

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Edizione speciale digitale

Marzo-Aprile 2020

N. 352

RIALZATI
ITALIA



BRAGARD

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

Foto Stéphane de Bourgies



Usare il “NOI” prima dell’ “IO”!

di **Salvatore Turturo**
Vicepresidente Area Sud

Forse mai come in questo momento di delicata emergenza che il **Coronavirus** ha destato a livello nazionale e internazionale, sia sul fronte sanitario (priorità assoluta!) sia su quello economico e occupazionale, è quanto mai importante che una Federazione come la nostra impari di più ad usare il NOI prima che l’IO. La mia esortazione non ha maggior peso perché dettata dalla mia carica istituzionale: da anni, infatti, la mia militanza di socio è passata dall’ambito territoriale, con l’Associazione Cuochi Baresi e l’Unione Regionale Cuochi Puglia, a quella di Consigliere Nazionale e ho sempre considerato importante il lavoro svolto a qualsiasi livello. Oggi sono al primo anno del mio primo mandato da Vicepresidente per l’area Sud e questo è stato un anno di cambiamenti non solo per il sottoscritto. Credo, infatti, **in una Federazione sempre più inclusiva e al servizio degli associati con obiettivi ambiziosi ma anche umili e quotidiani**, che viva il suo tempo e aspiri a una figura di cuoco sempre aggiornata.



Non svolgerò ruolo da burocrate, bensì ruolo di “operaio” al servizio degli associati. Nel rispetto del mandato e delle Istituzioni, porterò avanti le linee programmatiche che il Consiglio Nazionale delibererà, visiterò i territori di competenza rispondendo a quelli che ne faranno richiesta e curerò soprattutto i territori da cui le richieste non arriveranno. Sono convinto che lo stare insieme può renderci forti e che dobbiamo fare sistema, coordinarci, parlarci sempre, affrontare le problematiche e risolverle. Siamo in un momento estremamente delicato: l'emergenza Coronavirus ha messo in ginocchio l'intera nostra categoria, ma non certo la voglia di lottare e di rialzarci. Più avanti, in queste pagine, leggerete la lettera che il nostro presidente **Rocco Pozzulo** ha inviato nelle scorse settimane al **ministro dell'Economia**, perché il Governo si attivi immediatamente e agisca per sostenere anche il settore della ristorazione. Dobbiamo restare uniti.

Solo così ce la faremo! 🇮🇹

BRAGARD

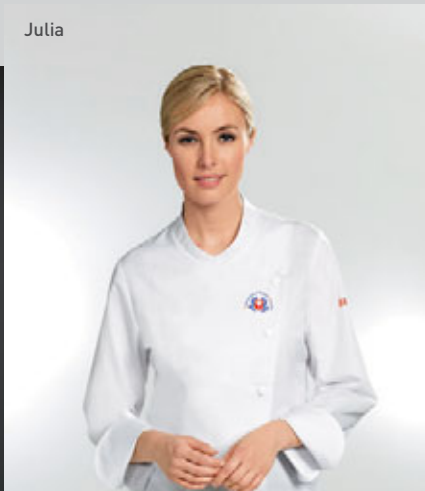
per Federazione Italiana Cuochi

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

Grand Chef



Julia



Namur



Grand Chef Lady



Julius



Le giacche

Cappello King



Omer



Joplin



Travel



Villard

Carpathi



Gli accessori

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

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

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



BRAGARD



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



ORGANIGRAMMA

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

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

GIUNTA ESECUTIVA - Giuseppe Casale, Alessandro Circiello, Carmelo Fabbriatore, 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 (uninomiale) - *Presidente: Carlo Bresciani*

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

Segreteria: Virginia Bellini, Amalia Roberto

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



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”*

GRUPPO MARR **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.

Hanno scritto *in questo numero:*



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



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



EUGENIO MEDAGLIANI
Presidente Onorario FIC



SALVATORE TURTURO
Vice presidente FIC
Area Sud



STEFANO BONGIOVANNI
Responsabile
Compartimento Giovani



GIOVANNI GUADAGNO
Responsabile Dipartimento
Professionale



GIUSEPPE FERRARO
Responsabile
Dipartimento Lavoro



CARLO LE ROSE
Consulente tecnico di
cucina senza glutine



GIUSEPPE GIULIANO
Responsabile Dipartimento
Pasticceria FIC



FABIO TOSO
Docente di Arti Culinarie



LORENZO PACE
Presidente Unione Reg.
Cuochi Abruzzesi



ROBERTO ROSATI
Presidente Nazionale
DSE FIC



ROSSANINA DEL SANTO
Resp. Comunicazione
Lady Chef



FABIO RICCIO
Critico Gastronomico



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



GIUSTINO CATALANO
Critico Gastronomico



PIERO ROTOLO
Giornalista



ANTONIO CERASA
Neuroscienziato

Inoltre: Stefano Pepe (Resp. FIC Media Press), Roberto Rubino, Antonino Reginella, Alessandro Boccia, Cesare Chessorti, Raffaele Marco Bagnato, Madalina Gheorghiu, Manfredi Bosco, Francesco Corapi, Rosario Seidita, Gabriella Costi, Grazia Frappi, Piera Zagone, Simone Magnanini



POLENTA

LA NOBILTÀ DELLA TRADIZIONE

mais bianco e giallo nella versione classica, istantanea ed integrale,
tutte con mais di filiera italiana.

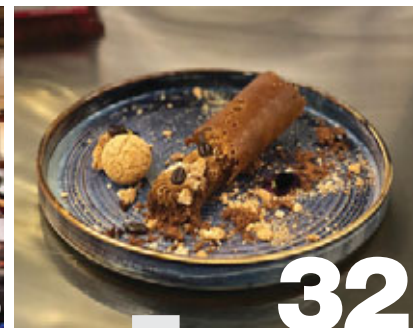
L'ATTENZIONE AI NOSTRI TERRITORI E L'IMPEGNO
PER GARANTIRE PRODOTTI NATURALI E DI QUALITÀ.



www.molinofavero.com



In copertina: la cucina di Filippo
La Mantia Oste & Cuoco



18

32

in questo

EDITORIALE

- 3 Usare il "NOI" prima dell' "IO"!

EMERGENZA CORONAVIRUS

- 12 Manifesto dell'Ospitalità e della Tavola:
i Valori della Ripartenza

DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

- 16 Emergenza Coronavirus danni enormi
per il nostro comparto

EVENTI FIC

- 18 Il Team Basilicata Campione d'Italia

CAMPIONATI FIC

- 26 Il contributo di Alberghieri e Associazioni

DSE

- 28 Emergency Food Contest: vince il volontariato!
30 Coronavirus: le attività del DSE FIC

LADY CHEF

- 32 Tutta la dolcezza delle Lady Chef:
Prima edizione "Sweet Contest"

MEET IN CUCINA

- 34 I piatti transumanti dei cuochi emigranti

SOLIDUS

- 38 Le nuove sfide del presidente Francesco Guidugli

PERSONAGGI FIC

- 40 Addio a Natale Rusconi presidente onorario FIC

FIC CULTURA

- 42 Cuochi, do you speak English?
Corso on-line proposto da FIC

UN CUOCO UNA STORIA

- 46 Il giovane Davide Cantù:
la stoffa del ciclista e del cuoco

PASTICCERIA FIC

- 50 Expocook: l'edizione delle "prime assolute"

GLUTEN FREE

- 52 Il panino napoletano per salutare la Primavera

COMPARTIMENTO GIOVANI

- 54 La Calabria nei piatti della
"direttrice" Denisia Congi

L'ELOGIO DELL'INSAPORE

- 58 Ristorazione: come
scegliere le materie
prime?

INVENZIONI & INVENTORI

- 60 La storia
dell'affettatrice



18

10



numero

CIBI&STORIE

64 Origini e storia della torta nuziale

LE ORIGINI DEI DOLCI

66 Scopriamo i "Miguelitos" di La Roda

GASTROSOFIA

70 La degustazione di un piatto secondo la Felicità Alimentare

A'MARCORD ARCAICI

72 La cucina di Don Chisciotte

DIPARTIMENTO LAVORO

74 Ancora più Federazione tra i giovani e negli alberghieri

76 I dati ufficiali FIC e CNR: stress e malattie professionali

L'IMPORTANZA DELLA SALA

78 La funzione sociale del personale addetto alla ristorazione

DOLCE, SALATO, LIEVITI E FARINE

80 Preparare il lievito "fai-da-te"

SAPORI DEL TERRITORIO

82 Sulla rotta dei Fenici alla scoperta del Marsala

NEL MONDO DELLA PIZZA

84 Le pizze di una volta: più piccole e povere

DIDÀSKO SCUOLA E FORMAZIONE

86 Tutti pronti per per l'esame di Stato?

90 FIC IN ITALIA

100 FIC NEL MONDO

11



Con questo numero è disponibile
l'insero "Le stagioni in tavola, verdura
e frutta di primavera" di Stefano Pepe.

Clicca qui per scaricarlo



Manifesto dell'Ospitalità e della Tavola: *i Valori della Ripartenza*

A cura della
Redazione

FIC, FIPE E UNIVERSITÀ SAN RAFFAELE DI ROMA PUBBLICANO
L'ATTO DI RINASCITA DEL SETTORE ENOGASTRONOMICO ITALIANO

12

Il **web meeting** organizzato lo scorso **9 aprile** e la successiva pubblicazione, nel giorno di Pasqua, del **Manifesto orizzontale dell'Ospitalità e della Tavola** [www.fic.it/news/tutte-le-news/1367-ripartiamo-da-qui-ecco-il-manifesto-orizzontale-dell-ospitalita-e-della-tavola], sono solo le ultime, più recenti iniziative che la **Federazione Italiana Cuochi** ha da subito messo in campo per far sentire la propria voce in questo momento drammatico per il mondo della ristorazione. Dalle lettere inviate a Ministeri e Istituzioni di competenza ai video messaggi diretti ai soci FIC; dai consigli utili su come sfruttare al meglio questo forzato periodo di isolamento al gioco di squadra con le altre associazioni di categoria, per far capire che la ristorazione è compatta e vuole risposte per l'immediato futuro.

In nessun caso, mai i Soci FIC sono stati lasciati soli. Ed ora il Manifesto di recente pubblicazione vuole essere l'ennesimo, ulteriore segnale concreto che si può e si deve ripartire. Il **Manifesto orizzontale dell'Ospitalità e della Tavola** è frutto della collaborazione tra **FIC, Federazione Italiana Pubblici Esercizi (FIPE)** e **Università San Raffaele** di Roma e non è un caso che

sia stato pubblicato online in un giorno simbolico come quello della Santa Pasqua, scelto come metafora di "resurrezione", di rinascita del comparto enogastronomico italiano. Cinque i valori cardine da reinterpretare nel futuro della ristorazione, seguendo le esigenze del post emergenza Coronavirus: **Convivialità, Benessere, Sensorialità, Territorio, Condivisione.**

Convivialità: il valore della socialità e convivialità è purtroppo la prima vittima illustre del Coronavirus e il suo recupero nella ristorazione, come in ogni settore dell'accoglienza, sarà una vera priorità nell'immediato futuro. Il primo passo dovrà essere quello di investire nella formazione delle competenze di chi opererà in sala per accogliere il cliente e farlo sentire al sicuro.

Benessere: nella fase di convivenza con il virus la somministrazione nei locali dovrà presumibilmente essere divisa su più turni per evitare affollamento e sarà importante tarare menù per perseguire, insieme al piacere della tavola, la salubrità del cibo e il benessere del cliente. Pertanto sarà indispensabile adottare un Decalogo comune con specifiche linee guida re-



MANIFESTO

dell'OSPITALITÀ e della TAVOLA

i Valori della Ripartenza

lative alla sicurezza, da fornire alle strutture ristorative prima della loro riapertura.

Sensorialità: nella ristorazione di domani i sensi e il valore educativo del gusto per riconoscere il buon cibo avranno sempre di più valore. L'esperienza sensoriale del cibo resta infatti l'elemento attrattivo insostituibile per i clienti e probabilmente la cucina professionale di domani, alla ripartenza, cercherà di emozionare e sorprendere anche con il semplificarsi delle ricette e la rivisitazione delle tradizioni.

Territorio: un valore che sarà sempre più importante nel futuro della ristorazione perché collega le due filiere del comparto agroalimentare e del turismo, sia attraverso l'offerta dei prodotti locali e l'attivazione di filiere corte, sia attraverso la riproposta di tradizioni italiane e identità territoriali. Quindi, fondamentale sarà la promozione e la protezione del 100% Made in Italy.

Condivisone: come necessità di pianificare e riprogrammare insieme le attività, prevedendo per la ristorazione un'offerta più ampia di servizi. Svolta che sarà possibile attraverso il Delivery e le ordinazioni da asporto, fino ad oggi prerogativa di altre strutture.

Un Manifesto condiviso e sottoscritto da tutte le categorie

#federacuochi #FIPE #covid19italia
#manifestospitalità2020 #WEBmeeting



coinvolte nel comparto della ristorazione e dell'enogastronomia, ovvero cuochi, ristoratori, esponenti delle istituzioni, dirigenti aziendali, rappresentanti di categoria e giornalisti di settore, che hanno preso parte al grande Web Meeting pubblico organizzato dalla Federazione Italiana Cuochi.

Tra i partecipanti al web meeting (da cui è nato il Manifesto), condotto da **Alex Revelli Sorini**, gastrosofo dell'Università San Raffaele di Roma, oltre agli organizzatori **Rocco Pozzulo** (Presidente FIC) e **Aldo Cursano** (Presidente Vicario FIPE), anche rappresentanti istituzionali quali **Manlio Di Stefano** (Sottosegretario agli Affari Esteri), **Walter Ricciardi** (Consigliere del Ministro della Salute, membro OMS, consigliere per le relazioni dell'Italia con gli organismi sanitari internazionali per COVID-19) e **Giorgio Calabrese** (Presidente Comitato Nazionale Sicurezza Alimentare Ministero della Salute). E ancora, **Ettore Prandini** (Presidente Coldiretti), gli chef stellati **Enrico Crippa** (Presidente Bocuse d'Or Italy Academy), **Carlo Cracco** (Vice

Presidente Bocuse d'Or Italy Academy) e **Umberto Bombana** (Ottoemezzo, Hong Kong), **Luigi Scordamaglia** (Consigliere delegato Filiera Italia), **Antonello Maietta** (Presidente AIS), Fabio Fortuna (Rettore UniCusano), **Antonio Giovannetti** (Direttore Commerciale MARR), **Francesco Guidugli** (Presidente Solidus), **Elena Bacchini** (Direttore marketing Surgital). Numerosi anche gli interventi dei dirigenti FIC, tra cui **Carlo Breciani** (Presidente FIC Promotion), **Salvatore Bruno** (Segretario Generale FIC), lo chef **Seby Sorbello** e molti altri.

“Con la pubblicazione del Manifesto – dichiara **Pozzulo** – abbiamo voluto tracciare le basi per la rinascita dell'intero comparto enogastronomico italiano. Insieme con FIPE, i ministeri interessati, Coldiretti, le aziende coinvolte e gli chef abbiamo fatto il punto su come i ristoratori dovranno impostare il lavoro, quali regole applicare a tutela di clienti, responsabili di sala, brigate in cucina, così come allevatori, agricoltori e tutti coloro che all'interno del comparto alberghiero e agroalimentare contribuiscono ogni giorno a fare grande il nostro Paese, oggi più che mai bisognosi di garanzie, sostegno e modelli efficaci per rialzarsi”.

“Sono lieto di rappresentare la FIPE in questa importante iniziativa promossa da Federcuochi – afferma **Aldo Cursano**. – Tutto il nostro settore sta vivendo un momento di enorme difficoltà ed è grazie alla collaborazione tra tutti i protagonisti della filiera che si possono trovare soluzioni. Condividiamo valori importanti, come ospitalità e accoglienza, e da questi valori vogliamo ripartire, nella consapevolezza che la tutela della salute dei consumatori, di noi stessi e dei nostri collaboratori, sarà al centro di ogni proposta”.

“Stiamo cercando di lavorare in modo anticiclico – ha spiegato il sottosegretario **Manlio Di Stefano** – programmando oggi la ripresa di domani; stiamo lavorando per il Patto con l'Export, ci saranno dodici “tavoli verticali” con cui decideremo una strategia per la ripresa e per attuare un piano per la salvaguardia

del Made in Italy”.

“Bisogna avere pazienza – ha esordito **Walter Ricciardi**, consulente del Ministero della Salute. – Stiamo ancora contenendo il virus, per cui quello che dobbiamo fare, nell'attesa di un vaccino, è capire come gestire questa nuova normalità e prendere misure di sicurezza per la gestione dei ristoranti e delle attività, quando potranno riaprire. Anche lì bisognerà rispettare regole rigide per garantire la sicurezza dei clienti e dei lavoratori”.

“Il concetto che stiamo sottolineando come medici – ha detto il prof. **Giorgio Calabrese** – è che il mangiare fuori casa è un mangiare non soltanto voluto ma il più delle volte dovuto; dobbiamo essere ottimisti per il futuro e gli alimenti devono garantire la sicurezza alimentare e la nutrizionalità”.

“Mai come in questo momento è stata riscoperta l'importanza di tutta la filiera agroalimentare italiana – dichiara **Ettore Prandini**, presidente Coldiretti – e quanto crea comunità. Il territorio è biodiversità, cultura e consapevolezza del patrimonio immenso della nostra nazione, che dobbiamo impegnarci a valorizzare e pubblicizzare in primis agli italiani stessi che devono tornare ad essere i primi consumatori del Made in Italy”.

“Il primo valore da condividere è la nostra salute – ha detto **Gioacchino Bonsignore**, direttore di Tg5 Gusto – e anche il mondo più progredito lo ha messo al primo posto. Dobbiamo riaprire con le condizioni tecniche necessarie. Abbiamo parlato tanto di benessere nel piatto. Adesso è il momento di parlare di sicurezza nei ristoranti. Il secondo valore da condividere, poi, è il Valore Italia”.

“E' un periodo transitorio – ha aggiunto **Alberto Lupini**, direttore di Italia a Tavola – e ciò che dico per la sensorialità è che dobbiamo emozionare i clienti con i piatti sì ma con la tradizione. Basta fare cose che non ci appartengono: torniamo a semplicità, pochi ingredienti e pochi passaggi in cucina. La giacca dei cuochi ricordo che ha lo stesso colore del camice dei medici. Ci deve essere un cambio radicale della ristorazione”. 



Decorazioni di Cioccolato

trucioli, codette, scagliette e perle

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

 **Italmill**[®]
Distributore Italia

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

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

Emergenza Coronavirus

danni enormi per il nostro comparto

Di **Pietro Roberto Montone**
Direttore Responsabile
"Il Cuoco"
Presidente Vicario FIC

SERVONO MISURE DRASTICHE ED INNOVATIVE O MIGLIAIA
DI IMPRESE SPARIRANNO PER SEMPRE. L'APPELLO E LE TANTE
INIZIATIVE DI FIC E DELLE ASSOCIAZIONI DI SETTORE

16

Imprese e lavoratori del nostro settore sull'orlo di una crisi senza precedenti. L'emergenza sanitaria in atto nell'intero Paese, infatti, sta mettendo in ginocchio tutto il sistema turistico-ristorativo. Ad iniziare dalle regioni del nord Italia per finire al sud più profondo, **ristoranti, alberghi e strutture ricettive** stanno iniziando a chiudere i battenti.

Chiusi musei e luoghi di svago, oltre ai turisti sono spariti i clienti occasionali, tutti spaventati dal fatto che potrebbero prendere il famigerato Coronavirus.

Misure certamente necessarie, che nessuno si sogna di mettere in discussione davanti ad una simile emergenza sanitaria, ma che portano il comparto a registrare cifre in negativo da capogiro. Miliardi e miliardi che stanno sfumando con gravissimi danni all'intera economia italiana. Secondo una prima stima di **Confesercenti**, in questi ultimi mesi sono 2 miliardi di euro in meno di consumi per le imprese ricettive e 1,3 miliardi in meno per bar e ristoranti, mentre per agenzie di viaggio e tour operator la perdita è di 342 milioni. Un danno nel primo semestre che si stima sarà di 6,5 miliardi di consumi, interni e turistici, e

8 miliardi di Pil nel semestre. Le cifre parlano da sole e questo spiega anche il grido di allarme che sta giungendo da tutto il settore verso il Governo ed il Parlamento.

La **Federazione Italiana Cuochi** si è immediatamente attivata chiedendo un tavolo tecnico ai Ministri interessati. Un tavolo permanente in cui discutere provvedimenti urgenti per le imprese del turismo, della ristorazione (tradizionale, commerciale e collettiva), del catering, del banqueting, dell'intrattenimento e dei bar e dei pub. Servono, inutile nascondere, provvedimenti utili per accompagnare la gravità del momento. Non a caso da tutte le organizzazioni del comparto vengono avanzate proposte affinché si introducano aiuti come gli ammortizzatori sociali, ove non ci sono. Ma anche meccanismi di credito di imposta per sopperire al crollo del fatturato.

Altra misura invocata è la sospensione del pagamento di oneri e tributi. Come Federazione Italiana Cuochi, a queste misure abbiamo aggiunto la richiesta di maggiore flessibilità per il settore ristorativo con la reintroduzione dei voucher, anche a beneficio di ristoranti, bar e pubblici esercizi in generale. "Un'esigenza

di flessibilità – ha scritto ai Ministri il nostro Presidente **Rocco Pozzulo** in una missiva.

I prossimi saranno mesi difficili per tutti. I turisti stranieri sono scappati e gli italiani non possono viaggiare. In questo scenario è auspicabile che il Governo ed il Parlamento facciano la loro parte per intero e recepiscono gli appelli di un intero settore che fin qui ha dato tanto per la crescita economica di questa nazione. 🇮🇹

Per leggere il testo integrale della lettera del Presidente FIC, Rocco Pozzulo, al Ministro dell'Economia e delle Finanze fai clic sul link qui sotto



Il Team Basilicata *Campione d'Italia*

A cura di
La Redazione

BUONA CUCINA E VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY ALIMENTARE TRA GLI OBIETTIVI PRIMARI DEL GRANDE EVENTO FIC, CHE ENTUSIASMA TUTTI: PROFESSIONISTI, ALLIEVI, GIUDICI E PARTNER



Il team Basilicata campione d'Italia 2020



Sono giunti alla loro **5^a edizione** i **Campionati della Cucina Italiana** organizzati dalla **Federazione Italiana Cuochi** e, più passa il tempo, più l'evento si conferma la più importante e completa competizione italiana per tutte le categorie della cucina. Dal 15 al 18 febbraio, con il patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** (MIPAAF) e il riconoscimento **Worldchefs**, l'appuntamento gastronomico è stato allestito da FIC in collaborazione con IEG – **Italian Exhibition Group** all'interno del **Beer&Food Attraction**, la manifestazione che riunisce in un solo appuntamento la più completa offerta nazionale e internazionale di birre, bevande e food. Negli spazi della Fiera di Rimini, così come ormai da tradizione, si sono ritrovati migliaia di cuochi professionisti provenienti dall'Italia e dall'estero, docenti e allievi degli istituti alberghieri e quanti sostengono lo sviluppo e la promozione della cucina italiana, per gareggiare nelle quattro categorie previste dal regolamento – **Cucina Calda, Fredda, Pasticceria da ristorazione, Cucina Artistica** – ma soprattutto per celebrare l'importanza del buon cibo, la professionalità dei cuochi e la cultura culinaria del nostro Paese.

Lo dimostrano i numeri dell'evento: oltre 1.500 cuochi, 4 giorni di gare, 4 cucine allestite per le competizioni a squadre, 6 laboratori per le gare dei singoli, più di 50 giudici, oltre 20 tra giornalisti e blogger, ed oltre 60 cooking show pensati per valorizzare i prodotti italiani e per formare e misurare i cuochi sull'adozione di metodi di lavoro quotidiani basati sulla scelta di prodotti di qualità e sul rispetto dei territori di produzione, sulle tecniche di conservazione, lavorazione e cottura dei

cibi, sull'attenzione allo spreco alimentare.

A inaugurare la prima giornata di premiazioni è stato un emozionante **Stefano Ciotti** (chef e patron del ristorante Nostrano di Pesaro, una stella Michelin), che ha premiato tutti i partecipanti al **"Contest Ragazzi Speciali"** organizzato dal **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC** e che si è rivelato un intenso momento di integrazione e formazione dedicato a tutti gli studenti degli istituti alberghieri con programmazione scolastica differenziata. Per la categoria **"Cucina Fredda"** si sono aggiudicati il premio speciale **Martina Amicone** e **Giuseppe Marinucci** dell'IPSOAR F. De Cecco di Pescara, mentre per la categoria **"Cucina Calda"**, **Alessia Bruno** e **Alessandro Lo Presti** dell'IPSSEOA Pietro Piazza di Palermo.



L'Amministrazione IEG inaugura l'edizione 2020 di Beer & Food Attraction. Con loro anche il Presidente FIC Rocco Pozzulo

La presentazione del Bocuse D'Or ai Campionati. Da sinistra: Pietro Roberto Montone, Carlo Bresciani, Luciano Tona, Rocco Pozzulo, Antonio Iacona, Enrico Crippa



Dedicato sempre agli studenti il **Trofeo Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri**, vinto quest'anno dall'**IPSSEOA Ambrosini** di Favara (Sicilia).

"Siamo molto soddisfatti – ha dichiarato **Rocco Pozzulo**, presidente nazionale FIC – perché ogni anno cresce il numero dei cuochi partecipanti e questo rappresenta un elemento molto importante per la crescita della cultura gastronomica del Paese

se, che evidenzia la volontà di mettersi in gioco per confrontarsi con un regolamento molto rigoroso che impone allo stesso tempo disciplina, competenze tecniche e creatività, tre fattori che assumono ancor più valore se sono adottati nella formazione delle nuove generazioni di cuochi”.

Oltre alle gare di cucina calda, fredda per singoli e squadre, pasticceria da ristorazione e artistica, quest'anno a mettere a dura prova i concorrenti è stato anche il contest “Street Food”, una prima assoluta che ha visto i cuochi sfidarsi in una categoria di gara avvincente, che ha permesso al pubblico di conoscere la grande varietà dei cibi di strada e la cultura gastronomica italiana viaggiando coi sensi da Nord a Sud del Bel Paese.

Dal secondo giorno di gare è partito anche il **Contest Mystery Box**, con scontri diretti dei team sul palco, con ricette e prodotti a sorpresa che i cuochi hanno dovuto realizzare e porzionare per la giuria.

Lunedì 17 febbraio, la **Bocuse d'Or Italy Academy** con **Enrico Crippa** (Piazza Duomo***, Alba) **Luciano Tona** – rispettivamente Presidente e Direttore della Bocuse d'Or Italy Academy, accompagnati dal Team Italia, sono saliti sul palco dei Campionati per illustrare quali saranno i prossimi appuntamenti dell'Accademia e gli allenamenti che il Team affronterà prima della partenza per

Tallin, dove si svolgerà la finale del Bocuse d'Or Europe.

A guidare lo show sul palco, come di consueto, lo spumeggiante **Alex Revelli Sorini** accompagnato dal coordinatore della rivista *Il Cuoco*, **Antonio Iacona**.

Le giurie hanno lavorato sotto il coordinamento di **Fabio Tacchella**, presidente di tutte le giurie, tra le quali merita menzione la Giuria Gastronomica composta da giornalisti e tecnici enogastronomici provenienti da tutta Italia, che hanno assegnato il **Premio Critica Gastronomica** alle migliori squadre di cucina calda presenti nei giorni di gara.

“I Campionati della Cucina Italiana sono una formidabile vetrina del nostro Paese – ha spiegato **Carlo Bresciani**, Presidente **FIC Promotion** – e lo dimostra la grande presenza a Rimini di tutti i protagonisti dell'enogastronomia nazionale tra cuochi, giornalisti, pubblico e partner, consapevoli che solo fornendo tutti insieme



Il video collegamento con lo chef Carlo Cracco



il proprio contributo si può efficacemente promuovere la nostra cultura alimentare, tradizionale e contemporanea, consapevole del passato ma capace di guardare al futuro”.

GLI SPONSOR

Main Partner: Unilever Food Solutions, Bragard, MARR, Barilla, Cirio, Electrolux;

Premium Partner: Surgital, Royal Greenland, Pentole Agnelli, FASA, KIMBO, MIKS Molino Favero, Caimi Brevetti, Italmill, Forno Bonomi, NutriFree, Molino Pivetti, Bayernland, Bassini, Zorzi, Industrie Celtex, Sanelli,

Official Partner: Tre Valli, Nova Crem, Senna, Reflexx, Tre Spade, Hoplà, Boscovivo, Valfrutta, Provolone Valpadana, Nimar, Sirman, ÈCOSì, EPCCEM.

Technical Event Partner: Coppini Arte Olearia, Recoaro, Cool, Birra Morena, Zappalà, Bonduelle, Fresh Fruit, Staff Ice System, Villeroy & Boch, Unione Cuochi Emilia Romagnana. Event Partner Italian Exhibition Group, Beer & Food Attraction.

LE GARE

Cucina Calda a Squadre Senior e Junior

Ogni squadra ha presentato un menù composto da tre portate, uno starter, un main course e un dessert per 35 persone e per 10 giurati che hanno valutato la mise en place, la preparazione professionale, il servizio, l'aspetto estetico ed il gusto.

Cucina Calda K1 – Singoli Senior e Junior

Ogni partecipante ha presentato un main course o uno starter a scelta, con l'obbligo di realizzare un piatto di pesce o un piatto di carne o vegetariano.

Cucina Fredda (Culinary & Pastry Art) a Squadre Senior e Junior

Quattro tavoli espositivi sono stati allestiti ogni giorno per i Team che hanno proposto un articolato programma freddo di Culinary e Pastry Art. Una rappresentazione di stile ed eleganza nelle composizioni dei tavoli da buffet.

Cucina Fredda (Culinary & Pastry Art) Individuale

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

Combinata Fredda e Calda a Squadre

Ha previsto per i Team la valutazione delle medie dei punteggi in entrambe le categorie del Caldo e del Freddo a Squadre.

Pasticceria da ristorazione K2 – Singoli Senior e Junior

Ogni partecipante ha presentato un dessert composto da un dolce principale, della frutta, un complemento da forno caldo o freddo ed un'eventuale salsa; obbligatorio sarà l'uso e la scelta fra savoiardi, amaretti e pasta sfoglia.

Cucina Artistica

• Culinary Art salata e Pastry Art

Una delle più importanti competizioni italiane legate al trattamento artistico del prodotto gastronomico, sia dolce che salato: intagliato, scolpito, composto e lavorato attraverso le più diverse tecniche. Un'esposizione di opere plastiche ed espressive utile a rilanciare l'aspirazione estetica di cuochi, pasticceri e la promozione artistica in particolari ambiti ristorativi.

• Culinary Art: opere dal vivo

Competizione sulle performance d'intaglio o carving. La precisio-



CAMPIONI ASSOLUTI D'ITALIA

CATEGORIA	SUBCATEGORIA	CONCORRENTE
K1 CUCINA CALDA	JUNIOR	MARIA ANNA MIGLIOZZI
K1 CUCINA CALDA	SENIOR	FABIO MAURO TOMMASO GALLO
K2 PASTICCERIA DA RISTORAZIONE	JUNIOR	MATTEO COLLURA
K2 PASTICCERIA DA RISTORAZIONE	SENIOR	SARAH CUCCHIARA
CONTEST MISTERY BOX		DANIELE PICCOLI DAVIDE PATAT
CONTEST STREET FOOD:		ANTONIA CANTARELLA DANILA QUADRINI ANTONIO BATTISTA
CONTEST RAGAZZI SPECIALI CUCINA CALDA		IPSEOA PIETRO PIAZZA PALERMO
TROFEO FIC MIGLIOR ALLIEVO:		MATTIA BALLI
D2 ARTISTICA OPERE PRONTE CULINARY ART	SENIOR	MARCO ANDRONICO
D3 ARTISTICA OPERE PRONTE PASTRY ART	SENIOR	LAURA MARIA NOVI
CUCINA CALDA A SQUADRE	SENIOR	TEAM BASILICATA



Maria Anna Miglioizzi, campiona assoluta, Cucina Calda K1



Tommaso Gallo, campione assoluto, Cucina Calda K1



Il contest dei Ragazzi Speciali ha visto trionfare l'IPSEOA "Pietro Piazza" di Palermo. Da sinistra: Alessandro Lo Presti, la Prof. Silvia Valvo e Alessia Bruno



Matteo Collura, campione assoluto, Pasticceria da ristorazione Junior



Sarah Cucchiara, campione assoluto, Pasticceria da ristorazione Senior



Daniele Piccoli e Davide Patat, campioni assoluti, Mystery box



Il Contest Street Food, Antonia Cantarella, Danila Quadrini, Antonio Battista



Mattia Balli, campione assoluto Trofeo FIC Miglior Allievo



Marco Andronico, campione assoluto Opere pronte culinary art, D2 Artistica



Laura Maria Novi, campione assoluto Opere pronte pastry art, D3 Artistica



Il team Basilicata, campioni assoluti d'Italia 2020



ne, la creatività e l'arte di partecipanti impegnati esclusivamente dal vivo alla realizzazione dei loro elaborati.

Contest Mystery Box – Cucina Calda

Ingredienti a sorpresa della tradizione italiana per gare ad eliminazione diretta fra team composti da professionisti senior e junior impegnati a promuovere i valori della cucina italiana.

Contest Ragazzi Speciali

È il concorso culinario dedicato agli alunni degli Istituti Alberghieri con programmazione differenziata. I concorsi si sono tenuti sabato 15 febbraio 2020 nell'area dei Campionati della Cucina Italiana. La Federazione Italiana Cuochi, attraverso il concorso si propone di spingere i ragazzi a vivere un'esperienza extrascolastica che possa rappresentare una reale applicazione dell'apprendimento e della didattica tecnica impartita a scuola, ma anche un momento di crescita personale attraverso il confronto e la partecipazione in attività fondamentali per i successivi step nel mondo professionale.

I team, composti da un ragazzo speciale accompagnato da un suo compagno tutor, si sono confrontati sulla cucina calda e cucì-

na fredda. La cucina calda ha previsto la preparazione di uno starter con identità o ingredienti della cucina mediterranea; chi si è occupato invece della cucina fredda, ha realizzato un antipasto all'italiana da presentare su un unico vassoio per otto persone.

Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri

Destinato agli istituti professionali per i Servizi Ospitalità Alberghiera, si è tenuto nella mattinata di sabato 15 febbraio 2020. Al concorso hanno partecipato gli alunni iscritti all'indirizzo enogastronomia – settore cucina del terzo, quarto e quinto anno. I protagonisti del concorso sono stati i migliori allievi, quelli che hanno superato le precedenti selezioni scolastiche regionali. "Mondo uovo" il tema dei piatti da realizzare.

Contest Street Food

È novità di quest'anno che ha visto fronteggiarsi team composti da tre persone impegnate nella preparazione di piatti rientranti nella categoria "cibo di strada". I partecipanti al contest hanno quindi presentato piatti da poter consumare senza appoggio e senza l'ausilio di posate e che hanno avuto tra gli ingredienti principali una tipicità territoriale. 🇮🇹



IL MEDAGLIERE GENERALE

POSIZIONE	REGIONE/NAZIONE	ORO	ARGENTO	BRONZO
1	Veneto	4	8	10
2	Puglia	5	7	8
3	Lazio	3	8	8
4	Sicilia	3	3	18
5	Campania		8	14
6	Toscana	2	4	6
7	Emilia Romagna	3	3	4
8	Lombardia	1	4	6
9	Friuli Venezia Giulia	2	2	4
10	Delegazione Francia		3	6
11	Basilicata	1	3	1
12	Liguria	1	2	2
13	Sardegna	1	2	4
14	Valle d'Aosta	1	1	3
15	Abruzzo		3	1
16	Piemonte		1	3
17	Marche		2	
18	Umbria		1	2
19	Molise		1	1
20	Calabria			3
21	Trentino Alto Adige		1	
22	Delegazione Romania			2



Stefano Fantozzi riceve il premio "Gianpaolo Cangì"

A questo link potete ascoltare le dichiarazioni di alcuni dei protagonisti di questa edizione 2020 dei CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA. Tra le dichiarazioni in video, abbiamo voluto dare spazio anche a chi, spesso in silenzio e con grande spirito di sacrificio e abnegazione, lavora dietro le quinte di un evento grandioso come questo.

Un passaggio doveroso, a nostro avviso, poiché, come ricordato dal presidente Rocco Pozzulo sul palco di Rimini, tutto questo non sarebbe possibile ogni anno se non ci fosse il lavoro di mesi e mesi del nostro meraviglioso staff.

**clicca qui e guarda le video
interviste ai campionati**



Il contributo di *Alberghieri e Associazioni*

A cura della
Redazione

SACRIFICI, STUDIO, ORE DI ALLENAMENTO VENGONO RIPAGATI DALLE SODDISFAZIONI CHE ALLIEVI E DOCENTI OTTENGONO ALLE GARE O LAVORANDO IN CASA FIC

DALLA CALABRIA

Anche quest'anno non è passato inosservato l'importante contributo che **Istituti Alberghieri** e **Associazioni Provinciali** hanno portato da tutta Italia all'evento dei **Campionati FIC**. Ciò che più colpisce è ancora una volta la forte dose di entusiasmo che tutti, allievi, docenti e dirigenti spendono nella partecipazione attiva a questo straordinario evento. Come i 15 ragazzi, praticamente una intera classe, accompagnati dai professori di sala dell'Istituto **"Mancini Tommasi"** di Cosenza, grazie anche al supporto

della dirigente scolastica **Graziella Cammalleri**. In particolare, i giovani allievi calabresi e i loro docenti sono stati protagonisti di un Protocollo d'intesa siglato con la Federazione per essere impegnati all'interno di CASA FIC, dove hanno svolto un impeccabile servizio di sala durante le colazioni e le cene nei giorni delle competizioni, in sinergia con il personale dell'Hotel e con il prof. Giovanni Orlando. "Ringrazio la dirigente scolastica e tutto l'istituto presente al fianco della Federazione, non solo in questa occasione ma anche in altre sedi ed altri contesti. È un contributo prezioso, del quale saremo sempre grati" ha detto il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabresi, **Carmelo Fabbriatore**.

DALLA PUGLIA

A fronte del tanto impegno speso, non sono stati da meno i ragazzi della Puglia, con ben due Istituti Alberghieri coinvolti, coordinati dall'**Associazione Provinciale Trulli e Grotte**: la scuola alberghiera **"Angelo Consoli"** di Castellana Grotte e il **"De Lilla – Domenico Modugno"** di Polignano a Mare. Presenti all'appello una dozzina tra studenti e docenti, anch'essi in CASA FIC con tanto entusiasmo e voglia di imparare. "Sono grato al mio territorio – ha detto il presidente dell'Associazione Provinciale Trulli e Grotte, **Mariano D'Onghia** – per tutti gli sforzi profusi dai soci per la migliore riuscita dell'evento. Il nostro grazie va anche al presidente nazionale **Rocco Pozzulo**, che ogni anno, coadiuvato da un ottimo staff, allestisce dei Campionati sempre più avvincenti".



I ragazzi dell'Istituto **"Mancini Tommasi"** di Cosenza



Gli studenti degli istituti “Angelo Consoli” di Castellana Grotte e “De Lilla – Domenico Modugno” di Polignano a Mare

DAL LAZIO

Ultima citazione, ma non certo meno importante, ci fa risalire lo stivale, fino in Lazio, da dove sono partiti, per la precisione da Latina alla volta di Rimini una dozzina di allievi della scuola alberghiera, per partecipare come concorrenti alle competizioni. Questa volta, infatti, i giovani cuochi si sono dati battaglia durante le gare a Rimini Fiera, contribuendo ad accrescere il medagliere della regione. Protagonista l'Istituto Alberghiero “Angelo Celletti” di Formia, con allievi dal 3° al 5° anno, che hanno conquistato 3 ori, con un oro assoluto nella cucina calda junior con **Anna Maria Migliozi**, ed ancora 3 argenti e 3 bronzi. Grande soddisfazione ha espresso il presidente dell'**Associazione Provinciale Cuochi Latina**, nonché vicepresidente dell'**Unione Regionale Cuochi Lazio** e Consigliere Nazionale, **Luigi Lombardi**, non nuovo a questo importante contributo nel settore giovanile ai Campionati: “Sono molto soddisfatto dei nostri ragazzi – ha

detto Lombardi – ciò vuol dire che i sacrifici vengono sempre ripagati. Gli allenamenti oltre gli orari di lavoro, i sacrifici di tempo ed economici, con l'acquisto di materiale extra, con la voglia di far crescere professionalmente questi allievi. Da novembre hanno provato e riprovato ricette e piatti per poter arrivare preparati ed avere questi risultati. Hanno frequentato il corso “NIC in School” con **Fabio Mancuso** e i corsi FIC, per prepararsi ai Campionati. Concludo ricordando con un pizzico di orgoglio che Formia e il nostro istituto non sono nuovi a questo tipo di risultati così brillanti”. 🇮🇹



Gli allievi dell'alberghiero “Angelo Celletti” di Formia e una delle preparazioni



Emergency Food Contest: *vince il volontariato!*

A cura di
Roberto Rosati
Presidente Nazionale
DSE FIC

LE QUATTRO GIORNATE DI RIVA DEL GARDA HANNO MESSO ALLA PROVA LA TENACIA E LA COSTANZA DELLE NOSTRE ASSOCIAZIONI E L'ENTUSIASMO DI TUTTI I PARTECIPANTI

Di **Rossanina Del Santo**

Dal 2 al 5 febbraio 2020 a Riva del Garda (TN) si è tenuto l'**Emergency Food Contest**. La competizione, aperta a tutte le organizzazioni che si occupano di cucina in emergenza, ha visto la presenza di 16 squadre, costituite ciascuna da 4 componenti. Durante le 4 giornate alle squadre era assegnato, con estrazione, un lotto di alimenti a sorpresa costituito da proteine (carne, pesce, legumi, uova), carboidrati (pasta, patate, farina) e olio. I

team entro mezz'ora dovevano indicare un menù completo da realizzare per 200 persone in 3 ore. Durante la preparazione, i giudici (3 membri **Worldchefs** e 2 dirigenti della **Protezione Civile** nazionale e locale) creavano delle situazioni di emergenza quali il ritiro di un ingrediente base tra quelli trovati nel lotto, la chiusura improvvisa delle cucine per 5 minuti, la sostituzione di un membro della squadra con il membro di un'altra squadra per 15 minuti... Tutto questo per simulare le difficoltà che vengono riscontrate ogni giorno nei campi di emergenza. Le squadre si sono distinte per bontà e completezza dei menù (spesso arricchiti da pane realizzato – senza lievito, poiché non era fornito – al momento), che rispecchiavano la cucina tradizionale e tali da essere un perfetto comfort food che potesse far tornare il sorriso a chi nell'emergenza perde la serenità.

Alla fine di ogni giornata di gara, gli ingredienti e le porzioni non consumati sono stati donati al Banco Alimentare, perché anche in emergenza lo spreco va combattuto. Nell'ultima giornata, durante la premiazione, le squadre hanno donato simbolicamente tutte le loro medaglie al presidente nazionale del DSE, **Roberto Rosati**, quale segno di stima, poiché a vincere è stato il volontariato. 🇮🇹





Emergency Food Contest Medagliere

Domenica 2 febbraio:

- Medaglia d'oro: *DseFic Friuli Venezia Giulia*
- Medaglia d'argento: *AVPC Palombara Sabina*
- Medaglia di bronzo: *DseFic Lombardia*
- Diploma d'onore: *Associazione Cuochi Bresciani*
- Premio speciale per le varianti senza glutine: *AVPC Palombara Sabina*

Lunedì 3 febbraio

- Medaglia d'oro: *DseFic Toscana2*
- Medaglia d'argento: *DseFic Lombardia3*
- Medaglia di bronzo: *DseFic Piemonte*
- Diploma d'onore: *DseFic Lazio*
- Premi speciali per le varianti senza glutine e per l'Haccp: *DseFic Toscana*

Martedì 4 febbraio

- Medaglia d'oro: *DseFic Abruzzo*
- Medaglia d'argento: *Fe.Pi:Vol*
- Medaglia di bronzo: *DseFic Lombardia2*
- Diploma d'onore: *DseFic Basilicata1*
- Premio speciale per le varianti senza glutine: *DseFic Abruzzo*

Mercoledì 5 febbraio

- Medaglia d'oro: *DseFic Campania*
- Medaglia d'argento: *DseFic Basilicata1*
- Medaglia d'argento: *DseFic Toscana2*
- Medaglia d'argento: *Associazione Provinciale Cuochi Napoli*

Primo premio assoluto: *DseFic Campania*

I momenti più significativi dell'Emergency Food Contest

Coronavirus: *le attività del DSE FIC*

A cura di
Roberto Rosati
Presidente Nazionale
DSE FIC

OPERAZIONI DI SOLIDARIETÀ IN LAZIO E LOMBARDIA TRA PREPARAZIONI
DI PASTI E TRASPORTO DI MATERIALE AGLI OSPEDALI

Quando l'emergenza chiama, il **Dipartimento Solidarietà Emergenze** della **Federazione Italiana Cuochi** si attiva. In questi giorni in cui il Coronavirus sta mettendo in ginocchio l'Italia, come il mondo, i Cuochi Volontari del DSE FIC sono in azione per garantire supporto alla Protezione Civile e alla popolazione. Ad Aprilia, dove dal 2015 il nucleo **DSE FIC R2 executive team** gestisce la mensa sociale comunale, anche in questi giorni si garantiscono pasti completi alle persone senza fissa dimora. Tutte le sere vengono preparati dai primi piatti al dolce per circa 40 persone segnalate dall'Assessorato ai Servizi sociali del Comune laziale. La mattina, invece, si opera con il

furgone logistico telonato per trasportare dispositivi di protezione individuale dal centro di raccolta della Protezione Civile del Lazio, situato a Roma, alle strutture ospedaliere delle provincie di Latina e Frosinone. Dalle mascherine sanitarie ai guanti sino ad arrivare al materiale igienizzante e ai tamponi, ad oggi sono stati consegnati più di 100.000 strumenti di lavoro.

In Lombardia, invece, in collaborazione con i ristoratori dell'hinterland bergamasco, l'Associazione Provinciale Cuochi

chi Bergamaschi sta realizzando pasti per il personale medico e paramedico di alcuni policlinici della provincia a supporto delle cucine interne ai nosocomi pre-esistenti. Essendo una

struttura nazionale di Protezione Civile, però, è stata diramata dall'unità di crisi DSE FIC anche una pre-allerta alle strutture regionali per predisporre squadre da 4 persone pronte alla partenza in caso di apertura di cucine da campo in supporto al sistema sanitario. Le squadre sono formate da tutti Cuochi operativi che hanno svolto anche i dovuti Corsi di Formazione Emergenze. In caso di attivazione, partiranno per prime le squadre formate da Cuochi che hanno esperienze in mense ospedaliere, mense di grandi realtà aziendali e strutture di banqueting/catering. Attualmente sono pronte le squadre operative di Lombardia, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Toscana, Lazio, R2 executive team, Abruzzo, Campania, Puglia, Basilicata, Sardegna. 🇮🇹



Per ulteriori informazioni: emergenze@fic.it



PASTA FRESCA

LE FARINE DEDICATE AI MAESTRI PASTAI



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

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

QUALITÀ PER
TRADIZIONE,
RICERCA PER
PASSIONE.

Tutta la dolcezza delle Lady Chef: *Prima edizione "Sweet Contest"*

Di **Rossanina Del Santo**
Responsabile
comunicazione
Lady Chef

A RIVA DEL GARDA È ANDATA IN SCENA LA COMPETIZIONE
CHE HA VISTO SFIDARSI NUMEROSE CUOCHE FIC DA OGNI PARTE D'ITALIA.
HA VINTO IL GIOCO DI SQUADRA

Martedì 4 febbraio, nell'entusiasmante contesto della **Fiera Hospitality**, all'interno del Polo Fieristico di Riva del Garda, ha avuto luogo, a cura del **Compartimento Lady Chef**, la 1^a edizione dello **"Sweet Contest"**. La competizione prevedeva la realizzazione in 40 minuti di una preparazione dolce (da qui il nome del contest!) strutturata utilizzando prodotti del forno **Bonomi**, storico partner della **Federazione Italiana Cuochi**, in questo caso la sfoglia, gli amaretti o i savoiardi. Assai ampia la partecipazione di concorrenti, giunte da tutta Italia. "Ne sono molto soddisfatta – ha detto la Responsabile del Compartimento, **Alessandra Baruzzi** – anche nell'ottica di come il contest possa rappresentare per le Lady Chef un momento di scambio, confronto e sana competizione".

Massimo Paternoster, Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Trentino Alto Adige, e Ivano Dossi, Presidente dell'Associazione Provinciale Coghi del Trentino, hanno fatto gli onori di casa, dichiarandosi molto colpiti dal livello

delle preparazioni presentate.

Le lady che hanno partecipato sono state esortate da Alessandra Baruzzi a continuare a prendere parte sempre in maggior numero ai concorsi che si susseguono a livello nazionale e locale, perché tali competizioni portano ad una ricerca e ad un confronto costanti, che stanno alla base della crescita professionale.

A tale proposito, la presidente di giuria, **Debora Fantini**, affiancata dal giudice **Marialuisa Lovari** (entrambe membri della **Nazionale Italiana Cuochi**) si sono proposte per tenere dei corsi di formazione e aggiornamento legati al mondo delle competizioni: sarà così sufficiente contattare la coordinatrice regionale ed indicare il proprio interesse per essere informate su date e luoghi.

Le partecipanti, quanto mai eterogenee per provenienza, età e filosofia di ricerca gastronomica, si sono sfidate a colpi di dessert che variavano da quelli tradizionali a quelli più creativi e innovativi, con richiamo alla tradizione



Patrizia Sperandio, medaglia d'oro



Alessia Guarnieri, medaglia d'argento



Sabina Longis, medaglia d'argento

più classica o all'utilizzo di tecniche più moderne. I dolci in gara sono stati valutati con i parametri delle gare a livello internazionale: si è provveduto a valutare sia il rispetto delle norme Haccp, che l'aspetto estetico ed organolettico. I risultati sono stati molto soddisfacenti, con un gran bel medagliere: **diploma** a Brunella Piantoni, Daniela Troilo, Sonia Bravin, **medaglia di bronzo** a Elda Moroni, Anna Rita Lombardi, Giuseppina Mariotti, Luciana Scimmi, Floriana Blesio, Valentina Petrangeli e Orietta Di Lieto, **medaglia**

d'argento a Lorella Boni, Krizia Girolami, Alessia Guarnieri e Sabina Valeria Longis. La **medaglia d'oro** è andata a Patrizia Sperandio di Primiero San Martino di Castrozza (TN) dell'Associazione Provinciale Coghi Del Trentino che, con il suo dessert intitolato "A casa di nonna", si è imposta su tutte le colleghe con il punteggio più alto della giornata, vincendo anche **il primo premio assoluto**. Un grazie e un plauso sentito a tutte le lady che hanno partecipato... la prossima edizione vi aspetta! 🇮🇹

33



I piatti transumanti *dei cuochi emigranti*

A cura della
Redazione

UN GRANDE “RITORNO” A MEET IN CUCINA,
IL CONGRESSO REGIONALE DEI CUOCHI ABRUZZESI

Un'edizione molto sentita **Meet in Cucina Abruzzo 2020**, congresso dei Cuochi Abruzzesi ideato dal giornalista **Massimo Di Cintio** e diventato simbolo della riscossa della cucina regionale abruzzese e non solo, che si è tenuto nel Centro Espositivo della Camera di Commercio di Chieti. Promosso in collaborazione con **Lorenzo Pace**, presidente dell'**URCA**, è stato organizzato con la **Camera di Commercio di Chieti-Pescara, aziende e Assessorato regionale alle Politiche agricole**, col patrocinio di **FIC, Comune di Chieti, Confesercenti Abruzzo, Slow Food Abruzzo, Istituto alberghiero “Di Poppa-Rozzi” di Teramo e Lady Chef Abruzzo**.

Dopo essere stata dichiarata dall'Unesco Patrimonio Immateriale dell'Umanità, la **Transumanza**, che per secoli ha mosso mandrie, pastori, economie e cuori dall'Abruzzo in Puglia, è stata il focus della 6^a edizione del congresso; si è parlato di passato, presente e futuro della cucina, vettore di cambiamento e cultura, attraverso i “cuochi di ritorno” che si sono alternati

sul palco per presentare in piatti inediti l'evoluzione della cucina agropastorale abruzzese e pugliese, ripercorrendo passo dopo passo il tracciato del Tratturo Magno e il perpetuo viaggio che ha scandito per decenni la vita di intere generazioni in un cammino lungo oltre 300 chilometri.

Tra le novità, **Fuori Meet**, performance gastro-culturale nata dalle menti della chef **Cinzia Mancini**, dell'architetto **Sabina De Deo** e della graphic designer **Donatella Mancini**. Al centro di una sala del

Museo delle Genti d'Abruzzo a Pescara, un desco circolare ha radunato attorno a un fuoco immaginario i presenti per ascoltare attraverso i sapori, il racconto e le letture di 8 chef. Guide del concettuale percorso sono stati **Nunzio Marcelli**, uno dei pochi pastori a praticare ancora la transumanza, **Davide Di Fabio** dell'Osteria Francescana a Modena, e gli chef **Cinzia Mancini, Gianni Dezio, Franco Franciosi, Daniele D'Alberto, Sabatino Lattanzi, Enzo Di Pasquale,**





Di Fabio e il suo "Settepersettequarantanove"

Angelo Sabatelli e **Ida Di Biaggio**, con i vini di **Francesco Cirelli** e di **Barone Cornacchia**.

Demonticazione ed emigrazione, questi i temi della 6^a edizione, con protagonisti **Davide Di Fabio** e

Takahiko Kondo, il primo abruzzese, il secondo giapponese ma dalla storia analoga, con lunghe peregrinazioni e nuove radici, nate in Osteria

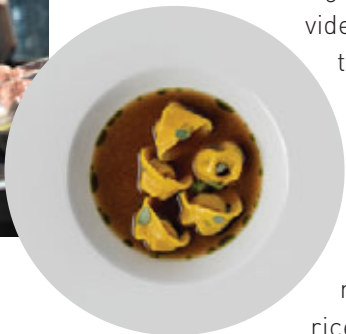
Francescana a Modena, accanto a **Massimo Bottura**. Insieme, sul palco di Meet in Cucina, hanno raccontato al pubblico cosa significa mettersi in cammino alla ricerca di nuovi mondi e conoscenze.

Transumanza, il primo dei due piatti realizzati da Di Fabio, è nato da riflessioni su alcuni versi del poeta Gabriele d'Annunzio.

Altro signature dish di Davide Di Fabio, il Settepersettequarantanove, risultato di un'addizione di quarantanove ingredienti utilizzati per ricostruire una ricetta tradizionale



Sara Cicolini con "Tortello di Capra in brodo di patate"



dell'entroterra teramano. **Takahiko Kondo**, in arte Taka, invece, ha utilizzato il "carraturo" (tipico attrezzo delle massaie abruzzesi per tagliare la pasta lunga) per i noodles del Viaggio di mia nonna, una chitarra in brodo di volatili, cime di rapa, tartufo nero e pallottine di cinghiale. Mexican Kaiseki è il nome dello scampo in tempura di acqua di ostriche e salsa verde messicana con polvere di karkadè.

Dal Miramonti L'Altro di Concesio, 2 stelle Michelin, **Arianna Gatti** è arrivata con il suo mentore **Philippe Léveillé**, realizzando delle Lumache quasi alla Bourguignonne e Ho abbottonato la Bouillabaisse, tradizionale zuppa francese a base di pesci, rinchiusa in un morbido scrigno di pasta fresca.

Gianluca Gorini (Da Gorini*, San Piero in Bagno) insieme a **Gianluca Durillo**, miglior chef emergente 2020, ha presentato tre piatti ispirati alla cucina agropastorale: Zucca e grasso di pecora, Raviolo con grasso di Carpegna DOP, fave, brodo di pecora e pecorino, e Pecora, brodetto e genziana.

Antonio Zaccardi, cresciuto a Chieti, per anni secondo di Enrico Crippa (Piazza Duomo***, Alba) ed oggi chef del Pashà* di Conversano, è tornato in Abruzzo per raccontare la sua storia fatta di viaggi, nuovi mondi e nuove culture. Quattro i piatti realizzati: Fave e Olive, Capesante e avocado, Conchiglie e zucca, Provola.

Sarah Cicolini, originaria di Guardiagrele (Ch) e romana d'adozione, chef del Santo Palato a Roma, ha preferito alla



Kondo e il suo "Viaggio di mia nonna"



Philippe Lévillé
con "Ho abbottonato
la Bouillabaisse"



giacca da medico, quella bianca da cuoco; regina del quinto quarto e del carboidrato, amante dei piatti maestosi della cucina povera, ha realizzato per il pubblico di Meet in Cucina un Tortello di capra in brodo di vitello e patate e una Coppa di testina, limone e cavolo nero.

Sul palco anche **Angelo Sabatelli**

(Angelo Sabatelli*, Putignano), con un Doppio ristretto di capra, piselli nani, panna cotta al latte di capra e olio alle

cime di rapa, Tagliatella di seppia, allievo, mandorla e

limone, Crema di cipolla, arrosto, cozze e caviale.

L'approfondimento sul gelato gourmet è stato curato dal maestro

Antonio Zaccardi ha realizzato Fave e Olive, Capesante e avocado, Conchiglie e zucca, Provola.

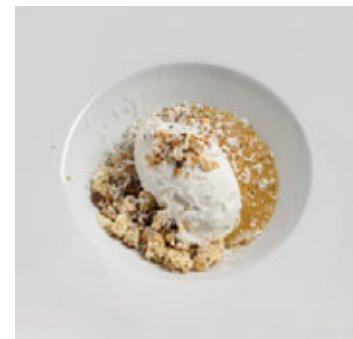


Gianluca Gorini e Gianluca Durillo hanno presentato piatti della cucina agropastorale

gelatiere **Paolo Brunelli** della Gelateria - Cioccolateria Brunelli (Senigallia) che ha presentato la sua ultima creazione, Il gelato e il maiale.

A salire sul palco anche **Lorenzo Pace**, presidente URCA e Peppino Tinari (Villa Maiella*, Guardiagrele), che hanno ricordato agli studenti presenti cosa significa essere un cuoco. Presente anche **Lido Legnini**, presidente Camera di Commercio di Chieti Pescara, e **Nunzio Marcelli**, tornato per scelta a fare il pastore, che ha presentato la Filiera Risorse Naturali Selvaggina d'Abruzzo.

Il servizio di accoglienza, nell'Area Partner Espositori e nelle cucine dell'Area Congresso è stato supportato dagli allievi e docenti dell'Istituto professionale alberghiero "Di Poppa-Rozzi" di Teramo e dai cuochi dell'Unione Cuochi Abruzzesi, mentre la degustazione della pasta Rustichella d'Abruzzo è stata curata dal Sodalizio Lady Chef Abruzzo. 



"Il gelato e il Maiale"
di Paolo Brunelli



Scopri le Novità



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

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



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

- Ottima spatolabilità
- Stabile e compatta



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

- Ottima resa • Alta tenuta
- Sapore caratteristico di panna



Solidus: le nuove sfide del *presidente Francesco Guidugli*

Di **Antonio Iacona**

SUBENTRATO A ROMITO POCHI MESI FA, SI È TROVATO SUBITO IN TRINCEA PER UNA GUERRA DURISSIMA. MA IN QUESTA INTERVISTA PER "IL CUOCO" TRAPELA ANCHE IL SUO OTTIMISMO

38 **È** il mese di dicembre 2019 quando **Francesco Guidugli** subentra a Carlo Romito come presidente di Solidus, il "tavolo permanente" di confronto che raggruppa 8 delle più qualificate associazioni professionali dell'Ospitalità italiana. Il mandato vero e proprio (che durerà 3 anni, rinnovabili, *ndr*) è iniziato ufficialmente l'1 gennaio 2020, ma dopo un mese e mezzo circa è subito diventato tra gli incarichi più delicati della sua vita. Proprio così, visto che il mondo rappresentato da Solidus (dagli alberghi ai ristoranti, dai direttori d'hotel alle governanti, ai cuochi, ai sommelier, ai portieri...) è stato investito dall'emergenza Coronavirus e la strada che si prospetta dinanzi a noi è quanto mai ardua e in ripidissima salita.

"Il momento è certamente delicato – conferma Guidugli al telefono – certamente non facile e mi sono già pervenute tante telefonate con richieste di aiuto dalle varie categorie. Si vive questo dramma nella sensazione di

essere impotenti e tutto ciò mi ha prostrato molto e fatto soffrire, anche perché non siamo ancora in grado di capire come sarà il nuovo mondo che ci aspetta passata l'emergenza, legato alle otto professioni che noi rappresentiamo. Certo, in passato abbiamo seminato tanto e bene, divenendo nel tempo un punto di riferimento fatto di grande esperienza ed il turismo qui in Italia è una delle industrie più importanti del Paese, detto da Paesi stranieri prima ancora che da noi stessi."

Mai come adesso, Presidente, è fondamentale fare squadra, soprattutto in questo ambito?

"Proprio in questi giorni ho riflettuto molto su quanti manifesti, quante dichiarazioni, quanti interventi ci siano stati da tanti comitati, da organizzazioni varie. Ritengo che noi, come rappresentanti del comparto turistico, se vogliamo risorgere veramente, avremo bisogno non di frastagliate dichiarazioni



Francesco Guidugli

bensi di poche voci ma decise. Soprattutto che le Associazioni possano dialogare con le Istituzioni.”

Ecco, le Istituzioni, Presidente. Che cosa vi aspettate che facciano?

“Dobbiamo premettere che le bellezze dell’Italia non ce le porta via nessuno. Sono un patrimonio unico al mondo. L’Italia, però, ha bisogno di un Ministero del Turismo, che si occupi solo di questo. Non è possibile che un potenza turistica come la nostra (i cinesi sono tra i primi ad ammetterlo e ad apprezzarlo) non abbia un suo Ministero dedicato al comparto, con un bel portafoglio e che dialoghi con le regioni per fare promozione. Una volta esisteva, poi è stato bocciato. Adesso certamente abbiamo bisogno di un grande sostegno economico. Ricordo che il 13% del Pil nazionale italiano proveniva proprio dal turismo, dove poi l’enogastronomia è uno dei suoi punti forti e imprescindibili. Dove lo trovi un altro Paese dove puoi mangiare le nostre prelibatezze gastronomiche, degustare ottimi vini e intanto contemplare l’Etna o il Vesuvio, giusto per citare due tra le meraviglie dell’Italia”.

Secondo Lei, l’autarchia italiana nel turismo sarebbe una via praticabile per risollevarci quanto prima?

“Credo che in questo periodo di grande caos gli italiani si siano resi conto di che cosa vuol dire essere vicini al proprio Paese, sostenerlo. Si percepisce una grande voglia di riacquistare italiano e di conoscere le bellezze del nostro Paese. Ricordo che possediamo 20 mila borghi bellissimi e anche questi saranno una chiave per viaggiare in Italia. Credo anche che per un po’ di tempo saremo tutti obbligatoriamente costretti a stare in Italia e sono ottimista che gli italiani ricominceranno a viaggiare internamente e ad aiutare le nostre strutture e la nostra filiera.”

La conta ufficiale dei soci non è stata ancora effettuata per il nuovo anno, ma gli appartenenti a Solidus sono oggi quasi 60mila, di varie categorie. Un numero che rende ancora più

delicato il ruolo di Francesco Guidugli, se ce ne fosse bisogno. Del resto, l’esperienza sul campo non gli manca: originario di La Spezia, classe 1957, membro di ADA, ha iniziato a lavorare negli alberghi a 15 anni, spostandosi tra Milano, Torino e New York. È stato direttore dei Jolly Hotels di Siracusa, Catania, Ravenna, Genova e dal 2008 per NH Hotel Group a Milano sino al 2018. Ha ricoperto incarichi di rilievo per Confindustria e in

ADA è stato Presidente Regionale in Liguria, Vice Presidente Regionale in Lombardia e Vice Presidente Nazionale Vicario dal 2009 al 2014. Maestro del Lavoro (2009) ed Ufficiale al Merito della Repubblica (2012), è stato riconosciuto Professionista dell’anno ADA da Solidus nel 2009.

Il messaggio che infine vuole lanciare agli associati è intriso di ottimismo: “Abbiamo avuto tantissime crisi – conclude Guidugli – come le guerre del Golfo, l’11 settembre e la crisi economica del 2008. Nel turismo, gli hotel, i ristoranti e le altre strutture, con i loro lavoratori, hanno sempre reagito e migliorato le performance di prima. Questa guerra che stiamo combattendo è e sarà difficile, lunga, imprevedibile ma sono convinto che anche questa volta riusciremo a rimettere in piedi il nostro Paese. Il turismo continuerà ad essere un patrimonio mondiale di tutti e tutti vorremo ricominciare a viaggiare e l’Italia allora sarà una meta sicura e ambita.” 🇮🇹



Passaggio di consegne con Carlo Romito

Addio a Natale Rusconi

già presidente onorario FLC

A cura di
Lorenzo Pace

È STATO L'ULTIMO DEI GRANDI DIRETTORI D'ALBERGO DEL '900, FERVERTE SOSTENITORE DI CHEF E CUOCHI E TRA I FONDATORI DELLA NOSTRA RIVISTA. ECCONE UN RITRATTO PARTICOLAREGGIATO

40 Lo scorso 28 febbraio, all'età di 94 anni, si è spento il direttore d'albergo **Natale Rusconi**. Figlio di albergatori di Milano, iniziò la sua attività nel 1952 presso l'accoglienza di alberghi di lusso a Roma, poi a Rapallo e infine a Londra. Nel '63 entrò nella **Compagnia Italiana Grandi Alberghi** (CIGA) e diresse il Gritti Palace Hotel di Venezia, nel '68 fu nominato direttore dell'Hotel Excelsior di Napoli, dal '69 al '72 fu direttore del Grand Hotel di Roma e dal '73 al '76 di nuovo direttore del Gritti Palace. Dal 1977 al 1978 divenne direttore del Grand Hotel di Parigi, dal 1985 al 1999 amministratore delegato del Grand Hotel Splendido di Portofino e dal 1979 al 2007 a. d. del Cipriani Hotel di Venezia. Una lunga e prestigiosa carriera nell'ambito dell'ospitalità al-



Natale Rusconi nominato socio onorario ACIS - 1960

berghiera di lusso in Italia. Rusconi da sempre è stato un sostenitore dei cuochi e fu proprio lui che nel 1956 suggerì e aiutò alcuni autorevoli chef di Milano a fondare l'**Associazione Milanese Cuochi**. La stessa famiglia Rusconi ospitò la sede dell'Associazione dal '56 al '61 nel proprio albergo, l'Hotel Argentina in Milano.

Ma Rusconi già guardava avanti e in un'assemblea dei cuochi del 1958 propose e organizzò la costituzione di tre grandi macro-associazioni: Nord, Centro e Sud, quale preludio per la costituzione di una **Federazione Nazionale di Cuochi**, con sede a Roma e con l'obiettivo di rappresentare la categoria in ambito internazionale coordinando le associazioni territoriali a livello nazionale. E fu così che il 18 giugno del '58 fu costituita



Rusconi (a sinistra) nominato presidente onorario della FIC dal Presidente R. Ramponi - 1990

l'Associazione Cuochi Italia Setten-trionale (ACIS) e nell'aprile del '59 un gruppo di rinomati chef romani costituì l'Associazione Cuochi Italia Centrale. Rusconi fu anche tra i fondatori della rivista **"Il Cuoco"**, che contribuì ad arricchire con articoli di grande valenza culturale e, date le difficoltà economiche dei primi anni, la finanziò dal 1960 al 1965. Dal 2 al 9 ottobre 1960 a Francoforte si tenne la 10^a edizione delle Olimpiadi della Cucina (IKA) e Natale Rusconi organizzò e fece partecipare una squadra di cuochi che per la prima volta rappresentò l'Italia a questa importante competizione gastronomica. La squadra ottenne la medaglia d'oro e molteplici encomi, grazie anche alla preparazione di diversi piatti della cucina regionale. Dal 18 al 20 maggio 1963, Rusconi con il sostegno dell'ACIS organizzò a Venezia il **"1° Congresso Nazionale degli Chefs**



Rusconi (secondo da sinistra) durante l'intervista sulla costituzione della FIC per il libro sui 50 anni della Federazione - 2017

e Cuochi d'Italia per la codificazione della cucina regionale italiana", con la presenza di 112 cuochi e 37 tra gastronomi e studiosi del settore. È ancora grazie a Natale Rusconi se in Italia abbiamo il libro *"L'arte della cucina Moderna"* scritto da Henri P. Pellaprat. Infatti fu lui a tradurre, integrare con ricette di cucina italiana e a far pubblicare, nel 1968, questo testo fondamentale della cucina classica internazionale. Per il suo impegno nella costituzione di un'organizzazione unitaria dei cuochi e per il sostegno mai sopito alla categoria (ancora nel 2017 in un incontro ci aiutò a ricostruire le fasi antecedenti la costituzione della Federcuochi donandoci documenti, corrispondenze e foto utili alla pubblicazione del libro sul cinquantenario della Federazione) la **Federazione Italiana Cuochi** lo nominò suo presidente onorario, carica che ricoprì dal 21 aprile 1990 al 13 aprile 1999. 🇮🇹

Cuochi, do you speak English?

Corso on-line proposto da FLC

A cura della
Redazione

PRESENTATO A RIMINI FIERA, ARRIVA IL CORSO D'INGLESE MOLTO UTILE PER LA CATEGORIA DEGLI CHEF. AGEVOLAZIONI E SCONTI PER TUTTI GLI ASSOCIATI FIC

Quante volte vi sarete chiesti in pieno servizio in cucina come si chiamasse quel determinato alimento in inglese? O come indicare al collega straniero quell'ingrediente o peggio ancora superare un colloquio di lavoro nella lingua della regina Elisabetta? Bene, da oggi la Federazione Italiana Cuochi ha pensato anche a come far passare paure e timori di imparare una nuova lingua utilissima come l'inglese. È nato infatti **FICenglish**, il corso on-line per i cuochi, presentato ai Campionati di Rimini. Per chiarire meglio di cosa si tratta, abbiamo rivolto qualche domanda al titolare del corso, naturalmente di madrelingua inglese, ma che in Italia vive da anni e che conosce bene il mondo FIC: **Joe Sanders**.

Joe, come è nata l'idea di istituire un corso di lingua inglese, il FIC ENGLISH?

Dodici anni fa sono venuto a vivere in Italia e con mia moglie ho aperto una scuola di inglese. In questi anni ho insegnato a molte persone e per tanti c'era il problema della 'mancanza di tempo'. Il settore più penalizzato era quello alberghiero e dei cuochi.

Così abbiamo deciso di creare un corso per loro, con grande flessibilità. Con FICenglish i cuochi studiano quando vogliono, le lezioni sono pre-registrate, quindi basta andare sul sito e scegliere quello che si vuole studiare.

Chi può accedere o iscriversi al corso?

Il corso è aperto a tutti i cuochi, con agevolazioni per gli iscritti FIC. Per gli allievi costa solo €99 per un anno, per i non allievi €149. Per i non soci FIC €199. Poter offrire un prezzo basso è molto importante, poiché il corso deve essere accessibile a più

cuochi possibili. Studiare l'inglese di solito è molto costoso e i risultati non sono mai scontati perché è difficile seguire un corso per un anno senza perdere una lezione. Con noi non è possibile perdere una lezione!

Com'è strutturato: lezioni, esercitazioni, esami? C'è un ricco vocabolario di settore?

Il corso è fatto proprio per cuochi, non è quindi un corso di inglese generale. È strutturato in 6 sezioni per dare allo studente un ambiente online 'full immersion'. Abbiamo:



The image is a promotional graphic for the FIC ENGLISH.it online course. On the left, there is a portrait of Joe Sanders, a man with glasses and a beard, wearing a dark blue polo shirt. Behind him is a large Union Jack flag. To the right of the portrait, the text 'DO YOU SPEAK English?' is written in a stylized font, with 'DO' and 'SPEAK' in blue and 'English?' in a larger, cursive blue font. Below this, it says 'ENTRA NELLA NUOVA COMMUNITY' in red capital letters. Underneath that is the 'FIC ENGLISH.it' logo, which includes the FIC logo (a shield with a crown) and the text 'Federazione Italiana Cuochi' and 'FIC ENGLISH.it'. At the bottom of the graphic, there is a blue banner with the text 'con Joe Sanders' in white.

Per iscriverti clicca qui



L'INGREDIENTE SEGRETO

11
RICETTE
DELLA
TRADIZIONE
ITALIANA

sugosi
I Grandi Classici
**SALSA
ARRABBIATA**
SUGHI SURGELATI IN PEPITE

500g e

con
pomodoro e
peperoncino
100%
italiani

Vegana

- veloce da preparare
- ideale per molteplici utilizzi
- preparato nelle nostre cucine e immediatamente surgelato
- non contiene conservanti
- senza aromi, coloranti e additivi aggiunti

NUOVO PACK

6 BUSTE DA 500 g
X CARTONE

OCCUPA MENO SPAZIO
IN FREEZER

RICICLABILE AL 100%

Sugosi® si rinnova e si fa in due. Salse, sughi e creme dalla qualità elevata per due linee: **I Grandi Classici** e **I Prestigiosi**.

Pratiche e veloci le 11 ricette che la linea **I Grandi Classici** ha dedicato alla tradizione italiana. Altamente versatili e attente al food cost, lavorate artigianalmente e naturali al 100%, grazie ad un'attenta surgelazione sprigioneranno nella tua cucina il profumo del sugo appena fatto.

Scopri tutte le referenze sul nostro sito.

- lezioni di grammatica insegnate in modo pratico per imparare a comunicare. Gli esempi usati sono legati alla cucina per dare un contesto che aiuti l'apprendimento. Dopo ogni video-lezione di grammatica, ci sono appunti scritti ed infine un quiz interattivo per consolidare quanto imparato. Un elemento importante dei quiz è che, se si commette un errore, viene spiegato il motivo, così si capiscono gli errori e si può imparare meglio.
- Un vocabolario interattivo con termini di cibo e attrezzature, perché imparare una lingua non significa sapere solo la grammatica! Per ogni vocabolo c'è un'immagine con la parola scritta in inglese ed in italiano e cliccando sopra c'è l'audio per la pronuncia.
- Poi c'è la sezione 'Inglese in cucina': sono lezioni molto pratiche, come spiegare un menù in inglese o i verbi più usati in cucina.
- Abbiamo anche una sezione 'Audio' per ascoltare cose per migliorare la comprensione.
- Una sezione dedicata ai 'Verbi', dove si imparano quelli più usati con esempi audio.
- Infine c'è una sezione solo per la pronuncia.

Per imparare una lingua, ci dev'essere un interesse specifico che tenga lo studente motivato. Troppi corsi non sono specifici e cercano di raggruppare più studenti possibili e questa non è la situazione migliore per apprendere rapidamente.

Lo spirito del corso è quello di una vera e propria Community?

Sì. Vogliamo creare una community virtuale per cuochi. Questo non è un corso che si compra e finisce lì. Il corso non finisce mai, ogni 15 giorni vengono aggiunti nuovi contenuti, quindi ci sarà sempre qualcosa di nuovo da studiare. Creando una community, le lezioni aggiunte saranno anche in base alle richieste degli iscritti. Basta contattarmi tramite il forum sul sito o via email e posso creare lezioni su richiesta. Vogliamo che il forum diventi una parte importante del sito per fare domande e aiutare con l'apprendimento della lingua. Siamo sempre disponibili per

qualsiasi domanda!

In quale periodo dell'anno ci si può iscrivere?

È il bello dell' 'e-learning': a un corso online puoi iscriverti e iniziare il tuo percorso quando è più comodo per te.

Ai Campionati di Rimini hai già avuto iscrizioni e riscontri positivi?

I Campionati sono stati una bell'esperienza, ho avuto tante richieste di amicizia su Facebook! Ci sono iscritti e adesso stiamo pubblicizzando il corso per creare una community ancora più grande.

Molti italiani, non solo cuochi, hanno davvero paura all'approccio con lingue straniere. Puoi dare qualche consiglio per superarla?

Insegno l'inglese ad italiani da quasi 15 anni! Capisco tutti gli errori che fanno e perché li fanno, per questo riesco a spiegare in un modo che può aiutarli a capire meglio. Le lezioni vengono spiegate in italiano e questo è molto importante perché se uno studente non capisce qualcosa diventa demoralizzante. Le lezioni durano anche poco tempo, tra i 5 e i 10 minuti, è stato fatto appositamente per non essere troppo pesante – si può imparare poco alla volta, il che aiuta anche con la concentrazione e l'apprendimento. È difficile concentrarsi per un'ora e ricordare tutto, con tante lezioni brevi diventa molto più facile. I miei consigli principali per superare la paura di un'altra lingua sono 3:

- 1. Concentrarsi prima sulla comunicazione** – la grammatica è importante ma può venire dopo. Per i cuochi che hanno un lavoro pratico questo è più importante rispetto ad altri lavori.
- 2. Fai gli errori!** Non devi mai sentirti giudicato – senza errori non si può migliorare, io faccio tanti errori quando parlo in italiano, però ogni volta imparo qualcosa.
- 3. Iniziare!** Questo è il primo passo, se non inizi non si può superare la paura. Ho visto cuochi lavorare in cucina, se si riesce a lavorare sotto stress, imparare l'inglese è veramente facile! 🇬🇧

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

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

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

Forniamo prodotti ittici che deliziano i clienti.



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

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

Il giovane Davide Cantù: *la stoffa del ciclista e del cuoco*

A cura di
Antonio Iacona

RESPONSABILE DI CUCINA DELLA NAZIONALE ITALIANA CICLISMO FUORISTRADA, È UN ORGOGLIO PER LA FEDERAZIONE. COMPONENTE NIC, METTE AI FORNELLI LE COMPETENZE DELLO SPORTIVO

Del campione di ciclismo possiede ancora la grinta alla partenza e negli sprint sul traguardo, la tenacia nelle salite e nei “passi” più duri e la costanza della pedalata, senza mai fermarsi. Con la differenza, però, che oggi tutti questi valori sportivi li utilizza in cucina.

Questo e molto altro è **Davide Cantù**, il protagonista di questo numero della rubrica *Un Cuoco Una Storia*. Lo abbiamo scelto perché Davide, 24 anni, componente NIC nel Compartimento Eventi e iscritto alla **Federazione Italiana Cuochi** con l'Associazione Provinciale di Como (ha gareggiato, tra l'altro, ai recenti Campionati FIC di Rimini e alle Olimpiadi con la squadra Cuochi Comaschi) campione di ciclismo lo è stato per diverso tempo, unendo alla passione per lo sport quella per la cucina. È in FIC da quasi dieci anni, da quando frequentava il Centro Studi Casnati di Como, indirizzo cucina, mentre il resto del tempo lo dedicava al mondo delle due ruote.

Oggi Davide Cantù è (ufficialmente da due

anni) il **cuoco della Nazionale Italiana Ciclismo Fuoristrada** e, prima di ricoprire questo ruolo delicato, ha dovuto affrontare salite e discese degne del Giro d'Italia, del Tour de France e della Vuelta di Spagna. Già, perché Davide correva in bici dall'età di 8 anni, passando in rassegna tutte le categorie giovanili e approdando poi al dilettantismo, come under 23.

L'agonismo nel sangue, il senso del sacrificio e del sudore, l'al-

lenamento costante, senza mai abbandonare cucina e pasticceria, i suoi mondi paralleli a quelli dello sport. I successi non tardano ad arrivare: vince un Campionato Italiano di Ciclocross, un Campionato Bergamasco under 23, un Trofeo Lombardia under 23 di Ciclocross ed altre gare a livello nazionale.

“Il ciclocross – ci spiega Davide – è una specialità invernale con biciclette miste tra quelle da strada e le city bike, con un manubrio da corsa che consente di gareggiare nei campi, tra i boschi, sui sentieri. Ma non è la mountain bike” precisa. “Il mondo del ciclismo – aggiunge – è sempre stato la mia



IL SAPORE DEL BENESSERE ACUSTICO



Identità Golose, Milano



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

www.caimi.com

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

Caimi
BREVETTI
SNOWSOUND



passione e intanto continuavo a studiare in cucina e per la pasticceria. Poi, due gravi incidenti, uno dopo l'altro, mi hanno costretto a rivedere le mie scelte!"

In condizioni buone il giovane Cantù macinava ogni settimana tra i 900 e i mille chilometri pedalando. Ma le condizioni, dopo gli infortuni, non erano più adatte per gareggiare ad alti livelli. "Ho dovuto scegliere – sottolinea Davide, con ancora viva l'emozione della pedalata – e ho scelto di migliorarmi in un altro settore, quello dei fornelli".

La sua istruzione e formazione in cucina, però, non passa inosservata ai suoi compagni e allenatori di ciclismo, che apprendono di come Davide sia un campione anche in questo campo: vengono a sapere, ad esempio, che ha vinto i Campionati FIC 2018 e che è componente NIC.

La Nazionale Italiana di Ciclismo Fuoristrada a questo punto gli propone di diventare il cuoco ufficiale della squadra tricolore. Davide non se lo fa ripetere due volte e accetta, riuscendo così a sposare entrambe le sue passioni.

"Quando si fanno i ritiri sportivi – racconta – devo gestire il menù per circa trenta atleti, più gli accompagnatori, i meccanici, i massaggiatori. Insomma, circa 45 persone, tra uomini e donne, che vanno dai 18 ai 33 anni. Ai recenti mondiali ed europei erano 25 corridori. Sono da solo in cucina, ma ben organizzato. Ciò che è importante nel mio lavoro è stilare i menù, considerare i valori nutrizionali, in base anche alle temperature del posto in cui ci troviamo: se il clima è freddo, ci vorranno alimenti più calori-

ci; se caldo, alimenti più leggeri. Un lavoro che richiede molto tempo e concentrazione. Sono sempre in stretta collaborazione con il nostro Commissario Tecnico e devo anche tener conto di eventuali intolleranze alimentari."

Oggi Davide lavora come pasticciere al ristorante gourmet Ottocentodieci, a Sannazzaro de' Burgondi, in provincia di Pavia. Anche qui riesce a distribuire le proprie energie tra il lavoro al ristorante e quello in Nazionale di Ciclismo, oltre agli impegni con FIC e NIC. Nel suo curriculum, come cuoco dei ciclisti, ci sono stati già i Campionati del Mondo in Svizzera, gli Europei in Norvegia, i Mondiali di Ciclocross in Danimarca. Il prossimo impegno internazionale doveva essere in Belgio ad aprile, con gli Europei di BMX, ma l'emergenza Coronavirus ha rimesso in discussione tutti gli appuntamenti mondiali di qualunque settore.

"Per me stare in cucina è una passione – conclude Davide – e non voglio perdere questa abitudine. In questo periodo difficile, di chiusura, ne approfittiamo per creare nuovi piatti, trovare nuove idee e nuovi ingredienti e materie prime, per tornare ancora più preparati."

Ne siamo certi: passata questa emergenza, anche Davide tornerà a tagliare (come tutti gli altri nostri Cuochi) traguardi importanti, a cominciare dagli eventi FIC e NIC e dagli appuntamenti con la Nazionale di Ciclismo. 



Davide Cantù con Renato Di Rocco, presidente della Federazione Ciclistica Italiana

Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

Scrocchiarella Frozen Sandwich, pretagliata.

Formati: 12x52 e 12x36 cm.



bellani.com



Italmill®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com



[@italmillspa](https://www.instagram.com/italmillspa)

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

Expocook: l'edizione delle *"prime absolute"*

A cura di
Giuseppe Giuliano
Maestro Pasticcere

ALLA MANIFESTAZIONE GASTRONOMICA DI PALERMO SONO ANDATI
IN SCENA CON SUCCESSO IL PRIMO RADUNO NAZIONALE DI PASTICCERIA FIC
E IL PRIMO SEMINARIO SULLA COMPETIZIONE VEGANA

Dal 25 al 28 febbraio alla Fiera del Mediterraneo di Palermo è andata in scena la **IV edizione di Expocook 2020**, esposizione dedicata al settore della ristorazione e agroalimentare. Quattro giornate all'insegna della gastronomia, pasticceria, gelateria, formazione, attrezzature professionali per hotelierie, con degustazioni, talk e cooking show. Nella prima giornata il **presidente FIC Rocco Pozzulo** ha presentato, al seminario dell'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo** in collaborazione con **IDIMED** sul tema: **"Dieta mediterranea e sviluppo sostenibile"**, il progetto europeo **LIFE Foster** di cui FIC è partner. Prevenire e combattere lo spreco alimentare, infatti, è un'azione fondamentale in cucina: riguarda sia la qualità dei piatti cucinati che la sostenibilità ambientale, economica e sociale del mondo in cui viviamo. La **Federazione Italiana Cuochi**, inoltre, ha ospitato il **1° seminario sulla Competizione Vegana**

Worldchefs, nei giorni 27 e 28 febbraio. Il corso è stato tenuto dal Segretario Generale Worldchefs **Cornelia Volino**, coadiuvata dal Direttore Continentale del Sud Europa, **Domenico Maggi**, e dal sottoscritto in qualità di



Cornelia Volino con Giuseppe Giuliano
e Domenico Maggi (a sinistra)



Foto di gruppo: ampia partecipazione di Maestri Pasticceri FIC per Expocook 2020

Responsabile del Compartimento Pasticceria FIC.

Il 27 febbraio, invece, è stata la volta del "1° Raduno del Comparto Pasticceria" dal titolo "Idee per il dessert al piatto con meno spreco alimentare". Il Comparto, guidato dal sottoscritto, ha presentato diversi cooking show realizzati da Chef e Pastry Chef FIC provenienti da diverse regioni d'Italia. I dessert hanno seguito il tema indicato e l'iniziativa si inserisce nel progetto UE LIFE Foster. Tutti i dolci realizzati si sono distinti perché pensati su ricordi d'infanzia degli Chef e realizzati con prodotti poveri, dimostrando che "la parte dolce" di un pasto si può realizzare anche con pane raffermo o pan



"Tracce di Toscana" di Stefano Fantozzi



"Tutta l'arancia" di Silvia Sterzi



"Bostrengo" di Giacomo Santini



"Sicilia a tutto tondo"
di Mauro Lo Faso

grattato.

Ed eccoli i Pastry Chef intervenuti con i loro dessert:

Giuseppe Giuliano, Responsabile Compartimento Pasticceria FIC, con: "Monocromie... Chiaro e Scuro", pensiero e filosofia attuata nella sua cucina e nella pasticceria.

Per la Toscana, **Stefano Fantozzi** con il dessert "Tracce di Toscana".

Per il Veneto, **Silvia Sterzi** con il dessert "Tutta l'arancia".

Per le Marche, **Giacomo Santini** con il dessert "Bostrengo".

Per la Sicilia, **Mauro Lo Faso** con il dessert "Sicilia a tutto tondo".

Per l'Emilia Romagna, **Fabio Mauro Tommaso Gallo** con il dessert "Uovo molecolare".

Per il Piemonte, **Gabriele Trovato** con il dessert "Nocciole, mais, cioccolato e tanto Piemonte".

Per il Lazio, **Alessandro Laudadio** con il dessert "Zuppa di pane, latte e caffè 2.0".

Per la Lombardia, **Lorena Lo Presti** con il dessert "Sapori Lombardi".

Le attività delle quattro

giornate hanno visto protagonisti anche i colleghi del territorio, nazionale e internazionale. Ricordiamo la presenza dell'APCPP, partner storico di Expocook presieduta dallo **Chef Giacomo Perna** e dell'URCS presieduta dallo Chef **Domenico Privitera**, che ha organizzato il Concorso di cucina calda individuale "Cucinare con il microonde" rivolto ai soci URCS. Da ricordare anche la presenza della NIC. Altro cooking show da menzionare, quello di **Sarah Cucchiara**, vincitrice del titolo di Campione Italiano nella categoria K2 senior "Pasticceria da ristorazione" ai Campionati della Cucina Italiana FIC dello scorso febbraio a Rimini. Molti i ringraziamenti doverosi a tutti i colleghi intervenuti per la migliore riuscita dell'evento, oltre ai concorrenti e campioni del Comparto Pasticceria FIC che hanno partecipato alle Olimpiadi Culinarie a Stoccarda e ai Campionati Italiani portando in alto la Pasticceria da ristorazione. 🇮🇹



"Uovo molecolare" di Fabio Mauro Tommaso Gallo



"Nocciole, mais, cioccolato e tanto Piemonte" di Gabriele Trovato



"Zuppa di pane, latte e caffè 2.0" di Alessandro Laudadio



"Sapori Lombardi" di Lorena Lo Presti

Il panino napoletano *per salutare la Primavera*

A cura di
Carlo Le Rose
Consulente Tecnico
di cucina senza glutine

ARRIVANO LE GIORNATE CALDE IN TUTTA ITALIA: UN'OTTIMA OCCASIONE
PER PREPARARE IL "PANINO NAPOLETANO". NATURALMENTE SENZA GLUTINE!

52 **A**ndiamo incontro al periodo caldo, che ci invoglia a pause pranzo più leggere e gioiose. Da qui, la scelta di proporre in questo numero de *Il Cuoco* una ricetta facile da preparare, naturalmente anche questa in versione "senza glutine". Il **panino napoletano** richiama il tema del "cibo di strada" e il mese di maggio, la primavera e l'imminente estate sono periodi eccellenti per realizzarlo. Questa bella e gustosa tradizione partenopea è letta così in chiave **gluten free**, come è lo scopo di questa rubrica: proporre, di volta in volta, ricette di tutto il territorio nazionale e delle varie tradizioni gastronomiche italiane, togliendo il glutine ma non certo il gusto!

Non ho mai nascosto la mia passione per la tradizione napoletana e lo rivelo anche in questa ricetta, che ho già proposto con successo nei miei corsi e in alcune masterclass dedicate sempre al senza glutine. 🇮🇹

PANINO NAPOLETANO

Tempo di preparazione: 10 ore circa

Cottura: 180° per 30 minuti forno statico

Ingredienti: per 5 panini. 185 gr mix pane nutreefree, 4 gr xantano, 1 uovo, 4 gr di sale, 210 ml di acqua, 2 cucchiaini di aceto, 10 gr di farina di riso, 40 ml di olio evo

Farcitura: 100 gr di mozzarella, 100 gr di salame, 80 gr di prosciutto cotto, parmigiano reggiano, pepe, 1 tuorlo per spennellare

Procedimento:

Versare la farina e l'xantano in una bowl, aggiungere l'olio e l'aceto, iniziare a lavorare l'impasto. Successivamente aggiungere l'acqua, il lievito e l'uovo continuando a lavorare energicamente. Dopo qualche minuto aggiungere il sale e solo in fine la farina di riso. Ultimata la lavorazione, coprire con la pellicola e far riposare l'impasto per un ora in frigo.

Trascorso il tempo di riposto riprendere l'impasto e stenderlo con l'aiuto di un matterello, mettere al centro gli ingredienti e chiudere a rotolo.

Coprire con la pellicola e lasciar riposare nuovamente a 5° C. per 7 ore. Passate le 7 ore, tirare fuori dal frigo, tagliare il rotolo nelle dimensioni desiderate, e far lievitare per un'oretta circa. Spennellare con il tuorlo, spolverare con parmigiano reggiano e pepe e cuocere alla temperatura indicata.





• BOSCOVIVO •

dal 1982 a fianco degli chef

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

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

Specialità toscane e carne di Cinghiale da allevamenti selezionati

**Spedizioni in tutto il mondo
per info**

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

Chef Francesco Triscornia

Ph Valeria Bismar

La Calabria nei piatti della “direttrice” *Denisia Congi*

A cura di
Stefano Bongiovanni
Responsabile
Compartimento Giovani

RESPONSABILE DEI GIOVANI FIC DEL SUD ITALIA, NONOSTANTE
L'ETÀ LA NOSTRA CUOCA VANTA GIÀ UNA LUNGA ESPERIENZA LAVORATIVA
E DIRIGE OGGI UNA SCUOLA DI CUCINA

La giovane **Denisia Congi**, 26 anni, calabrese, milita in FIC da quasi dieci anni. In poco tempo, grazie al suo impegno e alla sua costanza, ha rivestito, e riveste tuttora, ruoli molto delicati a livello istituzionale: è nel Collegio dei Revisori dell'Associazione Cuochi di San Giovanni in Fiore, Responsabile Giovani Chef della Calabria e **Responsabile Giovani del Sud Italia**.

Agli ultimi **Campionati della Cucina Italiana a Rimini** ha partecipato con il **Team Calabria**, portando a casa una medaglia di bronzo e tanto entusiasmo. Attualmente lavora nella propria attività, “San Bernardo Ricevimenti”, ed è direttrice della scuola di cucina “La Galleria del Gusto”. La ricetta che ci propone in questo numero è stata realizzata con prodotti della sua Calabria, utilizzando sia ingredienti di mare che di terra. 🇮🇹

PICCOLE SFERE DI SGOMBRO CON MANTELLO DI PANE, STRACCI DI BURRATA, POMODORINI ESSICCATI E SPUMA DI PATATE SILANE.

Composizione:

- **Piccole sfere di sgombro**
- **Mantello di pane**
- **Stracci di burrata**
- **Pomodorini essiccati**
- **Spuma di patate silane**

PICCOLE SFERE DI SGOMBRO

Ingredienti: 2 sgombri freschi da 250 gr, Sale q.b., Pepe nero q.b., Pepe bianco q.b., Basilico q.b., Aceto di mele, Olio extravergine d'oliva 2 limoni di media pezzatura,

Procedimento: pulire e sfilettare lo sgombro e tagliarlo a tranci.

Rivestire il fondo della vaporiera con carta da forno ed adagiarvi i tranci sopra. Lasciar cuocere per 15-20 minuti. Togliere il pesce dalla vaporiera, condirlo con sale, olio, aceto di mele, pepe nero, pepe bianco, basilico e qualche goccia di limone.

MANTELLO DI PANE

Ingredienti: 200gr di pane in cassetta, Olio di semi di girasole

54



LA TUA ARMA IN CUCINA

celtex | MEGAMINI
OMNIALABOR

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



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



Procedimento: eliminare la crosta e sbriciolate la mollica con le mani (se è fresca) oppure grattugiatela (se è rafferma). Adagiare il tutto su una teglia antiaderente e spruzzare dell'olio di semi di girasole. Porre nel forno a 170° per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto con un mestolo.

STRACCI DI BURRATA

Ingredienti: 125 gr di burrata, 50 gr di panna fresca pastorizzata al 35% di grassi, Olio extravergine d'oliva, Sale, Pepe bianco, Basilico

Procedimento: rompere la burrata con l'aiuto di una forchetta e togliere la parte esterna. Amalgamare alla burrata la panna fresca, delle gocce di olio extravergine d'oliva, pepe bianco, adagiando delle foglie di basilico per aromatizzare. Coprire con la pellicola e lasciare a temperatura ambiente.

POMODORINI ESSICCATI

Ingredienti: 50 gr di pomodori tipo San Marzano, Olio extravergine d'oliva Sale, Zucchero

Procedimento: per preparare i pomodori secchi lavate e tagliate i pomodori a metà nel senso della lunghezza. Sistemateli ordinatamente su una teglia ricoperta da carta da forno e cospargeteli con un po' di sale, lo zucchero e un filo d'olio. Lasciateli nel forno statico a 120 gradi per 8-10 ore.

SPUMA DI PATATE SILANE

Ingredienti: 250 gr di patate silane tipo Agria, 1 litro acqua frizzante, 40 gr burro, Sale

Procedimento: lavare, sbucciare le patate e tagliare a cubetti. Aggiungere in una pentola riempita precedentemente con acqua frizzante e lasciare finché la patata non diventi morbida. A questo punto, togliere un po' di acqua di cottura, frullare e aggiungere l'acqua in base alla densità voluta. Rimettere sul fuoco a bagnomaria e aggiungere il burro e se necessita il sale, ottenendo una spuma liscia e densa.

MONTAGGIO DEL PIATTO:

Con l'aiuto di una forchetta sbriciolare finemente lo sgombro e ricavare due sfere di uguale misura. Coprire con pellicola e lasciarle riposare per 20 minuti in frigo. Subito dopo avvolgerle nel mantello di pane. Riscaldare a bagnomaria la spuma di patate e porre sul piatto dando la forma desiderata, aggiungere la nostra burrata formando due cerchi dove andremo a disporre sopra le nostre sfere di sgombro. Tagliare finemente i pomodorini essiccati e posizzionarli sullo sgombro. Finire di decorare il piatto con dei dadini di pane agli spinaci e dei fiori eduli.



Il piacere di fare il pane

Premium Partner



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

Bassini
1963



Ristorazione: come scegliere *le materie prime?*

A cura di
Roberto Rubino
Esperto agroalimentare*

IL MONDO DELLA RICERCA NON SI È OCCUPATO DEL GUSTO E NON SE NE CONOSCONO I FATTORI CHE DETERMINANO IL SUO LIVELLO. COME DISTRICARSI ALLORA TRA I NUMEROSI PRODOTTI?

Vi starete chiedendo che c'entra uno studioso della qualità dei formaggi, come il sottoscritto, con i cuochi e il mondo della gastronomia. Aggiungo che non so cucinare né ho intenzione di imparare. Me lo sarei chiesto anch'io 5 anni fa, quando mi mancavano ancora alcuni tasselli chiave, di cui oggi invece dispongo, e che saranno l'oggetto di questa rubrica. Perché **è di gusto che vorrei parlare e dell'insapore, che ci permette di capire qual è la distanza fra le materie prime e il loro livello qualitativo.**

Quando studiavo i pascoli, negli anni '80, comprai un gregge di capre, che pascolava placidamente. Un giorno mi chiama un capraio lamentando che non riusciva a vendere il latte. Capii che il problema principale del Sud era dato dal latte e dai formaggi: nessuno li studiava. Misi in piedi un caseificio sperimentale e iniziammo le ricerche sulla qualità del latte. Ma quali parametri utilizzare? **I parametri per valutare qualsiasi cosa dipendono da chi li sceglie. Nel caso dell'agroalimentare li sceglie l'industria, per la quale la materia prima deve essere il più possibile uniforme e dare meno pro-**

blemi possibili al momento della lavorazione. Agli inizi degli anni '90 comprai un *gas-massa*, strumento di laboratorio che analizza le componenti volatili delle materie prime, e le cose sono cambiate. Finalmente riuscivo a trovare una relazione fra i dati analitici e le sensazioni che provavo quando assaggiavo un formaggio. Avevano cominciato i francesi studiando i terpeni e li proponevano come marcatori del territorio. I terpeni intervengono anche nell'odore, ma non sono i soli. Poi si è capito che tutte le molecole volatili contribuiscono a formare l'aroma: aldeidi, chetoni, acidi, alcoli, lattoni, terpeni.

A fine del secolo scorso molti istituti di ricerca studiavano l'aroma ma quasi nessuno o pochi hanno cercato di capire quali

fossero i fattori che influenzavano il contenuto di quelle molecole. Insomma, **se un formaggio o un pane hanno un odore specifico, non solo è importante sapere quali molecole si devono misurare ma anche da cosa dipende quel contenuto**, altrimenti il fenomeno non è gestibile, tutto diventa casuale.

Un giorno ho telefonato al miglior



studioso di cereali che ci fosse in Italia. Gli ho posto questa domanda: se voglio produrre un pane che abbia un profumo, come scelgo il grano? Bella domanda, mi rispose. Nel nostro piccolo, noi abbiamo insistito su questa tematica e alla fine abbiamo capito che era l'alimentazione responsabile delle note odorose e soprattutto le singole erbe, ciascuna delle quali apportava molecole diverse. A questo punto sono andato in pensione. Ma mancava ancora un tassello per terminare il mosaico. Tutti sappiamo che per *flavour* si intende la componente odorosa, chiamata aroma o banalmente odore, determinata da molecole volatili e il gusto, che è dovuta a molecole non volatili. Bene, a quel tempo e finora quando si parlava e si parla di *flavour* ci si riferisce soprattutto alla componente volatile e chi arriva a quelle non volatili riporta i fenoli totali e, raramente, si va oltre con alcuni acidi fenolici e i flavonoidi.

Quindi, **conosciamo le molecole responsabili dell'aroma ma non abbiamo idee chiare su come ottenere i livelli desiderati. Invece del gusto non conosciamo né le molecole responsabili e, naturalmente, nemmeno i fattori che ne determinano il contenuto.** E poi c'è un'altra domanda che merita risposta: le note volatili, e cioè l'aroma, e quelle non volatili, il gusto, viaggiano insieme: quando aumenta una componente, aumenta anche l'altra? Questa domanda mi ha permesso di trovare la risposta o almeno la mia risposta al gusto.

Mi avevano invitato nel Cilento per una degustazione. Concorro con l'organizzatore di prendere un caciocavallo podolico che so già di grande livello, ma è bianco e inodore. Poi, lo assaggio. Un gusto lunghissimo, come non mai. Dopo pochi mesi, faccio l'esperienza opposta. Apriamo un caciocavallo molto giallo e profumato. Lo assaggio e il gusto era cortissimo, quasi inesistente. Capisco allora che le due componenti non viaggiano insieme, anzi in determinati periodi vanno in direzione opposta e, comunque, che i responsabili del gusto sono i polifenoli. Quindi

se nel formaggio la regola è che è l'alimentazione, che a sua volta influisce sulla quantità di latte prodotto, che determina il livello dell'aroma e del gusto, allora questa regola deve valere per tutte le altre materie prime. La natura non consente eccezioni.

E poi l'altra domanda che vi fa capire perché questa rubrica: **se il mondo della ricerca non si è occupato del gusto di cui non si conoscono nemmeno i fattori che determinano il suo livello,** come fa il mondo della ristorazione a scegliere le materie prime? Se quello che penso è vero, tutto sarà casuale, perché il livello qualitativo di quasi tutte le materie prime, fatta eccezione per l'uva e il vino, può e deve essere decisa a tavolino.

Ecco il motivo per cui ho accettato di tenere questa rubrica e nei prossimi articoli voglio provare a raccontare come andrebbero scelte le materie prime, perché e cosa possiamo e dobbiamo raccontare. 🍷



** Roberto Rubino ha diretto il Centro di ricerca di Potenza e di Tor Mancina a Roma. Per alcuni decenni ha studiato la relazione fra alimentazione degli animali e la qualità del latte e dei formaggi. Adesso si occupa del gusto delle materie prime, delle molecole che lo determinano e dei fattori che ne condizionano il contenuto.*

Per approfondimenti: robertorubino.eu

La storia dell'affettatrice

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

UN DISPOSITIVO MECCANICO A VOLANO INNOVATIVO SI AFFACCIÒ NEL MONDO LAVORATIVO DI MACELLAI E CUCINIERI. VEDIAMONE LA STORIA E L'EVOLUZIONE

Agli antipodi della ristorazione e della banchettistica organizzata, il *“trancheur”*, colui che aveva il compito di trinciare ed affettare dinanzi al commensale grossi pezzi di carne, prosciutti, salumi, pesci come il salmone affumicato ed altro ancora, era considerato un *“maestro”*, e più la fetta era precisa nel taglio e nel perfetto spessore, maggiore era la valutazione della sua abilità, ritenuta vera arte. La figura dell'affettatore rapportata ai tempi nostri è quasi scomparsa in sala, mentre quella che faceva parte del gruppo di cucina si è totalmente estinta da quando un dispositivo meccanico a volano, del tutto innovativo, si affacciò nel mondo di macellai e cucinieri. Vediamone la sua storia e la sua evoluzione.

In Olanda verso la fine dell'Ottocento le condizioni di vita e sociali andavano sempre più migliorando, l'industria e la tecnologia sopprimevano alle funzioni pesanti e ripetitive di più processi e funzioni lavorative. Fu per primo **Wilhemus Adrianus Van Berkel** che studiò e ideò un dispositivo meccanico che affettasse salumi e carni, a fronte del lavoro faticoso di macellai e salumieri nel gestire enormi e pesanti coltelli. Ancora quattordicenne, il giovane Wilhemus era stato messo a lavorare dai genitori nella macelleria dello

zio nei sobborghi di Breda; era un ragazzo molto energico, intraprendente e determinato, assai intelligente, che con il passare degli anni si tramutò da garzone di bottega in imprenditore di successo. Contribuì all'organizzazione del negozio dello zio, dopo aver imparato subito e alla perfezione la tipologia del lavoro.

Fin da bambino aveva il meraviglioso dono di saper leggere disegni tecnici, essendo appassionato di artigianato e meccanica. Tutti gli anni a Natale il giovane Wilhemus allestiva le vetrine del negozio di macelleria con riproduzioni di porcellini e coltelli in miniatura creati da lui stesso artigianalmente con ferro e stagno. Rilevato il negozio e portato alla sua piena prosperità economica, Wilhemus perseguì in maniera ossessiva

l'idea di creare una macchina automatica per affettare salumi e grossi pezzi di carne.

Grazie alla sua manualità e al fervido ingegno, si dedicò al suo sviluppo a tempo pieno e, con la collaborazione di un amico fabbro, nel retro del suo negozio vide la luce un primo prototipo di affettatrice.

A differenza di altre poco pratiche invenzioni per questo scopo, come le macchine che avevano lame a spirale o ellittiche, Van Berkel sviluppò un prototipo con coltello circolare concavo e un carrello che automaticamente avanzava



L'Italia
nel piatto.



Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE.

La massima espressione del pomodoro italiano, da sempre.

I Pelati Cirio Alta Cucina sono grandi, corposi, dal colore vivo inconfondibile.

Icone del gusto che esaltano ogni preparazione, anche la più sofisticata.

Largo all'eccellenza che fa la storia della bontà, da oltre 160 anni.



Ricetta di
Fabio Potenzano

cirioaltacucina.it



verso la lama stessa. L'intuizione della lama circolare e del piatto mobile si dimostrò geniale, molto utile e funzionale nel lavoro quotidiano della sua macelleria, che apportava un grosso contributo di produttività. Berkel era uomo di ampie visioni e pensò subito di trasformare la sua invenzione in una macchina tecnologica per l'utilizzo di massa e ne depositò il brevetto.

Al fine di ottenere alcune parti in ferro per la realizzazione della sua affettatrice, precedentemente e in fase di costruzione, Van Berkel aveva avuto contatti con un'officina di forgatura, una piccola fabbrica che costruiva macchine per stampa tipografica. Così propose al proprietario di riconvertire l'azienda in laboratorio per la fabbricazione delle sue macchine. L'idea venne accettata e il 12 ottobre 1898 venne fondata la nuova

società. Già nel primo anno di attività, produsse e consegnò 84 affettatrici. Negli anni seguenti la produzione aumentò in maniera molto rapida. Le macchine per affettare salumi si diffusero così in tutto il mondo, superando anche la crisi della Prima guerra mondiale.

Wilhelmus Van Berkel morì nel 1952, ma la ditta da lui fondata proseguì l'attività. Nel 1993 la società Berkel venne acquisita dalla multinazionale inglese GEC e, nel 2004, passò ad un gruppo di imprenditori italiani.

Con più di un secolo di storia, le affettatrici continuano a godere di un vasto mercato e di ottima reputazione. Onore e gloria, quindi, a questo giovane e geniale garzone di macelleria, che seppe creare da un'idea un impero industriale. 🇮🇹

www.radioshowitalia.it

LA RADIO UFFICIALE DELLA FIC

RADIO SHOW ITALIA 103.5
IN FM NELLA PROVINCIA DI LATINA

Google play | Download on the App Store | Download from Windows Phone Store



Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



takaje[®]  
La rivoluzione del sottovuoto

atacama 

Preserviamo il meglio della natura



www.trespade.it

Origini e storia *della torta nuziale*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

COM'È NATO E SI È EVOLUTO IL DOLCE TIPICO CHE CHIUDE IN BELLEZZA I MATRIMONI. TRA SFIDE GASTRONOMICHE E SBERLEFFI DALL'ANTICA ROMA A OGGI

A molti di noi che, come il sottoscritto, lavoriamo in aziende di catering e banqueting, nel settore pasticceria, spesso viene richiesta la preparazione di torte nuziali in grado di accontentare tutti e su tutto: gusti, colori, mode del momento e soprattutto desideri e aspettative degli sposi. Più volte, durante l'allestimento di questi dolci maestosi, mi sono chiesto da dove arrivi questa "tradizione", che chiude in grande l'evento più magico per milioni di coppie. Dopo lunghe ricerche, questi sono i cenni storici più plausibili.

Un tempo la sposa non mangiava la torta nuziale; in origine, infatti, la torta le veniva lanciata addosso. Quest'usanza si diffuse come uno dei tanti simboli di fertilità insiti nella cerimonia nuziale. Il frumento, a lungo simbolo di fertilità e prosperità, fu una delle prime granaglie gettate alla sposa durante la cerimonia e le giovani donne non ancora sposate si affannavano a raccoglierne i chicchi, come si fa oggi con il bouquet della sposa. Gli antichi fornai romani, la cui abilità nel preparare i dolci era assai apprezzata, intorno al 100 a.C. iniziarono a utilizzare il frumento nuziale per cuocere dei dolcetti che venivano mangiati, invece di essere gettati alla sposa. Gli invitati al matrimonio, tuttavia, restii ad abbandonare il divertimento di colpire la sposa, spesso le lanciavano i dolci,

dovendo poi mangiarne i pezzi e le briciole. Esaurita la riserva di dolci, agli ospiti venivano offerte manciate di confetti, un misto di noci, frutta secca e mandorle con miele. La consuetudine di mangiare le briciole di piccoli dolci nuziali si diffuse in tutta l'Europa occidentale. In Inghilterra le briciole venivano mandate giù con l'aiuto di un particolare tipo di birra, chiamata **bryd ealu** o "birra della sposa", da cui nacque il termine **bridal**, "nuziale".

Il rito del dolce nuziale simboleggiava così un'abbondante discendenza, ma variò durante i periodi di carestia nel primo Medioevo, tanto che alla sposa veniva lanciato nuovamente del frumento



grezzo o del riso. Furono proprio queste austere consuetudini che con il tempo, l'inventiva e il disprezzo dei francesi per tutto ciò che era inglese, portarono alla creazione, com'è sempre stata nella *grandeur française* del più opulento degli addobbi nuziali: il dolce a più piani.

Nelle Isole Britanniche, di contro, si era diffusa l'usanza di ammucchiare pasticcini, biscotti e altri dolci portati da tutti gli invitati, uno sopra l'altro, formando un enorme mucchio. Più alta risultava la pila e meglio era, perché l'altezza augurava prosperità alla coppia, che si baciava al di sopra di questa montagnola, da cui oggi l'usanza di mettere in cima alla torta nuziale le effigie dei due sposini che si abbracciano o si baciano.

Intorno al 1660, durante il regno di Carlo II, un ignoto cuoco

francese in visita a Londra ebbe modo di osservare la cerimonia durante la quale si ammucchiavano i dolci. Inorridito per il modo in cui gli inglesi ammassavano quelle delizie ebbe l'idea di trasformare la montagna di biscottini in un ulteriore meraviglioso e faraonico dolce glassato a più piani e sostenuto da una struttura portante di sostanza.

La tradizionale torta *mariage* da 4 a 6 piani tanto in voga negli anni '80 ha lasciato il passo a torte più delicate ed eleganti, ma che sono tornate in auge ultimamente grazie alla nuova moda del *cake design*, incontrando più favori negli ospiti, grazie anche alla tv. Storia unita a leggenda, insomma, partita da Roma nel lontano I secolo a.C., ma che trova ancora oggi riscontri e riferimenti di tradizione passata. 🇮🇹

NEWS FIC

Provolone Valpadana DOP: export e produzione in crescita

Il **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** rafforza l'impegno per rilanciare un prodotto della tradizione millenaria. Il 2020 ha visto la realizzazione del nuovo sito **www.provolonevalpadana.it** e l'avvio di canali social (***@provolonevalpadana Facebook, Instagram e Youtube***), con un linguaggio più vicino al consumatore finale. Il dualismo tra le tipologie di dolce e piccante, inoltre, sarà il filo conduttore della nuova campagna di comunicazione, che prevede un autunno ricco di eventi e la presenza costante nel mondo digital. A breve verrà inaugurato un ulteriore spazio web con approfondimenti, curiosità e riflessioni in ambito culinario e caseario, con blogger e redazioni, nuovi video e ricette. Il Consorzio, inoltre, vigilerà sulla distribuzione di **oltre 500 tonnellate di Provolone Valpadana DOP, in confezione da 250/350g, presso tutti gli enti caritativi d'Italia**, per venire incontro alle esigenze dei più bisognosi. L'iniziativa rientra negli obiettivi del Fondo di aiuti europei agli indigenti.

La produzione ha visto un aumento importante nell'anno appena concluso, con crescita del +6,7% (+419 ton), rispetto all'anno precedente. Anche l'export sale, segnando un +9,6%, con una maggiore interesse rilevato nei mercati extra-UE, passati al 40% del totale nel confronto con i mercati UE, rispetto al 30% del 2018. I paesi target rimangono per la UE Spagna e Germania, ed extra-UE Usa e Australia.



Scopriamo i *“Miguelitos”* di La Roda

A cura di
Giustino Catalano
Critico gastronomico

NELL'ITALIA MERIDIONALE QUESTI DOLCI SPAGNOLI HANNO DUE PRODOTTI
SIMILARI: LE LINGUE DOLCI DI PROCIDA E GLI SPORCAMUSS' PUGLIESI,
CON PASTA SFOGLIA E CREMA PASTICCERA

La Roda è un comune della provincia di Albacete, nella Comunità autonoma di Castiglia La Mancha. Qui negli Anni Sessanta un pasticcere creò un pasticcino composto da una delicatissima pasta sfoglia farcita originariamente con crema pasticcera. Si chiamava **Manuel Blanco López** e creò questo dolce in occasione del compleanno del suo migliore amico, Miguel Ramírez, conosciuto da tutti gli abitanti di La Roda con il nomignolo di **Miguelito**. Quando questi lo mangiò, ne rimase così colpito che tornò dal suo amico Manuel e gli chiese il nome. Quest'ultimo, senza esitare un attimo, rispose: "Si chiama come te, Miguelito". Da allora ad oggi questo dolce, con alle spalle una grande storia di amicizia, ha fatto moltissima strada.

Ad Albacete si svolge ogni anno una gran festa che richiama decine di migliaia di spagnoli (La Ferya de Albacete), dove si vendono "vagoni" interi di questi dolcetti anche in versione mignon, che vengono consumati accompagnando un caffè, del sidro o "Orujo de miel", che è una sorta

di distillato di miele. I miguelitos sono dei quadrati di pasta sfoglia farciti lateralmente con la sac a poche con crema pasticciera o con crema al cioccolato. Con il passare degli anni si sono visti apparire anche i mini miguelitos (mignon) e i miguelitos a forma di fiore o altra forma. Accanto alle farciture tradizionali, ne sono comparse al caffè oppure miguelitos ricoperti con cacao amaro o, udite udite, ricoperti di cioccolato. Inutile che mi soffermi sul dire che i mini sono rischiosissimi perché sono come le ciliege senza nocciolo e che i grandi sono davvero spettacolari.

Ora, se questo racconto passasse solo in Spagna, non vi sarebbe assolutamente problema. Fatto sta che noi del Sud riconosciamo immediatamente in questo dolce due prodotti simili: le lingue dolci di Procida (o anche lingue di bue o lingue di suocera) e gli Sporcamusso' pugliesi (qui la paternità se la contendono Bari e Altamura). Entrambi gli ottimi dolci sono composti da due strati di pasta sfoglia con in mezzo una crema pasticcera.

Sta di fatto però che gli amici di La Roda nel 2000 hanno creato l'Associazione dei produttori di Miguelitos de La Roda e il brevetto del prodotto è stato richiesto.

Nel frattempo che si stabilisca se il prodotto è registrabile, voi annotatevi che, se capitate ad Albacete tra il 7 e il 17 settembre, non potete mancare di gustare i Miguelitos.

E noi italiani?... Si guarda e si litiga su chi lo ha fatto per primo! 🇮🇹🇪🇸



Quelli del manico verde

La nuova generazione dei coltelli Premana Professional.
La serie più completa di lame, abbinata al manico a doppio stampaggio oggi arricchito dalla tecnologia Biomaster agli ioni d'argento.

La sicurezza raddoppia:

Ergonomia del manico per un utilizzo ottimale.
Protezione antibatterica per un'azione igienizzante permanente e certificata.

PROTEZIONE ANTIBATTERICA SICURA



COLTELLERIE SANELLI

Premana - Lecco - Italia
www.sanelli.com


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

“Vorrei che tutti potessero apprezzare i miei dessert”

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

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



**Unilever
Food
Solutions**

Support. Inspire. Progress.

Ingredienti per 24 porzioni

Per il tiramisù

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

Per la finitura

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

-  **Versatili:** è sufficiente sostituire o diluire il latte con succo di frutta, purea di frutta o infusi per ricettare e personalizzare i tuoi Dessert
-  **Affidabili:** elevati standard di qualità garantiti anche in assenza di personale specializzato
-  **Pratici:** metodo di preparazione a freddo semplice e veloce

Tiramisù “espresso”

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

PREPARAZIONE

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

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



Mettiti in gioco e partecipa al nostro concorso, scopri di più su **ufs.com**



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

La degustazione di un piatto *secondo la Felicità Alimentare*

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

QUANDO DEGUSTIAMO DEL CIBO CONSAPEVOLMENTE IL LIVELLO DI SODDISFAZIONE,
E QUINDI DI FELICITÀ ALIMENTARE, AUMENTA CONSIDEREVOLMENTE

Questo è un metodo di degustazione del cibo secondo la felicità alimentare. La sua finalità è rendere più consapevole il nostro ospite dell'esperienza che gli proponiamo. Il nostro metodo può essere applicato a qualunque cibo, ma per fare l'esempio prendiamo in considerazione uno dei cibi più popolari: il cioccolato.

1. Respirare profondamente. Prima di iniziare, fate un paio di respiri profondi, inspirando dal naso ed espirando dalla bocca, tanto per permettere al corpo e alla mente di rilassarsi un po'. Lasciate trascorrere alcuni secondi, per dimenticare quello che stavate facendo, e assicuratevi che non ci sia niente che vi possa distrarre: niente musica, televisione o cellulare. Esistete soltanto voi e il cioccolato.

2. Pensare. Concedetevi un momento per pensare al cioccolato: quali sono i suoi ingredienti? Provate ad immaginarli nell'ambiente naturale in cui crescono e persino il tipo di persone che potrebbero averli coltivati.

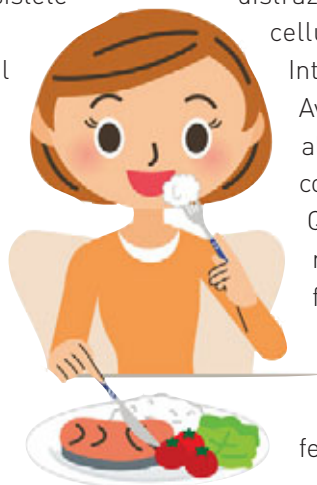
3. Aspettare. Prima di iniziare a mangiarlo, fermatevi un attimo e cercate di notare se provate un senso di impazienza.

4. Guardare e toccare. Prendetevi un minuto per esplorare questo cibo con gli occhi, il naso e le mani. Guardatelo da vicino, annusatelo attentamente

e poi maneggiatelo per sentire com'è al tatto.

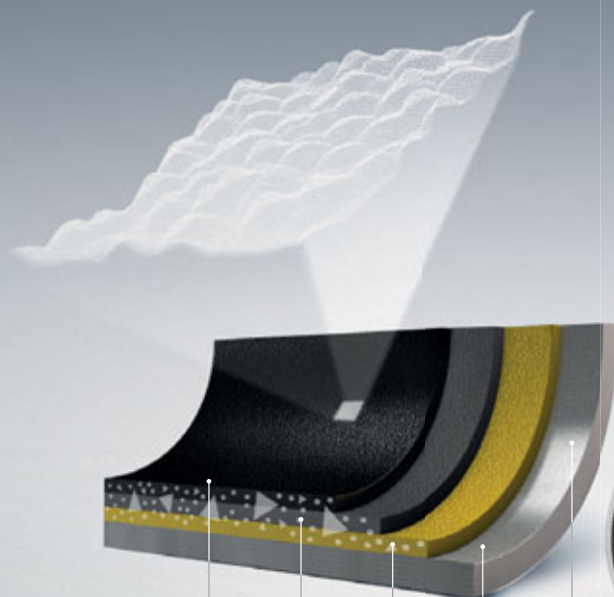
5. Assaggiare. A questo punto siete più che pronti per assaggiarlo. Date un piccolo morso (o in alternativa mettetelo in bocca tutto), ma cercate di resistere al desiderio di masticarlo. Prestate attenzione alla sensazione in bocca, alla temperatura e alla consistenza. Fermatevi anche a sentirne il gusto: dolce, amaro, cremoso, ecc. Cercate di permettere al cioccolato di sciogliersi in bocca, girandolo delicatamente con la lingua.

Com'è andata? Come vi è sembrato mangiare senza alcuna distrazione, senza guardare la televisione, controllare il cellulare, leggere un giornale, un libro, o navigare in Internet? Avete preso nota del vostro livello di fame? Avete notato quali emozioni erano presenti? Riguardo al cioccolato, avete notato niente che non avevate mai colto prima? Qualcosa sull'odore, l'aspetto, o il sapore? Quello che dicono quasi tutti dopo aver provato questo metodo e avergli dedicato il tempo necessario per farlo bene è che, mentre di solito tendono a mandare giù in fretta un pezzo dopo l'altro quasi senza pensarci, quando provano a farlo consapevolmente il livello di soddisfazione, e quindi di felicità alimentare, aumenta considerevolmente. 🍴



GENETIC MUTATION
SHARK
 POWERED GREBLON TECHNOLOGY SKIN

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE
 DI UN NORMALE ANTIADERENTE



Rivestimento
 protettivo
 20 µm

Rinforzo
 intermedio
 15 µm

Fondo
 rinforzato
 75 µm

Alluminio
 3 mm

Alluminio
 sabbia



#NONTOCATENILAPADELLA 

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

• ESTREMA DURATA • ALTISSIMA QUALITÀ • PRIVO DI PFOA •

La cucina di *Don Chisciotte*

di **Eugenio Medagliani**
Presidente
Onorario FIC

NEL CAPOLAVORO LETTERARIO DEL CERVANTES TROVIAMO
MOLTI RIFERIMENTI ALLE TRADIZIONI GASTRONOMICHE DELL'EPOCA

Alonso Quijano, un uomo della piccola nobiltà di un paesino della Mancha (regione situata nel cuore della Spagna) legge troppe storie di cavalieri. Si immagina di essere anche uno di loro e parte per un viaggio incredibile.

Il romanzo *El ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha* di Miguel de Cervantes Saavedra (1547-1616) è una satira dei poemi cavallereschi del suo tempo. Ma è anche la storia di un eroe profondamente umano e quest'opera monumentale racchiude molti aspetti della vita di quell'epoca: l'amore, la politica, la religione ed anche la cucina. Bere, mangiare e benessere fisico sono, proprio a causa della loro penuria, un tema ricorrente nel Don Quijote, intorno al quale ruotano incessantemente i pensieri dell'antieroe. Non a caso il compagno rotondetto di Don Chisciotte porta il nome di *Sancho Panza* (pancia o ventre).

"In un villaggio della Mancia, del cui nome non voglio ricordarmi, non molto tempo fa viveva un gentiluomo di quelli con la lancia nella rastrelliera, scudo antico, ronzino magro e levriero da seguito.

In pentola poco più di vacca che di castrato, *salpicòn* il più delle sere, *duelos y quebrantos*, il sabato, lenticchie il venerdì, qualche piccioncino in più la domenica, consumavano i tre quarti della sua rendita...". Così comincia il capolavoro di Cervantes, dove l'Autore elenca i cibi che in quell'epoca (siamo alla fine del 1500) poteva consumare un *hidalgo mancego* Don Quijote,

con una posizione economica discreta ma senza sfarzi né lussi superflui, come era d'altronde il modo di vivere usuale dei pochi abitanti della Mancia.

Il Don Quijote è un vivace spaccato di un mondo in declino. Cervantes ironizza a questo proposito sulle abitudini della nobiltà e spezza una lancia a favore della vita semplice dei pastori e dei braccianti. Così il romanzo è anche punteggiato dalla saggezza gastronomica popolare: "Il vino rallegra la vista, guarisce i denti e pulisce l'intestino" si dice, per esempio, in un passo. Cervantes e i suoi eroi sanno come si cucina in modo corretto: "Lascia cuocere ancora il bollito che non vuoi mangiare subito" è un consiglio importante. Un buon pasto a base di ceci e



carne, ad esempio la *olla potrida*, richiede molta pazienza. Ecco Don Chisciotte affermare: “La grande marmitta che fuma laggiù mi sembra un’*olla potrida*, e poiché in questo tipo di piatto si trova una grande varietà di cose commestibili, sicuramente ci troverò qualcosa che mi piaccia e sia salutare”. Questa semplice constatazione la dice lunga sulla *olla potrida*, il bollito castigliano per eccellenza. In esso si trovano legumi e ortaggi, carne e salsiccia, prosciutto e lardo, talvolta persino patate e pasta. Già ai tempi di Cervantes i ceci svolgevano il ruolo più importante in questo piatto salato. Olla significa semplicemente pentola o paiolo; l’aggettivo putrida non deve però essere tradotto con “guasto” ma, dallo spagnolo *podrir* (potere), con potente o poderoso. Ciò allude al fatto che in passato solo gli spagnoli benestanti potevano permettersi un bollito così ricco a base di ingredienti così lussuosi quali la carne ed è utile sottolineare anche il valore nutritivo di un pasto di questo tipo.

Don Chisciotte ci insegna anche i *duelos quebrantos* (uova strapazzate con cervella di agnello, al tempo di questo “valoroso” cavaliere, oggi invece con prosciutto) e le amate *migas de pastor* (pane vecchio e lardo, alla moda dei pastori). A causa delle vicissitudini sempre più frequenti, il pane quotidiano diventa per Don Chisciotte un bene prezioso,



una fonte di benessere fisico e di profonda conoscenza filosofica: “Il pane di ieri, la carne di oggi e il vino invecchiato assicurano salute per tutto l’anno”, insegna il saggio cavaliere e saggiamente dichiara “mentre mangio, non so niente, quando però ho finito di mangiare, comincio a capire”.

Cervantes racconta come il luogotenente Sancho Panza attendesse con grande impazienza il calar della notte e l’ora della cena e “nonostante gli sembrasse che il tempo si fosse fermato, come se le lancette dell’orologio fossero immobili, arrivò finalmente l’ora agognata; ricevette carne di vitello tritata, cipolle e un paio di piedini di vitello cotti al vapore, che erano già un po’ avanti con gli anni. Si avventò su tutto ciò con grande piacere come se gli avessero messo davanti francolini di Milano, fagiani romani, carne di vitello di Sorrento, pernici grigie di Moròn oppure oche di Lavajos. Durante la cena si rivolse al dottor Pedro Recio e gli disse: “Prendete nota, dottore, in futuro non sforzatevi più di offrirmi cibi preziosi e piatti ricercati, perché rischiereste di danneggiarmi lo stomaco, che è invece abituato alla carne di capra, al lardo, alle rape e alle cipolle. Ciò che il vostro servo può fare è servirmi con maggior frequenza un’*olla potrida*, dove tutto è mischiato, e più il miscuglio è ricco, più è appetitoso, e io la ringrazierò e la compenserò”....”.

Ancora più Federazione *tra i giovani e negli alberghieri*

a cura di
Giuseppe Ferraro
Responsabile
Dipartimento Lavoro

TRA LE INTERVISTE REALIZZATE PER IL DIPARTIMENTO LAVORO ABBIAMO SENTITO ANCHE L'OPINIONE DEI RESPONSABILI COMPARTIMENTO GIOVANI: DANIEL ORSO (AREA CENTRO), ANTONIO CEFALO (AREA NORD) E DENISIA CONGI (AREA SUD)

Siete stati da poco stato nominati Responsabili Compartimento Giovani. Cosa pensate di fare per incrementare la crescita professionale dei ragazzi ed invogliarli a continuare questo lavoro, nonostante lo stop improvviso e imprevisto imposto dall'emergenza Coronavirus?



Daniel Orso

D. Orso “Mi piacerebbe tanto portare la Federazione ancora di più nelle scuole alberghiere, per avere una maggiore interazione con i ragazzi ed essere presenti per incoraggiarli e spingerli a dedicarsi a questo stupendo lavoro. Stiamo pensando, quando questa crisi sarà finita, di fare corsi a livello regio-

nale e soprattutto concorsi, dove i ragazzi si possano misurare con altri colleghi e mettersi in gioco.”

A. Cefalo “La nostra idea è iniziare dalle scuole. Sarebbe importante fare un orientamento alla fine della scuola media per indirizzare i ragazzi verso questo lavoro. In questo momento di crisi, usiamo il nostro gruppo Whatsapp per essere vicini a tutti e capire se c'è qualcuno che ha bisogno di aiuto. Poi cercheremo di essere vicini a tutti per aiutarli a ricominciare a lavorare. Quando tutto sarà tornato alla normalità, pensiamo di istituire gare a livello regionale, tra i giovani cuochi, ma anche per i ragazzi della scuola alberghiera. Poi vorremmo incrementare le lezioni gratuite da parte dei professionisti FIC, perché possano trasmettere ai giovani la passione per questo lavoro, per motivarli e far venire loro la voglia di fare cose nuove, di mettersi alla prova.”

D. Congi “Stiamo pensando di proporre un progetto da realizzare con le scuole alberghiere del Sud: vorremmo istituire un Campionato della Cucina Italiana per gli studenti degli istituti alberghieri. Questo progetto metterebbe i ragazzi in contatto con la Federazione ed i professionisti che vi operano e si



Antonio Cefalo

produrrebbe una grande crescita.”

Cosa vi ha spinto nella scelta di questo lavoro?

D. Orso “La passione per il cibo e la cucina. È un lavoro duro e faticoso, ma che se viene fatto con passione regala enormi soddisfazioni.”

A. Cefalo “Era il mio desiderio fin da bambino. Ricordo che a 5 anni già raccontavo in giro che volevo fare il cuoco e i miei genitori

mi dicevano che c’era tempo per decidere. Io in realtà non ho mai voluto fare nient’altro. La passione che avevo da bambino si è rafforzata e ha vinto su tutto.”

D. Congi “Probabilmente questo lavoro ce l’ho nel DNA: io infatti appartengo ad una stirpe di cuochi, lo era la mia bisnonna, poi mia nonna, mio padre ed infine io. Non ho mai concepito di poter fare un altro lavoro. La mia famiglia si occupa di ricevimenti da quattro generazioni, diciamo che nelle cucine ci sono nata.”

Che aiuto vorreste da FIC per i giovani cuochi e per chi aspira a diventarlo?

D. Orso “Mi piacerebbe che la Federazione fosse più presente nella scuola alberghiera, per far conoscere ai ragazzi una realtà che può essere per loro di supporto e crescita personale. Perché se uno entra subito in contatto, si crea un legame con

l’associazione che fa crescere e sviluppare il ragazzo come professionista e produce una crescita in FIC.”

A. Cefalo “L’aiuto di FIC per me è il supporto di vari professionisti che fanno i docenti ai corsi. I corsi li proporrei da fare anche negli istituti alberghieri: corsi importanti, tipo quelli di Alta Formazione ma per i ragazzi. Poi vorrei proporre alla Federazione di mettere in campo i propri sponsor per organizzare eventi e corsi sempre negli istituti alberghieri.”

D. Congi “La Federazione è sempre stata molto presente per tutti, in particolare per i giovani, ma occorre sempre la collaborazione di tutti i membri per portare avanti i progetti. Ma anche per quelli più complessi e articolati, con la partecipazione di tutti e la buona volontà si può realizzare qualunque cosa.” 🇮🇹



Denisia Congi

I dati ufficiali FIC e CNR: *stress e malattie professionali*

Di **Antonio Cerasa*** LA SPERANZA È CHE QUESTO TIPO DI STUDI AIUTI LA CATEGORIA A TROVARE NUOVE NORME PER REGOLAMENTARE LA GESTIONE DEL LAVORO A TUTELA DELLA SALUTE

76 Il 20 novembre 2018 cominciò la ricerca che ha portato il 12 marzo 2020 alla pubblicazione del primo articolo scientifico che dimostra quale sia il rapporto tra malattie organiche e stress nella categoria dei cuochi. Grazie all'App realizzata da **FIC** in collaborazione con il gruppo diretto dal sottoscritto all'**IRIB-CNR** di Cosenza, in meno di un anno è stato possibile reclutare oltre 700 cuochi, che hanno accettato di riempire un questionario online pensato per indagare tutti gli aspetti lavorativi, medici e psicologici della vita degli stessi.

Il rapporto tra stress psicofisico a lavoro e malattie croniche è stato ormai dimostrato in numerosi studi scientifici a livello mondiale. Il dato principale che emerge è che lavori che spingono all'allontanamento dalla famiglia e che sono caratterizzati da elevate richieste, basso supporto dai colleghi, bassa libertà de-

cisionale e con una bassa propensione alla gratificazione sono quelli che maggiormente possono indurre lo sviluppo di malattie croniche (apparato cardiaco, gastro-intestinale o del sistema immunitario), con relativo aumento dei costi sociali. Ma in questo ambito di ricerca è ormai ampiamente dimostrato che esistono altre variabili ancora più critiche per la salute dei cuochi, come per esempio le ore di lavoro. Diversi studi internazionali dimostrano che l'eccesso di ore di lavoro è una delle prime cause di malattie vascolari e cardiache in categorie come: medici, personale infermieristico/ambulanze, colletti bianchi, militari.

Nella categoria dei cuochi, però, nessuno ha mai fatto uno studio scientifico e quantitativo per capire cosa nella vita di questa categoria di lavoratori inficia la qualità della vita e



**Neuroscienziato, lavora presso l'istituto IRIB-CNR di Cosenza. Scrittore, divulgatore scientifico e professore aggregato della cattedra di Psicologia Fisiologica presso l'Università "Magna Graecia" di Catanzaro. Si occupa di neuroscienze cognitive in ambito traslazionale. ► antoniocerasa.com*

la salute. Circa tre anni fa, "The Guardian" in Inghilterra pubblicò un primo articolo in cui, citando un'indagine qualitativa promossa dal sindacato dei cuochi britannici e irlandesi, per la prima volta metteva in luce gli effetti negativi dello stress sulla salute degli chef. Ma questa ricerca non aveva nessuna base scientifica per essere riprodotta in altre nazioni e per svelare i reali meccanismi che portano i cuochi a manifestare malattie professionali.

Per questo motivo la Federazione, tramite il suo Presidente **Rocco Pozzulo**, ha commissionato al sottoscritto la realizzazione di uno studio scientifico che è stato eseguito grazie anche alla partecipazione dell'Università "Magna Graecia" di Catanzaro, e pubblicato sulla rivista internazionale *Frontiers Public Health*.

Lo studio ha definito per la prima volta, in maniera quantitativa, il legame tra stress, lavoro e salute nella categoria dei cuochi italiani, confermando che lo stress in cucina è effettivamente altissimo, causato da tensioni e pressioni psicologiche dovute principalmente alla mole di lavoro, alle numerose ore trascorse in cucina in uno spazio spesso piccolo, affollato e troppo caldo, a un livello di concentrazione che deve essere sempre al massimo, al numero di dipendenti da gestire.

In totale sono stati reclutati 710 chef che avevano le seguenti caratteristiche:

- 88% maschi
- età 44.4 anni
- 61% impiegati (sous-chefs, chefs de partie, lavapiatti); 30% chef patron (head/executive chefs, imprenditori) e 9% freelance o insegnanti);
- body-mass-index: 28.5 (leggermente in sovrappeso);
- anni di lavoro in media: 24.9;
- ore di lavoro settimanale in media: 66.4.

Dall'elaborazione dei dati è risultato che il 47% degli chef ha

riportato almeno due o più problemi di salute nella vita lavorativa (cardiaci, pressioni, gastrici e muscoloscheletrici) e il fattore che maggiormente era associato con la presenza di malattie erano le ore di lavoro settimanali e gli anni di servizio. Il rapporto tra eccesso di lavoro e malattie era anche mediato dagli alti livelli di stress che nella categoria dei cuochi è presente in una percentuale tra il 13.8% e il 24.9%.

Grazie a questa ricerca si conferma quindi che anche nella categoria degli chef superare le 60 ore di lavoro a settimana è un forte fattore predittivo di malattie organiche e la presenza anche di stress psicologico non fa che aggravare il quadro clinico.

La speranza è che questo tipo di studi aiuti la categoria a trovare nuove norme per regolamentare la gestione del lavoro a tutela della salute. 🇮🇹



La funzione sociale del personale *addetto alla ristorazione*

di **Antonino Reginella**
Gran Maestro
della ristorazione

OCCORRE ARGINARE UNA DILAGANTE IMPROVVISAZIONE IN UN CAMPO, QUELLO DELLA SALA, CHE È ANCH'ESSO ESPRESSIONE DIRETTA DEL MADE IN ITALY

Il cibo conosce tutte le lingue. È con il cibo che “serviamo” a consumatori/ospiti, turisti e non, un po' della nostra storia, delle nostre tradizioni e della nostra cultura. Fare ristorazione, infatti, non può e non deve essere interpretato come un freddo e mero gesto di dare da mangiare e da bere solo per il conseguimento di un guadagno.

La funzione del personale di sala è proprio quella di compenetrarsi nei bisogni del cliente ospite e di soddisfarlo quanto più possibile con il giusto rispetto. Questo ci porta alla **funzione sociale degli addetti alla ristorazione**. Funzione che ha per oggetto mettere il cliente a proprio agio, senza ipocrisia né invadenza, con spontaneità, rispetto e discrezionalità per tutto il periodo della sua permanenza. D'altro canto, da parte del cliente non ci può essere un bel ricordo se il personale è stato “maleducato o non professionale”, anche se il cibo è stato di qualità eccellente.

Ultimamente abbiamo registrato che, per soddisfare l'enorme domanda di ristorazione, è venuta fuori una pluralità di offerta ristorativa grandemente diversificata. Ora, se è vero che la propensione ad uscire tutti, per il fine settimana o per una vacanza, è stata una grande conqui-

sta sociale, è pur vero che molti, in vista di illusori guadagni, si siano improvvisati ristoratori, portando un po' di scompiglio nel settore, sovvertendo le regole rigide della buona educazione, del bon ton e della professionalità e, in alcuni casi, mettendo anche a rischio il palato e la salute stessa dei consumatori.

Da qui l'esigenza di mettere un po' d'ordine, di fare qualcosa per il divenire della buona ristorazione, per la tutela delle professionalità in essa impiegate, spesso mortificate, e per ridare sicurezza e dignità al cliente consumatore. Non è certamente un'operazione facile. Basterebbe intanto un po' di attenzione da parte degli ammini-

stratori o di certi Enti, a cominciare per esempio dalle Camere di Commercio e, perché no, anche dai sindacati. Ma tutto sembra essere fermo. In attesa, non sarebbe male se le Associazioni di categoria si organizzassero, di concerto, per analizzare e discutere sulla nuova situazione, per trovare opportuni suggerimenti e adeguate soluzioni al problema, per tutelare la buona ristorazione, anch'essa espressione diretta del Made in Italy, messo spesso in pericolo da incompetente improvvisazione. 🇮🇹



KIMBO FLEXICUP SISTEMA IN CAPSULE, IL CAFFÈ ALL'ALTEZZA DEL TUO RISTORANTE.



RISPARMIO
ENERGETICO



SERBATOIO 4 LITRI
CON POSSIBILITÀ
DI ESTENSIONE



ESTRAZIONE
PERFETTA
OTTIMA QUALITÀ



IN ACCIAIO
INOSSIDABILE



SEMPLICITÀ
NELL'UTILIZZO



POSSIBILITÀ
DI DIVERSI
UTILIZZI SIMULTANEI



Kimbo Flexicup, la nuova proposta di Kimbo per un espresso perfetto anche senza personale specializzato grazie ad una macchina 100% made in Italy. Espresso disponibile in 3 diverse miscele in capsula: **Prestige**, dal gusto dolce; **Limited Edition**, il gusto dell'espresso napoletano; **Decaffeinato**, dal gusto intenso senza caffeina. Con Kimbo Flexicup i clienti ameranno il tuo ristorante anche per il tuo caffè.

Contattaci al numero **081/7011200** o scrivi una mail a horeca@kimbo.it

KIMBO®

Preparare il *lievito "fai-da-te"*

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

QUESTE LUNGHE SETTIMANE DI EMERGENZA A CASA HANNO FATTO
RISCOPRIRE IL PIACERE DI FARE PANE, PIZZA, DOLCI.
ECCO SPIEGATO COME PARTIRE DA UN OTTIMO LIEVITO MADRE

80 In questo periodo dobbiamo stare a casa. È questa la battaglia che ci si chiede. E sulle terrazze, oltre a chi canta o suona, si sente anche un ottimo profumo di pane, pizza e dolci. Ma senza lievito come si può? Facile: ce lo produciamo da soli! Come? Con il metodo più antico, facendo il lievito madre. Iniziamo dicendo che il lievito madre inizia per l'attività amilasica della farina e che quindi unire acqua e farina è già un ottimo metodo per avviare il lievito madre. Se volete abbreviare i tempi, però, dovete aggiungere uno starter ovvero una mela, o dello yogurt, o del miele. Impastate 100 g. di farina tipo 1 (ottima è la segale nell'avvio) con 50 g. di acqua, quindi metterlo in acqua, fuori dal frigorifero, coperto con un telo. Dopo 24 ore rinfrescate con pari peso, 100% di farina e 44% di acqua. Continuate così finché viene a galla. Per panificare, considerate l'utilizzo del 30% ca. per kg. di farina. 🍷

COSA BOLLE IN PENTOLA? IL PANE!

530 g farina 0 350 w macinata a pietra, 470 g
farina 00 150 w, 720 g acqua °TA, 4 g lievito
compresso o 300 lievito madre, 22 g sale
fino, 12 g miele d'acacia

PROCEDIMENTO

Impastare le farine con acqua a temperatu-

COSA SUCCEDDE A...

VAPORE/PANE: all'interno della camera del forno, lo scambio di umidità comincia con il vapore acqueo naturalmente presente sul prodotto da cuocere, che al momento dell'infornamento migra verso l'esterno del pane. Questo fenomeno sarà maggiore tanto quanto differente sarà la temperatura fra pezzo infornato e camera di cottura, e proseguirà fino all'equilibrio termico di 100°C (°T evaporazione acqua). Questa temperatura è necessaria per avviare il processo inverso. Infatti, contrariamente a quanto avvenuto in precedenza, in questa fase il prodotto inizia ad asciugare dall'esterno verso l'interno, che conferirà al pane: crosta all'esterno e mollica al centro. Solo al raggiungimento di 94°C al cuore però si ferma la cottura. È questa ricetta in pentola un esempio pratico e funzionale di come il vapore (forzato nella pentola) sia il responsabile della crosta, provando infatti la stessa ricetta cotta senza pentola risulterà con una crosta drasticamente inferiore.



ra ambiente e lievito disciolto. Unire quindi il miele, una volta amalgamato unire il sale. Lasciare lievitare in un contenitore apposito, ca. 5 ore a 22 – 24°C; la lievitazione comunque va sempre controllata, anche in relazione al lievito utilizzato, ad esempio con lievito madre i tempi si possono

allungare. A lievitazione avvenuta, spolverare una superficie spianatoia con farina, se possibile integrale, su cui girare l'impasto. Chiudere l'impasto portando al centro le estremità, quindi prima la parte alta, poi il lembo inferiore, quindi i laterali sinistro e destro. Spolverare un canovaccio di semi (lino, girasole, zucca), girare l'impasto su questa superficie, chiudere il panno e lasciar lievitare ancora un'ora. Nel frattempo accendete il forno alla massima potenza (250°C ca.) con una pentola possibilmente in ghisa con coperchio all'interno del forno. Sfornate la casseruola, quindi trasferite il pane all'interno e copritelo cuocendolo in forno 25' a 220°C coperto e continuando la cottura altri 35' a 200°C senza coperchio. Questa semplice ricetta darà dei

TIPOLOGIA DI FARINA	W	% PROTEINE
Debole	70 - 130	7 - 9
Media	130 - 220	9 - 11
Forte	220 - 350	11 - 13
Speciale	> 350	> 13

Tabella che mette in relazione il w alla quantità proteica

risultati sorprendenti per la tecnica di cottura che conferirà al Vostro pane una crosta altrimenti difficile da raggiungere. Fondamentale è infatti il vapore che si genera all'interno della casseruola.

NEWS FIC

Surgital & FIC per sostenere la ristorazione

Surgital, sempre attenta alle esigenze della categoria, sostiene con grande senso di responsabilità l'appello corale condiviso da **FIC** e altre associazioni italiane di categoria. L'istanza per chiedere al Governo 7 misure straordinarie da intraprendere per salvaguardare il presente e costruire il futuro evitando il collasso totale e irrimediabile dell'intero settore, vede anche l'appoggio di Surgital. Sono azioni da attuare nell'immediato per far fronte all'attuale serrata causata dal Coronavirus. Tra le misure, infatti, c'è la richiesta di sospensione di leasing e mutui, cancellazione di imposte, credito per utenze relative alle attività commerciali, accesso al credito senza interessi, proroga di cassa integrazione straordinaria, reintroduzione dei voucher ed altre misure specifiche.

Per vederle nel dettaglio: www.fic.it

*"Un sostegno dovuto a un settore chiave dell'economia italiana, che esprime al meglio la qualità del Made in Italy nel mondo e che vanta un indotto lavorativo tra i più significativi – dichiara **Elena Bacchini** (nella foto) membro del CDA Surgital -. Per Surgital non è una novità lavorare fianco a fianco con i migliori rappresentanti del comparto, perché da sempre sente la responsabilità di non ragionare in una logica di mera fornitura, ma di partnership vera e propria. Una modalità che oggi assume un senso di ancora maggior valore: unire le forze è l'unico modo per affrontare e superare questo difficile momento".*



Elena Bacchini

Sulla rotta dei Fenici *alla scoperta del Marsala*

di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile
EgNews

VINO ARISTOCRATICO SICILIANO IL MARSALA È USATO ANCHE PER MOLTE RICETTE A BASE DI PESCE E PER ACCOMPAGNARE LA SUPERBA PASTICCERIA DELL'ISOLA

La **Strada del Vino Marsala Terre d'Occidente** è un percorso che permette di immergersi nella leggenda, tanto straordinaria quanto affascinante, di uno dei vini che ha fatto la storia dell'enologia italiana: il **Marsala**. Vino di origini aristocratiche, la sua scoperta e la sua notorietà sono riconducibili a **Woodhouse, Ingham, Whitaker** i nomi più illustri dei sudditi di sua Maestà che contribuirono a rendere famoso il Marsala. Nel 1832 il Marsala comincia a parlare italiano, con **Vincenzo Florio**. Oggi assaporare un buon Marsala vuol dire godere dell'essenza stessa di questi luoghi, un viaggio su un territorio crocevia di culture, di cui sono conservate tracce evidenti sotto l'aspetto storico-archeologico, delle bellezze naturali e delle squisitezze della gastronomia. Marsala, l'antica *Lylibeo* dei Fenici, città del vino, dei Mille, dell'unità d'Italia; un territorio che ha legato al mare il suo destino. Da non perdere il centro storico con il Complesso Monumentale San Pietro, con il suo Museo Garibaldino; il

museo archeologico Baglio Anselmi che ospita il relitto della Nave Punica, del III secolo a.C., e la Villa Romana. Da visitare le storiche Cantine Florio, costruite in pietra di tufo e l'antico baglio Woodhouse, oggi sede della Distilleria Bianchi. Sulla laguna dello Stagnone, l'isola di Motya, antica colonia fenicia,

un fazzoletto di terra dove è possibile ammirare, all'interno del museo Whitaker, il Giovinetto di Mozia, una statua di marmo bianco di straordinaria bellezza, oltre a frammenti, terrecotte, vasi e ceramiche. Costeggiando la via del sale, si aprirà al visitatore uno spettacolo emozionante. Montagne di sale e un panorama affascinante al tramonto, col cielo rosso fuoco che si perde sulla linea dell'orizzonte.

Fra i prodotti del territorio, le fragole delle serre e il sale marino, che è possibile acquistare lungo la via del sale, nelle varie proposte aromatizzate con le spezie. Marsala vanta una secolare tradizione nella lavorazione della ceramica artistica, con vasi, piatti, orologi, pavimenti, nelle forme e nei colori antichi. Ancora viva, anche se in via di estinzione, l'antica arte della costruzione delle botti in rovere e in castagno, dei pezzi unici, non solo per conservare il vino, ma per arredare gli ambienti. La cucina del territorio è legata a doppio filo con il Marsala e la sua versatilità a tavola. Inimitabile vino da dessert, il Marsala è un eccellente aperitivo servito freddo e un ottimo ingrediente nella preparazione di cocktail e ricette. Molte ricette prevedono l'uso del Marsala, come gli spaghetti al sugo di tonno fresco, la zuppa di vongole, i filetti di sogliola, i calamari ripieni, ecc... Come vino da dessert, va gustato con l'ottima pasticceria della tradizione siciliana, superlativo con il cioccolato fondente.

Buona scoperta! 🇮🇹



Le Cantine Florio



SkyLine, nuovi orizzonti in cucina

Rivoluziona il tuo modo di lavorare con i nuovi forni e abbattitori SkyLine di Electrolux Professional: due sistemi perfettamente sincronizzati e in totale comunicazione tra loro grazie alla tecnologia SkyDuo. Liberati dallo stress e ottimizza il tuo tempo con il nuovo processo Cook&Chill SkyLine, il binomio perfetto unico al mondo.



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Le pizze di una volta: *più piccole e povere*

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

L'EVOLUZIONE DELLE PIZZE È LEGATO ANCHE ALL'USO (SPESSO ECCESSIVO) DEI CONDIMENTI. MA LE MARGHERITE E MARINARE D'UN TEMPO AVEVANO IL LORO GUSTO E IL LORO PERCHÉ!

Visti i natali nella ex capitale del Regno delle due Sicilie, sono cresciuto a pizze. La mia prima pizza, una Margherita, neanche mangiata intera, risale a quando frequentavo l'asilo, negli anni '60 del secolo scorso. Fu amore a prima vista! Amore per tutte le altre pizze che trovavo sulla mia strada.

A sei anni già disquisivo di Margherite, Marinare e Romane, mentre la cosacca, la vasinicola non erano tornate "di moda". Non solo... già ponevo su piani diversi le pizze "a libretto" assolutamente senza confonderle con le pizzette dei forni e di pasticceria, quelle nel "ruoto", o la pizza al taglio. La Montanara, pur se una ghiottoneria, era relegata in friggitoria, mentre pizze fritte e "ripieni" mai li avrei confusi con pizzelle e panzerotti fatti in casa. Ricordi di pizza a parte, la "memoria bambina", la più salda nei meandri cerebrali, bussava alla porta e chiedeva di narrare di una breve storia, anzi: una constatazione.

Le pizze una volta erano più piccole e povere...

A ruota di carro o protocanottiere, negli anni '60 la cosa comune di quasi tutte le pizze era l'esigua, se non scarsa quantità di condimento. Sulle Margherite, poca mozzarella, distribuita con cautela. Solo i più abbienti optavano per la "doppia mozzarella", con aggravio di spesa. Anche Marinara e Romana, ben più di ora, erano basilari... Anni

di questo andazzo, poi il mondo della pizza si è messo in moto, rivoltandosi copernicanamente, in meglio. Le pizze odierne come qualità e cura e organolettica non sono minimamente paragonabili a quelle della mia infanzia, però sono pizze (in buona parte) caratterizzate dal problema opposto, cioè quello della estrema profusione di condimento. Così, come ho già avuto modo di scrivere su queste colonne, l'attuale ricchezza di condimento opposta alla povertà del passato, in primis scompagina l'armonia complessiva della pizza, in molti casi sovrastando il sensorio dell'impasto, e poi abiura in pieno al concetto di quello che era la pizza un tempo, cioè un cibo "popolare".

Così, le non molte pizzerie che ancora si ostinano a far pizze senza strafare con i condimenti vengono bistrattate, anzi: sono additate come quelle che fanno "le pizze con poco sopra". Sarà pure, ma a me queste ultime piacciono, molto.

Ora, cari pizzaioli, specie Voi che mi leggete, su questo aspetto e visti i recenti e tragici accadimenti che, purtroppo, stanno anche completamente ridisegnando il panorama della ristorazione (e delle pizzerie) italiane, non è forse il caso di discuterci su?

Per intanto, vado a farmi una bella Margherita, spero senza gli ormai canonici due etti di fior di latte sopra... 🍕





NIMAR®

COMPETENZE

IN BELLA MOSTRA

SOLUZIONI CHIAVI IN MANO

Progettazione e realizzazione

Food Ospitality

Restaurant

Allestimento fiere

Franchising e Retails

General Contractor

Eventi

Furniture

www.nimarsrl.it - info@nimarsrl.it

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

IN WORK
WE
TRUST



#nimarindustry #inworkwetrust

Tutti pronti per *per l'esame di Stato?*

di **Giovanni Guadagno**
Responsabile
Dipartimento Professionale

QUEST'ANNO ABBIAMO UN OBIETTIVO IN PIÙ: RENDERE VISIBILE LA NOSTRA PREPARAZIONE DI DOCENTI TECNICO-PRATICI CHE SANNO FONDERE LE COMPETENZE DEL CUOCO CON LA TRASMISSIONE DEL SAPERE AI GIOVANI

Quasi di soppiatto, a fine gennaio, i media hanno dato notizia della pubblicazione dei commissari per l'esame di Stato. Notizia per addetti ai lavori e per i circa 500 mila studenti candidati. Covid 19 ha anticipato la tematica esame di Stato nel telegiornale della sera. Commissione interna ed esame (forse) solo orale e (forse) solo on-line. Poco cambia, si riparerà ancora di esame a giugno quando inizierà il vero gossip e i giornalisti faranno edotta la popolazione italiana con notizie e curiosità sul tema. Purtroppo modalità e un linguaggio di questo tipo di "informazione" avvicinano di più l'argomento alla cronaca rosa che alle delicate esigenze della formazione, istruzione ed educazione dei giovani. **Nella terminologia e nei messaggi che i media lanciano al grande pubblico dovremmo calibrare meglio il senso della preoccupazione e della novità.** Come dimenticare il famoso "quizzone" dell'ormai archiviata terza prova interdisciplinare? Per anni, mentre negli Istituti Professionali si affrontavano casi pratici applicando la metodologia del problem solving, in molte scuole si risolveva la prova con una decina di domande a scelta multipla.

Lo scorso anno, poi, abbiamo scoperto "**le buste**" (già abolite alla maturità 2020) sempre mutuando terminologia e metodo dagli show televisivi del secolo scorso. All'esame orale, infatti,

abolite la tesina e le domande dirette da parte dei docenti, il candidato doveva scegliere fra tre temi sigillati in altrettante buste, creando ansia non solo nel candidato ma anche, e soprattutto, nei docenti della commissione chiamati a valutare argomenti noti e non noti. Le buste sono state abolite ma non la possibilità, da parte del candidato, di scegliere l'argomento e di trattarlo, con competenza e professionalità, partendo dal



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

proprio punto di vista.

L'introduzione della **seconda prova interdisciplinare** abbinando due delle discipline fondamentali di ogni percorso di studi, per l'Istituto Alberghiero Scienza degli Alimenti e Laboratorio di Enogastronomia, è un ulteriore stimolo alla riflessione. Oltre la diatriba giornalistica sulle competenze nella valutazione della prova da parte delle discipline coinvolte, **come se il sapere si potesse ancora parcellizzare in classi di concorso ministeriali e in cattedre scolastiche**, rimane l'assoluto che spinge ogni candidato ad affrontare un problema e a trovare soluzioni utilizzando tutte le risorse proprie della formazione ricevuta. Negli anni abbiamo contestato a lungo la nostra scuola superiore, affermando come si fosse di fatto fermata alla riforma Gentile (1923!) senza riuscire a trovare spunti e metodologie per innovarsi.

Ad oggi il cambiamento è in atto, ma la società e il mondo del lavoro, di cui spesso dimentichiamo la scuola è specchio, ha saputo cogliere questo? Che cosa si conosce della scuola? Le Associazioni di categoria come si pongono nei confronti del sistema della formazione professionale? Da alcuni anni, infatti, la commissione d'esame è costituita da tre membri interni (decisi dal collegio docenti di ogni singola scuola) e tre membri esterni più un presidente nominati dal competente ufficio scolastico. L'esame di Stato 2020 inserisce una novità e **una sfida per tutti i professionisti del settore dell'ospitalità**. Il Ministero ha deciso di nominare, tra i commissari esterni, i docenti delle discipline tecnico pratiche, vincolando così la seconda prova scritta alla valutazione di soggetti esterni.

È la prima volta che nelle commissioni d'esame vengono nominati contemporaneamente i docenti di tutte le materie professionali. È questa una prova di maturità che come professionisti del settore, ma ancor più come docenti della scuola italiana, dobbiamo saper cogliere in pieno. Come la scuola ci ha insegnato, **per gli esami ci si prepara con lo studio e la coscienza del ruolo al quale siamo chiamati**. Gli insegnanti si preparano mettendo in gioco tutta la propria esperienza e la propria competenza per mettere gli allievi in grado di affrontare serenamente l'esame. Quest'anno però, cari colleghi, abbiamo un obiettivo comune in più: rendere visibile la nostra preparazione di docenti tecnico pratici che sanno fondere le competenze derivanti dalla professione di cuoco con quelle relative alla trasmissione delle competenze ai giovani. La posta in gioco è quindi l'evoluzione di una classe di docenti che da anni fatica a costruire una didattica propria per il settore professionale. Una didattica che non scada nella semplice riproposizione di vecchi schemi e metodi ma che guardi al futuro proseguendo nello **sviluppo di metodi di lavoro che diano ai giovani le chiavi di lettura per costruire il futuro dell'ospitalità e della ristorazione**. 🍷

Iipse Dixit

"È bene difficile la soluzione dei problemi, se ogni volta ce ne cambiano i dati"

SERGIO OLMI

La scuola serale - 1968:

1907

EMPORIO Attrezzi e Occorrenti per la fornitura del Cuciniere, 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. 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

 alberghieramedagliani

Tel. 02 45485571



UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZESI

Allo chef Giuseppe Tinari la “Medaglia al merito professionale”

Con l'obiettivo di premiare i cuochi dall'alto valore professionale e soprattutto che condividono il loro sapere, l'**Unione Regionale Cuochi Abruzzesi** ha istituito il riconoscimento della “Medaglia al merito professionale”. L'onorificenza viene conferita a cuochi e cuoche che operano con etica professionale, che sono impegnati nella ricerca e che contribuiscono alla crescita professionale dei colleghi e alla divulgazione della gastronomia abruzzese in Italia e all'estero. Il 10 febbraio scorso, così, nell'ambito di Meetincucina, il congresso dei cuochi creativi abruzzesi, l'URCA ha assegnato la “Medaglia al merito professionale” allo chef **Giuseppe Tinari**, proprietario dello storico ristorante stellato “Villa Maiella” di Guardiagrele (CH). Nella sua relazione Tinari ha trattato il tema del moderno ruolo dello chef di cucina, sottolineando che “per essere un bravo chef bisogna avere autorevolezza, la quale si acquisisce attraverso l'esperienza fatta in diverse cucine

e con chef di talento, ma un professionista deve anche avere il desiderio di conoscere sempre cose nuove ed essere costante nelle attività che svolge. Per raggiungere alti obiettivi è necessario che lo chef coinvolga

e motivi l'intera brigata, creando coesione, in modo che tutti si sentano parte attiva dello stesso progetto e partecipi delle scelte. Per questo è importante che lo chef sappia gestire i rapporti umani con i collaboratori, attraverso l'autorevolezza e non mai con l'autoritarismo, incentrando la vita della cucina sul rispetto e la correttezza, non solo all'interno della brigata ma anche nel rapporto con i fornitori e i clienti. In sintesi – ha concluso Tinari – direi che lo chef nel rapporto con la sua brigata deve saper comunicare, condividere, controllare ed eventualmente correggere.”



Lorenzo Pace - Presidente URCA

UNIONE REGIONALE CUOCHI LUCANI

Coronavirus la solidarietà dei cuochi lucani

In tempi di emergenza sanitaria dettata dalla pandemia di coronavirus la cucina Made in Italy ed, in particolare quella lucana, non ha mancato di dare il suo contributo alla lotta al Covid-19. E lo ha fatto mettendo a disposizione le sue armi migliori: la sapienza nel trasformare i prodotti del territorio in pietanze gustosissime e quello spirito di squadra tipico di

chi in cucina, soprattutto, sa che non può fare a meno dei colleghi. Così da oltreoceano, in particolare a Washington, lo chef lucano Luigi Diotaiuti, associato della Federazione Italiana cuochi, guidata dal lucano Rocco Pozzulo, ha ben pensato di mettersi ai fornelli nel suo ristorante americano “al Tiramisù” e preparare piatti caldi da consegnare alle forze dell'ordine ed ai medici impegnati nella metropoli a fronteggiare l'emergenza in atto. Un modo per ringraziare in prima persona, col dono più prezioso, quello del buon cibo, quanti ogni giorno sacrificano la propria vita per salvare quella altrui. I gesti di solidarietà degli

chef lucani non si sono fermati a quello messo in atto da Diotaiuti. Una donazione in danaro è stata effettuata alla Protezione civile nazionale dall'Unione regionale cuochi lucani. Il contributo servirà a finanziare le attività messe in campo dall'ente per fronteggiare il contagio da coronavirus in corso. "Si tratta di un atto dovuto per aiutare il nostro Paese - ha spiegato il presidente dell'Unione regionale cuochi lucani, Rocco Giubileo- e chi lavora freneticamente per fermare questa pandemia. La spe-

ranza è che noi tutti potremo tornare presto a dare il nostro contributo al benessere ed alla felicità dei cittadini facendo quello che sappiamo fare meglio: cucinare".

Alessandro Boccia

Nella foto il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lucani, Rocco Giubileo



UNIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESI

Pasqua solidale dei cuochi catanzaresi



Con grande spirito solidale, tra le diverse attività sociali e benefiche della nostra Associazione, vi è stato il coinvolgimento da parte dell'Associazione Vitambiente, presieduta da **Pietro Marino**, per la realizzazione di pasti nel giorno di Pasqua per le famiglie bisognose di Catanzaro, col contributo di commercianti e im-

prenditori del territorio. Per l'occasione, i soci **Valentina Amato, Annita Ferragina e Francesco Marinaro** si sono occupati di preparare i piatti, distribuiti alle famiglie. La realizzazione dei pasti è avvenuta nelle case dei nostri soci, che hanno messo a disposizione strumenti ed esperienza, utilizzando i prodotti che Vitambiente ha fornito grazie ad aziende agroalimentari catanzaresi. Per l'occasione è stato proposto un piatto della tradizione, "la Tiana", anche e soprattutto secondo le condizioni e i prodotti che si hanno a disposizione. In questo caso, è stata usata carne bovina ma la tradizione predilige capretto o agnello. Il tutto è stato distribuito dai volontari alle persone bisognose. Il Presidente Origlia è stato subito disponibile ad aderire all'iniziativa, orgoglioso che i soci si siano messi a disposizione.

Francesco Corapi

UNIONE REGIONALE CUOCHI EMILIA ROMAGNA

Cuochi Emilia Romagna: filosofia vincente per il territorio

L Team Cuochi Emilia Romagna nasce nel dicembre 2018, come gruppo di professionisti nato dall'unione di elementi, junior e senior, delle varie Associazioni Provinciali con lo

scopo di rappresentare la regione in manifestazioni gastronomiche a livello nazionale ed internazionale, facendo riferimento a **FIC** e all'**Unione Regionale Cuochi Emilia Romagna**, ottenendo, se pur di giovane costituzione, grandi riconoscimenti. Il team si muove a stretto contatto con il presidente regionale. Si occupa di promuovere il proprio territorio e i prodotti, con varie eccellenze. Scopo fondamentale del Team è la trasmissione delle

competenze ai giovani e a tutti coloro che intendono avvicinarsi al mondo delle competizioni, all'interno del paniere dei soci FIC delle varie province della nostra regione. Alcuni elementi del Team sono entrati a far parte della NIC. Ecco alcuni eccellenti risultati raggiunti durante le competizioni più recenti.

MEDAGLIERE:

Campionati Della Cucina Italiana 2019

Team Manager Simone Magnanini; Team Chef Cosimo Naglieri; gli Chef Luca Borelli, Irene Pampani, Luca Mirko, Chef Junior Thomas Piccinini e James Xemeti.

MEDAGLIA D'ORO nella categoria cucina calda, Primo Team assoluto classificato e titolo italiano

MEDAGLIA D'ORO nella categoria cucina fredda, Risultati che hanno portato a vincere il titolo di CAMPIONI D'ITALIA ASSOLUTI 2019.

Campionati Della Cucina Italiana 2020

Team Manager Simone Magnanini; Team Chef Cosimo Naglieri; gli Chef Samuele Fiorentini, Chef Junior Andrea Monastero, Chef Emilio Desimone.

MEDAGLIA D'ORO nella categoria junior pastry con Andrea Monastero

MEDAGLIA D'ARGENTO nella categoria singolo freddo senior con Samuele Fiorentini

Coadiuvati da Simone Magnanini, Cosimo Naglieri, Alessandro Bergamo a cui va un ringraziamento particolare.

MEDAGLIA D'ORO ASSOLUTO E TITOLO al primo contest delle regioni Centro-sud a Bastia Umbra con Simone Magnanini coadiuvato da Emilio Desimone



Simone Magnanini

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MODENA

Medaglie e successi per l'Equipe Ufficiale Emilia Romagna

L'*Equipe Ufficiale Cuochi Emilia Romagna* ha partecipato quest'anno alle Olimpiadi di Stoccarda e ai Campionati di Rimini. In Germania, i componenti del team, seguiti dalla sottoscritta, erano: lo chef Fabrizio Capannini, di Ravenna, che ha presentato il tema di pasticceria con lo chef Samuele Savioli. Nel tavolo erano presenti 4 dessert al piatto e 4 differenti praline per 6 persone, più l'assaggio per i giudici. Nel tavolo di cucina la presentazione è stata fatta dallo chef Fabio Gallo, di Rimini, con lo chef riminese Marco Fras-

sante. Il terzo collega è lo chef Marco Zugliani, con un'opera che rappresentava un volto con i capelli controvento e altre decorazioni, tutto a base di pasta di mais. Alle premiazioni i nostri cuochi hanno stupito ottenendo 2 medaglie di bronzo con Fabrizio Capannini nella pasticceria, un altro bronzo con Fabio Gallo nella cucina e, tocco finale, con Marco Zugliani nell'artistico conquistando l'oro. Fabio Gallo ha partecipato anche ai Campionati conquistando la medaglia d'oro. Ciliegina

sulla torta, il punteggio più alto ottenuto in tutta la competizione con il titolo di Campione di cucina calda singola 2020. La perseveranza e la tenacia di tutti questi professionisti. Adesso nuove sfide ci aspettano!



Gabriella Costi

UNIONE REGIONALE CUOCHI CAMPANIA

Festa grande per i Campioni Olimpici e Italiani

Campioni medagliati olimpici e campioni medagliati italiani sono stati festeggiati lo scorso 5 marzo nella splendida Tenuta Ippocrate a Montefredane di Avellino, sede ufficiale dei cuochi campani. L'Unione Regionale, guidata da **Luigi Vitiello**, ha voluto rendere omaggio agli chef saliti sul podio a Stoccarda, a Rimini e a Riva del Garda. Dopo la rituale Assemblea dei Delegati, tenutasi con le cautele dettate dall'emergenza sanitaria, alla presenza della padrona di casa **Antonella Perrino**, è iniziata un'elegante e sobria festa. Presenti i medaglisti, ad iniziare dal Campania Team, che ha conquistato uno straordinario argento alle Olimpiadi con al fianco loro olimpico di intaglio **Luigi Nastro**. Non poteva mancare il Campione italiano di street food **Antonio Battista** e il Team Campione d'Italia del DSE Campania. Applausi e commozione hanno salutato la foto ufficiale dell'evento. In totale la Campania, con i suoi chef che hanno dedicato la loro arte anche alle competizioni internazionali e nazionali specializzandosi in diversi settori, porta a casa dalla **competizione olimpica 4 argenti, un bronzo e un diploma d'onore** e dal **Campionato della Cucina Italiana 1 oro, 6 argenti e 9 bronzi**. Come detto, il **Team DSE Campania**, guidato dal responsabile regionale **Ludovico D'Urso**, si fregia del titolo nazionale. Questi straordinari cuochi hanno portato sui tre podi anche il meglio della produzione enogastronomica, valorizzando l'immagine positiva della Campania in contesti che vedevano competere chef provenienti da ogni dove. Di qui l'idea dell'URCC di organizzare un momento unico per omaggiare questi straordinari protagonisti della cucina. Ad accoglierli sono stati il Presidente Luigi Vitiello, il sottoscritto Segretario regionale Pietro Roberto Montone e i Presidenti delle

8 Associazioni che compongono l'Unione: Avellino (Luigi Vitiello), Benevento (Rocco Festa), Caserta (Giuseppe Raimondo), Napoli (Giuseppe Sorrentino), Salerno (Luigi Di Ruocco), Penisola Sorrentina (Salvatore Severi), Stabiese Equana e Monti Lattari (Antonio Cascone) e Torre del Greco - Area Vesuviana - Nolana - Strianese (Arnaldo Renatti). Al loro fianco il resto del Consiglio regionale, che ha svolto gli onori per conto dell'Unione.

"Siamo molto soddisfatti - spiega il Presidente Luigi Vitiello - per i risultati conseguiti dai nostri Team e dai concorrenti singoli, che hanno partecipato sia alla competizione olimpica che ai Campionati italiani. Non è facile affrontare impegni del genere che richiedono mesi e mesi di preparazione, senza contare le spese economiche necessarie per organizzare le trasferte. Per la nostra Regione avere Team e concorrenti che hanno conseguito titoli e medaglie è un motivo di vanto. Come Unione, e Associazioni aderenti alla stessa, abbiamo deciso di tenere questa grande festa a Tenuta Ippocrate a Montefredane, che è anche la nostra sede sociale da tanti anni, così da poterli abbracciare tutti uno per uno e presentarli alla stampa e alle autorità. È stato un omaggio, nel rispetto delle misure cautelari previste dall'emergenza sanitaria, giusto e sentito che tutti i colleghi campani hanno voluto rivolgere ai loro Campioni".

Pietro Roberto Montone



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COMO

Olimpiadi: ricco medagliere per i Cuochi FIC comaschi

Nove medaglie, di cui due d'oro, su dieci programmi in gara: questo è il brillante risultato ottenuto dai componenti del "Team Arte in Cucina" dell'Associazione Provinciale Cuochi Como alle recenti Olimpiadi di Cucina a Stoccarda, in Germania. "La casetta delle talpe" in pasta frolla di Lucia Businelli e "La leggenda del girasole blu" in pasta di zucchero di Patrizia De Lazzari sono le due medaglie d'oro. Con la riproduzione delle "Idee volanti di Leonardo da Vinci" in pasta di pane di Luca Franceschi, "La montagna incantata" in pasta frolla di Elisabetta Corneo e "La giostra che gira al tempo di musica" in pasta di zucchero di Samantha Barlassina sono le tre medaglie d'argento da aggiungere al ricco medagliere. A queste seguono le quattro medaglie di bronzo che si sono aggiudicati: Giovanna Bulgheroni con "La ragazza in altalena" in pasta di zucchero, Andrea Savino con "Venezia

al cinema" in pasta di zucchero, Rossella Gabellone con "Vecchie locandine cinematografiche dipinte" su pasta-frolla e Angelo Re con "Programma singolo" di cucina fredda. Con "Un cuore di rose in cioccolato" Jessica Siracusano ha ottenuto l'attestato di partecipazione.

Mi preme mettere in evidenza la partecipazione di Samanta e Jessica, due giovani pasticciere poco più che ventenni, che hanno ottenuto dei risultati pari a colleghi di più lunga esperienza. Rilevante la prestazione di Angelo Re, anche lui giovane emergente chef, che si è distinto presentando un tavolo espositivo particolarmente elaborato e molto impegnativo, con un menù composto da numerosi prodotti tipici del territorio comasco. Per gli altri partecipanti si è trattato di una piacevole riconferma delle loro capacità, tutto a vantaggio della ristorazione lariana. La partecipazione del gruppo è stata coordinata da team manager Roberto Molteni, che si è avvalso della collaborazione dei soci Guido Gilardoni, (guidopiano storico accompagnatore), Enrico Castelnuovo e Alberto Barlassina.

Cesare Chessorti -Presidente Cuochi Como



UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRIA

1° Contest Cuochi del Centro Italia

Lo scorso febbraio scorso si è tenuto presso UmbriaFiere di Bastia Umbra il 1° Contest delle Unioni Regionali Cuochi Centro Italia, a cui hanno partecipato Associati FIC provenienti dalle Unioni Regionali di Umbria, Toscana, Emilia Romagna, Marche e

Lazio. Sfidandosi sulla tematica 'Esperienze di bosco' con prodotti Cirio, Surgital e di altre aziende del territorio, e arbitrati secondo i protocolli della Worldchefs dal giudice accreditato Alessandra Baruzzi, dalla Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Umbria Gianna Fanfano, dal Presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Perugia Giancarlo Passeri, dal Responsabile Area Sviluppo dell'Università dei Sapori Maurizio Beccafichi e dallo chef stellato

BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

RIMINI EXPO
CENTRE
ITALY

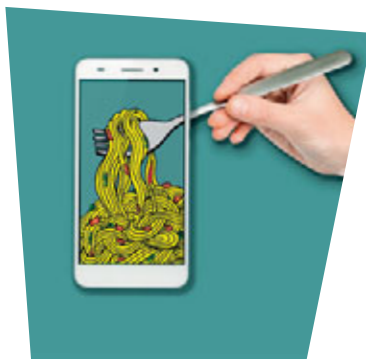
beerandfoodattraction.it



in contemporanea con

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

BBTech expo
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE



in collaborazione con


Ministero dello Sviluppo Economico

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

organizzato da

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future



Federico Gallo, suddivisi nelle categorie Junior, Lady e Senior si sono classificati i cuochi come segue:

CATEGORIA JUNIOR

Primo posto assoluto Medaglia d'oro Federico Francolini (Unione Regionale Cuochi Umbri); Medaglia d'argento Ramon Micarelli (Unione Regionale Cuochi Lazio); Medaglia di bronzo Alessio Antico (Unione Regionale Cuochi Lazio); Gianmarco Antonelli (Unione Regionale Cuochi Lazio); Amir Lounaoci (Unione Regionale Cuochi Umbri)

CATEGORIA LADY

Primo posto assoluto Medaglia d'argento Rossella Giulianelli (Unione Regionale Cuochi Toscani); Medaglia d'argento Sara Barbara Guadagnoli (Unione Regionale Cuochi Toscani);

Medaglia di bronzo Giuseppina Cuomo (Unione Regionale Cuochi Toscani); Ilaria Salvadori (Unione Regionale Cuochi Toscani); Elena Domanico (Unione Regionale Cuochi Toscani)

CATEGORIA SENIOR

Primo posto assoluto Medaglia d'oro Simone Magnanini (Unione Regionale Cuochi Emilia Romagna); Medaglia d'oro Gennaro Ferraro (Unione Regionale Cuochi Umbri); Medaglia d'argento Roberto Bianconi (Unione Regionale Cuochi Umbri); Emiliano Antonini (Unione Regionale Cuochi Lazio); Medaglia di bronzo Mario Palamidas (Unione Regionale Cuochi Lazio); Marjus Tafa (Unione Regionale Cuochi Marche); Daniel Vipera (Unione Regionale Cuochi Umbri).

L'Unione Regionale Cuochi Umbri ringrazia tutti gli organizzatori e gli Associati che hanno partecipato al Contest e che si sono impegnati nella buona riuscita dell'evento.

Raffaele Marco Bagnato - Segretario URCU



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI FIORENTINI

Il grande cuore dei cuochi di Firenze

Il 19 febbraio scorso si è tenuto presso UmbriaFiere di Bastia Umbra il 1° Contest delle Unioni Regionali Cuochi Centro Italia. Alcuni chef dell'Associazione Cuochi Fiorentini hanno preso parte all'iniziativa di solidarietà per la Caritas Firenze. Oltre 50 chef per i più bisognosi hanno fatto un gesto semplice ma importante preparando alcuni piatti tipici della tradizione fioren-

tina, come il Lampredotto. Gli chef hanno, giustamente, voluto mantenere l'anonimato, rispondendo però all'appello di un collega proprietario di una delle trattorie storiche della città. Oltre alla manodopera, i Cuochi hanno donato gli alimenti che erano rimasti inutilizzati a causa dell'emergenza e ciascuno ha realizzato piatti tipici, per regalare agli ospiti delle





F.I.C.

MARCHIO DI APPROVAZIONE

F.I.C.

TRADE-MARK OF APPROVAL

The Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the World Chef (World Association of Chefs Societies) in Italy. With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, F.I.C. has promoted the institution of the **APPROVED BY F.I.C.** trademark. An important recognition and a logo which valorises, with the colours of the national flag, the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad. The **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued. The companies which obtain the **APPROVED BY F.I.C.** quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark.

La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la World Chef (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio nazionale. Nell'intento di tutelare e legittimare la rispondenza qualitativa dei prodotti commerciali nei settori di propria competenza, la F.I.C. ha promosso l'istituzione del marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.** Un riconoscimento importante e un logo che si propone, con i colori della bandiera nazionale, di valorizzare ulteriormente la professionalità del cuoco italiano e delle aziende che operano con qualità in Italia e all'estero. Il marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.** è riservato ai produttori di derrate alimentari, attrezzature e utensili di qualità per la ristorazione ed è concesso alle aziende che ne fanno richiesta e sottopongono un prodotto o una linea di prodotti all'analisi e controllo da parte di un'apposita Commissione. La concessione impegna formalmente l'azienda a produrre nel pieno rispetto delle norme stabilite nel momento del rilascio del marchio. Le aziende che ottengono il marchio di qualità **APPROVATO DALLA F.I.C.** possono riprodurlo sulle confezioni dei loro prodotti e farne uso in qualsiasi tipo di comunicazione o iniziativa pubblicitaria, tese alla promozione del prodotto. Numerose sono già le aziende che grazie al marchio **APPROVATO DALLA F.I.C.** hanno raggiunto un buon posizionamento nel settore della ristorazione e un accredito speciale nella Gdo (grande distribuzione organizzata) e nel retail.

BRAGARD

abbigliamento professionale



pasta selezione oro chef



italian food culture



Alta Cucina

linea prodotti a base pomodoro, vegetali e legumi



grandi impianti cucine e forni



linea professionali pentole in alluminio



linea professionali pentole in alluminio



linea pasta fresche surgelate



linea prodotti lattiero caseari



dispenser carta



farine e semilavorati



COLTellerie SANELLI coltelleria



linea maionese
Per informazioni:



guanti per alimenti



savoiardi



macchine sottovuoto
essiccatrici



cotti a vapore

FIC PROMOTION Srl

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

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

mense un momento diverso e farli sentire accolti e sostenuti. Questo clima di fratellanza e solidarietà si è stretto ancor più, naturalmente, nei giorni di Pasqua. Gli chef si sono uniti ed hanno comprato 100 uova di cioccolato da regalare alle famiglie che

hanno dei bambini. Attraverso il cibo, a volte, può passare anche il senso di appartenenza ad un territorio e si possono far sentire alle persone una vicinanza ed un sostegno che, passando per una zuppa ed un sorriso, arrivano direttamente al cuore.

Grazia Frappi

ASS. PROV. CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Rimini: il medagliere dei cuochi Palermo

Ai Campionati della Cucina Italiana l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo ha partecipato con una nutrita delegazione sia nelle gare a squadre che singoli. "Siamo orgogliosi – commenta il Presidente Giacomo Perna – per i risultati ottenuti e per la grande partecipazione e impegno che tanti colleghi, quotidianamente, mettono nel nostro settore. Lo spirito associativo è di fondamentale importanza perché è la chiave per il confronto e il miglioramento". Ecco il ricco medagliere dei Cuochi Palermo:

- 1° Assoluto Contest Ragazzi Speciali: **Alessia Bruno e Alessandro Lo Presti** – Ipssea "P. Piazza";
- Medaglia d'oro e Campione d'Italia categoria K2 Senior: **Sarah Cucchiara**;

- Medaglia d'argento Culinary Traditional Food Palermo categoria "Street food" il gruppo composto da **Francesco Lelio, Giovanni Capizzi e Fabio Liborio Pellitteri**;

- Medaglia d'argento per **Alessandro Gianilivigni** K2 senior;
- Medaglia d'argento per **Alessandro Lo Presti** K1 Junior e premio "Migliore HAC-CP";
- Medaglia di bronzo per **Rosario Picone** "K1 senior Cucina Calda";
- Medaglia di bronzo per **Mirko Alongi** "K1 senior Cucina Calda";
- Medaglia di bronzo per **Alyssa La Rosa** "K2 junior Pasticceria da ristorazione";
- Medaglia di bronzo per **Salvatore Monte** "K2 junior Pasticceria da ristorazione";
- Medaglia di bronzo per **Angela Giammona** "K1 senior Cucina Calda";
- Medaglia di bronzo per **Rita del Castillo e Rocco Antonietta** "Contest Mystery Box";
- Medaglia di bronzo per **Rosalia Pintacuda e Alessandra Lavenia** "Contest Mystery Box";
- Diploma a **Giovanna Di Gaetano** "k1 Senior", a **Filippo Pio Pretti** e **Giovanni Riina** "K1 Junior".



Piera Zagone

ASS. PROV. CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Expocook 20020, convegno su: “Dieta Mediterranea è sostenibilità”

Su iniziativa dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo in collaborazione con I.Di.Med. Istituto della Dieta Mediterranea, lo scorso 25 febbraio a ExpoCook 2020 alla Fiera del Mediterraneo, nel capoluogo siciliano, si è tenuto il convegno “Dieta Mediterranea è sviluppo sostenibile”. I lavori della conferenza, imperniati sulla Dieta Mediterranea che nel 2020 celebra il decennale del riconoscimento dell'Unesco come patrimonio immateriale dell'Umanità, sono stati moderati da Francesca Cerami, direttore IDIMED. La dieta mediterranea, come promozione della produzione alimentare locale ed i relativi modelli di consumo, che incoraggia l'agricoltura sostenibile, tutela i paesaggi e ha un basso impatto ambientale. Un modello di sviluppo sostenibile attento all'identità/ biodiversità siciliana, alla riduzione dello spreco e alla cultura del riciclo e riutilizzo. Il convegno, aperto dal presidente dell'Associazione, Giacomo Perna, ha visto numerosi interventi, tra cui quelli del presidente dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Domenico Privitera, che ha ricordato come al recente congresso regionale sia stato invitato il prof. Franco



Berrino per promuovere il tema della corretta e sana alimentazione. Il presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo, si è soffermato sulla collaborazione tra FIC e Worldchefs sulle tematiche di sostenibilità

e spreco alimentare e ha presentato il progetto europeo Life FOSTER di cui FIC è partner ed il cui obiettivo è prevenire e combattere lo spreco alimentare in cucina. Il presidente di Idimed Biagio Agostaro, oncologo, ha sottolineato l'importanza del ruolo dei cuochi che sono dei “medici” accanto ai veri medici perché si preoccupano di garantire la salute del cliente. Ha ricordato che le malattie cardiovascolari e tumorali per un buon 40% sono riferibili all'alimentazione. Il maestro Giuseppe Giuliano, per la pasticceria, ha ricordato che attraverso alcune tecniche di cottura si vuole renderla più leggera, citando l'accordo tra FIC e il Ministero della Salute, che prevede la realizzazione di ricette adeguate alla buona e sana alimentazione. Sono intervenuti inoltre il presidente dell'associazione “Coltivare Bio Naturale”, Luigi Rotondo, lo chef Alessandro Circiello, lo chef Domenico Maggi, per la Worldchefs, lo chef Mario Puccio, vicepresidente dell'Associazione Cuochi Palermo, ed il sottoscritto Rosario Seidita, in qualità di segretario dell'Associazione.



Rosario Seidita

FIC DELEGAZIONE BELGIO

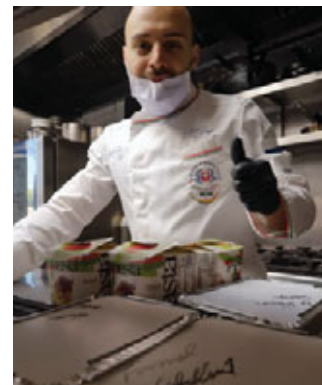
Solidarietà dei Cuochi FIC Belgio

Non si ferma la solidarietà dei Cuochi FIC. In Belgio Associati alla nostra Delegazione, guidata dal presidente Pino Nacci, hanno donato pasti gratuiti al personale sanitario di alcuni Ospedali e agli anziani. Tra i cuochi intervenuti, Vincenzo Meliadoro per l'Ospedale Mariaziekenhuis a Pelt; Andrea Todisco, per la clinica Notre Dame di Waremmes; Dino Di Levrano per l'Ospedale Sacro Cuore di Tienen. Inoltre, Ivan Lupo' del ristorante La Perla di Zaventem ha preparato pasti gratuiti agli anziani. Pizze gratuite, infine, all'ospedale Saint Pierre di Bruxelles dal ristorante La Pizza è Bella di Bruxelles. "Appreziamo sempre le buone azioni – ha detto il presidente Nacci –. Sono piccole ma significative azioni a disposizione di

chi è sempre in prima linea e lotta al fianco dei cittadini contro il virus, cercando di alleviare le nostre sofferenze, mettendo a rischio la loro vita. Con questo piccolo gesto, speriamo di aver regalato un momento di sollievo." Pino Nacci ha voluto rivolgere un saluto a tutti gli Associati, con un video messaggio attraverso l'agenzia giornalistica 9 Colonne e che qui riportiamo:

www.facebook.com/watch/?v=243831216804903

*La Segreteria
Delegazione FIC Belgio*



FIC DELEGAZIONE ROMANIA

Sostegno alla categoria anche dalla Delegazione Romania

Lo sostegno alla comunità tutta dei cuochi arriva anche dalla presidente della Delegazione FIC Romania, Enza Barbaro, che in queste settimane di emergenza ha lanciato un messaggio di speranza e ottimismo. "In questo momento delicato – ha detto Barbaro – per l'Ho-

re.ca., sollecitiamo le autorità competenti a comprendere che proprietari, collaboratori, aziende dell'agroalimentare non hanno alcun sostegno, dunque è necessario strutturare misure urgenti di salvaguardia della categoria stessa". La presidente Barbaro ed il formatore Giuseppe Sciaraffa, inoltre, hanno voluto ringraziare gli chef FIC Romania per avere deciso di sospendere momentaneamente le attività di ristorazione, al fine di evitare la crescita del contagio.

A questo link di una tv rumena è possibile vedere una delle ultime attività svolte prima dei giorni dell'emergenza.

www.youtube.com/watch?v=QVKo2u_3hjs&feature=youtu.be

La presidente ha anche ringraziato l'Ambasciatrice per la vicinanza ed il sostegno alla Delegazione FIC Romania sez. Moldova.

*Madalina Gheorghiu
Segreteria FIC Delegazione Romania*




4-CHETTA
LUCA PAOLOROSI
Gioielli



Il nuovissimo
bracciale



Edizione limitata in esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



Le nuovissime linee di prodotto a marchio Federazione Italiana Cuochi



FEDERACIÓN ITALIANA COCINEROS DELEGACIÓN ESPAÑOLA

Delegazione FIC Spagna

Ogni giorno pasti per l'ospedale di Madrid



La **Delegazione Spagnola** della **Federazione Italiana Cuochi**, associazione senza scopo di lucro che riunisce professionisti e sostenitori della ristorazione italiana in Spagna, ha lanciato l'iniziativa **"ItaliaparaEspaña"** con la quale contribuire a fornire pasti al personale sanitario e alle figure professionali impegnate in prima linea nella gestione dell'emergenza COVID19. La ristorazione italiana ha ricevuto negli anni accoglienza, apprezzamento e riconoscimento da parte degli spagnoli e ora vuole ricambiare e offrire il suo "granito de arena" in questa lotta che non ha frontiere e confini.

Giornalmente verranno forniti pasti al Hospital Universitario Fundacion Jimenez Diaz di Madrid grazie alla generosità dei ristoratori associati che hanno aderito e al distributore di prodotti italiani in Spagna Mammafiore che collabora all'iniziativa.

L'iniziativa è aperta a tutti i ristoratori e distributori italiani che vogliono offrire il loro contributo così da poter soddisfare maggiori bisogni.

Gli interessati possono contattare il sottoscritto Presidente della Delegazione Spagnola Manfredi Bosco all'indirizzo sotto indicato manifestando la loro disponibilità e saranno ricontattati.

Manfredi Bosco

FIC Spagna

federacionitalianacocineros@gmail.com



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.

INTOLLERANZE A TAVOLA: PROBLEMA O OPPORTUNITÀ?



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

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

Cogli l'opportunità, scegli Nutrifree!



NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

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

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

**NUTRI
FREE**

Filo diretto con le aziende partner FLC



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB
BALDASSARE AGNELLI		info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it
BARILLA			www.barillafoodservice.it
BAYERNLAND	Giampiero Mannato (Ispettore vendite)	366.6629713 - g.mannato@bayernland.it	www.bayernland.it
BASSINI 1963	d.belletti@bassini1963.com	0543.722876	www.bassini1963.com
BRAGARD	Servizio clienti (13,30-17,30)	031 268372 - fic@bragard.com	www.bragard.com
BEER ATTRACTION			www.beerattraction.com
BOSCOVIVO TARTUFI	Luca Landucci	0575 410396 lucalanducci@boscovivo.it	www.boscovivo.it
CAIMI		0362 491001 - info@caimi.com	www.caimi.com
CIRIO ALTA CUCINA	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
SENNA			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.valfuttagrandechef.it
ZORZI	Alice Campagnari	346.2658 728 - alice.c@zorzi.vr.it	zorzi.vr.it

Biofilia

Benvenuti nel nostro Spirito



Aspettiamo molti mesi per farti apprezzare l'armonia dei profumi e sapori della nostra Terra, tanti mesi e oltre per offrirti l'Eccellenza che ti aspetti. Per questo scegliamo di garantire cibo sano per i tuoi e i nostri figli e dividerlo con le generazioni future. Se credi che tutta questa Bellezza appartenga anche ai nostri figli, e che nel grande disegno della vita anche le piccole creature contano, fa qualcosa.



La spiritualità non è sapere ciò che si vuole, ma capire ciò che è necessario. Dopo anni di intenso lavoro scopriamo e divulghiamo la nostra spiritualità. Il sentimento di affiliazione che ci lega alla Natura, il sentirci figli di Madre Terra, è un istinto presente nella nostra cultura, rappresentano il modo di dare un senso alla nostra esistenza e continuare a creare noi stessi senza fine.

Biofilia è l'innata tendenza dell'uomo a provare amore per la Terra. È la capacità di rimanere sintonizzati con quella parte di noi che "sa" che siamo Natura. È passione per la Vita, connessione con la Natura mentre la vita scorre.

È il legame genetico tra Uomo e Natura che si concretizza con il senso di fiducia, rispetto, amore nei confronti del mondo che ci ha ispirato ad essere *Contadini per scelta*.



SPIRITO CONTADINO

VALORE ALLA TERRA

Per il tuo business di successo,
SCOPRI LE INFINITE COMBINAZIONI DI SAPORI
che puoi creare con le nostre verdure

Tutti noi sappiamo quanto il tempo e la varietà dell'offerta siano elementi fondamentali nella ristorazione. Proprio per questo, noi di Spirito Contadino crediamo che la ricerca di novità e nuovi metodi per semplificare il tuo lavoro e rendere vantaggioso il tuo business, sia la chiave del successo di ogni attività.



Grazie alle nostre verdure **al naturale** e **in crosta di farina di grano**, sarà semplice e veloce inventare proposte sempre nuove con la certezza di avere materie prime raccolte nel momento migliore e subito pronte all'utilizzo!

Vuoi diventare uno Chef di Spirito?

Visita il sito www.chefdispirito.it e inviaci una mail a info@spiritocontadino.com



SPIRITO CONTADINO
VALORE ALLA TERRA

Agricola Spirito Contadino sas
Puglia Italy 71040 Borgo Tressanti (FG) tel +39 0885 418626
info@spiritocontadino.com www.spiritocontadino.com

TESTATINA

NUOVA QUALITÀ



SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA DOPPIA COTTURA

PERFETTA IN COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

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



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