

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

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 351 Gennaio-Febbraio 2020



# ORO PER LA NIC ALLE OLIMPIADI DI STOCCARDA



## BRAGARD

Foto Stéphane de Bourgies

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.



# Associarsi, partecipare, condividere

di **Giovanni Guadagno**  
Giunta Nazionale FIC  
Responsabile Dipartimento Professionale

*Cari Associati,*

**il tempo dell'iscrizione alla Federazione Italiana Cuochi per l'anno 2020 sta volgendo al termine.** Nuovi iscritti si sono avvicinati alle Associazioni Provinciali, unici soggetti deputati all'iscrizione, e hanno chiesto di aderire. Il cuoco ha nel suo DNA l'ansia dell'attore protagonista, aggravata dal fatto che egli lavora spesso da solo chiuso fra le quattro mura di una cucina. Egli ha quindi il naturale bisogno di comunicare con altri (i cuochi sono spesso gran chiacchieroni) e di inserirsi in un contesto sociale organizzato.

La prima volta che un collega si avvicina alla nostra Federazione c'è molto entusiasmo. Da alcuni anni, infatti, abbiamo deciso di **prolungare il tempo dell'iscrizione, solo per i nuovi iscritti, oltre la data del 30 giugno di ogni anno. Tuttavia la scadenza del 30 giugno è tassativa** per chi è già iscritto l'anno precedente. Il primo anno tutto bene; poi ci si scontra con la realtà: non ricevo la rivista, non mi chiama nessuno, ho ricevuto la tessera e poi più nulla, non mi avvisano di nulla e via così. Quindi l'entusiasmo scema e troppo spesso assistiamo al mancato rinnovo dell'anno successivo.

Quando ho ricoperto la carica di presidente provinciale ripetevo sempre agli associati: **non chiedermi cosa ti può dare l'associazione ma piuttosto cosa puoi dare tu agli altri.** E ancora: tutti gli associati hanno il diritto di partecipare e proporre; se la tua idea viene condivisa dall'assemblea, devi essere presente an-



che tu e lavorare per realizzare quel progetto. È obbligo statutario nonché dovere morale (vale per i semplici associati ma ancor più per i dirigenti che li rappresentano!) rinnovare la tessera già nei primi giorni dell'anno solare. Si rischia altrimenti un non-senso: persone che partecipano ad iniziative (riunioni, assemblee, consigli...), che parlano e decidono votando in presenza o in rappresentanza, decidendo per sé e per gli altri pur non essendo formalmente parte di quel contesto. Tale comportamento è deprecabile e non ammissibile. Si ricorda, inoltre, che alla formazione erogata da FIC (Alta Formazione) ma anche per i corsi erogati dalle Unioni Regionali e dalle Associazioni Provinciali possono partecipare solo gli iscritti nell'anno in corso.

Ho sempre rispettato gli associati che, per ragioni diverse, non sono mai stati assidui frequentatori delle attività associative. Ragioni famigliari, economiche, professionali li hanno tenuti lontani. Possiamo ammettere che si aderisca pagando la tessera e ci si senta parte. Penso che partecipare alle iniziative, a quello che si può e a quello che interessa, sia una cosa buona che dà forza a tutta la categoria oltre che valido, e reciproco, aggiornamento professionale. Condividere invece è ben di più. Condividere è sentirsi parte di una famiglia che ha gli stessi obiettivi, progetti comuni e le stesse aspirazioni di costante miglioramento.

**Condividere è appartenere!**

# BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

Dall'esperienza Bragard nasce la nuova linea FIC. Giacche e accessori realizzati nei migliori materiali e cotone 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.



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](mailto:fic@bragard.com)

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



**BRAGARD**

**il CUOCO**  
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

**IL CUOCO n. 351**

Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

In copertina: la Nazionale Italiana Cuochi vince l'Oro alle Olimpiadi di Stoccarda

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 (uninomiale)**

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*



# in questo

- 3** **EDITORIALE**  
Associarsi, partecipare, condividere
- 10** **NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**  
Oro e argento alla NIC nelle competizioni mondiali
- 12** **BOCUSE D'OR**  
Le Olimpiadi e il fine mandato. Raguni: le emozioni non finiscono!
- 14** **FIC PROMOTION**  
Lo Chef Alessandro Bergamo alla finale europea di Tallinn
- 18** **TESSERAMENTO FIC**  
Emozioni e ricordi dei concorrenti protagonisti
- 20** **DALLA CRONACA ALLA TAVOLA**  
FIC e MARR: nuova collaborazione al servizio della cucina italiana
- 22** **SENZA GLUTINE**  
Cresce la Famiglia FIC: ecco le Associazioni "virtuose"
- 28** **DIDÀSKO - SCUOLA E FORMAZIONE**  
Controlli nella ristorazione: l'80% delle aziende in regola
- 30** **LA PASTICCERIA**  
Raviolino alla pizzaiola di mare
- 32** **LE ORIGINI DEI DOLCI**  
Salviamo il mondo partendo dalla cucina
- 34** **COMPARTIMENTO GIOVANI**  
Ernst Knam: essenzialità, concretezza e sostanza
- 38** **LA PASTICCERIA**  
La "Varchiglia" cosentina: madre di ogni pasticciotto
- 42** **COMPARTIMENTO GIOVANI**  
Nella ricetta di Antonio Cefalo l'incontro di due terre





30



34

**CIBO E VINO PER LA MENTE**

44 La "Filosofia del Gusto" secondo Antonio Papale

**DIPARTIMENTO LAVORO**

46 Multicolori ma non multisapori

**A'MARCORD ARCAICI**

48 I piccoli attrezzi da taglio

**SAPORI DEL TERRITORIO**

50 Dal mare alle colline del Montepulciano d'Abruzzo

**DOLCE, SALATO, LIEVITI E FARINE**

52 Fermentazione, lievitazione e "Maritozzo salato"

**NEWS FIC**

53 I proventi del libro di Ciotola donati al DSE Nazionale

**GASTROSOFFIA**

54 Dal cuoco al celebrity Chef

**NEL MONDO DEI TARTUFI**

56 Quando il tartufo fa Primavera

**INVENZIONI & INVENTORI**

60 La macchina per il gelato

**NEL MONDO DELLA PIZZA**

62 La pizza troppo condita

64 Pizza per eccellenza? Margherita! Parola di Vincenzo Esposito

**FIC IN ITALIA**

68 Calabria, Emilia Romagna, Lombardia, Liguria, Lazio, Puglia, Toscana, Sicilia, Valle d'Aosta

numero



50



62



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



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

Presidente ROCCO CRISTIANO POZZULO  
Presidente Onorario EUGENIO MEDAGLIANI

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

7

## Hanno scritto *in questo numero:*



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



**ANTONIO IACONA**  
Coordinatore editoriale



**EUGENIO MEDAGLIANI**  
Presidente Onorario



**GIUSEPPE CASALE**  
Resp. Dipart. Associativo e  
Delegazioni Estere



**CARLO LE ROSE**  
Consulente tecnico di  
cucina senza glutine



**GIOVANNI GUADAGNO**  
Responsabile Diparti-  
mento Professionale



**GIUSEPPE FERRARO**  
Responsabile  
Dipartimento Lavoro



**FABIO TOSO**  
Docente di Arti Culinarie



**STEFANO BONGIOVANNI**  
Responsabile  
Compartimento Giovani



**GIUSEPPE GIULIANO**  
Responsabile Diparti-  
mento Pasticceria FIC

8



**GRAZIA FRAPPI**  
Giornalista



**PIERO ROTOLO**  
Giornalista



**SILVIA LANDUCCI**  
Esperta di tartufi



**A. REVELLI E S. CUTINI**  
Giornalisti



**GIUSTINO CATALANO**  
Critico Gastronomico



**FABIO RICCIO**  
Critico Gastronomico

## *Inoltre:*

*Roberto Bocatonda, Claudia Caci, Daniele Convertino, Francesco Corapi, Rossanina Del Santo, Mario Caligiuri, Stefano Pepe.*

### ISCRIVERSI ALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI È FACILE:

Iscriviti online su **www.fic.it**

Vedi anche nella pagina a fianco.

Per ogni altra informazione: Federazione Italiana Cuochi

Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma

Tel. 06.4402178 / 06.44202209 - e-mail: info@fic.it



# IOMIASSOCIO



ABBONAMENTO  
ANNUALE ALLA RIVISTA

**il CUOCO**  
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



GADGET 2020



TESSERA 2020  
L'OPERA DEL GUSTO  
+ADESIVO F.I.C. +GADGET

SCONTI

ficstore.it  
OFFICIAL STORE



## CONDIVIDI

CON MIGLIAIA DI BERRETTE BIANCHE  
I VALORI CHE RENDONO UNICA  
LA PROFESSIONE DEI CUOCHI

### » POTRAI

- Partecipare a tutte le iniziative della propria Associazioni Provinciali e Unione Regionali, e a tutte le manifestazioni nazionali della FIC.
- Partecipare ai concorsi o competizioni organizzati dalla FIC (es. Campionati della Cucina Italiana, Jam Cup, Artistica...) e dalla World Chef.
- Seguire i corsi di Alta Formazione FIC sul proprio territorio.
- Ingressi agevolati e/o gratuiti nelle maggiori fiere di settore dove la FIC è presente (es. Sigep - Rimini, Hospitality - Riva del Garda, Host - Milano, Beer&Food Attraction - Rimini, Vinitaly - Verona).
- Scaricare l'APP FIC per essere sempre aggiornato.  

### » UNA TESSERA TANTI VANTAGGI

#### SCONTI

- ✓ Fic Store.it abbigliamento, gadget on line.
- ✓ La tessera rientra nel circuito sconti di **Asso Cral**.
- ✓ Sconti riservati ai soci direttamente dai **partner FIC**.

#### AGEVOLAZIONI sul sito FIC.it

- ☑ Accedi alle aree riservate Cerco Offro Lavoro.
- ☑ Scarica filmati didattici.
- ☑ Accedi al ricettario FIC - on line - di Calc Menu.

ISCRIVITI **ONLINE** SU **WWW.FIC.IT**

# Oro e argento alla NIC nelle competizioni mondiali

di La Redazione

IKA CULINARY OLYMPICS STOCCARDA 2020: LA “PUNTA DI DIAMANTE” DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI CONQUISTA UN RISULTATO STORICO ED È TERZA NEL RANKING MONDIALE DI CUCINA CALDA

**P**er la prima volta nella storia è cambiato lo scenario: non più la città di Erfurt, bensì quella di Stoccarda ha ospitato le **IKA Culinary Olympics**, le più grandi ed importanti competizioni mondiali di cucina che hanno visto sfidarsi team di chef provenienti da tutto il mondo mettendo alla prova le proprie capacità. E per la prima volta da quando vi partecipa il Team Italia torna a casa con un risultato storico: **l'oro e il terzo posto assoluto conquistato nella categoria più ambita della “cucina calda” nel Ristorante delle Nazioni e una medaglia d'argento assegnata all'Italia nello Chef's Table della cucina fredda.**

Il **Ristorante delle Nazioni** e lo **Chef's Table**, categorie dell'arte culinaria nelle quali si scontrano i team nazionali di ogni continente, vengono affrontati dai membri delle squadre con spirito creativo e competenza, tecniche di profilo altissimo, capacità di gestione delle cucine e dello stress, ma anche attraverso i peculiari stili e retaggi culturali dei propri paesi; tutti ingredienti essenziali per superare momenti di vera difficoltà e conseguire i risultati attesi.

Il Team Italiano, il più giovane di sempre, si è misurato nella competizione del **Ristorante delle Nazioni** conquistando insieme alla medaglia

d'oro il terzo posto assoluto fra le nazioni partecipanti dei 5 continenti, dietro soltanto alle pluripremiate Norvegia e Svezia. La Nazionale Italiana Cuochi, per la competizione di cucina calda a squadre, ha preparato un menù di tre portate, composto da uno starter, un main course e un dessert per 110 persone. Questi i piatti realizzati nell'ordine di uscita: *salmone con manto di piselli, mousseline di salmone e spuma di agrumi, tartelletta di tartare di salmone e avocado, gelatina di finocchi e mele; Lombo di vitello con aglio nero e timo, crumble di pane aromatizzato, terrina di vitello, foie gras, animella e cardoncelli, patata fondente con panna acida e confit di prezzemolo; Mousse di cioccolato Early Grey, gelato al thé, variazione esotica e tortino caldo di cioccolato alla mandorla.*

Medaglia d'argento invece per la categoria dello **Chef's Table**, con un servizio che prevedeva ben sette piatti diversi - dalle salse ai piatti freddi e caldi, ai petit fours e una piccola scultura di cioccolato - preparati per 12 per-

sone che hanno degustato le preparazioni seduti ad un tavolo allocato nel mezzo dei box cucina delle squadre.

Questa la formazione italiana che è scesa in campo per la specialità Ristorante delle





Nazioni e per la Chef's Table: **Gaetano Ragunì** chef di Forlimpopoli e General Manager della Nazionale, **Gianluca Tomasi** (Vicenza) Team Manager compartimento gare - alla sua ottava olimpiade -, **Pierluca Ardito** (Bari) Team Chef's Ristorante delle Nazioni - Team Chef's Table, **Luca Borrelli** (Rimini) chef allo starter Ristorante delle Nazioni - finger food Chef's Table, **Marco Tomasi** (Vicenza), chef main course Ristorante delle Nazioni - main course Chef's Table, **Francesco Cinquepalmi** (Bari) chef allo starter Ristorante delle Nazioni - finger food Chef's Table, **Tommaso Bonseri Capitani** (Bormio) chef main course Ristorante delle Nazioni - chef starter vegano Chef's Table, **Antonio Dell'Oro** (Lecco) chef pastry dessert Ristorante delle Nazioni - dessert Chef's Table, **Giuseppe Marvulli** (Altamura) chef pastry petit four Chef's Table, **Keoma Franceschi** (Arezzo) piatto festivo Chef's Table, **Francesco Locorotondo** (Alberobello) plongeur Ristorante delle Nazioni assistente cucina, **Pietro Pupillo** (Palermo) assistente pasticceria, **Giorgia Ceccato** (Treviso) assistente cucina, **Francesco Gotti** (Bergamo) responsabile gestione cucina, **Luca Bnà** (Modena) pasticcere responsabile pièce, **Caterina Pignata** (Monza) responsabile comunicazione social, **Antonio Danise** (Vigevano) segreteria, **Walter Dalla Pozza** (Vigevano) responsabile logistica.

“Abbiamo affrontato due prove importanti - spiega **Gaetano Ragunì**, **General Manager** della Nazionale - e abbiamo faticato tutti molto, ci siamo dovuti riorganizzare perché questo team, il più giovane nella storia delle squadre italiane alle Olimpiadi, portasse a casa un riconoscimento così alto. Siamo venuti qui con l'intenzione di vincere e ci siamo riusciti, posso dirlo

con grande orgoglio, e voglio dirlo insieme a tutti gli altri componenti della Nazionale rimasti in Italia per supportare i Campionati della Cucina Italiana. Mi ha commosso l'impegno intenso di tanti allenamenti impegnativi e corsi estenuanti che i componenti del team Italia hanno sostenuto per lungo tempo, per arrivare oggi forti, coesi e vincenti”.

“La 25<sup>a</sup> fiaccola olimpica accesa a Stoccarda resterà per noi nella storia, perché è la prima volta che il Team Italia porta a casa una vittoria così importante. In realtà, è stata dura perché le Olimpiadi sono state quest'anno anticipate di otto mesi e di conseguenza ci siamo trovati a doverci impegnare più intensamente - afferma **Gianluca Tomasi**, **responsabile delle competizioni NIC** - riducendo nei team il tempo di preparazione. È stato un anno molto carico, con prove concentrate e ripetute senza soste che la squadra ha affrontato con grande passione e sacrificio. Siamo orgogliosi di questa prima importante vittoria, per noi rappresentare la Federazione Italiana Cuochi con una nazionale rinnovata, la più giovane di sempre, significa molto; il team ha lavorato in coesione sin dal primo momento, è riuscito ad affrontare tutte le difficoltà che ci sono state senza mai cedere un passo, senza mai dividersi internamente. Ognuno di noi ha contribuito a questa vittoria, dal più giovane al più esperto. Per me, che partecipo alle olimpiadi da anni ormai, è il risultato desiderato, atteso e sperato da sempre, che soltanto la grande forza dei ragazzi presenti al box e dei concorrenti senior dietro le quinte, ha permesso. Con questo risultato importante raggiunto per noi e per l'Italia intera, noi ritorniamo a casa!”.

# NIC, le Olimpiadi e il fine mandato.

## *Ragunì: le emozioni non finiscono!*

di **Antonio Iacona**

ALLO SCADERE DEI QUASI 4 ANNI DA GENERAL MANAGER, IL CUOCO NIC TRACCIA UN BILANCIO DEL LAVORO SVOLTO E AMMETTE: HO PENSATO SOLO A STOCCARDA.

**D**i una cosa è certo **Gaetano Ragunì**, General Manager della **Nazionale Italiana Cuochi**, mandato prossimo alla scadenza: le emozioni vissute in questi anni non scadranno mai! Lo sa bene il cuoco tesserato FIC dal 1987 e in NIC dal 2006, che la gavetta l'ha fatta, sul posto di lavoro, in FIC e in NIC. Non nasconde i sacrifici, gli aspetti scuri, le privazioni, ma anche i lati belli, le vittorie. "Se potessi tornare indietro, quale errore non rifarei? Beh, studierei e tanto, invece di andare subito a lavorare a 15 anni" ammette con sincerità in questa intervista di "fine mandato". Che poi "fine" è una parola impegnativa. Il vero mandato finirebbe con questa splendida avventura delle **Olimpiadi di Cucina**, che si svolgevano ogni 4 anni in ottobre a Erfurt. Da quest'anno, però, l'evento mondiale, spostatosi a **Stoccarda**, ha anticipato il periodo a febbraio. Per cui il suo mandato è ancora "quasi" alla fine. E, alla domanda se vorrà ricandidarsi, è di nuovo sincero: "Mi sono concentrato solo sulle Olimpiadi e sul lavoro dei ragazzi NIC. Il resto, compreso il mio percorso, non l'ho ancora deciso. Ma c'è tempo".

Guidare la NIC è diventato sempre più impegnativo. Non che in passato non lo fosse, ma negli ultimi anni la Nazionale è cresciuta con compartimenti e incarichi, aggiungendo a senior e junior i settori eventi e formazione, com'è giusto che sia strutturata la punta di dia-

mante **FIC**, così come espresso più volte dal presidente **Rocco Pozzulo** e dalla Dirigenza. "La guida della Nazionale – dice Gaetano – mi lascia la sensazione positiva di una grande crescita umana e professionale con i miei ragazzi e colleghi. Non sono nato manager, sono diventato cuoco con sacrificio, partendo come lavapiatti a 15 anni in un ristorante di Giardini Naxos, nel Messinese, da cui provengo. La Nazionale mi ha fatto scoprire organizzatore, economo, mi ha dato tanto e io le devo molto. Con la guida di **Fabio Tacchella** volevo essere titolare nel box. Ci sono riuscito, entrando nel team gare. Poi con la gestione di **Daniele Caldarulo** sono stato team coach junior. Alla fine del suo mandato, vista la sua non ricandidatura, mi sono proposto io. Mi considero fortunato e sono consapevole di avere ereditato un grande patrimonio".

Con Ragunì la NIC ha visto buoni risultati, come l'Oro Assoluto di Cucina Calda al "NingBO International young chef culinary chef challenge" 2019. O in Lussemburgo, da dove la Nazionale è tornata nel 2018 con la medaglia d'oro nella "Culinary and Pastry Art" di Cucina Fredda e con la medaglia d'argento nella prova "Hot Kitchen". Ed ora, il risultato straordinario di Stoccarda. Poi, ai trionfi si è alternata l'intensa attività interna: i numerosi allenamenti, la partecipazione ad eventi FIC e gli impegni con la NIC in School negli Istituti alberghieri. "La NIC – conclude il G. M. – è cresciuta anche nel modo di gestire le sue attività e mi sento in dovere di ringraziare tutti: i dirigenti, il team, la dirigenza FIC, che mi sono sempre stati vicino e mi hanno consentito di ben rappresentare la cucina italiana. Dico, infine, ai giovani di avvicinarsi al mondo delle gare, poiché ne trarranno certamente un beneficio, umano e professionale". 🇮🇹

12



**MARR**  
dove c'è ristorazione



Mobilità  
sostenibile \*



**MARR**  
per l'ambiente \*



Prodotti conformi  
al GPP \*



**Benessere**  
animale \*



Prodotti della  
pesca sostenibile \*



Certificazione MSC  
Pesca sostenibile  
certificata MSC



Certificazione ASC  
Acquacoltura sostenibile  
certificata ASC



Certificazione per la  
commercializzazione  
di prodotti biologici

“Dietro un grande Chef  
c'è sempre un grande Partner”

**MARR**  
dove c'è ristorazione

Leader in Italia nella distribuzione al Foodservice **MARR** serve più di 45.000 Clienti della ristorazione commerciale e collettiva con un assortimento di oltre 15.000 prodotti attraverso una rete distributiva diffusa sull'intero territorio nazionale.

**MARR SpA** - via Spagna 20 - 47921 Rimini, tel. +39 0541746111 - marr@marr.it - www.marr.it

\* Per informazioni sulla sostenibilità di MARR è possibile consultare il sito [www.marr.it](http://www.marr.it) alla sezione Sostenibilità



# Lo Chef Alessandro Bergamo *alla finale europea di Tallinn*

A cura della  
**Redazione**

CONCLUSA AD ALBA LA SELEZIONE ITALIANA BOCUSE D'OR.  
FONDAMENTALE IL SUPPORTO DELLA FEDERAZIONE ITALIANA  
CUOCHI AL PRESTIGIOSO CONCORSO

**È** cominciata nel migliore dei modi la stretta collaborazione tra la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Accademia Bocuse d'Or Italia** per portare il nostro Paese a concorrere agli altissimi livelli qualitativi previsti dal prestigioso concorso mondiale. L'Italia, infatti, ha tutte le carte in regola per essere grande protagonista, per storia, cultura, tradizioni e per impegno e professionalità dei suoi cuochi e questa nuova collaborazione non potrà che dare una spinta positiva a questo progetto. Ne sono convinti i sottoscrittori del sodalizio, a cominciare dal presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, e dal presidente dell'Accademia, **Enrico Crippa**. Ma andiamo con ordine, poiché la notizia di qualche settimana fa è proprio la selezione dello chef italiano che rappresenterà la nostra nazione alla selezione europea del concorso i prossimi 28 e 29 maggio, prima della finale mondiale a Lione. Si tratta di **Alessandro Bergamo**, sous chef di Carlo Cracco, che si

è aggiudicato la vittoria col proprio team, composto da **Lorenzo Alessio** (coach) e **Francesco Tanese** (commis). La Selezione Italiana Bocuse d'Or Italia si è svolta il 27 gennaio scorso nei locali della Apro Accademia Alberghiera di Alba (CN). Ad essere giudicati durante la gara sono stati gli abbinamenti, il sapore delle preparazioni, le caratteristiche organolettiche del piatto, l'equilibrio e la qualità del cibo, con la supervisione di **Enrico Crippa** (Piazza Duomo\*\*\*, Alba), **Carlo Cracco** (Ristorante Cracco, Milano) e **Luciano Tona**, ovvero Presidente, Vicepresidente e Direttore Bocuse d'Or Italia, e di una giuria di degustazione composta da Chef provenienti da tutta Italia, oltre che da una giuria tecnica.

Tre erano le squadre in gara che, secondo i tempi previsti dal regolamento, 5 ore e 35 minuti, hanno preparato e presentato due piatti con ingredienti principali il coniglio grigio di Carmagnola e la salsiccia di Bra dei Presidi Slow Food, lo sgombrò del Mediterraneo e il carciofo di Sicilia.

Per il presidente FIC, Rocco Pozzulo, e la Federazione Italiana Cuochi è motivo di grande orgoglio affiancare gli chef Crippa, Cracco e tutta la Bocuse d'Or Italy Academy in un concorso così prestigioso: "Abbiamo iniziato questo cammino insieme e non si esaurirà nel 2021. Saremo tutti impegnati al massimo per ottenere risultati importanti per l'Italia e per questo metteremo a disposizione le esperienze e le competenze acquisite durante i Campionati e le Olimpiadi della Cucina, ma anche per istituzionalizzare l'Accademia Bocuse d'Or Italia con i Ministeri competenti e sottolineare il ruolo fondamentale che l'Accademia svolge nella valorizzazione del nostro Paese e del Made in Italy agroalimentare".

"Vorrei portare l'Italia gastronomica nel posto che merita - ha detto il presidente Enrico Crippa - cioè nel panorama

Da sinistra: Francesco Tanese, Alessandro Bergamo e Lorenzo Alessio





Enrico Crippa e Carlo Cracco

mondiale della gastronomia. Le passate edizioni sono state un banco di prova per capire e comprendere l'approccio che si deve avere per emergere al meglio nel concorso. Non sarà facile, ma la squadra che abbiamo costruito intorno al Team Italia oggi è più forte, competente e con la giusta grinta. Noi della Bocuse d'Or Italy Academy – ha aggiunto Crippa – dobbiamo molto al supporto della Federazione Italiana Cuochi, abbiamo iniziato da poco questo cammino insieme e c'è una buona sinergia, elemento fondamentale per la buona riuscita del Team Italia alla finale del Bocuse d'Or Europe”.

Il Team Italia, supportato da Metro, Bragard, Acqua Pan-na San Pellegrino e Le Royal Fournier, ha iniziato da subito l'allenamento, tra Milano ed Alba, sotto la guida di Enrico Crippa. Una formazione di alto livello, che coinvolge Chef, food designers, aziende ed esperti, per avere le soluzioni più innovative e rendere la cucina italiana competitiva nei circuiti d'eccellenza mondiale.

Nata nel 2017, infatti, la Bocuse d'Or Italy Academy ha il compito di supportare in ogni campo il Team Italia e di prepararlo alle finali, sottolineando la volontà della nazione di eccellere nel mondo dell'alta cucina, attraverso un evento di rilievo e con una vetrina internazionale.

Per la prima volta nella storia, invece, l'evento itinerante **Bocuse d'Or Europe**, si svolgerà a Tallinn. Dopo Norvegia, Svizzera, Svezia, Ungheria, Italia, è la volta dell'Estonia di ospitare la selezione continentale del concorso. Il 28 e 29 maggio, in concomitanza con il ProfExpo Village, il **Suku Suurhall**, il più grande stadio coperto estone, ospiterà la finale europea della competizione gastronomica nata nel 1987 per volere del gran maestro Paul Bocuse. Per i talentuosi chef in gara quella estone sarà l'ultima sfida

Alessandro Bergamo durante la preparazione del suo piatto

## TEAM E PIATTI IN CONCORSO AD ALBA (CN)

### TEAM BERGAMO

Alessandro Bergamo, chef candidato  
 Francesco Tanese, commis  
 Lorenzo Alessio, coach

**Piatto di pesce:** Terrina di sgombero con salsa all'aceto di scalogno e aneto, purea di carciofo e Cynar, tartelletta broccolo e nasturzio, rapa patata e frutto della passione;

**Piatto di carne:** Roulade di coniglio, sfogliatella di rapa agli agrumi con semi di senape fermentati, salsiccia di Bra, mela e rapa al Martini, tartelletta topinambur e caffè, rillette di coniglio in sfoglia di patate e semolino.

### TEAM DEL VILLANO

Andrea Del Villano, chef candidato  
 Francesco Prata, commis  
 Filippo Crisci, coach

**Piatto di pesce:** Cilindro di sgombero con salsa plancton, carciofo brasato, pave di topinambur con cetriolo marinato, spong alle erbe con puntarelle e gel di mela.

**Piatto di carne:** Coniglio alle erbe con il proprio fondo, tartelletta di carota, terrina di patate e funghi, frollino di lardo al finocchietto.

### TEAM LOVARI

Marialuisa Lovari, chef candidato  
 Briget Gimmi, commis  
 Susanna Del Cipolla, coach

**Piatto di pesce:** Sgombro, il suo carciofo, cipollotto all'Alchermes di Santa Maria Novella, mela rugginosa della Valdichiana.

**Piatto di carne:** Coniglio grigio di Carmagnola, salsiccia di Bra everdure dell'orto toscano.





La giuria al completo e, sotto, la Roulade di coniglio di Alessandro Bergamo

prima di andare a Lione, in Francia, per la finale che si svolgerà durante il Sirha nel 2021, il salone mondiale del business della ristorazione e dell'industria alberghiera.

Il più grande evento culinario di primavera sarà trasmesso in diretta ad un pubblico di oltre 20 milioni di spettatori, che porterà in Estonia migliaia di giornalisti, professionisti e appassionati dell'arte del cibo da tutto il mondo, con la possibilità di scoprire tutte le sorprendenti novità riguardanti la gastronomia mondiale. A Tallinn la Bocuse d'Or Italy Academy sarà presente anche con un grande stand polivalente dove, oltre a degustare alcuni prodotti principe dell'enogastronomia italiana, si potrà fare cultura del cibo e raccontare l'immenso patrimonio italiano e le novità in campo culinario, per valorizzare l'alta cucina italiana nel mondo e il Made in Italy. 🇮🇹



## LA GIURIA DI DEGUSTAZIONE

La professionalità e l'alta preparazione dei nostri Cuochi FIC si è fatta sentire anche all'interno delle Giurie, sia in quella di Degustazione che in quella Tecnica. Tra gli Chef presenti, infatti, chiamati al tavolo per l'attenta degustazione delle ricette presentate dai tre concorrenti in gara, sono intervenuti il nostro presidente nazionale, **Rocco Pozzulo**, e l'ex presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**. I due dirigenti FIC sono stati impegnati nel corso della Selezione, accanto agli altri colleghi: **Ugo Alciati** (Guido\*, Fontanafredda), **Matteo Baronetto** (Del Cambio\*, Torino), **Massimo Camia** (Massimo Camia\*, La Morra), **Flavio Costa** (Flavio Costa\*, Piobesi d'Alba), **Alfio Ghezzi** (Senso\*, Rovereto), **Pasquale Laera** (Borgo Sant'Anna, Monforte d'Alba), **Philippe Léveillé** (Miramonti l'altro\*\*, Concesio), **Luca Marchini** (Erba del Re\*, Modena), **Isa Mazzocchi** (La Palta\*, Borgonovo Val Tidone), **Damiano Nigro** (Villa D'Amelia\*, Benevello), **Davide Palluda** (All'Enoteca\*, Canale), **Marco Sacco** (Piccolo Lago\*\*, Verbania), **Massimo Spigaroli** (Antica Corte Pallavicina\*, Polesine Zibello), **Viviana Varese** (Viva\*, Milano).

Presidenti della Giuria di Degustazione gli Chef **Enrico Crippa** e **Carlo Cracco**.

## LA GIURIA TECNICA

Anche nella Giuria Tecnica importante è stata la presenza di componenti FIC, quali **Pierluca Ardito** (Team Coach Nazionale Italiana Cuochi), **Debora Fantini** (Nazionale Italiana Cuochi), **Fabio Potenzano** (Federazione Italiana Cuochi), coordinati da **Marco Acquaroli** (Dispensa Pane e Vini, Torbiato).

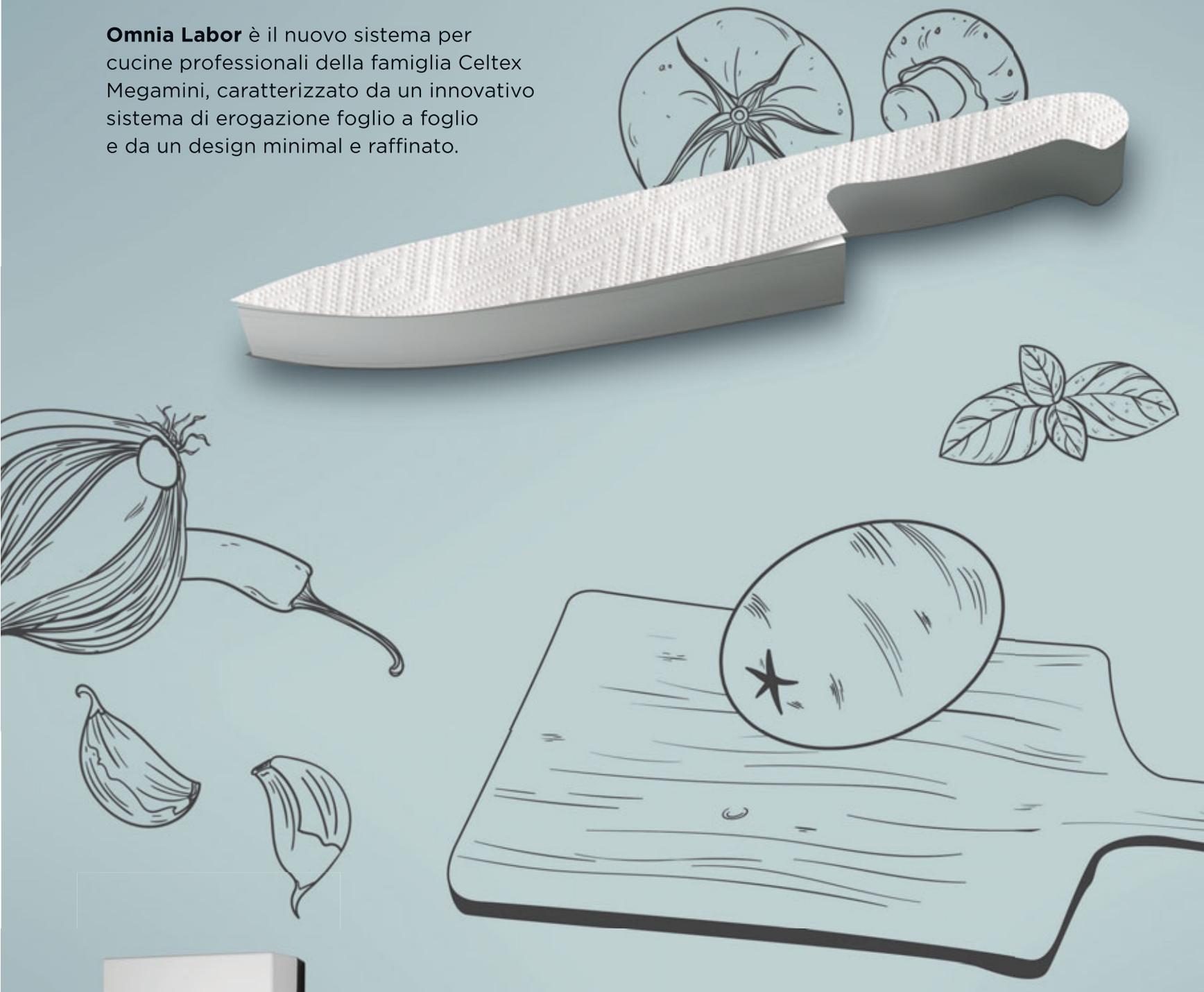
## IL PRANZO DI GALA DEL BOCUSE D'OR PREPARATO DAI CUOCHI DELLA NIC

**Simone Strano, Peppe Torrisi e Alessandro Maugeri** sono i tre Chef FIC del territorio etneo chiamati dall'**Accademia Bocuse d'Or Italia** per preparare il pranzo di gala per giornalisti e ospiti d'onore ad Alba. I tre giovani cuochi hanno proposto ad un centinaio di ospiti, tra stampa di settore, produttori e autorità, un menù di grande qualità, con un antipasto di **Tataki di fassona con mandarino e nocciole, Il riccio nello scoglio, Arancino con salsiccia di Bra e pistacchio di Bronte, Hot dog di carciofi**; un primo con il **Raviolo con burrata, gambero rosso di Mazara, limone candito e camomilla di gamberi**; e per secondo **Variazioni di coniglio**. "È stato per noi un grande onore poter preparare questo pranzo di gala e poter offrire a un centinaio di ospiti alcuni dei sapori unici della nostra Sicilia, uniti alle ricchezze gastronomiche del Piemonte" ha detto con emozione Simone Strano, a nome di tutti e tre i giovani cuochi. Ai tre Chef siciliani, coordinati da **Seby Sorbello**, sono andate le congratulazioni della Dirigenza FIC e dell'organizzazione, oltre che l'apprezzamento dei tanti ospiti.



# LA TUA ARMA IN CUCINA

**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 assorbimento, resistenza e continuità di servizio, riducendo il consumo eccessivo di carta e l'impatto ambientale.

**celtex**® | MEGAMINI  
OMNIALABOR

# Emozioni e ricordi dei *concorrenti protagonisti*

Di **Antonio Iacona**

L'ESPERIENZA DELLA FINALE ITALIANA AD ALBA  
RESTERÀ VIVA PER MOLTO TEMPO NELLA MENTE E NEL  
CUORE DEI TRE CHEF CHE HANNO PARTECIPATO

**S**u un aspetto concordano tutti e tre i concorrenti protagonisti della **Selezione Nazionale Bocuse d'Or Italia**: è stata un'esperienza emozionante che resterà indelebile nella memoria di ciascuno di loro. E loro, i tre Chef che hanno presentato la propria candidatura per partecipare alla competizione di Alba, sperando di accedere poi alla Selezione europea ed infine alla finalissima di Lione, hanno ciascuno il proprio bagaglio culturale e professionale, condito da entusiasmo, passione e sana ambizione. Senza dimenticare gli importanti ruoli istituzionali rivestiti all'interno della **Federazione Italiana Cuochi**, che proprio quest'anno abbraccia il Bocuse d'Or Italia con una strategica collaborazione con l'obiettivo di portare la cucina italiana a livelli mondiali.

"Partecipare alla Selezione italiana è stata un'esperienza emozionante, anche perché rappresenta il massimo delle competizioni nel nostro ambito – commenta **Andrea**

**Del Villano**, il più giovane dei tre concorrenti. – Ho 23 anni ma ho lavorato da subito nella ristorazione. Ho deciso di partecipare quasi all'ultimo, alla scadenza dei termini per presentare la domanda". Come gli altri due concorrenti, anche **Andrea** ha potuto contare su un team affiatato, due compagni di viaggio che conosce molto bene e che lo hanno supportato in questa splendida avventura. "Con **Filippo Crisci**, il mio coach

– prosegue **Del Villano** – ho già collaborato alla finale europea del Global Chef e assieme a lui abbiamo individuato il mio commis, **Francesco Prata**, con cui abbiamo iniziato ad allenarci".

Attualmente **Andrea** lavora a Roma al Relais Le Jardin e a livello federativo è componente del Compartimento Gare Junior della **Nazionale Italiana Cuochi**. Fa anche parte del Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC Lazio. "Ho iniziato ad appassionarmi alla cucina durante l'estate in cui avevo appena concluso la terza media. Ho cominciato a conoscere l'ambiente della ristorazione, a fare esperienze. Alle superiori ho scelto di frequentare l'alberghiero e ho sempre affiancato alla scuola il lavoro. Il primo locale ha rappresentato un'esperienza di un anno e mezzo, poi alcune stagioni fuori, un hotel ed ora sono quasi 2 anni che lavoro da Relais Le Jardin, che ringrazio per il sostegno che mi ha fornito nella scelta di partecipare a questa importantissima competizione. Bocuse è sicuramente a livello mediatico di grande risonanza. È una gara che prevede pubblico e spalti, come nelle gare sportive. C'è anche l'aspetto psicologico da tenere in considerazione. Io, ad esempio, ero sotto la postazione della musica, con casse e frastuono, e sapevo che dovevo solo stare concentrato. Ma alla fine riesci, ti isoli e pensi a fare solo il tuo lavoro. È un'esperienza unica, davvero!"

E alla nostra domanda: lo rifaresti? **Andrea** risponde: "Certo, infatti tra due anni parteciperò nuovamente. La seconda volta già sai su cosa devi migliorare, quali sono i punti critici. Tra due anni saremo più preparati. Avremo capito più accorgimenti. Da ogni competizione ti porti dietro qualcosa. Devo molto anche a **Lorenzo Alessio**, per come siamo riusciti a impostare la preparazione per le gare. Adesso mi riconcentro sul lavoro e poi a luglio andrò in



**Andrea Del Villano** con **Filippo Crisci** e **Francesco Prata**



Maria Luisa Lovari con Susanna Del Cipolla e Briget Gimmi

Russia la per finale Global. Rappresenterò l'Italia e il Sud Europa, nella competizione Junior individuale”.

E prima di salutarci, con tutti questi sogni nel cassetto, ma molto vicini alla realtà, Andrea, nonostante la giovanissima età, ci ricorda da dove prende realmente la carica per fare tutto questo: “Ho un bimbo di 1 anno e mezzo, Leonardo. E pure lui mi dà la carica!”...

Di una cosa era certa anche **Maria Luisa Lovari** prima

di presentare la domanda di partecipazione al Bocuse d'Or Italia: avrebbe creato un team tutto al femminile. E così è stato, per questa brava ed elegante **Lady Chef** della Federazione Italiana Cuochi, alla sua prima partecipazione alla prestigiosa competizione. Come Andrea, anche lei ha deciso all'ultimo di presentare la propria iscrizione. Anche questo fa parte della storia del Bocuse: una squadra tutta al femminile, in un concorso dove c'è una predominanza maschile. E Maria Luisa, proprio come quando realizza le sue apprezzate ricette, ha pensato a tutto. Ha scelto come commis **Briget Gimmi**, che ha lavorato con lei per 4 anni, e come coach **Susanna Del Cipolla**, chef e agronoma, titolare di un ristorante, che la stessa Lovari definisce “tedesca” per la sua precisione, il suo carattere e la sua determinazione. In poco tempo di preparazione, insomma, ha subito portato l'allenamento ad alti livelli. “Ho 50 anni – ricorda Maria Luisa – e sapevo che potevo essere già grande per partecipare a questo concorso, ma con l'azienda per cui lavoro, Il Verreno Resort Ambra Cucina Donnaluisa, ci siamo detti che sarebbe stata anche una bella scommessa mediatica. Ne approfitto per ringraziare i miei titolari, inglesi, che mi hanno appoggiato da subito in questa scelta”.

Aretina, Maria Luisa ha conseguito il diploma magistrale ma già a 17 anni era nell'ambito della ristorazione, tanto da conseguire, negli anni successivi, un secondo diploma all'istituto alberghiero. Ha frequentato numerosi corsi e stages, entrando con entusiasmo nel mondo delle gare, sia come concorrente che come giudice. È in NIC da due anni, nel Compartimento Eventi. A livello federativo, ricopre il ruolo di vicepresidente dell'Associazione Provinciale

Cuochi Arezzo, oltre a far parte dell'Alta Formazione con esperienze nel campo della cucina creativa, dell'impiattamento e della banchettistica. “Sono lieta di aver fatto questa esperienza – conclude Lovari – e arrivare seconda in una competizione così è un ottimo risultato. Abbiamo compiuto 5 allenamenti, in un periodo in cui il nostro locale era ancora aperto, quindi con tutte le difficoltà e gli impegni del caso. Il Bocuse è un'esperienza che, se si hanno i requisiti giusti, consiglio di fare. Non è per tutti e ci vuole un discreto impegno economico ed anche per questo ringrazio l'azienda dove lavoro. È veramente il top dei concorsi ed è già tanta l'emozione di partecipare alla conferenza stampa con **Carlo Cracco**, **Enrico Crippa** ed essere giudicata da cuochi stellati e chef, che mi hanno fatto i complimenti”.

Maria Luisa, terminata l'esperienza ad Alba, si è subito rimesso all'opera e a Riva del Garda è stata presente in qualità di giudice. A Rimini, invece, è intervenuta nella Giuria della competizione Mystery Box. Anche su questo fronte, infatti, è molto preparata, avendo frequentato il corso per Giudice Worldchefs.

Chi già sapeva, invece, da sempre che avrebbe partecipato alle selezioni del Bocuse era proprio il vincitore della tappa italiana. “Ho sempre desiderato partecipare a questa gara – dichiara **Alessandro Bergamo** – e ho personalmente scelto e seguito durante la mia formazione professionale luoghi e chef che avessero un legame con la competizione, una per tutti è stata l'esperienza nelle cucine del tre stelle Régis et Jacques Marcon a Saint Bonnet le Froid in Francia. Quando è capitata l'occasione di essere assistente coach all'Accademia Bocuse d'Or Italia durante la competizione di **Martino Ruggieri** – racconta sempre Bergamo – lavoravo in Canada con **Riccardo Bertolino** alla Maison Boulud Ritz Carlton. Ho mollato tutto, ho venduto la macchina per pagarmi le spese e per vivere l'esperienza del Bocuse d'Or dall'interno, osservando allenamenti, organizzazione, portando le mie conoscenze: il sogno era già quello di partecipare e adesso è finalmente realtà”.

Alessandro Bergamo è stato supportato dal suo commis, **Francesco Tanese**, e dal coach, Lorenzo Alessio. Il suo è il chiaro esempio di come si debba inseguire un sogno, di come crederci fino in fondo e di quali sacrifici si debbano affrontare pur di realizzarlo. Ciò che ha colpito in questa tappa tutta italiana è stata anche la grande amicizia e lealtà che ha unito i tre concorrenti, che si sono scambiati reciproci complimenti e hanno applaudito al lavoro altrui. 🇮🇹

# FIC e MARR: nuova collaborazione *al servizio della cucina italiana*

di **Ufficio Stampa**

UFFICIALIZZATA LA PARTNERSHIP TRA LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI E MARR, SOCIETÀ LEADER IN ITALIA NEL FOODSERVICE. SARÀ DI SUPPORTO ANCHE ALLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI NELLE COMPETIZIONI INTERNAZIONALI

**J**l 2020 per gli associati FIC si apre con una nuova, prestigiosa ed entusiasmante collaborazione: quella siglata nei giorni scorsi tra la **Federazione Italiana Cuochi** e **MARR**, la società leader in Italia nella distribuzione specializzata di prodotti alimentari nella ristorazione extra domestica (Foodservice). Dopo i recenti incontri e la sigla dell'accordo, oggi arriva l'annuncio ufficiale, che vede fianco a fianco due punti di riferimento per i cuochi e la cucina italiani. MARR, infatti, opera nel settore **da oltre 45 anni**, servendo **più di 45mila clienti** della ristorazione commerciale (ristoranti, alberghi, villaggi turistici) e collettiva (mense, scuole, ospedali) con un assortimento di oltre **15.000 prodotti alimentari** (pesce, carni, alimentari vari e ortofrutta) che comprende un'offerta unica di **prodotti a marchio proprio e in esclusiva**, a cui si aggiunge una proposta completa di attrezzature per la ristorazione professionale. Il Gruppo si avvale di un'organizzazione commerciale di **850 tecnici commerciali** e una rete logistico-distributiva che copre l'intero territorio nazionale con **35 centri di distribuzione**, inclusi 2 piattaforme di stoccaggio, 5 cash and carry, 4 agenti con deposito e si avvale di **750 automezzi**.

Un'eccellenza di settore che ha confermato la voglia di affiancare e supportare la Federazione Italiana Cuochi come grande punto

di riferimento per le berrette bianche in Italia e all'estero. La FIC, infatti, grazie alla sua capillare organizzazione che vede oggi circa **20mila associati** tra Cuochi Professionisti, Chef Patron, Ristoratori, Docenti e Allievi degli Istituti Alberghieri, nelle rispettive **20 Unioni Regionali**, distribuite sui territori attraverso le **100 Associazioni Provinciali** e con **16 Delegazioni Estere**, è l'unico ente della categoria che vanta sul territorio nazionale una diffusione e una rete associativa così capillare. Fondata nel 1968, ha ottenuto nel 2001 il "Riconoscimento Giuridico" come organismo atto costituire la rappresentanza, sul territorio nazionale, dei Cuochi e di coloro che si dedicano all'attività culinaria professionale, sostenendone lo sviluppo, la promozione e la formazione. La FIC, inoltre, è l'unica Associazione Cuochi in Italia a rappresentare di diritto la "World Association of Cooks Societies" (Worldchefs), alla quale aderiscono più di 70 Federazioni Nazionali dei cinque Continenti.

*"Siamo lieti e onorati dell'avvio di questa nuova collaborazione – dichiara il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo** – poiché MARR è da quasi cinquant'anni un punto di riferimento per il mercato della ristorazione, così come la nostra Federazione lo è, con la stessa età, per il mondo*



Antonio Giovanetti, Chief Commercial Officer MARR.

dei cuochi. Un percorso comune che oggi si incontra e che promette di realizzare nuovi prestigiosi progetti, in Italia e all'estero”.

Soddisfazione ha espresso anche il presidente di FIC Promotion, **Carlo Bresciani**: “La Federazione ha bisogno di circondarsi di partner che possano supportare le sue innumerevoli attività istituzionali e che si avvalgano essi stessi del prestigio di FIC per valorizzare il mondo della cucina italiana. MARR ha tutte le competenze e le altissime qualità per essere un partner nazionale e internazionale di sicuro valore”.

“Anche per la Nazionale Italiana Cuochi MARR rappresenta da oggi un nuovo partner fondamentale per tutti i nostri progetti, che ci vedono sempre più presenti e competitivi in Italia e a livello internazionale – ha detto **Gaetano Raguni**, General Manager NIC – Le competizioni che affrontiamo nel nostro Paese e nel mondo, infatti, si preparano sulla base di innumerevoli allenamenti, di ore e ore di studio e preparazione ma anche con il supporto e l'utilizzo di materie prime di eccellenza, che possano rendere ancora più competitivi i nostri piatti”.

“MARR, con questa nuova collaborazione, si pone l'obiettivo di approfondire la conoscenza del mercato del foodservice attraverso la prospettiva fornita da una delle principali associazioni che raccoglie le figure professionali protagoniste del Made in Italy a tavola – dichiara **Antonio Giovanetti**, Chief Commercial Officer MARR. – Uno scambio culturale che ci auguriamo possa aiutarci ad anticipare il mercato ed intercettare i nuovi trend per creare una proposta completa e specifica per segmento di clientela e momento di consumo.

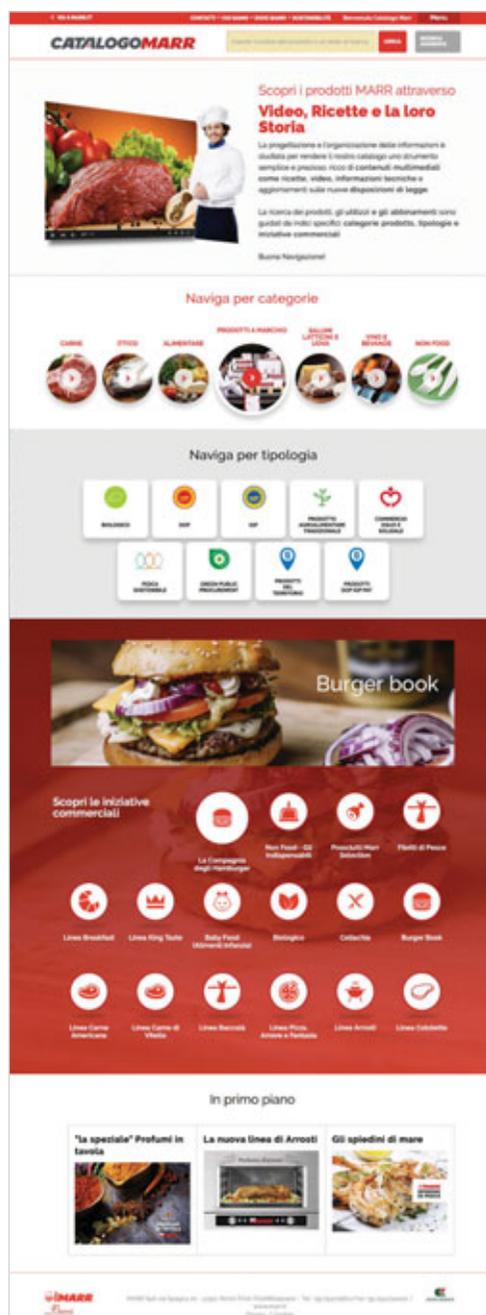
Nell'ambito del Foodservice in Italia, in particolare, MARR si pone come intermediario tra i produttori/trasformatori di generi alimentari e gli operatori della ristorazione commerciale

e collettiva. Il Gruppo si avvale di oltre 2.300 fornitori selezionati in tutto il mondo e distribuisce i propri prodotti attraverso una capillare rete commerciale e logistica ad una clientela costituita da **operatori Street Market** (ristoranti e hotel non appartenenti a gruppi e catene), **National Account** (operatori della ristorazione commerciale strutturata - gruppi e catene - e della ristorazione collettiva) e **Wholesale** (grossisti). Le principali caratteristiche che costituiscono le basi per il vantaggio competitivo di MARR sono: ampiezza di assortimento, capillarità su

tutto il territorio nazionale, elevato livello di servizio, competenza della struttura commerciale, efficienza del sistema logistico, capacità di innovazione merceologica.

Con l'obiettivo di essere sempre più vicini ai propri clienti, con una proposta commerciale mirata per Segmento di Clientela e momento di consumo, MARR conferma la sua attenzione verso gli investimenti in **nuove tecnologie digitali**: ottimizzazione delle consegne attraverso il tracking e il controllo delle temperature di conservazione dei prodotti; e la recente **pubblicazione online del catalogo MARR**, che offre agli operatori professionali approfondimenti sui prodotti con contenuti multimediali (come foto prodotto, ricette e video) e informazioni tecniche (come certificazioni, valori nutrizionali, schede tecniche e suggerimenti d'uso).

Inoltre, MARR rivolge una grande attenzione al **massimo rispetto per l'ambiente**, attraverso la diffusione di prodotti sostenibili e a basso impatto ambientale. Promuove misure di **eco ristorazione** e di **turismo sostenibile**, con prodotti che nascono dal rispetto del benessere animale e da una filiera ittica sostenibile; distribuiti attraverso una **mobilità eco-friendly**. 



# Cresce la Famiglia FIC: *ecco le Associazioni "virtuose"*

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

COME OGNI ANNO DIAMO SPAZIO ALLE UNIONI REGIONALI,  
ASSOCIAZIONI PROVINCIALI E DELEGAZIONI ESTERE  
CHE HANNO INCREMENTATO IL NUMERO DI SOCI

**N**on nascondiamo la soddisfazione nel pubblicare, come ormai da tradizione ad apertura di ogni nuovo anno, alcune brevi ma significative dichiarazioni dei presidenti che stanno al timone di Associazioni Provinciali, Unioni Regionali e Delegazioni Estere che segnano una crescita di almeno il 20% del numero dei soci. Una soddisfazione, la nostra, che non è legata al mero dato numerico, bensì all'impegno, alla dedizione e alla passione che ciascun dirigente, così come ogni singolo socio FIC, mette quotidianamente nel proprio lavoro per far crescere e migliorare la propria realtà associativa. Da qui, l'organizzazione di eventi, manifestazioni, appuntamenti solidali e corsi di formazione, che si tramutano in un naturale aumento del numero di iscritti.

"Desideriamo esprimere il nostro plauso per il grande lavoro svolto dai responsabili che fanno crescere la Federazione Italiana Cuochi – dichiarano in coro il presidente FIC, Rocco Pozzulo, e il Responsabile Dipartimento Associativo, Giuseppe Casale. – Ad apertura di ogni anno tracciamo infatti un bilancio, che ci consenta di mantenere la giusta rotta e che ci faccia comprendere come poter incrementare il numero di cuochi professionisti che vogliono avvicinarsi e iscriversi al nostro mondo. Questi dirigenti e presidenti qui citati sono l'esempio concreto di come si deve lavorare per la Federazione, con entusiasmo e attaccamento a questa professione, che è innanzitutto una scelta di vita".

Ed eccoli, dunque, i protagonisti di questa crescita associativa.

**Stefano Beltrame**, presidente **Unione Regionale Cuochi Liguria**: "Sono molto soddisfatto dei risultati ottenuti dal gruppo di lavoro dei vari direttivi provinciali. Questo ha permesso di aumentare di oltre cento associati il capitale umano dell'Unione Regionale che rappresento. La collaborazione e la condivisione di idee hanno dato buoni frutti, creando e rinsaldando amicizie. Certo, come tutte le Unioni e le Associazioni, abbiamo perso qualcuno per strada, che speriamo di rincontrare presto, perché ognuno di noi ha una piccola tessera del mosaico che compone l'identità e la grande visione di questo lavoro, fatto di passione, ricerca, innovazione ma soprattutto di base e tradizione. Ringrazio tutti gli associati che hanno creduto in noi e soprattutto i colleghi del Consiglio Regionale e i Presidenti Provinciali: Dentone, Di Lucia e Revello".



**Massimiliano Catizzone**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Fiorentini**: "Sono molto fiero del risultato raggiunto quest'anno dall'Associazione, il lavoro di tutto il consiglio è stato preziosissimo. Sono certo che nel 2020 la famiglia dell'Associazione Provinciale Cuochi Fiorentini crescerà ulteriormente! Ci tengo a ringraziare tutti i miei associati, che mi hanno dato fiducia e che con umiltà quotidianamente si adoperano per la buona riuscita delle attività dell'Associazione. Tutto questo però non sarebbe possibile senza il supporto di URCT e FIC".



**Vincenzo Volpe**, presidente **Associazione Cuochi Montecatini Pistoia**: "Sono e siamo estremamente felici di questo riconoscimento. Il risultato è stato raggiunto grazie alla fiducia data dai nostri soci e al grande





# • 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 cacciata in Italia

**Spedizioni in tutto il mondo**

**Per info**

tel. +390575410396 +390575410388  
Via dei Boschi 34, Badia al Pino 52041 Arezzo  
[www.boscovivo.it](http://www.boscovivo.it)  
[venditeitalia@boscovivo.it](mailto:venditeitalia@boscovivo.it)  
[export@boscovivo.it](mailto:export@boscovivo.it)



Seguici su



BoscovivoTartufi



boscovivotartufi

Grazie a Chef Sabrina Morandi e Chef Francesco Triscornia  
PH Valeria Bismar

lavoro di tutto il consiglio. Anche per il 2020 ci impegneremo nel far crescere questa grande famiglia e nel dare un valore sempre maggiore a quella che è un'Associazione di riferimento sul territorio. Grazie ai nostri soci per credere in noi, grazie all'Unione Regionale Cuochi Toscani per il supporto e la serietà e grazie a FIC, che ci aiuta a crescere e a diventare grandi”.



**Yuri Ferrara**, presidente **Associazione Cuochi Valdarno**. “Questa crescita è stata una bella sorpresa ed una grande soddisfazione con la quale chiudere l'anno. Indubbiamente ci porterà ad un entusiasmante 2020. Ringrazio tutti i soci e tutti i consiglieri che hanno, con tanta passione, reso possibile questo riconoscimento ritagliando spazi alla propria vita personale per dedicarli all'Associazione. Ringrazio la FIC e URCT perché attraverso loro tutto questo è stato possibile. Buon 2020 a tutti!”.



**Giuseppe Sorrentino**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Napoli**. “Essere stati premiati non è un traguardo, è solo l'inizio di un lungo cammino vissuto assieme a colleghi e amici che lavorano instancabilmente per rendere omaggio al nostro amato lavoro, alla nostra Associazione. Tutti insieme operiamo per un unico obiettivo: rendere grande il mondo FIC e dare lustro al lavoro dello Chef. Rivolgo un grazie sentito a tutta l'Associazione Provinciale Cuochi Napoli e alla grande famiglia FIC”.



**Raffaele Trovato**, presidente **Associazione Cuochi della Mole Torino**: “Il riconoscimento FIC ci riempie di orgoglio. La richiesta dei presidenti nazionale e regionale di ridare vita all'Associazione Provinciale di Torino l'abbiamo accolta subito con entusiasmo perché crediamo nei valori della nostra professione e professionalità. I risultati e i numeri di questi primi mesi lo dimostrano. Personalmente sto vivendo un'esperienza molto gratificante: ho scoperto e riscoperto rapporti e amicizie sinceri, oltre a una forte volontà di collaborazione da parte di tutti, a partire dai membri del Consiglio Direttivo. Ringrazio le Direzioni nazionale e regionale per il sostegno da parte mia e di tutti i Cuochi della Mole: solo belle persone!”. [www.cuochidellamole.it](http://www.cuochidellamole.it)

**Sebastiano Bafumi**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Are-tusei**: “Come presidente dei Cuochi della provincia di Siracusa mi sento soddisfatto del lavoro svolto da tutti i soci. Infatti l'incremento è stato possibile grazie a tutti gli iscritti che hanno creduto nelle nostre iniziative e che ad ogni evento hanno sempre invitato nuovi potenziali soci, che poi sono diventati parte integrante e a loro volta hanno fatto lo stesso lavoro. Grazie a tutti”.

**Pino Raimondo**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Caserta**:

“L'intensa attività e le numerose manifestazioni promosse dall'Associazione dei Cuochi della Provincia di Caserta continuano a destare consenso ed apprezzamenti, nel territorio e tra gli operatori del settore turistico e della ristorazione. A dimostrazione di ciò la Federazione Italiana Cuochi ha riconosciuto per l'anno 2019 all'Associazione da me guidata, una prestigiosa identificazione per l'incremento e lo sviluppo associativo sul territorio. La nostra realtà associativa ormai costituisce il punto autorevole di riferimento nel panorama della gastronomia e della professionalità della categoria”.



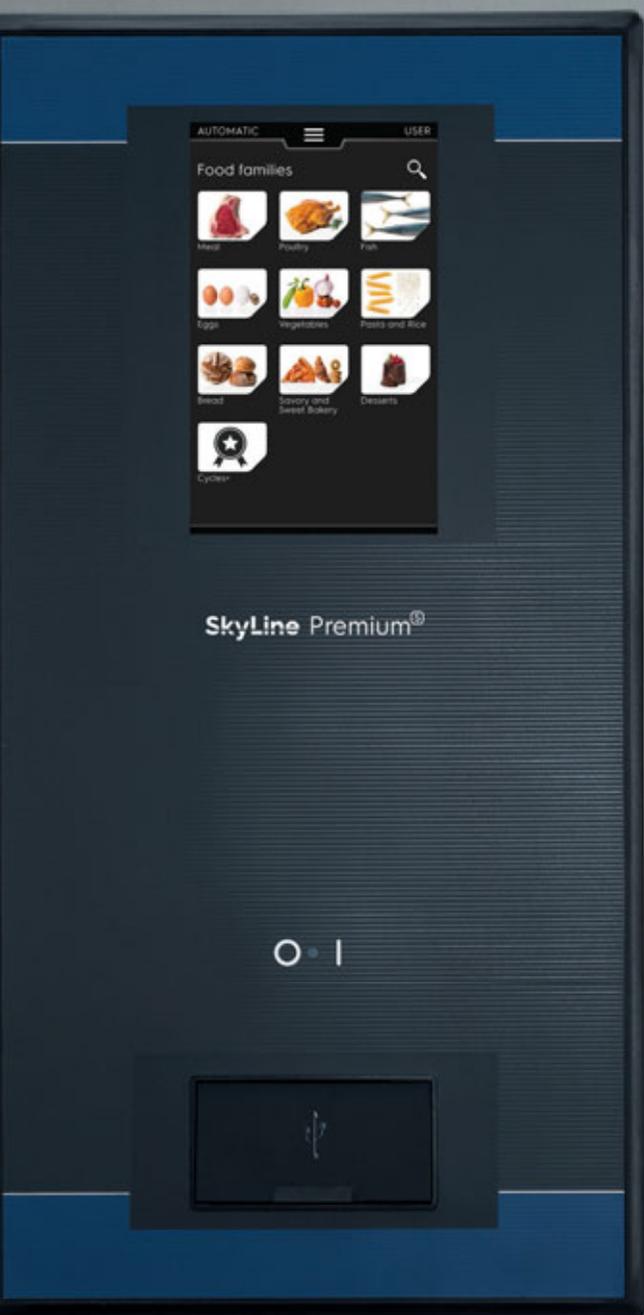
**Domenico Origlia**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi**: “Da un'attenta analisi fatta a fine tesseramento 2019, emerge che l'incremento degli iscritti è dovuto a vari motivi: a un direttivo sinergico e collaborativo fatto da soci che rappresentano la storia dell'Apccz e da soci che sono entrati con il cambio della presidenza, i quali hanno portato nuove idee e nuove energie. Creando così una simbiosi tra vecchio e nuovo e dando stabilità e crescita all'Associazione. Alla creazione di un direttivo junior, che ha dato voce ai giovani allievi, principalmente negli istituti alberghieri. Alla realizzazione di corsi per amatori. Alla divulgazione continua tramite i social, gruppi Whatsapp e al sito dell'Apccz, con tutte le attività svolte creando curiosità e informazione”.



**Costantino Loiacono**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Vibonesi**: “Lo scorso anno, con nostra grande soddisfazione, abbiamo avuto una ripresa sostanziale che si è tradotta in crescita concreta del numero dei soci. L'A.P.C.V. oggi è un'entità che si muove per progetti in cui crede. Ogni qual volta proponiamo un progetto in cui crediamo, realizziamo in realtà un sogno, mettendo a disposizione capacità, tempo e talento, ed i risultati ottenuti attraverso l'impegno e la costanza offrono a tutti noi la possibilità di rimetterci in gioco attraverso concorsi, mostre e il lavoro di un team. Colgo l'occasione per ringraziare tutti i soci e il direttivo per la dedizione e l'abnegazione con cui ottemperiamo ai nostri impegni. Il ruolo di presidente, che rivesto con onore, non è sempre facile ma lo scopo dell'Associazione è anche quello di interagire, di confrontarsi e di aprirsi alle nuove idee e ai nuovi associati. Solo in questi termini possiamo dire di aver raggiunto degli obiettivi e solo così facendo possiamo raggiungerne altri”.

**Giovanni Priolo**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Milano**: “Desidero ringraziare tutti coloro che hanno creduto alla crescita ed allo sviluppo della nostra Associazione, con dedizione, presenza costante e perseveranza sul territorio. Il 2019 è stato il trampolino di rilancio per Milano, realizzando obiettivi prefissati di forte





## L'alleato più intelligente nella tua cucina

Maggiore efficienza, usabilità ed ergonomia senza eguali: sono questi i principali vantaggi della nuova gamma Forni di Electrolux Professional. Il risultato è una qualità del cibo impeccabile, costi di gestione ridotti e un flusso di lavoro ottimizzato.

**Forni SkyLine Premium<sup>S</sup>,**  
nuovi orizzonti in cucina.



Experience the Excellence  
[professional.electrolux.it](http://professional.electrolux.it)

interesse per gli associati. Siamo riusciti nella crescita con condivisione e realizzazione di programmi condivisi, mettendo sempre al centro di tutto l'associato”.



**Giovanni Modolo**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Pordenone**: “Grande soddisfazione per l'incremento degli associati grazie all'impegno dei nostri soci, che hanno trasmesso il giusto messaggio della cucina del territorio, tramandata da generazioni e, nel caso specifico nostro, presenti come testimonianza al Museo dell'Arte culinaria, con il contributo di foto, strumenti e scritture dal Dopoguerra ad oggi. Oltre alla storia, ha contribuito un presente attivo, caratterizzato dal sostegno di quei produttori del territorio sempre più sensibili e sensibilizzati nella ricerca del prodotto e della materia prima migliori e nel coinvolgimento dei giovani allievi delle scuole alberghiere in tutto questo percorso di crescita culturale e professionale”.



**Gianmarco Di Girolami**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Ascoli Piceno**: “Le case si costruiscono un mattone dopo l'altro: questo è l'insegnamento che mi è stato trasmesso ed il piccolo progetto per questa Associazione, guidata da un giovane presidente con il suo direttivo, rappresenta un po' in concreto questo messaggio. Una piccola crescita ma costante nel tempo. Con tutti i colleghi alla guida dell'Associazione Cuochi Ascoli Piceno ci siamo imposti questo obiettivo, per arrivare al risultato che oggi celebriamo. Per noi sono importanti gli Istituti alberghieri, con cui collaboriamo, oltre al continuo confronto con le altre Associazioni Provinciali della nostra amata regione Marche. Per l'anno appena trascorso, il direttivo si ritiene soddisfatto e punta adesso ad un ulteriore incremento per l'anno in corso”.



**Carlo Mantegna**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Ennesi**: “Esprimiamo grande soddisfazione per la nostra crescita, piccola ma significativa. Un incremento importante per il nostro territorio, perché rivela il grande impegno che mettiamo in tutto ciò che organizziamo e realizziamo: eventi, manifestazioni, attività di formazione e crescita professionale. Cerchiamo, infatti, di portare sempre avanti il nostro progetto di professionalità, che è alla base della crescita di ogni cuoco FIC”.



**Gianfranco Pezzuto**, presidente **Associazione Provinciale Cuochi Brindisi**: “Se la nostra famiglia dei cuochi FIC cresce è grazie soprattutto al lavoro professionale del direttivo e delle tante attività dedicate alla formazione rivolta ai nostri soci. In questo percorso riteniamo assolutamente importante

la collaborazione con gli istituti alberghieri, anche questi in grande crescita sul territorio. Colgo l'occasione per ringraziare, da presidente, tutti i soci e collaboratori per la stima e la fiducia nei miei confronti”.

**Mariano Antonio D'Onghia**, presidente **Associazione Provinciale Castellana Trulli e Grotte**: “Siamo molto soddisfatti di questa crescita, per numero e qualità degli associati. Stiamo lavorando molto per fare rete sul territorio, con un forte gioco di squadra tra FIC, le aziende e gli Istituti alberghieri. Ben quattro prestigiose scuole, infatti, sono presenti nel territorio di nostra competenza e questa collaborazione contribuisce anche a creare eventi di grande spessore e partecipazione, come l'8° Memorial dedicato ad Angelo Consoli, il primo docente che creò la scuola alberghiera nel territorio. Non a caso, dopo Bari, siamo l'Associazione più storica della Puglia”.



**Enza Barbaro**, presidente **Delegazione FIC Romania**: “Da 56 a 75 tesserati: questo è il risultato positivo registrato per la nostra Delegazione FIC Romania, che ho l'onore e il piacere di rappresentare e guidare. Esprimo grande soddisfazione ma dico anche di guardare al presente e al futuro, per continuare il nostro lavoro. Il nostro cammino finora è stato caratterizzato da impegno e da numerose attività organizzate per valorizzare al meglio la cultura della cucina italiana nel mondo, ed in particolare nell'Est europeo, e per formare anche in questo Paese i tanti soci FIC”.



**Bruno Stippe**, presidente **Delegazione FIC Brasile**. Anche il Continente americano continua a dare soddisfazioni alla nostra vita federativa. Cresce, infatti, di pari passo con l'entusiasmo, il numero degli iscritti alla Delegazione brasiliana, guidata dall'ormai storico presidente Bruno Stippe. Sempre in prima linea, con un grande team, presente agli eventi FIC, il Brasile partecipa attivamente alle attività della Federazione ed è una punta di diamante per l'Italia all'estero.



**Carlo Donadoni**, presidente **Delegazione FIC Usa**. Non sono da meno gli Stati Uniti, che cominciano a raccogliere i benefici di una Delegazione attiva su un territorio tanto vasto quanto importante. Parliamo di un Paese che ama il gusto e la cucina italiani e che ha in Carlo Donadoni con la sua squadra un punto di riferimento gastronomico del nostro Tricolore.

*Interviste realizzate con il contributo di: Grazia Frappi, Antonio Iacona, Pietro Roberto Montone.* 🇮🇹

# 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



# Controlli nella ristorazione: *l'80% delle aziende in regola*

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

PER UNA VOLTA GUARDIAMO A QUESTO E NON A CHI INFANGA LA CATEGORIA! SECONDO I DATI UFFICIALI IL SETTORE DELLA RISTORAZIONE NON È SEGNATO DA GRAVI IRREGOLARITÀ.

**L**a ristorazione collettiva continua a far parlare di sé, soprattutto quando finisce al centro dei controlli. Eppure, se si analizzano i dati diffusi dal **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute e dal Ministero della Salute**, non è un settore segnato da gravi irregolarità. Certo, se si guarda l'altro lato della vicenda si direbbe il contrario. Ma vediamo i dati. Il piano di controllo nazionale per verificare come operano i **servizi di ristorazione** e le **imprese di catering** assegnatari della gestione mense presso gli istituti scolastici ha visto **968 attività ispettive**, partite dal settembre 2019. Hanno evidenziato irregolarità

**198 imprese**, determinando la contestazione di **25 violazioni penali** e **247 amministrative** alle normative nazionali e comunitarie, con conseguente irrogazione di sanzioni pecuniarie per 204 mila euro. Il monitoraggio è stato incentrato sui servizi erogati nelle scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private. L'attenzione dei NAS è stata massima rispetto alle condizioni d'igiene nei locali di lavoro e nella detenzione degli alimenti. Altro esame ha riguardato la rispondenza dei menù alle clausole contrattuali previste dai capitolati d'appalto, la qualità e salubrità degli alimenti somministrati, nota molto dolente perché molte aziende,



come dimostrano i dati, hanno letteralmente “giocato” su questo argomento. Non fornendo quanto previsto nel capitolato si è svolta una concorrenza sleale rispetto alle aziende che hanno partecipato alla gara d’appalto e se la sono vista sfilare sotto il naso per una minima percentuale di ribasso. Altra nota dolente, la regolarità delle maestranze impiegate ed il possesso di adeguata qualifica e preparazione professionale. Non sono mancate le sorprese, con personale in nero o assunto con contratto diverso da quello previsto nel settore ristorativo. Di qui la sospensione dell’attività o il sequestro per 21 imprese. A chiudere il cerchio non sono mancate le carenze igienico-sanitarie e strutturali e il sequestrato di oltre 900 chili di derrate alimentari tra carni, formaggi, frutta, ortaggi, olio. Il NAS ha riscontrato: assenza di tracciabilità, custodia in cattive condizioni sanitarie e in ambienti inadeguati, impiego di pietanze di qualità merceologica e quantità inferiore a quanto previsto. Il ripetuto impiego fraudolento di prodotti di minore qualità merceologica, rispetto a quella pattuita e dichiarata nei contratti di fornitura stipulati con i Comuni, ha consentito un illecito profitto, visto che si è lucrato sulla differenza di costo della materia prima utilizzata nella preparazione dei pasti. I Carabinieri hanno poi constatato

che gli alimenti DOP o biologici in alcuni casi erano stati sostituiti con altri di minore valore economico che, pur non presentando criticità igieniche, non posseggono alcuna denominazione di origine. Non è mancato l’utilizzo di carni o vegetali surgelati/congelati in luogo di quelli freschi dichiarati in contratto. Per 27 gestori e titolari delle imprese è scattato il deferimento alla Procura della Repubblica. Le accuse sono frode e inadempienze in pubbliche forniture, detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione e inottemperanze alla normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Altre infrazioni hanno riguardato, invece, l’ambito amministrativo come le carenze strutturali e impiantistiche dei locali impiegati alla preparazione dei pasti, la mancata attuazione dell’autocontrollo e della tracciabilità degli alimenti, la mancata indicazione nei menù esposti all’utenza circa la presenza degli allergeni. Le famiglie che leggono questi dati sconcertanti certo non sono tranquille. Ma va detto pure che in Italia, tra controlli normali e straordinari, **il settore ristorativo è tra i più sorvegliati**. Dati simili non se ne trovano nel resto d’Europa! Spesso, poi, non si mette in risalto neanche che l’80% delle aziende ristorative italiane rispetta in toto l’intera normativa vigente. E scusate se è poco! 🇮🇹


**CALCMENU**

**ACCEDI  
AL NUOVO RICETTARIO FIC  
SUL CHIOSCO DI CALCMENU**

dal tuo telefonino, computer e tablet

DISPONIBILE ANCHE

SU **FIC APP**  

[fic.calcmenuweb.com/kiosk](http://fic.calcmenuweb.com/kiosk)

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



**SERVIZIO ESCLUSIVO E GRATUITO PERI SOCI FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**

# Raviolino alla pizzaiola di mare

a cura di  
**Carlo Le Rose**  
Consulente tecnico di  
cucina senza glutine

IL NOSTRO CUOCO FIC ESPERTO DI "SENZA GLUTINE"  
PROPONE UNA NUOVA RICETTA PER LA RUBRICA  
DEDICATA ALLA CUCINA PER I CELIACI

**P**rocediamo con piacere con la pubblicazione di nuove ricette dedicate al mondo del gluten free in questa rubrica, inaugurata lo scorso numero. Per farlo, ci avvaliamo dell'esperienza e della professionalità del cuoco FIC Carlo Le Rose, da anni ormai nel campo della cucina dedicata ai celiaci. Una esperienza che appunto matura in cucina, con le "mani in pasta" e che solo chi è a contatto con clienti e commensali celiaci può comprendere. Grazie alla professionalità dei nostri cuochi associati professionisti, chi è affetto da questa malattia non deve più rinunciare al gusto, come dimostra questa nuova ricetta che vi proponiamo. 🇮🇹

## IL RAVIOLINO ALLA PIZZAIOLA DI MARE

Cappero disidratato: cottura 120° per un'ora circa  
Olive disidratate: cottura a 120° per un'ora circa  
Pomodorini confit gialli: cottura a 80° per 3 ore circa  
Pomodorini confit rossi: cottura a 80° per 3 ore circa  
Entrambi aromatizzati con origano, sale e zucchero.

## INGREDIENTI PER 4 PORZIONI

**PASTA ALL'UOVO:** 290 mix nutrefree; 4 uova biologiche; un pizzico di sale; 10 g xantano

**FARCIA:** 80g calamari; 80g gambero rosso, 3g origano; prezzemolo qb, crema di pomodoro pelato qb; sale e pepe qb

**CREMA DI POMODORO:** 300g crema di pomodoro pelato, foglie di basilico qb, 1 spicchio di aglio

**CONDIMENTO:** 8 gamberi marinati; pomodorini confit gialli; polvere di olive tagiasche; polvere di capperi di pantelleria; bisque di gamberi; crema di pomodoro

**BISQUE:** teste e gusci di gamberi; teste di calamari; uno scalogno un bicchiere di vino bianco; quattro pomodorini; olio, sale e pepe qb; ½ litro di acqua

## PROCEDIMENTO

**PASTA ALL'UOVO:** Su una spianatoia mettere la farina a fontana e aggiungere

le uova una alla volta. Impastare sino ad ottenere un composto morbido, liscio e senza grumi. Avvolgere nella pellicola e far riposare per circa un'ora a temperatura ambiente.

**FARCIA:** Preparare la farcia con un trito di calamari e gamberi, aromatizzare con origano e prezzemolo ed aggiungere un mezzo cucchiaino di crema al pomodoro. Aggiustare di sale e pepe ed amalgamare tutti gli ingredienti. Mettere in un sac à poche.

**CREMA DI POMODORO:** In una piccola casseruola mettere un filo d'olio e uno spicchio di aglio. Lasciar rosolare e aggiungere il pomodoro pelato precedentemente frullato. Cuocere a fuoco lento per circa un'ora. Aggiustare di sale, pepe e aromatizzare con qualche foglia di basilico. Passare con un passino da cucina al fine di ottenere una crema liscia e vellutata.

**BISQUE:** Far rosolare tutti gli ingredienti, sfumare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere l'acqua. Far andare per circa 40 minuti, dopodiché filtrare e ridurre con l'aggiunta di 2 gr di xantano.

## PREPARAZIONE

Trascorso il tempo di riposo stendere la pasta molto fine. Farcire con il ripieno precedentemente preparato e chiudere i raviolini in forma quadrata. Cuocere in acqua bollente salata, scolare la pasta e mantecare con la bisque di pesce. Impiattare mettendo alla base i gamberi marinati, qualche goccia di pomodoro, pomodorini confit, completare con la polvere di capperi e olive e qualche fiore edule.



Foto: © Giorgio Salvatori

30





# Per i cuochi di oggi e per quelli di domani

Forma e funzione nel design della coltelleria professionale.

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

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



**Sanelli**

**COLTELLERIE SANELLI**

Premana - Lecco - Italia  
Tel. 0341361368  
[www.sanelli.com](http://www.sanelli.com)



# Salviamo il mondo *partendo dalla cucina*

A cura di  
**Giovanni Guadagno**  
Responsabile  
Dipartimento  
Professionale

DOVERE DI OGNI CUOCO, A COMINCIARE DAI GIOVANI,  
È DI FARE IN MODO CHE NULLA IN CUCINA VADA A MALE.  
IL CIBO NON SI DEVE MAI PIÙ BUTTARE!

**L**e nuove generazioni si affacciano alla gestione del mondo. Non è sufficiente, però, protestare in piazza o recarsi all'assemblea dell'ONU e, con abilità oratoria più o meno incerta, colpire emotivamente la piazza o l'assemblea. Non è sufficiente con viso imbronciato tirare la giacchetta dei potenti. Non è sufficiente, e il genere umano lo ha fatto da sempre, sbalzare dalla sedia il potere. Quella sedia, lo sappiamo per certo, vuota non può rimanere. Giovani, siete disposti ad occuparla? Al momento pare che negli anni passati nessuno abbia mai fatto nulla di buono e che gli "antenati" non si siano mai posto problema alcuno. Tuttavia chi nel 1968, appena prima o poco dopo, è sceso in piazza e ha preso la parola nelle assemblee vivendo l'impegno sociale e politico, qualche messaggio l'ha pure lanciato. Inoltre migliaia di persone nello stesso periodo hanno iniziato, in un'epoca dove ciò era del tutto fuori dal comune, a fare volontariato e a dedicare molte ore del proprio tempo agli altri. Allora il volontariato non era di moda e si andava proprio controcorrente. Qualche esperienza in merito quindi l'abbiamo.

In cucina ragiono spesso con i miei allievi su come rendere sostenibile il nostro lavoro **controllando il bidone della spazzatura**. Questo perché la gestione di un locale parte sempre dal controllo dei consumi e quindi dalla valutazione di ciò che finisce nel bidone. Ogni giorno mi tocca sottolineare la prima regola e anche il requisito fondamentale: **ognuno è responsabile delle sue azioni**,

**dobbiamo abbandonare i luoghi comuni ed è vietato cercare scuse banali e scaricare il barile**. Pertanto, caro giovane, se vuoi partecipare alla crociata di salvaguardia del pianeta nel bidone della spazzatura non devi buttare cose ancora buone da mangiare, ma ancor più **è tuo dovere fare in modo che nulla in cucina vada a male. Il cibo non si può mai più buttare!**

Altra obiezione frequente: perché dobbiamo dividere il pattume se poi tanto finisce tutto insieme?

Nel 2019 abbiamo scoperto che **il mondo è contaminato dalle microplastiche**. Allora, caro collega, **riduci il consumo della pellicola per alimenti e dei sacchetti sottovuoto**. Troppo spesso confondiamo la corretta pratica di conservazione e di cottura degli alimenti con il gran consumo di materiali. Ogni giorno insisto nell'insegnare la pratica corretta della raccolta e del riciclaggio del pattume nella speranza di ottenere un mondo migliore. Ogni giorno evidenzio la seconda fondamentale regola: **se il mondo vuoi salvare l'intelligenza devi usare**. E non solo il tuo acume ma anche la tua preparazione professionale. Caro giovane, la scuola ti può aiutare a capire e a scoprire come salvare il mondo. **Certo, serve l'impegno quotidiano**. In passato il dovere aveva il suo perché. Il rigore e il rispetto delle regole e dei ruoli ha forse prodotto il dissesto attuale? Caro allievo, puoi sprecare il tuo tempo e perderlo senza imparare ogni giorno le cose utili che ti possono servire?

Questa è la nostra battaglia quotidiana. E la vostra quale è? Noi insistiamo in direzione ostinata e contraria e voi? Oltre alle parole e alle proteste lavoriamo insieme per un futuro migliore. 🍅

## IPSE DIXIT

### IL RITRATTO DI DORIAN GRAY

"Si dovrebbero assorbire i colori della vita, ma non mai ricordarne i particolari. Sono sempre volgari".

Oscar Wilde



# 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](http://foodservice.nutrifree.it)

**NUTRI  
FREE**

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

# Gli ingredienti del Maestro Ernst Knam: *essenzialità, concretezza e sostanza*

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

ABBIAMO REALIZZATO L'INTERVISTA DURANTE  
UN SUO CORSO DI PASTICCERIA. NELLA NOSTRA RUBRICA  
ANCHE LA SUBLIME RICETTA DELLA FAMOSA "TRIS"

di **Stefano Pepe**

**E**rnst Knam, classe 1963, è nato a Tettng in Germania da genitori che operavano nel florovivismo. Nonostante l'amore per la natura, l'ornitologia e tutto ciò che è green, è la passione per i dolci che lo coglie in maniera prorompente fin da piccolo, con i ricordi di quando con l'approssimarsi del Natale, com'è usanza nel Centro Europa, in famiglia si preparavano i biscotti della tradizione dal profumo di cannella, spezie, nocciole e cioccolato. Un amore che nel 1986 si tramuta in professione, quando inizia a lavorare nei ristoranti stellati di tutto il mondo. Dalla Germania alla Scozia, dalla Svizzera all'Inghilterra, al Giappone, fino ad arrivare alla corte del "Divin Gualtiero Marchesi", condizione che gli permette di affermarsi nell'ambiente della pasticceria che "conta" ed apprendere i primi segreti della gestione imprenditoriale.

Nel 1992 apre a Milano quella piccola pasticceria che diventa in breve tempo un punto di riferimento per tutti i milanesi, e non solo. La popolarità di Knam sale alle stelle, non solo per le sue torte e creazioni, ma anche come personaggio televisivo: nel 2012, infat-

ti, diventa il volto del format Real Time, conducendo i programmi "Il Re del Cioccolato", "Che diavolo di pasticceria" e diventando giudice di "Bake Off Italia" (edizione junior compresa). Ha scritto numerosi libri, sempre molto apprezzati dai suoi fans e dal mercato editoriale di settore. Vince premi come solo un talento universalmente riconosciuto può fare. Spiccano, nel 1988, il Toque d'Or di Pasticceria a Lucerna, nel 2009 il titolo di Campione italiano di Cioccolateria e quello di Campione del mondo di gelateria nel 2012. Da personaggio pubblico, viene nominato Ambasciatore nel 2015 per l'EXPO di Milano. Si definisce persona normalissima, che ama alla follia il suo mestiere, sua moglie e i suoi figli. Dice di alzarsi ogni mattina con il sorriso sulle labbra, tanta voglia di fare, unita da altrettanta energia. Dice spesso di non avere 56 anni, bensì 18 con 38 di esperienza.

Abbiamo incontrato il Maestro Ernst Knam ad un suo corso di cioccolateria e pasticceria e ne abbiamo approfittato per rivolgergli alcune domande per la nostra rivista, per carpire più profondamente la sua personalità e la sua natura.



**Maestro, quale sapore o profumo evoca in Lei ricordi lontani?**

Senza dubbio il profumo e la fragranza dei biscotti speziati che mia madre preparava a Natale durante la mia infanzia.

**Ha una inconfessabile passione per un cibo in particolare?**

Mi piacciono tutti i cibi buoni: non mi precludo nessun abbinamento né alcuna tipologia di cucina o preparazione, purché sia di qualità e con un equilibrio di sapori alla base.

**Tre cose che non mancano mai nel suo frigo di casa?**

Frutta, verdura e un buon pesce da cucinare in padella o al forno.

**Una cosa che non mangia?**

Al momento nulla, mi piace provare tutto.

**Quale è il piatto o la sua cucina preferita?**

Non ho una cucina o un piatto preferito, molto dipende dal cuoco, da dove si mangia e anche con chi si è: il cibo è un atto conviviale ed è legato a tutta una serie di situazioni e rapporti. Mi piace sicuramente molto la cucina giapponese, oltre che quella italiana e cinese, che presentano due grandi tradizioni culinarie, dalle mille sfaccettature.

**Destinazione gastronomica preferita di quando è in vacanza?**

Quando viaggio, cerco di provare un po' di tutto, dal ristorante fine dining al mercato cittadino: penso sia importante scoprire e gustare tutte le particolarità di una cucina, dalla sua espressione più raffinata fino ai piatti "del popolo". È così che si trovano nuove suggestioni e commistioni di sapori.

**La qualità che apprezza di più in un collega?**

Onestà e spirito di innovazione.

**E quella in un cliente?**

Curiosità.

**Il punto di forza della sua pasticceria e sul lavoro?**

Essenzialità, concretezza e sostanza. Nel mio laboratorio abbiamo tempi stretti di produzione: facciamo tutto espresso ogni giorno per dare al cliente, oltre che la garanzia dell'utilizzo di materie prime

d'eccellenza, anche la massima qualità del prodotto finale.

**Lo strumento o attrezzo di cui non può fare a meno nella sua pasticceria?**

Le mie mani, ma soprattutto la testa, per elaborare nuove ricette e creazioni.

**Un libro di pasticceria o cucina professionale che non dovrebbe mai mancare nel nostro settore?**

Un libro di ricette di Gualtiero Marchesi: è stato un genio della cucina italiana e internazionale, quando ho lavorato per lui mi ha insegnato una vera e propria filosofia di cucina.

**C'è una torta o preparazione di pasticceria per la quale vorrebbe essere sempre ricordato?**

La mousse ai tre cioccolati, la Tris. L'ho elaborata durante le mie varie esperienze all'estero, per poi finalizzare la ricetta quando ho aperto la mia pasticceria a Milano, in via Anfossi 10, nel 1992. Non a caso, è la mia torta simbolo, la più venduta e richiesta in negozio.

**Se non facesse il pasticciere?**

Avrei fatto l'ornitologo!

**Maestro Knam, Le va di dare un consiglio a chi vuole lavorare nel nostro settore?**

Mettere insieme un business plan e considerare bene tutti gli aspetti economici e finanziari.

Grazie al Maestro Knam per la cortesia e disponibilità dimostrate, anche a nome di tutta la Federazione. 🇮🇹

**LA TRIS  
MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI****Per la Marquise**

100 g tuorli, 100 g zucchero a velo, 225 g albumi, 200 g zucchero a velo, 90 g cacao amaro, 30 g fecola di patate, QB zucchero semolato per spolverizzare



Montate i tuorli con lo zucchero a velo. A parte, montate gli albumi a neve con lo zucchero a velo. Mescolate i due composti con il cacao e la fecola delicatamente per incorporare bene tutti gli ingredienti. Versate il composto ottenuto su una placca da forno fo-



derata con l'apposita carta e livellatelo con una spatola in uno strato spesso circa 5 mm. Fatelo cuocere nel forno preriscaldato a 200°C per 8-9 minuti. Infine spolverizzate con zucchero semolato.

**Per la Mousse**

250 g cioccolato fondente, 250 g panna fresca liquida, 50 g tuorlo, 1,5 g colla di pesce

250 g cioccolato latte, 50 g panna fresca liquida, 50 g tuorlo, 3 g colla di pesce

250 g cioccolato bianco, 250 g panna fresca liquida  
50 g tuorlo, 5 g colla di pesce

Foderate uno stampo con il disco di marquise. Montate tutta la panna e dividetela in tre parti. Fate lo stesso con i tuorli. Reidratate la colla di pesce in acqua fredda. fondetela (nel microonde o in un pentolino con un po' di latte o panna). Sciogliere il cioccolato fondente a bagnomaria (non dovrà superare i 50° C). Aggiungervi la gelatina, una parte dei tuorli, una parte della panna montata e emulsionare il tutto con una frusta. Quando il composto sarà liscio e cremoso riempire 1/3 dello stampo con la mousse al cioccolato fondente, livellate con un cucchiaino e mettete in congelatore. Preparate la mousse al cioccolato al latte nello stesso modo e terminate con quella al cioccolato bianco. Fate riposare la Tris in congelatore per 2 ore circa. Decorate con 3 riccioli di cioccolato gianduia.

36

**COMING SOON 2020**

**LA NUOVA COMMUNITY**

**FIC ENGLISH**

Federazione Italiana Cuochi

I CORSI DI INGLESE  
PENSATI E REALIZZATI PER I CUOCHI

Scopri come su [www.fic.it](http://www.fic.it)

**DO**  
*you*  
**SPEAK**  
*English?*

# IL SAPORE DEL BENESSERE ACUSTICO



Identità Golose, Milano

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

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

Per informazioni:  
Tel 0362 491001  
[vendite.italia@caimi.com](mailto:vendite.italia@caimi.com)

**Caimi**  
BREVETTI  
**SNOWSOUND**



# La “Varchiglia” cosentina: *madre di ogni pasticciotto*

a cura di  
**Giustino Catalano**  
Critico gastronomico

TRA I TANTI PRODOTTI IGNOTI AI PIÙ, LA CALABRIA HA DATO LA LUCE  
AL PROGENITORE INDISCUSSO DI TUTTI I PASTICCIOTTI, FRUTTONI E SIMILI

**M**olti di noi conoscono benissimo il **pasticciotto**. I lettori partenopei quello “napoletano”, formato da una pasta frolla ripiena di crema pasticceria e amarene, e i lettori salentini, in particolare modo quelli di Lecce e più segnatamente di Galatina, la versione tradizionale con sola crema. Proprio gli abitanti di Galatina farebbero risalire l’invenzione del pasticciotto all’**anno 1745**. Zeffirino Rizzelli, ex sindaco di Galatina, giornalista e cultore di storia locale, scomparso nel 2007, avrebbe condotto degli studi su documenti storici per ricostruire le vicende di Andrea Ascalone, pasticciere locale che nel 1745, appunto, a seguito di sperimentazioni effettuate per migliorare le sorti della sua attività commerciale, avrebbe dato vita alla nota creazione che fu donata per prima a tal Don Silvestro, parroco locale, il quale ne sarebbe rimasto entusiasta. A Lecce detta cronologia degli avvenimenti sarebbe anche accolta, ma precisando che comunque il dolce non nasce dal nulla ma da una precedente creazione, ancora oggi in voga, dal suggestivo nome di **Fruttone** o **Barchiglia**, come anticamente veniva chiamato, cioè un antico dolce tradizionale salentino composto da una pasta frolla e farcito con marmellata, pasta di mandorla e altri ingredienti legati con albume d’uovo e cotto in forno. La “salentinità” del dolce sarebbe sostenuta dagli amici del “tacco” d’Italia dagli ingredienti, che non lascerebbero alcun dubbio sulla loro



provenienza. Originariamente, e non è difficile reperirlo ancora oggi così, il Fruttone era un involucre ovale di pasta frolla con ripieno di crema di mandorle e marmellata di pere o mele cotogne, ricoperto superficialmente da uno strato di cioccolato fondente.

Pieno riconoscimento e dignità verrebbe conferito a quello napoletano senza spie-

gare se i due prodotti siano coevi ma slegati tra loro o se sia discendente da quello salentino. Mistero. Esiste ed è fatto con le amarene. Sia di ulteriore informazione sapere che in tutta la Campania il pasticciotto ha al suo interno delle amarene intere sciropate. Unica eccezione Atrani, dove alle amarene sciropate si sostituisce la confettura di amarene. Tradizionalmente si trattava di amarene nere e non delle rosse.

Nel panorama delle nostre regioni la Calabria, subito dopo il Molise e, fino a prima di Matera 2019, la Basilicata (o Lucania), è da sempre considerata una regione priva di grandi espressioni gastronomiche. Se provate a chiedere a qualcuno che non è calabrese cosa si mangia di “buono” in Calabria, vi sentirete rispondere (in ordine sparso): “La cipolla di Tropea, il peperoncino, la ‘nduja, le melanzane... ah sì! La pitta!!!... Il caciocavallo della Sila e... [silenzio e sguardo al cielo!]...”

Ecco, a questo punto si dovrebbe proseguire lasciandolo a bocca aperta, dicendo: “Capocollo azze anche, moscato

**LA NOSTRA IDEA DI FUTURO PASSA DALLE  
FORME E DAI MATERIALI INNOVATIVI**



**RIQUALIFICHIAMO GLI SPAZI,  
DANDO FORMA ALLE TUE IDEE.**

**STAND FIERISTICI,  
PUNTI VENDITA CHIAVI IN MANO E ARREDI SU MISURA**

**LAVORIAMO IN TUTTO IL MONDO NEL SETTORE  
DEL FOOD, HOTELLERIE, MODA  
E RESIDENZIALE DI ALTA GAMMA.**

**TEL. +39 080 4323143**



di Saracena, sardella di Cirò, ricotta affumicata crotonese, pecorino del Monte Poro, ricottone salato della Locride, pane di Cerchiara, Sguta, pane pizzata, pane di Mangone, fagiolo poverello bianco di Borgo Laino, Lenticchia di Mormanno, spianata piccante, la liquirizia, i gelati di Pizzo e quelli di Reggio Calabria, le fragoline dei boschi di Gioia Tauro, la stroncatura, la treccia di fichi infornati...” e mi fermo qui per esigenze di spazio.

Tra i tanti prodotti ignoti ai più, la Calabria ha dato la luce al progenitore indiscusso di tutti i pasticciotti, fruttoni e simili. A Cosenza dalla fine del '400 la dominazione spagnola si fece particolarmente sentire consentendo alla città calabrese di essere la seconda del Regno di Napoli ad avere una cartografia, un'Accademia (quella cosentina) ed essere considerata la città più importante dell'intero Regno per il diritto, dove cronache del tempo riportano che vi si eccelleva per pensiero e *ars oratoria*. Qui le Carmelitane Scalze (ordine monastico spagnolo), sul colle Triglio della città di Cosenza, dove erano tra le mura del loro monastero, furono le prime a confezionare in quest'epoca le Barquille, un dolce a forma di barchetta (come tutti i pasticciotti esistenti in Italia, ndr). Come alcuni linguisti calabresi hanno evidenziato, il vocabolo barquilla potrebbe non essere riferito solo al termine “barchetta”,

che ha una sua perfetta “aderenza” al nome del dolce, ma anche al termine (s.m. stavolta) barquillo, che vuol dire “cialda” che, anche in tal caso, risulterebbe pertinente al dolce. Sta di fatto che le Varchiglie alla monacale, come saranno chiamate successivamente dai cosentini prima e dai calabresi poi, inizialmente sarebbero state bianche (senza copertura di cioccolato) e ripiene di mandorle e zucchero. Poi, con l'importazione del primo cacao e uso del cioccolato, avvenuto grazie agli spagnoli sempre agli inizi del 1600 (1610 per la precisione, ndr), si sarebbe proceduto a ricoprirle in superficie con il cioccolato. In talune versioni sormontate anche da amarene candite.

Sarebbero state le giovani ragazze di buona famiglia ad imparare questo particolare dolce in convento dalle monache. Di qui la sua diffusione in tutta la città di Cosenza. Così appare chiaro come la diffusione monastica tra suore abbia contribuito al trasferimento di questa sapienza tutta cosentina e, viva Dio, calabrese tra le regioni italiane, sino a giungere in Salento per il pasticciotto salentino o di Galatina o ancora prima il Fruttone, a Napoli per il pasticciotto napoletano e forse più su in Molise per il bocconotto. Ognuno ci avrebbe messo poi ciò che il territorio offriva, un po' come accaduto per la sfogliatella di Lama dei Peligni... ma questa è un'altra storia! 🇮🇹

40

**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**



Una gamma completa.  
La tua alleata  
in laboratorio!



La Linea Professionale di TreValli e Hoplà verrà presentata  
al SIGEP 2020 dal Maestro Pastry Chef Paolo Caridi.

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

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

# Nella ricetta di Antonio Cefalo

## *l'incontro di due terre*

a cura di **Stefano Bongiovanni**  
Responsabile  
Compartimento  
Giovani FIC

CON QUESTA "ACCIUGA RIPIENA" IL GIOVANE CUOCO FIC RENDE OMAGGIO ALLA SUA CAMPANIA E ALLA SUA LIGURIA, RIEVOCANDO GLI SPLENDORI DEL PASSATO E DELLA STORIA

**A**ntonio Cefalo, classe 1987, delle sue origini non fa mistero. Anzi, dalla sua provenienza campana trae la forza e la passione per affermarsi anche qualche chilometro più su, in un'altra terra meravigliosa, la Liguria. E questa sua voglia di gettare un ponte culturale e gastronomico sul suo passato, ma soprattutto sul suo presente e sul suo futuro, lo rivela anche nei suoi piatti. Come in questo "Incontro", come egli ha definito la ricetta che propone per la nostra rubrica: **"Acciuga ripiena alla ligure con cuore fondente di bufala su salsa di zucchine alla scapece"**. "L'Incontro - spiega Antonio Cefalo - rappresenta due tradizioni culinarie che si abbracciano e si esaltano a vicenda in un'armonia di profumi e sapori che evocano le mie origini e il mio presente. Campania e Liguria, entrambe terre a cui sono legato profondamente: la Campania, che mi ha visto nascere e muovere i primi passi in cucina, e la Liguria, cui sono approdato seguendo il cuore e la passione per il mio lavoro, mi hanno ispirato nella creazione di un piatto che mi rappresenta".

### INGREDIENTI PER LE ACCIUGHE RIPIENE

**dosi per 4 porzioni:** 20 acciughe del Mar Ligure, 200 g di erbe (bietoline selvatiche), 1 rametto di timo e 1 di maggiorana, 5 uova medie, 50 g di parmigiano grattugiato, 300 g di pan grattato, 300 g di farina "00", 125 g di mozzarella di bufala campana, 2 l di olio di semi di girasole, sale e pepe qb

### Per la salsa di zucchine alla scapece

500 gr di zucchine chiare, 1 spicchio d'aglio, 50 g di aceto di vino bianco, 50 g di olio ex-

travergine d'oliva, 2 rametti di menta fresca, sale qb, 2 l di olio di semi di girasole

### PROCEDIMENTO

**Acciughe ripiene:** pulire le acciughe e aprirle a libro, disporle in una teglia con carta forno con la pancia verso l'alto. Preparare il ripieno sbollentando le erbe in acqua salata per 5/6 minuti, raffreddarle in acqua e ghiaccio e scolarle. Mettere in un frullatore le erbe, il timo e la maggiorana precedentemente tritati, il parmigiano grattugiato e un uovo intero; frullare fino ad ottenere un composto morbido da inserire in un sac à poche. Disporre delle strisce di ripieno sulle acciughe e porre al centro una listarella di mozzarella di bufala. Richiudere i due filetti di acciuga e metterli in abbattitore per qualche minuto (sarà più semplice impanarle). Preparare gli ingredienti per l'impanatura: la farina, il pan grattato e in una boule le uova salate e pepate. Passare le acciughe nella farina, poi nelle uova e infine nel pan grattato: procedura da eseguire accuratamente per permettere una perfetta doratura in cottura.

Friggere in abbondante olio a 180/190 ° C per qualche minuto, dopodiché scolarle su carta assorbente e salare.

**Salsa di zucchine alla scapece:** friggere le zucchine e metterle ad asciugare su carta assorbente. Preparare la marinatura con olio, aceto, aglio e menta tritati, emulsionare e aggiustare di sale. Aggiungere la marinatura alle zucchine e frullare il tutto con un minipimer ad immersione fino ad ottenere una salsa liscia e profumata.

**Servire le acciughe ripiene** ben calde abbinandole alla salsa di zucchine alla scapece e guarnire con foglioline di menta fresca.



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*

# La “Filosofia del Gusto”

## *secondo Antonio Papale*

a cura di  
**Pietro Roberto Montone**  
Direttore Responsabile  
“Il Cuoco”

NEL VOLUME DEL SEGRETARIO DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI DI NAPOLI OLTRE ALLE BASI DI CUCINA, ARGOMENTI COME LA PANIFICAZIONE, LA PULIZIA DEL PESCE E UN RICCO GLOSSARIO DI TERMINOLOGIA CULINARIA

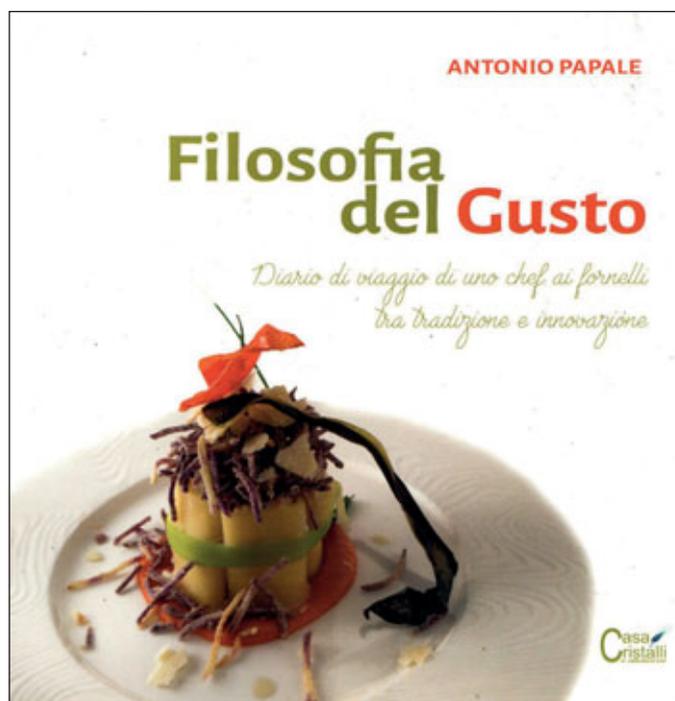
“Nessun'arte più del cucinare completa l'uomo sia nello spirito che nel corpo, la ricetta diventa il manuale d'istruzioni per la fantasia del cuoco che trasforma tutto in una sensazionale equazione di gusto”...

Così si chiude il libro di **Antonio Papale**, “**La Filosofia del Gusto**”, con un aforisma culinario di spessore.

È proprio per questo motivo che non si può e non si deve catalogarlo come l'ennesimo libro di ricette o manuale di cucina in vendita in una vetrina già fin troppo ampia di una libreria. Il libro dello chef Papale è un viaggio, un viaggio culinario attraverso la Campania Felix, madre di un

patrimonio gastronomico, che fiorisce in un territorio, che fa della sua unicità climatica l'indice primario del gusto e della qualità dei suoi prodotti.

Il libro ha una sua cornice classica dove, oltre alle basi della cucina e pasticceria, si inseriscono argomenti come la panificazione, la pulizia del pesce e un ricco glossario di terminologia culinaria, che semplifica la realizzazione delle ricette inserite nel volume. Fatto bagaglio del nozionismo, si parte per il viaggio attraverso la cucina dello chef campano che ha innovato e rivisitato delle ricette tradizionali del territorio impegnando non solo



prodotti detti “a Km 0”, ma incorniciando ogni ricetta di un procedimento sia descrittivo che visivo ma soprattutto, ed è qui che scatta la genialità dello chef, di una spiegazione storica sia del piatto finito che dei suoi ingredienti...*La Pasta di Gragnano è un prodotto alimentare ottenuto dall'impasto della semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale...fino al XVII secolo la pasta era un alimento poco diffuso ma, a seguito della carestia che colpì il Regno di Napoli, divenne un alimento fondamentale grazie alle sue qualità nutritive e per l'invenzione che consentiva di produrre pasta, detta oro bianco, a basso costo pressando l'impasto attraverso le trafile..*

La Filosofia del Gusto ha come suo compito principale essere ambasciatore di prodotti di eccellenza mondiale, come la *Mozzarella di bufala*, il prelibato e unico *Conciato*

44



*Romano* (il formaggio più antico del mondo orgoglio della Provincia di Caserta), le aromatiche carni del *Maialino nero Casertano*, la già citata *pasta di Gragnano* proprio della provincia di Napoli, la *Noce di Sorrento* (uno scrigno di gusto e di salute) il vino del *Vitigno del Casavecchia* (vitigno definito misterioso e con una produzione molto bassa che lo rende uno dei vini più pregiati).

Alla fine del viaggio che termina naturalmente tra i dolci e in special modo con la *Pastiera Napoletana* (si narra che la pastiera napoletana era l'unica cosa che mettesse di buon umore la Regina Maria Teresa d'Asburgo...) il nostro corpo non solo è soddisfatto dal punto di vista culinario, ma anche "nel sapere", perché la conoscenza amplifica il sapore di ciò che stiamo mangiando.

Il libro è perfezionato anche da un'eccellente prefazione di Manuel Lombardi:

*"Immaginate ogni pagina di questo libro come una cartolina che avete ricevuto da un caro amico, ogni scatto, ogni angolazione ed ogni descrizione vi regalerà la sensazione vera ed autentica del territorio da cui proviene quel determinato ingrediente ed attraverso l'esecuzione delle ricette della tradizione campana avrete la possibilità di conoscere la filosofia del gusto, la filosofia del professore-Chef che insegna l'arte della cucina alle nuove generazioni, fatta non solo di tecnica, ma di valori, etica, educazione, formazione e rispetto per la terra e l'uomo."*

Per acquistare il libro con spedizione gratuita

**"La Filosofia del Gusto":**

email: [antoniopapale2@tin.it](mailto:antoniopapale2@tin.it) - [fumettofly@hotmail.com](mailto:fumettofly@hotmail.com)



## **RAVIOLONE CON PROVOLA DI AGEROLA, CAVIALE DI MELANZANE E RICOTTA DI BUFALA, CON VELLUTATA DI POMODORINO, BURRATA E CREMA DI BASILICO**

### **INGREDIENTI**

*Pasta all'uovo per ravioli:* 250 g di farina "00" setacciata, 250 g di semola rimacinata, 9 tuorli e integrare con uova intere fino a raggiungere il peso di 290/300 grammi.

*Per il ripieno:* ricotta 200 g, pecorino del Matese 50 g, Provola di Agerola g 200, melanzane g 600, basilico q.b., Uova n° sale fino q.b.

*Per il coulis di pomodoro fresco:* Olio evo ml 50, Cipolla 50 g Pomodorini freschi g 600, Aglio in camicia 1 spicchio, Basilico q.b., sale fino q.b.

*Per la guarnizione:* pomodorini confit, crema di basilico, burrata g 200, acqua di burrata g 50, Julienne di bucce di melanzane fritte

### **PROCEDIMENTO**

*Per il ripieno:* pulire le melanzane, lavarle, asciugarle e sbucciarle (la buccia verrà tagliata a julienne e poi frita per guarnizione). Avvolgere nella stagnola e cuocere in forno a 180° C per circa 30 minuti (oppure è possibile friggerle in olio di semi).

Una volta cotte, farle raffreddare, tagliare a dadini eliminando i semi. In una padella saltarle con l'olio evo, il basilico e il sale. Amalgamare la ricotta con la provola a dadini e gli altri ingredienti.

*Per la pasta:* impastare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Far riposare l'impasto avvolto in una pellicola per circa ½ ora. Stendere la pasta con una sfogliatrice, iniziando a tirarla dallo spessore più largo, piegandola e girandola ad ogni passaggio, fino a quello più sottile. Pareggiare le sfoglie, spennellare con un pennello umido di acqua, adagiare sopra il ripieno e coprire con un'altra sfoglia. Confezionare dei ravioli rotondi grandi di circa 100 g di peso totale (1 per porzione). Scottare i ravioli in acqua bollente salata, scolarli e mantecarli in padella dopo avere fatto sciogliere una noce di burro. Disporre i ravioli su una placca con carta da forno, cospargere con il coulis di pomodoro, il formaggio grattugiato e il burro fuso.

*Assemblaggio del piatto:* frullare la burrata con un pizzico di sale e la sua acqua, e scaldare nel microonde. Cuocere i ravioli in forno a 180° C per circa 5 minuti dopodiché disporli nel piatto. Guarnire con la burrata, la crema di basilico, i pomodorini confit e decorare con i ricci di melanzana fritti precedentemente.

# Multicolori ma *non multisapori*

a cura di  
**Giuseppe Ferraro**  
Responsabile  
Dipartimento Lavoro

PICCOLI CONSIGLI PER MIGLIORARE LA COMUNICAZIONE IN CUCINA.  
A BENEFICIO DELLA QUALITÀ E DELLA TRADIZIONE DEI PIATTI

di **Mario Caligiuri\***

**L**a cucina italiana è famosa nel mondo ed è sinonimo **del mangiare e vivere bene**. Anni fa sentivo dire che se sei italiano e sei cuoco non hai difficoltà a trovare lavoro: nel nostro Paese come nel resto del mondo. Saranno il nostro modo di vivere, la qualità dei nostri piatti, l'aumento costante del flusso turistico che hanno aumentato i luoghi della ristorazione, dalle pizzerie alle trattorie, dalle catene del gusto all'alta cucina. Tutto ciò ha anche determinato che **nelle cucine italiane, così come in tutta la società, ci siano sempre più operatori di origine straniera**, di qualsiasi età e con le più diverse funzioni. Del resto è un sintomo indubitabile sia del successo della nostra cucina e sia del progressivo aumento di presenze sempre più multiculturali nel nostro Paese, che oggi ammonterebbero a circa 6 milioni.

Insieme a questa circostanza, però, **possono ovviamente sorgere alcuni problemi**. Ne ho individuati almeno tre. Il primo è rappresentato dalla circostanza che può esserci una **formazione professionale e un'istruzione scolastica diversa** rispetto a quella degli italiani, perché a volte è affidata all'improvvisazione o alla pratica. Fattispecie non riguarda naturalmente, in qualche caso, anche i nostri connazionali. In secondo luogo, la **diversità della cultura** non consente di cogliere appieno alcune abitudini e sfumature alimentari che però determinano la qualità dei piatti. Infine, la **non adeguata cono-**

**scenza della lingua rende difficoltosa la comunicazione.**

A questo ultimo riguardo, come si potrebbe affrontare il problema? Le possibilità potrebbero essere diverse, per esempio facendo **approfondire la lingua**, o in alcuni casi il dialetto, soprattutto nelle parti tecniche, ma non solo, per rendere il lavoro più fluido e migliorare la qualità del lavoro in cucina. Un'altra accortezza potrebbe essere rappresentata dalla circostanza di spiegare meglio, sia preventivamente che *on the job*, **la cultura alimentare del nostro Paese**, privilegiando la cucina del territorio. Questo potrebbe produrre indubbi miglioramenti. Inoltre, com'è noto, molto spesso, e in cucina certamente è così, si trasmettono le conoscenze attraverso **la pratica, che ha un valore di insegnamento formidabile**, soprattutto se c'è chi illustra non solo **come** un piatto va preparato ma spiega anche il **perché**. E questo in quanto la cucina è senza dubbio cultura delle genti, dei borghi, dei luoghi. In questa dimensione, **la comunicazione più efficace è quella dell'esempio**, del buon esempio, della buona pratica.

Se si potessero applicare questi piccoli e grandi accorgimenti, probabilmente il lavoro delle brigate di cucina, che sono destinate a diventare sempre di più **multicolori**, non diventeranno sempre di più **multisapori**, perché saremo in grado di conservare l'autenticità dei piatti tipici che uniscono il nostro Paese, "il più bello (e gustoso) del mondo". 🇮🇹



\*Professore ordinario di pedagogia della comunicazione all'Università della Calabria. Presidente della Società Italiana di Intelligence

# 1907

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



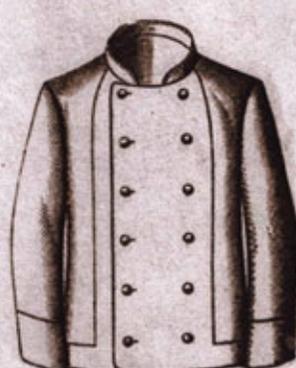
EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA  
E PASTICCERIA

**P. MEDAGLIANI**

SPECIALITÀ PER ALBERGHI  
E RISTORANTI

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

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



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



## OGGI

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

Via Privata Oslavia 17, Milano

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

 alberghieramedagliani

Tel. 02 45485571



# I piccoli attrezzi *da taglio*

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

DALLA COLLABORAZIONE TRA CUOCHI, PASTICCERI E ABILI ARTIGIANI FURONO REALIZZATI PICCOLI ATTREZZI PER CHI OPERAVA NELLE CUCINE E NEI LABORATORI DI PASTICCERIA

**C**on un coltello, le loro famose mannaie o fenditori, ed una coppia di bastoncini, i cinesi hanno creato una delle più rinomate e fantasiose cucine mondiali. È noto che anche un esperto professionista non può fare molto nella preparazione preliminare e nella loro presentazione, utilizzando un solo coltello. L'orientamento meccanico del mondo occidentale ha creato una intera artiglieria di attrezzi, oltre ai coltelli, impiegati per tagliare e modificare la forma degli alimenti. Ci sono attrezzi per rimuovere completamente la spessa buccia degli agrumi oppure per spelarne la sola superficie o per inciderli a piacimento, per affettare sottilmente una carne, un salume, per sminuzzare sottilmente cipolle, aglio, erbe aromatiche, per disossare un volatile, per togliere il torsolo ad una mela, ad un ananas e, nel medesimo tempo, per ridurli in fette. In spicchi, se si dispone di un piccolo sbucciatore a lama fissa, a lama girevole o oscillante, che può togliere il sottile strato di buccia da un frutto o da un ortaggio. Perché si dovrebbe faticare per eseguire il medesimo lavoro, ma con meno efficacia, con un normale coltello a lama fissa? Spesso le lamie curve, piegate, sagomate e ben arrotate, presenti al centro di un arnese, o una serie di dischi taglienti con la loro affilatura ci informano che ci stiamo occupando ancora di coltelli o che si stanno eseguendo azioni simili al tagliare, all'affettare, allo sminuzzare o a dividere in porzioni gli alimenti.

Molti di questi attrezzi, che mostrano solo pezzetti di acciaio, sono adatti a ricavare da zucche, meloni, cocomeri e da altra frutta e verdura solide, spicchi ad angoli vivi o curvi. Si osservino tutti quei piccoli, curiosi oggetti affilati che gli orientali, ed oggi anche molti abili cuochi e pasticceri



italiani impugnano, per ricavarne sculture degne di meraviglia e di ammirazione.

Dalla collaborazione tra cuochi, pasticceri ed abili ed industriosi artigiani furono realizzati un tempo questi piccoli attrezzi atti a soddisfare l'esigenze di chi operava nelle cucine e nei laboratori di pasticceria. Sono state prodotte lame con metalli idonei, temperabili e ben

affilabili, manici di legno duro ed imputrescibile, funzionali nella forma e nella maneggevolezza. L'industria ne ha oggi migliorato la presentazione e li ha resi più accessibili, abbassandone il costo grazie ad una elevata produzione. I modelli di questi attrezzi sono identici a quelli rintracciabili nelle cucine delle antiche signorili dimore, dove il contatto continuo tra fabbro, armiere, spadaro e cuoco ne aveva reso possibile una perfetta realizzazione.

Sono stati inventati anche arnesi per snocciolare, cioè separare la parte commestibile da quella immangiabile, l'eliminazione del cuore, del nocciolo, dei semi. Gli arnesi per compiere questa operazione non sono, al giorno d'oggi, di uso molto comune in quanto gran parte dei prodotti alimentari utilizzati in cucina e in pasticceria vengono forniti dalle industrie già snocciolati e liberati dalla parte non edibile. Attualmente in cucina ci si limita all'uso di piccoli attrezzi, indispensabili in occasioni straordinarie, quando ci si trova senza scorta di prodotti già snocciolati, o quando si voglia lanciare una sfida con la semplicità o rusticità di un piatto, come un coniglio alla ligure con le olive o con un'anatra con salsa provenzale, o con un dessert decorato con ciliegie o con altra piccola frutta candita. In tal caso lo snocciolatore non modificherà il sapore, ma offrirà una presentazione spontanea e personalizzata. 🇮🇹

Nella foto, da sinistra a destra: riga e decora limoni, decoaspirale, decogiardiniera, coltello bar, sbucciastagane, tagliafette per funghi, decora ravanelli e agrumi, set scavini per verdure, set coltelli intaglio verdure



L'Italia  
nel piatto.



**CIRIO**  
1856

*Alta Cucina*

**IL ROSSO TRICOLORE**

Ogni creazione ha un storia da raccontare: celebra nelle tue ricette la **passione italiana al 100%**. Con **La Rustica di Cirio Alta Cucina** hai tra le mani una vera eccellenza gastronomica, che assicura un'ottima resa anche nelle cotture veloci e che esalta la tradizione nel piatto. **Un colore che è tutto un Paese.**

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



Ricetta di  
Fabio Potenzano



# Dal mare alle colline *del Montepulciano d'Abruzzo*

A cura di **Piero Rotolo**  
Direttore Responsabile  
EgNews

UN TERRITORIO STRAORDINARIO CHE RACCONTA UNA STORIA ANTICA  
DI TRADIZIONI, AGRICOLTURA, PASTORIZIA E ATTIVITÀ ARTIGIANALI



**L**a **Strada del Vino Colline Teatine** è lunga circa 50 km e parte dal Mare Adriatico fino ad arrivare al Parco Nazionale della Maiella, attraverso un percorso in cui dominano le coltivazioni di **Trebbiano d'Abruzzo Doc** e **Montepulciano d'Abruzzo Doc**.

Questo percorso affascinante si snoda attraverso le vie verdi, lungo i luoghi della transumanza delle greggi, percorre la Valle dell'Alento per poi diramarsi verso Chieti e Guardiagrele da dove, infine, ritorna verso il mare fino a giungere ad Ortona, attraversando Crecchio ed Orsogna. Un territorio straordinario che racconta una storia antica, fatta di tradizioni, di mestieri che si tramandano da generazioni e rappresentano il carattere delle popolazioni locali, dedite all'agricoltura e alla pastorizia, ma anche alle attività artigianali. Si può visitare Chieti definita, adagiata com'è fra la Maiella ed il Gran Sasso a poca distanza dal mare, la Bella Addormentata. Da visitare il Museo Archeologico d'Abruzzo, la più importante raccolta archeologica della regione sulla civiltà romana e itlica. Da Chieti non è difficile arrivare a Bucchianico, antico centro medievale, luogo sacro e mistico per eccellenza, che offre un bel panorama

verso la montagna. L'altro ramo dell'itinerario teatino sale a Ripa Teatina, zona di particolare vocazione viticola: qui sono ancora poche le cantine private ed il vino viene spesso conferito in cantine cooperative. Di qui si scende verso la Val di Foro, dal nome del fiume omonimo. Siamo nel territorio di Villamagna, paese immerso tra i vigneti. Poco distante c'è Vacri, poi Fara Filiorum Petri, Guardiagrele e, salendo, Pretoro, suggestivo paesino quasi scolpito nella Majella, dove è diffuso l'artigianato in legno. Questa è una delle zone emergenti della regione per la coltura della vite e dell'olivo, grazie al microclima creato dalla montagna e dal mare. Si può degustare il Trebbiano d'Abruzzo, vino di medio corpo, dal colore giallo paglierino intenso, dall'aroma delicato e dal gusto sapido e armonico e il Montepulciano d'Abruzzo, dal caratteristico odore etereo, intenso e dal sapore asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato. La cucina di questi luoghi è fatta di prodotti semplici come formaggio, ricotta, carne di pecora, che caratterizzano le ricette più gustose. Tra i dolci, da provare i torroncini e i mostaccioli.

Buona scoperta! 🍷 ...



# ficstore.it

OFFICIAL STORE



**4-CHETTA**  
LUCA PAOLOROSSO  
Gioielli

## || bracciale

Edizione limitata in esclusiva per  
**FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**



Le nuovissime linee di prodotto a marchio Federazione Italiana Cuochi



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE  
MADE IN ITALY



**Sanelli**

**ficstore.it**  
OFFICIAL STORE



ficstore



+39 0971 24939



clientificstore@modamix.it

# Fermentazione, lievitazione e “*Maritozzo salato*”

A cura di **Fabio Toso**  
Docente di Arti Culinarie  
presso Engim San Paolo  
Docente in Enogastronomia  
Università Roma 3

IN QUESTA NUOVA RUBRICA SCOPRIREMO SEGRETI E TECNICHE  
DI IMPASTI E LIEVITI DA APPLICARE NEL DOLCE E NEL SALATO,  
CON UNA PRIMA RICETTA GIÀ PROPOSTA AD HOST

**A**nche per questa nuova rubrica, conosciamo prima il nostro Autore, un cuoco professionista FIC che con grande cura e impegno porta avanti la propria attività come docente ed oggi anche come Alto Formatore della Federazione. Romano, classe 1979, Fabio Toso dimostra da subito una forte propensione per l'assaggio, addentrandosi sempre più nel mondo culinario: a 16 anni decide di mandare fuori tutti dalla cucina e pensarci lui. Si accorge che alcuni dei piatti da lui ideati (pensate che studia Elettronica e Telecomunicazioni!) già erano stati codificati e ben descritti sui ricettari. A 19 anni, terminati gli studi di Perito Elettronico, parte per Verona dove lavora come aiuto pizzaiolo “da Massimo”, plurimedagliato pizzaiolo a livello mondiale. Dopo qualche mese trova un nuovo lavoro in un ristorante argentino sempre come pizzaiolo, ma prendendo confidenza anche con la carne. Rimane nel ristorante fino a quando non arriva una proposta importante: un altro ristorante e pizzeria dove però si fa oltre a carne e pizza, anche pesce. Ottima occasione per imparare anche questo. In tutti questi locali Fabio è ancora un commis, quando arriva una grande opportunità: lavorare con uno Chef della NIC. Anche questa esperienza lo segna molto professionalmente. Poi, ancora in viaggio,

prima in Sardegna e di nuovo nella sua Roma. Inizia la collaborazione al Ristorante “La Pergola” dello Chef Heinz Beck. Era arrivato il momento di rimettersi a studiare, di domandarsi il perché degli avvenimenti, capisce che in cucina si applicano reazioni chimico-fisiche e lui vuole studiarle per conoscerle al meglio, per poter utilizzare con sapienza questi fenomeni. Inizia a scrivere articoli come esperto di gastronomia ed è per la prima volta docente di un corso di cucina. Iniziano le prime partecipazioni televisive, a detta di molti riesce a farsi capire dalla gente, spiega con precisione i fenomeni che avvengono; comincia ad appassionarsi alla formazione, per spiegare agli altri come si fa e cosa avviene in cucina. Fabio decide di dedicarsi esclusivamente alle docenze, infatti oggi è docente di cucina, pasticceria e panificazione nel Centro di Formazione ENGIM San Paolo di Roma. È inoltre Segretario FIC per la Regione Lazio. È certo che si debba tornare a una cucina che rispetti la tradizione strizzando l'occhio all'innovazione. Da qualche mese è docente all'Università Roma 3 nel Corso di Laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche, come esperto di lieviti, panificazione e pasticceria. È, come già detto, Formatore nel progetto FIC di Alta Formazione, in cui si dedica ai colleghi che vogliono saperne di più nel settore panificazione e lieviti dolci e salati.

In questo numero, apriamo quindi la nostra rubrica con una grande distinzione che tutti dovrebbero sapere: **fer-**



52



mentare e lievitare non sono affatto la stessa cosa. La fermentazione (in questo caso alcolica) è la trasformazione degli zuccheri in anidride carbonica ed alcool etilico. La lievitazione è un aumento di volume; può essere fisica, chimica, biologica. Quindi mentre la fermentazione trasforma qualcosa in qualcos'altro, la lievitazione ci indica l'aumento di volume. Certo, per lievitare dobbiamo fermentare e per fermentare dobbiamo avere (f. alcolica) zuccheri, nello specifico amidi, che attraverso la saccarificazione verranno trasformati in destrine, maltosio, glucosio. Ma l'anidride carbonica prodotta durante questa trasformazione sarà la responsabile della crescita dell'impasto, assieme alla maglia glutinica che ne tratterrà il gas, facendo gonfiare l'impasto. Ma per i composti proteici, l'albumina, l'amilopectina e tanto altro, aspettate... non vorrete scoprire tutto adesso? Intanto, Vi proponiamo la ricetta del Maritozzo Salato e... buona fermentazione a tutti! 🍞

#### INGREDIENTI

1 kg farina 0, 300 g uova, 100 g tuorli, 130 g latte, 180 g zucchero, 180 g burro, 15 g sale, 40 g lievito, 35 g verdure stabilizzate

#### COSA SUCCEDERÀ...

**FARINA:** anzitutto diciamo che la farina è composta principalmente da amidi e proteine, ma l'amido, in quanto zucchero (polisaccaride, quindi complesso) per la sua igroscopicità, richiama una gran quantità d'acqua. Idratandosi, quindi, si rigonfia e porta in equilibrio liquidi e solidi. I liquidi dati dalle uova, dai tuorli, dall'albuma, dal latte e dal burro daranno all'impasto una consistenza solida, ed oltre a questo, i liquidi garantiranno lo sviluppo del glutine, necessario a trattenere i gas della fermentazione. Saranno sempre i liquidi a garantire l'attivazione del lievito e la soluzione degli zuccheri naturalmente presenti.

#### PROCEDIMENTO

In una planetaria unire la farina, il latte in cui avrete disciolto il lievito, le uova, i tuorli e lo zucchero e far girare a bassa velocità per circa 4 minuti. Alzate la velocità per ulteriori 7 minuti, quindi aggiungete burro e sale impastati insieme. Modellare la tipica forma del maritozzo, ca. 160 g, far lievitare e cuocere a 220°C per 20 minuti. Per rendere lucido il maritozzo spennellare con eggwash (3 tuorli per 50 g panna).

Questo tipo di ricetta si presta benissimo ad essere farcita con del salmone frullato, con ricotta e formaggi morbidi.

# 53

## NEWS FIC

### I proventi del libro di Antonio Ciotola donati al DSE Nazionale

di **Rossanina Del Santo**  
Responsabile Comunicazione DSE - FIC

**J**l cuoco FIC **Antonio Ciotola** ha donato i proventi dei diritti d'autore del suo libro, "Il buio in padella" al **Dipartimento Solidarietà Emergenze** della **Federazione Italiana Cuochi**. L'annuncio ufficiale era stato dato nei mesi scorsi e il DSE ha destinato anche questa donazione alle numerose attività solidali in cui è continuamente impegnato.

"Desidero ringraziare a nome di tutto il DSE il nostro collega e amico, Antonio Ciotola - ha detto il presidente nazionale DSE, **Roberto Rosati** - e voglio sottolineare come questo gesto, al di là di quella che può essere la somma impie-

gata, riveli un grande senso di appartenenza alla nostra realtà federativa". Ciotola, da diversi anni cuoco non vedente per un incidente, è presidente onorario proprio del DSE e tra gli associati più attivi della Federazione. In questo volume ha raccontato la sua vicenda umana e professionale, che lo ha portato ad abbracciare ancora di più il mondo della cucina, trovando in esso oltre che nella propria famiglia il sostegno e la forza necessari per andare avanti con ottimismo. 🍞



# Dal cuoco al *celebrity Chef*

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

LA RISTORAZIONE NON È SOLO UN'ARTE COMBINATORIA DI INGREDIENTI, MA FA IN MODO CHE UNA RICETTA POSSA ESSERE RIPRODOTTA DALLA PIZZERIA AI TRE STELLE CON ESITI E COSTI DIVERSI

**N**ell'antica Grecia il cuoco era il personaggio importante nelle case dei potenti, tanto che malgrado le scarse notizie gastronomiche pervenuteci, qualche nome di cuoco è rimasto, per esempio quello del siciliano **Ladbaco e Miteco**, ricordati anche da **Platone**.

Con le invasioni barbariche, questa figura subì un'eclissi da cui non si risolleverà per tutto il Medioevo. Anche nel Rinascimento il ruolo del cuoco rimase in secondo piano, livellato con quello dello "spenditore" e del "credenzier", mentre al grado più elevato erano collocati, secondo un'organizzazione canonica nelle corti e nelle grandi famiglie italiane, i "tre principali di bocca" (scalco, trinciante e bottigliere).

A metà '500 fu **Bar-tolomeo Scappi**, cuoco del pontefice Pio V, a rivendicare una qualifica rapportata alla disciplina, tale da motivare il titolo di "maestro". Ed è significativo che proprio alla fine dello stesso secolo **Tommaso Garzoni**, nella "Piazza universale di tutte le professioni del mondo", veda nei cuochi gli "archittravi" della "macchina bucolica" e i "protomaestri di ogni scienza". Solamente nel '700, quando lo

scalco andò ad identificarsi nel "maggior-domo", il cuoco conquistò diffusamente, partendo dalla Francia, la qualifica tanto agognata di "maestro". È poi dall'Ottocento che, grazie a cuochi come **Careme**, questa figura (acquisisce una insegna) diventerà "strategica" al punto da influenzare le decisioni politiche e sociali di "Potenti" e "Regnanti".

Il ruolo del cuoco, così, ha subito nel tempo una trasformazione profonda: non deve solo saper cucinare bene ma deve anche saper trasformare gli alimenti in "oggetti" indistruttibili.

La **divulgazione con fotografie e libri** sottrae i cibi al tempo, introducendoli in forme di consumo che non ne intaccano né la forma né la sostanza. Il cuoco appare ormai simultaneamente in un teatro gastronomico, in un periodico, in televisione e in un computer, e offre, per essere "visibile", una rappresentazione multimediale di sé.

**Gualtiero Marchesi**, agli inizi degli anni Ottanta, veniva fatto conoscere con ritratti in divisa da cuoco, o da maitre, e con fotografie dei suoi piatti di cui aveva scelto la forma tonda e bicolore, e il contenuto, diciamo tagliolini pomodoro e basilico.

Con l'avvento della **cultura digitale** a caratterizzare i modi di fare e vendere cucina, sta l'esistenza di un sistema globale. La ristorazione non è solo un'arte combinatoria, che accosta, mischia ingredienti e inventa formule, ma è combinata in modo che, messa a punto una ricetta, questa possa essere riprodotta, dalla pizzeria ai tre stelle con esiti e costi diversi. Nessun cuoco, anzi **celebrity chef**, possiede il brevetto di quello che crea né ha su di esso diritti d'autore, ma tutti operano come se a questo mirassero.

Morale: il gioco gastronomico, dall'alto in basso, dritto e rovescio, obbedisce a regole valide per tutti ed è aperto alla competizione. 🇮🇹





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

# Quando il tartufo *fa Primavera*

di **Silvia Landucci**  
Esperta di tartufi  
Ambasciatrice prodotti  
Doc italiani nel mondo

LA DIFFUSIONE DEL “BIANCHETTO” È OMOGENEA IN QUASI TUTTA ITALIA, DALLE PINETE MARITTIME ALLE VALLATE INTERNE FINO ALLE COLLINE A MILLE METRI

A metà strada tra il tartufo bianco d’Alba e quello nero estivo, abbiamo un altro tartufo appartenente alla famiglia dei bianchi. È conosciuto come il **primaverile** e **marzuolo**, visto che l’apice lo abbiamo proprio nel mese di marzo, ma molto comunemente è anche chiamato con il vezzeggiativo **bianchetto**. Il tartufo **Tuber Albidum Pico**, sebbene meno costoso del ben più famoso bianco d’Alba, nel corso degli anni sta riscuotendo sempre più successo tra i professionisti del settore. La stagione inizia a metà gennaio, con piccole variazioni di alcuni giorni in base alle normative regionali, e finisce tra fine marzo e i primi di aprile. La sua forma è tondeggiante e regolare, molto di rado troviamo esemplari fortemente irregolari e schiacciati, mentre è estremamente comune trovare esemplari molto piccoli a partire da 2 gr. Immagino in quanti di voi stiano storcendo il naso, ma è il caso di dire che il detto “nella botte piccola ci sta il vino buono” si adatta perfettamente a questo tartufo. Certo, pulire tartufi di pochi grammi è alquanto noioso e comporta un po’ di lavoro ma, credetemi, vale ogni minuto impiegato! Attenzione però, sebbene si tratti di un tartufo bianco, non raggiunge le dimensioni del bianco d’Alba, ma la sua dimensione massima si aggira sui 40/50gr. Tartufi di pezzatura molto più grande potrebbero difatti essere esemplari di Tarfezia Leoni, conosciuto anche come tartufo d’Africa o tartufo dei faraoni. Di questo ed altri tartufi esteri parleremo più avanti.

Esternamente il peridio si presenta di colore giallo con macchie marroni o brune e rugginose. La gleba invece varia, a seconda del grado di maturazione, dal bianco grigiastro del tartufo non maturo al marrone scuro con venature bianche irregolari e marcate. La diffusione è omogenea in quasi tutto il territorio italiano, dalle pinete marittime alle vallate

interne fino alle colline ad oltre 1000 metri. La sua maggior diffusione e la possibilità di coltivarlo con un maggior quantitativo raccolto, unitamente alla pezzatura più piccola, contribuiscono a far sì che il prezzo sia molto più economico del bianco pregiato.

In quanto bianco, per la conservazione vale l’indicazione di avvolgerlo con un foglio di carta assorbente e, se non volete che il frigo profumi di bianchetto, mettetelo in un contenitore chiuso avendo l’accortezza di cambiare la carta tutti i giorni. Per riscontrare la freschezza del prodotto, vi sono alcuni aspetti da tenere in considerazione:

- 1. Colore:** se il tartufo si presenta con macchie scure ed al tatto viscido, è verosimile che sia un tartufo raccolto da qualche giorno; a meno che nei giorni precedenti abbia piovuto ed il tartufo quindi sia stato raccolto da un terreno umido, per cui alcuni punti al contatto si presentano viscidati al tatto.
- 2. Odore:** se avvertite un odore di terra bagnata unito ad un odore acre, anche in questo caso il tartufo potrebbe verosimilmente essere un tartufo vecchio; il tartufo di buona qualità, quando viene annusato “picca il naso”.
- 3. Consistenza:** come per tutti i tartufi, più duri sono e meglio è, anche se un tartufo è un po’ più morbido semplicemente perché maturo.

Allora, **come possiamo fare a distinguere un buon tartufo?** Semplicemente con l’esperienza e testando. Dal punto di vista organolettico è caratterizzato da un odore alquanto pungente e agliato. Ciò che lo rende uno dei miei tartufi preferiti: è il gusto deciso che permette abbinamenti più audaci. Ed ecco quindi che se il riso alla parmigiana, i tagliolini burro e tartufo ed il classico uovo sono degli ever green, interessante è l’abbinamento con carni rosse, l’agnello ma anche il tonno alla griglia, per non parlare della mousse al cioccolato. Anche per questo tartufo, come potete vedere l’abbinamento con un ingrediente grasso e il contatto con il calore sono fondamentali. 🇮🇹





# GRAN RISERVA

L'UNICA FARINA CERTIFICATA CAMPI PROTETTI 100% EMILIANA



- ✓ ZONA VOCATA ALLA COLTIVAZIONE DEL GRANO TENERO
- ✓ VARIETÀ DI GRANO SELEZIONATO
- ✓ MATERIA PRIMA DI QUALITÀ
- ✓ RESPONSABILITÀ ECONOMICA, SOCIALE E AMBIENTALE
- ✓ RIGIDO DISCIPLINARE DI COLTIVAZIONE E SOLO TRATTAMENTI CONTROLLATI
- ✓ FILIERA GARANTITA



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA  
LINE EN ISO 22000 - CAFE' 2010



ALTA FIDUCIA ALIMENTARE

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



@moliniPivetti



@moliniPivetti

# MAIZENA®

AMIDO *di* MAIS



*Con l'amido di mais Maizena è possibile creare tante nuove ricette senza glutine, dolci o salate, sia a caldo che a freddo.*

## MODALITÀ DI UTILIZZO



Per legare si stempera in acqua o altro liquido freddo prima di essere aggiunta alla preparazione



Perfetta per dare friabilità ai lievitati, sia dolci che salati



Ideale per dare croccantezza alle fritte

Senza  
Glutine



Scopri di più su [ufs.com](http://ufs.com)



Unilever  
Food  
Solutions

# Cotoletta di rombo in crosta di patate, cipollotti con tortino morbido alla zucca



## Ingredienti per 10 porzioni

### Per il rombo

Filetto di rombo	2 kg
Maizena Amido di mais 2,5 Kg	400 g
Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi 4 Kg	400 g
Uova, sale e pepe	q.b.
Olio di semi di arachidi	q.b.

### Per i cipollotti

Cipollotti	300 g
Pomodorini ciliegino	200 g
Olive taggiasche	50 g
Olio extravergine d'oliva, timo	q.b.

### Per il tortino

Zucca	625 g
Knorr Crème & Crème 1 Lt	100 ml
Parmigiano Reggiano	50 g
Cipolla	20 g
Uova	2
Knorr Brodo Verdure Granulare SG	q.b.
Burro per imburrare	q.b.

### Per le chips di cipollotto

Cipollotto	100 g
Maizena Amido di mais 700 Gr	q.b.

### Per la finitura

Pancetta croccante	q.b.
--------------------	------

Perché non riproporre la classica cotoletta di carne nel menù di pesce e per di più in versione gluten free? Facilissima da realizzare grazie ai fiocchi di patate Pfanni e la Maizena.

## PREPARAZIONE

- 1 Per il rombo.** Tagliare il rombo in porzioni. Passare nella Maizena Amido di mais l'uovo e il Pfanni Preparato per Purè di patate in fiocchi e friggere in olio di semi di arachide bollente. Condire con sale e pepe.
- 2 Per i cipollotti.** In una padella antiaderente rosolare i cipollotti con olio, pomodorini, olive, timo, sale e pepe.
- 3 Per il tortino.** In un pentolino rosolare la zucca a cubetti con la cipolla e l'olio. Bagnare con il Knorr Brodo Verdure Granulare Senza Glutine e cuocere fino ad ottenere una crema. Frullare e condire con sale e pepe. Far raffreddare ed incorporare le uova, la Knorr Crème & Crème e Parmigiano Reggiano. Imburrare gli stampini e versare il composto. Cuocere in forno a 160° per 14 minuti.
- 4 Per le chips di cipollotto.** Tagliare il cipollotto a julienne. Passare nella Maizena Amido di mais e friggere in olio di semi di arachide bollente.
- 5 Per la finitura.** Disporre i cipollotti alla base del piatto, adagiarvi sopra il rombo e completare con il tortino di zucca, la pancetta croccante e le chips di cipollotto.



## CARATTERISTICHE

- Incolore
- Insapore
- Perfetta dissolvenza

## La gamma Maizena

Descrizione prodotto	Netto Kg
Maizena - Amido di mais	700 g
Maizena - Amido di mais	2,5 Kg



Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)

 Unilever  
Food  
Solutions

# La macchina *per il gelato*

di **Stefano Pepe**  
Responsabile FIC  
Media Press

DALLE SORBETTIERE MANUALI A QUELLE A MANOVELLA, FINO AI PRIMI DISPOSITIVI CON MOTORE ELETTRICO: UNA STORIA CHE PARTE DAL 1500

**J**l gelato moderno nasce con la realizzazione del freddo "controllato". Gli antenati dei gelati, preparazioni a base di frutta, riso cotto, spezie, latte e miele mescolati a neve o ghiaccio tritato, avevano una limitata conservazione e dovevano essere fatti al momento. Era possibile allungarne integrità e mantenimento grazie a buche in terra, o in contenitori coperti con ghiaccio o neve assieme a paglia o foglie secche. Esistevano varie forme per catturare e mantenere il freddo. Tra queste, pare (già nell'anno mille) l'aggiunta di nitrato di potassio al ghiaccio tritato per ottenere temperature al di sotto dello zero. Il procedimento fu seguito per tutto il '500 e parte del '600. Nel 1626 si ottenne lo stesso risultato unendo sale da cucina alla neve in proporzione di 1 a 3. L'invenzione, nel 1597, del termometro da parte di Galileo rese possibili misurazioni più precise, consentendo ai mastri pasticceri di avvalersi di dosaggi e procedure più corrette.

Con continui studi in ambito di chimica applicata si scoprì che, oltre al nitrato di potassio, altra sostanza chimica utile era l'anidride solforosa. Ghiaccio pesto con l'aggiunta

di tali sostanze fu quindi, a partire dal '500 e per parecchi secoli, l'unico sistema per ottenere il freddo artificiale. Il composto di ghiaccio o neve, così chimicamente manipolato, veniva immagazzinato in mezze botti di legno, all'interno delle quali erano collocati contenitori di terracotta, dai cui bordi il gelato si staccava con un spatola larga di legno il contenu-

to, che andava solidificandosi per la bassa temperatura. L'operazione di manipolazione era la **spatolazione**, lunga e faticosa. I contenitori di terracotta vennero sostituiti con altri in lamiera di stagno o rame, con un raffreddamento più veloce. Poi i recipienti furono corredati di una copertura con una manovella, in modo tale che il contenitore ruotasse sul proprio asse verticale. La modifica e il continuo movimento consentivano la formazione di un gelato più cremoso e voluminoso, cioè ciò che avviene oggi con la surgelazione spinta industriale. Tali recipienti assunsero forme cilindriche più alte: le **sorbettiere**. Col tempo il macchinario subì migliorie e modifiche, per potenziarne funzionalità e velocità, ma la produzione del gelato rimase manuale fino ai primi dell' '800.

Una delle prime sorbettiere a manovella su scala commerciale fu realizzata in America, nel 1840, su idea di Nancy Jonson. In Europa un apparecchio simile fu ideato dal tedesco Fuller, sempre in legno, ma con doppia parete e coibentata di materiale isolante. All'inizio del '900 si era raggiunta una notevole evoluzione e, con l'elettricità, ci si avvale del movimento rotativo meccanizzato, con motore e cinghia di trasmissione (puleggia). La "sorbettiera a motore" fu un traguardo fondamentale. Nel 1931 in Italia ci fu il primo brevetto industriale conferito a Otello Cattabriga, di Bologna, dall'Ufficio della Proprietà Intellettuale del Ministero delle Corporazioni del Regno d'Italia, che risolse il problema della "spatolazione automatica" e l'introduzione di sostanze refrigeranti.

I mantecatori moderni, dagli anni '70 in poi sempre più tecnologici, hanno semplificato il lavoro dei gelatieri, grazie all'eliminazione di attività manuali, come la pastorizzazione automatica e diretta, l'estrazione meccanica del prodotto finito e quantità doppie o triple di produzione, con un notevole risparmio di tempo ed energie. Oggi le macchine del gelato le troviamo anche tra le pareti domestiche. 🇮🇹



# Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

Scrocchiarella Frozen Sandwich, pretagliata.

Formati: 12x52 e 12x36 cm.



bellani.com

Italmill



**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

# La pizza *troppo condita*

di **Fabio Riccio**  
Critico Gastronomico

CONTINUA IMPERTERRITA LA TENDENZA DI CARICARE  
OLTREMISURA LE PIZZE, ANNEGANDOLE CON DOSI (E VARIETÀ)  
INUSITATE DI TROPPI CONDIMENTI

**R**iflessione dopo aver mangiato una delle mie pizze preferite, alias la Popolana.

Per chi non lo sapesse, la Popolana è una specie di "Margherita di lusso", dove il fior di latte è sostituito dalla provola e il bonus gustativo per dare ulteriore forza al tutto spetta ad una copiosa spruzzata di buon pepe. Sapori netti e riconoscibili, insomma. Una di quelle pizze dove l'unicum tra l'impasto e quel che c'è sopra è vicino alla perfezione.

Però, la Popolana è ottima anche per un'altra ragione. Il condimento, in giusta quantità non inonda il disco di pasta, ma lo completa. Una volta fuori dal forno, solo il canonico filo di buon olio. Essenziale, ma ben saporita.

Invece, continua imperterrita la tendenza a caricare oltremisura le pizze, annegandole con dosi (e varietà) inusitate di condimento. Pizze potenzialmente saporite, se sopra non ci fossero due etti di latticini, un etto di salumi, mezzo chilo di vegetali e 300 cc di pomodoro

(intero o in salsa), aggiunto a volte perfino a post cottura.

Sarà... ma la pizza è la pizza, non un ripiano più o meno cotto su cui collocare di tutto. Quella è la focaccia!

A margine, un'altra riflessione. Ma... non è che tanti problemi di digestione della pizza (reali e presunti) arrivano proprio dall'abuso di calorie del condimento? Provando a fare i classici "due conti della serva" (tabelle alla mano), ho scoperto che molte pizze superano agevolmente le 900 - 1000 calorie. Aggiungendo le bevande (vino, birra, bevande gassate, ecc...), le sfizierie di apertura e magari il dolcetto di chiusura, eccoci sulle 1500 e più calorie...

A titolo indicativo, 2500 calorie sono il fabbisogno medio di un adulto di normale costituzione che non fa attività fisica, meno per le donne e per chi ha qualche anno di più.

Vuoi vedere che... in certi casi è proprio la "botta calorica" quella che rallenta la digestione di "certe" pizze, o la rende più laboriosa?

Chi lo sa? 🍕



SURGITAL

Laboratorio  
Tortellini®

KIDS

smeraldiniemenazzi.it

# METTI UN AMICHETTO A TAVOLA E IL MENÙ DIVENTA UNA FAVOLA



MADE  
of  
ITALY  
EMILIA-ROMAGNA

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.**



Numero Verde  
Servizio Clienti  
800 - 733525

Laboratorio Tortellini® Kids è un marchio



L'italiana preferita dallo chef

surgital.it

# La pizza per eccellenza? Margherita!

## *Parola di Vincenzo Esposito*

di **Fabio Riccio**  
Critico Gastronomico

PROTAGONISTA DELL'INTERVISTA DE "IL CUOCO" È QUESTO PIZZAIOLO ALLA QUARTA GENERAZIONE NELLA PIZZERIA DI FAMIGLIA CARMNELLA A NAPOLI

**J**l mondo della pizza è sempre più affascinante, pieno di attrattive e, soprattutto, di tanto tanto gusto. Deve essere fatta, però, a regola d'arte. Per provare i veri sapori della pizza, ci si deve affidare ai Maestri. Come **Vincenzo Esposito**, Pizzeria Carmnella a Napoli. Quarta generazione di pizzaioli. Nel DNA tutta l'esperienza degli anni al Trianon, storica pizzeria napoletana. Dal 1996 la famiglia si è trasferita nell'attuale sede, e qui Vincenzo, con sua moglie Lucia, è diventato uno dei più attenti custodi della tradizione della pizza e della cucina partenopea. 🇮🇹

**Vincenzo, pizzaioli si nasce o si diventa?**

Pizzaioli si diventa.

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

No, è stato mio padre che mi ha insegnato il mestiere.

**Le tre regole auree della tua pizzeria?**

Pulizia, precisione, gentilezza.

**Il ruolo degli ingredienti nella preparazione delle tue pizze?**

Fondamentale!

**Cosa è indispensabile in pizzeria?**

Il forno a legna.

**L'impasto perfetto esiste?**

L'impasto perfetto non esiste.

**Quale è, secondo te, la pizza del futuro?**

La Margherita sarà sempre la pizza per eccellenza.

**Tre pizze da non perdere nella tua pizzeria?**

La Elena Ferrante, la Munaciella e la Dama di Peppe Guida.

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

Pasquale Torrente e Paolo Gramaglia.

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

Buono, i social influiscono, tantissimo.

**Dove e come ti vedi in futuro?**



Nella foto, la pizza "Dama di Peppe Guida"

In difesa della tradizione, sempre!

**Cosa non manca mai nel frigo di casa tua?**

Mia moglie avrà da ridire, ma l'acqua non manca mai.

**Franco Pepe o Simone Padoan?**

Tra i due Simone Padoan, a vita!



# ROOTS IN THE FUTURE

ABBIAMO RADICI NELLA TERRA,  
PER QUESTO SAPPIAMO  
VEDERE IL FUTURO.



MOLINO  
**FAVERO**  
PADOVA *dal 1925*

Siamo orgogliosi di lavorare con coltivatori selezionati per trasformare le eccellenze della tradizione italiana in farine del futuro, attraverso l'individuazione di sementi che rispettino la biodiversità e la specificità regionale, il monitoraggio dei processi produttivi e metodologie condivise.

La nostra ricerca ci spinge a immaginare le necessità di aziende e consumatori evoluti, per i quali mettiamo in campo tutta la nostra capacità professionale producendo e sperimentando farine innovative. Il controllo della filiera, la condivisione degli obiettivi, il riconoscimento del ruolo dei coltivatori trasformano progetti e idee in concretezza verificata e certificata.

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





*“Divine Experience”* è la nuova raccolta punti con cui Surgital rende omaggio agli chef italiani che scelgono solo il meglio per la propria cucina, come *Divine Creazioni*<sup>®</sup>. Divine Experience è un concorso con premi eccellenti, proprio come questa straordinaria linea premium di pasta fresca frozen con ripieni ricercati, che si arricchirà presto di una nuova referenza, i *Triangoletti al Parmigiano Reggiano*, delicati fazzoletti di sfoglia ripiegati, che avvolgono una farcia di Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi, latte intero e mascarpone, tutti di origine italiana. Un inno alla cremosità e alla morbidezza, che offre al palato una sensazione vellutata e al gusto un’esperienza intensa, dando il meglio di sé con ogni condimento.

Entrambe le novità – Divine Experience e i Triangoletti al Parmigiano Reggiano - saranno presentate in occasione di Beer & Food Attraction, evento ospitato a Rimini dal 15 al 18 febbraio, che riunisce la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande e food.

Anche i Triangoletti faranno dunque parte delle Divine che *fino al 29 gennaio 2021* daranno agli chef l’opportunità di entrare nel club e scegliere tra sei categorie di “Divine Experience” su misura per la professione, come *CHEF IN VIAGGIO*, che propone accessori e oggetti di stile di noti brand come Montblanc, A.G. Spalding & Bros, Kartell e Acqua di Parma, o *HI-CHEF*, con proposte per l’aggiornamento continuo attraverso la tecnologia di Apple, Philips e Bose, oppure *CHEF PRO*, con strumenti sofisticati per una cucina d’avanguardia.

Non è finita: proprio come le Divine Creazioni<sup>®</sup> si distinguono anche per la forma (differente da pezzo a pezzo per conferire un aspetto artigianale), anche ogni chef deve sapersi distinguere.

Per questo Surgital ha selezionato un’ulteriore categoria, *TAILORED CHEF*, con coltelli, vestiario e pentole da personalizzare con il nome. Infine *SÌ CHEF*, che offre indimenticabili esperienze da vivere.



Entra anche tu nel club di utilizzatori divini!  
Partecipare è facile:  
chiama il numero verde 800 990 924 o visita il sito [www.divineexperience.it](http://www.divineexperience.it)



## Decorazioni di Cioccolato

trucioli, codette, scaglette e perle

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

+39 030 7058 711 - [clienti@italmill.com](mailto:clienti@italmill.com) -   [@italmillspa](https://www.instagram.com/italmillspa)



Distributore Italia

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



## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESÌ

# Le Lady Chef catanzaresi insieme per il sociale

**P**er agevolare i percorsi della vita bisogna creare le condizioni di convivenza e conoscenza, al fine di farli assurgere ad opportunità per riuscire a realizzare la propria autonomia. Questo è uno degli obiettivi che la nostra Associazione persegue tra le sue tante attività. Il sodalizio delle Lady Chef insieme alle associazioni di volontariato APID (Associazione italiana persone down) sezione di Catanzaro, ha voluto promuovere il progetto finalizzato allo sviluppo di attitudini di autonomia personale e inserimento nel mondo del lavoro. Il passaggio graduale dalla dipendenza familiare all'autonomia personale è percorso naturale. Per un migliore inserimento nella società e nel mondo del lavoro, questa attività cerca di creare i presupposti base per un'autonoma indipendenza. Tutti i ragazzi con sindrome di Down sono in grado di apprendere e rendere produttivi tutti gli insegnamenti, i quali possono essere messi in atto per rendere redditizio l'impegno che è previsto nello svolgimento dei moduli che si svilupperanno nelle prossime settimane del corso. Gli obiettivi sono quelli di acquisire competenze base, relative al mondo del lavoro nell'ambito delle attività ristorative, ove i corsisti, al termine del percorso, saranno in grado di operare in prima persona nell'ambito dei compiti assegnati. Le attività laboratoriali si concluderanno con l'organizzazione di una cena evento

dove i ragazzi supportati dalle Lady Chef predisporranno le pietanze da servire a tanti commensali. I moduli dei laboratori andranno dalla lavorazione del pane artistico alla pasta alimentare, alla realizzazione della pasticceria semplice, ed anche apparecchiare e ricevere il commensale, in modo che il corsista sia in grado di avere una visuale d'insieme dei servizi ristorativi. Il fine, oltre ad essere quello di coinvolgere i ragazzi speciali, è di fornire strumenti base ai ragazzi per un reale inserimento nel mondo del lavoro e dare loro soddisfazione personale, aumentando l'autostima e favorire l'indipendenza economica e sociale. La cena evento avrà luogo nella cornice della baia di Copanello nel Comune di Staletti (CZ) dove, grazie alla disponibilità

del ristorante il Gabbiano, i ragazzi concluderanno il percorso con la realizzazione dei piatti che sono riusciti ad apprendere nel periodo del corso.

Il presidente Origlia si è detto molto soddisfatto dell'iniziativa dove i corsisti avranno modo di poter mettere in campo le loro attitudini e aumentare le capacità, mettendole a servizio della propria autonomia. Tutto questo è stato possibile realizzarlo grazie all'impegno della responsabile Lady Chef, Antonella Arena, e della responsabile Formazione APCCZ, Valentina Amato, con la collaborazione delle Lady Chef Maria Mungo, Caterina Lazzaro, Tina Siniscalco, Annita Ferragina, Caterina Rotella e Rosina Cosentino.

*Francesco Corapi*



GENETIC MUTATION

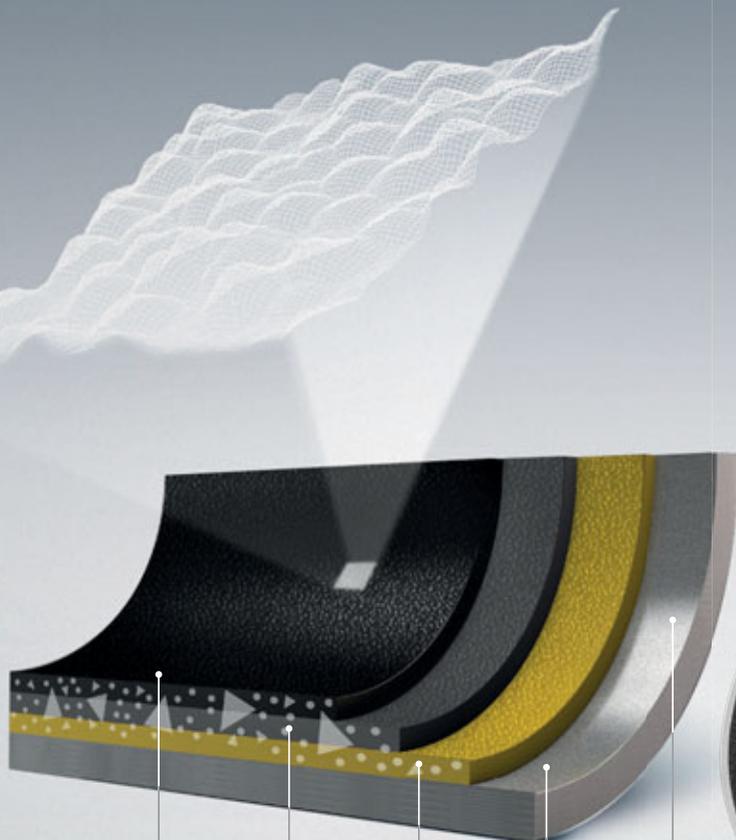


# SHARK

POWERED GREBLON TECHNOLOGY

## SKIN

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE  
DI UN NORMALE ANTIADERENTE



Rivestimento  
protettivo  
20  $\mu\text{m}$

Rinforzo  
intermedio  
15  $\mu\text{m}$

Fondo  
rinforzato  
75  $\mu\text{m}$

Alluminio  
3 mm

Alluminio  
sabbato



#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



## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MODENA

# Leemann a Modena: tradizione e innovazione vegetale

**C**osa dire quando uno chef del calibro di Pietro Leemann arriva nella patria del maiale per un corso completamente vegetariano? Sarà sicuramente un flop e poca sarà la partecipazione, questo ci siamo detti con il segretario dell'Associazione Provinciale Cuochi Modena, Giancarlo Querzè, noi che l'abbiamo voluto con forza per portare una visione nuova del mangiare sano e "alternativo".

Invece, a dispetto di tutti e tutto, è stato un successo! Nella giornata di aggiornamento professionale, lo chef ha colto l'esigenza dei corsisti, tutti cuochi professionisti, incuriositi di capire meglio, non tanto le ricette vegetariane che conosco in abbondanza anche loro, ma una filosofia applicabile in cucina ai giorni nostri, in un territorio ricco di vegetali che regala questa terra rigogliosa, quale è la Pianura Padana, ma spesso tralasciate a favore di altro cibo, sicuramente buonissimo e gustosissimo, ma magari meno salutare.

Lo chef ha proposto così un menù completo partendo da un piatto intitolato "Anacronismo", una tradizionale Bavarese di carciofi e zucca, con insalata e crostone di polenta bianca e cumino, fresco, colorato e molto saporito. Piatto curioso il "Love inverno 2019", che ha rivelato quanto sia stata determinante la sua esperienza in Giappone e in Oriente, pur rivisitando certi piatti per il contesto in cui

si trova a lavorare, cioè in Italia: Tempeh, cavolo romanesco arrostito, caprino di mandorle allo yuzu-kosho, zucca e umeboshi, salsa teyraki all'Italiana. A seguire "Il codice della cucina 2020", una zuppa rappresa di latte di soya con porri, castane, topinambur, cavolini di Bruxelles e salva verde. A conclusione, un dessert dal titolo "Impermanenza inverno 2020", una fantastica sfoglia croccante di semi di canapa, con crema pasticcera al cocco e ananas, salsa calda di frutti di bosco e sorbetto al mango. Sarà che i dolci sono quelli più accattivanti, ma questo è stato proprio un dolce che ha trovato tutti d'accordo. La lezione è stata magistralmente eseguita dallo chef Leemann che, oltre a dimostrarsi un grande professionista, alla fine si è fermato a



firmare con dedica i propri libri e fare foto con tutti, sempre con il sorriso e con l'umiltà che contraddistingue i professionisti della vita. Chapeau!!!

**Gabriella Costi**  
**Presidente Cuochi Modena**





## SOPPRESSATE DI PESCE, CARNE, FRUTTA E VERDURA PRONTE IN POCHI MINUTI

Che tu sia un professionista o un *foodlover*, **Pressatutto** by *Daniele Caldarulo* è il tuo rivoluzionario alleato in cucina. Pescherie, gastronomie, ristoranti, fast-food e appassionati di cucina che l'hanno provato non possono più farne a meno.

**Pressatutto** è l'innovativo attrezzo da cucina per creare soppresseate con molluschi, pesce, vegetali, prodotti vegani, carni, frutta. Realizzato in acciaio inox AISI 304, idoneo all'uso alimentare, resistente alla

corrosione e garanzia di lunga durata e massima igiene. Disponibile in due versioni, *Home* e *Professional*, funziona come una pressa.

Inserisci gli ingredienti nell'attrezzo fino al suo riempimento, pressali con l'apposita vite, abbatti in positivo o negativo, estrai il contenuto e il gioco è fatto; la tua soppresseata è pronta per essere protagonista di antipasti creativi gourmet, panini alternativi, tapas, finger food, pre-dessert e dessert che arriveranno dritti al cuore. Parola di chef!



**PRESSATUTTO.** IL TUO ALLEATO IN CUCINA

acquistalo su: [www.pressatutto.com](http://www.pressatutto.com)

per contatti: Tel. +39 392 193 9392 - [info@pressatutto.com](mailto:info@pressatutto.com)





## UNIONE REGIONALE CUOCHI LIGURI

### A Savona la riunione di Area Nord Ovest

Il 13 gennaio scorso, il Vice Presidente Area Nord Gianluca Masullo ha presieduto, presso la sede di Associazione Cuochi Savona, la riunione di area Nord Ovest dedicata a formazione, aggiornamento e confronto tra Unioni Regionali di nordovest e ai loro dirigenti regionali e provinciali. da Lombardia, Piemonte e Valle d'Aosta sono intervenuti oltre quarantaquattro responsabili associativi che hanno decretato il successo dell'evento, come già avvenuto a Vicenza. Si è discusso in modo costruttivo sugli argomenti relativi alle relazioni con gli associati, agli adeguamenti richiesti dalla legge alle Associazioni locali e alle Unioni Regionali, delle scadenze e dei prossimi appuntamenti. Dichiarò il VP di AreaNord, Masullo "devo fare i complimenti per il rispetto

alla divisa FIC dimostrata dai colleghi presenti e per il livello di attenzione dimostrato, sia agli argomenti che agli interventi degli sponsor presenti"; il Presidente di Unione Regionale Cuochi Liguri, Stefano Beltrame, aggiunge: "Non mi aspettavo una risposta così in numero di presenze, però sono ospiti e in Liguria sono sempre i benvenuti. devo ringraziare tutti per essere qui, sia ad apprezzare il territorio che a

contribuire al futuro della Federazione Italiana Cuochi; devo ringraziare i rappresentanti delle Associazioni Liguri oggi qui con me per avermi aiutato". Nella Sede Isforcoop di Varazze, che ospita Associazione Cuochi Savona, i docenti Bova, Cefalo e gli allievi nella struttura hanno gestito l'accoglienza con un piccolo buffet per gli intervenuti. non è mancato naturalmente il Pesto e nemmeno la "Panissa fritta".



72



## ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI VARESE

### 6ª edizione del "Matteo Restelli"

Nella suggestiva cornice varesina, l'Associazione Provinciale Cuochi Varese in collaborazione con l'Agenzia formativa provinciale della città lombarda ha organizzato il 6° Concorso enogastronomico "Matteo Restelli", fondato in memoria di un allievo deceduto prematuramente e riservato agli studenti degli istituti alberghieri del territorio nazionale. Da quest'anno, con grande orgoglio e ambizione del nuovo direttivo e per volere del Direttore tecnico, docente

e cuoco FIC, Michelangelo Raiola, ha partecipato anche una scuola di oltre confine, l'istituto Licée Paul Augier di Nizza. Al concorso c'è stato anche il coinvolgimento del reparto sala con l'AMIRA - Associazione maitre italiana ristoranti e alberghi e ABI Professional - Associazione Barman Italiani, dando così vita ad una competizione completa. La tematica è stata: Animali da cortile e frutti d'inverno, menù di tre portate a scelta libera con un dessert da ristorazione,

realizzazione del centro tavola e arte di accogliere e presentare un menù con abbinamento vini e realizzazione del Negroni classico in onore dei festeggiamenti per il centenario. L'organizzazione è stata affidata al Maestro Raiola, coadiuvato da direttivo e soci, alternando alla competizione momenti di alta formazione. Registrata anche la partecipazione straordinaria della NIC, con il pastry chef Antonio Dell'Oro, che ha esposto le complesse dinamiche nella preparazione di

una competizione mondiale. Ad aggiudicarsi il 6° Concorso "Restelli" è stata la scuola Cfpa Casargo di Lecco che, oltre all'ambito trofeo messo a disposizione dalla famiglia Restelli, ha vinto un premio speciale messo a disposizione dalla Azienda Tecnodom. Al 2° posto assoluto il liceo alberghiero "Paul Augier" di Nizza e al 3° l'IPC Verri di Busto Arsizio. A tutte le scuole partecipanti sono andati riconoscimenti da parte dell'azienda Contital. Alto è stato il livello della competizione e della giuria che ha presieduto il concorso. Per la cucina, presidente di giuria il Maestro Gerardo Novi, componenti il responsabile Worldchefs Sud Europa, Domenico Maggi, Giordano



Ricevuti esponente Team NIC e lo Chef Executive Giuliano Conti. Per la sala, il presidente AMIRA Valerio Beltrami, con Giorgio Boni professionista dell'anno

(Solidus), per il settore bar Giammario Artosi, miglior professionista 2019 ABI.

**Roberto Boccattonda**  
Segretario APCV

## UNIONE REGIONALE CUOCHI LAZIO

# Le Lady Chef del Lazio allo Sweet Contest

Lo scorso 4 febbraio il Lazio ha partecipato allo "SWEET CONTEST" presso Riva del Garda con le lady chef delle provincie di Rieti e Latina. Per la Associazione di Rieti hanno partecipato :

- Krizia Girolamo medaglia "Argento",
  - Valentina Pietrangeli medaglia "Bronzo", Daniela Troilo, attestato di partecipazione. Per l'Associazione di Latina presente la concorrente: • Orietta Di Lieto medaglia di "Bronzo".
- Anche per il Lazio, dunque, il 2020 si apre con grandi soddisfazioni.



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.



## ASSOCIAZIONE CUOCHI TRULLI E GROTTI

### 8° Memorial “Cav. Angelo Consoli”

**O**lio extravergine d'oliva protagonista dell'8° Memorial “Cav. Angelo Consoli”, dedicato a un pioniere della cucina di qualità della Puglia, e non solo. Il 27 e 28 gennaio il Memorial è stato organizzato dall'Associazione Cuochi Trulli e Grotte, col presidente Mariano A. D'Onghia, e il Patrocinio del Presidente della Regione Puglia. Sin dalla nascita mira alla valorizzazione della cultura enogastronomica pugliese attraverso la Cucina Mediterranea quale Patrimonio Unesco dell'Umanità e si rivolge a professionisti e allievi della cucina per un momento di confronto e per diffondere la cultura enogastronomica del territorio pugliese. “Anche quest'anno abbiamo deciso di puntare sulle eccellenze del nostro territorio – dice Mariano D'Onghia – e l'olio extravergine di oliva, seppur in un momento di crisi per la nostra Regione a causa della Xylella, rappresenta l'ingrediente principale per una dieta sana come quella mediterranea”.

Il 27 gennaio ben 29 iscritti, di cui 18 professionisti e 11 giovani allievi, hanno preparato un piatto di cucina o di pasticceria che esaltasse l'olio come ingrediente principe. Provenienti da tutta la Puglia, i concorrenti hanno presentato alla giuria il proprio fiore all'occhiello. La giuria composta dagli chef stellati Angelo Sabatelli e Domingo Schingaro, dallo chef patron

Pasquale Fatalino, Lorenzo Lacriola chef NIC e chef Sebastiano D'Onghia con la voce critica del giornalista Rai Michele Peragine, sotto la presidenza dello chef Raffaele De Giuseppe, ha degustato e valutato tutti gli elaborati. Il ruolo dei partecipanti al concorso è stato quello di far emergere nelle loro preparazioni tutte le caratteristiche dell'olio evo che, come noto, è sicuramente la scelta migliore quando si parla di condimenti, sia per sapore che per fragranza e amico “leale” della salute, visto che per le sue tante virtù è amico del cuore, antitumorale e alleato della giovinezza. I vincitori del Concorso: Categoria professionisti: Iriana Liuzzi in arrivo da London due stelle Michelin, 2° posto Marianna Caldararo, 3° Domenico Zaccaria e Mercurio Giuseppe ex aequo; Categoria professionisti Pasticceria: Jennifer Zupa con Matteo Desantis,

2° posto Antonella Ricciolo, 3° Vitangelo Giampresa. Tra gli allievi area Cucina: 1° posto Fabiana Milone, 2° Carmela Micuzzi, 3° Antonio Virgillino. Tra gli allievi area Pasticceria: 1° posto Sabino Calabretto, 2° Marco Difino. Nella seconda giornata, invece, nella sala ricevimenti Plenilunio alla Fortezza di Mola di Bari, si è tenuto il convegno sulla sana alimentazione “Oro di Puglia. La dieta mediterranea”. All'incontro hanno partecipato Francesco Schittulli, Oncologo, Presidente Nazionale Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori, Emanuele Caputo, Medico dello sport e giornalista, Paolo Leoci, Agronomo e Cultore di gastronomia tipica e olio evo, Salvatore Turturro, vicepresidente FIC Area Sud, Mariano A. D'Onghia, Presidente Asso Trulli e Grotte.

***Daniele Convertino***



# 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®**



## UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

# “Celeblueation”: i Cuochi Toscani per Renato Balestra

**D**all'8 gennaio al 2 febbraio alla Fondazione Franco Zeffirelli di Firenze è andata in scena “Celeblueation”, mostra antologica di bozzetti, disegni e abiti di Renato Balestra, prodotta da Armando Fusco e voluto da Pippo Zeffirelli per rendere omaggio al talento creativo di una delle più prestigiose firme della moda italiana nel mondo, col patrocinio del MIBACT. Per l'occasione la Maison Balestra ha ampliato la selezione delle opere esposte in Celeblueation, con l'allestimento Site Specific nella Sala Musica della Fondazione Zeffirelli di inediti degli esordi, mentre la sezione teatrale è stata impreziosita

dai costumi disegnati per il Teatro dell'Opera di Belgrado de “Il Lago dei Cigni”, produzione in cui Balestra ha firmato anche le scene. Ad accogliere il selezionato pubblico all'inaugurazione il palazzo che ospita la Fondazione illuminata di blu, proprio in omaggio al genio creativo del grande stilista triestino. L'Unione Regionale Cuochi Toscani, sempre all'inaugurazione, in collaborazione con la Fondazione Zeffirelli ed in supporto alla collega Ludovica Santedicola dell'Associazione Cuochi Fiorentini, ha realizzato un momento di ristoro per i presenti ispirato alla Toscana. Essendo l'evento collocato nelle giornate fiorentine di Pitti Immagine Uomo, si è voluto realizzare una cosa non solo buona e di spiccata toscanità ma anche bella. I Cuochi Toscani, così, hanno potuto dare espressione alla propria creatività. Tanti gli chef coinvolti nell'iniziativa, che hanno regalato ai molti presenti, tra i quali numerosi personaggi noti del panorama fiorentino e nazionale, un saggio della loro arte in cucina. Non è naturalmente voluto mancare



lo stesso Renato Balestra, che ha fatto tanti complimenti ai Cuochi FIC per il delizioso banchetto, per l'allestimento ed anche per il bel colpo d'occhio offerto da tante divise impeccabili. A coordinare i lavori il Presidente URCT, Roberto Lodovichi, e con lui chef giunti da diverse associazioni della Toscana: Federico Bonazza, Lucia Cafaro, Pina Cuomo, Roberta Di Bartolomeo, Monica Arleta Dusza, Irene Filograsso, Marco Forosetti, Lucia Grotti, Sara Guadagnoli, Antonio Lauro, Emma Moretti, Jessica Ravaiolo, Ludovica Santedicola e Cinzia Taddeucci. In supporto ai colleghi toscani anche la Lady Chef umbra Catia Ciofo.

76



## UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI ASS. PROVINCIALE CUOCHI AREZZO 2020: Cuochi Toscani al Museo



**U**n successo annunciato la 12<sup>a</sup> edizione della Colazione al Museo dell'Accademia Etrusca di Cortona – MAEC. L'Unione Regionale Cuochi Toscani ed in particolare l'Associazione Cuochi di Arezzo, che con la manifestazione collabora già da alcuni anni, ha subito raccolto l'invito

dell'organizzatore Vittorio Camorri di Terretrusche a partecipare. Oltre mille le persone presenti alla colazione (tra cui molti stranieri), che è in realtà un modo elegante e gustoso per aprire l'anno deliziandosi tra squisitezze dolci e salate e godendo della bellezza dei reperti che il museo ospita. I Cuochi

Toscani hanno affiancato i colleghi Cortonesi nella presentazione di piatti interessanti che avevano come protagonista l'uovo. La colazione è stata realizzata grazie alla volontà di Vittorio Camorri, insieme all'Accademia Etrusca ed al Comune di Cortona. Nonostante i lavori di ristrutturazione,



## 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.

# F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

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.

**BRAGARD**  
abbigliamento professionale

**Barilla**  
pasta selezione oro chef

ACADEMIA  
**BARILLA**  
italian food culture

**CIRIO**  
1836  
*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

**INDUSTRIE CELTEX**  
dispenser carta

**Italmill**  
farine e semilavorati

**Sanelli**  
COLTELLERIE SANELLI s.r.l.  
coltelleria

**SENNÀ**  
linea malinese

**reflexx**  
guanti per alimenti

FORNO  
**Bonomi**  
savoiardi

**THE SPADE**  
macchine sottovuoto essiccatrici

**Valfrutta**  
*Granchef*  
cotti a vapore

Per informazioni:

**FIC PROMOTION Srl**

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



che hanno lasciato interdotta al pubblico una parte delle sale di esposizione, l'evento ha ottenuto il consueto gradimento. Due sono state le collaterali alla colazione, entrambe molto apprezzate: l'esibizione e degustazione di una selezione di panettoni realizzati dai maestri del Lievito Madre e l'esposizione di uova dal Piccolo Museo dell'Ovo Pinto di Civitella sul Lago. Ben 15 tra i migliori panettoni

d'Italia preparati dai maestri del lievito sono stati allocati nella prestigiosa Sala del Lampadario etrusco dove, a piccoli gruppi, gli ospiti potevano entrare e degustare i dolci tipici del periodo natalizio, ma ormai rintracciabili tutto l'anno. A coordinare l'area dedicata ai panettoni il noto pasticciere savinese Stefano Lorenzoni. Proprio nella sala è avvenuta la presentazione, da parte dell'amministrazione comunale, il Maec e l'Accademia Etrusca, della mostra "Luci dalle tenebre. I lumi nel mondo etrusco" che aprirà i battenti il 23 maggio prossimo. Altrettanto apprezzata l'esposizione di pezzi unici prelevati dal Piccolo Museo dell'Ovo Pinto di Civitella sul Lago. Ricca la rosa dei cuochi toscani presenti: Chiara Castellucci, Andrea Cavigli, Sofia Cavigli, Silvia Falco, Marco Forosetti,

Luca Ghezzi, Emanuela Ghinazzi, Denise Massarenti, Maurizio Menci, Cristiano Milighetti, Sandra Pacetti, Emiliano Rossi, Ilaria Salvadori. Ad impreziosire l'evento, la chef stellata Silvia Baracchi con le sue suggestioni culinarie ricche di colore e tecnica e la Chef di Unione Regionale Cuochi Umbri, essendo Cortona zona di confine tra Toscana ed Umbria, Catia Ciofo. Nella grande sala che ospita pregiatissimi reperti etruschi, a far mostra della propria arte, anche gli chef della Nazionale Italiana Cuochi Marialuisa Lovari e Keoma Franceschi. La colazione al museo è ormai una tradizione per i Cuochi Toscani, che auspicano un 2020 in bontà e bellezza, binomio imprescindibile del buon vivere.

*Grazia Frappi*



## **ASS. PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI AGRIGENTO** 9<sup>a</sup> Edizione del Trofeo "Salvatore Schifano"

**A**ntonino Fiannaca, Samuele Lodico e Angela Concetta Marino. Sono loro i vincitori della 9<sup>a</sup> edizione del trofeo "Salvatore Schifano". I tre campioni hanno primeggiato nelle seguenti categorie: (K1 senior) cucina calda di Antonino Fiannaca con "Filetto di merluzzo in 3 cotture su crema di carote, carciofo al salto e salsa yogurt allo zenzero"; (K1

junior) cucina calda di Samuele Lodico con "Composizione di Merluzzo"; (K2 senior) pasticceria da ristorazione di Concetta Marino con "Sicilia Beddra". Gli sfidanti dell'evento del 28 gennaio nella categoria cucina calda (K1 junior) sono stati: Francesco Gioacchino Argento Elisea Seminiero, Anna Maria Lombardo e Calogero Trupia; martedì 29 gennaio nella categoria pasticceria da ristorazione "K2 senior": Gaetano Rota; nella categoria cucina calda (K1 senior): Angelo Calabria, Antonella Chiona, Raffaele Piazza, Giuseppe Scarlato, Carmelo Tondo. "È stato entusiasmante – dice il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticcieri Agrigento "Salvatore Schifano", Vincenzo Di Palma – condividere con concorrenti, giuria e

pubblico i due giorni d'intenso lavoro, riscontrando grande aggregazione, un interessante confronto tra le varie esperienze e scambio di idee, sotto il profilo tecnico, professionale e personale". Grande lavoro di valutazione della giuria, composta dal responsabile Gianluca Tomasi; e da: Salvatore Gambuzza, Francesco Gotti e Gioacchino Sensale; in giuria ai box: Massimiliano Ballarò, Antonino Butera e Alfonso Pollari. "La giuria – spiega lo chef Tomasi – ha riscontrato estrema competenza dei concorrenti in gara, per rigore e competenze professionali. Tutti hanno rispettato le tempistiche di lavorazione e presentazione delle portate finite, fedeli al regolamento. È stato emozionante vivere il trofeo Salvatore Schifano nella scuola che ha





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

## THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

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

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

Forniamo prodotti ittici che deliziano i clienti.

Royal Greenland  
**FIT FOR  
FOODSERVICE  
&  
GASTRO**



Royal Greenland Italia Spa

Via G. Saragat 2 · 20834 Nova Milanese - MB

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

[www.royalgreenland.it](http://www.royalgreenland.it) · [infoitalia@royalgreenland.com](mailto:infoitalia@royalgreenland.com)

visto in azione quest'ultimo". A rendere omaggio all'importante figura umana e professionale di Salvatore Schifano, mancato nel 2000, docente dell'Istituto Alberghiero di Stato di Favara e presidente dell'URCS; uomo che ha dedicato la sua vita all'insegnamento, alla cucina e alla divulgazione della

cultura gastronomica mediterranea nell'intero Paese, due figure pilastro dell'Associazione: il cav. Mario Consentino e la prof.ssa Angela Amato. "È stato emozionante – dicono Amato e Consentino – ricordare il nostro amico e collega Schifano, assistere alla SS. Messa in sua memoria". L'evento è

stato ospitato nei locali dell'I.P.S.S.A.R. "G. Ambrosini" di Favara, con la sua preside, Milena Siracusa: per l'occasione sponsor, docenti tecnici e alunni della scuola ospitante hanno offerto ai presenti deliziose prelibatezze a colazione e a pranzo.

*Claudia Caci*

## UNIONE REGIONALE CUOCHI VDA

# Trio Contest la prima volta a "Saint Ours"



**Q**uattro giorni intensi, in cui l'Unione Regionale Cuochi Aosta ha promosso le proprie attività, il territorio ed il suo patrimonio umano. Questo è stato il primo evento in cui la Regione Autonoma Valle d'Aosta ha concesso lo spazio istituzionale nel padiglione enogastronomico in Piazza Plouves, ad Aosta, durante la 1020ª edizione della "Fiera di Sant'Orso". Tre le tipologie di evento con caratteristiche uniche: Chef Artistique, Miglior Allievo e Mystery Box. Nei primi due giorni si è svolto "Chef Artistique", concorso artistico con esposizioni di opere e dimostrazioni pratiche, aperte a tutti. I visitatori hanno rappresentato la Giuria Popolare, votando l'opera preferita. Diverse le opere esposte, realizzate con tecniche e materie prime

diverse. Ha prevalso "La Macchina di Cioccolato" di Marco Vecchi, scultura interamente di cioccolato. Il concorso regionale "Miglior Allievo", in onore di Fabrizio Faccio, presidente storico dell'URCVd'A, scomparso nel 2013, ha visto 9 studenti della Fondazione Turistica di Châtillon mettersi in gioco sul tema del mondo dell'uovo, con una idea di antipasto. A presiedere la giuria Valerio Angelino Catella, giudice Worldchefs FIC, coadiuvato da Danilo Salerno, responsabile compartimento giovani URCVd'A e da Simonetta Padalino, giornalista enogastronomica della Gazzetta Matin. Ad aggiudicarsi il campionato regionale lo studente Simone Salmin, del 4º anno, che conquista una medaglia d'oro. Matteo Cignetti, del terzo anno, si classifica secondo, conquistando un bell'Argento. Agli altri partecipanti Mattia Chasseur, Samuele Riva e Gaspara Mantovani del quinto anno, Simon Blus, Lorenzo Randisi, Aurora Ferrando e Chiara Florio del terzo anno, va una meritata medaglia di Bronzo. La mattina seguente, stesso posto e stessa ora ma gara completamente diversa, con i concorrenti suddivisi in squadre da due persone, con l'obiettivo di progettare un piatto in soli 15 minuti e

nei successivi 45 realizzarlo. La Mystery Box, in onore di Emilio Giachino, professionista dell'Associazione scomparso due anni fa, è un concorso ad altissima pressione e rischio, in cui gli ingredienti sono a sorpresa, il piatto a libera interpretazione. Simone Salmin e Nicola Dalmasso hanno saputo difendersi bene, riuscendo a vincere il concorso e a conquistare l'oro. Un plauso anche alle altre squadre, composte dalla squadra finalista Simona Chabod e Sabina Longis (Bronzo), Danilo Salerno e Christian Turra (diploma), Giuseppina Serra e Céline Brulard (Argento), e agli studenti Samuele Riva e Gaspara Mantovani (Diploma), Matteo Cignetti e Lorenzo Randisi (Argento). Prima delle premiazioni, è stato consegnato dal Presidente Area Nord FIC Gianluca Masullo un cappello di ceramica al presidente della Regione Renzo Testolin, presente alle premiazioni. L'omaggio istituzionale è stato donato da FIC per la collaborazione e il supporto che la Regione Valle d'Aosta ha fornito per la crescita della Federazione sul territorio.

80



# Freschezza e Bontà dai Monti Sibillini

*Mozzarella, Burrata, Stracciatella*

FOTO: GIORGIO TASSI



Da oltre 50 anni TREVALLI è a fianco dei consumatori per offrire prodotti della migliore qualità, nel rispetto delle tradizioni e delle eccellenze del territorio e valorizzando ogni passaggio della filiera del latte.

È con questo spirito che nasce BONTÀ DEL PARCO, una linea di prodotti freschi a pasta filata (Mozzarella, Burrata e Stracciatella) realizzata nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, con latte 100% Italiano.

**Parco Nazionale  
dei MONTI SIBILLINI**

- 1 AMANDOLA
- 2 BOLOGNOLA
- 3 FIATRA
- 4 MONTE SIBILLA
- 5 MONTE VETTORE
- 6 NORCIA
- 7 SARANNO
- 8 USSITA
- 9 VISSO



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	servizioconsumatori@ccci.it	051 6228311 - n. verde 800 885030	www.cirioaltacucina.it
COLTELLERIE SANELLI	Livio Piffari	0341.361368 - 344.3811010 -livio.piffari@sanelli.com	www.sanelli.com
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
MARR	Stefano Manfredi	335 7832126 - smanfredi@marr.it	www.marr.it
MEDAGLIANI	Eugenio Medagliani	02 45485571	www.medagliani.com
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
ROYAL GREENLAND ITALIA	Caterina Pignata	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it
SENNÀ			www.senna.eu
SIRMAN	Silvia Ruggin	049 9698666 - ruggin@sirman.com	www.sirman.it
SURGITAL	N. verde 800-733525	0545-80328 - surgital@surgital.it n.verde 800-733525 - mail: surgita@surgital.it	www.surgital.it
TRE SPADE	Flavio Fascio Pecetto	011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	www.trespade.it
TRE VALLI - COOPERPLAT			www.trevalli.cooperlat.it/
UNILEVER	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandedchef.it
ZORZI	Alice Campagnari	346.2658 728 - alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it

# BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

RIMINI EXPO  
CENTRE

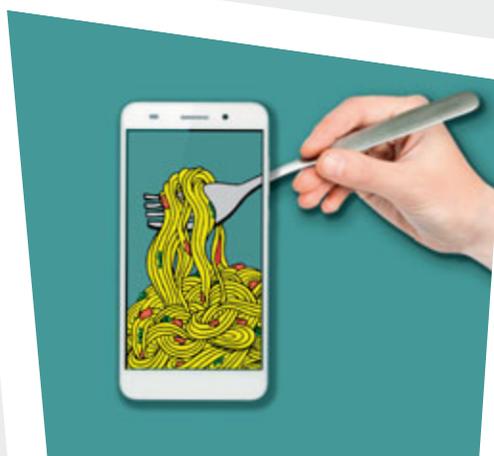
[beerandfoodattraction.it](http://beerandfoodattraction.it)



in contemporanea con

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

 **BBTech expo**  
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE  
PER BIRRE E BEVANDE



organizzato da

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

NUOVA QUALITÀ



# SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA  
DOPPIA COTTURA  
PERFETTA IN  
COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

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



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