozioni istantanee, semplificate, esagerate, violente ed effimere, con il risultato di una continua rincorsa ad aumentare la soglia gustativa del cibo inclassificabile.

Recenti indagini su un gruppo campione di bambini ha portato alla luce il fatto che essi non sono più in grado di apprezzare sensorialmente alcuni frutti comuni come la mela o la fragola.

Quanto ai prodotti con identità c'è una tendenza, soprattutto nei prodotti frutticoli, a ridurre le specie per limitarsi a quelle più convenienti sul piano economico e più estetiche sul piano della forma.

Detto ciò, crediamo che uno dei compiti dei cuochi che appartengono a FIC, vera paladina del territorio, dovrebbe essere anche quello di proporre piatti che non siano C.A.N.I. ma che abbiano una chiara identità di provenienza per offrire agli ospiti la consapevolezza e la garanzia qualitativa di ciò che viene mangiato. 🇮🇹





NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

Scopri le nostre monoporzioni

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

PANE A FETTE E PANINI MONOPORZIONE



FETTE BISCOTTATE E CEREALI MONOPORZIONE



SNACK MONOPORZIONE



NUTRIFREE FOOD SERVICE

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

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

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

**NUTRI
FREE**

Nel segno del *Romagna Sangiovese*

di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile
EgNews

LA ROMAGNA A TAVOLA È UNA SCOPERTA CONTINUA GRAZIE
ALLE SUE NUMEROSE SPECIALITÀ ENOGASTRONOMICHE

Lungo i rilievi dell'Appennino Romagnolo fra storia, paesaggi d'incanto e sapori autentici si snoda la Strada del Sangiovese e dei Sapori delle Colline di Faenza. Qui il Sangiovese rappresenta il vino della tradizione, specchio fedele di un territorio ineguagliabile.

La Strada del Sangiovese e dei Sapori delle Colline di Faenza, è un itinerario enogastronomico di circa 150 chilometri che attraversa i territori di cinque Comuni. Faenza con le sue produzioni di ceramiche artistiche, il suggestivo borgo medievale di Brisighella, Riolo Terme con le sue preziose acque termali, già usate in epoca romana a scopi terapeutici, Casola Valsenio col suo Giardino delle erbe officinali, nato nel 1938 e Castel Bolognese rilevante centro agricolo lungo la via Emilia. Questo è il territorio del Sangiovese, il vino della tradizione, franco ed esuberante come il carattere dei romagnoli, compagno ideale della tavola quotidiana. Vino a Denominazione di origine controllata dal 1967, il Sangiovese è di colore rosso rubino, dal bouquet delicato, esprime note di violetta, amarena, mora ed erbacee; al gusto risulta armonico, con buoni tannini e un retrogusto gradevolmen-



te amarognolo. Il Sangiovese spesso diventa un pretesto per godere una vacanza rurale dedicata alle tipicità del territorio, grazie alle interessanti proposte offerte dalla Strada del Sangiovese e dei Sapori delle Colline di Faenza, lungo tutto l'arco dell'anno. Del resto la Romagna a tavola è una scoperta continua grazie alle sue numerose specialità enogastronomiche. Nella cucina romagnola dominano i primi piatti, a base di pasta sfoglia di uova e farina tirata a mattarello e presentata in svariate forme e combinazioni: ripiena di carne, formaggio o ricotta e verdure, in brodo, o sotto forma di tagliatelle o lasagne con ragù di manzo e maiale o di selvaggina. Da provare in particolare i tortelli di magro giganti, i passatelli e poi le carni come il castrato o la mora romagnola, un maialino tipico molto saporito e le grigliate miste. Naturalmente è d'obbligo gustare la piadina con i buoni affettati e formaggi del territorio, fra tutti lo squacquerone a pasta morbida e dalla grande versatilità, magari condito con l'olio extravergine d'oliva Dop di Brisighella e lo scalogno di Romagna. Il tutto accompagnato da un buon calice di Sangiovese Doc o Sangiovese Riserva Doc. Buona scoperta! 🍷



DATTERINI CIRIO ALTA CUCINA. INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.



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

CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

Il coraggio *della formazione*

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

A grande fiera di settore. I giovani allievi sono impegnati in esperienze alternanza scuola lavoro per diversi giorni e per molte ore al giorno. È un'esperienza di grande importanza emotiva sia per gli allievi che per la prima volta si trovano ad affrontare il lavoro sia per la scuola che si trova a supportare tutto ciò. Il processo richiede grande responsabilità e mette in evidenza tutte le problematiche preesistenti e latenti del

sistema scuola e lavoro. Vi raccontiamo alcuni episodi realmente avvenuti, che ci devono far riflettere su come stiamo conducendo l'esperienza alternanza scuola lavoro e sulle responsabilità relative.

Da professore vi ho preparato un test, naturalmente la vostra valutazione finale la potete calcolare da soli!*

DOMANDA 1

Le cucine in fiera aprono alle 10 e chiudono alle 22? Dodici ore di lavoro sono tante per chiunque, agli allievi della scuola proponete:

- A.** sei ore e quaranta minuti di lavoro ogni giorno con inizio alle 11.20 e fine alle 14 e poi dalle 18.00 alle 22.00.
- B.** una doppia brigata: una per il pranzo e una per la cena.
- C.** un turno spezzato con inizio alle 10.00 e stacco dalle 15.00 alle 18.

DOMANDA 2

Il capo cameriere, al termine del pranzo del personale, redarguisce a nome di tutti i colleghi professionisti i ragazzi in stage presso la struttura per la scarsa pulizia della tavola a fine pranzo:

- A.** vi devo far presente che ieri avete lasciato la tavola sporca e noi abbiamo dovuto pulire: da oggi lo farete voi!
- B.** vi devo far presente che ieri avete lasciato la tavola sporca e noi abbiamo dovuto pulire: per punizione oggi lo farete voi!
- C.** ieri noi adulti abbiamo pulito la mensa. Se lascerete ancora sporco oggi lo rifaremmo ma sappiate che questa è una grande mancanza di rispetto nei confronti di tutti i colleghi.

IPSE DIXIT

"LAVORIAMO DUNQUE PERCHÉ LE NOSTRE REGOLE E PROCEDURE SIANO A SERVIZIO DEL CITTADINO E DELLA BUONA CONVIVENZA SOCIALE. INSOMMA, SIAMO AUTORIZZATI A PENSARE."

Mario Delpini

Arcivescovo di Milano

Discorso alla Città, Basilica di Sant'Ambrogio
Milano, 6 dicembre 2018

DOMANDA 3

In qualità di tutor scolastico hai assegnato Maria al servizio di cucina per alcuni giorni e poi al servizio di sala. A Maria non piace la cucina. Il maître la valorizza in sala dove ella è molto produttiva e la vuole sempre tenere lì:

- A.** lasci scegliere al maître che pensa alla produttività.
- B.** lasci che Maria faccia quello che vuole.
- C.** chiedi il rispetto di quanto stabilito.

DOMANDA 4

Sei il tutor scolastico di Mario che ha lavorato con molto impegno e professionalità per tutta la durata della fiera. Al rientro esprime una tensione e la esterna a te con un tono vagamente minaccioso. Che fai?

- A.** è giustificato dopo tante ore di sacrificio ed impegno.
- B.** nella successiva esperienza di alternanza scuola lavoro riduco l'impegno dell'allievo che non regge la tensione.
- C.** riprendo più avanti il discorso in classe: l'alternanza deve essere occasione di crescita per tutti.

DOMANDA 5

Sei il ristoratore e Carmelo è uno dei camerieri in servizio. Simpatico ed esuberante lo esterna anche nell'abbigliamento e nella pettinatura (particolare) al limite del professionale. Gigi è uno degli stagisti: molto spigliato e dalla pronta risposta. Gigi si siede al tavolino del bar e chiacchiera a voce alta con gli altri stagisti. Rischia di disturbare i clienti. Carmelo interviene ed entrano in discussione. Che fai:

- A.** minacci di mandare a casa Gigi e gli dici che gli darai una nota negativa.
- B.** contatti subito il tutor scolastico, se la vedrà lui!
- C.** li allontani e parli separatamente con Gigi e Carmelo.

*Le risposte sono nella pagina successiva

Consorzio Tutela Provolone Valpadana: UNA STORIA CHE VIENE DA LONTANO

Il Provolone Valpadana è oggi uno dei formaggi tradizionali italiani più conosciuti al mondo, anche grazie alle sue proprietà organolettiche



Il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**, organismo volontario, senza fini di lucro, nasce nel 1975 ed oggi possono aderire all'Associazione tutti i Produttori i cui caseifici sono situati nella zona di produzione delimitata e che trasformino in **Provolone Valpadana** il latte esclusivamente raccolto in quella zona, nonché i produttori di latte e tutti coloro che stagionano e/o commercializzano all'ingrosso. Il Consorzio persegue, tra gli altri, gli obiettivi di promozione del **Provolone Valpadana Dop**, salvaguardia e tutela della produzione, sviluppo e ricerca per favorire il miglioramento delle tecniche di produzione, assistenza a tutta la filiera produttiva. Il Provolone Valpadana è un formaggio tradizionale, frutto dell'interazione nel tempo di importanti fattori legati al

territorio, con precise **caratteristiche distintive**: formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione, caratterizzato dalla tecnica di "filatura" della cagliata che, se lasciata riposare per poche ore su un tavolo, tende a "filare", assumendo una consistenza plastica e formando dei cordoni o "fili", se sottoposta a trazione. Da qui il nome "filatura", operazione caratteristica che consiste nel sottoporre a trazione, in acqua molto calda, la cagliata dopo che è stata fatta riposare per alcune ore su tavoli spersori. L'adozione di questa tecnologia, del tutto italiana, ha originato nel territorio nazionale una famiglia di formaggi conosciuti con i nomi comuni di: provoloni, provole, caciocavalli, scamorze, mozzarelle. La plasticità della pasta, caratteristica del Provolone Valpadana in fase di lavorazione, consente ai mastri casari di dilettarsi nel produrre forme dai pesi vari. Esistono due tipologie di Provolone Valpadana: "**Dolce**", che si distingue per l'uso di caglio di vitello e per una stagionatura che non supera i 2-3 mesi (può subire il trattamento termico di pastorizzazione); "**Piccante**", che si distingue per l'uso di caglio in pasta di capretto e/o agnello e per una stagionatura che va da un minimo di 3 mesi a oltre un anno (può subire il trattamento termico di termizzazione). La modellatura è effettuata manualmente o con l'ausilio di appositi stampi. Successivamente la pasta deve essere sottoposta alla salatura per un periodo di tempo variabile in relazione al peso della forma, che varia da poche ore fino a trenta giorni. La stagionatura è effettuata in ambienti idonei per temperatura ed umidità, all'interno della zona di produzione. Il formaggio in stagionatura può essere rivestito con materiali ricoprenti che non alterino le caratteristiche finali del prodotto. **Il periodo di stagionatura può variare da un minimo di dieci giorni per la tipologia dolce e di 90 giorni per la tipologia piccante**, anche in relazione al peso. Il Provolone Valpadana, sia nel tipo "dolce" che "piccante", può essere affumicato ed è disponibile anche porzionato ("preconfezionato"). Dal 1996 il Provolone Valpadana si fregia dell'appellativo "**D.O.P.**", **Denominazione di Origine Protetta**, che garantisce qualità e provenienza del formaggio.



SOLUZIONI

DOMANDA N. 1

A. 0 PUNTI - soluzione non adottata dai datori di lavoro. Nessuno si permette più una doppia brigata causa costi. Lontana dalla realtà: non affronta il problema!

B. -10 PUNTI - iniziare alle 11 e terminare alle 14.30, con tutto il rispetto delle presunte regole che si portano a giustificazione, vuol dire entrare ed uscire dalla cucina quando questa è in piena attività. Un cattivo esempio per gli allievi futuri professionisti.

Una storiella nella storiella: uno stagista alcuni anni fa alle ore 13 del 31 dicembre tolse il grembiule e annunciò al suo chef: "Ho terminato le ore di alternanza previste: me ne vado a casa".... Mostri, non persone!

C. +10 PUNTI - soluzione più realistica rispetto alla realtà... nel mondo del lavoro tutti ormai fanno orari prolungati. È meglio che gli allievi provino il lavoro. Una fiera è un'occasione importante perché dura un tempo limitato e quindi poi gli allievi possono avere di contro "un congruo periodo di riposo" come prevede la legge.

DOMANDA N. 2

A. 0 PUNTI - insignificante dal punto di vista pedagogico. Scarica la responsabilità sugli allievi. Non ci sono due pensieri coordinati.

B. -10 PUNTI - la peggio soluzione. Insinua una spirale di competizione negativa e il concetto di punizione.

C. +10 PUNTI - soluzione pedagogica ed operativa intelligente - attiva un volano positivo di rispetto e collaborazione. Costringe gli allievi a pensare al loro operato.

DOMANDA N. 3

A. 0 PUNTI - se scegliete di mettervi nei panni del professionista non state ragionando per il futuro del lavoro ma per il lavoro da fare nell'immediato: ciò è in contraddizione con il patto formativo che avete sottoscritto.

B. -10 PUNTI - dal punto di vista formativo "faccio quello che voglio" è la scelta peggiore.

C. +10 PUNTI - alla base di fare un turno in sala e uno in cucina ci sta una scelta formativa. Il rispetto di questa scelta consente uno sviluppo coerente del percorso formativo di Maria, che magari poi la porterà a fare completamente altro rispetto alle sue passioni attuali.

DOMANDA N. 4

A. 0 PUNTI - non è una posizione di chi guarda in alto... ma solo alla propria stanchezza e al proprio sacrificio.

B. -10 PUNTI - soluzione che riduce stimoli e non obbliga a imparare a gestire lo stress. Vita comoda!

C. +10 PUNTI - guardiamo avanti e soprattutto rilanciamo e riprendiamo l'esperienza vissuta.

DOMANDA N. 5

A. 0 PUNTI - per una discussione di questo tipo, nella realtà del mondo del lavoro, che provvedimento potresti prendere? Probabilmente non sarebbe possibile nemmeno scrivergli una lettera di richiamo. La tua reazione è proporzionata?

B. -10 PUNTI - informare il tutor è cosa buona ma non deve esimerci dall'intervenire. È una "non soluzione" perché rimbalza la responsabilità su altri.

C. +10 PUNTI - intervenire subito parlandone e prendere tempo - regola d'oro!

Che punteggio hai totalizzato? Il punteggio, come nella migliore tradizione formativa, non ha un valore assoluto ma relativo; chiediti però di che profilo sei?

PROFILO A – ragiono da ragazzo, adolescente o presunto tale, vivo di fantasie e rive. Osservo la realtà da una lente deformante che pone "tutto intorno a me".

PROFILO B – non voglio che nulla cambi e mi barrico dietro le regole (presunte o tali) per non assumere le mie responsabilità.

PROFILO C – ti sei messo nei panni del professionista e a tratti hai pensato a raggiungere gli obiettivi del lavoro e/o alla crescita e al futuro dei giovani che hanno lavorato con te.



SOLUZIONI CHIAVI in mano

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

IN WORK WE TRUST

seguici su:



#nimarindustry #inworkwetrust

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

Più chiarezza per i consumatori: *il pane “conservato”*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

CON IL DECRETO 131 DEL 1° OTTOBRE 2018 È OBB LIGATORIO
COMUNICARE SE IL PANE HA SUBITO PROCESSI DI SURGELAZIONE
E CONGELAMENTO E SE CONTIENE ADDITIVI CHIMICI E CONSERVANTI

Basta pronunciare la parola “pane” e si evocano in noi concetti di genuinità, casa, tradizione, legami col passato. Il pane è uno dei cibi più semplici ed anche quello più legato alla storia dell'uomo, dai miti pagani della fertilità della terra e alle evocazioni religiose di noi cristiani. Per farlo occorrono tutta l'esperienza e la conoscenza che l'uomo ha elaborato attraverso i secoli. Il pane però, pur essendo antico, è senza tempo e sulla nostra tavola è sempre un “fresco e vivo” protagonista. Ed è proprio nel concetto di “fresco” che il legislatore ha voluto porre ordine sulle vendite del prodotto, con una legge sulla sua etichettatura chiara ed obbligatoria. Con il **Decreto 1° ottobre 2018, n. 131** pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del **19 novembre** scorso, il pane che ha subito processi di surgelazione e congelamento o che contiene additivi chimici e conservanti, non potrà essere più venduto per fresco e dovrà obbligatoriamente avere un'etichetta con la scritta **conservato** o a **durabilità prolungata**.

Potrà quindi, d'ora in poi, essere denominato **pane fresco** solo il prodotto preparato secondo un processo di preparazione continua e privo di interruzioni finalizzate al congelamento o la surgelazione, eccezion fatta per il rallentamento del processo di lievitazione che avviene per mezzo di abbattimento di temperatura in positivo e che il prodotto sia privo inoltre di additivi finalizzati alla conservazione prolungata.

Per ciclo o preparazione “continua” si intende il **processo di produzione** quando “non intercorre un intervallo di tempo superiore alle 72 ore

dall'inizio della lavorazione fino al momento della messa in vendita del prodotto”. Per cui il pane che non rientra in quest'ottica di produzione dovrà essere messo in vendita, obbligatoriamente, con una dicitura aggiuntiva che ne evidenzia il metodo di conservazione utilizzato, nonché le eventuali modalità di conservazione e di consumo. La dicitura aggiuntiva può essere “Conservato” o “A durabilità prolungata”, ed esposto in scomparti appositamente riservati, quindi diversi da quello del pane fresco. Il decreto legislativo, inoltre, introduce la denominazione di “Panificio” ovvero: “È quella attività o l'impresa che dispone di impianti di produzione di pane ed eventualmente altri prodotti da forno e assimilati o affini e svolge al suo interno l'intero ciclo di preparazione e produzione, dalla lavorazione delle materie prime sino alla cottura finale”.

Nessuna battaglia nei confronti del pane italiano cosiddetto “conservato” o industriale che, nonostante tutto, per tradizione e conoscenze lavorative, è sempre un buon prodotto e di qualità. Solo una dovuta ed effettiva chiarezza per noi consumatori verso un prodotto e un indotto lavorativo che ci vede tra le popolazioni al mondo con il più alto consumo di questo prodotto.

Unica pecca del Decreto, infine, a nostro modesto avviso, la non obbligatorietà, sempre sull'etichetta di questi semilavorati, della provenienza di origine delle varie farine. 🇮🇹





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.



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

Grazie, Italia!

Obiettivo: crescere ancora...

Ufficio stampa FIC

... AL DI LÀ DEI RISULTATI RIMANGONO ALLE SPALLE DUE ANNI DI LAVORO INTENSO E DI ALLENAMENTI PER RAFFORZARE LE BASI DELLA NOSTRA CUCINA

Anche quest'anno va in archivio la bella competizione del **Bocuse d'Or** a **Lione**. Al di là delle posizioni di classifica e del medagliere, rimane il grande lavoro svolto in tutti questi mesi di preparazione e di allenamento, come traspare dalle dichiarazioni dei diretti protagonisti che hanno rappresentato il nostro Paese. "Siamo molto soddisfatti del risultato ottenuto – dice **Enrico Crippa**, presidente Accademia Bocuse d'Or Italia. – Ci siamo preparati con grande tenacia e umiltà. Per l'Italia rappresenta un momento e un'opportunità per fare sempre meglio. Seguire il team Italia è stato un grande impegno e una grande esperienza. I ragazzi hanno dimostrato di sapere modificare i propri atteggiamenti di cucina per applicare al meglio le tecniche necessarie per il concorso. L'umiltà e l'armonia di gruppo, sviluppata in questi mesi, ci hanno fatto affrontare questo progetto con consapevolezza di quanto fatto fino ad oggi. Adesso l'Accademia deve essere in grado di fare tesoro di questo traguardo e costruire un futuro con obiettivi più ambiziosi e con uno sviluppo nazionale. I grandi chef che intendono accompagnarci in questa avventura, rappresentano il primo mattone di questa "Associazione". Non è da meno il concorrente,

Martino Ruggieri, candidato a rappresentare il Tricolore: "Dopo due anni finisce il mio Bocuse d'Or e si conclude un percorso umano fortissimo. È una lezione di vita; ti consente di prendere le misure della tua personalità e del tuo carattere, inteso come forza e determinazione, e ti dà la possibilità di crescere nel confronto. Prepararsi per il Bocuse vuol dire mettere da parte la propria vita, personale e professionale, per

due anni. Ora quella vita me la riprendo. È importante capire che il Bocuse d'Or non è il concorso di un candidato, ma di un Paese intero. Intanto, archiviata questa esperienza, il mio ringraziamento va a tutte le istituzioni, agli sponsor che hanno creduto in noi e che ci hanno sostenuto e a tutte le persone che mi sono state accanto in questi due anni che sicuramente faranno parte del mio bagaglio personale di emozioni e crescita professionale. A tutta la squadra sono giunti i saluti del presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo, e di tutta la Federazione Italiana Cuochi, da anni al fianco dell'Accademia e a sostegno dei candidati italiani. 🇮🇹



Martino Ruggieri

CLASSIFICA DEI PAESI PARTECIPANTI

Miglior Commis: DANIMARCA. Miglior Pesce: FRANCIA. Miglior Vassoio: FINLANDIA.

- | | | |
|---|------------------|------------|
| 1 TEAM - DANIMARCA Candidato: Kenneth Toft-Hansen, Anno 1982 | | |
| 2 TEAM - SVEZIA Candidato: Sebastian Gibrand, Anno 1988 | | |
| 3 TEAM NORVEGIA Candidato: Christian André Pettersen, Anno 1989 | | |
| 4 FINLANDIA | 11 ISLANDA | 21 MAROCCO |
| 5 SVIZZERA | 12 UNGHERIA | 22 CILE |
| 6 FRANCIA | 13 CANADA | 23 BRASILE |
| 7 GIAPPONE | 14 AUSTRALIA | 24 TUNISIA |
| 8 BELGIO | 15 ITALIA | |
| 9 STATI UNITI | 16 ARGENTINA | |
| 10 REGNO UNITO | 17 SINGAPORE | |
| | 18 COREA DEL SUD | |
| | 19 THAILANDIA | |
| | 20 CINA | |



Nel tuo ristorante solo le verdure migliori.

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



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

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

La meraviglia di ogni giorno.

Lo chef moderno tra reality e immaginario collettivo

Rassicurante o "fit"?

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

QUANDO I CLIENTI MANGIANO, IL CUOCO LAVORA. LA CENA DELLO CHEF SPESSO SALTA OPPURE SI APPARECCHIA OLTRE LA MEZZANOTTE (O NEL TARDO POMERIGGIO), SBALLANDO TUTTI I RITMI CIRCADIANI

Lei è magro per essere uno che ama la cucina". Così Alfredo Linguini, apprendista cuoco, inveisce contro Anton Ego, severo critico gastronomico. L'osservazione, discussa e discutibile, viene dal set di *Ratatouille*, imperdibile capolavoro animato, targato Disney Pixar [2007].

Buone forchette e palati fini possono avere almeno un problema in comune: quello di dover contare le calorie. Alcuni ci riescono. Molti altri no. E da qui due stereotipi di amanti e cultori dei fornelli: quello tradizionale, dell'oste paffuto che invita e rassicura (Auguste Gusteau); quello più moderno dello chef "fit", in

linea, attento ai carboidrati, sportivo e parsimonioso nell'assaggiare i piatti che prepara (Colette Tatou).

Il problema sta proprio nell'assaggiare. Il giusto termometro per dolce, amaro, salato, piccante, asciutto, condito, secco... si può trasformare in un accumulatore di calorie. Senza quasi accorgersene. Anche l'orologio influenza negativamente gli stili di vita in cucina. Quando i clienti mangiano, il cuoco lavora. La cena dello chef spesso salta oppure si apparecchia oltre la mezzanotte (o nel tardo pomeriggio), sballando tutti i ritmi circadiani e influenzando negativamente sulla

corretta alternanza sonno/veglia.

Al di là delle supposizioni, un'indagine sugli stili di vita dei cuochi italiani è stata condotta durante l'ultima edizione di Basilicata Food and Wine, manifestazione organizzata a Matera da FIC e fortemente voluta dal presidente, Rocco Pozzulo. Oltre l'80% degli chef visitati è risultato quantomeno sovrappeso. Tre su dieci sono francamente obesi. E questo oggi contrasta con l'immagine dello chef come cultore della nutrizione, come ambasciatore della sana alimentazione, per vivere meglio.

La dieta deve cominciare in cucina, ma soprattutto da chi in cucina ci lavora.

Che i corretti stili di vita cominciano a tavola è dimostrato dal fatto che la principale causa dell'obesità è l'eccessiva assunzione di cibo altamente energetico per errate abitudini alimentari e/o per disturbi del comportamento alimentare. L'impatto di fattori genetici, endocrini e metabolici è ritenuto sostanzialmente trascurabile (0.3-0.4% delle obesità). Si tratta di uno dei principali problemi di salute pubblica nel mondo (soprattutto occidentale): l'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) ha riconosciuto ufficialmente l'obesità come un'epidemia globale. Sovrappeso ed obesità sono strettamente legate a diabete, malattie cardiovascolari (cardiopatia ischemica e cerebropatie vascolari) e alterazioni osteomuscolari (artrosi e lomalgie). Un obeso ha un'aspettativa di vita inferiore di 10 anni rispetto a quella di un coetaneo con peso normale.

Il 10 % della popolazione italiana (sei milioni di persone circa) risulta obesa. Seicento mila pazienti avrebbero addirittura un'indicazione chirurgica (interventi restrittivi o malassorbitivi): ma, di questi, solo 15 mila decidono di sottoporsi al bisturi per combattere i rischi e le complicanze dei chili di troppo, in primo luogo del diabete e delle malattie cardiovascolari. 🇮🇹



* Il Dott. Luca Revelli è Chirurgo endocrino e vascolare, Fondazione Policlinico Gemelli, Università Cattolica, Roma; Giornalista scientifico, collaboratore di "La Repubblica".

The CLEVER COOKING SYSTEM

la cottura a bassa temperatura

by 
SIRMAN



Una difesa per i nostri cuochi

spazzolino e dentifricio giusto

di **Giovanna Franceschelli**
Odontoiatra

ANCORA QUALCHE UTILE CONSIGLIO PER MANTENERE AL MEGLIO
LA PROPRIA IGIENE DENTALE, SOPRATTUTTO SUL POSTO DI LAVORO

Proseguiamo con i consigli utili ai nostri cuochi per quel che concerne la loro igiene dentale. Abbiamo già sottolineato, infatti, i pericoli e le patologie a cui si potrebbero esporre con i continui assaggi in questa bella ma faticosa professione, anche per il palato. Per gli chef che assaggiano continuamente i cibi è fondamentale mantenere una corretta igiene orale.

Quindi oltre a **lavare i denti 3 volte al giorno**, consiglio di cambiare frequentemente lo spazzolino (setole sintetiche e mai naturali, poiché accumulano batteri) almeno una volta ogni 3 mesi.

Usare il filo interdentale e /o scovolino tutte le sere per l'igiene degli spazi interdentali.

Sciacquare sempre la bocca con acqua tiepida dopo l'assunzione di cibi acidi e pigmentati, come il pompelmo, il limone, il cioccolato, il caffè etc.

Poiché la concentrazione e lo stress derivanti dal lavoro possono influire sulla stabilità muscolare del viso (digrignamento dei denti che vengono serrati, causando usure della superficie occlusale e dolori facciali e cervicali)

consiglio l'utilizzo di **bite notturni** ovviamente indicati da uno specialista.

Per lo chef è importante, inoltre, usare il **dentifricio adeguato**: per chi ha problemi di carie o di fratture dello smalto consiglio dentifrici remineralizzanti ottimi per rendere lo smalto dei denti più forte e resistente agli attacchi degli acidi (ce ne sono di diversi tipi in commercio di ultima generazione, tra l'altro ottimi) invece consiglio dentifrici contenenti clorexidina specifici per problemi gengivali e paradontali (la concentrazione della clorexidina deve essere indicata dallo specialista). Preciso, però, che in caso di sanguinamenti gengivali bisogna rivolgersi sempre ad uno specialista.

Il dentifricio per avere maggiore efficacia dovrebbe essere lasciato in minime quantità dopo aver lavato i denti, quindi sciacquare blandamente così il principio attivo risulta più efficace.

Lo chef deve inoltre tenere presente che assaggiare cibi bollenti di continuo può provocare danni alla mucosa orale e di tutto l'apparato digerente (displasia). 🚫





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:



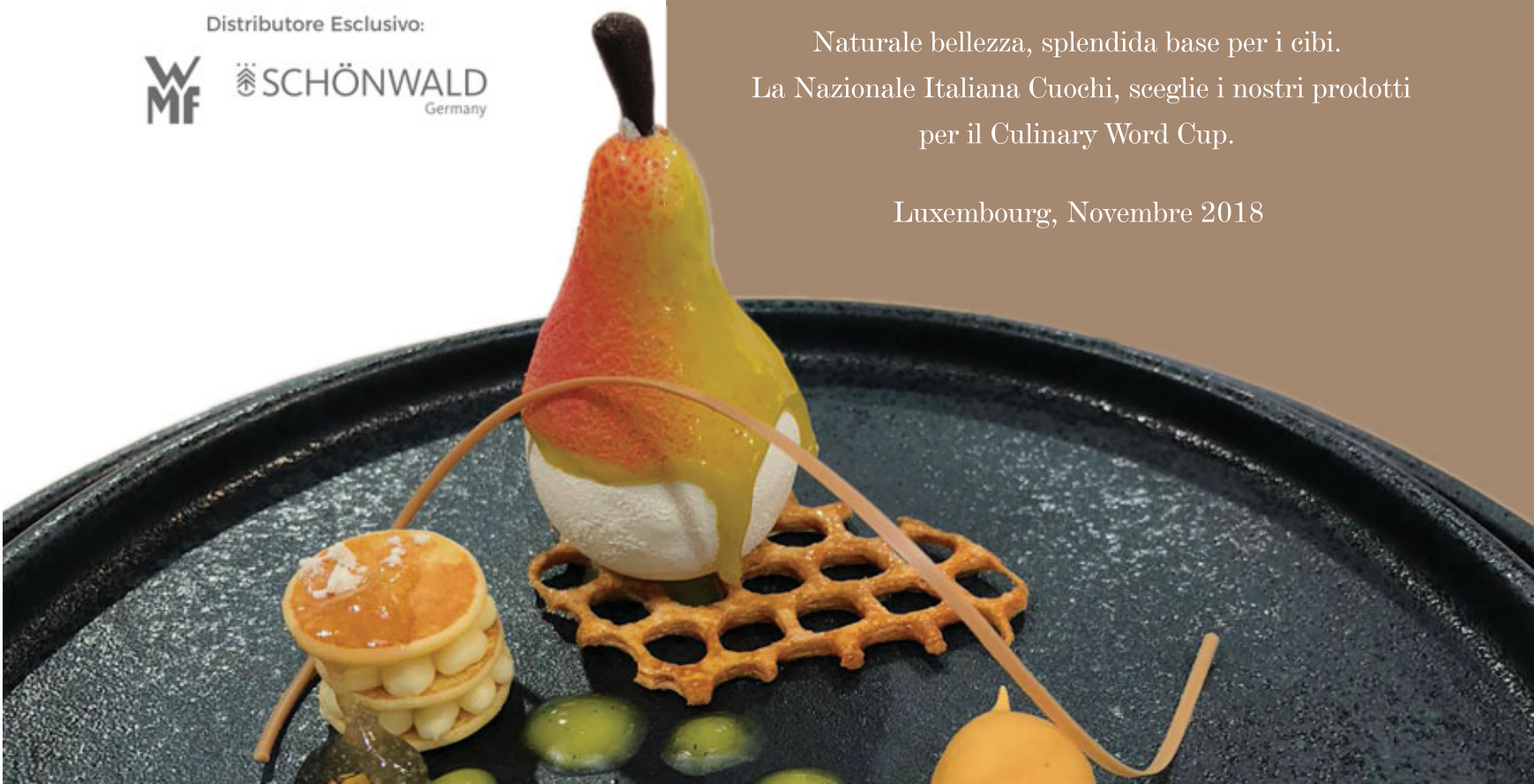
 **SCHÖNWALD**
Germany



LUXURY MINIMALISM

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

Luxembourg, Novembre 2018



Patatine Chips *da leccarsi le dita!*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

NON C'È ANGOLO DEL PIANETA IN CUI NON VENGA CONSUMATO,
TRAVALICANDO OGNI DIFFERENZA DI ETÀ, SESSO, ETNIA,
INSOMMA UN PRODOTTO ASSOLUTAMENTE POPOLARE

Chissà come sarebbero gli scenari culinari mondiali senza un ingrediente storico: la patata. Basti pensare che questo tubero, oggi, è il secondo cibo più consumato al mondo dopo il riso.

Nel nostro continente arrivò dopo la scoperta dell'America solo a metà del '500 grazie allo spagnolo Pizarro in esplorazione sulla Cordigliera Andina. I primi europei che la degustarono ne ravvisavano un sapore simile a quello della castagna, ma non ebbe subito un grande riscontro in quanto molti, inopportuno, ne mangiavano le foglie, intossicandosi e relegando invece il suo tubero commestibile a cibo per maiali. Le patate conquistarono così una fama negativa a causa dell'ignoranza comune e malgrado gli sforzi di far apprezzare questo alimento da parte dei botanici europei. Fu a causa di terribili carestie, a partire dal XVI secolo, che nel vecchio continente si cominciarono a consumare patate per l'alimentazione umana, specie in Italia, grazie agli insegnamenti dei frati dell'ordine dei Carlemitani Scalzi.

Non si conoscono varietà spontanee né si sa da quale specie originaria di **Solanum** (diffusasi dal Centro e Sud America) abbiano avuto origine le attuali specie in commercio. Cosa certa è che è consumata in moltissime regioni del mondo, nelle più varie culture e tradizioni culinarie, in molteplici modi e preparazioni. Ma è sotto forma di **patatine chips**, fritte sottili, salate, croccanti, che sono divenute il cibo preferito di moltissimi bambini e anche di molti adulti e considerate addirittura dagli americani sostituto ai più comuni "spuntini". Storia e cronaca ci narrano che questo tipo di patatine (chips) ebbero origine nel New England e sono la variante delle patatine fritte a fiammifero o bastoncino. La loro produzione non fu il risultato

di inventiva culinaria, ma piuttosto di un gesto di ripicca. Nell'estate del 1853 il pellerossa **George Crum** venne assunto come cuoco in un'elegante località climatica a Saratoga Springs, nello stato di New York. Sul menu del ristorante erano segnate le patatine fritte a bastoncino. Queste venivano preparate dal cuoco Crum secondo la tipica ricetta francese, che le voleva tagliate in modo piuttosto spesse (le "pommes frites" o "french fry potatoes"). Era stato Thomas Jefferson, ambasciatore in Francia, che le aveva gradite e aveva portato la ricetta in America, facendole servire nelle cene ai suoi ospiti. Ma, tornando al ristorante di Saratoga, un cliente trovò che le patatine fritte di Crum erano troppo spesse e le rispedì in cucina. Crum ne tagliò di più sottili, ma anche queste non appagarono l'ospite. Esasperato, Crum decise di irritare il cliente e preparò delle patatine talmente sottili e croccanti che non si potevano neppure prendere con la forchetta. Ma il piano del cuoco ebbe un risultato opposto a quello desiderato. Il cliente rimase estasiato di fronte alle patatine sottilissime e croccanti e altri ospiti le richiesero. Le patatine di Crum iniziarono a comparire sul menu con il nome di **Saratoga Chips**. Ben presto, com'è nell'indole di business americano, vennero impacchettate e vendute, dapprima a livello locale, poi in tutto il New England. Fu l'invenzione dello sbucciapatate automatico che diede negli anni Venti ulteriore impulso alle vendite, favorendo il passaggio delle patatine fritte dal ruolo di specialità a quello di spuntino più venduto. L'industria alimentare, negli anni a venire, favorì la vendita e la diffusione di questo prodotto: si può affermare che non ci sia quasi angolo del pianeta in cui non vengano consumate, travalicando ogni differenza di età, sesso, etnia, insomma un prodotto assolutamente "popolare". 🇺🇸



1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenti per la fornitura del Cuiniere, Hôtels e Ristoranti

La prima Casa che diffuse cataloghi e la più assortita nel suddetto articolo

EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

SPECIALITÀ PER ALBERGHI
E RISTORANTI

MILANO

Via S.^a Pietro all'Orto
N. 9

Assoluta Novità
GIACCHE PER CUCINIERE

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



OGGI

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

Via Privata Oslavia 17, Milano

www.medagliani.com

 alberghieramedagliani

Tel. 02 45485571



Libri & *Cucina*

di **Massimo Di Cintio**
Giornalista

“Storia delle Associazioni dei Cuochi in Abruzzo”

Quarant'anni di attività raccontati con passione nel libro di Lorenzo Pace

Il 13 ottobre 2018, giorno della Festa del Cuoco e del 40° anniversario della fondazione dell'**Unione Regionale Cuochi Abruzzesi**, è stato pubblicato il libro **“Storia delle Associazioni dei Cuochi in Abruzzo”**, Edizioni Menabò, scritto dallo chef e segretario regionale dell'URCA, **Lorenzo Pace**.

Il libro si compone di 196 pagine suddivise in 9 capitoli con 353 foto (20,00 euro).

Le prefazioni sono di due autorevoli personalità dell'associazionismo dei cuochi: **Rocco Pozzulo**, presidente FIC, e **Giuseppe Finamore**, già cuoco della presidenza della Camera dei Deputati e sindaco di Villa Santa Maria, paese noto come la “Patria dei Cuochi”. L'introduzione, invece, è stata affidata allo chef **Andrea Di Felice**, attuale presidente dell'URCA. Nelle pagine introduttive viene tracciato un quadro storico che inizia dalla fine del 1800, in cui si evincono le ragioni socio-economiche che indussero migliaia di abitanti delle Vallate del Sangro a intraprendere questa professione e che oggi vede ben 5 monumenti “al cuoco” presenti in altrettanti paesi della “Valle dei Cuochi”. Nei capitoli successivi Pace analizza la storia dell'Unione, dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro, della Delegazione Cuochi di Roio del Sangro, dell'Associazione Provinciale Cuochi Pescara, de L'Aquila, di Teramo e dell'Associazione Custode della Tradizione. L'8° capitolo traccia un breve profilo di 13 chef abruzzesi che partiti dai loro paesi hanno presieduto e fondato alcune Associazioni in Italia; di uno chef che ha presieduto l'Associazione degli Chef di Cucina d'America e di 2 cuochi eletti Sindaco dei loro paesi: Roio del Sangro e Villa Santa Maria, in provincia di Chieti. In appendice sono pubblicate le ricette gourmet di 11 chef abruzzesi segnalati nelle più prestigiose guide gastronomiche nazionali: **Niko Romito, Daniele D'Alberto, Enzo Di Pasquale, Nicola Fossaceca, Matteo Iannaccone, Cinzia Mancini, Nadia Moscardi, Davide Pezzuto, Mattia Spadone, Arcangelo Tinari e William Zonfa**.

Il libro nasce dall'esigenza di far conoscere il ruolo avuto dalle Associazioni dei cuochi in Abruzzo nell'evoluzione della loro figura professionale attraverso 40 anni di attività. L'intento più importante dell'Autore è però quello di far emergere l'importanza dell'associazionismo all'interno della categoria e di sottolineare la necessità di mettere in comune le proprie esperienze e conoscenze ai fini della crescita professionale. Un lavoro di ricostruzione in cui viene evidenziata la lunga storia associativa dei cuochi abruzzesi, che ancora oggi continua con dedizione e slancio, con all'attivo un bilancio di 88 incontri formativi su prodotti agroalimentari e tecniche di cucina, 14 seminari culturali, 43 eventi di beneficenza, la presenza di cuochi abruzzesi in 26 eventi nazionali e all'estero per promuovere e valorizzare la cucina abruzzese, nel 1995 l'organizzazione del Congresso nazionale FIC a Montesilvano, la partecipazione del Team Cuochi Abruzzesi a 3 competizioni gastronomiche nazionali classificandosi al 1° e al 2° posto. E poi due importanti appuntamenti che annualmente proiettano l'URCA in campo nazionale: la nomina dei “Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra” per valorizzare il piatto simbolo della gastronomia abruzzese e il Congresso dei cuochi creativi d'Abruzzo “Meetincucina”. Nel corso degli anni diversi autori hanno pubblicato libri sui cuochi abruzzesi, ma nessuno aveva ancora raccontato quanto questi si siano spesi mettendo a disposizione dei colleghi il loro poco tempo libero e soprattutto le loro capacità organizzative e professionali per far crescere l'intera categoria. Oggi grazie al lavoro di ricostruzione storico/professionale di Lorenzo Pace questa conoscenza è patrimonio comune e consentirà di divulgare il grande contributo di etica professionale che i cuochi abruzzesi hanno dato e continueranno a dare alla categoria e alla gastronomia regionale e nazionale.





Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade

MADE IN ITALY SINCE 1894



takaje®



La rivoluzione del sottovuoto

atacama SMART LABEL

Preserviamo il meglio della natura



www.trespade.it

La pizza?

*Per favore, ben cotta!*di **Fabio Riccio**
Critico GastronomicoLA GIUSTA COTTURA È UNA E SOLTANTO UNA ED È QUELLA
CHE OGNI BUON PIZZAIOLO PROFESSIONISTA DOVREBBE CONOSCERE

Serata in pizzeria, una di quelle senza lode e senza infamia. Per l'ennesima volta sento questa frase, prima rivolta al cameriere, poi al pizzaiolo: "Ben cotta!"... Soppesando le parole, e sperando che chi sbraita "ben cotta" abbia una buona padronanza della lingua italiana, che diavolo significa ben cotta? Nel mio dizionario, ben cotta significa **cotta a regola d'arte**, secondo tradizione, esperienza e stile del pizzaiolo, non cotta più del normale. Per molti, ben cotta è invece sinonimo di molto cotta, carbonizzata o quasi.

Direte voi... "i gusti sono gusti", e soprattutto per la pizza, il detto "chi la vuole cotta, chi la vuole cruda" è sempre attuale. Però... datemi pure dell'antipatico, ma questa storia del gusto personale e del "a me piace così", non mi convince.

Ben cotta, è un'affermazione che non lascia spazio a repliche, e poi, sul "libero arbitrio" di molti italiani, specialmente a tavola, ci sarebbe molto da discutere.

In ogni caso, ben cotta, senza se e senza ma, è una richiesta che in pizzeria non si dovrebbe mai sentire.

La giusta cottura è una e soltanto una, ed è quella che ogni buon pizzaiolo professionista dovrebbe conoscere.

Due – quattro minuti a 280 – 350 gradi per gran parte delle "pizze all'italiana" o "degustazione" in forno elettrico, mentre per la pizza napoletana bastano 60 – 90 secondi tra i 420 e i 500 gradi, logicamente in forno a legna. La cottura della pizza è faccenda seria, e ce n'è una soltanto, cioè quella giusta! Piaccia o meno, la pizza è un filetto al sangue. Chi è uso gridare "ben cotta" se ne faccia una ragione: è il pizzaiolo che decide! 🍕



www.radioshowitalia.it
LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

+39 327 1762871 | info@radioshowitalia.it

RadioShowItalia
 RadioShowItalia
 +39 329 2021036



Per i cuochi di oggi e per quelli di domani

Forma e funzione nel design della coltelleria professionale.

La linea Premana Professional è stata realizzata analizzando e risolvendo
i problemi che si presentano al professionista più attento
che usa quotidianamente questi strumenti di lavoro.

Realizzando la linea "Premana Professional" abbiamo sviluppato il concetto di sicurezza,
migliorando affidabilità e igiene in maniera decisiva.



Sanelli

COLTELLERIE SANELLI

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



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA**“Affacciati sullo Ionio”: XI kermesse della rassegna gastronomica calabra**

68 Grande successo per la XI Kermesse di Cucina Creativa “Affacciati sullo Ionio”, straordinaria rassegna di cucina con protagonisti professionisti e allievi degli alberghieri della Calabria. L’evento coinvolge l’Unione Regionale Cuochi Calabria e l’Associazione Provinciale Cuochi Reggini, con l’Istituto Alberghiero “Dea Persefone” di Locri/Siderno, il Patrocinio del Presidente della Regione, Gerardo Mario Oliverio, e l’intervento del presidente FIC, Rocco Pozzulo. Anche in questa edizione ad ospitare la manifestazione è stato l’Hotel Kennedy di Roccella Jonica, della famiglia Agostino. Il concorso, unico nel suo genere, ha registrato un costante incremento. La gara è stata vetrina di assoluto prestigio capace di dare grande visibilità a professionisti e allievi della regione che si sono confrontati con piatti ed elaborazioni che appartengono al quotidiano della ristorazione. Una delle prerogative della kermesse è l’utilizzo di materie prime di qualità che abbiano legame territoriale. Straordinario senso estetico ha avuto la sezione della cucina fredda, dove i concorrenti hanno

saputo mettere in evidenza colori, ordine degli ingredienti e pulizia del piatto, creando non poche difficoltà nel giudizio ai giurati. Questo aspetto è qualcosa che dimostra la crescita professionale e lo stimolo alla competizione. Il contesto è stato impreziosito dalle Sculture Artistiche, (vere e proprie opere d’arte). La giuria, diretta dal Team Manager Cuochi Calabria, Rochi Mazzaferro, e dalle Associazioni Cuochi Calabresi, quest’anno si è arricchita di un componente NIC, lo chef Domenico Pugliesi. Al termine di ogni sessione, i membri di Giuria hanno voluto sottolineare ai concorrenti le positività e le negatività sugli elaborati con delucidazioni, chiarimenti e consigli per il miglioramento professionale. I criteri di valutazione prendevano in esame: **aspetto organizzativo; tecniche; igiene; professionalità; velocità; esaltazione del gusto e presentazione; aspetto estetico e impatto cromatico; fedeltà dei sapori e l’abbinamento cibo-vino.** Particolare attenzione è stata posta anche quest’anno agli studenti delle scuole alberghiere calabresi, a cui è stata offerta la possibilità di partecipare nella sezione Pasticceria. L’evento è stato utile per far incontrare aziende, professionisti e consumatori, mettendo in rilievo le responsabilità professionali di ogni settore, dalla produzione alla scelta degli alimenti fino al servizio finale. Preziosa la collaborazione dell’AIS con la presenza della Presidente Maria Rosaria Romano, del delegato della Locride e Piana di Gioia Tauro, Giada Eliodoro, supportata da Angela Parrel-

lo, che hanno curato egregiamente l’abbinamento dei vini legati ai piatti in gara e selezionati dai partecipanti, con etichette rigorosamente calabresi. “La manifestazione – ha detto Francesco Corapi, presidente URCC – rappresenta l’esaltazione della gastronomia calabrese in modo professionale, creando forti emozioni e soddisfazione ai tanti che partecipano all’evento. La manifestazione deve diventare un momento di incontro dei diversi mondi della ristorazione per promuovere ed esaltare il mondo enogastronomico calabrese”. “Far partecipare gli alunni aspiranti chef – ha aggiunto Cosimo Pasqualino, presidente dei Cuochi Reggini – è uno stimolo all’aggiornamento e alla valorizzazione dei prodotti tipici della Calabria per inserirli in una cucina creativa senza dimenticare origini e tradizioni”. Il presidente Rocco Pozzulo nel suo intervento ha rafforzato il concetto di questa professione ai giovani presenti e le positività raggiunte con l’abnegazione e la dedizione. Il suo saluto è stato apprezzato non solo per la sua figura autorevole, ma anche per la sua grande amicizia e vicinanza a tutti noi associati. Tutto questo è stato possibile grazie alla disponibilità di tanti sponsor, che nella serata hanno presentato alcune delle loro produzioni facendosi conoscere ed apprezzare sul territorio. I soci dell’Unione e l’Hotel Kennedy hanno offerto un ricco buffet durante il quale sono stati consegnati i premi ai partecipanti.

**Francesco Corapi,
Cosimo Pasqualino, Antonio Macri**



Artigianalità e territorio nei prodotti DOP Zappalà

Zappalà vuole essere ambasciatrice nel mondo della migliore tradizione casearia siciliana. Un'ambizione che passa anche dalla ricerca e riscoperta delle antiche tecniche di lavorazione e dalla valorizzazione delle eccellenze del territorio. Tra questi i **prodotti DOP**, preparati con cura secondo antichi e meticolosi processi.

Il **Pecorino siciliano DOP** porta con sé le fragranze e il gusto inconfondibile del territorio. Un formaggio dalla personalità spiccata, salato a mano e stagionato per

almeno quattro mesi, realizzato, come vuole la tradizione, in canestri di giunco, nello stabilimento produttivo di Ragusa.

Con il **Ragusano DOP**, Zappalà porta nel mondo una vera chicca locale, prodotto esclusivamente sull'altopiano ibleo, questo formaggio è infatti tra i più antichi dell'Isola. Due eccellenze siciliane, emblema di artigianalità ottimi per arricchire taglieri di formaggi e salumi tipici, ma anche come tocco in più per arricchire preparazioni gourmet.

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI FROSINONE

Novità e tradizione si fondono nel gusto di “Sora in tavola”



Giovani chef in azione per esaltare i sapori locali. La bella iniziativa dell'Associazione Provinciale Cuochi di Frosinone in collaborazione IIS CESARE BARONIO

Voglia di esaltare la cucina tradizionale con quel pizzico di novità. Grande successo per l'Associazione Provinciale Cuochi di Frosinone che ha organizzato lo scorso 18 dicembre, per la ricorrenza del decennale della sua fondazione, un appuntamento indimenticabile realizzato in collaborazione con l'istituto superiore “Cesare Baronio” di Sora: la manifestazione intitolata “Sora in Tavola”. L'evento si è articolato in due

fasi che hanno visto durante la mattinata gli studenti dell'indirizzo alberghiero, divisi per coppie, cimentarsi nella realizzazione di piatti esaminati da un'attenta giuria che ha valutato la tecnica, i tempi e creatività dei partecipanti, guidati dai loro docenti. Un percorso di confronto e formazione gradito ai giovani talentuosi che hanno esaltato la prelibatezza della nostra terra mescolando abilmente gusti e offrendo in molti casi un impatto visivo gradevole. Entusiasta il Presidente Antonio Cristini, che ha seguito personalmente la manifestazione. La seconda fase dell'appuntamento si è svolta la sera presso l'Hotel Ristorante “Valentino”. Oltre la premiazione del

piatto più apprezzato dalla giuria di tecnici gastronomi, si è tenuta una cena di gala preparata dalle Lady Chef. Non sono mancate le testimonianze dei produttori locali e interventi delle rappresentanze regionali della Federazione Italiana Cuochi. Presenti anche il Sindaco del comune di Sora e il Dirigente Scolastico Prof.ssa Bianca Maria Valeri, che si è complimentata per la riuscita dell'evento. La manifestazione, hanno spiegato gli organizzatori, è nata anche per lanciare il tema del turismo enogastronomico in Ciociaria, caratterizzata da unicità di prodotti, tradizioni e professionalità innovative. Un obiettivo centrato.

Antonio Cristini

UNIONE REGIONALE CUOCHI LIGURI

Alla “Culinary World Cup” due medaglie per la Liguria



Da registrare grandi successi in Lussemburgo per due chef savonesi che si sono presentati nella Città del Granducato con i loro piatti e preparato il loro “Tavolo freddo” premiato con due bronzi dai giudici Worldchefs. “È molto gratificante essere premiati in una manifestazione di così grande prestigio, si viene ripagati di anni di sacrifici” dichiara Gregorio Meligrana. “Vorrei dedicare la medaglia ai miei familiari che mi hanno dato supporto”, dichiara Paolo Ganci. “In queste ultime edizioni

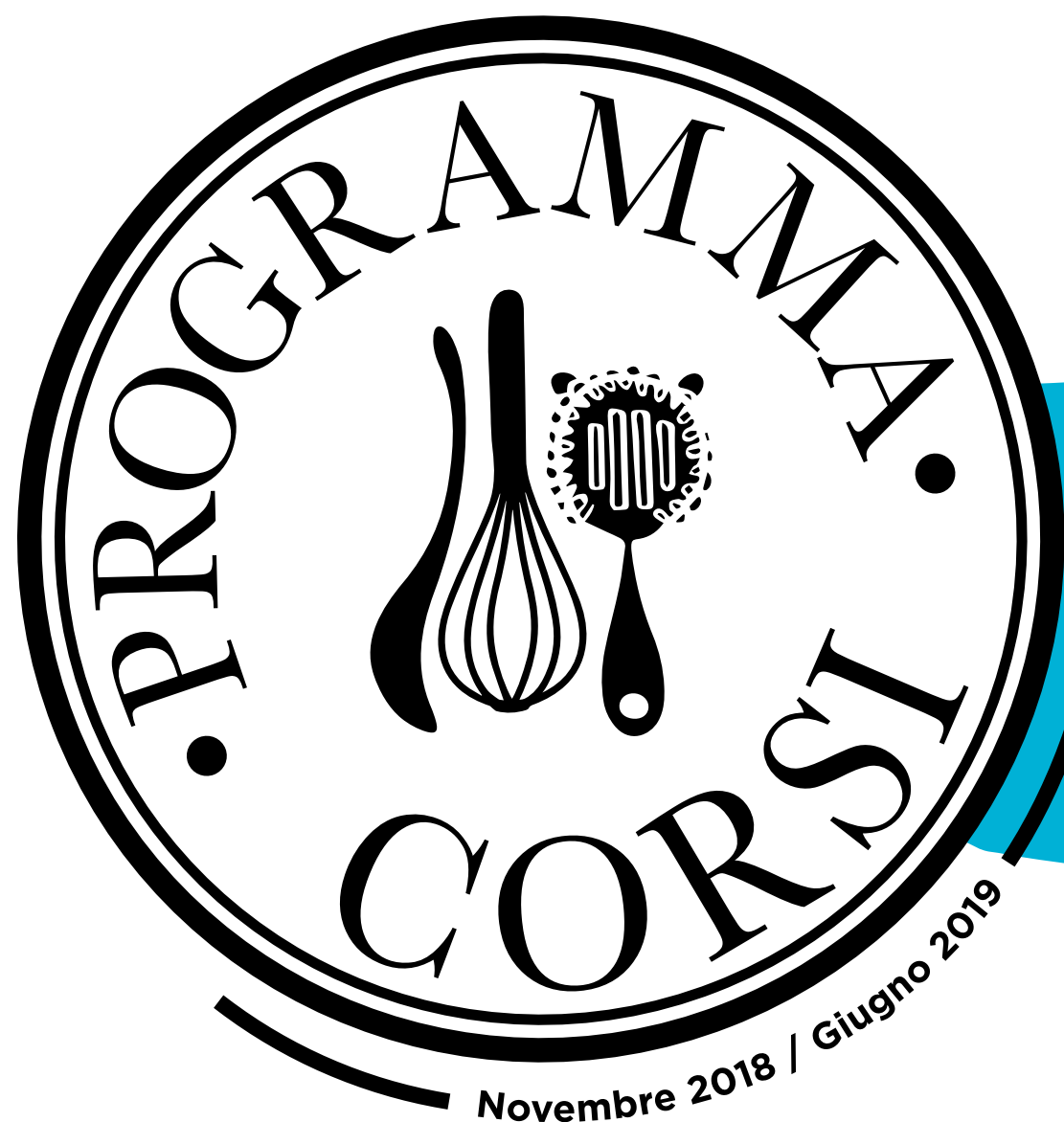
il livello tecnico è salito molto, anche se non ero presente mi sento di dire che sono molto contento e orgoglioso di quanto fatto dai colleghi” dichiara il Segretario Regionale Alessandro Oliveri. “Un Campionato del Mondo di altissima tecnica e responsabilità, lo dimostra il risultato regionale ma anche quello nazionale – dice il Presidente Regionale Stefano Beltrame, che prosegue – sono onorato di essere stato rappresentato dai colleghi Gregorio e Paolo, oltre ad avere rappresentato i cuochi liguri hanno rappre-

sentato anche la regione, unici due in un campionato mondiale”.

Stefano Beltrame



METRO ACADEMY
MILANO - ROMA



Per gli Associati



20% di sconto

ISCRIVITI ADESSO

seguici su:



www.metroacademy.it

METRO

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COMO

Medaglie ai Cuochi di Como alla “Culinary World Cup”



72 Il team **Arte in Cucina** dell'Associazione Cuochi di Como ha partecipato alla Culinary World Cup in Lussemburgo raggiungendo ottimi risultati e conquistando tre medaglie d'oro, due medaglie d'argento e tre di bronzo. Un risultato strepitoso, raggiunto grazie all'impegno di: Lucia Businelli con “La fabbrica

dei Lego” in pasta frolla; Elisabetta Corneo con “il Castello di Neuschwanstein” sempre in pasta frolla; Luca Franceschi con “Simbologia tra libri, fiori e musica” in pasta di pane (Medaglia d'Oro). Due medaglie d'argento sono state conquistate con lo chef Maurizio Bosetti e il suo

lavoro “Human Nature” in margarina e con Giovanna Bulgheroni con “l'Orologiaio pazzo” in zucchero e “La forza delle donne” in zucchero di Patrizia De Lazzari; un “Cesto di rose bianche” in cioccolato di Claudio Frigerio e gli intagli vegetali di Mario Privitera, che sono le tre medaglie di bronzo che completano il palmares

certamente di prestigio per l'Associazione comasca. A garanzia di una realtà sempre crescente per il nostro territorio, c'è da segnalare la partecipazione di due giovani fratelli, Angelo e Pietro Re, che con la collaborazione della sorella Martina, anche lei giovanissima, hanno presentato il primo un programma di cucina fredda, il secondo un lavoro in zucchero “Dichiarazione d'amore”. Le più vive congratulazione sono giunte dalla presidenza e dal consiglio direttivo, che hanno ringraziato per l'impegno organizzativo il manager team Roberto Molteni e Adriano Orsenigo e gli sponsor.

Cesare Chessorti
Presidente Cuochi Como



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COMO

Donati 40mila euro alla Piccola Casa Ozanam



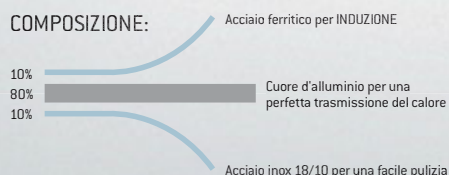
Il grande cuore dei Cuochi FIC si riconosce sempre. Ben 40.000 € di beneficenza, infatti, è il conspicuo ricavato del ristorante La fabbrica dei Sapori Comaschi fiera di Sant'Abbondio, della Associazione Cuochi di Como, raccolti e donati all'Associazione Piccola Casa Ozanam della città lombarda, che aiuta i meno fortunati nella vita. Soddisfazione da parte di tutta la dirigenza dell'Associazione, con i ringrazia-

menti ai dirigenti e impiegati dell'Ufficio Turismo e Sport di Como e agli ospiti dell'Ozanam per il loro contributo e sostegno importante per il successo del 20° anno della manifestazione, che cresce sempre più per numero di partecipanti e per qualità, con un notevole apprezzamento per i piatti legati al territorio.

Cesare Chessorti
Presidente Cuochi Como



COMPOSIZIONE:



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

#NONTOCATEMILAPADELLA

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

UNIONE REGIONALE CUOCHI MARCHE**La cucina oltre ogni confine e barriera:
i Cuochi Marche nel carcere di Ascoli**

74 **S**e pensassimo a dove potrebbe arrivare la cucina, propriamente come luoghi, e in quali cuori ed in quali animi potrebbe attecchire con le padelle ed un po' di sano entusiasmo, la conclusione sarebbe solo una: noi cuochi non avremmo confini! Una testimonianza concreta è l'ultima iniziativa in cui è stata coinvolta l'Unione Regionale Cuochi Marche, grazie alla Vice Presidente Regio-

nale Anna Casini, che ha fatto spalancare le porte e soprattutto i cancelli di sicurezza della casa circondariale di Ascoli, Marino del Tronto. Lo scorso 25 gennaio, infatti, si è svolto un pomeriggio del tutto eccezionale presso il carcere di Ascoli in quanto il Presidente FIC Marche

Luca Santini, insieme a Simone Balleani, Marino Martelli e Serena D'Alesio, ha condiviso un pomeriggio dietro ai fornelli con i detenuti che si dedicano alla cucina. Il progetto è stato sostenuto dalla Regione Marche che, insieme all'Assam (Agenzia per i servizi agricoli), ha realizzato un orto nell'istituto di detenzione, nell'ambito delle attività di agricoltura sociale previste dal Psr (Programma di sviluppo rurale).

Panzanella con i Cinque pomodori, Gnocchi alla romana e Baccalà in guazzetto sono state le tre preparazioni eseguite in collaborazione con i ragazzi che gestiscono in maniera autonoma ma controllata i pasti del penitenziario. "La partnership con la Regione Marche è molto importante per la nostra categoria, ci offre il privilegio di essere partecipi in importanti iniziative sociali. Per noi è stato un onore partecipare, ci ha arricchito come professionisti e come persone" ha dichiarato con grande soddisfazione il presidente Luca Santini, interpretando l'entusiasmo anche dei suoi colleghi chef. Il presidente ha voluto infine ringraziare per il supporto all'iniziativa la direttrice del carcere, Lucia Di Felicianantonio.

Serena D'Alesio





un'idea di



OFFICIAL PARTNER



Scopri le Novità



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

- Ottima spatolabilità
- Stabile e compatta



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

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



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

- Ottima resa
- Alta tenuta
- Sapore caratteristico di panna



www.trevalli.cooperlat.it www.hopla.it

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI BARESÌ**Accordo tra i Cuochi Baresi
e la Lega del Filo d'Oro:**

76 **L**’Associazione Provinciale Cuochi Baresi e la Lega del Filo d’Oro hanno siglato uno stretto sodalizio, ufficializzato negli ultimi giorni del 2018 con la firma dell’“Accordo di collaborazione”, tra il presidente dell’Associazione, Francesco Lanza, e il presidente nazionale della Lega del Filo d’Oro onlus, Rossano Bartoli. L’accordo rappresenta “un

sigillo su un rapporto di collaborazione e amicizia” che da molti anni le unisce. Si legge anche nell’accordo: “Ci si propone di continuare a creare occasioni di incontro e reciproco sostegno, nel segno di quello spirito solidaristico che accomuna le due Associazioni”. “Una firma che ci inorgoglisce molto – ha detto il presidente Lanza – frutto di un lavoro iniziato circa 4 anni fa con la 1^a edizione de “La forchetta del Filo d’oro”, pranzo conviviale organizzato dall’Associazione per gli ospiti e i loro parenti venuti a Molfetta, in occasione del Natale. Quella prima esperienza fu straordinaria per noi, entravamo in un mondo a noi ignoto, che al suo interno custodiva un’immensa umanità”. A quel primo evento ne sono seguiti altri nel corso degli anni, fino a diventare un appuntamento fisso, che ha portato alla sigla dell’accordo.

Nel corso di questi anni l’Associazione Cuochi Baresi ha realizzato anche dei laboratori con i ragazzi presenti nella struttura molfettese. “È stata per noi – prosegue Lanza – un’esperienza incredibile, di grande impatto emotivo. È cucinando per i ragazzi, i loro familiari e gli operatori, che ci si rende conto di quanto importante sia il nostro lavoro, non si tratta solo di preparare da mangiare, di preparare piatti gustosi e belli, ma di metterci quel pizzico d’amore e cuore che non guasta mai. In questi anni una cosa è certa: riceviamo più di quello che diamo. Questo sodalizio con la Lega del filo d’oro ci fa comprendere che la strada intrapresa è quella giusta, che parte dalla valorizzazione dei prodotti locali e passa attraverso tante attività di solidarietà che imprimevano al nostro lavoro una nuova forza e un nuovo vigore”.

Rosanna Buzzerio

**UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI****Valdarno goloso
con i corsi per piccoli pasticceri**

L’Associazione Cuochi Valdarno non ha voluto mancare all’appuntamento con la formazione per i bambini e quest’anno ha scelto una linea golosa che caratterizza un territorio di grandi pasticceri. Il Corso è stato organizzato dall’Associazione di promozione

sociale ConKarma di Montevarchi (AR) in collaborazione con Associazione Cuochi Valdarno Superiore e si è svolto nell’arco di quattro lezioni nelle quali sono stati trattati diversi temi legati alla pasticceria: i lievitati, le torte classiche, le sfoglie ed infine i dolci al cucchiaio. Un tema

centrale per questa bella vallata visto che ha dato i natali a pasticceri di grande fama come i fratelli Bonci, aderenti all’Associazione Cuochi Valdarno Superiore, presenti ad alcuni incontri con i ragazzi e creatori di delizie dolci ispirate alla storia ed alla cultura toscana oltre al noto ►

Scrochiarella®
FROZEN

Integrale

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



bellani.com



© +39 030 7058 711
clienti@italmill.com

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



Panbriacone. Il corso era rivolto a bambini della scuola primaria e ha visto una notevole partecipazione. Hanno contribuito alla buona riuscita del corso con il loro tempo e la loro grande professionalità i soci: Sergio Bonci, Giacomo Dini, Barbara Romolini ed Emma Moretti. La lezione conclusiva è stata tenuta dal

Presidente dell'Associazione Cuochi Valdarno Gian Carlo Clicerì che con piacere, come gli altri colleghi, ha voluto sostenere questo progetto per "piccoli pasticceri".

Grazia Frappi



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

Concorso "Miglior Commis di Cucina": una storia toscana

78 Si rinnova anche per il 2019 l'appuntamento con il concorso per le scuole toscane "Miglior Commis di Cucina". Coordinato dal Prof. David Belsito, Presidente dell'Associazione Cuochi di Pisa, il concorso ha visto la partecipazione di candidati provenienti da diversi Istituti Alberghieri della Toscana. La finale si è disputata presso l'Istituto Matteotti di Pisa il 30 gennaio. Di anno in anno la competizione si è radicata riscuotendo interesse e stimolando gli Istituti alberghieri a formare giovani in grado di sostenere gare importanti. Uno stimolo sia per i ragazzi che per i docenti

che li hanno preparati, per l'Unione Regionale dei Cuochi Toscani un vanto, considerato che si tratta di una consuetudine che ha sempre dato ottimi risultati, basti pensare al piazzamento ottenuto da Gabriel De Castro vincitore della precedente edizione che a Rimini nel 2018 si è aggiudicato la medaglia d'argento. Dopo una competizione molto partecipata il 1° Classificato, che rappresenterà la Toscana ai prossimi Campionati 2019, è stato Jain Ravi dell'Istituto "Aurelio Saffi" di Firenze, con il piatto "Terra nostra". Il 2° classificato Alessio Pellizardi dell'Istituto "Matteotti" di Pisa ha presentato "Morbidezza di coniglio con purea di peperoni e carote viola saltate". Terzo classificato Simone Faraoni dell'Istituto "Chino Chini" di Firenze con "Ravioli di coniglio alla salsa di cavolo nero pinoli e olive taggiasche". La giuria era composta dal Prof. Belsito e dagli chef Fabio Bianconi, Stefano Fantozzi, Pino Malvasi e Daniele Zingoni e presieduta dal Presidente Centro Italia FIC Antonio Morelli. Un ringraziamento

sentito al Preside dell'Istituto "Matteotti" che anche quest'anno ha messo a disposizione della competizione i locali dando la possibilità ai ragazzi di utilizzare il laboratorio luogo idoneo ai concorsi e fornito delle attrezzature necessarie. Confidiamo in buoni risultati anche per il vincitore di questa edizione del Commis che ha già dimostrato ottime qualità e buona attitudine alla cucina ma che solo grazie al confronto ed all'esperienza di grandi maestri potrà crescere e perfezionare le proprie capacità.

Grazia Frappi





F.I.C.

MARCHIO

DI APPROVAZIONE

F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

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

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

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

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

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

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

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

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

METRO

oli di semi

isacco

abbigliamento professionale
e divise

Barilla

pasta selezione oro chef

ACADEMIA
BARILLA

Italian Food Culture

Table Top Trade
SCHÖNWALD

linea porcellane posateria
e prodotti per la ristorazione

CIRIO
1856
Alta Cucina

linea prodotti a base
pomodoro, vegetali e legumi

Electrolux

grandi impianti cucine e forni

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

linea professionali pentole in alluminio

FASA
Pentole Professionali

linea professionali pentole in alluminio

SURGITAL

linea pasta fresche surgelate

Bayernland

linea prodotti lattiero caseari

pro.mo

stoviglie in plastica monouso
per la ristorazione

Italmill

farine e semilavorati

Sanelli

COLTellerie SANELLI srl
coltelleria

SENNA

linea maionese

reflexx

guanti per alimenti

Bonomi
savoiardi

savoiardi

TRE SPADE

macchine sottovuoto
essiccatrici

Valfrutta
granchef

cotti a vapore

Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

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



UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Celine Brulard vince il Trofeo "Miglior Allievo Regionale" 2018



Tre studenti hanno gareggiato nella finale che si è tenuta lo scorso 11 gennaio 2019 all'Istituto **Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon** in una gara che ha messo in palio l'accesso al 3° concorso nazionale **Miglior Allievo Trofeo Metro Cash & Carry** che si svolgerà il prossimo 16 febbraio a Rimini, ai Campionati della Cucina Italiana. La studentessa **Celine Brulard** si aggiudica la 1ª edizione del concorso regionale Miglior Allievo, spuntandola su Simone Salmin e Martin Magnino. Il suo piatto "Quota 1700" ha sorpreso la giuria per l'abbinamento e la miscela "esplosiva" dei sapori che è riuscita

ad ottenere. A giudicare la studentessa, cinque giudici esperti di concorsi: Valerio Angelino Catella, Responsabile Ateneo FIC e giudice ai Campionati; Danilo Salerno, responsabile giovani Cuochi VdA e medaglia d'oro ai CCI 2018; Christian Turra, medaglia d'oro ai CCI 2018; Vincenzo Atzei e Franco Rotella, esperti in concorsi grazie alla partecipazione in passato alle competizioni internazionali con il raggiungimento di alcune medaglie ricevute alle olimpiadi. Incredula la vincitrice, una ragazza diplomata lo scorso anno all'Institut Agricole Régional di Aosta, che con caparbia e passione ha voluto continuare gli studi frequentando il quinto anno dell'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon. "È troppo grande la mia passione per la cucina – racconta Celine – e non potevo rinunciare a questo mio sogno. Questa vittoria per me è inaspettata ed apprezzo che i giudici abbiano creduto in me, dandomi la possibilità di vivere

l'esperienza di Rimini. Bisognerà lavorare sul piatto, ovviamente, soprattutto perché è destinato ad un concorso". Il Presidente dell'URCVdA, Gianluca Masullo, felicissimo per il risultato raggiunto da Celine, ha commentato: "È un risultato inaspettato, frutto del lavoro e dell'impegno di una ragazza che a soli quattro mesi di laboratorio ha voluto vivere quest'esperienza. Brava Celine, spero che tu possa essere da esempio per gli altri. Ringrazio la Fondazione Turistica, i giudici per la professionalità e l'impegno dimostrato e i ragazzi, che con il loro spirito di competizione sono stati bravi a percepire la finalità di questo concorso". Alla vincitrice del concorso, oltre alla coppa e alla medaglia, va anche la tessera associativa 2019, mentre ai due finalisti partecipanti sarà fornita la possibilità di assistere al concorso di Rimini, fornendo loro una possibilità di crescita professionale.

Ufficio Stampa Cuochi VdA

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Fase finale 3° concorso "La Squadra Vincente"

Gran finale all'Istituto **Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon** in una gara che ha messo in palio una borsa di studio: si chiama **Melting Pot** il Team di ragazzi che si è aggiudicato la 3ª edizione del concorso **La squadra Vincente** messa a disposizione dalla Consulta

Enogastronomica della Valle d'Aosta, con la Fondazione per la Formazione Turistica di Châtillon. Le 6 squadre, composte ciascuna da 2 studenti di cucina, un barman e un sommelier, hanno gareggiato dando vita ad una sfida avvincente. Ad avere la meglio la squadra composta dagli studenti



Joël Brunod (cucina), **Chiara Oricelli** (pasticceria), **Martina Perazzone** (barman) e **Luca Mazza** (sommelier), tutti diciottenni agguerriti, che sono riusciti a spuntarla sugli altri 5 team finalisti. A giudicare gli studenti una giuria tecnica

e popolare composta da Cuochi VdA: Chef Antonio Salvatore, membro storico dell'associazione; Aibes VdA: Giovanni Chiarella, fiduciario; Enologia: Nicola Abbrescia, delegato AIS; Fondazione Turistica: Silvana Perucca, responsabile del percorso Alternanza Scuola Lavoro della scuola; ADAVA: Luigi Gerbelle, in rappresentanza dell'Associazione degli Albergatori Valle d'Aosta; Accademia della cucina italiana: Felice Verthuy; Giornalista enogastronomica esperta di settore: Simonetta Padalino. A coordinare l'iniziativa il presidente Cuochi VdA Gianluca Masullo, nonché insegnante presso la Fondazione Turistica: "Con la nuova formula applicata quest'anno, abbiamo consentito a tutti gli studen-

ti non solo di mettersi in gioco, ma anche di imparare a confrontarsi con tutti. Desidero porgere i complimenti ai ragazzi per la passione, l'attenzione e la disponibilità. Sono sicuro che quest'esperienza servirà per il futuro della loro professione. Grazie anche alla Fondazione Turistica, che ha accolto con entusiasmo l'iniziativa e ai componenti di giuria, per la loro professionalità e disponibilità". Il concorso, obbligatorio nel percorso formativo degli studenti del V anno, avrà un seguito negli anni in quanto la Consulta Enogastronomica e la Fondazione Turistica credono fermamente che questa competizione professionale possa apportare agli studenti maggiori motivazioni e fornir loro una

grande opportunità. La somma della borsa di studio (1.500 euro) è il frutto del ricavato della cena dello scorso 23 gennaio 2018 grazie alla collaborazione dell'Accademia della Cucina Italiana delegazione Monterosa, tre Lions club e due Rotary club e dell'evento Château Miel 3, grazie al supporto del Comune di Châtillon e della Fondazione Turistica. Anche quest'anno, l'appuntamento si ripeterà a scuola con il supporto degli chef dell'URCVdA e delle altre associazioni appartenenti alla Consulta. Appuntamento quindi al 26 marzo 2019, presso l'IPRA sede Rue de la Gare, non mancate... tutti uniti per un unico obiettivo: la crescita degli studenti!

Ufficio Stampa Cuochi VdA

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VICENZA 50° FIC: cena dei Cuochi Vicenza con tanti ospiti e beneficenza



A conclusione di un anno davvero entusiasmante, e in attesa di cominciare l'anno nuovo con ancora più grinta, l'Associazione Provinciale Cuochi Vicenza ha organizzato lo scorso 22 ottobre una bellissima e gradevole festa in occasione del cinquantesimo anniversario della Federazione Italiana Cuochi. Tra gli ospiti d'onore e tanto attesi, il nostro presidente nazionale Rocco Pozzulo,

che ha accolto con molto piacere l'invito. La serata si è svolta nei locali della Villa Bressan

Valmarana a Vigardolo di Monticello. La cena è stata preparata dal nostro chef Gianluca Tomasi, con il figlio Marco e lo chef Andrea de Poli con un menù del territorio vicentino. Il successo è stato meraviglioso. Quasi un centinaio gli ospiti partecipanti, con tanti chef presenti, vicentini e non, tra cui il dirigente NIC Francesco Gotti, il dirigente FIC Fabio Tacchella, il presidente DSE – FIC Roberto Rosati, il general manager NIC Gaetano Ragunì, il presidente dei Cuochi Verona, Paolo Forgia, il responsabile Veneto DSE Andreetto, il presidente onorario veneto Graziano Manzato, ed il presidente regionale Claudio Crivellaro, oltre al segretario Stefano Pepe. La serata è stata presentata in maniera eccellente dal bravissimo Marco Valletta, che ha stupito tutti gli ospiti con

la sua verve. Abbiamo colto l'occasione, com'è nello stile FIC, per fare anche beneficenza e tutto il ricavato è andato alla Associazione SOS Villaggio dei Bambini di Vicenza. Abbiamo coinvolto, con grande entusiasmo e partecipazione, per il servizio di sala, cucina e ricevimento le scuole alberghiere Almerigo da Schio e San Gaetano con i loro ragazzi coadiuvati dai professori. Erano presenti, infine, autorità, tra cui i sindaci di Vicenza, Monticello e Caldogno, che hanno dato il loro patrocinio. e sono stati premiati con una targa il maestro Berto Tomasi per la sua dedizione alla vita associativa e lo chef Alessandro Silvestri dell'associazione di Venezia.

Fiorenzo Cazzola
Presidente Cuochi Vicenza



GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi



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
HOPLÀ COOPERLAT			www.hopla.it
ISACCO	Laura Poloni	035.449.1198 - fax 035.449.1199 - info@isacco.it	www.isacco.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
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
TOMATO+		info@tomatopiu.com	chef.tomatopiu.com
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.valfuttagrandechef.it
ZAPPALÀ	Mariangela Zappalà	095.7085361 - mariangela.zappala@zappala.it	www.zappala.it
ZORZI	Alice Campagnari	346.2658 728 - alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it

BEERS & CRAFT BEERS | FOOD | BEVERAGE



BeerAttraction

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

www.beerattraction.com   

beer

beverage



food

RIMINI
EXPO
CENTRE
ITALY

16 - 19
FEBBRAIO
2019

insieme a

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

in contemporanea con

International
HoReCa
meeting
Congress • B2B • Parade

organizzato da

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

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 |