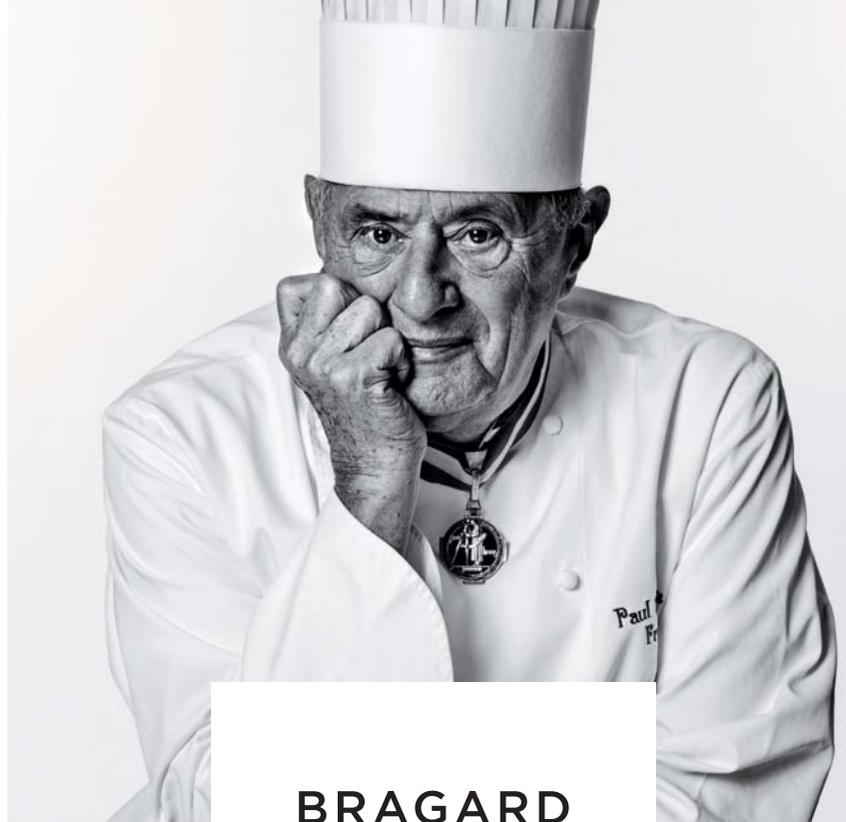


il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



2019 Festa Nazionale del Cuoco A Matera Capitale europea della Cultura



BRAGARD

Concepita nel 1976 con la collaborazione di Paul Bocuse, la giacca da cucina GRAND CHEF rappresenta l'icona senza tempo della giacca classica per eccellenza. Per decenni si è affermata nell'immaginario collettivo come la giacca preferita dai più grandi chef del mondo. Realizzata esclusivamente nel più bel cotone del mondo (Pima Premium) da un partner del marchio: Vosges terre textile. Gestendo tutta la catena della produzione, Bragard firma collezioni attuali e di classe. Le collezioni sono studiate nei nostri atelier di Epinal da personale esperto, le materie prime provengono principalmente da filiere corte e gran parte della collezione è etichettata Tissu France Terre Textile. È nei Vosgi, storico territorio tessile, che Bragard elabora modelli dalle linee raffinate e comode. Grazie alle competenze di un team di talento, focalizzato sull'eccellenza della gamma, Bragard libera l'abbigliamento professionale e ne fa un elemento indispensabile dell'arte di vivere in cucina.

Foto Stéphane de Bourgies



Cambiamento e digitalizzazione: *i nuovi orizzonti FIC*

di **Gianluca Masullo**
Vicepresidente Area Nord

Carissimi Cuochi e Associati,
l'approvazione del nuovo statuto FIC, il 4 aprile scorso, costituisce una svolta importante per la vita federativa. Tutte le associazioni, infatti, d'ora in poi dovranno adeguarsi alle nuove direttive impartite, apportando sostanziali variazioni ai propri Statuti provinciali, regionali ed esteri, oltre che ricevere il nulla osta dalla Federazione per loghi, marchi ed immagini attinenti al marchio Federcuochi.

Da tempo, ormai, vi era l'esigenza di standardizzare procedure e costituzioni associative, soprattutto estere. Il nuovo Statuto nazionale, quindi, non ha fatto altro che uniformare in molteplici aspetti l'organigramma federativo, a partire proprio da Federcuochi.

Le modifiche apportate sono principalmente due: 1) nuovo inquadramento delle delegazioni estere, che dovranno costituirsi in associazioni; 2) la richiesta esplicita rivolta a tutti i dirigenti delle periferie a partecipare attivamente agli appuntamenti istituzionali, assolvendo in pieno al proprio ruolo dirigenziale. Due modifiche tutt'altro che marginali, poiché cambiano sostanzialmente i



dettami del vecchio Statuto. Ad esse vanno aggiunte alcune importanti delibere ratificate nell'Assemblea Nazionale, tra cui quella relativa all'utilizzo di marchi e logo nazionale FIC, che dovrà essere abbinato soltanto con i partner nazionali. Da qui, risulta fondamentale la formazione sui territori, per identificare eventuali criticità nella gestione delle Associazioni, puntando sui dirigenti, molti dei quali neo eletti, sul rispetto delle procedure statutarie, del regolamento e del codice etico. La formazione,

anche se non obbligatoria, è fondamentale per condividere e seguire la medesima linea organizzativa e gestionale.

Un esempio: sul sito istituzionale mancano foto, composizione dei consigli direttivi, contatti, cioè quelle informazioni base di cui un associato (o chi desidera associarsi) necessita per mettersi in contatto con la dirigenza del territorio. E sarà proprio questo il punto cardine che sarà trattato durante le varie formazioni svolte sui territori che lo richiederanno. A tal proposito, esortiamo tutti a richiederla, perché è un adempimento che riguarda la nostra etica professionale: chi non si forma, si ferma! Adempimenti e modifiche istituzionali previsti dal nuovo

BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

Dall'esperienza Bragard nasce la nuova linea FIC. Giacche e accessori realizzati nei migliori materiali e cotoni esistenti al mondo. Tre modelli di giacche, Julius, Namur, Grand Chef e gli accessori, per venire incontro a tutte le esigenze di cuochi professionisti e allievi. Bragard e FIC, due eccellenze al servizio della cucina italiana.

Grand Chef



Julia



Namur



Grand Chef Lady



Julius



Le giacche

Cappello King



Omer



Joplin



Travel



Villard

Carpathi



Gli accessori

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

Servizio clienti: Tel. 031 268372 (lun-ven ore 13,30-17,30) - fic@bragard.com

Vendita online: www.bragard.com/it (nella sezione Shop Online/FIC)



BRAGARD

In copertina: Festa Nazionale del Cuoco a Matera.

Direzione - Redazione - Pubblicità
Sede nazionale FIC
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

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:
FIC PROMOTION srl (uninominale)**

Associata all'USPI Unione Stampa Periodica Italiana



Informativa ex D. Lgs. 196/03: La Federazione Italiana Cuochi nella persona del Presidente è il responsabile del trattamento dei dati che potranno essere trattati da incaricati preposti agli abbonamenti, al marketing, all'amministrazione e potranno essere comunicati a società collegate per le medesime finalità della raccolta e a società esterne per la spedizione della rivista. I dati raccolti, in banche dati, sono conservati presso la segreteria della Federazione Italiana Cuochi, a cui ci si può rivolgere per i diritti previsti dal D. Lgs. 196/03



FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
ENTE CON RICONOSCIMENTO GIURIDICO N.171 DEL 31.10.200.
UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA NELLA
WORLD CHEFS SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI



ORGANIGRAMMA

Presidente	ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Onorario	EUGENIO MEDAGLIANI
Presidente vicario	PIETRO ROBERTO MONTONE
Vice presidente area Nord	GIANLUCA MASULLO
Vice presidente area Centro	LUCA SANTINI
Vice presidente area Sud	SALVATORE TURTURO
Segretario generale	SALVATORE BRUNO
Tesoriere	CARMELO FABBRICATORE
Segreteria	ALESSANDRO LAUDADIO VALERIA PIZZUTILO SABRINA TROMBINO

CONSIGLIO NAZIONALE - Simone Baleani, Stefano Beltrame, Giuseppe Boccuzzi, Stefano Bongiovanni, Riccardo Carnevali, Giuseppe Casale, Antonio Cascone, Cesare Chessorti, Alessandro Circiello, Gustavo Congi, Valter Crema, Michele D'Agostino, Ciro D'Elia, Andrea De Poli, Raimondo Di Cristo, Andrea Di Felice, Mario Falco, Gianna Fanfano, Marinella Ferigo, Giuseppe Ferraro, Francesco Paolo Fiore, Rosaria Fiorentino, Nicola Furio, Rocco Giubileo, Giuseppe Giuliano, Matteo Giurlanda, Giovanni Andrea Guadagno, Nicola Iasenza, Francesco Lanza, Roberto Lodovichi, Luigi Lombardi, Gianluca Masullo, Antonio Morelli, Pino Nacci, Lorenzo Pace, Antonio Passaseo, Massimo Paternoster, Tony Porseo, Domenico Privitera, Pasquale Reitano, Antonio Salvatore Romeo, Antonino Russo, Graziella Sangemi, Luca Santini, Angelo Daniele Scuderi, Alberto Luca Somaschini, Bruno Stippe, Fabio Tacchella, Salvatore Turturo

GIUNTA ESECUTIVA - Giuseppe Casale, Alessandro Circiello, Carmelo Fabbricatore, Giuseppe Ferraro, Giuseppe Giuliano, Giovanni Guadagno, Gianluca Masullo, Pietro Roberto Montone, Luca Santini, Salvatore Turturo

DIPARTIMENTI FIC - Giuseppe Casale, Alessandro Circiello, Giuseppe Ferraro, Giovanni Guadagno, Roberto Rosati

COMPARTIMENTI FIC - Stefano Bongiovanni, Alessandra Baruzzi, Gaetano Raguni, Marco Valletta

INCARICHI SPECIALI - Stefano Beltrame, Riccardo Carnevali, Giuseppe Giuliano, Pietro Roberto Montone, Stefano Pepe

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

COLLEGIO SINDACI REVISORI - Francesco Corapi, Luisana Merola, Rosario Seidita

COLLEGIO ARBITRALE - Dafne Alastra, Giacinto D'Amato, Alfonso Falanga, Francesco Lopopolo, Emilio Vaccai

FIC PROMOTION srl (uninominale) - *Presidente: Carlo Bresciani*

Consiglieri: Salvatore Bruno, Fabrizio Camer, Roberto Lodovichi, Rocco Cristiano Pozzulo

Segreteria: Virginia Bellini, Amalia Roberto

 **Per visualizzare l'organigramma completo clicca qui**

segue da pagina 3

Statuto nazionale dovranno essere realizzati entro marzo 2020, prima dell'Assemblea Nazionale Ordinaria dei delegati FIC.

Nell'ottica progettuale, poi, è stata individuata l'Agenda delle Regioni, come adempimento obbligatorio previsto da Statuto e regolamento al titolo IX, punto 67, lettera E. In questo momento storico per la Federazione, manca un sistema di confronto, verifica e condivisione delle numerose attività svolte sui territori. Ciascuna unione, associazione e delegazione estera realizza numerose attività che però non vengono condivise. Il progetto ambizioso, se attuato, apporterà molti benefici alle dirigenze. Le finalità riguardano la creazione di un sistema che consenta di inserire gli appuntamenti con voci predefinite e diverse in base alla competenza.

Tali informazioni saranno visualizzate in prima battuta dagli associati e poi dagli utenti del web, in base alle notizie inserite. Attraverso filtri di visualizzazione, sarà così visibile un calendario nazionale, regionale, provinciale ed estero, con appuntamenti settimanali, mensili o annuali, con notevoli benefici, tra cui: 1) garantire diffusione e conoscenza di appuntamenti ed evitare sovrapposizioni di avvenimenti della stessa Regione; 2) facilitare

il compito di chi verifica in loco le attività associative; 3) rendere tracciabile una reale valutazione dell'attività associativa da considerare per l'attribuzione dei premi (Coppa delle Associazioni e delle Regioni), consegnati ogni anno durante l'Assemblea Nazionale. L'idea del progetto è collocare l'agenda sul sito nazionale FIC, con modalità di inserimento simili a quelle della pubblicazione degli articoli. Compito delle dirigenze territoriali sarà stabilire chi dovrà occuparsi di inserire appuntamenti, coordinare attività e verificare che quanto inserito non si accavalli con altre iniziative del territorio o dei territori limitrofi. Per fare ciò, è preferibile che ciascuna associazione nomini due referenti che si occuperanno di inserire i vari appuntamenti.

Trasparenza, iniziative, collegamenti, calendarizzazione, condivisione e pubblicazione del materiale associativo: in questi termini riassumiamo il nuovo progetto. L'attività dei Vicepresidenti di Area sarà quella di formare e supportare i territori a superare difficoltà e diffidenze iniziali. Ciascuna associazione e unione regionale, infine, dovrà provvedere a digitalizzarsi in modo adeguato, per rappresentare un'immagine corretta ed esaustiva di se stessa e della Federazione.

7

ERRATA CORRIGE: sullo scorso numero della rivista IL CUOCO (n. 348 Luglio - Agosto), nell'articolo di pag. 40 ("Il cuoco carabiniere Carlo Finucci"), si precisa che la dicitura esatta è: "Lo Chef FIC è di supporto al Maresciallo responsabile della cucina durante le cerimonie istituzionali della prestigiosa Scuola Ufficiali dell'Arma dei Carabinieri a Roma". Si precisa inoltre che la suddetta scuola non è, come erroneamente indicato, "Scuola Allievi Ufficiali", bensì "Scuola Ufficiali Carabinieri". Ci scusiamo con l'interessato e con la Scuola per l'errore.

Hanno scritto *in questo numero:*



PIETRO R. MONTONE
Presidente Vicario FIC
e Direttore Responsabile
Il Cuoco



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



EUGENIO MEDAGLIANI
Presidente Onorario FIC



GIALUCA MASULLO
Vice presidente FIC
Area Nord



STEFANO BONGIOVANNI
Responsabile
Compartimento Giovani



STEFANO PEPE
Responsabile FIC Media
Press



GIOVANNI GUADAGNO
Responsabile Diparti-
mento Professionale



GIUSEPPE GIULIANO
Responsabile Diparti-
mento Pasticceria FIC



GIUSTINO CATALANO
Critico Gastronomico



FABIO RICCIO
Critico Gastronomico



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti

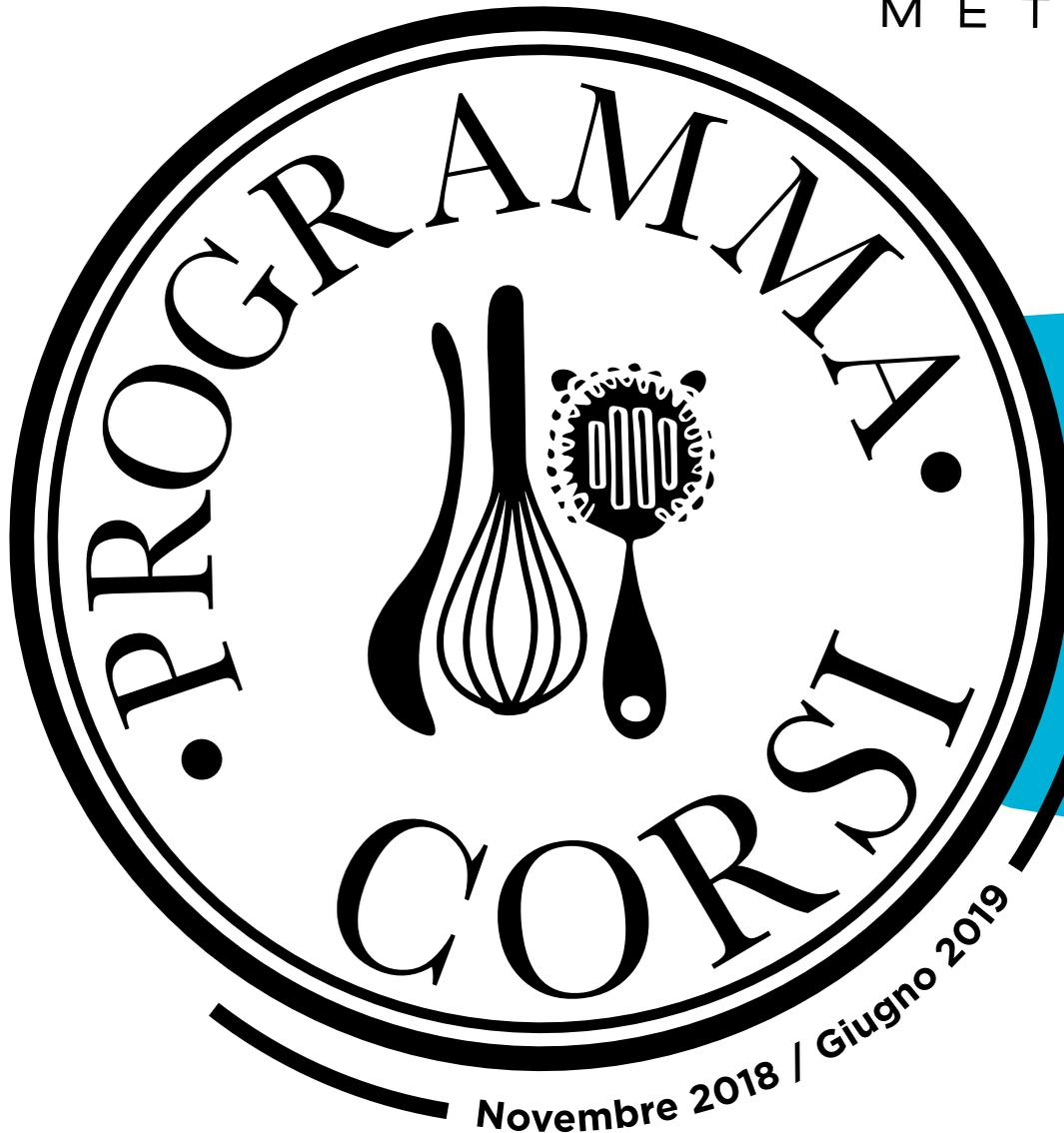


SILVIA LANDUCCI
Esperta di tartufi



PIERO ROTOLO
Giornalista

METRO ACADEMY
MILANO - ROMA



Per gli Associati



20% di sconto

ISCRIVITI ADESSO

www.metroacademy.it

METRO

Sommario

EDITORIALE
di Gianluca Masullo

PAG. 3



MATERA ACCOGLIE LA FESTA DEL CUOCO

Grande partecipazione ed emozione **PAG. 12**



ASSEMBLEA LADY CHEF

Baruzzi riconfermata alla guida

PAG. 16



CORPORATE MEETING 2019

Nel capoluogo lombardo

PAG. 18



HOST

FIC Academy conquista tutti

PAG. 22



ORO PER LA NIC

Ai NingBO international young chef

PAG. 24



IL "DOTTOR" PASSANANTE

E la lingua dei cuochi

PAG. 30



DA AOSTA ALLA BASILICATA

Con il risotto di Christian Turra

PAG. 32



INVENZIONI E INVENTORI

L'inossidabile tritacarne

PAG. 34

10



CIBI & STORIE
L'hamburger

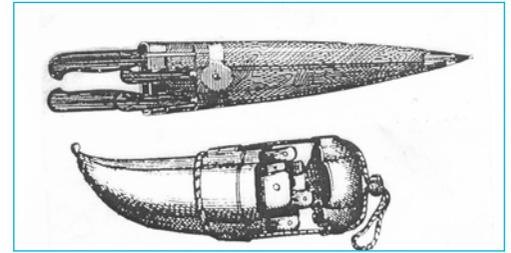
PAG. 36



GASTROFIA

Formula della felicità alimentare

PAG. 40



A'MARCORD ARCAICI

Storia e simboli delle Gaine

PAG. 42



STORIA DEI DOLCI

L'Iris fritta

PAG. 44



SAPORI DEL TERRITORIO

Salento, la terra del sole

PAG. 48



NEL MONDO DELLA PIZZA

Intervista ad Andrea Giordano

PAG. 50



NEL MONDO DEL TARTUFO

Alla (ri)scoperpa del Bagnolo Irpino

PAG. 52



DIDÀSKO

AAA... allievi cercasi

PAG. 56



NEWS FIC

Contest Street Food ai Campionati 2020

PAG. 57



CIBO E VINO PER LA MENTE

Manuale di Gastrofobia

PAG. 58



FIC IN TALIA

Notizie dalle Associazioni Provinciali

PAG. 60



FIC NEL MONDO

Notizie dalle Deleazioni Estere

PAG. 85

Matera accoglie la Festa del Cuoco

a cura di
Ufficio Stampa

SONO STATE DUE STRAORDINARIE GIORNATE PIENE D'INIZIATIVE QUELLE TENUTESI IL 13 E 14 OTTOBRE CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E L'UNIONE REGIONALE CUOCHI LUCANI NELLA "CAPITALE EUROPEA DELLA CULTURA"

12



Un momento di grande aggregazione che ha radunato a Matera oltre 400 professionisti in giacca bianca, al fine di porre in primo piano temi strategici per la cucina di domani.

La collaborazione del **MIPAAF** con il **Fondo Europeo per gli Affari Marittimi e la Pesca (FEAMP)** e la **Regione Basilicata**, ha permesso la realizzazione di numerose iniziative, come le degustazioni pubbliche di pesce azzurro costiero di qualità o d'acquacoltura, e il Gala Dinner a cura del **Team Cuochi Lucani**, che hanno presentato raffinati piatti con prodotti ittici della pesca artigianale sapientemente abbinati a tipicità agroalimen-

tari del territorio della Basilicata. Ad animare la manifestazione anche 20 food corner delle **Unioni Regionali dei Cuochi** con la straordinaria offerta di proposte culinarie fra le più tipiche ed interessanti delle province italiane, l'**Assemblea Nazionale delle Lady Chef** che ha riconfermato **Alessandra Baruzzi** come coordinatrice nazionale e il convegno del **Dipartimento Solidarietà Emergenze** sul ruolo attivo dei cuochi volontari al fianco della Protezione Civile negli eventi calamitosi.

Nella mattinata di lunedì 14 ottobre, all'interno dei suggestivi spazi di **Mulino Alvino**, sul palco dimostrativo del MIPAAF/FEAMP si sono avvicendati i cooking show di **Paolo Barrale**, **Vitantonio Lombardo**, **Giuseppe Misuriello** e volti noti della TV quali **Alessandro Circiello**, **Massimo Carleo**, **Vincenzo Romano** e **Michele Castelli**. Tanti anche gli approfondimenti sul Programma Operativo Feamp 2014-2020 e sulle azioni del Ministero delle Politiche Agricole a sostegno delle attività di pesca e acquacoltura.





14

Il workshop “**Cultura e Gusti del Territorio: pescato costiero, acquacoltura e produzioni tipiche**”, moderato dal giornalista gastronomico Alex Revelli, ha aperto un acceso dibattito fra cuochi, esponenti istituzionali, enti del settore, operatori e produttori della filiera della pesca come: **Nicola Mastromarino**, Presidente del “Flag Coast to Coast”, **Manuel Chiappetta**, armatore e pescatore della marineria di Maratea, **Antonio Pessolani**, Presidente Coldiretti Basilicata, **Massimo De Salvo**, titolare di Derado Srl e **Marina Padula**, per la Regione Basilicata, che hanno sottolineato l’importanza della conoscenza e della promozione da parte di tutti i cuochi italiani della piccola pesca costiera, dell’acquacoltura e delle produzioni alimentari di nicchia, favorendone lo sviluppo e il recupero e la commercializzazione. I cuochi sono sempre stati ambasciatori del territorio, sono interpreti e custodi di esperienze e valori ambientali, a volte ideatori di modelli di sviluppo non standardizzati e sostenibili, ed è questa l’immagine che la **Federazione Italiana Cuochi**, con il sostegno del MIPAAF, vuole trasmettere anche attraverso manifestazioni del genere, per fare luce su quello che oggi è davvero la cucina italiana, le potenzialità dei piccoli produttori e i modelli virtuosi di consumo e di produzione sostenibile. 



**Intervista a Rocco Pozzulo,
Presidente Federazione Italiana Cuochi**

**Intervista a Rocco Giubileo,
Presidente Cuochi Lucani**

**Intervista a Nicola Benedetto,
Mulino Alvino, Matera**


Rocco Pozzulo, Pres. Federcuochi

Tante emozioni e sensazioni condivise

di **Antonio Romeo**

Ero in piazza Vittorio Veneto nei giorni della **Festa Nazionale del Cuoco**, il 13 e 14 ottobre scorsi e la centralissima piazza di Matera era gremita di turisti, di passeggiatori abituali della domenica e, poi, di tanti, tantissimi cuochi, arrivati da ogni regione d'Italia nella loro impeccabile divisa ufficiale. Ho notato, allora, i volti affascinati e incuriositi delle tante persone che ci guardavano, ho letto lo stupore e la fascinazione negli occhi degli alunni che, fuori dalle aule scolastiche insieme ai loro insegnanti di cucina, hanno sfilato per la via che portava alla Cattedrale, per presenziare alla Santa Messa in onore del nostro Santo Patrono, **San Francesco Caracciolo**. Ho visto e ho percepito rinsaldato lo spirito unitario della nostra categoria, giustamente ribattezzata la Grande Famiglia FIC.

A sera, la **Galà Dinner** a cura del **Team Basilicata** si è svolta all'interno di un vecchio pastificio ristrutturato, una location elegante e suggestiva, tanto quanto la sua cucina. I cuochi hanno interpretato in modo creativo i prodotti del territorio, ma in ogni piatto ho visto un lavoro di ricerca e di sperimentazione e il diverso modo di interpretare lo stesso alimento ci ha portato a sostenere un dialogo interculturale, riconoscendo che il cuoco non è solo un conservatore dei valori di un territorio, ma anche il fautore di una cucina che cambia e si adatta ai nuovi bisogni.

Il pranzo a buffet del giorno dopo, **un percorso gastronomico delle regioni**, ci ha portato invece a spasso per l'Italia dei sapori e ci ha fatto conoscere la storia e l'economia di un intero popolo. Ho visto come la gastronomia può essere un collante tra le generazioni.

Siamo partiti da Soverato, in Calabria, in pullman, con i miei amici e la mia famiglia, consapevoli che avremmo incontrato persone

che fanno il nostro stesso lavoro, che fanno parte del nostro stesso mondo e che condividono le nostre stesse passioni per la cucina. Non ero preparato, però, personalmente alla reazione di mio figlio, un adolescente per niente interessato al mondo culinario, quando a fine cena mi ha detto che la successione dei piatti può essere paragonata ad una playlist di grandi successi musicali! La cucina come la musica, insomma, è un luogo di comunicazione che va oltre le parole e che ci regala ogni giorno sensazioni uniche! Anche questo, dunque, mi ha fatto riflettere e ammettere che l'intento della manifestazione è, ancora una volta, riuscito perfettamente! **Grazie, Federazione Italiana Cuochi...** 🇮🇹

15



Assemblea Lady Chef:

Baruzzi riconfermata alla guida

a cura della
Redazione

L'APPUNTAMENTO FIC NELLA CITTÀ DEI SASSI È STATA UN'OCCASIONE ANCHE PER LE NOSTRE CUOCHE, CHE SI SONO RIUNITE PER IL RINNOVO DELLE CARICHE

16 | Il 14 ottobre nella superba cornice di Matera, Capitale Europea della Cultura 2019, è stata eletta la responsabile nazionale del Compartimento Lady Chef della Federazione Italiana Cuochi. Si tratta in realtà di una riconferma per Alessandra Baruzzi, responsabile uscente rieletta a pieni voti nell'Assemblea che ha avuto luogo nel suggestivo scenario del Mulino Alvino, storico pastificio dedicato alla lavorazione del grano ed oggi riconvertito

in un prestigioso centro congressi ed esposizioni.

Alessandra Baruzzi milita ormai da anni nelle fila FIC dove, oltre ad aver ricoperto il ruolo di responsabile del Compartimento Lady Chef, è anche docente e membro di giurie in concorsi nazionali. "Sono onorata e felice per la mia conferma – ha detto Alessandra, con viva emozione. – Ho sempre cercato, con umiltà e tenacia, di sostenere il comparto e la realtà che rappresento muovendomi per



l'Italia e cercando di portare il mio contributo in ogni occasione in cui sia stato richiesto. In questi anni ho avuto modo di approfondire la conoscenza con molte Chef e ho capito quanto ricco e variegato sia il panorama femminile della Federazione Italiana Cuochi. Ogni regione è una risorsa, un'enorme fucina di persone straordinarie da coinvolgere e valorizzare e spero davvero di riuscire a farlo. Sono molto positiva, anche se non è facile gestire un territorio così vasto e differenziato sotto molteplici aspetti, ma cercherò di mettercela tutta facendo ogni giorno del mio meglio".

Solare e coinvolgente, come la Romagna (sua terra d'origine), della quale incarna l'energia e la positività, la responsabile Baruzzi ha in serbo tanti progetti per il futuro e la voglia di fare sistema, aspetto quest'ultimo che da sempre ha animato il suo operato. "Solo con un lavoro di squadra si possono ottenere buoni risultati" ha aggiunto Alessandra, che si è circondata di persone operative e valevoli, affidando la segretaria nazionale del comparto a Gianna Fanfano, la responsabilità dell'Area Nord alle colleghe Marina

Grazioli e Maria Rita Fabiano, dell'Area Centro a Sara Barbara Guadagnoli e Mirella Crescenzi e per il Sud designando Enza Liberati e Rita del Castillo. Per la parte organizzativa e pratica, che permetterà al comparto di muoversi e farsi conoscere, ha coinvolto per la progettazione Elena Gozzoli, per i social media Angela Valenti e nel ruolo di addetta alla comunicazione e rapporti con le Istituzioni Rossanina del Santo. Una rosa di donne competenti e volitive che, con piacere, si sono messe al servizio di un progetto condiviso e ricco di aspettative.

"Queste sono le persone di cui potrò avvalermi e che ringrazio per avermi dato la loro disponibilità, ma resta fermo il fatto che confido nel supporto e nella collaborazione di tutte le Lady Chef italiane, che anzi esorto ad entrare in relazione con me e con il mio staff ed avere parte attiva nella nostra progettualità" ha concluso. Ad Alessandra Baruzzi ed alle Lady Chef italiane è giunto l'augurio di un mandato ricco di successi e soddisfazioni da parte del presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo, e di tutta la Dirigenza. 🇮🇹



Chi è Alessandra Baruzzi

Alessandra Baruzzi è Docente in corsi di formazione per "Addetto alla Ristorazione" finanziato dalla Regione E.R., dal 1999 svolge attività di consulenza presso l'Agenzia NIP per la realizzazione di corsi privati di cucina e pasticceria, è stata chef promoter per Orogel, svolge attività di formazione ai ristoranti pizzeria in tutto il territorio italiano in merito alla ristorazione dei prodotti senza glutine per la ditta DS Food di Bolzano.

Dal 2006 è Coordinatrice, Docente responsabile presso l'aula dimostrativa SaleinZucca del gruppo Scozzoli a Montaletto di Cervia e organizza corsi dimostrativi di cucina per amatori e per operatori del settore.

Nel Dicembre 2007 partecipa alla formazione del menù per la cena di Gala del trentennale della fondazione Unicef in Francia a Mulhouse.

Nel capoluogo lombardo

il Corporate Meeting 2019

a cura di
Ufficio Stampa

PER LA PRIMA VOLTA IL TRADIZIONALE APPUNTAMENTO FIC
CON LE AZIENDE PARTNER SI È SVOLTO A MILANO.
RIBADITE LA COLLABORAZIONE E LA VOGLIA DI CRESCERE

18 | Il 2019 è il quinto anno consecutivo che si svolge il tradizionale appuntamento annuale tra la **Federazione Italiana Cuochi** e le **aziende partner**, per ribadire, rafforzare e incentivare quel percorso comune di crescita, culturale e professionale, che le stesse hanno avviato da tempo. E per la prima volta il **Corporate Meeting** si è svolto non più nella Capitale ma a **Milano**, nei locali dell'**Hotel Barcelò**, dove lo scorso 30 settembre il **nuovo CdA FIC Promotion** ha

illustrato ai partner l'**intensa attività 2019/2020**, con le innumerevoli iniziative già svolte e con quelle in programma. L'incontro è servito anche per ufficializzare all'esterno l'insediamento del CdA, che già durante i

lavori congressuali di Catania era stato rinnovato, con l'elezione del nuovo presidente, **Carlo Bresciani**, e dei nuovi componenti, i consiglieri **Roberto Lodovichi**, **Fabrizio Camer** e **Salvatore Bruno**, intervenuti all'incontro milanese assieme al presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo** (che è anche componente di diritto del CdA, ndr) ed all'ex presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**, presenza quest'ultima che ha sottolineato la voglia di continuità e la pro-

seguenza dei tanti lavori già avviati e di quelli in divenire nel mondo FIC. Presenti all'incontro anche il presidente vicario, **Pietro Roberto Montone**, il tesoriere FIC, **Carmelo Fabbriatore**, il vicepresidente





Area Sud, **Salvatore Turturro**, il General Manager NIC, **Gaetano Ragunì**, ed altri dirigenti.

Numerosi, com'è nello stile FIC, gli argomenti all'ordine del giorno, a cominciare dalla struttura, sempre più articolata e dinamica, della Federazione attraverso i suoi Compartimenti e Dipartimenti, la NIC, le Lady Chef, i Giovani, la Comunicazione ed il Laboratorio Multimediale; ed ancora, l'Alta Formazione, la Festa Nazionale del Cuoco, i Campionati della Cucina Italiana, Host, RistorExpo, Vinitaly con il Ristorante "Goloso", le Fiere e gli incontri associativi nazionali, regionali e provinciali; a cui si aggiungono il Collegium Cocorum, FoodNova, Gustus, Italian Taste, Sigep, Emergency Food Contest, Cibo Nostrum. A illustrare i tanti progetti e iniziative FIC sono stati il presidente Pozzulo e i componenti il CdA, cui si è aggiunto **Vito Mastrosimini**, che assieme a **Virginia Bellini** cura il marketing FIC Promotion. Il supporto della segreteria, durante il Corporate, è stato di **Alessandro Laudadio**, a cui sono andati i ringraziamenti della dirigenza.

Prima della presentazione ufficiale, inoltre, del Progetto Commerciale di FIC Promotion, con l'intervento di **Fabrizio Camer**, come da tradizione sono intervenuti anche i partner, presentati

e coordinati dal Coordinatore Editoriale della Rivista Il Cuoco, il giornalista **Antonio Iacona**. I responsabili delle numerose aziende hanno così preso la parola ed espresso opinioni, suggerimenti, valutazioni, il tutto in un clima di grande collaborazione.

Importante anche la presenza e gli interventi dei rappresentanti delle numerose Fiere dove la Federazione è ormai tra le grandi protagoniste, come **Italian Exhibition Group** di Rimini, per i Campionati, o **Fiera Milano**, o ancora **Gustus** di Napoli. Tutti in prima linea per sottolineare la grande e armoniosa collaborazione come partner. Ed il Corporate Meeting ha un'altra, gradevole tradizione: quella della cena di gala che segue ogni anno i lavori del pomeriggio. Così la sera del 30 settembre dirigenti FIC e responsabili delle aziende, assieme a tanti ospiti e a numerosi giornalisti e rappresentanti istituzionali, invitati per l'occasione, si sono ritrovati a cenare al 20° piano del grattacielo milanese World Join Center, che ospita il nuovo ristorante **Mi View**, elegante punto di riferimento dell'alta ristorazione lombarda dove gli Chef della **Nazionale Italiana Cuochi**, coordinati dal General Manager, **Gaetano Ragunì**, hanno realizzato piatti gourmet naturalmente con i prodotti di eccellenza delle tante aziende partner FIC. 🇮🇹

Il menu del Gala Dinner

- 🍽️ *Mosaico di legumi, insalatina di mela verde e dressing al curry*
- 🍽️ *Terrina di cardoncelli, burrata e chips di peperone crusco Igt*
- 🍽️ *Doratina di parmigiana con pesce spada affumicato, burrata e pomodorino confit*
- 🍽️ *Pralina di formaggio al tartufo e terra di cacao*
- 🍽️ *Tortelli al sapore di mare su coulis di datterino e molluschi, quenelle di scampi e aria marina*
- 🍽️ *Cappello del prete brasato alla birra, spuma di sedano rapa e cipolline borettane in dolceforte*
- 🍽️ *Gnocchetti di riso ai frutti di mare con pesto alla siciliana*
- 🍽️ *Montanara alla norma*
- 🍽️ *Pennette rigate alla carbonara di tonno*
- 🍽️ *Risotto come un arancino*



- 🍽️ *Cake al pomodoro, spuma di provolone piccante su crema leggera di acciughe*
- 🍽️ *Cubo di salmone scottato, pellicola di lamponi e green Smith*
- 🍽️ *Kebab di polpo con bacon affumicato, provolone e tartufo*
- 🍽️ *Halibut affumicato, pesto di pomodori secchi e fiocchi di alpigiana*
- 🍽️ *Filetto di merluzzo nordico con insalatina di broccoli e arance*
- 🍽️ *Cre moso al tolteca, crunch all'amaretto e ananas rôti*
- 🍽️ *Barretta alpigiana con croccante al riso soffiato e bisquit ai frutti rossi*
- 🍽️ *Quasi tiramisù*

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



FIC Academy conquista tutti: *pubblico, studenti, organizzatori*

di **Antonio Iacona**

AL SALONE INTERNAZIONALE DELLA RISTORAZIONE
E DELL'ACCOGLIENZA RISCUOTE UN GRANDISSIMO SUCCESSO
L'INIZIATIVA DELLA FEDERAZIONE DEDICATA ALLA FORMAZIONE

Un grande successo di pubblico presente e di contatti social, tra dirette facebook e migliaia di visualizzazioni. Un contributo culturale e professionale non indifferente, che è stato apprezzato sia dai fruitori della Fiera che dagli stessi organizzatori. Una eccellente organizzazione, infine, che ha permesso lo svolgimento impeccabile delle attività previste in programma dalla prima all'ultima giornata.

È il breve ma intenso bilancio di una collaborazione che certamente proseguirà nel tempo, quella tra la **Federazione Italiana Cuochi** ed il **Salone internazionale HOST**, organizzato dal **18 al 22 ottobre** scorsi alla **Fiera di Milano** e dedicato al mondo dell'accoglienza e della ristorazione. Una partnership che nelle cinque giornate aveva previsto l'intervento di cuochi e pasticceri professionisti FIC, per dare vita al progetto di **FIC Academy**, un contenitore culturale e professionale che potesse veicolare messaggi di crescita nel mondo del lavoro in cucina. E così è stato, grazie al contributo di professionisti del settore, apprezzati docenti della Federazione e dell'**Alta Formazione**, che si sono rivolti innanzitutto ai giovani, con la partecipazione di numerose classi degli istituti alberghieri del territorio.

“Non possiamo che essere soddisfatti del lavoro svolto durante

le giornate di HOST – ha detto il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, intervenuto più volte sul palco – e, quando è stata siglata la collaborazione con gli organizzatori, abbiamo deciso da entrambe le parti che il nostro intervento federativo sarebbe stato rivolto alla formazione e ad un preciso messaggio culturale da rivolgere ai giovani studenti: la cucina è serietà, studio, ricerca, sacrificio, professionalità. Questo lo hanno dimostrato i nostri docenti e cuochi professionisti intervenendo ogni giorno da questo palco”.

Il programma molto ricco di interventi, infatti, ha visto impegnati in cucina, tra lezioni e cooking show, numerosi tra chef, dirigenti e docenti FIC: **Fabio Tacchella**, con il corso sulle nuove tecniche e tecnologie in cucina; **Gianluca Tomasi**, responsabile del Compartimento Gare della Nazionale Italiana Cuochi, intervenuto sul mondo dei finger food; **Valerio Angelino Catella**, con un entusiasmante intervento sul mondo dei dolci e dei confetti; **Alessandro Laudadio**, pastry chef intervenuto sulla nuova tesi del Maestro **Giusep-**



pe Giuliano in merito alla monocromia nella pasticceria da ristorazione; **Fabio Toso**, con l'affascinante mondo di farine e lievitati; **Roberto Rosati**, con il corso di formazione sul Dipartimento Solidarietà Emergenze, di cui è presidente nazionale; **Francesco Gotti**, responsabile corsi e formazione NIC, che ha incontrato numerosi allievi degli istituti alberghieri; **Stefano Pepe**, che ha realizzato alcune ricette con la tecnica dell'affumicatura; **Riccardo Carnevali**, responsabile FIC per i social, che ha illustrato alcune interessanti tecniche proprio sulla condivisione dei piatti nel mondo del web; **Gaetano Ragunì**, general manager NIC, intervenuto in questo caso come Team Chef di Orogel, sul mondo del vegetale surgelato nella cucina moderna.

A questi si sono aggiunti, poi, il cuoco FIC **Giuseppe Buscicchio**, intervenuto per Food Art con **Unilever Food Solutions**, illustrando ogni giorno alcune tecniche e numerosi segreti per presentare al meglio un piatto, sia in ristorazione che nei catering, e gli incontri con alcune delle aziende partner, come **Sirman**, che ha presentato i nuovi sistemi di controllo per le cotture di precisione; **Electrolux**, con gli interventi pratici sulla nuova tecnologia di SkyLine, del Cook and Chill e del Soft Ice per il mondo della gelateria, e con l'intervento del global product manager Cook&Chill, **Marco Maggio**; **Efcem Italia**, intervenuta con il senior consultant **Cesare Lovisatti** e con la responsabile marketing e comunicazione **Benedetta Salvadeo**; **Marcello Zaccaria** con **Barilla Academy**; **Tre Spade**, che ha presentato alcuni nuovi metodi sull'arte di essiccare; **Pentole Agnelli**, con il consulente per la comunicazione **Maurizio Di Dio**, che ha presentato la nuova pentola "Pelle di Squalo" dedicata ai professionisti; **Orogel**, con il Team Chef **Gaetano Ragunì**; **Caimi Brevetti**, con l'amministratore delegato **Lorenzo Caimi**; **Industrie Celtex**, con il direttore commerciale **Roberto Tosca**; e **Bragard**.



Spazio, infine, anche per i momenti istituzionali, con l'incontro prima con il senatore **Gianmarco Centinaio**, già ministro delle Politiche agricole, e poi con la tavola rotonda dedicata al tema "Ristorazione e sostenibilità", con gli interventi, assieme al presidente FIC Rocco Pozzulo, al dirigente FIC **Alessandro Circiello** e al responsabile Dipartimento tecnico-professionale FIC **Giovanni**

Guadagno, di **Alfonso Pecoraro Scanio**, presidente Fondazione Univerde, **Giuseppe De Cristofaro**, sottosegretario alla Pubblica Istruzione, e di **Andrea Azzarone**, dell'associazione nazionale Banqueting e Catering.

Soddisfazione per il successo delle giornate e della collaborazione tra FIC e HOST è stata espressa più volte sul palco, come già sottolineato, dal presidente FIC Rocco Pozzulo e dal presidente FIC Promotion **Carlo Bresciani**, che hanno voluto ringraziare per il supporto e l'accoglienza gli associati dell'Unione Cuochi Lombardia ed in particolare dei Cuochi Milano, guidati dal presidente **Giovanni Priolo** e dal vicepresidente **Vito Naccari**.

"Come per tutti i successi targati FIC – ha aggiunto il presidente Carlo Bresciani – anche quello di HOST è stato possibile grazie al supporto dei tanti partner della nostra Federazione, che contribuiscono ogni giorno a realizzare questo grandioso e prezioso progetto di formazione delle nostre migliaia di associati in Italia e nel mondo, attraverso le nostre Delegazioni Estere".

Il grazie della Federazione è andato anche al grande contributo della segreteria FIC, con il responsabile **Alessandro Laudadio**, che ha garantito puntualità ed efficienza durante i giorni della Fiera. 🇮🇹



NingBO international young chef culinary chef challenge: *oro assoluto per la NIC*

di **Ufficio Stampa**

LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI SI È AGGIUDICATA LA VITTORIA
AL PRESTIGIOSO APPUNTAMENTO INTERNAZIONALE ASIATICO

Grande festa per la **Nazionale Italiana Cuochi** che, con il team junior composto da **Andrea Del Villano** e **Tommaso Bonseri**

Capitani accompagnati dal team coach **Pierluca Ardito** e dall'assistente coach **Marco Tomasi**, si è aggiudicata l'oro assoluto della cucina calda 2019 **"Two to Tango"** su 54 squadre presenti al **"NingBO international young chef culinary chef challenge"**, il concorso mondiale a cui partecipano i giovani chef di punta dell'Asia e del mondo.

Il team così composto ha iniziato gli allenamenti di preparazione a marzo scorso presso

la sede di Artintavola a Pavia, con il prezioso contributo dello chef **Antonio Danise**. La scelta del menu è stata studiata

e condivisa per valorizzare alcuni prodotti del patrimonio nazionale, infatti per le gare del NingBO international young chef culinary chef challenge sono stati preparati uno starter con spigole e capesante dell'Adriatico abbinato alle arance sicule, e una main course con agnello abruzzese e sedano di Verona, il tutto multi-plicato per 3 porzioni realizzate e servite in una sola ora di tempo.

"Abbiamo lavorato mol-





naturae



www.molinofavero.com

Il rispetto della natura per garantire
i migliori ingredienti naturali

una nuova linea di farine:
mais, riso nero, lenticchie rosse, riso integrale,
per una nuova esperienza di gusto.

L'ATTENZIONE ALLE NOSTRE TERRE
E IL NOSTRO IMPEGNO A GARANTIRE PRODOTTI NATURALI E DI ALTA QUALITÀ.



di poter superare una prova così importante”.

La Ningbo Gulin Vocational Advanced School vanta una lunga storia nell'alta formazione. Nel 2018, la scuola, con il forte sostegno della World Association e lo sforzo del Dr. Rick Stephen, ha organizzato con successo la prima International Young Chefs Challenge, in cui i giovani chef provenienti da tutto il mondo hanno dimostrato le loro abilità e il loro talento. 🇮🇹



to sul gioco di squadra, sull'affiatamento, l'organizzazione e il sincronismo per la massima cura del dettaglio - commenta il coach Pierluca Ardito - in modo che i due ragazzi fossero pronti per questa nuova sfida asiatica. Durante le gare oltre all'abilità dei nostri ragazzi entrano in gioco tante emozioni difficili da controllare, per questo bisogna lavorare con costanza e tenacia per portare alto il nome dell'Italia, della **Federazione Italiana Cuochi** e del nostro Presidente **Rocco Pozzulo**. Siamo molto orgogliosi del risultato ottenuto, non potevamo aspettarci di meglio, ma sapevamo di essere preparati e in grado





Decorazioni di Cioccolato

trucioli, codette, scagliette e perle

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

+39 030 7058 711 - clienti@italmill.com -   @italmillspa

 **Italmill**[®]
Distributore Italia

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

Il “dottor” Dario Passanante *e la “lingua dei cuochi”*

A cura di
Antonio Iacona

LA TESI DI LAUREA DEL GIOVANE CUOCO FIC DIMOSTRA CHE LA LINGUA DELLE RICETTE CONTRIBUISCE ALLA RICCHEZZA ED EVOLUZIONE LINGUISTICA, TRA CULTURA E CUCINA D'ITALIA

Di **Sabrina Fattorini**

Abbiamo intervistato **Dario Passanante**, 26 anni, membro dell'**Associazione Provinciale Cuochi Senesi**, dopo la cena di beneficenza che l'Associazione stessa organizza ogni anno in onore di due dei soci fondatori, purtroppo scomparsi:

Mario Neri e Pierluigi Stiaccini. Il motivo dell'intervista è che quest'anno, il 26 settembre scorso, Dario si è laureato all'**Università per Stranieri di Siena**, in **“Mediazione linguistica e culturale”** con una tesi dal titolo **“La lingua dei cuochi: analisi di alcune ricette tratte dalla rivista Il Cuoco della FIC”** e, durante la cena, ha voluto donarne una copia al presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzullo**, per ringraziare della collaborazione lo staff della rivista, che si è messo a disposizione, e tutta la Federazione Italiana Cuochi. La notizia è sicuramente interessante e volevamo saperne di più, per presentare a tutti i lettori e associati questo neo-laureato.

Dario è originario di Marsala (TP) e nel 2012 si trasferisce a Siena per frequentare l'Università. Nel 2015, la necessità di procurarsi il tipico lavoro per studenti fuori sede, lo porta nelle cucine di vari ristoranti della città e gli fa scoprire la

passione per questo mestiere. In realtà mi racconta che cucinare gli era sempre piaciuto fin da bambino, ma non avrebbe mai immaginato di fare questa professione. Però la passione per la cucina prende il sopravvento e l'Università viene interrotta a 3 esami dalla fine, fino al 2018 quando, consapevole di non poter rimandare ulteriormente, decide di completare il percorso di laurea. Perché proprio questa tesi? Dario ci risponde che ha voluto in qualche modo unire i due percorsi che in questi anni lo hanno formato e grazie ai quali è cresciuto: quello universitario e quello lavorativo. Ha voluto così trovare **un punto d'incontro tra la questione lin-**



18-22 gennaio
Rimini 2020
Sigep
Pad. B5
Stand 160
e 200

Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

Scrocchiarella Frozen Sandwich, pretagliata.

Formati: 12x52 e 12x36 cm.



bellani.com



Italmill®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

Facebook Instagram @italmillspa

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



Senza dubbio una tesi che per il mondo della cucina assume una notevole importanza. Quindi, non abbiamo potuto fare a meno di chiedere a Dario cosa vorrà fare adesso, con una laurea in tasca e il cuore verso le padelle. Ha tergiversato, dicendoci che per adesso vuole godersi un po' di vacanza, ma chi lo conosce bene mi sussurra all'orecchio che non resterà a lungo lontano dalle cucine.

Naturalmente al giovane cuoco FIC e neo-laureato vanno i migliori auguri della nostra Redazione per un futuro radioso ed un sincero ringraziamento per avere scelto di raccontare con professionalità anche nel prestigioso contesto accademico il nostro mondo e la nostra amata realtà!

Tanti auguri, Dottore! 🎉



30 **guistica e la cucina**, due mondi apparentemente distanti che ha pensato di fondere proprio con questo studio, fornendo uno strumento che consenta a tutti di avvicinarsi al mondo dei cuochi, capendone il linguaggio tecnico. “La lingua dei cuochi” analizzata nella sua tesi riguarda, in particolare, tutte quelle espressioni e quei termini che caratterizzano la comunicazione di coloro che operano all'interno del settore gastronomico. Punto focale del suo studio è stata infatti la ricerca di tutta una serie di termini contenuti nelle ricette della rivista “Il Cuoco” (dall'uscita n. 339 di Gennaio-Febbraio 2018 all'uscita n. 347 di Maggio-Giugno 2019).

L'obiettivo era stendere un “glossario” che scavasse più a fondo, rispetto al mero significato della parola, e che andasse ad analizzare le radici storiche e linguistiche. Con la sua tesi, Dario ha voluto dimostrare che la lingua delle ricette ha contribuito in passato, ma lo farà anche nel futuro, alla ricchezza e all'evoluzione linguistica, con un filo rosso che unisce lingua, cultura e cucina del nostro Paese.



• BOSCOVIVO •



dal 1982 a fianco degli chef

Tartufo Fresco Italiano
Tartufo congelato
Carpaccio di Tartufo
Tartufi in salamoia
Succo di Tartufo
Brisure di Tartufo

Caviale di Tartufo
Sale e Seasonings con Tartufo
Miele con Tartufo
Condimenti con tartufo
Formaggio con Tartufo
Salumi con Tartufo

Specialità toscane e carne di Cinghiale da allevamenti selezionati

**Spedizioni in tutto il mondo
per info**

tel.+390575410396 - +390575410388
via dei Boschi 34, Badia al Pino 52041 Arezzo
www.boscovivo.it
venditeitalia@boscovivo.it export@boscovivo.it

Chef Francesco Triscornia

Ph Valeria Bismar

Da Aosta alla Basilicata *con il risotto di Christian Turra*

A cura di
Stefano Bongiovanni
Responsabile
Compartimento Giovani

IL GIOVANE MA GIÀ ESPERTO CUOCO FIC PREPARA UN PIATTO
CHE UNISCE AL RISOTTO DELLA RISERVA SAN MASSIMO I SAPORI
DEL MEDITERRANEO E IL PEPERONE CRUSCO TIPICO LUCANO

Classe 1995, giovane cuoco FIC, il suo nome è già stato citato nella cronaca gastronomica del nostro mondo federativo, se non altro per il suo percorso all'interno dell' **Unione Regionale Cuochi della Valle d'Aosta**. **Christian Turra** ha accumulato esperienze significative una dopo l'altra, a partire dal suo stage nel 2011 all'Hotel Pavillon 4 stelle a Courmayeur, seguito da quello alla Locanda Le Terme a Saint Vincent (in entrambi è stato commis). Nel 2012 passa all'Hotel Royal e Golf 5 stelle, di Courmayeur e poi al Bucaneve di Cervinia e così via, fino al 2015, quando approda all'Unico Milano, (1 stella). Ci torna per più tempo nel 2016, quando poi in settembre si trasferisce al El Celler de Can Roca, (3 stelle) in Spagna. Da gennaio a maggio 2017 è di nuovo a Milano, come commis al 2 stelle Michelin "Il Luogo di Aimo e Nadia". Nel giugno dello stesso anno è capo partita all'Hotel Chalet Valdotain di Breuil-Cervinia, poi Chef a "Un Mare di Neve" ed infine capo partita all'Hotel Hermitage, dove lavora tuttora. La ricetta che presenta per noi è:

RISOTTO RISERVA SAN MASSIMO, CALAMARETTO SPILLO E POLVERE DI PEPERONE CRUSCO

Per 4 persone: 240 g Riso carnaroli riserva San massimo, 24 n Calamaro spillo, 250 gr Peperone crusco, 30 gr Nero di seppia, 50 gr Burro, 50 gr Parmigiano Reggiano, 8 germogli di maggiorana

Procedimento: pulire dai semi e seccare il peperone a 50°C per 10 ore. Frullare e setacciare la polvere.

Stendere su un silpat il nero di seppia e seccare a 60°C per 12 ore. Frullare e setacciare la polvere.

Pulire i calamari, dividendo la testa dal corpo.

Tostare il riso a secco, bagnare con acqua calda e cuocere per 13 minuti. Nel mentre cuocere il corpo del calamaro in acqua e sale, mentre la testa spadellarla in padella con olio.

Mantecare con burro e parmigiano. Disporre il riso nel piatto, successivamente ultimare la ricetta spolverando con il peperone, il nero di seppia e dei germogli di maggiorana

Risotto Riserva San Massimo, calamaretto spillo e polvere di peperone crusco



Complementi Prestigiosi per una tavola di Buon Gusto



Tgres

è un esclusiva



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

Il tritacarne: *inossidabile nel tempo!*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

SCOPRIAMO LE ORIGINI DI UN'ALTRA INVENZIONE UTILISSIMA NON SOLO NELLA RISTORAZIONE MA ANCHE PER MACELLAI, SALUMIERI E CASALINGHE

Per noi cuochi il tritacarne è uno strumento di assoluta importanza, specie se si devono fare numeri importanti. Serve, infatti, anche a preparare le verdure per fondi, creare impasti attraverso la triturazione di prodotti, il tutto in maniera veloce e omogenea. Un macchinario di "peso", non solo in cucina, ma anche per macellai, norcini e salumieri e per altri contesti gastronomici: Scopriamone la storia.

Nelle cucine di una volta, gestite dai domestici, il recupero degli avanzi non costituiva un problema, grazie alla numerosa manodopera; ma quando il controllo della cucina tornò ad essere appannaggio dei padroni di casa creare impasti e ripieni e sminuzzare alimenti divenne più difficoltoso. Venne ideato, allora, da attenti artigiani un marchingegno che si azionava con una manovella, permettendo lo sminuzzamento di alimenti, attraverso una piastra forata, in maniera veloce e minuziosa. La rivoluzionaria idea non sfuggì all'attenzione dell'industria tedesca, tanto da produrne un tipo concepito per le esigenze di chi doveva lavorare la carne cruda, rendendo subito più facile la vita di macellai e salumieri. Erano gli albori del 1800. La Porkert, azienda cecoslovacca, ne produsse un modello ancora più pratico e ben presto anche i cuochi capirono che avrebbero potuto usare questo nuovo strumento. Furono comunque gli inglesi a brevettarne un

primo modello nel 1877: il Tritacarne manuale, serie Elect. L'industrializzazione rappresentò il canto del cigno del tritacarne a manovella, che venne rapidamente sostituito dal più raffinato robot da cucina che, grazie al suo potente motore elettrico, proteggeva dal rischio di eccessivo surriscaldamento dei prodotti di tipo casalingo, mentre nel settore professionale l'industria perfezionava modelli sempre più veloci e potenti. Nonostante i numerosi anni trascorsi dalla sua prima concezione, il tritacarne ha preservato il suo concetto meccanico e di funzionamento: infatti, come i primi antesignani prototipi, tutt'oggi è costituito da un corpo contenente una camera cilindrica orizzontale con due aperture: una posta sopra, per l'alimentazione, l'altra detta "bocca", in testa, per la fuoriuscita del materiale. Nella camera, un'elica provvede a far avanzare il materiale e a spingerlo contro la piastra forata che chiude il lato di uscita della camera. Un coltello affilato, posto tra l'elica e la piastra, provvede a tagliare il materiale fino a che le sue dimensioni gli permettono di passare nei fori della piastra. Il diametro dei suoi fori determina la grana di macinatura.

Lunga vita, dunque, a questo strumento che sembra essere, è proprio il caso di dirlo, "inossidabile" nel tempo! 🇮🇹



CUOR
DI PELATO

CUOR
DI POMODORO

LA
POLPADORO

LINEA PIZZA ALTA CUCINA. INSIEME PER TOCCARE LE STELLE.

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



CIRIO
1856

Alta Cucina

AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO

cirioaltacucina.it

Dalle origini alla diffusione mondiale: *l'hamburger*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

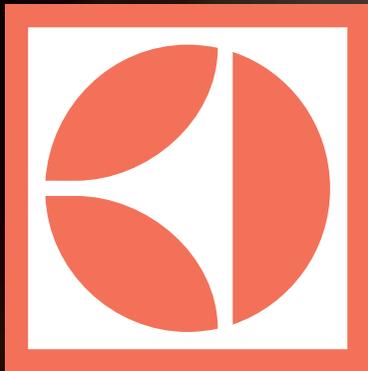
NELLA CITTÀ DI AMBURGO, PORTO DI MARE, LA CARNE CONSUMATA ASSUNSE IL NOME DI HAMBURG STEAK (BISTECCA AMBURGO). QUANDO LASCIÒ LA GERMANIA SEGUÌ STRADE DIVERSE

Chi non apprezza un succulento hamburger, magari dentro un panino appena tostato con tanto di salse e verdure? Ben pochi credo. Conosciuto in tutto il mondo, grazie alla diffusione dei fast food, e soprattutto a una catena commerciale statunitense che ha costituito sulla sua vendita un vero e proprio impero. È facile pensare, quindi, che questa polpetta di carne macinata e grigliata sia un'invenzione americana. Invece ha origini insospettabili. Storia e letteratura ci narrano che l'**hamburger** ha provenienza medioevale, diffusa tra le tribù di guerrieri mongoli e turchi: i Tartari. La carne di scarsa qualità, più fibrosa, proveniente dal bestiame spesso utilizzato per lavori pesanti, veniva fatta a brandelli per renderla più gradevole e digeribile. In tal modo quel piatto di carne venne chiamato "carne alla tartara", oggi nota come "tartare". La tartara non era ancora un piatto da buongustai, fatto con capperi, uovo crudo ed altri ingredienti, quando i tartari russi la diffusero in Germania poco prima del XIV secolo. I tedeschi si limitavano a insaporire il manzo tagliuzzato con spezie regionali, e questa carne, sia cotta che cruda, era mangiata dalle classi meno abbienti. Nella città di **Amburgo**, porto di mare, la carne consumata in quel modo acquistò il nome di "Hamburg Steak" (Bistecca Amburgo). La specialità di Amburgo lasciò la Germania seguendo due strade diverse e acquistò vari nomi. Giunse

in Inghilterra, dove un medico del XIX secolo, riformatore delle abitudini alimentari, il Dr. Salisbury, sosteneva l'importanza di tagliuzzare il cibo prima di consumarlo, per aumentarne la digeribilità. Salisbury credeva soprattutto nei benefici salutari del manzo mangiato tre volte al giorno, dopo essere stato lavato addirittura in acqua calda. Perciò la carne, indipendentemente dalla sua qualità, veniva sminuzzata dai seguaci del medico, e la bistecca d'Amburgo divenne la Salisbury steak, servita su un piatto e non in un panino. Ma l'ascesa e la massima diffusione di questa preparazione fu intorno al 1880, quando la "bistecca" tritata d'Amburgo si trasferì in America insieme a un'ondata di emigranti tedeschi, e lì assunse il nome di "hamburger steak", per poi venire semplicemente chiamata "hamburger". Quando e perché, esattamente, questo tipo di carne sia stata infilata in un panino, non si sa. Tante storie e aneddoti, più o meno attendibili, si narrano. È certo comunque che l'hamburger, quando venne servito alla **Fiera Mondiale di St. Louis del 1904**, una delle Fiere

Campionarie più importanti al mondo, era già divenuto un sandwich, ossia una pietanza servita tra fette di pane. Circa trent'anni prima che il simbolo dorato di McDonald diventasse il portone d'ingresso alla Mecca dell'hamburger, fu quindi la catena dei punti vendita White Castle a diffondere l'eredità tramandata dagli antichi tartari. 🇺🇸





SpeeDelight: tuo a soli 7€ al giorno

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

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



BACK TO THE CRISP
with SPEEDELIGHT



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



ElectroluxProIT



ElectroluxProIT



ElectroluxProfessionalIT



CARTE
D'OR

"Vorrei che tutti potessero apprezzare i miei dessert"



Dessert Carte D'Or: la qualità di sempre senza glutine.

-  Con tuorlo d'uovo già pastorizzato
-  Ricetta con mascarpone
-  Gluten free

Scopri tante ricette su [ufs.com](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions



Ingredienti per 24 porzioni

Per il tiramisù

Carte d'Or preparato
per Tiramisù 490 Gr **1 busta**
Panna fresca **1l**

Per la finitura

Caffè in polvere **50 g**
Savoiardì **50 g**
Cacao in polvere **20 g**
Chicchi di caffè **4 pc**



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



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



Pratici: metodo di preparazione a freddo semplice e veloce

Tiramisù "espresso"

Il segreto di questo dolce così amato in tutto il mondo è senza dubbio la delicatezza della crema, esaltata dal gusto delicato del mascarpone;

PREPARAZIONE

Per il tiramisù. Versare in un recipiente la panna ed aggiungere il preparato per Tiramisù. Montare per circa 2 minuti con una frusta elettrica a media velocità. Versare la crema di Tiramisù in una sac-à-pochè con la duglia rigata e riempire una tazzina.

Per la finitura. Utilizzare una caffettiera monoporzione e smontarla nelle tre parti: utilizzare la base per contenere i savoiardì, il filtro per presentare il cacao miscelato ai savoiardì sbriciolati e la parte superiore riempita con una tazza di caffè zuccherato. Decorare con chicchi di caffè.

Nella gamma senza glutine trovi anche:

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



Unilever
Food
Solutions

Formula dell'indice della *Felicità Alimentare*

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

ABBIAMO PENSATO DI PROPORVI UNA "FORMULA"

PER CALCOLARE L'INDICE DELLA FELICITÀ ALIMENTARE DI OGNI CIBO

Filosofi, psicologi o artisti hanno sempre cercato di dare una definizione di felicità: cosa è? Da cosa è generata? Come viene percepita da ogni singolo individuo? È un argomento che ha sempre incuriosito tutti, compreso gli scienziati. Noi abbiamo pensato di proporvi una "formula" per calcolare l'indice della felicità alimentare di ogni cibo, misurabile assegnando un valore soggettivo compreso tra 1 e 10 ai vari elementi che compongono la nostra "formula".

$$\text{Biodiversità} + \text{Semplicità} + \text{Bontà} + \text{Bellezza} \div \text{Quantità} \times \text{Convivialità} = \text{FA}$$

Biodiversità. È un valore dal punto di vista socio-culturale ed economico, come un'opera d'arte o un edificio storico. Siamo assertori del diritto alla diversità e alla pluralità. Semi e pietanze sono patrimonio ed identità delle varie comunità e vanno tutelati dall'erosione genetica come dall'impoverimento e dall'omologazione culturale.

+ Semplicità. In ogni ambito della società la semplicità è una qualità rara, ma è la semplicità a portare la felicità. Trovare del cibo semplice (vero) è sempre più difficile rispetto a quello costruito (falso) nei laboratori industriali con un miscuglio chimico di grassi e conservanti.

+ Bontà. È buono ciò che sa generare le emozioni che arrivano ai nostri sensi. Mangiare è l'atto più antico e più intimo che si possa immaginare: qualcosa entra dentro di noi, si trasforma e ci trasforma, donandoci in quanto buono

anche un benessere salutare. Ciascuno trasforma ciò che mangia da "buono da mangiare" in "buono da pensare".

+ Bellezza. Definire bello un alimento non significa giudicarlo solo per l'aspetto estetico. Il bello è anche etico. Il bello è un'esperienza emozionale complessa. Un cibo consumato in un bel contesto moltiplica esponenzialmente il suo valore. Il bello è un'esigenza primaria dell'individuo e della società.

÷ Quantità. La nostra felicità alimentare è inversamente proporzionale alla quantità del cibo ingerito. Mangiare troppo fa male, si deve essere misurati, ossia frugali. Studi recentissimi sulle vie genetiche dell'invecchiamento e della longevità, coinvolte nel metabolismo, confermano il valore della frugalità alimentare. Dopo un pasto ricco il nostro organismo risponde con un senso di stanchezza e pesantezza, non di felicità.

x Convivialità. Vuol dire "mangiare insieme". Senza convivialità si rafforza l'egoismo. Dire convivialità è come dire allegria e benessere, familiarità, rilassatezza. Nel linguaggio comune un tipo conviviale non è solo uno che mangia in compagnia ma, più general-

mente, una persona felice. Perfino un tipo come Kant, paladino di un'etica rigorosa e inflessibile, teorizza che il sommo benessere dell'umanità è, alla fin fine, il banchetto comune, il mangiar bene in buona compagnia.

= FA Felicità Alimentare 🍕





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.



Storia e simbolo della “Gaine”

di **Eugenio Medagliani**
Presidente
Onorario FIC

LA GUAINA PER COLTELLI DA PORTARSI AL FIANCO ERA SINONIMO
DI COMANDO E PROFESSIONALITÀ

Posso datare con precisione il mio primo incontro con la “Gaine” a 80 anni fa: era la primavera del 1940, quando l'Italia entrò in guerra, un simile tragico evento non posso certo scordarlo anche se avevo appena compiuto nove anni. Seppur sbarbatello, mi piaceva ogni tanto recarmi nel magazzino di attrezzature di cucina di nonno Pasquale e di mio babbo Giannino, situato in via San Pietro all'Orto, conosciuta via traversa di destra del centralissimo corso Vittorio Emanuele di Milano.

Nel magazzino Medagliani si accedeva attraverso un cortile ottocentesco acciottolato. Il primo locale d'ingresso costituiva il negozio di vendita al pubblico, seguiva il laboratorio di affilatura coltelli, poi l'officina di lattoniere del nonno ed infine il magazzino si completava con la sartoria condotta da nonna Caterina che, con alcune giovani sarte, confezionava indumenti da lavoro per cuochi ed anche la famosa “toque”, il copricapo simbolo della professione d'arte di cuoco, appunto. Il locale che più mi affascinava era evidentemente il locale di nonno Pasquale, grazie alle curiose, semplici ed un poco misteriose macchinette manuali, utili a tagliare, piegare ed arrotondare i bordi di lamiera di latta, di rame ed ottone. Grazie alla loro efficienza e soprattutto all'abilità

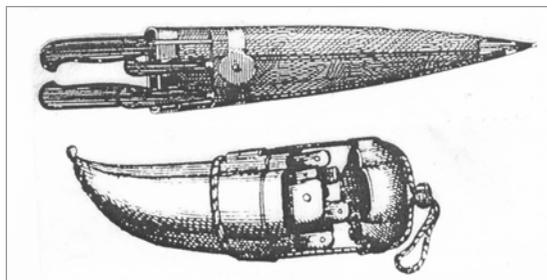


Figura 1 e 2

manuale e creativa del nonno venivano approntati stampi per dolci, paté in crosta, tagliaverdure e tagliapasta, oggetti che ancora conservo con orgoglio nel magazzino in alcune vetrine espositive ricche di antichi utensili dell'arte culinaria! Fu proprio il nonno a presentarmi due pregevoli ed eleganti guaine (vedi fig.1-2), una di cuoio conciato, l'altra di legno di

noce, fabbricate da abili artigiani ed alle quali lui stesso aveva collaborato con l'inserimento di parti metalliche.

Più o meno lunga, la *gaine* disponeva da cinque a sette scomparti. Il puntale e le fasce metalliche che le guarnivano erano di alpacca argentata, ageminate ed istoriate. Sul liscio bottone metallico inserito per facilitare l'aggancio della Gaine ad un foro praticato nella cintura dei pantaloni, si sarebbero poi incise le sigle del nome del proprietario. La *gaine* si completava con l'inserimento dei ferri da taglio indispensabili allo chef di cucina, di un affilacoltelli, un forchettone a due denti e qualche ago per lardare e cucire.

Finita la guerra, ridimensionatesi le brigate di cucina, dimenticato il prestigio dei grandi Palaces, anche le *gaine* sono sparite insieme ai grandi cuochi fedeli esecutori della Grande Cuisine.

Oggi le *gaine* sono ormai diventate costosi oggetti di antiqua-



Figura 3 e 4

seconda metà del 1500, nella pagina dei "diversi coltelli": Fig. 1 – 2: è raffigurata una guaina che lo Scappi chiama "coltelleria"; Fig.

riato. Affinché i giovani cuochi possano osservare come questo oggetto sia simbolo di comando e di professionalità per almeno sei secoli, vi propongo alcune antiche incisioni di cuochi e delle loro guaine.

Nell'opera di Bartolomeo Scappi, se-

conda metà del 1500, nella pagina dei "diversi coltelli": Fig. 1 – 2:

è raffigurata una guaina che lo Scappi chiama "coltelleria"; Fig.

3-4: nelle incisioni del "Von allen Speisen und gerichte" (1530) si vede una guaina infilzata nella cintura di due cuochi; Fig. 5 – 6: nei testi di cucina del 18° e 19° secolo molto sono le illustrazioni di cuochi con la Guaina, tanto che in alcune di esse sembra proprio che il cuoco voglia evidenziare grazie alla guaina il grado professionale raggiunto – non semplicemente cuoco ma "chef de cuisine".



Figura 5

www.radioshowitalia.it

LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

RADIO SHOW ITALIA 103.5
IN FM NELLA PROVINCIA DI LATINA

Download on the App Store

Download from Windows Phone Store

Un dolce palermitano poco conosciuto: *l'iris fritta*

a cura di
Giustino Catalano
Critico gastronomico

ANNOVERATA TRA LE PROPOSTE “STREET FOOD”, È FIGLIA DI UNA CREAZIONE
PRECEDENTE FAMOSA A PALERMO E ANCORA CONSUMATA: LA RAVAZZATA

L'opera, soprattutto agli inizi del 1900 in Sicilia, è stata molto seguita al punto tale da esaltare la popolazione. Forse ciò è stato dovuto prevalentemente alla propensione del popolo di Trinacria all'ascolto delle storie, che attraverso i pupari avevano animato interi paesini dell'entroterra e piccoli rioni delle cittadine sicule. Così l'opera divenne un evento mondano, un esempio da seguire, un modo di definire un capolavoro. È così che la **Pasta alla Norma** si chiama “alla Norma”. Ma questa è storia “salata” e questo è un racconto dolce, zuccherato, glicemico!

Veniamo, dunque, all'**Iris fritta**. Siamo a Palermo, è l'anno 1901 e la popolazione è in gran fermento per la grande prima lirica dell'ultima opera di **Pietro Mascagni** – “**Iris**”. Il pasticciere **Antonio Lo Verso**, sull'onda dell'entusiasmo generale, prepara una ciambella priva di buco fritta ripiena di ricotta mantecata con lo zucchero, cioccolato fuso e a pezzetti. Va consumata calda, appena fritta e riempita con la crema ricotta fredda. È l'apoteosi totale! Da quel momento la pasticceria di Lo Verso divenne talmente famosa che

cambiò presto il nome in Pasticceria Iris, oggi purtroppo scomparsa. Nonostante sia un dolce, i Siciliani la annoverano tra le proposte di cibo di strada tradizionali palermitane.

L'annoverare un dolce tra le proposte di street food non è anomalo in questo caso, in quanto l'Iris è figlia di una creazione precedente molto famosa a Palermo e ancora oggi molto consumata: la **Ravazzata**. Questa è una brioche con all'interno dell'impasto dello zucchero e farcita internamente con ragù di carne e piselli. La ravazzata è cotta al forno. Ma ne esiste anche una variante identica per impasto e ripieno che è fritta e che prende il nome di **Rizzuola**. Come in tutta al bellissima Isola, esistono anche ravazzate e rizzuole differenti. Ad

esempio a Castelvetro, nel Trapanese, città di uno spettacolare pane, la farcitura di questi due capolavori dello street food siciliano è con carne tritata, prosciutto cotto e mozzarella vaccina. Anche dell'Iris ovviamente esistono versioni differenti in altri luoghi della Sicilia. Ad esempio, l'Iris fritta catanese è farcita con crema pasticceria gialla o al cioccolato.

Ma tornando alle origini dell'Iris



prese dalla ravazzata, va detto che il termine appunto “ravazzata” in Sicilia non è utilizzato soltanto per la specialità palermitana. Ad Alcamo (sempre nel Trapanese) con ravazzata si indica un dolcetto composto da un involucro di pastafrolla ripieno di ricotta e gocce di cioccolato. Non a caso, nel Dizionario Siciliano-Italiano pubblicato a Palermo nel 1840, “ravazzata” è tradotto semplicemente con “specie di torta”, senza alcun riferimento alla farcitura di carne e piselli, mentre con il diminutivo “ravazzatina” si intende una “specie di pagnotta piena”. Oltre alla versione classica con il sugo e il macinato, nelle abitazioni palermitane è diffusa anche la ravazzata con gli spinaci e la ricotta di pecora, una ricetta delicatissima più adatta alla stagione estiva. Tipicamente invernale, invece, la variante con cimette di cavolfiore lesse, salsiccia, formaggio primo sale e olive nere, riportata dalla gastronomo Alba Allotta

nel volume “La cucina siciliana in 1000 ricette tradizionali”.

È proprio dalla ravazzata che forse si deve partire per ritrovare un’origine all’Iris frita che a questo punto abbiamo compreso essere un’imitazione con pasta lievitata anziché frolla della ravazzata alcamese. A ben guardare ed effettuando le dovute ricerche emerge che come sempre la ricetta deriverebbe dalle mani certosine delle monache di clausura che nelle loro interminabili giornate di meditazione occupavano parte del tempo nel confezionare dolci che venivano poi venduti alla popolazione e portavano piccoli proventi al convento. Da queste ricette poi sarebbero passate nelle mani dei pasticceri locali che le avrebbero ulteriormente elaborate e perfezionate con tecniche più evolute e professionali. In sostanza, quello che nel 1901 fece Antonio Lo Verso, dando alla rizzuola (la ravazzata frita per capirci!) un ripieno dolce. 🍩



WORLDCHIEFS
CONGRESS & EXPO
ST. PETERSBURG
RUSSIA
2020

RUSSIA ON A PLATE

**GET READY FOR
WORLDCHIEFS
CONGRESS & EXPO**

29 JULY - 1 AUGUST 2020



Una dolce... *Primavera*

A cura di
Giuseppe Giuliano
Responsabile
Dipartimento Pasticceria FIC

Vincenzo Cubuzio ha 33 anni ed è chef in una struttura nel Valdarno, in provincia di Firenze.

Ha intrapreso la strada dei fornelli all'età di 15 anni e lo ha fatto per motivi economici. Nel frattempo frequentava l'Istituto d'arte. Ben presto, però, la cucina gli è entrata nel sangue.

Quei fornelli accesi lo hanno sempre più affascinato, a tal punto da lasciare la scuola e frequentare un corso di formazione con diversi chef molto qualificati e professionali. Ed è stata la pratica a forgiarlo, più che la teoria. "Con il mio impegno - ci ha spiegato - e non pochi sacrifici, mi sono guadagnato una borsa di lavoro collegata ad uno stage di 12 mesi presso un noto ristorante al Vomero (Napoli). Da lì, poi, sono sempre di più cresciute la voglia e la determinazione di andare avanti e continuare. Ho collezionato tantissime esperienze nelle varie strutture e nel mondo della ristorazione. Oggi sono approdato in Toscana e lavoro con non poche soddisfazioni".

INGREDIENTI: 1 cucchiaio di sciroppo di menta, 4 lamponi

Per la mousse: 26 gr. di acqua, 130 gr. di zucchero semolato, 70 gr. di tuorlo, 50 gr. uova intere, 390 gr. di panna fresca semimontata 235 gr. cioccolato bianco

Per il crumble al cacao: 200 gr. di farina "00", 100 gr. di burro, 100 gr. zucchero di canna, 10 gr. di cacao amaro

Per decorare: un rametto di menta fresca.

PROCEDIMENTO: mettere in un padellino, possibilmente antiaderente, uova intere, tuorli, acqua e zucchero e con

fiamma moderata portare il tutto a 80° circa. Trasferire la massa nella planetaria e intiepidirla a velocità 2 oppure con un frullino a mano. A parte sciogliere il cioccolato a bagnomaria, una volta sciolto aggiungerlo al composto di uova e continuare a montare per 2'. Semimontare (con planetaria o frullino) la panna fresca e aggiungerla in due volte al resto della massa uova e cioccolato. Con una spatola mescolare dal basso verso l'alto in senso rotatorio incorporando la panna fino a quando non diventa una composto liscio e omogeneo.

Mettere nell'abbattitore e raffreddare per 2 o 3 ore. Per la crumble, mette-

re tutti gli ingredienti nella planetaria (il burro a pezzettini) impastare con il braccio a spirale raggiungendo un impasto sbriciolato e asciutto, trasferire il tutto in una teglia con carta da forno e cuocere a 180° per 20' circa, raffreddare in abbattitore.



INTOLLERANZE A TAVOLA: PROBLEMA O OPPORTUNITÀ?



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

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

Cogli l'opportunità, scegli Nutrifree!



NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

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

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



Salento: *la terra del sole*

di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile
EgNews

IL TERRITORIO SI PRESTA A ESPLORAZIONI ENOGASTRONOMICHE
PER LE TANTE PRODUZIONI TIPICHE: PASTA FATTA IN CASA, OLIO EVO,
SALUMI, MOZZARELLA, VERDURE SOTT'OLIO

La **Strada del Vino Vigna del Sole** percorre il cuore della penisola salentina, terra baciata dal sole che ha nel Salice Salentino Doc uno dei vini più pregiati. Una meta tutta da scoprire.

Il Salento, il territorio più assolato della Puglia, si presenta in tutta la sua bellezza, con spiagge dal mare cristallino, panorami affascinanti ed eccellenze enogastronomiche. La Strada del Vino Vigna del Sole si snoda da **San Donaci**, un borgo antichissimo di origine romana, in provincia di Brindisi, incontrando antiche masserie, testimoni di una sensibilità agricola che viene da molto lontano. Si giunge a **Novoli**, nel Leccese, città del vino e del fuoco per le tradizioni strettamente collegate alla viticoltura e alla festa del fuoco che ha luogo a gennaio (la Focara di Novoli). Qui si può ammirare il falò più grande del Mediterraneo, in onore di Sant'Antonio, Santo del fuoco.

Poi **Surbo** con le masserie fortificate, Arnesano con le sue ville, **Galatina** con i palazzi nobiliari e **Lecce**, una delle città più interessanti della Puglia per la sua bellissima architettura barocca. Questo territorio è il regno del **Negroamaro**

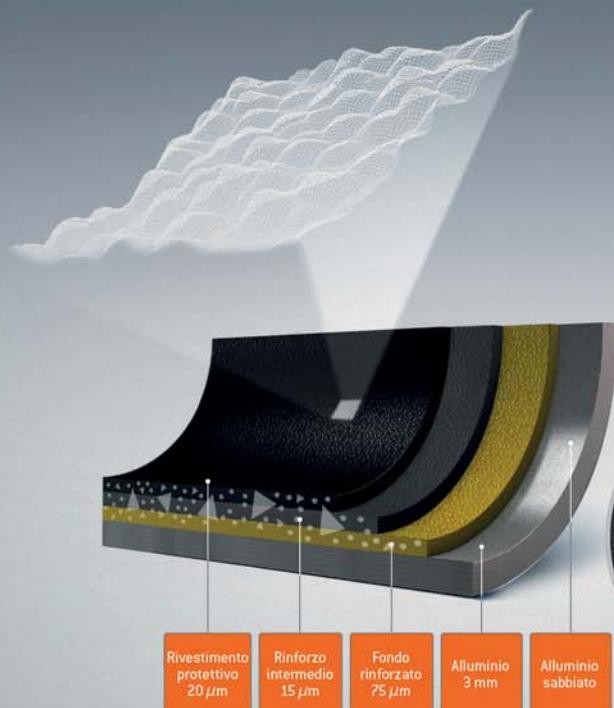
e del **Primitivo**, vitigni a bacca rossa che danno degli ottimi vini rossi, come il **Salice Salentino Doc**. Un vino secco, di colore rosso rubino intenso, fruttato al naso e di struttura al gusto, con una buona persistenza, da abbinare con secondi piatti a base di carne.

Il Salento si presta ad una esplorazione di natura enogastronomica, per la varietà di produzioni tipiche, come la pasta fatta in casa, l'olio extravergine d'oliva, i salumi, la mozzarella, le verdure sott'olio. Da gustare le **sagne 'ncannulate**, una pasta fresca dalla forma di una lunga striscia attorcigliata, accompagnata da un buon sugo di pomodoro e basilico, con sopra la gustosa ricotta marzotica, oltre naturalmente alle orecchiette, ai cavatelli e agli strascinati. Ottima la carne di cavallo in umido, le fave nette salentine, cicorie selvatiche con la purea di fave. Un contorno molto conosciuto sono i **"pampasciuni"**, cipollette selvatiche dal gusto amaro prima lessate e poi fatte macerare con olio, aceto, menta e aglio. Ma la cucina salentina è anche una cucina di mare e offre tante specialità a base di pesce. Il **baccalà ai peperoni**, con peperoni rossi a cornetto, pomodori pelati, una cipolla rossa, uno spicchio d'aglio, un peperoncino piccante, pangrattato, sale e pepe; la **pepata di cozze** e il **polpo alla pignata**, con pomodori maturi, cipolla rossa, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro, pepe intero e olio d'oliva. Buona scoperta! 🇮🇹



GENETIC MUTATION
SHARK
POWERED GREBLON TECHNOLOGY SKIN

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE
DI UN NORMALE ANTIADERENTE



Rivestimento
protettivo
20 µm

Rinforzo
intermedio
15 µm

Fondo
rinforzato
75 µm

Alluminio
3 mm

Alluminio
sabbia



#NONTOCATENILAPADELLA 

Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura: "SHARK SKIN - POWERED GREBLON TECHNOLOGY" estremamente resistente all'abrasione. La superficie ruvida è in grado di esaltare le cotture più tecniche. "L'alta rugosità" forma micro crateri in grado di fornire prestazioni di durata e di distribuzione di calore mai raggiunte. Una vera mutazione genetica, nel mondo delle cotture antiaderenti professionali.

• ESTREMA DURATA • ALTISSIMA QUALITÀ • PRIVO DI PFOA •



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Intervista ad Andrea Giordano, “re-interprete” della pizza pugliese

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

UN GIOVANE SCHIETTO, COME IL SUO LAVORO! NON AMA ESSERE CHIAMATO “PIZZAIOLO GOURMET”. POTREBBE LAVORARE OVUNQUE, SENZA MAI DIMENTICARE LE PROPRIE ORIGINI

Andrea Giordano, originario di Lucera (FG), vive e lavora a Trani, sua seconda casa, nella Pizzeria Lievito 72. Le sue pizze riscrivono e reinventano dalle basi la tradizione della pizza pugliese, anche dalla forma esteriore. Guai a chi lo chiama “pizzaiolo gourmet”. Lui semplicemente interpreta liberamente l'arte della pizza. Gli abbiamo rivolto qualche domanda per la nostra rubrica.

Andrea, pizzaioli si nasce o si diventa?

“Si diventa, senza ombra di dubbio”.

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

“Niente scuole, qualche corso ovviamente per affinare la tecnica e per stare al passo coi tempi. Però ho una fortuna inaudita: sono la settima generazione di panificatori!”

Le tre regole auree della tua pizzeria?

“Rispetto, rispetto, rispetto...”

Il ruolo degli ingredienti nella preparazione delle tue pizze?

“Importantissimo, ma nullo senza la conoscenza”.

Cosa è indispensabile in pizzeria?

“La presenza del rispetto”.

L'impasto perfetto esiste?

“Assolutamente no”!

Quale è, secondo te, la pizza del futuro?

“La pizza del momento”.

Tre pizze da non perdere nella tua pizzeria:

“La parmense, di sicuro. Le altre due le lascio alla stagionalità”.

Parlando d'altro... i due chef italiani che preferisci?

“Stefano di Gennaro (Quintessenza Trani) e Felice Sgarra (Umani di Andria)”.

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

“Ho un discreto rapporto coi social, influiscono abbastanza”.

Dove e come ti vedi in futuro?

“Mi vedo come sono nato, cioè panificatore”.

Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?

“L'acqua”.

Franco Pepe o Simone Padoan?

“Senza nulla togliere, ma Padoan di sicuro”. 🇮🇹



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

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 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®

Alla (ri)scoperta del

Tartufo di Bagnoli Irpino

di **Silvia Landucci**
Esperta di tartufi

STUFATI, STRACOTTI, ARROSTI FARCITI SI PRESTANO
EGREGIAMENTE ALL'UTILIZZO DEL TARTUFO MESENERICO.
MA NON È CONSIGLIABILE CONSUMARLI A CRUDO

Tra le 9 varietà di tartufi autorizzati al consumo umano, troviamo il **Tartufo di Bagnoli Irpino**. Sebbene venisse utilizzato sin dall'antichità, si deve a Vittadini nel 1831 la prima descrizione e classificazione ufficiale con la denominazione di Tuber Mesentericum, che significa "ripiegato". Questo tartufo

si presenta difatti con un avvallamento centrale che lo rende facilmente identificabile anche ai meno esperti.

La stagione di raccolta inizia il 1° settembre e termina il 31 gennaio, sebbene la maturazione, botanicamente parlando, può continuare sino ad aprile. Se, come dice qualcuno, "il tartufo si ama o si odia", per via del profumo e sapore deciso, questo vale ancora di più per il tartufo di Bagnoli Irpino.

Sebbene la denominazione di Tartufo di Bagnoli Irpino lasci pensare che sia tipico degli Appennini campani, esso, come accade per altri tartufi, cresce pressoché in tutta Italia. Dalla Campania al Friuli Venezia Giulia, dalla Basilicata alla Toscana senza dimenticarci dell'Umbria e della Calabria, il tartufo mesenterico cresce nelle aree collinari, pedemontane e montane con terreni drenati. Il tartufo mesenterico è un tartufo nero, rotondeggiante, di dimensioni relativamente piccole, raramente raggiunge le dimensioni di un mandarino, con un avvallamento centrale, che secondo qualcuno gli conferisce la forma di un rene.

Per via della concomitanza stagionale, è facilmente confuso con il tartufo nero estivo e solamente nella fase della selezione e lavaggio è possibile individuare senza esitazione la possibile

52





Progettati e realizzati completamente in Italia



COLTELLERIE SANELLI



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

La scelta migliore di ogni chef

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





cottura diventa gradevole. Qui entra in gioco il gusto personale ed ecco che, se in molti non lo amano, ve ne sono altrettanti che invece lo preferiscono.

Questo è forse uno dei rari casi in cui è fondamentale “cuocere” il tartufo per poterlo apprezzare. Stufati, stracotti, arrosti farciti questi si prestano egregiamente all’utilizzo del tartufo mesenterico. Rimanendo sempre nell’ambito del gusto personale, io lo sconsiglio utilizzato a crudo.

Questa evoluzione del gusto ha avuto delle conseguenze anche dal punto di vista economico poiché minore è la domanda minore è il prezzo, così il Tartufo Mesenterico è effettivamente il prodotto più economico.

Con il trend alla valorizzazione dei prodotti locali e tradizionali riscontrato negli ultimi decenni, sono da segnalare gli sforzi, sia in Campania che in Friuli Venezia Giulia, di Associazioni volte alla valorizzazione del tartufo Mesentericum, così troviamo sagre e studi botanici.

Allo stato attuale però siamo ben lontani dai giorni di gloria del passato! 🍄

54

presenza nella partita di tartufi. La buccia, o peridio, è di colore marrone scuro quando non è maturo, per diventare nero alla maturazione e ricoperto di piccole verruche piramidali. La polpa, o gleba, passa dal tipico colore bianco del prodotto acerbo a grigio scuro e marrone in piena maturazione. Le venature tipiche di tutti i tartufi qui sono bianche, grandi e compongono un disegno che ricorda le anse dell'intestino. Il profumo di questo tartufo è estremamente pungente, fenolico di tintura di iodio che si attenua con il passare del tempo ma non scompare del tutto. Il sapore è amaro e soltanto con la





MADE IN ITALY SINCE 1894

Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



takaje[®]



La rivoluzione del sottovuoto

atacama SMART LABEL

Preserviamo il meglio della natura



www.trespade.it

AAA... *allievi cercasi*

di **Giovanni Guadagno**
Responsabile
Dipartimento Professionale

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DI UN ALLIEVO DELL'ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO?

Tempo di orientamento e di scelte per il proseguimento degli studi dopo la terza media. Tempo di saloni dell'orientamento e di Open Day tutti dedicati. I dati delle iscrizioni dell'anno scolastico 2019-2020 indicano una buona affermazione dei Licei con il 54,6%, una buona affermazione degli Istituti Tecnici con il 31% e una flessione degli Istituti Professionali che si attestano al 13% del totale (con una flessione dell'1,1 % rispetto alle iscrizioni 2018-2019). Certamente alcuni significati sfuggono in un mero elenco di numeri, che tuttavia ci fanno riflettere. La riforma della scuola e i radicali cambiamenti degli ultimi anni dall'introduzione dei **Percorsi per le Competenze Trasversali per l'Orientamento** - PCTO (ex Alternanza) alla recentissima **Riforma dell'Esame di Stato**; abbandonato il quizzone a favore delle famigerate buste; fra battute al vetriolo con accento alla Mike Buongiorno ("...la uno, la due o la tre?...") e assurde tensioni dei docenti sulla trattazione all'esame orale di argomenti non noti alla Commissione da parte del candidato, **non possiamo non affermare che l'esame sia cambiato davvero**. La destrutturazione del

percorso, con l'abbandono dei vetusti programmi ministeriali a favore delle linee guida, consente alla scuola di fare un balzo verso il futuro. Abbandonati i vincoli e gli obblighi, svaniti i fantasmi dell'Esame di Stato, possiamo effettivamente liberare ogni risorsa e potenziare la didattica. Ogni docente, Collegio Docenti e Consiglio di Classe, può mettere in atto tutte le strategie per colmare il Gap del sistema dell'istruzione e della formazione nazionale. Ai ragazzi e alle ragazze che oggi si affacciano e iniziano a scoprire il mondo della scuola superiore tutti noi, dalle associazioni di categoria alle agenzie per l'orientamento, dobbiamo suggerire gli elementi cardine della scelta. Quali sono, dunque, le caratteristiche di un allievo dell'"Istituto Professionale Alberghiero"?
1. Cerchiamo giovani che **non siano studiosi** ma curiosi e vivaci,

che abbiano grande passione e la mettano a frutto per capire come funziona mettendo le "mani in pasta" e sperimentando sempre il "come si fa".

2. Cerchiamo giovani che **non diano nulla per scontato** e verifichino sempre se è proprio così, e il perché.

3. Cerchiamo giovani solari, che **amino stare a contatto**



con le persone, empatici, che antepongano il lavoro di squadra all'affermazione personale perché il lavoro nel settore dell'ospitalità è di staff.

4. Cerchiamo giovani che **accettino di fare la doppia fatica di lavorare e poi di studiare**, di sperimentare e poi di approfondire; disposti ad accettare il metodo di apprendimento induttivo perché: "se ascolto, dimentico; se vedo, ricordo; se faccio, capisco".
5. Cerchiamo giovani che **accettino di fare piccoli passi**, la progressione lenta e sicura; attivi, coraggiosi; che non sappiano stare fermi in un banco di scuola, sempre in movimento verso il loro futuro.
6. Cerchiamo giovani che **amino comunicare**, con la promessa

di ascoltare le loro proposte e le loro idee (chiediamo, però, che si sforzino anche loro di ascoltare le nostre e solo così la comunicazione sarà perfetta).

Con giovani come questi, siamo disposti a fare alleanze, a procedere verso il domani affrontando le difficoltà di tutti per non lasciare indietro nessuno. 🇮🇹

Ipse Dixit

"I giovani non hanno bisogno di sermoni, i giovani hanno bisogno di esempi di onestà, coerenza e di altruismo".

SANDRO PERTINI

Messaggio di fine anno agli Italiani, 1978:

NEWS FIC

Street Food: la novità dei Campionati 2020

Sarà la novità dell'**edizione 2020** dei **Campionati della Cucina Italiana** e ha già scatenato gli Associati FIC: è il nuovo contest dello **Street Food**. La V edizione della competizione a marchio **FIC** e riconosciuta da **Worldchefs**, a Rimini Fiera dal 15 al 18 febbraio, infatti metterà alla prova i nostri cuochi, provenienti da tutta Italia e non solo, sul cibo di strada. La nostra cucina, in realtà, non ha mai chiuso i battenti sulle ricette antiche che hanno fatto la fortuna di città e piccoli comuni. Questo, dunque, sarà il Campionato dei sapori e dei profumi che ci riporteranno alle nostre radici. Una sfida anche per la Federazione Italiana Cuochi stessa, che non poteva certo ignorare che lo street food si appresta a diventare, ormai, un grande momento per rivalutare, in chiave moderna, la cucina tradizionale, nata per strada, e che ha come fulcro principale gli ingredienti più semplici. Le iscrizioni ai Campionati della Cucina Italiana sono aperte, sul sito FIC potrai trovare tutti regolamenti delle varie competizioni.

www.fic.it/eventi-fic/campionati-di-cucina-news



Birra Morena per la seconda volta *miglior birra sweet stout al mondo*

di **Ufficio stampa**
Birra Lucana

ANCORA UN PRESTIGIOSO ORO AI WORLD BEER AWARDS
DI LONDRA. BISSATO IL SUCCESSO DEL 2017

Sul tetto del mondo, ancora una volta, due anni dopo. È italiana la migliore birra di tutti i Continenti. **Birra Morena Celtica Sweet Stout** ha sbaragliato tutti nella categoria sweet stout. L'ambitissimo riconoscimento arriva da Londra, dove ogni anno si svolgono i **World Beer Award**. La medaglia raramente è stata vinta due volte dalla stessa azienda e mai assegnata ad un birrificio italiano per una birra scura surclassando storiche aziende inglesi, irlandesi e americane che hanno scritto la storia delle birre scure. Con ben oltre 3.500 birre a concorso da tutto il mondo, la Celtica Sweet Stout è stata giudicata vincitrice da una severa e qualificata commissione che ha premiato anche come migliori birre italiane nel proprio stile Birra Morena Unica, la Morena Ipa Ale, la Gran Riserva Lucana, la Morena Celtica Super, la Morena Celtica Scotch Ale, la Morena Oro e la Birra Lucana Premium, l'ultima nata in casa Morena nel ventennale dell'azienda che ricorre quest'anno. Un 2019 particolare per la Basilicata con Matera capitale europea della cultura.

Birra Morena Celtica Sweet Stout è una

doppio malto da 6,8% rifermentata in bottiglia, dal colore nero intenso, con una schiuma compatta e persistente, con amaro gradevole, dal corpo dolce ed avvolgente, con sentori del tostato, caramello, cioccolata e gradevole retrogusto di vaniglia e caffè. Prodotta con malti speciali e caramellati, è una birra da meditazione, abbinabile anche con pietanze a cui si vuol conferire un tocco di dolce. È prodotta a Balvano (Potenza), in

uno stabilimento sorto nei primi anni '80 e rilevato nel 1999 dalla famiglia Tarricone, dopo essere passata di proprietà in proprietà, da Prinz Brau a Birra Moretti, al Gruppo Labatt, a Interbrau e l'Heineken. L'azienda negli ultimi anni ha deciso di qualificarsi investendo importanti risorse economiche per produrre prestigiose craft beer di alta qualità che rappresentano degnamente e orgogliosamente il made in Italy nel mondo. 🇮🇹

Informazioni sull'azienda: www.birramorena.com

facebook.com/birramorena/

Contatti: press@birramorena.com



Il tuo nuovo alleato in laboratorio

PROFESSIONAL

treValli®



Panna U.H.T. 35%

- Colore estremamente chiaro
- Struttura compatta e consistente, priva di sineresi
- Gusto fresco e intenso
- Indicata per Bavaresi, Mousse e Semifreddi

Panna U.H.T. La38%

- Panna proveniente da allevamenti selezionati
- Gusto intenso di latte
- Struttura estremamente compatta e stabile
- Elevata capacità di mantenere la struttura nel tempo senza sineresi, oltre le 24 ore
- Ottima come ingrediente nella tua base per gelato



www.trevalli.cooperlat.it

Vi aspettiamo al **Sigep** 18-22 gennaio 2020
Pad. C4 Stand 023

Manuale di gastrosofia

Approccio multidisciplinare alla felicità alimentare

di **Antonio Iacona**

Se lo chiamassimo “professore”, ci riderebbe in faccia, visto il suo carattere più che simpatico: davvero alla mano! Stessa cosa per lei ed infatti entrambi, oltre che essere bravi professionisti e molto stimati nel loro settore, sono anche molto graditi al pubblico, agli studenti, ai lettori. Scriviamo naturalmente di **Alex Revelli Sorini** e di **Susanna Cutini** che, oltre ad essere docenti universitari, divulgatori scientifici e grandi conoscitori del mondo agroalimentare e, in particolare, delle tradizioni enogastronomiche del nostro Paese, sono anche (e lo scriviamo con orgoglio!) assidui e costanti collaboratori della Grande Famiglia FIC.

Alex e Susanna hanno la capacità di stare sempre sul pezzo (in particolare in un mondo in continua evoluzione come quello del cibo) e di divulgare con una semplicità estrema, che catturerebbe anche l'attenzione di un bambino, temi molto importanti come la nostra tradizione a tavola, gli usi e i costumi gastronomici degli italiani attraverso i secoli e, sul fronte della contemporaneità, capire dove sta andando il mondo del mangiare e cercare di legare ad esso gli

aspetti culturali. Lo fanno anche in quest'ultimo lavoro dato alle stampe ad agosto 2019, **“MANUALE DI GASTROSOFFIA, approccio multidisciplinare alla felicità alimentare”**, Ali&no Editrice (333 pagine, 12 capitoli tematici ordinati in 150 paragrafi, euro 19,00). Il volume, come le altre opere dei due giornalisti enogastronomici e come il loro stile sui palchi d'Italia durante le presentazioni degli eventi, si rivolge a tutti, cercando di sviluppare il concetto appunto di “felicità alimentare”.

“Ogni voce – spiega Alex Revelli – dà un'informazione e un sapere ben precisi che, messi assieme, fanno un sistema. Ma

si può anche consultare saltando” chiarisce Alex, che fa della semplicità una delle sue armi vincenti nella comunicazione. **La pubblicazione nasce dallo studio approfondito dei saperi esposti dai più grandi studiosi nei diversi ambiti della cultura alimentare**, oltre che dalla collaborazione tra Ali&no Editrice e l'Università San Raffaele di Roma, dove Revelli e Cutini insegnano e dove hanno elaborato a quattro mani il Manuale.

“L'idea nasce – sottolinea Alex –





NIMAR[®]



COMPETENZE



IN BELLA MOSTRA



SOLUZIONI CHIAVI IN MANO

Progettazione e realizzazione

Food Ospitality

Restaurant

Allattamento fiere

Franchising e Retails

General Contractor

Eventi

Furniture



www.nimarsrl.it - info@nimarsrl.it



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



IN WORK
WE
TRUST



#nimarindustry #inworkwetrust

dalle teorie e dai lavori statunitensi di alcuni colleghi ed è legato al concetto stesso della Gastrosafia, che già da tempo abbiamo sviluppato anche qui in Italia. È infatti insegnata all'estero ed è un elemento che da sempre incuriosisce molto. Nella felicità alimentare c'è tanto della cultura Usa: basti pensare che la stessa Costituzione degli Stati Uniti d'America sottolinea l'importanza della felicità per l'essere umano. Oggi, inoltre, non si parla più tanto di Pil e dati economici, bensì di stili di vita. Se ci pensiamo un istante, ci accorgiamo che è anche stata istituita la giornata mondiale della felicità, il 21 marzo di ogni anno! Il concetto di felicità, però, era troppo generico e dunque **abbiamo voluto approfondire e definire il concetto stesso di felicità alimentare**, che nessuno aveva mai considerato. Il testo tratta i temi più svariati legati al mondo del cibo: dalla spiegazione della Gastrosafia all'educazione alimentare, dalla filosofia del gusto ai ricettori sensoriali, dal rapporto tra mente e cibo all'industria del gusto, all'antropologia alimentare, a tutte le varie diversità di cui tenere conto in questo variegato mondo. Questa disciplina – come si legge nell'introduzione – è ispirata dal libro *Fisiologia del Gusto* di Anthelme Brillat-Savarin”.

Altri volumi di riferimento, come sottolineato da Alex Revelli, sono stati *“Buono da mangiare”* di B. Harris, *“All'origine del gusto”* di G. M. Shepherd ed altre interessanti pubblicazioni che veicolano idee e teorie statunitensi (e non solo!) fino ai confini europei.

Ne viene fuori, così, un mondo fantastico, dove si può calcolare l'indice della felicità alimentare, costituita da elementi come biodiversità, semplicità, bontà, bellezza, da dividere poi per le quantità che mangiamo e per i valori nutrizionali di ogni singolo alimento.

“Chiaramente – conclude il prof. Revelli – l'indice è personalizzato e non va dimenticato di moltiplicare il tutto per la convivialità: se un cibo viene mangiato in compagnia, allora vale molto di più...”

La formula è stata realizzata, oltre che col supporto di Susanna, anche con i colleghi del Dipartimento di Matematica dell'Università San Raffaele. Su Amazon il libro è disponibile subito, con uno sconto: 16 euro invece di 19 e per tutti gli associati FIC, ad ogni ordine, c'è un altro volume in omaggio di Revelli e Cutini: basta scrivere alla mail alex.revelli@uniroma5.it o direttamente alla **Federazione Italiana Cuochi**. 🇮🇹



QUARTA DI COPERTINA

Che cos'è la felicità alimentare? Ce lo siamo domandati e per rispondere abbiamo realizzato questo manuale, di facile consultazione, strutturato con l'approccio multidisciplinare della Gastrosafia, materia dove si incontrano storia, antropologia, scienza della nutrizione, arti culinarie, fisiologia del gusto e degustazione. Le idee che condividiamo sono il risultato dei saperi esposti dai più grandi studiosi nei diversi ambiti della cultura alimentare. Per esempio, analizzando la felicità generata da una pizza o da un piatto di pasta ne consideriamo: aspetti culturali e sociali, sostenibilità ambientale, valori nutrizionali, convivialità e sensorialità. Libro di facile consultazione. Utile a tutti coloro che vogliono meglio comprendere i diversi aspetti legati alla cultura del cibo: dalla nutrizione all'antropologia, dalla fisiologia all'educazione alimentare, dall'arte culinaria alla degustazione sensoriale.



METTI UN AMICHETTO A TAVOLA E IL MENÙ DIVENTA UNA FAVOLA



Gli Amichetti portano sempre la magia sulla tavola dei tuoi clienti più piccoli, ma anche nella tua cucina. Sono infatti:

- **veloci da preparare** (cuociono in 4 minuti)
- **si sposano con tutti i sughi**
- **si prestano a diverse preparazioni**

Proponili nelle due versioni:

AMICHETTI AI FORMAGGI e
AMICHETTI AL PROSCIUTTO COTTO.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESÌ

I Cuochi Catanzaresi festeggiano a Cortale

Dopo la partecipazione alla *Festa del Cuoco a Matera*, dove ha preso parte una nostra folta rappresentanza, i Cuochi Catanzaresi hanno festeggiato in un'altra straordinaria cornice **San Francesco Caracciolo**. La città natale di Andrea Cefaly, **Cortale**, ha accolto centinaia di cuochi provenienti da tutta la provincia, per festeggiare il Santo Patrono con in testa il Sindaco Francesco Scalfaro ed il sindaco di Jacurso in rappresentanza dell'Unione dei Comuni di Monte Contessa, oltre a tanti ragazzi dell'Istituto Comprensivo Cortale - Girifalco.

Dopo il raduno in Piazza Italia, con l'Inno di Mameli in un unico grande coro, si è dispiegato un lungo corteo per le

vie cittadine, aperto dal gruppo folcloristico i Curtalisi Città di Cortale, seguito dagli alunni, dai dirigenti dell'APCCZ e dai tanti cuochi, il sindaco, le autorità, gli allievi dell'Istituto Alberghiero di Lamezia Terme, Soverato e Sersale\ Botricello\ Taverna con i docenti fino alla chiesa di Santa Maria Cattolica, dove si è svolta la Santa Messa in onore del Santo, officiata dal parroco di Cortale, **Don Luca Gliotti**, e dal cappellano dell'Associazione, **Don Enzo Iezzi**. Durante l'Omelia, il Parroco ha ricordato che la Messa è l'esempio più alto della condivisione della mensa e che la mensa non è ricca perché possediamo molto ma perché la condividiamo con quelli che sono a noi vicini e hanno più bisogno.

Il Senatore FIC **Francesco Mungo** ha poi voluto donare un quadro personale con l'effigie di S. Francesco Caracciolo alla comunità di Cortale, che sarà custodito nella Chiesa Matrice. Il Presidente Onorario URCC ha così voluto rinsaldare la sua appartenenza alla propria città natale. Al Senatore il Presidente dell'Associazione ha consegnato un riconoscimento per il costante impegno all'interno della comunità dei Cuochi. Il sindaco ha voluto ringraziare quanti hanno partecipato e reso possibile la riuscita della manifestazione. Il Presidente dell'**Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi**, **Domenico Origlia**, ha ringraziato tutti i cittadini di Cortale che hanno accolto a braccia aperte tutti i cuochi della provincia, condividendo con noi questa bellissima giornata. Un ringraziamento alla **Lady Chef Tina Siniscalco**, alle scuole partecipanti e all'Amministrazione Comunale. Al termine della cerimonia religiosa, nella vicina piazza si è svolta la degustazione di tanti piatti tipici della cucina calabrese.

Francesco Corapi





PASTA FRESCA

LE FARINE DEDICATE AI MAESTRI PASTAI



Un **nuovo look** e la **qualità di sempre**, le farine Pivetti per i professionisti della pasta sono ideali per ogni esigenza. Perfette per la **produzione di pasta fresca o secca**, sono adatte ad essere impiegate nel rispetto delle cucine regionali.

Due referenze ideali per la ristorazione disponibili nei formati da 25 kg e 5 kg.

QUALITÀ PER TRADIZIONE, RICERCA PER PASSIONE.

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ROMA

Formazione professionale su affumicati tra tecniche e procedure

Due giornate intense dedicate alla formazione professionale per l'Associazione Cuochi Roma si sono svolte il 2 e 9 settembre scorsi nella sede della Scuola di Cucina "A tavola con lo Chef" nella Capitale. Il corso ha seguito il tema: "I prodotti affumicati: tecniche e procedure di affumicatura". L'appuntamento, fortemente voluto dal Direttivo dell'Associazione capitolina, ha visto il brillante intervento dello chef **Stefano Pepe**, Alto Formatore della Federazione Italiana Cuochi, esperto in materia con competenze acquisite direttamente sul campo. Hanno partecipato i tesserati FIC tra cuochi professionisti, chefs patron e di aziende di banqueting, tutti con l'intento di comprendere meglio le varie tecniche ed i processi di preparazione per queste realizzazioni. Pepe ha illustrato in



maniera molto dettagliata gli argomenti, toccando i punti salienti della materia, tema dopo tema, prodotto dopo prodotto, appassionando gli intervenuti oltre le aspettative. Il docente FIC si è avvalso, rendendo più facile l'apprendimento e la comprensione dei contenuti, della visione di numerose slides, corredate da un'importante e vasta dispensa digitale, consegnata poi ai corsisti stessi. Si è così passati dalle tipologie di "saline" per la classica prosciutte-

ria, con o senza l'uso di salnitro, alle "concie" di sali bilanciati per prodotti affumicati e stagionati della tradizione, all'affumicatura dei vari tipi di pesci, nonché alla preparazione di altri manufatti innovativi, come la "Soppressata affumicata di faraona o d'oca", il "Prosciutto affumicato di vitello", la "Carne salata affumicata e stagionata al pepe nero", oppure il "Il prosciutto di girello di manzo cotto in bassa temperatura, affumicato e aromatizzato in varianti di spezie e droghe", solo per citare alcune delle pietanze. Nella dispensa consegnata



Buono,
pronto, fresco.
Sempre.

OROGEL
Food Service



Gnocchetti di
patate con briciole
di salsiccia e
Friarielli Cubello
Foglia Più

Carcioni Interi
con Cbambo

Cavolo
Verza

Cimette
di Rapa IQF

Friarielli Cubello
Foglia Più

Ortica Cubello
(20 g)

Scarola
Cubello

Cavolo Riccio
Kale

i vegetali

www.fabbricaorogel.com

Il meglio delle tipicità 100% italiane

Con **Orogel**, i prodotti più caratteristici della **tradizione culinaria** sono disponibili tutto l'anno.

In pochissimi minuti, è possibile preparare dei piatti dal **sapore rustico e ricercato**, per stupire sempre i tuoi clienti!

» **Scopri tutte le ricette sul nostro sito**

» www.orogel.it

» pagina Facebook **Orogel**

» app **Orogel Food Service**

ai corsisti, inoltre, una vasta gamma di altre proposte, quali “basi” che permettono, attraverso le ricette presentate, oltre alla possibilità di essere sviluppate facilmente, anche essere personalizzate a proprio piacimento.

Si è parlato delle attrezzature classiche d'uso, dei forni professionali per affumicatura, dell'utilizzo per questa tecnica dei normali forni trivalenti, ma anche di nuovi strumenti e nuove tecniche. Sono state necessarie due differenti giornate per far sì che i prodotti pretrattati fossero pronti ai processi di realizzazione finale nella seconda giornata di incontro.

“Un'esperienza importante e affascinante - ha detto la Presidente dell'Associazione, **Graziella Sangemi** - durante la quale lo chef ha affrontato sia la parte teorica che pratica in maniera veramente esaustiva, svelando i segreti di questa antica pratica, frutto dell'amore per il cibo e delle tradizioni. La preparazione del docente, inoltre, ha entusiasmato i partecipanti, che si sono prodigati in interventi

e domande molto interessanti e sempre più approfondite sull'argomento, dimostrando alto gradimento e grande consenso per il corso da noi organizzato. In tal senso, mi sono giunte altre richieste per i futuri programmi formativi di questa Associazione FIC di Roma”.

Dello stesso avviso il Segretario, **Pietro Cervoni**, che ha sottolineato come proseguiranno negli sforzi e nell'impegno di portare la loro Associazione ad alti livelli di servizi per i tesserati, in fatto di eventi, incontri e corsi di formazione e qualificazione professionale.

Un ringraziamento va alla proprietà della scuola “**A tavola con lo Chef**”, location prestigiosa, nella persona di **Maria Teresa Meloni** e di tutto il suo personale per la disponibilità dimostrata, ma anche al Tesoriere, **Mario Zaratti**, che si è prodigato in prima persona nell'organizzazione e nelle problematiche di logistica del corso stesso, che si è rilevato alla fine, come lui stesso ha ribadito, momento di grande informazione e formazione professionale.

La Segreteria Cuochi Roma

68

remonte

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI DELLA MOLE

FIC TORNA PROTAGONISTA con l'Associazione Cuochi della Mole

L 14 ottobre i **Cuochi della Mole** si sono riuniti intorno al social table di Snodo per brindare insieme alla Festa del Cuoco 2019 in simbolica comunione con i colleghi nazionali presenti alla festa nazionale in corso a Matera. Con i suoi 150 soci, a soli quaranta giorni dalla sua costituzione ufficiale come sezione provinciale FIC di Torino, l'**Associazione Cuochi della Mole** raduna professionisti di



Per gli Associati FIC
è previsto uno
sconto riservato



ZORZI®

Noleggio e vendita espositori **refrigerati**,
attrezzature per la **cottura** ed il **lavaggio** professionale

Refrigeration and catering equipment rental

cucina, gastronomia e pasticceria, a partire dal suo Presidente **Raffaele Trovato**, che con i suoi 14 consiglieri è fortemente impegnato nella realizzazione di un programma assai ambizioso.

Il primo importante obiettivo è quello di far tornare i Cuochi di Torino protagonisti all'interno della grande famiglia della **Federazione Italiana Cuochi**, valorizzando talenti e professionalità dei suoi soci.

In questa prospettiva, l'Associazione sta lavorando in maniera sinergica con la Federazione su alcuni temi condivisi, come la partecipazione dei cuochi torinesi ai Campionati nazionali e internazionali di cucina, pasticceria e gastronomia, la costituzione del gruppo DSE torinese o il supporto ad iniziative e programmi nazionali di sostegno della categoria, come la campagna per la raccolta di testimonianze di malattie/patologie professionali al fine di realizzare un dossier da presentare al Ministero competente per far ri-

conoscere la professione del cuoco come lavoro usurante. Tra i primi atti della nuova Presidenza si annovera il contatto con tutte le scuole alberghiere e gli enti di formazione del territorio, per creare sinergie tra gli organismi deputati alla formazione dei giovani e gli operatori della ristorazione. Sono inoltre allo studio la creazione di nuovi servizi dedicati ai soci, ispirati a un atteggiamento di mutuo soccorso.

"Rispetto verso i colleghi, amore per il proprio lavoro, competenza e professionalità: sono questi i valori a cui si ispira l'Associazione" – afferma il Presidente Raffaele Trovato. *"Valori – conclude Trovato – che ci piace riassumere nel nostro motto: Cuochi della Mole, solo belle persone!"*.

Contatti:

- segreteria@cuochidellamole.it
- presidenza@cuochidellamole.it
- www.cuochidellamole.it
- www.facebook.com/cuochidellamole

70

Sicilia

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MESSINA

IL PESCE, IL MARE E IL CIBO nella cultura siciliana

"Il pesce, il mare e il cibo nella cultura siciliana" è stato il titolo del convegno organizzato dalla **Fondazione ITS Albatros**, nel Salone degli Specchi della **Città Metropolitana di Messina**, allo scopo di promuovere la valorizzazione del pescato siciliano, con particolare riguardo alle specie meno apprezzate sul mercato, mettendo



IL SAPORE DEL BENESSERE ACUSTICO



Identità Golose, Milano



**Prodotti e tessuti
fonoassorbenti
per migliorare
il comfort
del tuo locale**

www.caimi.com

Per informazioni:
Tel 0362 491001
vendite.italia@caimi.com

Caimi
BREVETTI
SNOWSOUND

l'accento sugli aspetti salutarì, enogastronomici e culturali. L'evento ha visto la partecipazione dell'**Associazione Provinciale Cuochi Messina**, che attraverso le parole della sua presidente, **Rosaria Fiorentino**, ha sottolineato l'importanza dell'utilizzo nella cucina odierna di specie autoctone considerate troppo spesso, a torto, "povere".

"Si tratta, infatti, spesso di pesce azzurro – ha detto la presidente – alimento dalle proprietà nutritive indiscusse, che offre fra l'altro un ottimo rapporto qualità prezzo. Scopo fondamentale per un'Associazione come l'APCM – ha aggiunto la Fiorentino – è di promuovere la cultura del buono e del sano, valorizzando le risorse autoctone del territorio. Quale modo migliore di farlo se non attraverso progetti come questo, che puntano a creare nuove opportunità di sviluppo per l'area dello Stretto?".

Parola d'ordine, quindi, sostenibilità, come si è evinto dall'intervento fatto in apertura dal presidente della Fondazione Albatros, prof. Paolo Bitto, e tesi ribadita e approfondita dalla dott.ssa Francesca Cerami, presidente

Idimed, che ha sottolineato il ruolo fondamentale della Dieta Mediterranea e la necessità di un ritorno valoriale ai cibi del passato. Più scientifico il punto di vista del prof. Mauro Cavallaro, che ha spinto ad importanti riflessioni anche sulla stagionalità nel consumo del pesce e su una consapevole responsabilità nell'acquisto di specie "adulte" a tutela della fauna marina.

È invece toccato al presidente dell'Associazione NonSoloCibus, **Fabrizio Scaramuzza**, esortare le associazioni di categoria ad assumersi un ruolo di "promotori" delle eccellenze dei nostri mari nel mondo variegato della gastronomia e non solo. Ha concluso gli interventi di giornata l'armatore Nino Mancuso, che ha portato la platea idealmente a bordo di una "feluca" durante una battuta di caccia allo spada dello Stretto, invitandoli poi a prendervi parte anche "attiva" con l'arrivo della stagione adatta alla pesca di questo pesce, che va da maggio a settembre.

Flavia Buscema

72

Sicilia

ASSOCIAZIONE CUOCHI AGRIGENTO "S. SCHIFANO"

ANCHE I CUOCHI FIC DI AGRIGENTO
hanno festeggiato il Santo Patrono

R*iflessione, unione e solidarietà*: queste le parole chiave che hanno caratterizzato l'edizione agrigentina del 2019, realizzata dall'Associazione Cuochi Agrigento "S. Schifano", in riferimento alla festa in onore di San Francesco Caracciolo, santo patrono dei cuochi d'Italia. "È motivo di or-



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



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



CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA

www.provolonevalpadana.it

goglio per noi – afferma il presidente dell'Associazione Cuochi Agrigento 'S. Schifano' – avere celebrato la festa del nostro Patrono nel cuore di Agrigento, sostenuti dall'Arcidiocesi della città, la stessa che ha aperto a noi le porte della Cattedrale". A fare da prestigiosa e austera cornice all'iniziativa, infatti, la Cattedrale di san Gelando dove, ai piedi della stessa, trenta tra pasticceri e cuochi hanno realizzato e successivamente distribuito agli intervenuti una maxi torta in onore del loro Santo Patrono. La mattina è proseguita con la Santa Messa, officiata dall'Arcivescovo Cardinale di Agrigento Francesco Montenegro, dove sono avvenuti passaggi con letture rivolte a San Francesco Caracciolo, recitate delle Lady Chef dell'Associazione Cuochi Agrigento "S. Schifano", in onore di quest'ultimo e una lettura-preghiera rivolta al Santo Patrono, scritta dal professore Calogero Vetro e letta dal vicepresidente dell'Associazione, Angelo Trupia.

L'iniziativa si è conclusa presso la "Mensa della Solidarietà" di via Gioieni, con un pranzo offerto, cucinato e distribuito dai componenti dell'Associazione stessa. "È stato emozionante – afferma l'organizzatore dell'iniziativa, lo chef Giovanni Zam-

bito – ricevere la collaborazione del Sindaco di Agrigento, Calogero Firetto, della Chiesa, dei cuochi e pasticceri e della città tutta".

L'evento è stato reso possibile anche grazie a tutte le aziende sostenitrici che sono intervenute attivamente alla festa: sala trattenerie "Madison" (Realmonte); CE.DI.AL. (Canicatti); Istituto Alberghiero IPSSEO "G. Ambrosini" di Favara, pasticceria "reale" (Castrofilippo); "Metamorfosi Servizi"; "Il Pasticcino" (Favara); "MARR"; ristorante "Kenia" (Porto Empedocle); "Villa Domino" (Montallegro); ristorante "Al Castello" (Mussomeli); hotel "Baia Di Ulisse" (San Leone); hotel "Akrabello", "Euroform" scuola dei mestieri; ristorante "Baia" (Capo Rossello); ristorante "La Ginestra"; macelleria "Tavormina"; "Pesce fresco e congelato" di Peppe Sutera.



Claudia Caci

ha curato l'aperitivo. Le due Associazioni hanno proposto ai numerosi commensali, 430 per la precisione, dei piatti che rappresentassero il territorio di appartenenza delle Associazioni stesse e valorizzassero i prodotti toscani di qualità, di cui si avvalgono ormai da anni, come il Pecorino Toscano DOP. Per l'Associazione Cuochi di Lucca erano presenti: il Presidente Stefano Micheloni e Franco Mariani, promotore del coinvolgimento dei cuochi nell'iniziativa, e gli chef Pablo Ablos, Maria Grazia Capone, Mariella Lencioni, Danilo Mazzoni, Stefano Mei, Antonio Niccoli, Roberto Ricci, Mariano Rapaioli, Lidia Lopez Sebastian, Barbara Sineni, Ahlam Toder. A dare il loro supporto

ASSOCIAZIONE CUOCHI DI AREZZO E DI LUCCA **CENA DI SOLIDARIETÀ PER UNICEF**

Lo scorso 16 ottobre al Real Collegio di Lucca si è svolta la cena di solidarietà organizzata da UNICEF, Comitato provinciale di Lucca, per raccogliere fondi in favore del progetto "Acqua e igiene nelle scuole". Per l'occasione Unicef si è avvalsa, come già accaduto in passato, del valido supporto dell'Associazione Cuochi di Lucca e dell'Associazione Cuochi di Arezzo, legata alla onlus da precedenti collaborazioni, che

1907

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

EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

SPECIALITÀ PER ALBERGHI
E RISTORANTI

MILANO

Via S. 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


l'alberghiera dal 1860



anche la Scuola Alberghiera di Barga e la Scuola Alberghiera di Seravezza. Per l'Associazione Cuochi di Arezzo hanno prestato il loro servizio il Presidente Gianluca Drago e gli chef Pian Cuomo, Sara Barbara Guadagnoli e Maria Grazia Mendozza. L'antipasto leggero ed appetitoso proponeva: fruttatine di verdura, crostini con funghi, peperoni, zucca e pomodori secchi e olive. Polpettine di carne, polenta con funghi, zuppa frantoiana, pappa al pomodoro ed ancora frittatine al tartufo dell'Azienda Boscovivo, soppressa di cinghiale, trippa con fagioli e pecorino toscano dop. I com-

mensali si sono poi seduti ai tavoli splendidamente imbanditi ed allocati sotto le belle volte del Real Collegio, ambiente unico e prestigioso nel cuore di Lucca, ed hanno potuto assaggiare dei ravioli di ricotta e spinaci con burro, salvia e scaglie di pecorino toscano dop per seguire con del lombo di maiale con pancetta croccante, fagioli all'uccelletto, patate arrosto e verza stufata. La serata, allietata dalla Jazz Band del Liceo Artistico Musicale "A. Passaglia" di Lucca, si è conclusa con un dolce esclusivo dedicato all'UNICEF che nel 2019 ha celebrato il 30° anniversario della ratifica della Convenzione sui Diritti dell'Infanzia e dell'adolescenza (20 novembre 1989). Alla serata erano presenti Andrea Iacomini, portavoce nazionale Unicef Italia, Valentina Zerini, Giovanni Poggini e Renata Corona di Unicef Italia.

Grazia Frappi

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI LIVORNO E PISA

LA FESTA DEL CUOCO IN TOSCANA con gli associati di Pisa e Livorno

"Chi lavora con le sue mani è un lavoratore. Chi lavora con le sue mani e la sua testa è un artigiano. Chi lavora con le sue mani, la sua testa ed il suo cuore è un artista." (San Francesco Caracciolo)

Anche la Toscana ha voluto festeggiare il Santo patrono dei cuochi, San Francesco Caracciolo, in modo adeguato, con la bella manifestazione curata congiuntamente dalle **Associazioni di Livorno e Pisa** che ha avuto luogo il 13 e 14 ottobre, con momenti dedicati nelle due città. La storica, presunta, acedine tra le due provincie si è trasformata, grazie ai cuochi, in produttiva collaborazione. Domenica ha avuto luogo il Concorso Culinario rivolto

agli amatori, svoltosi presso la sede dei cuochi livornesi mentre lunedì, presso l'**Istituto Alberghiero "G. Matteotti"** di Pisa, si sono sfidati i partecipanti della categoria Professionisti. Lunedì pomeriggio si è svolta nella straordinaria ed unica cornice del Duomo di Pisa la Santa Messa in onore del Santo protettore dei cuochi, alla cui conclusione non potevano mancare le foto di rito dei cuochi in divisa sotto la torre pendente più famosa del mondo. A concludere una due giorni intensa e coinvolgente, una partecipatissima cena di gala presso **Villa Poschi** di San Giuliano Terme (PI), con tanti momenti dedicati ed una simpatica lotteria finale. Durante la serata sono stati resi pubblici i nomi dei



BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

15-18
FEBBRAIO
2020
RIMINI EXPO
CENTRE
ITALY

beerandfoodattraction.it



in contemporanea con

International
HoReCa
meeting
Congress • B2B • Parade

 **BBTech expo**
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE



in collaborazione con


Ministero dello Sviluppo Economico

organizzato da


ITCA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

ITALIAN EXHIBITION GROUP
Providing the future



vincitori del concorso, sia per la categoria amatoriale che per i professionisti. Per la categoria amatori i giudici sono stati **Nicola Manganello, Rocco Fusaro, Valerio Vittori e Monica Grazia Briolotta**, che hanno

decretato alcuni premi speciali: miglior impiattamento a **Giuseppina Lembo**, miglior gusto a **Gianluca Gori** e miglior tecnica **Trassinelli Lorellasi**. Si sono messi in evidenza, aggiudicandosi rispettivamente il bronzo e l'argento, Gianluca Gori e Giuseppina Lembo, mentre la medaglia d'oro nella categoria amatori è andata a **Matteo Bancheri**. Per i professionisti la giuria era composta da: Prof. **David Belsito**, Presidente di giuria, **Stefano Campazzi, Simone Cecchetti, Alessandro Guarducci e Giuseppe Malvasi**. Anche loro hanno decretato il Miglior impiattamento andato a **Giuseppe Intermite**, miglior gusto conferito a **Giada Ferri** e miglior tecnica a **Fabio Cosci**. Si sono aggiudicati bronzo ed argento rispettivamente **Mirko Lanari** e **Francesco Pannullo**, mentre sul gradino più alto del podio è salita una donna: **Giada**

Ferri. Il momento più toccante della serata è stato il ricordo di **Gabriele Grossi**, chef ed amico dei cuochi di Livorno e Pisa, scomparso prematuramente, al quale i colleghi hanno voluto intitolare il Concorso. La famiglia di Gabriele, la moglie ed il figlioletto, erano presenti alla serata e con i cuochi hanno condiviso il ricordo del loro caro che tanto amava la divisa FIC e che condivideva con i colleghi gli ideali federativi ed associativi. A portare il suo saluto anche il Presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Toscani, Roberto Lodovichi**, che si è complimentato con i Presidenti delle Associazioni di Pisa e Livorno, **Stefano Fantozzi** e **Mario Carta**, ed i loro collaboratori per aver investito tempo ed energie in una bella iniziativa congiunta, che ha certamente valorizzato la professione ed il territorio. Il Presidente Lodovichi ha voluto donare nell'occasione anche la pergamena con la Benedizione del Santo Padre Papa Francesco allo Chef **Lorenzo De Vivo Martini**, sposatosi il giorno prima ma che, per amore della Federazione oltre che della bella Lucia, ha posticipato il viaggio di nozze per aiutare i colleghi nei lavori legati alla Festa del Cuoco.

Grazia Frappi

78

UNIONE REGIONALE CUOCHI VDA

Lo Pan Ner-I pani delle Alpi Cuochi Aosta in giuria al contest

In Valle d'Aosta lo scorso 6 ottobre 50 Comuni hanno acceso i forni dei villaggi: si è potuto così gustare il **pane nero di tradizione appena sfornato**, fornendo la possibilità ai partecipanti di vivere una bella esperienza di gusto, intrattenimento e convivialità. I migliori pani sfornati sono stati premiati la

stessa domenica 6 ottobre al Gressan, in occasione dell'evento "**Sagra delle Mele**", da una giuria esperta di settore. Come lo scorso anno, in contemporanea a quest'iniziativa, con lo scopo di promuovere il pane nero, è stato riproposto dall'Associazione Italiana Food Blogger nel mese di settembre un contest dedicato, al quale hanno aderito 22 partecipanti. A giudicarli è stata una giuria tecnica dell'**Unione Regionale**



ficstore.it

OFFICIAL STORE



4-CHETTA

LUCA PAOLOROSSO

Gioielli



Il nuovissimo bracciale



Edizione limitata in esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Le nuovissime linee di prodotto a marchio Federazione Italiana Cuochi



ficstore.it
OFFICIAL STORE

f ficstore +39 0971 24939 ✉ clientificstore@modamix.it

Cuochi VdA composta dal Presidente **Gianluca Masullo**, dal responsabile eventi **Franco Rotella** e dal rappresentante Slow Food VdA **Yves Grange**.

A spuntarla e quindi vincere il contest la Food Blogger Miria Onesta, con il suo "Panino di segale con hamburger, mele, cipolle e guanciale", a cui vanno i complimenti per la strutturazione e presentazione della ricetta.

UNIONE REGIONALE CUOCHI VdA

Vittoria Gorgone vince il concorso "Inventa il dolce di Châtillon"

80 **È** *Vittoria Gorgone, studentessa della 4B, la vincitrice della quarta edizione del concorso "Inventa il dolce di Châtillon" con il suo dolce "Macarons des Abeilles", un macarons con una farcitura al miele di tarassaco e ciliegio. Il concorso, svoltosi in collaborazione con il Comune di Châtillon, la **Fondazione Turistica VdA**, **Slow Food** e **Unione Regionale Cuochi VdA**, pone come obiettivo la presentazione di un dolce di facile interpretazione a base di miele. Châtillon non dispone di un dolce tipico ma, grazie a questa importante iniziativa, ogni anno si genera uno storico di dolci vincitori che consentiranno di promuovere maggiormente le eccellenze di un territorio che fa parte delle Città del Miele.*

A giudicare i sette concorrenti sono state due tipologie di giurie: una popolare e una tecnica. La giuria popolare, composta dal sindaco di Châtillon, **Tamara Lanaro**, dal Presidente della Fondazione Turistica VdA Jeannette Bondaz, dalla referente Slow Food VdA **Maria Rita Marchionne** e da **Simonetta Padalino**, giornalista della Gazzetta Matin VdA, ha giudicato i ragazzi dal punto di vista

degustativo e visivo. La giuria tecnica, invece, composta da **Renzo Bertoncini**, Pasticcere, **Danilo Salerno**, responsabile Compartimento Giovani Cuochi VdA e Livio Carlin, tecnico apistico ed esperto di settore, ha valutato oltre i sopracitati aspetti degustativi anche quelli di commercializzazione e possibile confezionamento del prodotto finale.

Vittoria ha avuto la meglio sul dolce "Madeleine al miele di tiglio e croccante al fondente" di Alice Gozzi studentessa della 4A, e su "Applebee" di Ludovica Lagrasta, studentessa della 4A. La vincitrice si è così aggiudicata:

Per ulteriori informazioni: www.lopanner.com/vda/

Ufficio Stampa Cuochi VdA

• 1 Borsa di studio di euro 300,00;
• 1 Stage di minimo una settimana, presso una pasticceria individuata direttamente dalla vincitrice;
• 1 Omaggio Tessera 2020 Associazione Cuochi Aosta

Alice e Ludovica, classificate rispettivamente al secondo e terzo posto, riceveranno in omaggio la tessera 2020 dell'Associazione Cuochi Aosta. Per premiare il notevole impegno profuso da tutti i partecipanti, l'omaggio è stato esteso anche a tutti i concorrenti. Il dolce vincitore sarà degustato durante l'evento "Château Miel 4" che si terrà al castello Baron Gamba di Châtillon il 26





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

olii di semi

isacco

abbigliamento professionale
e divise

Barilla

pasta selezione oro chef

ACADEMIA
BARILLA

Italian Food Culture

TTT tableware
KORNOVOG

linea porcellane posateria
e prodotti per la ristorazione

CIRIO
1856

Alla 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

promo
Higiena
Esterilizzazione
Esterilizzazione
Esterilizzazione

stoviglie in plastica monouso
per la ristorazione

Italmill

farine e semilavorati

Sanelli
COLTellerie SANELLI srl

coltelleria

SENNA

linea maionese

reflexx

guanti per alimenti

BONONI
savoardi

savoardi

TRE SPADE

macchine sottovuoto
essiccatori

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

ottobre. Si allega locandina dell'evento, prenotate per vivere questa magnifica esperienza!

Il presidente dei Cuochi VdA, Gianluca Masullo, si è complimentato con i tre finalisti, ricordando che si vince perché c'è

un'attribuzione di punteggio, ma in realtà i vincitori sono tutti coloro che hanno avuto la forza e il coraggio di mettersi in gioco e partecipare a questa quarta edizione.

Complimenti ragazzi!

ASSOCIAZIONE CUOCHI DEL VULTURE

I Cuochi del Vulture alla "Notte Europea dei Ricercatori"



All'IRCCS CROB di Rionero si è svolto l'appuntamento più importante della Settimana della Scienza: la "Notte Europea dei Ricercatori" con AIS Basilicata, ALSIA Basilicata, Slow Food Basilicata e Associazione Cuochi del Vulture. In occasione dell'evento internazionale, in contemporanea europea con tutti gli altri enti di ricerca, l'Istituto di Ricovero e Cura a Carattere Scientifico lucano ha aperto le sue porte a tutti quanti volevano conoscere in modo divertente ed informale il mondo della ricerca scientifica oncologica. Una serata ricca di eventi e attività che si sono svolti in diverse location. Il primo appuntamento è stato in auditorium Cervellino, dove si è tenuta la prima parte della "Notte". Alle ore 19.30 spazio al cibo sano con il laboratorio di cucina organizzato grazie



alla collaborazione dell'Associazione Italiana Sommelier, di Slow Food Basilicata e dei Cuochi del Vulture. Dopo i saluti istituzionali con il direttore dell'Agenzia Lucana di Sviluppo e Innovazione in Agricoltura Domenico Romaniello, il presidente di Ais Basilicata Eugenio Tropeano, il presidente Slow Food Basilicata Paride Leone e il presidente dell'Associazione Cuochi del Vulture Romeo Tarcisio Palumbo, è stato presentato con il delegato Ais Daniele Scapicchio il progetto "Informa & in forma con gusto". Con la conduzione dell'esperta Serenella Gagliardi, si è dato il via al laboratorio di cucina. In programma quattro cooking show con gli chef: Romeo Tarcisio Palumbo, Antonietta Santoro del ristorante "Al becco della civetta" di Castelmezzano, Savino Di Noia del ristorante "Antica cantina Forentum" di Lavello e Dario Amaro del "Citro Signature Restaurant" di Maratea. È stata, inoltre, illustrata l'esperienza dell'epidemiologo del Crob Rocco Galasso con il progetto Diana5 sulla prevenzione delle recidive del tumore al seno attraverso l'alimentazione.

La Segreteria

LA TUA ARMA IN CUCINA

Celtex® | MEGAMINI
OMNIALABOR

Omnia Labor è il nuovo sistema per cucine professionali della famiglia Celtex Megamini, caratterizzato da un innovativo sistema di erogazione foglio a foglio e da un design minimal e raffinato.



Omnia Labor, proprio come il coltello da cuoco, è lo strumento indispensabile in cucina che assicura assorbenza, resistenza e continuità di servizio, riducendo il consumo eccessivo di carta e l'impatto ambientale.



DELEGAZIONE FIC ROMANIA

Alta Formazione FIC con lo Chef NIC Francesco Gotti

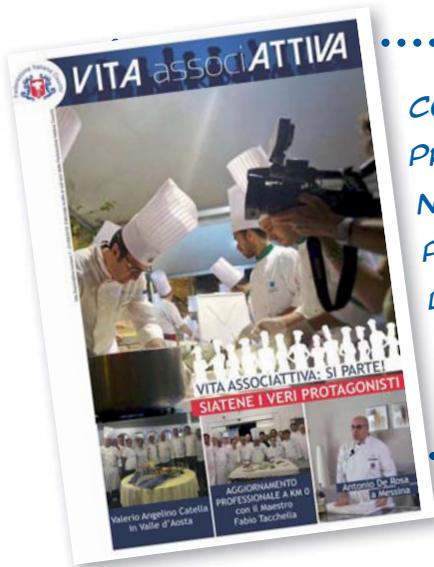


Presso l'Università UTM di Chisinau sono stati avviati i lavori del corso di Alta Formazione FIC, con il saluto da parte del dott. Randazzo dell'Ambasciata d'Italia e del Decano della Facoltà Tecnologia Alimentare, Prof. Vladislav Resitca. Sono stati in tutto venti gli Chef FIC partecipanti, tesserati alla sezione Moldova, nel corso delle due giornate a cura del responsabile formazione NIC, Francesco Gotti. Anche la Delegazione FIC Romania Moldova, infatti, con la presidente Enza Barbaro, e i dirigenti Giovanni Baldantoni e Francesco Sanna ha aderito pienamente al programma

di crescita e formazione professionale della Federazione Italiana Cuochi. Un grazie va proprio alla Federazione ed alla NIC, oltre che agli chef che si sono impegnati a sostenere la cucina Mediterranea anche in questa parte di Europa. Presto il team parteciperà a concorsi di cucina, con il sostegno di Casa Rinaldi e Palazzo Italia. Infine, un grazie particolare va all'Università Tecnica Moldava.



La Segreteria
Madalina Gheorghiu



CONTINUA A LEGGERE LE NOTIZIE DALLE ASSOCIAZIONI PROVINCIALI SU VITAASSOCIATIVA. DAI GRANDI RISULTATI OTTENUTI NELLE COMPETIZIONI CULINARIE AI CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE, DAI CONVEGNI DI APPROFONDIMENTO DELL'AGROALIMENTARE ALLE CENE SOCIALI, AGLI EVENTI DI SOLIDARIETÀ, QUESTO È VITAASSOCIATIVA, IL SUPPLEMENTO IN VERSIONE DIGITALE DEL NOSTRO BIMESTRALE IL CUOCO.

Filo diretto con le aziende partner FLC



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 1963	d.belletti@bassini1963.com	0543.722876	www.bassini1963.com
BRAGARD	Servizio clienti (13,30-17,30)	031 268372 - fic@bragard.com	www.bragard.com
BEER ATTRACTION			www.beerattraction.com
BOSCOVIVO TARTUFI	Luca Landucci	0575 410396 lucalanducci@boscovivo.it	www.boscovivo.it
CAIMI		0362 491001 - info@caimi.com	www.caimi.com
CIRIO ALTA CUCINA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.cirioaltacucina.it
COLTELLERIE SANELLI	Livio Piffari	0341.361368 - 344.3811010 - livio.piffari@sanelli.com	www.sanelli.com
CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VAL PADANA		0372-30598 - segreteria@provolognevalpadana.it	www.provolonevalpadana.it
ELECTROLUX PROFESSIONAL	Massimo Presot	0434.380850 - massimo.presot@electrolux.com	www.electrolux.it/professional
HOPLÀ COOPERLAT			www.hopla.it
INDUSTRIE CELTEX	Direzione Vendite Italia Magda Lucchesini	0583 2741 - info@celtex.it	www.industrieceltex.com
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
MOLINO PIVETTI	Luca Scarsi	051.900003 - marketing@pivetti.it www.pivetti.it	www.pivetti.it
NIMAR		info@nimar.it	www.nimarsrl.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
ROYAL GREENLAND ITALIA	Caterina Pignata	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it
SENNA			www.senna.eu
SIRMAN	Silvia Ruggin	049 9698666 - ruggin@sirman.com	www.sirman.it
SURGITAL	Serena Bergamini	0545 960964 - s.bergamini@surgital.it	www.surgital.it
TTT TABLEWARE	Roberto Sperandio	commerciale@tabletoptrade.it	www.ttt.srl
TRE SPADE	Flavio Fascio Pecetto	011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	www.trespade.it
UNILEVER	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandecheff.it
ZORZI	Alice Campagnari	346.2658 728 - alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it

NUOVA QUALITÀ

TESTATINA



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 |