

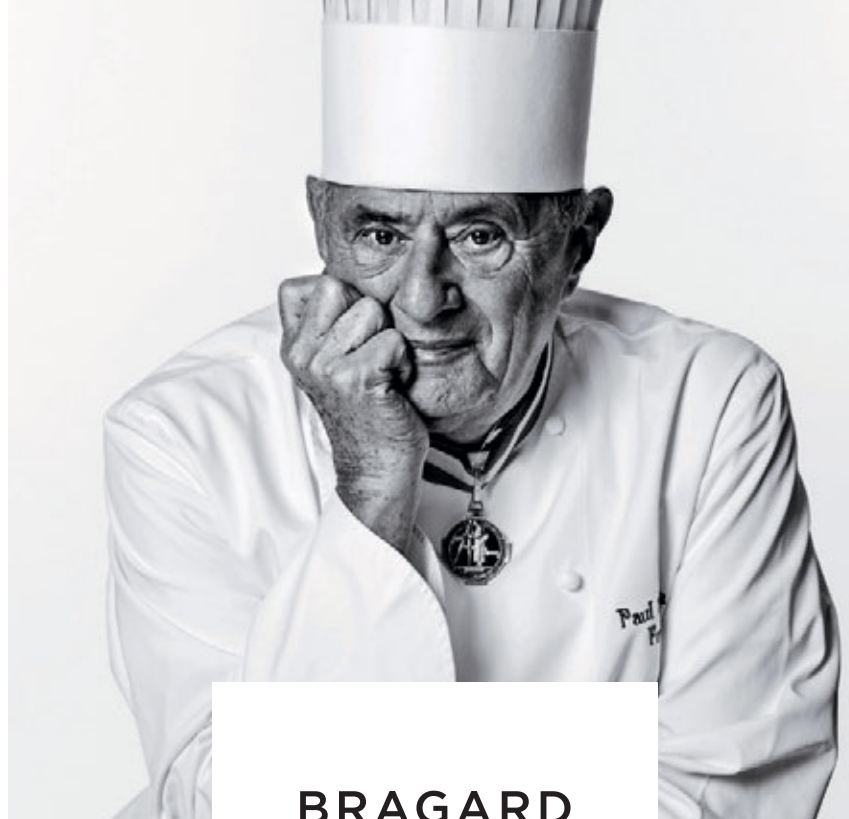
il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Edizione speciale digitale
Maggio-Giugno 2020
N. 353



Spiragli di luce



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



L'associazionismo in tempo di Covid

di **Giuseppe Ferraro**
Responsabile
Dipartimento Lavoro

Alla luce del drammatico momento storico che la nostra società sta attraversando, dobbiamo prendere atto dell'importanza che, oggi più che mai, ricopre il far parte di un'associazione. Laddove l'aggregazione sociale rappresenta una minaccia per l'incolumità collettiva, l'associazionismo coglie pienamente la sfida, espletando appieno le proprie peculiarità, ovvero rappresentare i soci, promuovere la partecipazione, il confronto e la solidarietà. In un tale contesto di criticità, la Federazione Italiana Cuochi ha saputo potenziare il suo impegno socioculturale lavorando assiduamente e mettendo in campo tutte le sue risorse allo scopo di "fare rete", tutelando e dando voce ad un intero comparto, il nostro, che ovunque nel mondo rappresenta il fiore all'occhiello della nostra Nazione.

Urge la necessità di politiche mirate a sostenere e garantire la ripresa economica del nostro settore. In tale direzione stanno lavorando attivamente i nostri rappresentanti regionali e nazionali attraverso il dialogo sinergico con le istituzioni, ma altrettanto importante è il supporto rivolto ai soci da parte degli organi provinciali che curano i rapporti a sostegno di tutto un sistema di piccole e medie realtà occupazionali, le quali non possono essere abbandonate a loro stesse. **Mai come ora, per ognuno di noi la tessera FIC ha rappresentato l'appartenenza ad una grande realtà solidale che ci accomuna nel medesimo impulso reattivo e nella volontà di mettere a punto nuove strategie di**

crescita lavorativa.

Altresì siamo consapevoli di come in ogni ambito tante consuetudini quotidiane siano diventate un miraggio, sostituite progressivamente da una realtà virtuale attraverso l'ausilio dei social. Sebbene questo aspetto abbia suscitato disagio in molti di noi, inevitabilmente ha anche sopperito ad un generale senso di profonda solitudine; così, nonostante non tutti fossimo portati a farlo, ci siamo misurati con un nuovo modo di socializzare, cogliendo le opportunità insite nel cambiamento, aprendo virtualmente l'uscio di casa e accogliendoci reciprocamente, mettendo a nudo i nostri stati d'animo, condividendo preoccupazioni, speranze, passione e professionalità. Abbandonare la nostra "comfort zone" ha trasformato il nostro senso di smarrimento in un'inaspettata connessione emotiva, propositiva e produttiva. Armeggiando nelle nostre cucine domestiche, fra tegami e ricette tipiche, distanti ma uniti da riprese improvvisate e retroscena talvolta rocamboleschi, condividendo procedure, impasti e iniziative, sotto la supervisione di "Mamma FIC", ci siamo fatti forza gli uni con gli altri.

Credo che la conquista più bella della nostra Associazione sia quella di averci fatto sentire, nonostante tutto, una Grande Famiglia, proprio come fa una madre con i suoi figli, e di avere raggiunto questo risultato valorizzando le nostre individualità. Sono sicuro che usciremo da questa esperienza estrema senz'altro arricchiti e rafforzati. 

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**



Food delivery
Prodotti e packaging innovativi



Prodotti porzionati
Monoporzioni e biporzioni senza scarto



Prodotti italiani
Eccellenze locali tradizionali



Prodotti sanificanti
Gamma di gel e dispositivi protettivi

MARR non cede alle difficoltà e con la sua rete distributiva attiva su tutto il territorio nazionale continua a garantire il servizio ai Clienti che stanno operando sul mercato, in particolare alle collettività e ai ristoratori che stanno svolgendo attività di "delivery". Tutto questo nel pieno rispetto delle norme vigenti e delle recenti disposizioni straordinarie emanate dal Governo.

Siamo già pronti con una proposta commerciale mirata alle nuove esigenze del mercato per essere al fianco di tutti i nostri Clienti, al momento della riapertura delle attività di ristorazione.

Noi di **MARR** ci siamo!



MARR
per l'ambiente



Prodotti conformi al GPP



Benessere animale



Prodotti della pesca sostenibile



Mobilità sostenibile



Certificazione MSC
Pesca sostenibile certificata MSC



Certificazione ASC
Acquacoltura sostenibile certificata ASC



Certificazione per la commercializzazione di prodotti biologici

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



GIUSEPPE FERRARO
Responsabile Dipartimento
Lavoro



ROSSANINA DEL SANTO
Resp. Comunicazione
Lady Chef



CARLO LE ROSE
Consulente tecnico di
cucina senza glutine



STEFANO BONGIOVANNI
Responsabile
Compartimento Giovani



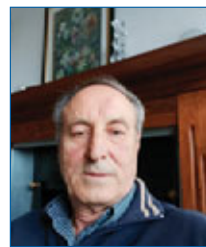
GIUSEPPE GIULIANO
Responsabile Dipartimento
Pasticceria FIC



FABIO TOSO
Docente di Arti Culinarie



GIOVANNI GUADAGNO
Responsabile Diparti-
mento Professionale



ROBERTO RUBINO
Esperto agroalimentare



GRAZIA FRAPPI
Giornalista



FRANCESCA MANCINI
Giornalista



FRANCESCA FERRARO
Psicologa, Psicoterapeuta



FABIO RICCIO
Critico Gastronomico



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



SILVIA LANDUCCI
Esperta di tartufi



PIERO ROTOLO
Giornalista



MOLINO
FAVERO
PADOVA dal 1925

POLENTA

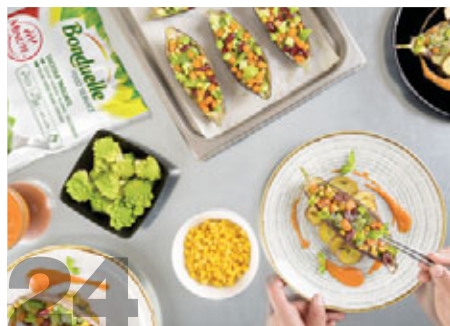
LA NOBILTÀ DELLA TRADIZIONE

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 questo

EDITORIALE

- 3 L'associazionismo in tempo di Covid

EVENTI FIC

- 12 Festa della Repubblica: il menù FIC per l'Automotoclub Storico Italiano

EVENTI FIC SUL WEB

- 14 Per una #ristorazionesostenibile

INIZIATIVE FIC

- 18 La risposta al Coronavirus?
Il grande cuore dei cuochi FIC

DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

- 22 Il Covid-19 mette in ginocchio
le mense scolastiche e non solo

FIC PROMOTION

- 24 Bonduelle Food Service Italia Partner Ufficiale FIC

LADY CHEF

- 26 In cucina l'amore vince sempre.
Parola della Chef Maria Probst

MEET IN CUCINA

- 30 Dalla chiusura totale alla fase 2.
I lunedì live di Meet in Cucina

UN CUOCO UNA STORIA

- 32 Una Chef per amica: Jessica Lupelli

PASTICCERIA FIC

- 36 "Il mio Bostrengo". Dessert di Giacomo Santini

SENZA GLUTINE

- 38 Gnocchi di patate viola con omaggio agli asparagi

COMPARTIMENTO GIOVANI

- 40 La "filosofia" in cucina di Raffaele Bagnato

L'ELOGIO DELL'INSAPORE

- 44 Spunti e riflessioni intorno al mondo del "gusto"

INVENZIONI & INVENTORI

- 46 La macchina della pasta per sfoglia

CIBI&STORIE

- 48 L'antica storia della polenta

GASTROSOFA

- 54 Le 3S della ristorazione post pandemia

10

36

48





56



64



70



76

numero

A'MARCORD ARCAICI

- 56 Cronaca semiseria: la "vera" storia del sandwich

DIPARTIMENTO LAVORO

- 58 Professione cuoco: la parola ancora ai responsabili giovani FIC

DIPARTIMENTO LAVORO

- 60 Conseguenze psicologiche della crisi

DOLCE, SALATO, LIEVITI E FARINE

- 62 Panino inverso, ma gustoso: il pane porchettato

SAPORI DEL TERRITORIO

- 64 Colli Berici: il respiro della natura

NEL MONDO DELLA PIZZA

- 66 Siamo tornati a mangiare la pizza...

- 68 La pizza? Va bene anche al forno elettrico

NEL MONDO DEI TARTUFI

- 70 Prodotti con tartufo o prodotti al tartufo?

CIBO E VINO PER LA MENTE

- 72 "Artusi: il bello e il buono".
Il nuovo romanzo di Ketty Magni

- 74 Cucina Mediterranea in sottovuoto

DIDÀSKO SCUOLA E FORMAZIONE

- 76 Con il fiato sospeso

LE RICETTE DEGLI ASSOCIATI

- 80 Omaggio alla Basilicata nella ricetta di Enzo Contini

- 82 FIC IN ITALIA

- 94 FIC NEL MONDO

11



38

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

Clicca qui per scaricarlo



Festa della Repubblica: il menù FIC *per l'Automotoclub Storico Italiano*

Di
Pietro Roberto Montone
Direttore Responsabile
de Il Cuoco

LA FEDERAZIONE È STATA CHIAMATA IL 2 GIUGNO A CONTRIBUIRE
ALLA FESTA DELLA REPUBBLICA CON RICETTE PROPOSTE DALLE
ASSOCIAZIONI PROVINCIALI E UNIONI REGIONALI

La **Federazione Italiana Cuochi**, attraverso le sue **Associazioni Provinciali** e **Unioni Regionali** sparse lungo tutto lo Stivale, si è resa protagonista di un evento voluto dalla Commissione Giovani dell'**Automotoclub Storico Italiano**. Il meeting virtuale si è svolto in occasione della **giornata del 2 giugno**. Data scelta non a caso. In concomitanza con la **Festa della Repubblica**, infatti, l'**ASI Giovani** ha voluto dare un segnale forte con l'obiettivo di rinsaldare "l'amicizia e la vicinanza tra tutti gli appassionati più giovani mediante uno strumento – il web – che permette una nuova forma di aggregazione in attesa di tornare in strada tutti insieme, "ruota a ruota". Durante il meeting virtuale ci sono stati collegamenti con personalità del motorismo storico, e non solo. Durante l'evento c'è stato il **momento conviviale a tavola**, reso possibile

grazie alla collaborazione della Federazione Italiana Cuochi. Per i giovani dell'ASI è stato anche un modo per contribuire concretamente al **rilancio del mondo della ristorazione**.

In tutta Italia, con le attività ristorative locali individuate tra gli associati FIC, si è potuto così prenotare un menù studiato ad hoc per l'evento. Il menù lo si poteva ricevere a domicilio o ritirarlo presso il ristorante. In alcune località è stato possibile consumarlo direttamente nel locale aderente all'iniziativa, rispettando chiaramente le norme di distanziamento in vigore. È stato un vero e proprio





in attesa che si possa tornare a condividere la passione anche su strada, a bordo dei nostri veicoli”.

“Siamo lieti di aver dato il nostro importante contributo a questo evento – ha detto il presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo** – poiché ha assunto diversi significati: ha contribuito a celebrare la Festa della Repubblica Italiana in un momento storico molto delicato; ha dato un ulteriore spunto per il rilancio della ristorazione, non soltanto dal punto di vista economico, ma anche sociale; infine, ha ricordato a milioni di italiani che il ritrovarsi a tavola, anche in un momento drammatico come l'emergenza Coronavirus, ha un valore importantissimo per il nostro Paese, poiché il cibo è aggregazione, cultura, storia, tradizione ma anche (e mai come in questo particolare frangente lo si è dimostrato) rinascita”. 🇮🇹

“esperimento”, visto che si iniziava in quei giorni a riaprire i battenti dei ristoranti. Ed erano anche i primi giorni in cui, con non poco timore, gli avventori hanno iniziato ad entrare nei locali. Solo per fornire un dato, non esaustivo, hanno aderito all'evento “Italia ASI Giovani” tutte le Unioni Regionali. Andando a spulciare, la maggiore adesione nell'Area Nord c'è stata in Veneto, Liguria e Valle d'Aosta; mentre al Centro nelle Marche, Toscana e Lazio. Nell'Area Sud Sicilia, Puglia, Basilicata e Campania. I locali appartenenti agli iscritti alla Federazione Italiana Cuochi hanno preparato, dopo opportuna prenotazione, un menù per le famiglie dei Giovani dell'Automotoclub Storico Italiano composto da antipasto, primo, secondo e dolce (potete leggere i menù completi dal file allegato in fondo a questa pagina).

“Sono tantissimi i giovani che animano il mondo del motorismo storico – ha sottolineato **Costanzo Truini**, presidente Commissione Giovani dell'Automotoclub Storico Italiano – e il loro strumento più utilizzato è il web. Muovendo da questo, la Commissione Giovani ha ideato il meeting virtuale del 2 giugno,



© Foto: 123rf

Clicca qui per vedere il programma dell'evento e il menù completo



Per una *#ristorazione sostenibile*

A cura della
Redazione

SOSTENIBILITÀ, AMBIENTE, LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE
SONO I TEMI TRATTATI DURANTE IL NUOVO WEBINAR LANCIATO DA FIC
CON IL PARTNER LIFE FOSTER

La **Federazione Italiana Cuochi** è tornata a focalizzare l'attenzione sui temi più attuali che riguardano la ristorazione e la cucina. Lo ha fatto con un nuovo webinar su: **"Prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e responsabilità condivisa nella ristorazione"**. L'incontro, aperto al pubblico oltre che a migliaia di associati FIC, sulla pagina Facebook della Federazione e sul canale Youtube, ha avuto come hashtag di riferimento **#ristorazione sostenibile**, dando anche la possibilità agli iscritti FIC di compilare un questionario sul tema. L'incontro è stato organizzato da FIC con il partner del progetto **LIFE FOSTER** e ha avuto tra gli obiettivi il lancio del Manifesto della Ristorazione Sostenibile, terzo in ordine cronologico, dopo quelli su Accoglienza e Buona Tavola Italiana e su Banqueting e Catering. Numerosi e qualificati i relatori intervenuti lo scorso 22 giugno, moderati dal giornalista **Antonio Iacona**. Dopo i saluti del presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, e l'introduzione della project manager LIFE FOSTER, **Elisa Filippi**, hanno portato il proprio contributo la project manager LIFE FOSTER Enaip NET, **Barbara Archesso**, i docenti **Silvio Barbero** e **Nadia Tecco** dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, lo chef e dirigente FIC **Alessandro Circiello**, la componente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati, on. **Maria Spena**, gli chef **Mario Puccio** (docente di Alta Formazione FIC), **Gianluca Tomasi** (responsabile Gare NIC) e **Stefano Bongiovanni** (responsabile

Compartimento Giovani FIC), il funzionario per la Sicurezza Nutrizionale del Ministero della Salute, **Roberto Copparoni**, il responsabile Electrolux Professional, **Andrea Grandi**, ed il funzionario della Commissione Europea per l'Ambiente, **Mattia Pellegrini**. Un seminario all'insegna della "ripartenza", parola che da subito la Federazione ha riempito di contenuti, perché tutti i propri associati, ed in generale cuochi e ristoratori d'Italia, possano tornare a correre nell'economia dei propri territori. "Già da tempo – ha detto il presidente Pozzulo – collaboriamo con il progetto e quando si parla di ristorazione il dato che risalta è quello del 12% di spreco alimentare nel settore. Un dato che FIC vuole contribuire a ridurre. Il cuoco deve fare attenzione anche ai dettagli: dall'ordine delle materie prime all'utilizzo, dagli scarti di ingredienti all'uso di acqua ed energia. Sostenibilità significa più responsabilità da chi cucina. Per questo, in futuro prepareremo ricette che porranno l'attenzione anche su questi aspetti".

È stata, poi, Elisa Filippi ad illustrare il progetto LIFE FOSTER, che testimonia l'impegno FIC anche sui fronti di clima, ambiente, sostenibilità e riduzione dello spreco alimentare. "Per intenderci – ha detto Filippi – un cittadino europeo o statunitense produce più rifiuti alimentari di quanto pesa. Il progetto è di respiro internazionale e ha come partner capofila Enaip NET, oltre all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e par-

tner internazionali come Francia, Spagna e Malta. Due i fronti su cui interviene: la formazione e l'azione di monitoraggio". "Come Enaip NET – ha detto Barbara Archesso – operiamo come consorzio di enti di formazione nel settore educazione, istruzione e formazione professionale. Il ruolo fondamentale della formazione ci aiuta a comprendere come avere un approccio migliore sul tema e svilupparlo con strumenti tecnologici adeguati. Nei centri di formazione professionale coinvolti siamo riusciti ad applicare strumenti di monitoraggio, dando un forte senso pratico su cosa fare per migliorare le attività quotidiane".

Riscoprire il cibo come "valore" è una delle mission dell'Università di Pollenzo, come ricordato dal prof. Silvio Barbero: "Nella nostra società il cibo ha perso il suo vero valore e non ci accorgiamo che lo stiamo sprecando. Dobbiamo tornare a concetti come responsabilità e peso delle nostre azioni, che hanno sempre conseguenze. Il Covid-19 ce l'ha ricordato. Ridurre lo spreco vuol dire utilizzare in modo diverso il cibo, ecco la vera sostenibilità. Un concetto filosofico che diventa economia". Gli ha fatto eco la docente Nadia Tecco: "Dobbiamo immaginarci un'organizzazione a staffetta, in cui ognuno di noi passa un testimone e fa la sua corsa, dall'ordinazione delle merci alla trasformazione fino al consumatore. Materie prime, energie, acqua... è tutto connesso e, pagando una bolletta, dobbiamo riflettere su

quanto ci costi la creazione di un singolo menù".

Altra parola chiave, dunque, è "consapevolezza".

"La sana alimentazione – ha ricordato lo chef Alessandro Circiello, responsabile Pubbliche Relazioni FIC e volto noto dei programmi Rai – è alla base di tutto e l'Unione Europea sta lavorando ad un piano d'azione per creare una nuova economia circolare. In Italia abbiamo le materie prime più buone e sane e tante biodiversità che altri non hanno. Utilizzare gli scarti, ad esempio di patate o carote, significa recuperare tante fibre. Utilizzare peperoni crudi vuol dire assimilare tanta vitamina C, che magari cucinandoli perdiamo. La ristorazione anche nella banchettistica e nel catering dev'essere più ecologica, utilizzando pannelli solari e mezzi elettrici per il trasporto degli alimenti. In un buffet, ciò che avanza può essere donato ad associazioni

benefiche. Insomma: zero spreco si può".

"Il lockdown ha riportato alla nostra attenzione il tema dell'agricoltura – ha aggiunto l'on. Maria Spena – ed è anche uno dei comparti maggiormente colpiti. Un'eccellenza da far ripartire. C'è un riavvicinamento alla cultura del sano e genuino. In Commissione Agricoltura ho avanzato una proposta di legge su imprenditoria femminile e donne in agricoltura, a sostegno di genitorialità e famiglie, per prevenire e curare anche i disturbi dell'alimentazione. Nel Decreto

Prevenzione e riduzione dello spreco alimentare e responsabilità condivisa nella ristorazione

con

verso il manifesto della RISTORAZIONE SOSTENIBILE

22 Giugno 2020
h. 16:00-17:00
WEBINAR

Federazione Italiana Cuochi

Speakers:

- Moderatore:** Antonio Taccone
- Elisa Fleggi:** Life Foster FSC project manager
- Barbara Archesso:** Project Manager Life Foster Enaip NET
- Prof. Silvio Barbero:** IIRI Politecnico di Milano
- Alessandro Circiello:** Chef Programs RAI FIC
- On. Maria Spena:** Componente della commissione agricoltura, foreste e pesca
- Chef Mario Puccio:** Docente Alta Formazione FIC
- Chef Gianluca Simasi:** Resp. Gare Nazionali Italiana Cuochi
- Chef Stefania Bongiovanni:** Resp. Nazionale Concorso Italiano Cuochi
- Dott. Roberto Capparelli:** Direzione Generale Sicurezza Nutrizionale Ministero della Salute
- Andrea Grandi:** Responsabile Etichettatura Professionale
- Mattia Pellegrini:** Commissione Europea DG Environment

Interviene: Rosco Passale - Presidente FIC

Rilancio c'è ancora molto da fare per il settore”.

Poi sono tornati a confrontarsi gli chef, con il docente di Alta Formazione FIC Mario Puccio: “L'economia circolare in cucina per noi italiani non è un concetto nuovo: lo troviamo nella cucina povera e nelle ricette regionali. Prendere ispirazione dai nostri antenati e attuarlo al presente può essere utile, ottimizzando le materie prime. Utilizzare in cucina parti meno nobili, gli scarti, valorizzarli, è una soluzione utile”. “Si tratta di educazione e rispetto – ha detto lo chef Gianluca Tomasi – che ci hanno trasmesso nonni e genitori. Da piccoli apprendiamo gesti a tavola, che poi ci portiamo tutta la vita. Il mondo delle gare è parallelo al mondo quotidiano. Worldchefs sta investendo molto su questo e durante le gare nazionali e internazionali si valuta e giudica anche come vengono trattati cibo, scarti, ritagli di lavorazione, spreco energetico”. “A settembre, con la ripartenza delle lezioni, arriveranno negli istituti alberghieri alcune pillole di saggezza su come utilizzare ingredienti e materie prime, contro lo spreco alimentare – assicura Stefano Bongiovanni – ed il nostro impegno è dedicato quotidianamente ai giovani, che sono i cuochi del futuro. C'è un grande lavoro di tutti i nostri referenti di area per spiegare il vero valore di ingredienti e materie prime”.

“C'è un lungo legame con FIC – ha detto Roberto Copparoni, del Ministero della Salute. – Il protocollo d'intesa siglato negli anni scorsi sottolinea questa forte collaborazione. Consideriamo strategica la ristorazione collettiva. Il contatto diretto con la popolazione italiana è per noi quotidiano e fondamentale, anche per gli sprechi alimentari. Negli ultimi anni il ruolo del cuoco è cambiato, divenendo il garante della qualità di piatti e menù proposti. Uno chef deve avere nozioni sulla sicurezza alimentare ed un bagaglio culturale e professionale non indifferenti. Il ruolo del cuoco è strategico nella società”. Andrea Grandi, responsabile di Electrolux Professional, ha sottoline-

ato l'attenzione che da sempre il prestigioso partner storico FIC rivolge ad ambiente, sostenibilità, ecologia, energia. “Da sempre aiutiamo clienti e chef a sfruttare al meglio le nostre tecnologie. Ma le tecnologie bisogna conoscerle e saperle usare. Da decenni lavoriamo sulla formazione degli chef. Anche i nostri momenti di formazione e dimostrazione durante eventi come i Campionati a Rimini sono rivolti al raggiungimento di tali importanti risultati”. A chiudere gli interventi, prima delle conclusioni del presidente Pozzulo, è stato Mattia Pellegrini, da Bruxelles, parlando di tematica condivisa. “Il tema dello spreco alimentare è parte integrante dei piani UE, che prevedono una migliore gestione dei rifiuti. In pieno periodo Coronavirus è emersa l'importanza di valorizzare le filiere corte, riducendo i costi di materie prime e spostamenti. Fino al 2018 il tema dello spreco non rientrava nelle normative UE. Poi, è stato inserito nel quadro legislativo con un chiaro riferimento alla lotta allo spreco. I primi risultati concreti a livello mondiale si vedranno nel 2030; a livello europeo, nel 2023. L'Italia entro luglio 2020 dovrà presentare un piano nazionale di prevenzione sui rifiuti alimentari e questo evento FIC cade proprio in un periodo delicato ed attuale”. “Ringrazio tutti i relatori per gli spunti interessanti emersi – ha concluso il presidente Pozzulo – e una prima bozza del Manifesto della Ristorazione Sostenibile prevederà un rapporto più stretto con i territori; un rapporto maggiore col consumatore; l'importanza del saper fare; una maggiore formazione di giovani e formatori e più informazione; un più ampio rapporto con la Governance. Solo così potremo convergere tutti assieme verso obiettivi comuni che faranno bene al nostro Paese e all'intero pianeta”. 🇪🇺

**Clicca qui per vedere il video
dell'evento completo**





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

La risposta al Coronavirus?

Il grande cuore dei cuochi FLC

Di **Redazione**

NUMEROSE LE INIZIATIVE E DONAZIONI IN ITALIA E ALL'ESTERO
DEI NOSTRI ASSOCIATI PER LA PROTEZIONE CIVILE, I PIÙ BISOGNOSI,
GLI OSPEDALI, LE MENSE DEI POVERI E LE ONLUS

18

Per citarli tutti, ci vorrebbero più pagine. Citarne alcuni, significherebbe fare torto ad altri. Però possiamo dire che il grande cuore dei cuochi FIC è una semplice riconferma di quanto già sapevamo. La solidarietà della **Federazione Italiana Cuochi** si è sempre vista e sempre si vedrà, in Italia e all'estero. Lo confermano le numerose iniziative e donazioni che, durante i mesi di piena emergenza Coronavirus, ma ancora adesso in cui sembra essere tornata una certa normalità nella nostra vita quotidiana, si sono succedute in lungo e in largo nella Penisola, mentre anche alcune **Delegazioni Estere** (che, come da Statuto, si stanno pian piano costituendo in Associazioni, ndr) ci hanno fatto giungere notizie in tal senso.

L'elenco del foglio Excel della Federazione è stato in continuo aggiornamento e più l'emergenza stringeva la sua morsa, più i nostri cuochi si davano da fare per sostenere e aiutare chi è più debole. Potremmo partire dalle zone rosse o da quei territori dove il Covid-19 si è tradotto, purtroppo, in migliaia di vittime. Ecco allora che i **Cuochi Bresciani** si sono prodigati per fare donazioni in denaro alla Fondazione Spedali Civili di Brescia. O

ancora a **Udine**, dove i nostri cuochi hanno aperto una raccolta fondi per l'acquisto di materiale sanitario. Stessa cosa a **Novara**, questa volta destinando i soldi alla Protezione Civile, esattamente come in Sicilia, a **Palermo**, e in Puglia, a **Barletta-Andria-Trani**. Sempre in Puglia, i **Cuochi Gargano e Capitanata** hanno effettuato donazioni in denaro a favore delle vittime del Covid19. Per la Protezione Civile si sono attivati anche i **Cuochi Marche, Lucani, Roma e Rieti**. A **Catanzaro** FIC ha preparato pasti e donato forniture all'Ospedale di Germaneto, a **Cosenza** c'è stata una donazione in denaro, la preparazione di pasti e la donazione di mascherine per l'Ospedale di oncologia di Paola, oltre che per le Forze armate e ospedaliere. I **Cuochi Emilia Romagna** hanno preparato pacchetti alimentari per l'Antoniano Onlus. Alle donazioni in denaro hanno

fatto ricorso i **Cuochi Napoli** a favore dell'Associazione Padre Elia Alleva, mentre i **Cuochi Como** hanno acquistato materiale, derrate alimentari e macchinari sanitari, oltre a preparare pasti, per diverse associazioni del Comasco. A **Siena** i Cuochi FIC hanno donato 350 kg. di pasta alla Croce Rossa e alla Misericordia. In **Valle d'Aosta** ancora donazio-



ni in denaro e preparazione di pasti per gli ospedali del territorio. **Massa Carrara**, attraverso i Cuochi FIC, ha donato mascherine, a **Pisa** si è parlato di una vera e propria maratona di solidarietà, che ha visto tra i beneficiari anche le mense della Caritas, come per i **Cuochi Fiorentini**, che hanno sostenuto le mense dei poveri della città. Dall'estero, la **Delegazione Spagna** ha preparato pasti per l'Ospedale Universitario di Madrid, così come in **Belgio** gli associati FIC si sono prodigati per il personale sanitario di diverse struttu-

re ospedaliere. Mentre scriviamo, continuano ad arrivare news e aggiornamenti nella nostra posta elettronica. L'elenco che abbiamo stilato per questo articolo non vuole dimenticare o tralasciare nessuno dei nostri associati, bensì rappresentare, in un grande e caloroso abbraccio, il nostro sentirci una **"Grande Famiglia"**, che si vede nel momento del bisogno ma che è sempre con noi, anche nei periodi più sereni, come speriamo quelli che stanno tornando, per le nostre vite e il nostro lavoro. 🇪🇺

COMPONENTI GIUNTA FIC	Donazione a nome FIC di 2.000,00 €	<i>Protezione civile Nazionale</i>
CUOCHI BRESCIA	Donazione di 1.000,00 €	<i>Fondazione Spedali Civili Brescia</i>
CUOCHI UDINE CON URCFVG	Apertura raccolta fondi "CUOCHI PER LA VITA" per acquisto materiale sanitario; oltre a donazioni private che hanno toccato i 2.580,00 €	<i>Ospedale di Udine e Ospedale di Bergamo</i>
CUOCHI NOVARA E VCO	Raccolta Fondi (Modulo di adesione da 50,00 €)	<i>Protezione civile</i>
CUOCHI PALERMO	Donazione di 200,00 €	<i>Protezione civile per acquisto dispositivi sanitari</i>
CUOCHI BAT	Donazione di 500,00 €	<i>Protezione civile</i>
DELEGAZIONE FIC SPAGNA	Preparazione e fornitura pasti giornalieri	<i>Ospedale Universitario di Madrid</i>
CUOCHI MARCHE	Donazione di 1.000,00 €	<i>Protezione civile</i>
CUOCHI COSENZA	Donazione di 1.020,00 €; raccolta di 500,00 € per mascherine; preparazione pasti; piattaforma GE-FUND-ME raccolta 950,00 €. Con la Delegazione APCC "Riviera dei Cedri" attivazione raccolta fondi "Borsa della Solidarietà - Mettiamo una mano sul Cuore", con il Consorzio Albergatori Diamante e Riviera dei Cedri	<i>Ospedale Oncologia Paola Forze armate e ospedaliere</i>
CUOCHI LUCANI	Donazione di 500,00 €	<i>Protezione civile</i>
CUOCHI ROMA	Donazione di 1.000,00 €	<i>Ospedale Spallanzani di Roma</i>
CUOCHI RIETI	Donazione di pasti fuori dalle attività commerciali	<i>Per i più bisognosi e gli indigenti</i>
CUOCHI CATANZARO	Preparazione pasti - Fornitura DPI	<i>Ospedale Germaneto (CZ)</i>
CUOCHI GARGANO E CAPITANATA	Donazione di 1.000,00 €	<i>Protezione civile</i>
CUOCHI EMILIA ROMAGNA	Preparazione di oltre 13.700 pacchetti alimentari	<i>Antoniano Onlus</i>
CUOCHI NAPOLI	Donazione di 400,00 €	<i>Associazione Padre Elia Alleva - Mensa del Carmine</i>
CUOCHI COMO	Donazione di un totale di 5.000,00 € per materiali, derrate, sanificazione	<i>Ospedale di Erba, DSE, Ist. Ancelle del Signore, Caritas, Banco Alimentare</i>
CUOCHI SENESI	Donazione 350 Kg di pasta per progetto "Spesa sospesa"	<i>Croce Rossa e Misericordia per le famiglie bisognose</i>
CUOCHI VALLE D'AOSTA	Donazione di 2.000, € e preparazione pasti giornalieri	<i>Ospedali del territorio valdostano</i>

Continua il Concorso #FoodArt



Il Ricettario #FoodArt 2020 di Unilever Food Solutions: 20 piatti regionali che raccontano la tradizione italiana in cucina e sempre più contenuti social

È pronto il Ricettario **#FoodArt 2020**, parte del progetto formativo promosso da **Unilever Food Solutions** e **Federazione Italiana Cuochi**. Dopo il successo dello scorso anno, il progetto si arricchisce in questa seconda edizione dell'hashtag a evidenziare l'ampliamento delle tematiche affrontate al mondo della comunicazione social e digitale. Lo stesso mondo a cui sempre più chef guardano per farsi conoscere e poter esprimere e valorizzare il proprio talento in cucina, soprattutto in questo momento difficile, dove la distanza è necessaria e la tecnologia è un alleato indispensabile.

Così anche il Ricettario #FoodArt 2020 affianca alle ricette ideate da **Giuseppe Buscicchio**, Executive Chef di Unilever Food Solutions e **Pier Luca Ardito**, Team Coach della Nazionale Italiana Cuochi, medaglia d'oro in cucina calda e

medaglia d'argento nello Chef's Table alle Olimpiadi di Stoccarda - IKA Culinary Olympics 2020, contributi di esperti dell'universo digitale sul ruolo dell'immagine e della sua diffusione online. Sul sito **www.unilever-foodsolutions.it** è già presente una sezione dedicata "Renditi visibile online", all'interno di Ispirazione per gli Chef, che raccoglie suggerimenti e tecniche utili per affrontare con successo i social, conquistare visibilità e attrarre quindi più clienti.

Si tratta di argomenti in continuo aggiornamento, che vanno ad arricchire i tanti materiali e contenuti che Unilever Food Solutions ha sviluppato per continuare a stare al fianco degli Chef in questo momento

delicato e per fornire loro notizie su attualità, trend emergenti, ricette e nuove tecniche.

Cuore del ricettario sono 20 piatti, uno per regione, tra i più rappresentativi della storia gastronomica italiana, selezionati e reinterpretati in chiave contemporanea dagli Chef Buscicchio e Ardito, in linea con la riscoperta della tradizione in cucina, come trend emergente nella ristorazione.

Quest'anno l'estetica del cibo ci porta in un viaggio nel tempo e nelle regioni italiane, alla ricerca di quei segreti e quegli ingredienti locali che rendono





GIUSEPPE BUSCICCHIO, Executive Chef UFS e membro FIC da oltre 20 anni.

PIERLUCA ARDITO, Team Coach NIC e medaglia d'argento nello Chef's Table alle Olimpiadi di Stoccarda - IKA Culinary Olympics 2020

unici i piatti regionali, perché del territorio sono espressione e memoria. Il ricettario disegna una carta gastronomica d'Italia che racconta la tradizione attraverso i suoi piatti principali e i suoi ingredienti, e va oltre, reinterpretandola con tecniche di cottura innovative e nuove forme di impiattamento.

Alcune prime ricette, declinate in proposte à la carte e per il banqueting, sono già visibili sul sito www.unileverfoodsolutions.it. Tra queste la #carbonara con tuorlo d'uovo al pepe affumicato, tonno rosso, guanciale croccante e fave novelle; il #baccalà al vapore all'ibisco con il suo infuso con polentina di mais bianco, pomodorini agrumati e asparagi verdi; il #risotto allo scoglio servito con olio al prezzemolo piccante; la #tartare di barbabietole marinate alla menta con cous cous agrumato, tuorlo di carota al cardamomo e infuso alla verbena.

Continua intanto il **Concorso #FoodArt** con il quale i professionisti in cucina sono invitati a postare sul loro profilo Instagram e condividere sul sito www.concorsofoodart.it lo scatto di un loro piatto della tradizione rielaborato in chiave moderna, in linea con la riscoperta della

storia gastronomica italiana, come trend emergente nella ristorazione oggi. In palio molti premi e la possibilità di partecipare alla sfida finale durante i **Campionati della Cucina Italiana 2021**, la più importante competizione nazionale di cucina, organizzata da Federazione Italiana Cuochi al Beer & Food Attraction di Rimini.

A PROPOSITO DI UNILEVER FOOD SOLUTIONS

Unilever Food Solutions è leader mondiale di prodotti alimentari per gli Chef. Opera in Italia e in altre 65 nazioni nei 5 continenti. Fornisce ai professionisti le migliori soluzioni per la preparazione dei piatti, in modo da semplificare le procedure, risparmiare energie e poter dedicare così tempo a ciò che più amano: la sperimentazione e la creazione di proposte originali e di qualità per i loro clienti.

Ovunque e coerentemente, Unilever Food Solutions pensa, produce e propone al mercato prodotti innovativi con enorme valore aggiunto e sviluppa soluzioni efficaci e sicure create su misura per i ristoratori e per tutti i professionisti del gusto, con una costante attenzione alla qualità e sostenibilità delle materie prime utilizzate. Il ruolo di Unilever Food Solutions è quello di esploratore e precursore, ma anche di garante di conoscenze ed esperienze sviluppate in tanti anni di presenza sul mercato ai massimi livelli, con un occhio sempre attento alle nuove tendenze del mercato del fuori casa e all'evoluzione del gusto.

Tra i marchi Unilever Food Solutions Italia: Knorr Professional, Pfanni, Maizena, Carte d'Or Professional, Calvé, Hellmann's, Lipton, per un totale di 190 prodotti presenti nelle cucine professionali.
www.unileverfoodsolutions.it



Il Covid-19 mette in ginocchio *le mense scolastiche e non solo*

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

DOPO LA DURISSIMA CRISI DA LOCKDOWN, IN QUESTI MESI
È INIZIATA LA DIFFICILE FASE DELLA RIORGANIZZAZIONE DEI SERVIZI
ALLA LUCE DEI VARI DECRETI GOVERNATIVI E REGIONALI EMESSI

La ristorazione collettiva esce a pezzi dall'emergenza sanitaria creata da Covid-19, così come il resto del comparto. Il dato più drammatico è quello delle **mense scolastiche**, tallonato da quello aziendale. I cancelli delle scuole si sono chiusi non appena è scattato il lockdown e da allora non sono stati più aperti a causa del mancato rientro di alunni e personale. Se tutto andrà bene, e lo sperano tutti, le mense scolastiche riapriranno tra metà settembre e ottobre.

A casa, dicono le stime, sono rimasti circa cinquantamila operatori. Per molti di loro è scattato finanche il licenziamento, visto che le aziende che li avevano in forza hanno visto, nel contempo, svanire il contratto. In pratica, non svolgendo il servizio, detti contratti sono stati rescissi e, dove non è accaduto questo, le aziende non hanno incamerato risorse economiche. Da qui i licenzia-

menti o, per i più fortunati, la messa in cassa integrazione del personale. Anche le **mense aziendali hanno registrato un calo drammatico di introiti** e, di conseguenza, ci sono state difficoltà nella stabilità del personale. Per fortuna in tanti casi le chiusure sono state temporanee. In questi mesi è iniziata anche la fase, difficile, della riorganizzazione dei servizi, alla luce dei vari decreti governativi e regionali emessi. Le tante imprese che of-

frono il servizio di mensa alle collettività sono al lavoro per venirne a capo. Qualcuno è già ripartito, dovendo assicurare il servizio agli operai e impiegati rientrati al lavoro. Per le mense scolastiche, anche qui, bisogna conformarsi alle varie norme igieniche e organizzare gli spazi, viste le disposizioni sul distanziamento. Nel frattempo le principali aziende del settore hanno chiesto al Governo, a gran voce, il varo di



un nuovo pacchetto di ammortizzatori sociali. In altre parole, la CIG dovrebbe arrivare fino ad autunno soprattutto per le mense aziendali.

Nei vari decreti, compreso il cosiddetto "Rilancio", però non ci sono misure specifiche. Tornando al come si stanno riorganizzando le aziende, le iniziative sono diverse. Si va dalle *app* per disciplinare le ordinazioni, le presenze e gli accessi in mensa ai *lunch box* da prendere e consumare all'esterno o nei pressi della postazione di lavoro. Qualcuno è stato costretto, causa poco spazio, ad introdurre turni rigorosi o ad allungare l'orario di attività del ristorante aziendale, sempre per scaglionare meglio gli ingressi ed evitare assembramenti in fase di ingresso ed uscita dai locali. Senza dire che chi non userà i lunch box dovrà organizzare il servizio dei vassoi che dovranno essere rigorosamente ricoperti da una tovaglietta e consegnati da un addetto dotato di tutti i dispositivi di precauzioni. E poi, posate usa e getta o

preconfezionate, anche con tovaglioli di carta. Stop alle file dei clienti per prendere le pietanze riorganizzando, se necessario, anche la distribuzione e niente condimenti da condividere con gli altri. Via libera alle bustine individuali.

Per pagare o consegnare il *ticket* si dovrà fare ricorso massiccio, ancora una volta, ad *app* per smartphone e smartwatch. Ai tavoli, come avviene in tutti i ristoranti, bisognerà mantenere le distanze di sicurezza anche tra i diversi tavoli e questo ovviamente limiterà la capienza massima della sala. Nel migliore dei modi viene più che dimezzata. In tutti i casi, come detto, va riprogettato ogni aspetto che riguarderà le modalità di preparazione, consegna e distribuzione del cibo.

Tutto questo incide ed inciderà sui costi e non tutte le aziende saranno in grado di farvi fronte, soprattutto le più piccole. Siamo solo all'inizio, purtroppo, di un modo nuovo di lavorare e distribuire il cibo nel settore della ristorazione collettiva. 🇮🇹

NELLA DICHIARAZIONE DEI REDDITI AREA 5X1000 INSERISCI IL NOSTRO CODICE 97873770586



AIUTA
LA CUCINA CHE AIUTA

DONA IL
5X1000

AL DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE FIC



Guarda il Video

Bonduelle Food Service Italia

Partner Ufficiale FIC

A cura della
Redazione

FORMAZIONE, PRODOTTI E SERVIZI PER I PROFESSIONISTI
DELLA RISTORAZIONE AL CENTRO DEL PROGETTO

Bonduelle Food Service Italia, punto di riferimento nel mondo dei vegetali surgelati per il fuori casa, è **Partner Ufficiale FIC**. L'accordo pone al centro **la figura dello Chef** e lo sviluppo di proposte formative, strumenti e prodotti per rispondere alle sue esigenze. La collaborazione prevede la partecipazione dell'azienda alle principali iniziative organizzate dalla Federazione in Italia, come i **Campionati** e l'**Emergency Food Contest**. Bonduelle Food Service Italia sarà presente anche al **Congresso**, all'**Assemblea Nazionale** e al **Corporate Meeting FIC Promotion**. Nell'arco del 2020 in tutta Italia, inoltre, sono previste giornate di **Alta Formazione FIC**. Nell'ambito delle

diverse attività, Bonduelle Food Service promuoverà il **potenziale dell'alimentazione vegetale** in tutte le sue declinazioni, verdure non solo come contorno ma protagoniste del piatto, con ricette sane, gustose e sostenibili. La variegata gamma di verdure surgelate, grazie alla loro qualità e versatilità in cucina, rende Bonduelle Food Service un **alleato per il professionista** che vuole proporre ricette di qualità



e gusto, sempre diverse, ottimizzando tempo e risorse. Tra i prodotti di punta dell'offerta, le Verdure già cotte al vapore Minute, le Verdure Grigliate e i vegetali Pronti all'uso.

*"Da sempre la Conoscenza Culinaria e l'Esperienza nel mondo dei Vegetali sono al centro della nostra offerta – dice **Alessandro Brighenti**, Direttore Commerciale e Marketing di Bonduelle Food Service Italia. – Per questo siamo molto orgogliosi di annunciare la nostra collaborazione con FIC, che è per noi una straordinaria opportunità di confronto e approfondimento con i Professionisti della Ristorazione, per comprendere sempre più le loro esigenze, confrontarci sui trend e sperimentare insieme soluzioni in grado*

**ISPIRAZIONI
CULINARIE**





di creare valore per la loro attività quotidiana. In questo momento, che segna la ripartenza per molte attività del settore, il nostro accordo assume un significato anche maggiore, di vicinanza, sostegno e volontà di ripensare insieme il futuro. Dal dialogo e dal confronto tra il mondo dell'industria e la ristorazione siamo certi potranno

nascere nuove energie, idee e rinnovata fiducia.”

“Alle competenze artigianali, alla grande creatività della nostra ristorazione e dei nostri chef deve oggi affiancarsi, sempre più, l'importante know-how di grandi aziende, da anni eccellenze riconosciute del settore ed incubatori di ricerca sui prodotti, come Bonduelle Food Service Italia. La politica FIC non ha mai smesso di perseguire tenacemente queste alleanze – aggiunge il presidente FIC, Rocco Pozzulo – suggerendo come sia indispensabile per ogni cuoco avvicinarsi oggi alle straordinarie competenze tecniche dell'industria alimentare, arricchendo il proprio bagaglio formativo ed informativo.”

Soddisfazione per la nuova partnership è stata espressa anche dal Presidente FIC Promotion, Carlo Bresciani. 🇮🇹



BONDUELLE FOOD SERVICE ITALIA

Bonduelle Food Service Italia fa parte del Gruppo Bonduelle che, con i suoi **3.490 agricoltori partner**, da oltre 160 anni propone verdure di qualità nel rispetto delle specificità agronomiche delle diverse zone geografiche per ben **128 mila ettari nel mondo**. In 6 generazioni, Bonduelle è diventato un brand globale con **2,3 miliardi di euro di fatturato e più di 10.000 collaboratori in 100 Paesi**. Ciò che rende Bonduelle Food Service un **alleato indispensabile per gli chef** è la sua esperienza nel

mondo vegetale e la **qualità dei suoi prodotti**. L'azienda possiede una cultura culinaria che le consente di offrire ai professionisti della ristorazione un'ampia gamma di prodotti creata per rispondere ai **loro bisogni** e sempre in linea con i **trend alimentari**, e diverse attività di **formazione, strumenti professionali e Ispirazioni Culinarie**. L'azienda propone diverse linee per innumerevoli utilizzi, suddivise in due macro categorie, **Verdure Surgelate e Verdure Ambient**. Tutti i vegetali sono coltivati nelle aree geografiche più idonee, raccolti freschi al perfetto momento di maturazione, selezionati, lavati e preparati con cura, e conservati utilizzando le migliori tecnologie. Un processo rigoroso: il 93% dei partner agricoltori, infatti, ha firmato la **Carta Agronomica di Bonduelle**, impegno contrattuale anche per fornitori, terzisti, trasportatori e forza vendita in tutti i Paesi in cui il gruppo opera, dalla semina fino alla raccolta, per la **massima tracciabilità**. L'attenzione alla qualità della materia prima, infine, non può prescindere dall'ambiente. Ecco perché **Bonduelle Food Service** lavora per rispettarlo con azioni mirate e metodi alternativi all'uso di prodotti chimici occupandosi anche del riciclo del 100% dei sottoprodotti vegetali, dell'utilizzo di forme di **energia verde** e del **riciclo dei rifiuti** industriali non pericolosi, così come della **riduzione del consumo di acqua e delle emissioni di CO₂** grazie a politiche di trasporto ferroviario invece che su gomma. **www.bonduelle-foodservice.it - Facebook Bonduelle Food Service Italia**

In cucina l'amore vince sempre.

Parola della Chef Maria Probst

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

INTERVISTA ESCLUSIVA DELLA NOSTRA RIVISTA
ALLA LADY CHEF STELLATA, DA SEMPRE INNAMORATA DELLE COSE
GENUINE E FATTE A MODO. COME LE SUE RICETTE D'AUTORE

Capelli corti, viso sbarazzino, due occhi che ti bucano l'anima. **Maria Probst**, chef del ristorante Tenda Rossa di Firenze, una stella Michelin, si svela in questa intervista esclusiva per *Il Cuoco*.

bene l'origine, mi interessa comprendere bene cosa sto mangiando. Ciò che mi schiocca in bocca e non so bene cosa sia, non mi attrae."

(E ride, di una risata che ti trascina in un mondo vero. E capisci che anche lei è come i prodotti da cui è attirata. Senza maschere. Vera...)

Come sei entrata nel mondo della cucina?

"Ho iniziato come macellaia. In Germania, per poter svolgere un mestiere senza limitarsi ad essere "un aiuto", occorre frequentare 3 anni di scuola-lavoro. Sono sempre stata una grande curiosa e lo studio non mi bastava mai. Anche troppo, secondo alcuni miei insegnanti che mi consigliavano di "darmi pace". A 19 anni, dopo il diploma, ho deciso di entrare nel mondo del lavoro partendo dall'alto. E mi sono recata a Monaco, 150 km da casa mia, da Käfer, considerato uno dei migliori nel settore, un posto dove entrare era considerato un grande privilegio e, oltretutto, al momento

26 **Maria, se ti dovessi presentare, chi sei?**

(Scoppia una risata, una delle sue stupende risate argentine. Poi si fa seria...)

"Sono una persona estremamente onesta, combatto per le mie idee, lotto contro le ingiustizie (e questo mi fa fare anche cose che razionalmente non dovrei fare...), sono fedele, curiosa e avventurosa."

In questo momento storico, in cui siamo chiusi a casa, cosa stai facendo?

(Un attimo di silenzio).

"Mi sono fermata a riflettere. In questo periodo di incertezza mi sono accorta che non mi piace più lo stupore. Mi piacciono gli aspetti su cui posso fare affidamento, quindi, traslandolo nel mondo della cucina, mi interessano i prodotti di cui conosco



era assai complesso considerando che era caduto da poco il muro di Berlino e l'offerta di lavoro si era incrementata assai. Entrai con il mio curriculum (una paginetta) in mano e, guardandoli negli occhi, dissi: "Penso che abbiate bisogno di me!". Non so come feci, ma il fatto è che quel giorno si era liberato un posto e fui assunta immediatamente. Tornare a casa e dirlo ai miei non fu semplice, non avevo detto loro neppure che sarei andata! Il negozio mi piaceva molto, però... guardavo i cuochi. La nostra divisa era un semplice grembiulino. La loro, giacca e cappello, aveva un che di nobile. Mi affascinava. E fu così che, dopo averli sbirciati durante i loro briefing prima dei pasti, i momenti del servizio e i lavori dell'Oktobor Fest, ho deciso che quella del cuoco sarebbe stata la mia strada."

Sei, quindi, diventata cuoca?

"Eh, ci sono voluti due anni. In realtà il corso studio-lavoro obbligatorio ne richiede tre ma con tutti 10 potevi saltare un anno. E mi sono messa di impegno per entrare prima possibile a lavorare".

Dove hai svolto il lavoro nel periodo di studio?

"Sono entrata a lavorare da chef stellati. Sono stata travolta da una valanga! Credevo fosse facile e invece... Non conoscevo in modo approfondito le basi, mi mancava una conoscenza specifica delle materie prime più particolari. Era durissima. Poi un giorno il "CLICK" e tutto è cambiato. C'è un momento in cui "entri" nel mondo della cucina. Ti cambia la luce negli occhi. La vedo anche nei ragazzi che lavorano con me. Fai maggiore attenzione, non tiri più via, hai più rispetto per gli ingredienti, sei più concentrato".

Ma in brigata come ti trovavi?

"Bene, però non è facile quando sei alta 1 metro e 64 e gli altri intorno a te sono tutti grandi e grossi, conoscono il mestiere e tu devi far capire che non hai nulla in meno di loro. Non ho mai dovuto lottare. Ero convinta di valere e gli altri lo capivano. La mia arma vincente è sempre stata quella di credere in me per prima. Di non avere bisogno di conferme esterne. Studio, passione e

professionalità. Queste sono le mie armi vincenti".

Ma come sei venuta in Italia?

"L'amore. Sono entrata alla Tenda Rossa. Un locale che già dall'81 aveva la stella. E poi due. La cucina era tutta femminile: suocera, cognate della suocera, cognata e cugine, per un totale di tre nuclei familiari. Già in pieno successo. Inserirsi in un contesto familiare non è facile. Se poi ci metti che entri in una brigata già formata e vincente la situazione è ancora più complessa. Ma è andata. L'amore vince sempre".

Poi la perdita della stella.

"Una botta terribile. Cambia tutto. Io mi vergognavo, quasi. La gente ti guarda in modo diverso, per molti è come se tu fossi trasparente. Il lavoro cambia. Ma continui a lavorare. Con la stessa brigata. Convinta di essere nel giusto".

E la stella torna.

"Eh sì, gioia immensa. Abbiamo ricevuto la notizia mentre eravamo in auto di ritorno da un pranzo dalla grande Marzia Buzzanca. Mi aveva chiesto di firmare il muro delle celebrità. Di fronte al mio diniego, perché non mi sentivo degna di stare in mezzo a cotanti chef, se ne era uscita con "Tutti quelli che son qui, tranne uno, hanno la stella". Ho fatto una risata e ho firmato. Quando è arrivata la telefonata dalla Michelin non ci abbiamo quasi creduto".

E adesso?

"La vedo dura riaprire a breve. Il nostro locale è particolare. Mancheranno gli stranieri, la capacità economica media è diminuita. Adesso, per fortuna, da gennaio ho iniziato una collaborazione con la Fattoria di San Michele a Torri, una realtà biologica che alleva suini di cinto, produce orzo, legumi, olio, vini, distillati, pane, pasta... Tutto a impatto zero. È bella, sai? Cose genuine, fatte a modo, senza fronzoli".

Proprio come te, le rispondo. Grazie Maria. 🇮🇹



GOMITOLI RIPIENI DI FARAONA DI LAURA PERI, FONDENTE DI PORRO, FAVETTE FRESCHE E LAMPONI

Ingredienti per 4 persone

PER LA PASTA: 200 g farina integrale mista a quella di grani antichi, 2 uova, un tuorlo, sale qb

PER LA FARCIA: una faraona di Laura Peri, 2 cipolle, 2 carote, 2 coste di sedano, aglio, alloro, 200 ml di vino rosé, 200 g pelati, chiodi di garofano, bacche di ginepro, olio extravergine, un tuorlo.

Farina e uovo sbattuto

PER IL FONDENTE DI PORRO: 2 cipolle, 2 patate, 3 porri, 200 g di vino bianco, 100 g latte, 100 di panna

Favette qb

Lampone qb

Preparazione

In due casseruole separate rosolare la faraona e cipolla carota e sedano. Sfumare sia la carne che le verdure con il rosé.

Quando il vino sarà quasi evaporato unire i due elementi.

Aggiungere le erbe, salare, coprire con acqua e cuocere per circa 3 ore.

Disossare la faraona, spellarla, e tagliare a coltello la carne.

Filtrare il fondo e metterlo sopra la carne tagliata, coprire a contatto con la pellicola per alimenti, mettere sopra un peso e lasciare in infusione per una notte in frigorifero.

Il giorno dopo realizzare la pasta unire la farina con le uova e lavorare a lungo. Ricavare degli spaghetti.

Aggiustare la farcia di sale e pepe, unire un tuorlo, e formare piccole sfere da 11 g. da abbattere poi in negativo. Passarle in farina e uovo sbattuto e poi ricoprirle completamente con gli spaghetti. Abbattere nuovamente in negativo

Per il fondente di porro, rosolare cipolle, patate e porri, sfumare con il vino bianco, coprire di acqua e cuocere per 20 minuti. Frullare e aggiungere latte e panna, aggiustando di sale e pepe.

Bollire i gomitoli 5 minuti in acqua bollente salata.

Disporre in piatto 5 gomitoli su base di porro fondente, decorare con le favette e i lamponi.



pivetti
— Molini —

GRAN RISERVA

L'UNICA FARINA CERTIFICATA
CAMPI PROTETTI 100% EMILIANA



ALTA FIDUCIA ALIMENTARE



RINTRACCIABILITÀ CERTIFICATA
UNI EN ISO 22005 - CERT. n° 3705



Sentirsi vicini,
sempre

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

www.molinipivetti.it



@moliniipivetti



@moliniipivetti

Dalla chiusura totale alla fase 2.

Lunedì live di Meet in Cucina

Di **Francesca Mancini**

LA VERSIONE SOCIAL DEL PRESTIGIOSO APPUNTAMENTO GASTRONOMICO
DEL GIORNALISTA MASSIMO DI CINTIO CON LE TESTIMONIANZE
DI CHEF STELLATI E ISTITUZIONI

La rubrica settimanale **Lunedì Live** di **Meet in Cucina** è diventata un appuntamento fisso e atteso, curato dal suo ideatore, **Massimo Di Cintio**. Con lui abbiamo attraversato le fasi salienti di questa crisi e continuiamo a seguirla con attenzione. L'8 marzo, che avrebbe dovuto solo festeggiare le Donne di tutto il mondo, sarà invece ricordato come **il giorno della chiusura totale**. Tutte le attività ferme, scuole, cinema, teatri, locali chiusi, niente più pranzi, cene, prenotazioni, matrimoni, eventi, tutto cancellato in un istante, come se un uragano di gomme e bianchetti avesse eliminato le note in agenda di tutti noi. Turismo, enogastronomia, cultura, tutto bloccato da un virus mortale che ha portato via con sé anime e cuori rimpianti in casa, in solitudine e senza abbracci e che ha fatto registrare il pesante crollo dell'economia mondiale. Un cane a tre teste che però, nonostante la furia sanguinaria, non è riuscito del tutto a svilire l'animo resiliente degli italiani. L'8 marzo così ha portato gli italiani a farsi vedere alla finestra e a gridare "io esisto, io vivo".

La voglia di vivere, di cercare una soluzione ha

trovato sfogo sui social. Su Facebook e Instagram ci siamo denudati di ogni vergogna, ammettendo i problemi di ogni giorno: mancanza di denaro, cassaintegrazione, partite iva, licenziamenti, smart working. Abbiamo riscoperto la casa, la famiglia, la cucina, siamo tornati a fare il pane, minimo comun denominatore di tutte le tavole

del mondo. Tutto il pianeta insieme ha riscoperto la bellezza della panificazione, un gesto d'amore semplice, che richiede pazienza. Una ricerca di pazienza che ci ha spinti a superare i nostri limiti e a trasformarli in opportunità. Pensiamo ai cuochi che hanno preparato pasti per ospedali, mense, a chi ha recapitato a casa menù studiati per il delivery.

In un modo o nell'altro abbiamo trovato una soluzione per arrivare alla "Fase2" e anche noi di Meet in Cucina, il congresso regionale di cuochi e ristoratori che da sei anni gira l'Italia in cerca di novità buone e giuste da raccontare, abbiamo trovato un modo per continuare a fare il nostro lavoro. Il settore food & wine è in grave difficoltà, il canale Horeca è a terra. Dunque, che fare? Comunicare, nel miglior



modo possibile coi social, dare speranza, accendere piccole luci colorate su ciò che di buono c'è sempre stato in Italia. Così sulla pagina Facebook di Meet in Cucina abbiamo iniziato a raccontare in un appuntamento fisso, il Lunedì Live, le storie emozionanti di chi regge l'Italia facendo forza sul proprio lavoro. Siamo partiti dall'Abruzzo con **Pascal Tinari** del ristorante Villa Maiella, 1 stella Michelin di Guardiagrele, e con **Gianni Sinesi** del Reale Casadonna di Castel di Sangro del 3 stelle **Niko Romito**. Abbiamo raccontato il loro lavoro fuori dai luoghi di lavoro, capendo che, quando saranno pronti a riaprire, il loro sforzo dovrà essere valorizzato perché è il tessuto stesso della nostra economia e della cultura identitaria italiana. Siamo andati poi da **Massimo Bottura**, che ci ha accolti nella più famosa Kitchen Quarantine del mondo e da dove, per merito e intuizione di sua figlia **Alexa**, ogni giorno trasmette un episodio della sua vita in famiglia. Un nuovo modo di fare cucina, di riscoprire la cucina e pensare a quella del domani, di quando la porta di Osteria Francescana sarà di nuovo aperta e si potrà tornare a fare e ad apprezzare l'alta cucina italiana, un primato mondiale che nessuno mai potrà eguagliare. Siamo andati in Puglia, dove c'erano **Antonello Magistà** del ristorante Pashà di Conversano, 1 stella Michelin, lo chef patrón dell'omonimo ristorante stellato di Putignano **Angelo Sabatelli**, **Loredana Capone**, assessore al Turismo della Regione Puglia e **Martino Ruggieri**, pugliese di stanza a Parigi, braccio destro del tristellato Alléno al Pavillon Medoyen. Abbiamo percorso in lungo e in largo una regione che del turismo enogastronomico ha fatto la sua punta di diamante e che ora è spezzata da un'emergenza difficile da gestire, una crisi profonda che hanno iniziato ad arginare perché la macchina del turismo estivo in Puglia sia attiva da giugno 2020 e per far sì che dal Gargano a Santa Maria di Leuca torni a splendere ancora una sola grande luce. Il 18 maggio, invece, è stata la volta delle Marche, portabandiera regionale il vicepresidente della Regione, **Anna Casini**, che più volte ha rincuorato i marchigiani con numeri concreti, evidenziando

quanto le istituzioni si impegnino per affrontare in modo preventivo la crisi Covid-19; stessa cosa per le tante attività di Confcommercio Marche col Direttore **Massimiliano Polacco**, con l'istrionico chef **Moreno Cedroni** pluristellato con la Madonnina del Pescatore a Senigallia e con l'Unione Regionale Cuochi Marche col presidente **Luca Santini**. L'operosità l'avevamo già conosciuta dopo il terribile sisma di qualche anno fa, che devastò la regione. Ma nel giro di poco le Marche erano di nuovo al 2° posto nella classifica delle migliori regioni italiane per Pil. Tattica vincente è il buon funzionamento della cosa pubblica, la regolamentazione interna nel rispetto delle norme governative e lo stanziamento di fondi regionali e UE a fronte delle difficoltà del comparto produttivo, agricolo, turistico, enogastronomico; una mossa che permetterà di ripartire e di occuparsi del territorio, valorizzandolo.

Il 18 maggio, infine, qualcuno ha rialzato le saracinesche, altri no, in attesa di certezze, altri ancora purtroppo non le rialzeranno affatto. Ma quel che ci convince di più è che abbiamo sentito vibrare di nuovo l'Italia, la sua linfa vitale sta tornando a scorrere. Forse abbiamo capito davvero che c'è bisogno di unità per ricominciare a vedere il sole sorgere su una nuova Italia sana e consapevole, che ha ancora voglia di scrivere pagine e pagine di storia e di cultura mondiale. 🇮🇹

31



Lunedì 4 Maggio, ore 18

Massimo Bottura
from Osteria Francescana
to Kitchen Quarantine
with Love!



Una Chef per amica: *Jessica Lupelli*

A cura di
Antonio Iacona

UNA GIOVANE MAMMA E CUOCA FIC TROVA NELLA GRAVIDANZA
LA SUA VERA FORZA DI DONNA E DI PROFESSIONISTA

Sembra strano che ancora nel 2020 una donna, che è anche cuoca e, soprattutto, mamma si sia dovuta reinventare un lavoro e trovare nella bellissima gravidanza, che al mondo lavorativo purtroppo appariva come un ostacolo, la sua straordinaria forza interiore. La sua storia è comune a milioni di donne, ma al contempo affascinante per l'amore che traspare, non solo per la sua bambina di due anni, Giada, ma anche per questo straordinario lavoro che è la cuoca. **Jessica Lupelli** è ormai conosciuta da centinaia di mamme, amiche o semplici clienti come la **"Chef per Amica"**. È nata e cresciuta nel Modenese. È iscritta alla **Federazione Italiana Cuochi** da quando aveva 16 anni, ai tempi dell'alberghiero di Serramazzoni. Il curriculum è quello comune a migliaia di colleghi: l'indirizzo cucina scelto a scuola, le stagioni estive e all'estero in vari ristoranti, un laboratorio per cucina senza glutine. In mezzo anche alcuni concorsi mondiali in Lussemburgo, le Olimpiadi ad Erfurt, le esperienze col Team Modena, le gare intagliando vegetali, la conquista di medaglie d'argento e di bronzo. Nell'agosto 2018 diventa mamma e il mondo della cucina prende un altro

gusto. Più consapevolezza che il cibo non è solo alimentazione, passione e piacere, ma nutrimento fisico e spirituale. Si avvicina ad un'associazione di ostetriche che stanno accanto alle mamme in tutto il percorso, dalla gravidanza al parto, dall'allattamento allo svezzamento. Inizia a chiedersi se anche lei non possa fare qualcosa per le altre donne, ora che vede tutto da un'altra prospettiva. Il rientro al lavoro nei ristoranti è molto faticoso, c'è la voglia di tornare ad essere quella di prima, ma è inevitabile scontrarsi col fatto che a casa ci sia una creatura da crescere e accudire. Ed è qui

che nasce l'idea di reinventarsi, diventando **Chef per le Mamme**, amica, consulente in cucina. Le affianca durante lo svezzamento, le aiuta a fare una spesa più consapevole per tutta la famiglia e cucina per loro i pasti quotidiani, creando scorte per la settimana... Insomma, una chef a domicilio? Sì, proprio così! Ma mirata alla quotidianità della vita familiare ed alle esigenze delle donne, e non solo per eventi importanti. "È molto importante – dice Jessica – che le mamme siano più consapevoli di ciò che mettono nel piatto, da quando scoprono di essere in dolce attesa ed anche durante



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

la delicatissima fase dell'allattamento e questo per me ormai è diventata una missione".

A 35 anni Jessica ha capito soprattutto questo: il cuoco deve ottimizzare sempre il proprio tempo. E una mamma, si sa, di tempo ne ha sempre poco! "Le mie migliori amiche – si confida – hanno partorito tutte nel mio stesso periodo e così vedevano in me un punto di riferimento. Quali omogeneizzati scegliere, quanto far cucinare il brodo, quali ingredienti scegliere al mercato? Un giorno ho anche aiutato una mia amica a mettere in ordine la sua dispensa e da lì l'illuminazione: perché non farlo per mestiere?"

Sono iniziati, così, i corsi di aggiornamento sul funzionamento dell'intestino del bambino, affiancandosi ad un pediatra, poi con una ostetrica, un naturopata, un erborista. Anche l'emergenza Coronavirus le ha aperto nuove possibilità: da casa, infatti, ha avviato numerosi corsi on-line e consulenze telefoniche (Jessica è su Facebook **una chef per amica** e Instagram: **jessunachefperamica**). "La cucina – dice – è sempre stata più maschile, ma negli ultimi anni abbiamo fatto molta strada, anche se con la maternità devi necessariamente cambiare qualcosa. Il lavoro del cuoco è spesso serale, le mamme fanno fatica, a prescindere da quale sia la professione. I titolari dovrebbero avere più elasticità ed essere comprensivi. Anche alla nostra Federazione chiedo l'impegno di sensibilizzare ristoratori e gestori, perché le neomamme vogliono comprensione."

Jessica sta pubblicando il suo primo libro sullo svezzamento, con una parte scritta dal pediatra. La pubblicazione sarà anche un audiolibro per Canada e Sudamerica, oltre che per l'Italia. Il suo messaggio alle mamme è: non arrendersi mai, perché i nostri bambini ci danno una forza incredibile. Lo svezzamento è mangiar sano sempre, soprattutto sin da piccoli. Il buon esempio arriva dai genitori.

Infine, ecco il piatto che ci propone: "Ho scelto questa ricetta per far comprendere che, fin dalla prima fase in cui un bambino

si avvicina al cibo solido, la famiglia può mangiare con gusto e bene. È una ricetta vegana e senza glutine, adatta anche nei primi mesi di svezzamento, quando si sta più attenti agli allergeni."

CROCCHETTE DI QUINOA, FAGIOLI CANNELLINI E VERDURINE CON CREMA DI RAPA ROSSA E AVOCADO

Ingredienti per la crocchetta: 70 g di quinoa, 60 g di fagioli cannellini secchi, 60 g carote, 50 g sedano, 50 g cipolla Tropea, 30 g peperoni rossi, 15 g olio evo, 15 g sale, 10 g sesamo nero, 10 g sesamo bianco, 3 foglie di basilico, Q.b. curcuma, Q.b. paprika, Q.b. pepe, 15 g sale

Procedimento

Mettete in ammollo per 12 ore i fagioli. Cambiate l'acqua e lessateli. Aggiungete 2 g di sale solo qualche minuto prima di scolarli. Sciacquate bene la quinoa sotto acqua corrente e mettetela a cuocere per assorbimento in 140 g di acqua salata per circa 12 minuti. Tagliate le verdure in brunoise e saltatele in padella con olio, sale e pepe. Quando è tutto freddo, frullate i cannellini a crema non troppo liscia, aggiungete la quinoa, i semi di sesamo, gli aromi e frullate per pochi secondi. Unite le verdure e il basilico tritato e mescolate con una spatola. Create delle polpettine e adagiatele su una teglia foderata con carta da forno. Infornate a 190° per 5 minuti.

Ingredienti per la crema

di rapa rossa: 150 g rapa rossa cotta, 25 g crema di riso, 20 g avocado, 5 g olio evo, qualche goccia succo di limone, Q.b. sale

Procedimento

Frullate tutto insieme fino a renderla una crema liscia. Servire fredda. Guarnite con foglie di spinacio fresco e germogli di soia.



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

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

“Il mio Bostrengo”.

Dessert di Giacomo Santini

A cura di
Giuseppe Giuliano
Maestro Pasticcere

LA RICETTA DI QUESTO NUMERO CI PORTA NELLE MARCHE, CON TUTTA
L'ESPERIENZA E LA PROFESSIONALITÀ DEL PASTRY CHEF FIC DEL CENTRO ITALIA

Il Comparto Pasticceria FIC, in occasione di **Expocook 2020**, ha presentato diversi cooking show realizzati da Chef e Pastry Chef FIC di varie regioni d'Italia. **Giacomo Santini** è intervenuto nella giornata del “Primo Raduno del Comparto Pasticceria” sul tema: *“Idee per il dessert al piatto con meno spreco alimentare”*. La sua ricetta è stata: **“Il Mio Bostrengo”**.. 

IL MIO BOSTRENGO

PER IL CRUMBLE DI PANE DA STAMPO

Ingredienti: 600 g di pan grattato, 540 g di farina di mandorle, 540 g di burro, 660 g di zucchero, 12 g di sale

Procedimento: mescolare tutti gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo quindi colare negli stampi a forma di anello e cuocere a 160°C per 5 minuti circa

CREMA DI RISO AL LATTE

Ingredienti: 100 g di riso tipo ROMA, 500 g di latte, 50 g di zucchero, 20 g di glucosio, ½ bacca di vaniglia, ½ scorza di limone, ½ scorza di arancia, 3 g di gelatina



Procedimento: cuocere il riso nel latte con lo zucchero e il glucosio per circa 20 minuti quindi aggiungere gli aromi e la gelatina e far riposare e raffreddare fino ai 20°C quindi colare negli stampi ed abbattere in negativo

TORTA DI PANE DA STAMPO

Ingredienti: 300 g di pane raffermo, 100 g di uova, 100 g di panna, 100 g di zucchero, 50 g di cacao, ½ scorza di limone, ½ scorza di arancia

Procedimento: mescolare tutti gli ingredienti e colare negli stampi quindi cuocere in forno a 150°C per 5 minuti circa

CREMOSO AL LIMONE

Ingredienti: 150 g di succo di limone, 375 g di uova, 250 g di zucchero, 8 g di gelatina, 1 scorza di limone, 250 g di burro “a pomata”

Procedimento: mescolare i primi tre ingredienti e cuocere ad 82° quindi unire la scorza e la gelatina e far raffreddare fino ai 40°C. Unire il burro emulsionando bene il tutto e colare negli stampi, quindi abbattere in negativo

PANE CAMELLATO

Ingredienti: pane raffermo a cubetti 2 cm per lato, zucchero di canna per caramellare, crema inglese per inzuppo, 1000 g di latte, 200 g di zucchero, 200 g di tuorlo, 1 bacca di vaniglia

Procedimento: inzuppare il pane con la crema inglese quindi cospargere la superficie di zucchero di canna e caramellare

NAMELAKA ALLA MANDORLA

Ingredienti: 200 g di bevanda alla mandorla, 250 g di cioccolato bianco, 150 g di pasta di mandorle, 150 g di panna, 6 g di gelatina

Procedimento: riscaldare la bevanda alla mandorla e sciogliervi la gelatina quindi versare sul cioccolato e con l'auto del minipimer emulsionare il tutto fino a completo scioglimento del cioccolato. Unire la panna e continuare ad emulsionare per 1 minuto, colare negli stampi a forma di mandorla e fare cristallizzare prima di abbattere in negativo

SEMIFREDDO AL NOCINO

Ingredienti: 200 g di crema pasticcera profumata al nocino, 300 g di meringa, 500 g di panna semimontata, 80 g di nocino

Procedimento: unire alla crema pasticciera la meringa quindi la panna ed infine il nocino. Colare negli stampi a forma di noce e abbattere. Una volta congelati, sformare ed unire gli stampi glassandoli nella "glassa pinguino" al cioccolato al latte.

GEL DI ARANCIA DEL PICENO E ZENZERO

Ingredienti: 300 g di succo di arancia, 1 g di zenzero in polvere, 3 g di agar agar

Procedimento: portare a bollore parte del succo con l'agar quindi lo zenzero e la restante parte del succo, far raffreddare, mixare e riporre in un sac a poche

GOMMOSE ALL'ARANCIA DEL PICENO

Ingredienti: 300 g di succo di arancia, 3 scorze di arancia, 100 g di

zucchero, 20g di glucosio, 30 g di gelatina

Procedimento: portare a bollore il succo con gli zuccheri quindi portare a 106°C e aggiungere la gelatina e le scorze di arancia. Mixare, fare raffreddare e quando ha raggiunto una temperatura di 20°C colare negli stampi ed abbattere in positivo.

POLVERE DI MENTA, BASILICO E PREZZEMOLO

Ingredienti: 50 g di foglie di menta, 50 g di foglie di basilico, 50 g di foglie di prezzemolo

Procedimento: sbianchire le foglie in acqua zuccherata quindi raffreddare rapidamente, scolare e mettere in essiccatore a 45°C fino ad asciugatura completa, quindi frullare e setacciare

SCORZA DI ARANCIA SEMICANDITA

Ingredienti: 200 g di zucchero semolato, 200 g di acqua, scorza di 6 arance a julienne, zucchero semolato per asciugare

Procedimento: creare uno sciroppo con acqua e zucchero quindi inserire le scorze di arancia e far bollire per 30 secondi. Spegner e lasciare in infusione per una notte quindi scolare e passare nello zucchero semolato

PER DECORARE: arancia pelata a vivo



Gnocchi di patate viola

con omaggio agli asparagi

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

IN QUESTA RICETTA IL NOSTRO CHEF ESPERTO DI SENZA GLUTINE
“GIOCA” CON INGREDIENTI DALLE SPICcate CARATTERISTICHE
E SALUTA L’ESTATE CON UN PIATTO COLORATO E FRESCO

Maggio e giugno, mesi già caldi da tempo in Italia. Un buon motivo per omaggiare gli ultimi asparagi, prima di rincontrarli sulle nostre tavole. Asparagi che esalteremo in tutte le loro caratteristiche, mentre abbiamo scelto di utilizzare in questa ricetta anche il peperone crusco, per esaltarne la parte dolce. Diamo vita, allora, ad un piatto fresco, veloce e ricco di colori, pronto a soddisfare i palati più fini. Naturalmente, sempre tutto senza glutine. 🍴

GNOCCHI DI PATATE VIOLA, ASPARAGI ARROSTITI, PROSCIUTTO CROCCANTE



Tempo di preparazione: 1 ora circa

Ingredienti: 120 gr di patate viola, 60 gr di farina nutrifree, 1 tuorlo

Condimento: 6 asparagi, 2 fette di prosciutto crudo, mezzo bicchiere di panna, mezzo limone, erbe aromatiche a piacere, peperone crusco in polvere di senise, 8 ml olio

Cottura: 5 minuti in acqua salata leggermente

Procedimento:

Cuocere le patate in acqua bollente con la buccia. Lasciarle raffreddare e sbucciarle, schiacciarle con uno schiaccia patate per ottenere un composto senza grumi, a questo punto unire la farina d il tuorlo, impastare energicamente al fine di ottenere un impasto morbido e liscio. Se necessario aggiungere altra farina sul piano da lavoro.

Lasciare riposare l’impasto avvolto nella pellicola per 20 minuti in frigo. Preparare la panna acida con mezzo limone e del pepe. Mettere da parte. Cuocere il prosciutto crudo in forno a 80° per renderlo croccante e tenerlo da parte.

Pulire e tagliare a fette sottili gli asparagi nel senso della lunghezza, marinare in olio e sale e scottare in una padella antiaderente. Tagliarli poi a fiammiferi e, infine, a quadretti e spadellare giusto 30 secondi in padella con il prosciutto crudo tagliato a striscioline.

Ora abbiamo tutti gli ingredienti pronti, non ci resta che riprendere l’impasto, realizzare delle stisce tubolari e poi con l’ausilio di una spatola creare gli gnocchi nella forma desiderata. Cuocere in acqua a bollore leggermente salata impiattare a piacimento con gli ingredienti indicati, e per finire il piatto una spolverata di peperone crusco di senise e qualche erbetta aromatica!



• 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 “filosofia” in cucina *di Raffaele Bagnato*

A cura di
Stefano Bongiovanni
Responsabile
Compartimento Giovani

IL GIOVANE CUOCO NON APPRODA SUBITO AI FORNELLI, MA APPENA LO FA SI APPLICA CON METICOLOSA RAZIONALITÀ E AL CONTEMPO FANTASIA. LO STUDIO È SEMPRE ALLA BASE DELLE SUE RICETTE

Raffaele Marco Bagnato, nato a Legnano, classe 1983, si è diplomato a Perugia nel 2002 come perito elettrotecnico e specializzato nel 2010 in project management. La cucina, dunque, non entra da subito nella sua vita. Dal 2012, però, si impegna nello sviluppo delle proprie competenze in ambito gastronomico ottenendo nel 2014, all'istituto alberghiero di Riva del Garda, la qualifica di operatore di cucina. Appassionato di filosofia e della cucina vegetariana, nel 2017 sottoscrive la **prima tessera FIC** e nel 2019 viene incaricato alla Segreteria e al Dipartimento Giovani dell'**Unione Regionale Cuochi Umbri** e nel 2020 conquista la medaglia di bronzo come team manager della squadra cucina calda **Green Heart Team**

Umbria. Co-fondatore dell'**Università Popolare Natura e Cultura**, attualmente lavora al ristorante Armentum di Armenzano come sous-chef. 

SCAFATA CON POMODORI SECCHI ACCOMPAGNATA DA MACCO DI PATATE DI COLFIORITO ALLO ZAFFERANO DI SPELLO E TIMO, SALSA DI POMODORO AROMATIZZATA ALLA CANNELLA E BARBOZZO CROCCANTE

Ingredienti per 4 persone: 400 g di fave con baccello, 60 g di erbe di campo (cicoria, tarassaco), 60 g di bietola da foglia, 60 g spinaci, 100 g di salsa di pomodoro, 130g di patate di Colfiorito, 30 g di Barbozzo (guanciale) tagliato in fette di 12 mm, 0,01g di zafferano di Spello, 1 stecca di cannella, 1 spicchio d'aglio, q.b. timo fresco, q.b. pepe, q.b. sale

Procedimento

Preparare una salsa di pomodoro base con odori classici, aggiungere sale quanto basta, una stecca di cannella e lasciare riposare per 3 ore. Passare la salsa al colino e tenere da parte.

Mondare le verdure a foglia e sbianchire in acqua salata, freddare in acqua e ghiaccio, strizzare e mettere da parte.

Mondare le fave e sbianchire in acqua salata, freddare in acqua e ghiaccio, mettere da parte.



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.



Lavare le patate e cuocere con la buccia in acqua e sale per 30 minuti. Cotte le patate mondare e schiacciare grossolanamente aggiungendo lo zafferano e il timo fresco. Mettere da parte tenendo al caldo il composto. Rosolare in padella il Barbozzo fino alla doratura. Togliere le fette rosolate dalla padella e mettere ad asciugare su un panno o su della carta per avere una consistenza croccante e asciutta.

Nella stessa pentola in cui si sono cotte le fette di Barbozzo e con il grasso

rimanente saltare le verdure a foglia con le fave ed uno spicchio d'aglio schiacciato. A questo punto spegnere il fuoco e aggiungere i pomodori secchi tagliati a listarelle.

Scaldare la salsa di pomodoro aromatizzata alla cannella in un pentolino. Comporre il piatto posizionando su un lato la salsa aromatizzata alla cannella, su un altro lato la scafata con sopra il Barbozzo croccante e in fine su un lato il macco di patate.



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



Spunti e riflessioni intorno *al mondo del "gusto"*

A cura di
Roberto Rubino
Esperto agroalimentare*

ANCORA OGGI C'È CONFUSIONE ANCHE SOTTO IL CIELO DEL GUSTO. FACCIAMO
UN PO' DI CHIAREZZA, PARTENDO INNANZITUTTO DAL SUO SIGNIFICATO...

Quando si parla di gusto di un alimento, il pensiero va subito al **de gustibus** dei Romani. È opinione comune e diffusa che il gusto sia soggettivo, non misurabile. Eppure, un alimento o ha gusto o non ce l'ha, *tertium non datur*. Se io mangio una patata o un pezzo di carne, ho grandi probabilità che quando il boccone sarà sparito dalla bocca, non mi resterà granché nel palato, insomma il gusto non c'è o è molto corto. Potrei quasi misurarlo, contando quei pochi secondi che riesce ad impegnare le mie papille. Ma allora perché continuiamo a dire che è soggettivo? C'è confusione anche sotto il cielo del gusto! Incominciamo dal lemma: **gusto**. In italiano e così in francese (*gout*), in spagnolo (*gusto*), in tedesco (*geschmack*) e per certi versi anche in inglese (*taste*) anche in misura minore, il gusto è uno dei sensi ma ha anche altri significati: **piacere, soddisfazione, voglia, modo di sentire, apprezzare, sensibilità verso qualcosa, complesso delle tendenze**. Quindi, già sul significato della parola c'è da spaziare. Ma le cose non sono chiare neanche se ci riferiamo al senso del gusto. È ormai accettato da tutti che i gusti base sono cinque: **acido, amaro, dolce, salato e umami**. Aggiungo che negli ultimi anni molti stanno cercando di individuare altri gusti base anche se, per adesso, si parla solo di "percezioni", tipo: astringente, ossidato, metallico, kokumi, carboidrati, calcio, ecc.

In fondo era quasi ora, se pensiamo che l'umami è stato definito e accertato nel lontano 1917. Ma restiamo ai 5 gusti base. Quando si fa una degustazione, per misurare l'intensità del gusto, si utilizza una scala e, per ciascuno di questi, si esprime un valore. Ora, se pensiamo all'odore, noi siamo abituati a pensare che più un alimento ha odore e più è alto il suo livello qualitativo. Se un tartufo ha un odore intenso e armonico, sarà di ottimo livello; lo scorzone, che dà appena qualche sentore, non ci fa impazzire. Se un formaggio ha un odore intenso, ci fa venire l'acquolina in bocca, se ci rimanda solo quel sentore di latte, per consolarci diciamo che è delicato. E per il gusto vale la stessa regola. Anche nel nostro caso la commissione di analisi sensoriale ricorre ad una scala di valori. Ammettiamo ora che un prodotto ottenga il massimo del punteggio per tutti questi gusti. E cioè che sia molto acido, molto dolce, molto salato e molto amaro e che il sentore di umami sia intenso. Non mi pare che questo alimento sia raccomandabile. Verrebbe da dire che c'è una stretta e positiva relazione fra i difetti e il gusto: più un alimento ha gusto è più è da evitare. E lo



stesso si potrebbe dire per l'inverso, se i valori sono al minimo. Che gusto potrà avere un alimento che non è dolce, non è salato, non è amaro, non è acido?

E poi, per molte parole, quando si vuole indicare il contrario, basta aggiungere un prefisso. Nel caso dell'odore, un alimento senza odore sarà inodore. E nel caso del gusto? Cosa scriviamo: senza gusto? Disgusto? Ma disgusto dovremmo usarlo se c'è un eccesso di gusto, non se non è percepibile. In genere si dice insapore, ma allora perché non usare la parola sapore per indicare il gusto? Tutto sarebbe più semplice. Un alimento che ha molto sapore, ha una personalità, ha un livello qualitativo alto. Al contrario, se non ha sapore, vorrà dire che proviene da sistemi fortemente intensivi, basso livello qualitativo. Ma torniamo al gusto.

Se non riusciamo a "leggere" un alimento, a coglierne il livello di gusto, non sapremo nemmeno quali fattori lo possono influenzare. Proviamo a fare qualche esempio. Un ristorante vorrebbe offrire alla sua clientela una carne che certamente abbia un gusto. Il suo distributore gli fa assaggiare 4-5 campioni provenienti da diverse aree del Paese o dall'estero. Ce n'è una in particolare che gli piace, ha un gusto lungo, ammesso che sappia individuarlo. Ecco, dice all'interlocutore, voglio una carne che abbia sempre questo livello di gusto. Anzi, visto che conosce in zona un produttore di carne, chiede come si faccia ad ottenere questo livello qualitativo, che sistema di produzione debba adottare. Domanda lecita perché, se si conoscono le motivazioni e le molecole responsabili di quel gusto, si sapranno anche quali siano i fattori che sono intervenuti. Pensiamo al vino. Chiunque e quasi dappertutto e con qualsiasi vitigno può ottenere il livello qualitativo desiderato del vino, perché in giro c'è molta gente, molti enologi che conoscono bene questo mestiere e che sanno come ottenere il vino che il produttore desidera. Si può produrre un buon Sangiovese o Cabernet in qualsiasi parte del mondo, se sappiamo come fare ed abbiamo i capitali giusti. Invece per la carne, ma lo stesso vale per la pasta, per il pane, per tutte

le altre materie prime, questo metodo non è applicabile e non è conosciuto. Gli esperti ci risponderebbero che molto dipende dalla razza o dalle varietà. Nel caso della carne, dicono che ci sono razze che naturalmente sviluppano una marezzatura diffusa e, per questo, la carne ha più sapore, pardon, gusto. Come se il grasso avesse un odore e un sapore.

Quindi, è perfettamente inutile chiedere informazioni a chi produce o a chi vende quella materia prima. L'unica soluzione che abbiamo a disposizione è quella di imparare a decifrare il gusto e di capire quello che ci racconta. In estrema sintesi, se un prodotto animale, carne o latte, ha un gusto intenso vorrà dire che l'animale ha mangiato al pascolo e se un qualsiasi vegetale ha un gusto, ha una personalità, vorrà dire che il sistema produttivo non è intensivo, che non si è ecceduto in diserbo, anticrittogamici e concimi.

Infine, quando vogliamo capire, ancor prima di acquistare, quale sarà il livello qualitativo atteso, non chiediamo, come è usuale: ma è buona la carne, o il latte o il riso? Limitiamoci a dire: i tuoi animali hanno pascolato, o quale è stata la resa per ettaro del riso, del grano, dei legumi? Allora vedrete che non ci saranno sorprese. 🇮🇹



** 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 macchina della *pasta per sfoglia*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

È IMPOSSIBILE CAPIRE A QUANDO RISALGANO I PRIMI ESEMPLARI MA NEL 1906 NEGLI USA VENNERO DEPOSITATI BREVETTI DI MACCHINE PER TIRARE LA PASTA

Amo osservare mia suocera, donna minuta di novant'anni, tirare la sfoglia: bella, liscia, finissima, un velluto! Per quanto io possa impegnarmi a carpirle i segreti di questa capacità, comune a molte donne di un tempo, mai sono riuscito ad avvicinarmi al suo risultato finale. Ho acquistato per casa una macchina per sfoglia di medie dimensioni, per cercare di ovviare alle mie lacune di "sfogolino" ma con esiti sempre inferiori ai suoi. Utilizzare una macchina anziché creare la sfoglia manualmente presenta senz'altro vantaggi, anche se la sfoglia tirata a mano ha il suo fascino intrinseco.

Tirare la sfoglia al mattarello è certo un'arte culinaria, ma anche la tecnologia è diventata un ottimo supporto per i professionisti. Nella Biblioteca del Congresso degli Stati Uniti è conservato lo schizzo di una macchina per la pasta a estrusione, realizzato da **Thomas Jefferson** nel **1787**, fatto durante il suo viaggio in Italia, luogo per tradizione dove la pasta veniva prodotta meccanicamente attraverso un dispositivo a vite usato precedentemente nelle pigiatrici industriali: l'impasto veniva spinto attraverso uno stampo, una trafilatura di bronzo, diverso dai formati, trasformandolo in penne, rigatoni, fusilli e a altri tipi di pasta. Naturalmente qualcuno, a livello industriale, pensò anche per la pasta di sfoglia nata da un'idea estremamente semplice, il cui

progetto era simile a quello del mangano per stirare. È impossibile capire a quando risalgano i primi esemplari, ma nel 1906, negli Stati Uniti, vennero depositati brevetti di macchine per tirare la pasta, che quasi certamente erano già state prodotte molto tempo prima da artigiani italiani.

Negli anni '30, diverse aziende contemporaneamente lanciarono il modello usato ancora oggi. Questo, con una serie di rulli dalla superficie liscia, tira l'impasto producendo una sfoglia dallo spessore uniforme, che può essere stabilito attraverso una manopola posta di lato con la funzione di regolarne lo spessore. Passando e ripassando i panetti dell'impasto, la sfoglia si assottiglia sempre più, conferendole consistenza e bellezza.

La macchina è un oggetto bellissimo, di lucido acciaio cromato, robusto e di grande precisione. Non è eccessivo affermare che questo gioiello di design, immutabile nel tempo, sia una dimostrazione di eccellenza manifatturiera tutta italiana. Le macchine per la pasta sono sempre state molto amate dagli italiani e grazie al fascino e al prestigio della cucina italiana nel mondo negli anni '80 vennero adottate da un pubblico ben più vasto, negli Stati Uniti, nel Regno Unito e in Australia. 🇺🇸 🇬🇧 🇦🇺



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

L'antica storia della *polenta*

di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

DAI BABILONESI AI GIORNI NOSTRI, UN ALIMENTO SEMPLICE E GUSTOSO
INTIMAMENTE CONNESSO CON L'EVOLUZIONE DELL'UOMO

Una sera in tv una diatriba tra due opposte comunità, una del nord Italia e l'altra magrebina ma residente regolare nel nostro territorio, faceva riflettere su quanto il cibo possa essere identitario e simbolico per un popolo. L'una sosteneva: «Sì alla polenta, no al cous cous!», l'altra ovviamente: «Più cous cous, meno polenta!».

Ecco, la storia del mais è un esempio lampante sul valore del cibo per un popolo. Esso è stato considerato impropriamente cibo dei poveri, di facile approvvigionamento e sempre presente nell'alimentazione dei contadini padani. Prima di arrivare sulle tavole dei "polentoni" del Triveneto, è passato per la Babilonia, le Americhe e in Europa con i colonizzatori portoghesi e spagnoli. La storia del mais è stata comunque sempre controversa. Lo scienziato **Charles Darwin** ne sostenne la probabile origine sudamericana, ma la scoperta di semi di mais in un sarcofago, da parte di un archeologo, negli scavi presso le piramidi, ne accreditò l'origine africana.

L'uomo delle caverne sicuramente dovette alimentarsi con cereali che usava macinare grossolanamente tra due pietre e cuocere in acqua bollente. Così fecero Babilonesi, Assiri ed Egizi. In epoca romana una sorta di polenta era chiamata con un nome molto simile al nostro, *pultem*. Non si sa se fosse mais o un suo ibrido, probabilmente un cereale simile o del farro, che macinato e cotto dava una polentina molle. Solo con la scoperta delle Americhe abbiamo riscontri certi del

mais con scritti documentati. **Cristoforo Colombo**, sbarcato nel nuovo mondo, trovò le famose pannocchie: gli indigeni Tainos le chiamavano *mahiz*. Nelle zone centrali di Messico, Guatemala e Honduras, i Maya coltivavano il mais già tremila anni fa. Al mais dedicarono il culto del dio Xilotl. Sfruttavano il mais in maniera razionale e totale, ricavandone bevande alcoliche, zucchero, nutrendo il bestiame, mentre con le robuste foglie ricoprivano i tetti delle capanne. Le pannocchie, se mature, venivano abbrustolite o macinate per ottenere una poltiglia gialla e grossolana, antenata dell'attuale farina da polenta. Il mais quindi era un prodotto fondamentale per la sopravvivenza di quelle società. Anche i pellerossa dell'America settentrionale ne erano accaniti consumatori.

Le prime coltivazioni europee di mais, accertate da documen-





ti, risalgono alla prima metà del '500 in Andalusia, ma solo per alimentare il bestiame.

Più fortuna ebbe il mais nel nostro Paese, dove si hanno notizie di polenta di farina gialla in Friuli già verso il 1550-55. Forse i friulani, già abituati alle antiche *pultes julianae*, precedettero le altre popolazioni nell'uso del cereale giunto dall'America, grazie a Colombo, e solo da allora si comincerà a parlare di un binomio polenta e mais che divenne in-

dissolubile fino ad oggi. Ma il mais veniva chiamato **granoturco**, e ancor oggi nel gergo contadino. Ma perché questo "turco"? Nel primo '500, nel linguaggio comune popolare, si appellava con "turco" tutto ciò che era straniero.

Ipotesi che però contrasta con alcune tesi di studiosi di botanica antica, che ritengono il mais giunto in Europa già dall'Oriente col nome appunto di granoturco, poiché i persiani, che lo coltivavano e lo consumavano, vivevano sotto il dominio dei turcomanni, teorie avvalorate anche dal mais ritrovato nei sarcofagi egizi. Americano o persiano che fosse, sappiamo che nella Repubblica della Serenissima di Venezia venivano confezionati i famosi **zaleti**, dolcetti rustici, popolari, di farina gialla di mais, ben prima della scoperta dell'America. Si sa inoltre di viaggiatori tedeschi che descrissero le pianure dell'Eufrate coltivate a mais.

Certo è che dal XVII secolo iniziò la grande diffusione del mais in Europa. In Italia il "frumento a granelle grosse e gialle" ebbe la sua maggiore fortuna nel Veneto, nella sua pianura padana, e nelle più floride piane del vicino Friuli. Fu sempre Venezia, inoltre, a introdurlo nelle bonificate paludi del Polesine (la qualità Biancoperla). Secondo uno studioso, Giovanni Beggio, la **prima seminazione è datata 1554**, "Made in Veneto".

Nei secoli seguenti l'intera Padania, sia in pianura sia in collina e montagna, non mangiò altro che polenta di mais. Questo risolse enormi problemi alimentari ma l'eccessivo consumo di questo cibo portò in Europa la malattia della pellagra, patologia endemica causata dalla carenza o dal mancato assorbimento di vitamine del gruppo B. Ma la vera causa fu la miseria che obbligava a mangiare esclusivamente polenta senza integrarla con altri elementi. Oggi, in epoca di approfondite conoscenze nutrizionali, è accertato che il mais, come tutti i cereali, fornisce un buon apporto di proteine. 🇮🇹

LE RICETTE CON IL MAIS DEL MAESTRO KNAM

Il Veneto ha regalato all'Italia preparazioni dolciarie eccellenti, famose e diffuse ovunque, come ad esempio il pandoro o il tiramisù. L'attaccamento alla tradizione qui è molto forte e il territorio offre ingredienti ottimi come la farina gialla di mais e quella bianca, prodotto identitario della cultura gastronomica veneta. Questo ingrediente ha costituito, per il mondo rurale di un tempo passato, elemento per numerosi piatti e preparazioni, rimasti e trasportati nel tempo, come patrimonio culturale gastronomico regionale. Il **Maestro Ernst Knam** ci ha gentilmente concesso la pubblicazione di due sue ricette di dolci della tradizione veneta, regione cui è molto legato (la moglie Alessandra è veneziana, *ndr*), dove la farina di mais è ingrediente fondamentale e necessario per la loro preparazione. Ricette "riviste" attraverso una sua personale interpretazione, che non stravolge il prodotto finale, ma garantisce e rispetta l'essenza intrinseca della ricetta tradizionale.



Foto ©Francesco Milon



ZALETTI (BISCOTTINI VENEZIANI)

IMPASTO: 60 gr tuorli, 150 gr burro, 100 gr zucchero, 150 gr farina gialla di mais, 150 gr farina 00, 3 gr sale, 10 gr vaniglia Tahiti in polvere, 5 gr ammoniaca per dolci, 100 gr uvetta

Altri ingredienti utilizzati dal Maestro Knam per la sua versione: 120 gr amarene semi candite, 100 gr cioccolato fondente 70% a pezzetti, 30 gr grue di cacao

(fave di cacao tostate e sminuzzate)

DECORAZIONE: 50 g zucchero a velo

PROCEDIMENTO: ammolare l'uvetta in acqua tiepida. Sbattere bene i tuorli con lo zucchero. A parte, unire la farina gialla e quella bianca, il sale, la vaniglia Tahiti e l'ammoniaca per dolci; incorporarvi il burro fuso e caldo, quindi impastare aggiungendo i tuorli con lo zucchero. Alla fine aggiungere l'uvetta strizzata. Lavorare con cura per ottenere un impasto omogeneo e compatto. Se fosse troppo sodo ammorbidirlo con un po' d'acqua o di latte. Ricavare dalla pasta uno o due rotoli del diametro di circa 4 cm, tagliare delle fettine spesse con cui formare delle losanghe a punte arrotondate, lunghe 7/8 cm. Disporle su una placca imburata e cuocerle in forno a 180 °C per circa 12 minuti. Spolverizzare gli zaletti con zucchero a velo, e servirli caldi o freddi.

La versione del Maestro Knam

Le ricette e i procedimenti con cui realizzare questi rustici biscotti sono molteplici e variano da famiglia a famiglia. Costante però è l'ingrediente della farina di mais, il cui colore giallo dà anche il nome ai dolcetti. Per la mia versione creo un fantastico connubio tra le amarene semi candite, che sostituiscono l'uvetta, e il cioccolato fondente 70% aggiunto in pezzettini all'impasto. La grue di cacao, poi, sottolinea ulteriormente il sapore di cioccolato.

PINZA (TORTA DELLA TRADIZIONE VENEZIANA PER IL PERIODO DELL'EPIFANIA)

IMPASTO: 100 gr farina "00", 10 gr sale, 1000 ml



latte, 75 gr burro, 75 gr strutto, 100 gr zucchero, 10 gr semi di finocchio, 20 gr arancia candita a cubetti, 20 gr cedro candito a cubetti, 60 ml grappa, 20 gr uvetta, 20 gr mandorle tritate grossolanamente, 20 gr fichi secchi tagliati a cubetti

250 gr farina gialla di mais a grana fine

(altri ingredienti utilizzati dal Maestro Knam per la sua versione)

60 ml distillato di prugne, 120 gr prugne secche, 250 gr farina 00, 15 gr scorza di limone grattugiata, 100 gr cioccolato fondente 70% a pezzetti

PROCEDIMENTO: lavare l'uvetta e in una ciotola unirla alle mandorle, ai semi di finocchio, ai fichi, all'arancia e al cedro canditi. Versarvi la grappa e lasciare a macerare per almeno 1 ora. Unire le farine e il sale. Mettere il latte in una casseruola sul fuoco. Appena il latte accennerà a bollire, togliere il recipiente dal fuoco e versarvi a pioggia le due farine miscelate, mescolando energicamente con un cucchiaino di legno affinché non si formino grumi. Rimettere la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, cuocere per circa 15 minuti. Togliere dal fuoco.

In un tegamino fare fondere il burro e lo strutto. Unire i due grassi al composto. Aggiungere poi lo zucchero e la frutta con la grappa dell'ammollo. Imburrare e infarinare uno stampo da crostata del diametro di 28 cm, versarvi il composto lisciandolo in superficie. Infornare a 180 °C per circa 1 ora, coprendolo dopo 30 minuti con un foglio di alluminio. Servire la pinza tiepida o fredda, e consumare preferibilmente nella stessa giornata.

La versione del Maestro Knam

Ogni famiglia ha la propria ricetta di questo dolce, preparato per l'Epifania, e storicamente ne esistono parecchie versioni. In una di queste, molto antica, il latte era sostituito da brodo di carne di maiale e la dose di zucchero ridotta. Si otteneva così una polenta semi dolce servita a metà pasto. Per la mia versione utilizzo la farina bianca al posto di quella di mais. Aggiungo il cioccolato fondente e, invece di uvetta, mandorle e fichi, uso solo le prugne secche, ammolate nel distillato di prugne. Questa sostituzione conferisce al dolce un carattere diverso ma secondo me molto in tema: se consideriamo che una volta veniva preparato con il brodo di maiale, le prugne rappresentano un'alternativa in armonia con la tradizione.

Ricette tratte dalla pubblicazione "LA VERSIONE DI KNAM – Il Giro d' Italia in 80 dolci", edito da Giunti

TESTATINA



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

OFFICIAL PARTNER



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


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



Senza Glutine



**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 savoiardi, il filtro per presentare il cacao miscelato ai savoiardi 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](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Le 3S della ristorazione *post pandemia*

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

MOLTI ASSOCIATI CI HANNO CHIESTO CONSIGLI SU COME RIPARTIRE DOPO QUESTA EMERGENZA. SALUBRITÀ, SOSTENIBILITÀ E SINCERITÀ SONO ALCUNI CONCETTI CHIARI DA CUI RIPARTIRE

54 maestri del giornalismo insegnano che non c'è miglior modo per catturare l'attenzione del lettore o dell'ascoltatore che usare argomenti legati alle "3S": sesso, sangue, soldi. Volendo proporre una visione sulla ristorazione post pandemia abbiamo pensato di declinare le "3S" in: salubrità, sostenibilità, sincerità...

Salubrità

La ristorazione post pandemia non può prescindere dal garantire salute sia agli operatori che agli ospiti. Si devono adottare misure per prevenire il rischio di contaminazioni dei prodotti: dal controllo alla trasformazione, dal servizio al metodo di consumo, per includere lo stoccaggio degli avanzi.

Il benessere diventa la luce che guida alla scelta di dove ristorarsi fuori casa. In quest'ottica anche l'utilizzo di prodotti del territorio (veri) e non industriali fa la differenza. Evidenziamo che sotto l'aspetto scientifico sono proprio i prodotti veri quelli che garantiscono il maggior apporto di sostanze nutritive utili ad innalzare le difese immunitarie.

Sostenibilità

Spesso il tema della sostenibilità gastronomica è affrontato

basandosi sulla prospettiva della difesa della cucina locale e dei suoi ingredienti dagli effetti della globalizzazione. Di conseguenza, è prioritaria la salvaguardia dei piccoli produttori nella sfida con l'industria alimentare del junk food.

Il concetto di «enogastronomia sostenibile» crediamo invece che debba considerarsi un contesto allargato. Per ogni singolo piatto dovrebbero essere importanti, in riferimento al luogo di provenienza: tradizioni, convivialità ed aspetti economici legati ai costi di produzione, approvvigionamento, preparazione e somministrazione.

Sincerità

Gli ospiti hanno sempre più un bisogno psicologico di conoscere ciò che sta dietro il cibo. È sano? Da dove viene? Come viene prodotto? Ogni ricetta rappresenta il "paesaggio nel piatto", perciò, si deve mostrare con sincerità ed autenticità, preparazioni poco elaborate che evidenzino l'utilizzo di ingredienti freschi, locali e stagionali.

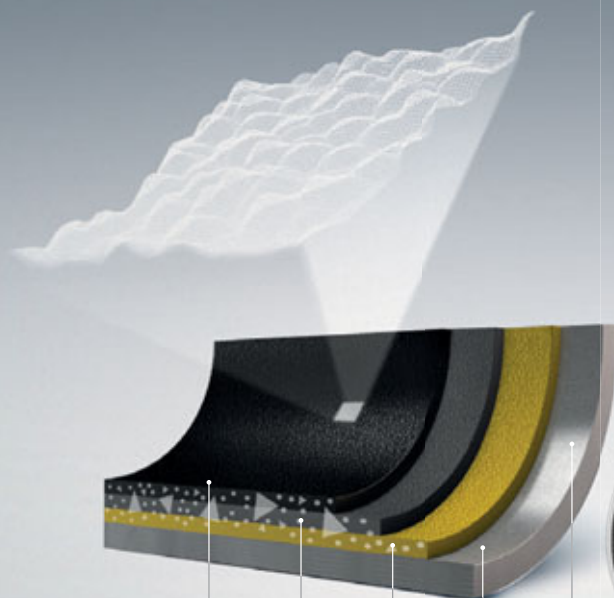
Fondamentale anche una grande trasparenza sulle modalità di trasformazione e preparazione. La formula "dal campo alla tavola" è quanto mai attuale, generata dalla combinazione tra sapori classici e presentazioni moderne. I piatti fusi con la tradizione non vanno replicati ma devono avere uno sguardo sul futuro.

Locale, artigianale e sano sono le motivazioni utili ad innovare e apportare valore aggiunto. Sincerità significa pure comunicare in modo autentico sui social media quello che si fa. Proporsi in modo artefatto non conferisce valore all'atto culinario. 🍴



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
 sabbiaio



#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 •

Cronaca semiseria: la “vera” *storia del sandwich*

di **Eugenio Medagliani**
Presidente
Onorario FIC

LO SPUNTINO PIÙ FAMOSO DELLA STORIA È PASSATO ATTRAVERSO I SECOLI E
NUMEROSI TENTATIVI PRIMA DI GIUNGERE FINO A NOI PER COME LO CONOSCIAMO

Nell’VIII secolo a.C. **Yuan Chu** inventò il *wok*, padellone semiserico che permise di friggere rapidamente, con un minimo di grassi, alimenti tagliati in piccoli pezzi, rispettando così la legge più importante della natura: l’economia. Per poter impugnare, senza ustionarsi le mani, gli arroventati manici di ferro del recipiente, Yuan Chu li avvolse con focaccine, realizzate con acqua e farina di riso. Ebbero così origine le prime “piadine”. Si sa che **Pitagora di Samo**, oltre all’invenzione della famosa tavola, fondò a Crotone nel VI secolo a.C. una scuola i cui discepoli erano vegetariani. Si deve al matematico Pitagora, infatti, un involtino di fresche foglie di insalata immerse in una pastella di acqua e farina e cotte su pietra rovente, adatto a contenere bollenti lupini, semi di colore giallo crema di elevato contenuto proteico, come testimonia e conferma **Vincenzo Corrado** che dedica un capitolo del suo “**Cuoco Galante**” appunto al vitto pitagorico, cioè vegetariano. Fu proprio grazie a questa creazione di Pitagora che il filosofo **Zenone** divenne stoico, poiché riuscì, dopo molti tentativi, a inghiottire i lupini sopportandone “stoicamente” il furioso calore.

La tappa seguente ci porta a Roma, nel quartiere che corrisponde a quello della antica Suburra: esiste una via **Panisperna**, nome che in latino indicava pane e prosciutto.

Nel medioevo ogni pietanza un poco strana era ritenuta opera

del demonio, il cuoco creatore di nuove ricette, bollato come eretico, correva il rischio di finire sulla griglia; anche per questo motivo in quel periodo non si ebbero straordinarie creazioni culinarie e l’evoluzione del **sandwich** segnò il passo. Nel XVII secolo nelle osterie francesi quali “L’Oca bianca” o “alla Regina Margot” si sostava più per gettarsi il guanto di sfida e per duellare che per



Disegno di Sara Isabella

gustare le specialità degli osti, i quali erano più occupati a sedare risse che a rinnovare o a creare pietanze nuove, cosicché ebbe un arresto anche il perfezionamento del *sandwich*.

Nel 1789 il popolo francese si rivoltò contro nobiltà, borghesia e clero. Fu questa l'occasione che spinse un popolano di nome **Bourril** a rivoluzionare anche alcuni tentativi precedenti nella confezione del *sandwich*. Racchiuse una fetta di pane tra due di formaggio. Unico svantaggio, motivo anche di disagio per taluni benpensanti, fu la ricorrente moda del baciamaio, consuetudine che neppure la rivoluzione era riuscita ad estirpare. Anche l'idea di Bourril morì nel nulla.

Finalmente nel XIX secolo abbiamo il vero padre del *sandwich*: l'inglese **John Montagu**, quarto conte di Sandwich, uomo politico, appassionato giocatore di carte. Ritiratosi a vita privata, passava tutto il tempo al tavolo da gioco ed era così appassionato e

coinvolto da non volersi alzare nemmeno per dedicarsi al cibo e, pare, nemmeno alla moglie. Pensò dunque di farsi portare dal maggiordomo, direttamente al tavolo da gioco, una fetta di bacon, cosa che il fedele servitore fece, inserendola diligentemente tra due carte da gioco, onde evitare al suo signore di ungersi le dita, azione molto pericolosa per un appassionato di un gioco, nel quale l'ultima falange risulta indispensabile per far scorrere lentamente l'angolo di una carta sull'altra.

Essendo le finanze del Conte Montagu piuttosto in ribasso, per via di alcune partite mal giocate, decise, *ipso facto*, di far sostituire le carte con due fette di pane, molto più economiche. Montagu perfezionò poi la sua invenzione, imburrando le fette di pan carré, arricchendole con avanzi di cibi custoditi in dispensa come: salumi, formaggi, carne fredda, pâté, pesci conservati, insalata russa e altro ancora. 🍷



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

Professione cuoco: la parola ancora *ai responsabili giovani FLC*

a cura di
Giuseppe Ferraro
Responsabile
Dipartimento Lavoro

PROSEGUONO I SONDAGGI DEL DIPARTIMENTO LAVORO TRA LE NUOVE LEVE DELLA FEDERAZIONE, CHE SONO IL TRAMITE PREZIOSO CON MIGLIAIA DI ALLIEVI DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI. ECCO COSA HANNO RISPOSTO

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

R. Bagnato "Stiamo pensando di attivare dei progetti di percorsi post diploma e percorsi di tirocinio, per fare in modo di affiancare i ragazzi appena usciti dalla scuola alberghiera. Questo servirà ad accompagnarli nel mondo del lavoro, perché dalla formazione scolastica si passi alla formazione sul campo. Tra l'altro FIC ha attivato in questo periodo anche tanta formazione a distanza, che è utilissima per tutti, vista la improvvisa mancanza di lavoro. Non posso lavorare? Ne approfitto per formarmi, perché in questo mestiere c'è sempre da imparare."

F. Frasca "Noi dell'Area Giovani stiamo facendo dei progetti diretti ai ragazzi per implementare la didattica scolastica che, essendo legata ai programmi ministeriali, si trova ad essere un po' rigida e antica.

Gli studenti riceveranno nuovi stimoli e mostreremo loro cosa fanno i maestri di questo mestiere oggi. Poi cercheremo di avvicinarli ai concorsi, in modo che possano imparare a confrontarsi con i colleghi. Inoltre, vogliamo incoraggiarli a migliorarsi sempre, perché in questo lavoro la formazione continua è assolutamente necessaria."

L. Destino "Stiamo pensando a progetti per entrare nelle scuole alberghiere, perché lì ci sono i giovani, quelli che saranno i professionisti di domani. Stiamo pensando di fare video ricette ed altre attività davvero interessanti."

Cosa vi ha spinto nella scelta di questo lavoro?

R. Bagnato "La passione! È stata solo questa che mi ha spinto e che è aumentata iniziando a lavorare. Sono sette anni che faccio questo lavoro e mi sento sempre più motivato ed appassionato."

F. Frasca "Quando si è trattato di scegliere la scuola, ho visto in questo lavoro la possibilità di diventare presto indipendente e di



Fabrizio Frasca - Area Nord



Raffaele Marco Bagnato - Area Centro

viaggiare. Volevo vedere il mondo e ho pensato che questo lavoro mi avrebbe permesso di farlo.”

L. Destino “Da bambino vedere mia madre e mia nonna che cucinavano mi è sempre piaciuto, al punto poi di iscrivermi alla scuola alberghiera e di frequentare la Scuola di Specializzazione di Niko Romito. Ed è la passione che mi spinge ogni giorno a crescere, a migliorarmi, a fare esperienze.”

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

R. Bagnato “Per me va già benissimo tutto quello che FIC fa per noi. L'unica cosa che vorrei è una maggior presenza della Federazione dentro la scuola alberghiera perché, se si è presenti lì, i ragazzi si fidelizzano già all'inizio, perché la Federazione è utile a tutti.”

F. Frasca “La Federazione sta lavorando davvero bene. Fino a prima del Coronavirus, avrei detto che era molto complicato partecipare all'Alta Formazione ed era un peccato sprecare queste

lezioni così interessanti. Adesso, con la formazione on-line, tutto questo è superato, FIC ha saputo sfruttare la difficoltà generata dal lockdown, trasformandola in opportunità. Così i corsi sono fruibili per tutti ed è fondamentale, perché in questo mestiere serve formazione continua e di qualità.”

L. Destino “Vorrei che FIC facesse conoscere a tutti gli iscritti il Dipartimento Giovani, perché secondo me in pochi lo conoscono ed è un peccato, perché tutti dovrebbero essere a conoscenza della crescita dei nostri ragazzi, perché loro sono il futuro di questa professione.” 🇮🇹



Luigi Destino - Area Sud

NEWS FIC

Consegnato il Premio Moige-Fic al Direttore del Tg2 Gennaro Sangiuliano

Quest'anno, nell'ambito del PREMIO MOIGE, il Premio Speciale FIC è andato a Tg2 Costume e Società - Medicina 33 - Heat Parade - e consegnato al Direttore del Tg2 Rai **Gennaro Sangiuliano**. “Costituisce sicuramente motivo di grande soddisfazione per me, ma anche per tutta la Redazione, ricevere un Premio così significativo dal **MOIGE**, da sempre impegnato con attenzione su temi eticamente e moralmente rilevanti - ha detto il direttore Gennaro Sangiuliano. - Da sempre per noi del Tg2 l'orizzonte che ci poniamo dinanzi è quello del servizio pubblico, che non è una formula astratta, bensì un valore importante da riempire di contenuti, tenendo presente assieme a valori come democrazia, solidarietà e compostezza, anche il valore pedagogico dell'informazione”. Il riconoscimento MOIGE, con la speciale consegna da parte della Federazione Italiana Cuochi, è andato in particolare per il grande spessore culturale e, appunto, anche pedagogico delle rubriche della testata giornalistica diretta da Sangiuliano. Il direttore, infine, ha voluto ringraziare particolarmente la Federazione per l'attenzione che, con la consegna di questo Premio, dà quotidianamente al settore della educazione alimentare. La cerimonia di consegna del Premio 2020 si è svolta per via telematica.



▶ guarda il video

Conseguenze *psicologiche della crisi*

SERVE UNO SFORZO VERSO NUOVE POSSIBILITÀ E PROSPETTIVE, PER NON

Di **Francesca Ferraro*** RIMANERE SCHIACCIATI DA UN SENSO DI FALLIMENTO E FRUSTRAZIONE

È la sera del **9 marzo 2020** quando il Presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, a seguito dell'emergenza sanitaria che ha colpito il Paese, annuncia il **lockdown**: termine straniero che significa che **l'Italia si chiude**, si ferma e con essa si blocca l'economia. Blocco che fa piombare le innumerevoli imprese e microimprese italiane nell'incubo dello stop alle loro attività.

In un momento in cui la priorità è diventata quella di preservare il bene primario, che è la vita, in cui gli spostamenti sono consentiti solo se necessari, i luoghi di aggregazione sociale, fornitori di beni di servizio e di convivialità come bar, ristoranti, alberghi, agriturismo, pub, discoteche, etc... si sono ritrovati, da un giorno all'altro, a cessare l'erogazione di ogni servizio e a vedere notevolmente ridotta, se non azzerata, la propria economia e i propri ricavi. **L'impatto della pandemia da Covid-19 non si limita ad effetti economici negativi, ma tocca le persone a livello professionale, personale e sociale, generando uno stato di incertezza ed angoscia che pervade ogni ambito dell'esistenza ed agisce nel profondo della vita delle persone.** Così, mentre molti lavoratori sperimentano lo *smart working*, le molte attività che non riescono a fornire servizi in modalità *smart* hanno dovuto "sospendere" il loro lavoro o, quando è stato possibile, si sono reinventate con servizi a domicilio e servizio da asporto, ma molte altre hanno cessato o cesseranno definitivamente il loro operato. Si è pertanto assistito ad un cambiamento radicale che ha inciso ed incide sul benessere generale degli addetti

ai lavori, con conseguenze negative sulla salute fisica, emotiva e psicologica riconducibili ad una vera e propria perdita, come accade per un lutto.

La prima reazione è stata sicuramente di shock: cuochi, camerieri, baristi e tutti gli addetti ai lavori, abituati a ritmi frenetici e turni di lavoro lunghi ed estenuanti e che normalmente vivono pochissimi momenti liberi da dedicare a se stessi e agli altri, si sono ritrovati a dover gestire una libertà che poco gli appartiene, ma che, nel breve tempo, ad alcuni ha permesso di recuperare energie, tempo e momenti insieme ai propri familiari. Lo *shock* porta con sé incredulità, quasi una negazione di quello che sta accadendo, una realtà troppo diversa e difficile da immaginare. Col passare dei giorni, divenendo più consapevoli di quello che stava succedendo, qualcuno avrà sperimentato rabbia e frustrazione dirette da una parte verso le autorità che non fanno abbastanza, dall'altra verso le persone che non rispettano le regole. **La presa di consapevolezza della gravità e del perdurare di una realtà che stava divenendo sempre più incerta e spaventosa, lo scarseggiare delle risorse economiche e gli aiuti sociali che non arrivano, hanno favorito l'ingresso in uno stato di pessimismo.** La fiducia nel futuro e nelle proprie possibilità è scemata e sono emersi i sentimenti di inutilità, di inadeguatezza, isolamento, vuoto e solitudine accompagnati dalla sensazione di perdita di controllo e di sentirsi in trappola. Sono emerse le preoccupazioni oggettive verso i dipendenti, per le scadenze imminenti,

**Dott.ssa Francesca Ferraro Psicologa, Psicoterapeuta cognitivo-comportamentale*

pagamenti di mutui, affitti e fornitori a cui si sommano gli aiuti economici ritenuti insufficienti rispetto alle perdite e che hanno amplificato la percezione dell'emergenza e favorito l'insorgenza di pensieri ed emozioni negative che possono sfociare in disturbi psicologici conclamati, afferenti alla sfera dei disturbi d'ansia o all'abbassamento del tono dell'umore.

Cosa accadrà con la Fase 2? Il blocco della Fase 1 ha portato con sé perdite enormi, difficili da stimare, ma la fine dell'emergenza rischia di portare ad un disastro ancora maggiore. Secondo Federalberghi, le società impiegate nel turismo rischiano, nel 2020, un calo del fatturato di circa il 73%. Molte attività non rialzeranno le saracinesche e alcuni albergatori si trovano già di fronte a richieste di acquisto che svalutano il lavoro ed i sacrifici di un'intera vita. Coloro che dal 18 maggio hanno deciso di riaprire le porte di attività che fino a tre mesi fa erano un "luogo sicuro", assicuravano stabilità economica e, tra mille difficoltà, permettevano una qualche forma di sicurezza, si ritrovano a sperimentare vissuti di ansia e paura. Si sentono minacciati da un senso di incertezza e di vuoto, una minaccia economica non ben definita, difficile da gestire e che quindi genera uno stato di allerta costante. Il non sapere come saranno i mesi a venire, cosa ne sarà del turismo e dell'andamento del contagio sono elementi che rendono difficile ogni previsione e per questo risulta impossibile confinare il pericolo. **Gli elementi verso cui prestare attenzione sono molteplici e impediscono di abbassare la guardia, generando una sensazione di allarme persistente che logora la mente ed il corpo e che conduce ad un'impennata della sintomatologia ansiosa**



o depressiva. La vulnerabilità sociale ed economica, il doversi riadattare ad una nuova "normalità" condizionata da mascherine, distanze fisiche, riprogrammazione di spazi, tempi e abitudini sono elementi correlati ad un innalzamento dei livelli di stress psicologico a cui si aggiungono le preoccupazioni del rientrare nuovamente in contatto con i clienti e quindi una maggiore paura di poter contrarre il virus o di poter contagiare gli altri.

Senza dimenticare come la pandemia si sia verificata a ridosso della stagione estiva, periodo in cui milioni di lavoratori stagionali si sono visti cancellare con un colpo di spugna la possibilità dei ricavi di un intero anno, azzerando le loro disponibilità economiche. Questo porterà ad inevitabili conseguenze psicologiche, poiché la mancanza o la perdita di lavoro, oltre a problematiche economiche, porta con sé sensazioni di perdita della dignità, di autonomia, di certezze, di relazioni sociali che possono condurre a sentimenti di frustrazione, sconforto, tristezza e depressione.

La cicatrice lasciata dalla pandemia da Covid-19 rischia di lasciare un segno profondo in un comparto che trascina l'economia del Paese e che genera più di 1 milione di posti lavoro; gli effetti, poco prevedibili e scarsamente immaginabili, saranno visibili a lungo termine e potremmo assistere ad un aumento delle patologie psicologiche. Se la Fase 2 da un lato ci mette di fronte a perdite, riaperture e ripartenze complicate a livello professionale, commerciale ed economico, ma anche emotivo e psicologico, dall'altro **servirebbe uno sforzo verso nuove possibilità, nuove prospettive, nuovi inizi, cercando di cogliere gli aspetti positivi, per non rimanere schiacciati da un senso di impotenza, fallimento e frustrazione.** 🇮🇹

Panino inverso, ma gustoso: *il pane porchettato*

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

SCOPRIAMO E REALIZZIAMO UNA RICETTA ORIGINALE
ANCHE PER LA TEMPERATURA DI COTTURA. E, COME SEMPRE,
SCOPRIAMO COSA SUCCEDDE AGLI INGREDIENTI CHE UTILIZZIAMO...

L'originalità di questa ricetta sta nell'invertire la disposizione degli ingredienti, ma non solo... Normalmente, infatti, è la porchetta che va nel pane. Il companatico, non è una novità, si gusta avvolto fra due fette di pane. Stavolta invece faremo un panino inverso, ovvero saranno delle fette di guanciale che avvolgeranno il nostro pane. 🍷

PANE PORCHETTATO

1528 g farina integrale 54%, 1200 g acqua °TA 0,32%, 9 g lievito compresso 43%, 7 g malto 0,25%, 9 g olio evo 0,32%, 35 g sale 1,25%, 20 g semi cumino, 10 g semi finocchio, 5 g pepe nero

PROCEDIMENTO

Impastare la farina con l'acqua, il lievito, il malto finché l'impasto comincia a formare il complesso colloidale, quindi aggiungere il sale, così da neutralizzare la polarità di gliadina e glutenina, in modo che si formi una miglior struttura glutinica. Aggiungere l'olio, lasciando puntare l'impasto per circa 45'. Formare pagnottine da 400 g, quindi affettare il guanciale ad un'altezza di circa 2 mm e avvolgere il pane con fette so-

vrapposte. Queste fette, infatti, durante la lievitazione scivoleranno una sull'altra, lasciando lievitare l'impasto, seppur tenendolo in forma. A piacere potete aggiungere sopra le fette di guanciale i semi aromatizzanti. La cottura è da effettuarsi ad una temperatura strana: 135°C per circa 35'. È comunque sempre valida la regola dei 94°C al cuore.



COSA SUCCEDDE A...

GUANCIALE/PANE: la difficoltà di formare questo pane è proprio nella strana temperatura di cottura; 135°C, una temperatura non consueta per il pane, ma corretta affinché il guanciale possa cuocere senza bruciare. A 176°C, infatti, comincia la caramellizzazione, che conferirebbe al guanciale una brunitura eccessiva ed una sgradevole secchezza. Altra problematica è che a 135°C l'esposizione al calore prolungata del pane fa sì che il guanciale cuocia correttamente, ma il pane si asciuga eccessivamente, quindi da qui l'esigenza di bilanciare un pane con molta idratazione. Il risultato è di un pane che durante la fermentazione trattiene i profumi del guanciale ed al taglio si trova avvolto nel guanciale croccante, rimanendo comunque morbido e profumato per la farina integrale che lo caratterizza.



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®

Colli Berici: *il respiro della natura*

di **Piero Rotolo**
Direttore Responsabile
EgNews

UN INCANTEVOLE ANGOLO DEL VENETO, TRA CULTURA, PAESAGGI E ANTICHE TRADIZIONI GASTRONOMICHE. IL TUTTO ABBINATO A VINI SUPERBI E PRESTIGIOSI

La **Strada del Vino dei Colli Berici** si snoda fra pianura e collina, attraversando un territorio incantevole, raccontato dai grandi vini rossi che si producono, dalle bellezze paesaggistiche, dal patrimonio artistico culturale e dai profumi e sapori unici.

A sud di Vicenza si estende il territorio dei Colli Berici, un susseguirsi di terreni collinari alternati a valli, con un microclima favorevole alla coltivazione della vite. È il cuore rosso del Veneto, la patria di un grande rosso, il **Tai** che deriva dal Tocai rosso, con la stessa natura genetica del Cannonau sardo e del Grenache francese, dal sapore asciutto, morbido, con sentori di frutti di bosco, prugne e spezie, dal tenore alcolico elevato ma bilanciato. Ma questo territorio dal punto di vista enologico si esprime al meglio anche con varietà internazionali come il Cabernet, il Merlot e il Carmenere, oltre alla presenza di buoni vini bianchi come quelli provenienti dalla **Garganega**, altra varietà autoctona dei Colli Berici. La Strada dei Vini dei Colli Berici va da **Barbarano** a **Lonigo**, attraversando più di 20 piccoli borghi, con il

loro patrimonio artistico e culturale di chiese, eremi, castelli e le ville venete, tra cui i tanti capolavori progettati da Andrea Palladio, ispirati all'architettura neoclassica. Da visitare Montecchio Maggiore, per rivivere la magia del mito di Romeo e Giulietta, con i due rispettivi castelli arroccati l'uno di fronte all'altro; Noventa Vicentina, con la Villa Bar-

barigo, nota anche come Villa dei Dogi, voluta nel 1588 da Giacomo di Andrea Barbarigo, si inserisce con autorevolezza al centro del paese, sviluppandosi in altezza per quattro piani e il Duomo; Lonigo, borgo di antico rango, con la sua Rocca Pisana, è città del vino. La Strada dei Vini dei Colli Berici segnala oltre 100 sentieri per gli amanti della vita all'aria aperta, del trekking e del nordic walking o per chi preferisce la mountain bike o il cavallo. Le biciclette elettroassistite consentono anche ai meno allenati di affrontare le salite tra le colline, percorrendo la ciclabile della Riviera Berica che conduce al centro di Vicenza. Questo è anche un territorio raccontato dalle numerose tipicità gastronomiche, che arricchiscono le tavole. I **piselli di Lumignano**, ottimi per la preparazione dei Risi e bisi; la **ciliegia di Castegnaro**, dalla polpa tenera e scura; il **radicchio rosso di Asigliano**, ingrediente basilare di alcune ricette tradizionali. Tra gli affettati, la **Soppressa Vicentina Dop** e il **Prosciutto Veneto Berico-Euganeo Dop**; ottimi i formaggi, come il **Grana Padano Dop** e l'**Asiago Dop**. Da provare il Baccalà alla Vicentina, con polentina di grano maranello o il Risotto al Cabernet dei Colli Berici.

Buona scoperta! 🍷





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

Siamo tornati a *mangiare la pizza...*

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

QUESTA PRIMA PIZZA, DOPO TANTA CHIUSURA FORZATA E NECESSARIA, È STATA UN ESERCIZIO DI MANUTENZIONE DEI SENTIMENTI, PIÙ CHE DEL GUSTO

Per noi cultori della pizza la “cattività stretta” della cosiddetta fase 1 è stata ardua. Senza perifrasi, crisi di astinenza. Così, la prima sera che ho mangiato una pizza comodamente seduto in pizzeria, è stata come una musica ripartita dopo che il tasto “pausa” era rimasto bloccato per mesi... Una musica all’inizio incerta, anche per i timori nel districarsi tra norme di distanziamento e accessori usa e getta, tipo menù fotocopiati, sale, ecc... poi avvolgente e rassicurante, di ritorno alla normalità.

La “normalità” [virgolette d’obbligo] è il parlottio dai tavoli vicini (ma non troppo...), è la voce querula del bimbo che si impunta nello scegliere proprio quella pizza che mai finirà. La normalità è la solita cameriera che combatte epiche battaglie con i cavatappi... Sì, quasi tutto prova a riportarmi a una normalità che avevo quasi dimenticato.

È come imparare da capo una sequenza di gesti, di mosse e ritualità, con il viatico del sorriso da dietro la mascherina di

chi prende le comande.

Normalità è il cameriere che chiamo “baffino”, che ha l’esclusiva del consegnare le pizze al tavolo. Però, gli adesivi sul pavimento ancora mi confondono. Chiedo al personale: “Posso?”, per ogni cosa, come dovessero loro darmi il permesso.

Quel che poi arriva nei piatti, delle oneste pizze, è secondario, in ogni caso dal sapore di novità...

Chi l’avrebbe mai detto!

Una storia semplice, di gente che torna a muoversi, che ritorna in pizzeria, che socializza, gente che, come me, ha atteso e gode dei primi caldi.

Chi avrebbe mai pensato di disabituarsi alla normalità?

Sì: questa prima pizza è stata un esercizio di manutenzione dei sentimenti, più che del gusto.

Mi fermo a guardare e con la coda dell’occhio mi accorgo che in sala non siamo pochi.

Uno spettacolo normale, quindi magnifico.

Si riparte. Finalmente! 🇮🇹





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

La pizza? Va bene *anche al forno elettrico*

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

STORICO PASSO AVANTI DELL'ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA CHE FA CADERE IL TABÙ DEL FORNO A LEGNA. ED È SUBITO SCONTRO FRA TRADIZIONALISTI E INNOVATORI...

Avanti, a piccoli passi, ma avanti! Questo sembra il motto dei “gendarmi” della **AVPN** (Associazione Verace Pizza Napoletana), custodi della tradizione della pizza napoletana, lo storico (ma non unico) sodalizio al quale dobbiamo il **primo serio disciplinare** che, nel bene e nel male, ha codificato questa eccellenza che simboleggia non solo Napoli, ma l'Italia intera.

Già di recente il “*moloch*” del disciplinare **AVPN** era stato scalfito da piccoli cambiamenti per le **farine**, per l'utilizzo (in deroga e su autorizzazione) di alcuni modelli di forni a gas, e altri dettagli. Però, ecco il grande passo, perché **AVPN** ha aperto (deroga a specifiche situazioni) al **forno elettrico**.

Il tabù del forno a legna, pur tra i dovuti distinguo, è caduto. È morto il Re, evviva il Re!

Le reazioni nel composito mondo della pizza napoletana non si sono fatte attendere. Subito sono scesi in piazza i tradizionalisti che, pale alla mano, hanno gridato che

giammai un forno elettrico entrerà nei loro locali!

Poi è stato il turno dei possibilisti che, pur tra tanti “se” e “ma”, non hanno escluso la cosa.

Ultimi a far sentire la loro voce, forse la più pacata, sono stati quelli che già da tempo hanno lavorato sulla pizza napoletana nel forno elettrico (a cupola e alta temperatura) rendendola spesso, con la loro bravura, indistinguibile da una cotta a legna.

Dov'è la verità? Romanticherie a parte, come sempre nel mezzo. Però, norme sempre più stringenti per legna e canne fumarie sono dietro l'angolo e, pur se tutti siamo legati al forno a legna con il cuore, non sarà male farsi trovare pronti e reattivi ai nuovi scenari.

Un dubbio però. Al momento **AVPN** consente l'uso di un unico e solo modello di forno elettrico, un gran bel prodotto, progettato proprio per questo uso. Ma non l'unico.

A quando l'apertura ad altri produttori? 🍕



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

Prodotti con tartufo *o prodotti al tartufo?*

di **Silvia Landucci**
Esperta di tartufi

COME DISTRICARSI IN QUESTA SCELTA IMPORTANTE NON SOLTANTO PER IL GUSTO? UN AIUTO CI ARRIVA DALLA NORMATIVA E DAI QUANTITATIVI PRESENTI IN CIASCUN PRODOTTO

Nel preparare questo articolo mi sono imbattuta in una serie di opinioni alquanto estreme che riassumono una diatriba che vede su fronti opposti i puristi, che considerano tartufo esclusivamente il prodotto fresco, e chi non disdegna invece l'uso di preparati. Come spesso accade, la realtà è molto più complessa. Se è vero che la lavorazione del prodotto fresco è indubbiamente preferibile, dobbiamo però ammettere che non sempre è lavorato in modo corretto in cucina e spesso i risultati sono deludenti. Il motivo? La scelta degli ingredienti da abbinare al tartufo: ad esempio, il tartufo bianco pregiato abbinato con il filetto di vitello.

Negli ultimi quarant'anni abbiamo assistito ad un'evoluzione incredibile nell'offerta e varietà di prodotti alimentari grazie anche allo sviluppo di ingredienti che ne allungano la conservabilità: aromi, coloranti naturali e non. Il mondo del tartufo non ne è rimasto immune, generando non poca confusione sia nel consumatore finale che negli operatori della ristorazione,



con l'utilizzo di bismetiltiometano. Ma ciò che molti critici non dicono è che vi sono aziende che hanno ben presente la salute dei propri consumatori e che investono nella ricerca in collaborazione con le università. La passione per il tartufo è molto più che business!

Quindi, come distinguiamo prodotti al tartufo da prodotti con tartufo? Un aiuto ce lo dà la normativa, definendo come prodotto al tartufo quel prodotto che contiene un quantitativo uguale o inferiore al 3% mentre per prodotto con tartufo si intende un prodotto contenente un quantitativo superiore. La lista degli ingredienti è quindi fondamentale per guidarci nella scelta. Maggiore è il quantitativo di tartufo, maggiore ovviamente sarà il prezzo, come pure è determinante la varietà scelta. Il 5% di tartufo estivo è molto più delicato del 3% di tartufo bianchetto, come pure gli ingredienti che accompagnano il tartufo. L'abbinamento ad ingredienti contenenti grassi vegetali o animali permette una resa maggiore rispetto ad un ingrediente come il pomodoro che, essendo acido, sovrasta

totalmente il tartufo, facendolo sparire. L'aspetto economico che ne consegue è altrettanto importante e rappresenta una determinante in molte occasioni. Ecco quindi che, nell'ottica di avere un prodotto economico ma che "sappia" di tartufo, ha preso campo l'utilizzo di aromatizzazioni sintetiche, non da tutti però facilmente digeribili così da far pensare che indigesto sia il tartufo.

Molti anni fa, mi ritrovai a dover valutare un prodotto alto vendente il cui prezzo era estremamente appetibile, nonostante riportasse la dicitura "crema di tartufo", in cui la percentuale di tartufo in essa contenuta era 0,1%, ma di aroma. In questo prodotto due erano gli errori gravi: il primo era l'assenza di tartufo nel prodotto, il secondo era l'utilizzo della parola crema, con la quale si intende che il prodotto contiene più del 50% dell'ingrediente caratterizzante, quando invece il produttore avrebbe dovuto utilizzare il termine salsa. Molta acqua è passata sotto i ponti da allora e la normativa, seppure a fatica, si è evoluta per cui, nonostante ancora vi sia qualcuno che ritenga che la composizione dei prodotti contenente tartufo sia misteriosa (perché "...figurati se dicono cosa ci mettono dentro..."), la realtà è ben altro. Con il **Regolamento Europeo 1169/2011**, recepito dallo Stato italiano con leggi nazionali fino all'ultimo aggiornamento 3-bis legge n.12/2019, il consumatore è tutelato come mai prima d'ora.

Sebbene io stessa sia estremamente avversa a qualsiasi tipo di aromatizzazione sintetica, in quanto apparte-

nente a quella minoritaria fetta di popolazione allergica ad aromi di sintesi, devo constatare che vi sono aromi anche di buona qualità che non causano alcun problema. Per riconoscerli dobbiamo affidarci al nostro olfatto, alla pratica effettuata sul tartufo fresco, memorizzandone l'odore e poi andandolo a ricercare nei prodotti. Qualcuno potrebbe obiettare che i produttori dovrebbero evitare di utilizzare gli aromi, se non fosse che poi si troverebbero a gestire reclami dovuti al debole profumo dei prodotti, e lo dico per esperienza diretta. Inoltre, il trattamento termico a cui per lo più vengono sottoposti i prodotti con tartufo (ad eccezione di olio e burro), provocano una variazione nel profumo e nel sapore, per cui l'aggiunta di un aroma il più possibile identico al profumo naturale e dosato con parsimonia può garantire e conferire uno standard a livello qualitativo. Ancora una volta, quindi, come possiamo districarci in una moltitudine di offerte di prodotti? Innanzitutto sono preferibili i prodotti che riportano la dicitura **"con tartufo"**, (ricordiamo che l'olio, per problemi relativi alla potenziale presenza di spore di botulino, non va prodot-

to per infusione e che l'aromatizzazione per prossimità ha una durata di qualche mese).

Poi, dobbiamo leggere attentamente gli ingredienti e chiederci se sono gli stessi che possiamo trovare nelle nostre cucine. Se la risposta è affermativa,

è un ulteriore passo avanti nella scelta che comunque dovrà soddisfare i requisiti organolettici ed è qui che entrano in gioco il bagaglio culturale personale e l'esperienza diretta. 🍄



“Artusi: il bello e il buono”.

Il nuovo romanzo di Ketty Magni

Di **Antonio Iacona**

È USCITO A MARZO SCORSO PER CAIRO EDITORE IL NUOVO LIBRO DELLA SCRITTRICE BRIANZOLA DEDICATO A UNA FIGURA CHIAVE DELLA NOSTRA CUCINA: IL GRANDE PELLEGRINO ARTUSI

Il periodo che stiamo vivendo ormai da mesi è certamente drammatico e solenne. Il nostro Paese ha più che mai bisogno di unità nazionale per superare uno dei momenti più bui dell'era contemporanea. A darci conforto sono arrivate le bandiere tricolori esposte su balconi e terrazze di tutta Italia e l'Inno di Mameli cantato per vie e piazze, durante la chiusura forzata per sessanta milioni di italiani. Tutto ciò, però, non ha fatto passare inosservato un altro momento solenne, anzi: ci ha ricordato un evento gradevole e positivo, che può contribuire alla rinascita culturale dell'Italia. Duecento anni fa, infatti, nasceva a Forlimpopoli **Pellegrino**

Artusi, che ha unito il nostro Paese a tavola, provincia per provincia, regione per regione attraverso la minuziosa raccolta e sistemazione di migliaia di ricette che rivelano lo straordinario patrimonio gastronomico italiano. **“La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, manuale pratico per le famiglie”** è il titolo della sua opera poderosa, punto di riferimento tutt'oggi non solo per mamme, nonne, massaie o semplici appassionati, ma anche per i professionisti della cucina: cuochi, cuochi, chef, che possiedono certa-

mente una copia del suo manuale nella propria biblioteca culinaria.

Seppur in un periodo poco felice, è uscito a marzo scorso (in piena emergenza Coronavirus, ndr), la nuova fatica letteraria di una scrittrice e giornalista che tutti noi della Federazione Italiana Cuochi e il grande pubblico di lettori, abbiamo imparato ad amare per la sua eleganza e sobrietà nella scrittura. Parliamo, ovviamente, di **Ketty Magni**, prolifica autrice nata in Brianza e sulla scena culturale italiana dal suo esordio, avvenuto nel 2006, che ha dato alle stampe per **Cairo Editore** il suo romanzo: **“Artusi. Il bello e il buono”**.

Pur scrivendo sotto effetto di una dolce e gradevole ispirazione letteraria (dunque, con il magico ingrediente della fantasia...), la Magni ha il merito di non tralasciare mai, ad ogni pagina, la precisione e meticolosità della ricerca scientifica e bibliografica, condotta per la maggior parte del tempo nella **Biblioteca Comunale di Forlimpopoli**, che ringrazia alla fine del romanzo nella persona del responsabile, Antonio Tolo, per la preziosa guida durante la stesura del testo. Con il suo consueto, abile gioco fra trama letteraria e nozioni storico-biografiche, l'Autrice ci regala così



un'altra perla della sua produzione. Protagonista, naturalmente, è il grande Pellegrino Artusi, che proprio "grande" all'inizio non era, triste della poca fortuna che ebbero alcuni suoi testi incentrati su Ugo Foscolo e la poesia italiana. Tra i meriti del romanzo di Ketty c'è quello di farci vivere i momenti salienti della vita di Artusi come se fossimo presenti nelle stanze della sua casa o durante le passeggiate delle sue spensierate vacanze o, meglio ancora, accomodati tra i commensali dei suoi noti banchetti, dove naturalmente grande protagonista era la cucina italiana. La domestica Marietta e il fidato cuoco Francesco sono altre due figure chiave del libro, in cui si percepisce, ad ogni pagina, il desiderio del Maestro di donare all'Italia un libro che unisse appunto la penisola da nord a sud attraverso le sue ricette. *"Amo il bello e il buono ovunque si trovino"* era il motto di Artusi, che lo ha dimostrato con quest'opera colossale, che ha sistemato e ampliato fino alla fine della sua vita, da autentico pioniere della gastronomia.

Forse uno dei nostri limiti, oggi, è quello di dare per scontate molte informazioni, di non comprendere l'importanza di certe tradizioni. Una figura come Artusi, invece, ha il merito di avere raccolto, chilometro dopo chilometro, tavola dopo tavola, le ricette che fanno grande l'Italia culinaria. Ketty Magni, infine, ci aveva già stupiti per il suo estro nel raccontare personaggi storici della nostra cucina. Ricordiamo con entusiasmo di avere ospitato nel 2017, tra le pagine della nostra rivista Il Cuoco, una recensione sul suo libro *"Rossini, la musica del cibo"*. Anche questa volta suggeriamo agli associati FIC di leggere questo romanzo della vita di Pellegrino Artusi. Vi troverete, ve lo garantiamo, molte emozioni che solo chi ama davvero la cucina italiana prova: l'emozione per ingredienti e materie prime, l'emozione di vedere una ricetta esser venuta bene, l'emozione di conquistare i commensali con un menù studiato e realizzato con cura, l'emozione infine di appartenere tutti alla più grande tradizione gastronomica che il mondo abbia mai avuto.

La cucina diventa terapia

Iniziato nel 2017, quando fu scoperto che il cervello degli chef era diverso da tutti gli altri, il viaggio delle neuroscienze all'interno della vita dei cuochi si arricchisce di un nuovo tassello: **La Cooking Therapy**.

Dopo aver dimostrato che le super abilità allenate ogni giorno nelle cucine producevano un cambiamento a livello cerebrale, il neuroscienziato **Antonio Cerasa** ha deciso di portare la cucina all'interno dei centri di riabilitazione. Se la cucina può farci diventare più intelligenti, allora è molto probabile che possa aiutare persone con danni cerebrali a recuperare le funzioni perdute. Con questa ipotesi, Antonio Cerasa e gli scienziati dell'Istituto S'Anna di Crotone, insieme ai famosi chef Calabresi Abbruzzino, Ceraudo e Biafora, hanno provato a creare un nuovo protocollo basato proprio su azioni e pensieri che si possono allenare nelle quotidiane attività in cucina. Dal racconto di questo studio nasce un libro che cerca di ripercorrere tutti i luoghi, in giro per il mondo, in cui si è dimostrato che la cucina può essere anche una palestra dove allenare la mente. Lo scopo del libro di Antonio Cerasa (Franco Angeli Editore) è raccontare le varie tipologie di approcci adottati per migliorare le capacità di coordinazione, la velocità di pensiero, lo stato dell'umore e le abilità di socializzazione, e sta diventando anche un vero e proprio trattamento medico per ridurre la disabilità in varie patologie neurologiche e psichiatriche. Inoltre, nel libro si spiega come la cucina può diventare anche un luogo ricreativo per sostenere e potenziare le abilità di bambini nati con disabilità speciali, che grazie alle attività apprese riescono a integrarsi in un nuovo mondo. Infine, il libro propone anche qualche semplice ricetta da poter eseguire comodamente a casa.

La Cooking Therapy: Come trasformare la cucina in una palestra per la mente. Applicazioni per pazienti neurologici e psichiatrici

Collana: Strumenti per il lavoro psico-sociale ed educativo, Antonio Cerasa, Franco Angeli Editore, pagine: 135, € 19.



Cucina Mediterranea *in sottovuoto*

Di **Redazione**

L'ABC DEL SOTTOVUOTO. TUTTO QUELLO CHE VORRESTI SAPERE SULLA CUCINA PIÙ SALUBRE DEL MONDO, METODI E TRUCCHI IN 62 RICETTE PROFESSIONALI

CUCINA MEDITERRANEA IN SOTTOVUOTO di Paolo Cappuccio è un libro tecnico che va a colmare un vuoto nella letteratura riguardante le cotture in sottovuoto. Il volume si prefigge di spiegare le migliori tecniche di cottura sottovuoto seguendo tre principi fondamentali: tempo, temperatura e umidità, che vanno applicati alla perfetta conoscenza dell'alimento che si va a cuocere. Dalla tecnica del sottovuoto ai segreti di cottura di carne, pesce e verdure; dall'attrezzatura tecnica alle fasi di cottura, con consigli pratici su cosa fare e tranelli in cui non cadere fino a nozioni nutrizionistiche; tutto questo si trova nell'introduzione firmata dallo stesso chef e da **Chiara Manzi**. Tra i contributor anche le esperte **Hilary Di Sibio** e **Sabrina Verga**. Ogni ricetta è completata da foto e in alcuni casi tabelle dei valori nutrizionali e le pillole "BUONO DA VIVERE... PERCHÉ?" con curiosità e utili suggerimenti di cucina anti-aging. Un'appendice illustra i procedimenti delle ricette base

per le preparazioni più comuni. Per concludere in dolcezza, alcune delle migliori ricette di tre pasticceri: **Mariano Dileo**, **Attilio Rebecani** e **Vincenzo Vurchio**. Tra i contributors anche gli chef, colleghi e amici, che hanno accompagnato Cappuccio nella sua carriera: **Salvatore Cappuccio**, **Bruno Confortini**, **Corrado Corti**, **Antonio Dabraio**, **Domenico Lo Muscio**, **Marco Marras**, **Luca Pilia**, **Antonio Piperis**. Il libro è in italiano e inglese con traduzione a fronte.



PAOLO CAPPUCCIO Classe 1977, napoletano di nascita e temperamento, segue la vocazione di cuoco dall'età di 14 anni. Ha frequentato e frequenta ancora oggi corsi e scuole che l'hanno messo in contatto con le realtà più importanti della gastronomia mondiale e con chef di fama internazionale. Capisaldi della sua filosofia sono: follia, mediterraneità, prodotto e qualità: «La cucina ti prende così tanto – dice – che talvolta perdi il contatto col tuo lavoro e ti spingi oltre. I miei piatti vengono fuori da soli. La mia cucina è frutto di continua ricerca e sperimentazione». Uno dei suoi piatti preferiti? «Amo il *foie gras*, lo metto dappertutto, nel dolce e nel salato». Ha preso parte a corsi in diverse scuole, tra cui *Le Enotrie* di Parigi, quindi è entrato nelle cucine di grandi ristoranti, come *Cipriani* a New York e *Le Roc Marten* di Cap Marten. A Chateaux Neuf du Pape conosce **Alain Ducasse** e **Paul Pommel** e con loro condivide molti aspetti della cucina internazionale e mediterranea. Nel 2004, approda alla *Stube Hermitage* di Madonna di Campiglio, dove nel 2009 arriva la sua prima **Stella Michelin**. «Il presente e il futuro della cucina italiana – conclude – sono nella tradizione, che va innovata, creando contrasti, giocando col caldo e il freddo, ma rispettando sempre cultura e storia, ingredienti intangibili delle mie ricette». Paolo Cappuccio oggi è *food design nutritionist*, specializzato in attività di consulenza, selezione e formazione, bilanciamento menù per wellness, sportivi e cucina antiaging contemporanea.

CUCINA MEDITERRANEA IN SOTTOVUOTO - MEDITERRANEAN CUISINE IN VACUUM

Collana: Star Chef, Chef Paolo Cappuccio, pagine: 276, € 55,00 euro

PER GLI ASSOCIATI FIC prezzo scontato € 40,00



Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



takaje®  
La rivoluzione del sottovuoto

atacama 

Preserviamo il meglio della natura



www.trespade.it

Con il *fiato sospeso*

di **Giovanni Guadagno**
Responsabile
Dipartimento Professionale

LA PANDEMIA CI HA COSTRETTI ALL'ISOLAMENTO. CI HA TOLTO CERTEZZE E DIRITTI. CI HA RIPORTATO PERÒ ALL'ESSENZIALE. RICORDIAMOLO QUANDO TORNEREMO IN CUCINA

76 Il mondo si è fermato, costretto dalla pandemia. **Tutto andrà bene**, hanno scritto i bambini su variopinti striscioni, la gente cantava e suonava sui balconi sdoganando, finalmente, l'inno di Mameli dagli stadi. Abbiamo riscoperto **sfere familiari** e dimensioni umane dimenticate. La farina, le uova e il lievito sugli scaffali sono andati a ruba. Tutti hanno ricominciato a cucinare a casa, in famiglia per i propri cari. La ristorazione si è fermata, i cuochi sono rimasti a casa. Inusuale, insolito, triste. Se a un cuoco togliete la cucina, lo soffocate. Ci manca il lavoro: accendere i fornelli, preparare la linea, tagliare e trasformare gli ingredienti, cuocere... La fase della ripartenza ci ha tenuto impegnati a **pensare, progettare, discutere**. Come fare? Dibattiti infiniti via web, tavole rotonde, corsi e lezioni di aggiornamento. L'ansia di **verificare, imparare, definire**. Come procedere?

In molte regioni, la Lombardia soprattutto, sono morte tante persone. Tanti colleghi ci hanno lasciato ed è questa la cosa che, su tutto, ci deve far riflettere. Meditando sulle nostre esperienze di vita e ricordando i nostri cari colleghi, **dobbiamo essere pronti a compiere le scelte per il futuro**.

Ho vissuto il *lockdown* a casa, in piena attività professionale. Già da fine febbraio, nell'incertezza e nello sgomento del quotidiano bollettino Covid-19, è emersa la gravità della situazione. La scelta obbligata della **didattica a distanza**, imposta alla scuola e anche all'**Alta Formazione** della **Federazione Italiana Cuochi**, non po-

teva che starci stretta. Enorme la difficoltà di trattare la "materia cucina" in assenza delle lezioni di laboratorio, che sono legate all'utilizzo costante e continuo dei cinque sensi: Toccare, Udire, Gustare, Annusare, Vedere. Di botto abbiamo dovuto acutizzare **abilità ben più sottili: Ricordare, Immaginare, Sperimentare, Fare Memoria...** per gli allievi, per i docenti, è stato un esercizio del tutto diverso. Abbiamo riscoperto il **ricettario: la lettura delle**



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



78

ricette e il ragionare attorno ad esse calcolando quantità, individuando allergeni, bilanciando dosi, sottolineando i punti critici dell'autocontrollo igienico sanitario, studiando varianti. Abbiamo stimolato nuove idee negli allievi, favorendo in loro la **soluzione di problemi e lo sviluppo di casi pratici e idee di progetto**. Abbiamo avuto il tempo da dedicare per un **approfondimento personale** di ciascuno studente su ingredienti tipici del territorio (la scoperta del prezioso Made in Italy) e il loro utilizzo in cucina. Abbiamo avuto modo di riscoprire l'importanza del **calcolo applicato alla cucina e di fare esercizio**: equivalenze, semplici operazioni di calcolo mnemonico, percentuali, proporzioni, ecc... Vietato lasciare al caso o dare per scontato che siano cose che i nostri giovani allievi sappiano fare ad occhi chiusi... **Se si sbaglia a contare, tutto il Sistema Paese fallisce!**

Abbiamo puntualizzato cosa significa **nativo digitale**: i giovani sono semplicemente nati in questa epoca. La maggior parte di loro non sanno utilizzare gli strumenti e i sistemi informatici e,

soprattutto, mancano degli indispensabili criteri guida per l'utilizzo degli stessi. In particolare, **mancono dell'attenzione necessaria a seguire le procedure in modo consequenziale e ordinato**. Mancano della conoscenza pragmatica dello strumento e della curiosità necessaria per lanciarsi e scoprire come funziona. In questo periodo di *lockdown*, costretti dagli eventi, tutti noi abbiamo dovuto adeguarci e aggiornarci.

Abbiamo dedicato più tempo agli allievi con **difficoltà di apprendimento**, consigliandoli nello studio e supportandoli, aiutandoli nello sviluppo di **mappe concettuali**, sostenendoli nella difficile pratica quotidiana della didattica a distanza. Strada ne abbiamo fatta. Quella davanti a noi è in salita. Rimangono da recuperare gli esercizi propri dei laboratori che, attraverso il cucinare insieme, fanno emergere le dinamiche del lavoro e dell'organizzazione. Esercizio mancante è quello del **lavoro di gruppo nella ricerca costante e quotidiana dell'equilibrio tra tensione per il lavoro e rispetto dei colleghi**. Esercizio mancante è l'incontro con il luogo di lavoro; **come recuperare i mancati stage?** Covid-19 ci ha certamente costretto. Ci ha tolto certezze e diritti che pensavamo acquisiti. Ci ha riportato però all'essenziale. Quando avremo modo di tornare in cucina, ricordiamoci di questo e **gettiamoci nella mischia portando con noi quel briciolo di sapienza** che abbiamo accumulato. 🇮🇹

Ipse Dixit

"Al principio dei flagelli e quando sono terminati, si fa sempre un po' di retorica. Nel primo caso l'abitudine non è ancora perduta, e nel secondo è ormai tornata. Soltanto nel momento della sventura ci si abitua alla verità, ossia al silenzio. Aspettiamo".

ALBERT CAMUS
La Peste

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



Omaggio alla Basilicata *nella ricetta di Enzo Contini*

Di **Redazione**

IL CUOCO MATERANO FIC HA REALIZZATO QUESTO PIATTO
IMMAGINANDO DI FAR PERCORRERE AL COMMENSALE UN VIAGGIO
SENSORIALE IN QUESTA TERRA MERAVIGLIOSA

Vincenzo Contini, materano doc, classe 1982, è il prototipo del cuoco FIC innamorato della sua professione. Enzo è anche tra i più soci più attivi in termini di partecipazione e di scommessa sul proprio valore. Non è infatti facile mettersi continuamente in gioco, nelle competizioni come nella vita, e questo gli fa onore. È iscritto all'**Unione Regionale Cuochi Lucani**. Si è diplomato alla scuola alberghiera di Matera ed è cresciuto professionalmente lavorando in varie attività, sia in Basilicata che all'estero (Cannes ed Alicante), affinando la professione sia nel ristorante alla carta che nella banchettistica. Ha conquistato la

medaglia d'argento agli ultimi **Campionati di Rimini** nella categoria K1, ha partecipato con entusiasmo alla trasmissione televisiva **Cuochi d'Italia**, ha fatto parte del team di cuochi che ha organizzato il banchetto inaugurale per **Matera Capitale della Cultura 2019**. Vero amante delle eccellenze gastronomiche regionali, è dell'idea (condivisa da tutti noi) che ogni cuoco debba valorizzare al massimo le materie prime della propria terra. L'Italia è una nazione con una biodiversità che il mondo ci invidia ed è per questo che i

cuochi hanno un'importantissima missione, soprattutto in questo periodo molto delicato per la nostra economia. Nel piatto proposto per la rivista *Il Cuoco*, Contini rende omaggio ai prodotti della sua Basilicata, con l'intento di far percorrere al cliente che lo degusta un viaggio sensoriale all'interno della regione. Prima di cucinare, però, Enzo vuole ringraziare tre persone molto importanti nella sua vita associativa: il presidente regionale **Rocco Giubileo**, il team manager **Vincenzo Romano** e il presidente provinciale **Battista Guastamacchia**. 🇮🇹

LA MIA LUCANIA

- **Filetto di suino nero lucano e asparagi fasciato alle olive Maiatica di Ferrandina con salsa di asparagi**
- **Sandwich di legumi e cereali**
- **Sponge cake al peperone crusco di Senise con ortaggi freschi su salsa di peperone rosso**
- **Cialdine al Canestrato di Moliterno e polvere d'olio al rosmarino**

Ingredienti per 4 persone

PER IL FILETTO: filetto di suino 600 g, farcia di pollo 250 g, asparagi sbollentati n. 10, sale q.b., Crystal Mais q.b., olio EVO q.b.

Procedimento: parare il filetto, stendere sul tavolo di lavoro un foglio di



pellicola alimentare e con l'ausilio di un sac- a- pochè e una punta piatta fare con la farcia di pollo alle olive uno strato di forma quadrata sufficiente per avvolgere tutto il filetto, aggiungere sulla farcia 4 asparagi privati della punta ed adagiare il filetto, sigillare andando a creare un rollè. Cuocere in forno a vapore 70 gradi in camera e 65 gradi al cuore. Ripassare in padella con poco olio EVO, tagliare a tranci. Per la salsa frullare i restanti asparagi tenendo da parte le punte, passare il tutto allo chinois, aggiustare di sale e aggiungere crystal mais fino a densità desiderata, mantenere ad una temperatura di 70 °C.

PER LA FARCIA DI POLLO ALLE OLIVE: petto di pollo 100 g, mollica di pane di Matera 50 g, olive Maiatica di Ferrandina denocciolate 50 g, albume 40 g, sale fino q.b.

Procedimento: frullare insieme il pollo, mollica di pane, olive, l'albume e un po' di sale fino ad ottenere un composto liscio e dal colore uniforme.

PER IL SANDWICH: ceci bianchi 20 g, fagioli cannellini 20 g, cicerchie 20 g, grano Senatore Cappelli 20 g, orzo 20 g, lenticchie 20 g, uovo 60 g, farina 00 q.b., pangrattato q.b., sale q.b., olio EVO q.b.

Procedimento: mettere in ammollo separatamente almeno 24 ore prima i legumi e cereali. Scolare e sciacquare con acqua fredda. Cominciare la bollitura mettendo insieme ceci, fagioli e cicerchie, a metà cottura aggiungere lenticchie, orzo e grano, aggiustare di sale e far cuocere finché l'acqua di cottura non si sarà assorbita per bene. Stendere il composto in una teglia e abbattere in negativo, formare dei rettangoli, passare in farina, uovo e pangrattato e friggere in olio EVO a 180 °C. Tagliare a triangolo.

PER LA SPONGE CAKE CON SALSIA DI PEPERONE ROSSO E ORTAGGI: olio EVO 2 g, farina 00 40g, uovo intero 60 g, polvere di peperone crusco q.b., peperone rosso 50 g, peperone giallo 50 g, punte di asparagi n. 10



Procedimento: frullare farina e uovo finché il composto non avrà raddoppiato il volume, aggiungere l'olio EVO e la polvere di peperone crusco fino al raggiungimento del colore desiderato. Mettere in piccoli stampini in silpat e cuocere per 30 secondi in forno a microonde potenza massima. Per la salsa di peperone rosso cuocere in forno a 200 °C per 20 minuti, far raffreddare e togliere la pellicina esterna,

ripassare in padella con un filo d'olio EVO ed uno spicchio d'aglio in camicia, togliere l'aglio e frullare il tutto, passare allo chinois, tenere a temperatura di 70 °C. Sbollentare i peperoni gialli tagliati a julienne e le punte d'asparagi ed insaporire in padella separatamente con un filo d'olio EVO

PER LE CIALDINE DI CANESTRATO: farina 00 50 g, Canestrato di Moliterno grattugiato 50 g, albume 50 g, burro morbido 30 g,

Procedimento: miscelare la farina con il canestrato, aggiungere il burro morbido e l'albume e frullare con un mixer fino ad ottenere un composto liscio. Con una spatola stendere il composto su un tappetino di silpat e cuocere in forno a microonde per 30 secondi a massima potenza.

PER LA POLVERE D'OLIO: olio EVO profumato al rosmarino 30 g, malto destrine di tapioca 60 g

Procedimento: Miscelare l'olio e il malto destrine finché non otterremo l'effetto polvere.

PER LA FINITURA: sistemare due tranci di filetto su un lato del piatto con la salsa di asparagi, aggiungere i sandwich di legumi, la salsa di peperone rosso e la sponge di crusco e completare con le punte di asparagi e peperoni gialli, le cialde di canestrato e la polvere d'olio.

UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZESI

Lettera del Presidente

Lorenzo Pace

“**C**olleghe e Colleghi, da questa catastrofe dobbiamo riemergere con una maggiore grinta. Diamo spazio a tutta la nostra linfa creativa attraverso **proposte gastronomiche di alta qualità**, per stimolare la voglia degli ospiti di tornare al ristorante. La semplicità non significa “cucina casalinga” ma, al contrario, **eleganza nella presentazione, intensità di sapore** attraverso le giuste tecniche di cottura e **maggiore salubrità** con una gestione pedissequa dei processi produttivi. In definitiva, **una cucina fatta di ricerca, di tecnica e di scientificità...** Carissimi, uniti ce la faremo...”

Sono alcune delle parole significative e piene di speranza che il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, Lorenzo

Pace, ha rivolto, qualche settimana fa, ai propri associati, per spronarli a non abbattersi durante l'emergenza e a risollevarsi come lo spirito e la grinta FIC prevedono: credendo nel presente e nel futuro e trovando nel passato e nella tradizione e storia secolare della cucina italiana la nostra forza. È possibile leggere il testo integrale della lettera del presidente Pace (pubblicata già su **Vita Associativa** e sul sito **FIC** www.fic.it) a questo link: <https://www.fic.it/news/news-dal-territorio/27-abruzzo/1417-lettera-aperta-ai-cuochi-abruzzesi-del-presidente-dell-urca-lorenzo-pace>



La Redazione

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COSENTINI

La generosità dei cuochi cosentini

Anche l'**Associazione Provinciale Cuochi Cosentini**, durante l'emergenza Coronavirus, si è attivata per sostenere le famiglie più bisognose con alcune attività benefiche. In particolare, nella **città di Paola**, con il coordinamento dello chef **Giovanni De Luca**, segretario dell'**URCC**, sono stati preparati pasti ed è stata organizzata una raccolta fondi, con la vendita di prodotti speciali, per sostenere l'ospedale della città. Oltre mille euro è la somma raccolta dalla vendita dei prodotti tipici. Ma la solidarietà dei Cuochi Cosentini era emersa già a Pasqua, quando sono stati serviti pasti a personale sanitario e Forze dell'ordine, Vigili del

fuoco e Protezione Civile nelle postazioni di emergenza. Sempre a Paola, con un'altra raccolta fondi, sono state acquistate mascherine protettive per gli operatori sanitari e la Polizia Municipale. La **delegazione di Cosenza**, inoltre, con il coordinamento dello chef **Ivan Caravelli**, ha preparato per oltre un mese circa 200 pasti al giorno, nel ristorante dello chef col supporto della sua brigata e dell'associazione *La terra di Piero*, per un totale di oltre 7 mila pietanze. Il tesoriere dell'Associazione, chef **Francesco Spina**, ha attivato una raccolta fondi sulla piattaforma **GE-FUND-ME** per l'acquisto di materiale sanitario per l'ospedale di Cosenza. Stessa iniziativa della **delegazione Riviera dei Cedri**, coordinata dallo chef **Manuel De Luca**, per l'acquisto



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

di buoni spesa per le famiglie bisognose. La raccolta fondi ha visto il supporto del **Consorzio albergatori C.O.T. Diamante e Riviera dei Cedri**, durante la manifestazione "Borsa della Solidarietà: mettiamo una mano sul cuore". Un ringraziamento è giunto agli associati FIC calabresi dal presidente URCC, **Carmelo Fabbri-**

catore, che si è detto orgoglioso ma non meravigliato del grande cuore degli iscritti FIC, che sempre dimostrano solidarietà nei confronti del territorio e della sua gente, così come avviene in tutte le altre regioni d'Italia.

L'Ufficio Stampa

UNIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESÌ

I Cuochi Catanzaresi e la Festa della Mamma

La **Festa della Mamma** è un momento importante per le nostre famiglie. E proprio in questa occasione, la nostra Associazione ha dato un fattivo contributo per la realizzazione di pasti da distribuire alle famiglie bisognose, aderendo all'iniziativa dell'**Associazione Vitambiente**, presieduta da Pietro Marino, coinvolgendo diversi centri della provincia: Catanzaro Città, Lamezia Terme e Satriano. Coi soci **Valentina Amato, Annita Ferragina e Fabrizio Astorino** a Catanzaro; **Luca Caligiuri e Peppino Cavaliere** a Lamezia Terme; **Antonella Arena, Domenico Rullo** a Satriano, ci siamo occupati della realizzazione dei pasti, distribuiti alle famiglie in questo particolare periodo di forte crisi economica e sociale. La

preparazione è avvenuta nelle abitazioni dei nostri soci, che hanno messo a disposizione strumenti ed esperienza, utilizzando i prodotti che l'Associazione Vitambiente ha fornito con il contributo di diverse aziende agroalimentari catanzaresi. Abbiamo tenuto conto delle diverse esigenze alimentari dei singoli beneficiari, in considerazione di credo e religione, nel rispetto della pluralità. Il tutto è stato, infine, distribuito dai volontari. Ancora una volta il presidente dei Cuochi Catanzaresi, **Origlia**, ha voluto ringraziare i soci che si sono messi a disposizione, andando incontro alle persone che in questo momento hanno maggiore difficoltà.



Francesco Corapi

UNIONE REGIONALE CUOCHI CAMPANIA

Ristorazione e accoglienza: nasce C.A.R.A. Campania

Un fronte comune per rilanciare in Campania, dopo l'emergenza sanitaria, esercizi e strutture di turismo ed enogastronomia. Su input del **Presidente** dell'**URCC, Luigi Vitiello**, i massimi rappresentanti regionali delle associazioni di categoria, come mai verificatosi nella storia, si sono riuniti in

C.A.R.A. CAMPANIA (Coordinamento Associazioni di Ristorazione e Accoglienza). Il patto è stato siglato a Torre del Greco, all'Hotel Marad, tra tutti i referenti delle Associazioni Campane della ristorazione, hotellerie e turismo. Un parterre di grande prestigio, che rappresenta migliaia di iscritti. A dare vita al C.A.R.A. sono stati: **Ciro Scarpato**, Pres. Ass. Pasticceri Napoletani; **Giulio Galano**, Pres. Ass. Reg. "Le Chiavi d'Oro" Campania Felix; **Luigi Gargiulo**, Fiduciario Reg. Ass. Barman e Sostenitori; **Sergio Miccù**, Pres. Ass. Pizzaioli Napoletani; **Mauro Di Maio**, Vicepres. Naz. "Solidus, Il Sorriso dell'Ospitalità Italiana"; **Maria Rosaria Cicerone**, Del.

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.

Reg. Ass. Housekeeper Italiana; **Nicoletta Gargiulo**, Pres. Reg. AIS; **Dario Duro**, Pres. Reg. Associazione Italiana Maître (AMIRA); **Giuseppe Bussetti**, Pres. Reg. Direttori d'Albergo; **Anita Mercogliano**, FISAR Campania, e **Luigi Vitiello**, Pres. URCC. Il Comitato sarà permanente e vuole fungere da motore ad un settore pesantemente colpito dal punto di vista occupazionale ed economico. L'intera categoria, riunita nel C.A.R.A. CAMPANIA, ha come obiettivo anche quello di rappresentare ai tavoli locali, regionali e nazionali il settore che, troppo spesso, vede assolvere tale compito da organismi che hanno poca conoscenza delle problematiche. Pensare, ripensare e reinventare il settore di appartenenza, all'insegna della massima sicurezza verso clienti e dipendenti, è stato l'argomento del primo incontro, dove sono state riportate le preoccupazioni degli associati. Nonostante le indicazioni contenute nei vari DPCM, nelle ordinanze regionali e nei diversi protocolli di sicurezza di INAIL e Regione Campania, molte strutture stanno riscontrando serie difficoltà a riaprire. Il settore turismo ed enogastronomico campano rischia il tracollo con gravi conseguenze sul fronte occupazionale. "Ci sono le premesse – spiega Vitiello – per condividere operativamente tutti insieme un percorso utile e costruttivo, anzi ricostruttivo. Questo è il

momento dell'unità e della chiarezza. Le istituzioni (Regioni, Comuni, Camera di Commercio, Università), le associazioni di categoria e gli operatori del territorio sono chiamati a condividere un percorso, unendo le risorse e muovendosi nella stessa direzione, con chiarezza di ruoli e compiti assegnati. L'intento è anche quello di essere resi pienamente partecipi nelle sedi istituzionali e di rappresentanza. Abbiamo necessità di garantire anche un progressivo miglioramento, viste le tante discrepanze che sono state calate nelle varie professionalità, che ci hanno portato ad una situazione lavorativa disastrosa e non più sopportabile. Dobbiamo essere concreti e veloci, non c'è tempo da perdere o la Campania ci metterà anni per recuperare i turisti e gli ospiti persi in questi mesi. La stessa comunicazione istituzionale che veicola l'immagine della Campania dovrà essere organizzata in modo che le informazioni trasmesse ai possibili ospiti siano chiare, puntuali, oggettive e rassicuranti".

Pietro Roberto Montone



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

La Toscana riparte da Arcobaleno d'Estate

"Con grande emozione ripartiamo e lo facciamo da una delle piazze più belle della nostra Toscana" dice **Roberto Lodovichi**, Presidente dell'**URCT**, parlando del primo evento post *lockdown*, che vede di nuovo in pista i Cuochi Toscani. Più che altro, un brindisi di speranza e buon augurio legato alla ormai pluriennale **Festa Arcobaleno**, che coinvolge tante città toscane in diversi eventi su tutto il territorio regionale ad

inizio estate. Quest'anno si è trattato di una rassegna in tono minore e rigorosamente in sicurezza ma gli organizzatori, con questo momento di condivisione, hanno voluto dare un segno di speranza e ripresa. Festa Arcobaleno, promossa da **La Nazione** e **Regione Toscana**, col supporto di **Toscana Promozione Turistica**, **Fondazione Sistema Toscana**, **Anci Toscana** e delle categorie economiche, si è svolta in Piazza Santa Croce a Firenze il 19 giugno. L'evento, promosso da **Confcommercio**, ha avuto come protagonisti gli chef stellati **Filippo Saporito** e **Marco Stabile**, con



la regia organizzativa di Roberto Lodovichi, coadiuvato di colleghi dell'**Associazione Provinciale Cuochi Fiorentini**. Lo chef Filippo Saporito della *Leggenda dei Frati* ha proposto uno sformato di ricotta con profumi del Mediterraneo, Marco Stabile dell'*Ora d'Aria*, altro prestigioso locale fiorentino, ha creato per l'evento una divertente declinazione della pappa al pomodoro "Non chiamatemi Pappa", mentre i Cuochi Toscani hanno deliziato i presenti con un risotto allo zafferano di San Gimignano Dop, Pecorino Toscano

UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

Arezzo: primo corso "Locale Protetto"

Si è svolto ad Arezzo il 1° corso pilota nazionale "Locale Protetto - BLSD HEIMLICH", nato dalla volontà di Regione Toscana con OPI Ordine Professioni Infermieristiche Toscana e rivolto ad operatori della ristorazione e sommelier. Obiettivo: l'apprendimento delle tecniche di disostruzione delle vie aeree superiori nell'adulto e nel neonato e norme di primo soccorso. Ad URCT ed AIS Toscana è stata data la possibilità di accedere al corso, rilasciando ai partecipanti una certificazione e formando il personale sulle nozioni da applicare in caso di necessità. Il corso è stato organizzato con l'ausilio del personale del **Centro di Formazione Etrusco** ed è stato coordinato da Giovanni Grasso, Presidente del Collegio degli Infermieri di Arezzo. Hanno preso parte anche il Presidente dei Cuochi Toscani,

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MASSA CARRARA

I Cuochi di Massa Carrara donano mille mascherine

L'Associazione Provinciale Cuochi Massa Carrara ha donato mille mascherine, nello specifico 500 alla Pubblica Assistenza

Dop e pinoli di Migliarino San Rossore, per dare una connotazione marcatamente territoriale e di alta qualità alla loro proposta. A portare il loro saluto la Direttrice de *La Nazione*, Agnese Pini, ed altri rappresentanti dello storico quotidiano. Dopo il taglio del nastro, il brindisi curato da Cocktail in the World Mixology nella persona del pluripremiato barman Danny Del Monaco e del suo staff. La serata si è conclusa con l'intrattenimento musicale affidato ad "Omero & friends".

Grazia Frappi

Roberto Lodovichi, ed il Presidente dei **Cuochi Arezzo**, **Gianluca Drago**, che ha ospitato l'evento nel suo locale, il Casale di Pieve a Quarto (AR).

Secondo i dati ufficiali, il 27% dei decessi tra i minori, soprattutto tra i più piccoli, avviene per soffocamento da corpo estraneo e spesso si tratta di cibo. La capacità della risoluzione del problema da parte del ristoratore e del sommelier potrebbe salvare la vita al cliente ed è quindi fondamentale che il personale sia formato. Il corso si è sviluppato in una parte teorica, acquisendo le nozioni necessarie in merito al BLSD e alla manovra di Heimlich, e in esercitazioni pratiche. L'incontro si è concluso alla presenza della Vice Presidente del Consiglio Regionale della Toscana, **Lucia De Robertis**.

Grazia Frappi



di Carrara e Sezioni e 500 alla Misericordia San Francesco di Massa. Le consegne hanno avuto luogo l'8 giugno alla presenza del segretario dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara **Walter Vidovaldi**, del vicesegretario **Fabio Rispoli** e dei consiglieri **Bruna Malegni** e **Samia Sowwan**. "Sono molto contento di aver trovato il modo e l'occasione per renderci utili, nel nostro piccolo, in questo momento così complesso. Era da tempo che valutavamo come poter dare il nostro

contributo e l'occasione è finalmente arrivata. Un piccolo gesto concreto, che mi auguro sarà apprezzato" dichiara il Presidente dei Cuochi di Massa Carrara, Antonio Morelli, che aggiunge: "Ritengo sia stato un gesto molto gradito, in quanto utile, per non dire indispensabile, data la situazione ed anche perché nel territorio molti nostri soci operano nel volontariato locale".

Hanno ritirato le mascherine direttamente il Presidente della Misericordia "San Francesco", Bruno Ciuffi, e per la Pubblica Assistenza Carrara e Sezioni il Presidente, Fabrizio Giromella. Da questo evento, infine, è nata anche una collaborazione tra le



Associazioni per programmare la Festa del Cuoco 2020 ed altre iniziative benefiche.
Grazia Frappi

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI PISANI

Maratona di solidarietà dei Cuochi Pisani

88 **N**on un gesto sporadico ma una serie di eventi ripetuti in questo difficile periodo da parte dei Cuochi Pisani. Partendo dal 1° maggio con la collaborazione di Confesercenti ed il Tirreno, quando l'Associazione Provinciale Cuochi Pisani, assieme ad altri ristoratori, realizzò 400 porzioni di Lasagne al ragù pisano, per il personale ospedaliero di Cisanello e Santa Chiara, come ringraziamento del loro grande lavoro quotidiano. Poi il 2 giugno,



con la celebrazione della Festa della Repubblica alla mensa della Caritas sempre assieme ai ristoratori Confesercenti. Questa è stata la volta del ristorante il Conventino a Calci che, grazie al Presidente dei Cuochi Pisani, Stefano Fantozzi, con l'aiuto degli Chef Alessio Mazzanti, Lorenzo De Vivo Martini e dell'allieva dell'Istituto Alberghiero "Matteotti" di Pisa Elisa Mellano, hanno realizzato un primo piatto, consegnato poi alla mensa stessa. Ultima, ma solo in ordine cronologico, il 7 giugno sempre alla Caritas coi ristoratori Confesercenti e il ristorante La Pergoletta di Pisa col supporto dello Chef Gerolamo Montuori e degli Chef Lorenzo De Vivo Martini e Tullio Caola e della bravissima Elisa Mellano. Gli Chef hanno realizzato un primo piatto, consegnandolo alla mensa.

Anche in questa occasione era presente il Presidente Fiepet Massimo Rutinelli. "Mi fa piacere sapere di poter essere utile alla collettività in un periodo di difficoltà per tutti noi e per il nostro settore. Abbiamo abbracciato da subito la progettualità di Confesercenti, mettendoci a disposizione col nostro lavoro" dice il Presidente dei Cuochi Pisani, Stefano Fantozzi.

Grazia Frappi

UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

Eliseo Guidetti: esempio per tutti i Cuochi



Ci ha lasciati a 91 anni **Eliseo Guidetti**, figura storica della Federazione, essendone stato uno dei fondatori. Passione, amore e abnegazione sono stati gli ingredienti del suo essere cuoco, portando onore alla categoria. Ha iniziato la carriera all'Hotel Moderno (Novara), giovanissimo, come aiuto cuoco. A 21 anni, al Grand Hotel a Firenze inizia l'avventura nel mondo di quella che sarebbe di lì a poco diventata la **Federazione Italiana**

Cuochi, al fianco di grandi maestri: **Ramponi, Gallina, Colombara, Giulini, Allesina**. Con Ramponi e altri Chef crea la prima **Associazione Cuochi Fiorentini**, legata all'**Associazione Cuochi Nord**, a Milano. In breve l'associazionismo si estese a tutta la Toscana costituendo l'**Unione Cuochi Regionale Toscana**. Guidetti è stato membro URCT per anni, mentre si gettavano le basi FIC anche a livello nazionale.

Intanto Eliseo diventa capo Chef del Grill, ristorante del Grand Hotel famoso per le cene del dopo teatro. Lì conobbe personaggi illustri, come Totò. Diventa poi capo Chef all'Harry's Bar di Firenze e anche qui incontra personaggi noti, come la mamma del **Presidente Kennedy**, che mangiava, da vera americana, i taglierini al prosciutto (piatto tutt'ora nel menù ufficiale dell'Harry's Bar) sorreggiando whisky e rovinando così il piatto. Alla nascita dell'Hotel Londra di Firenze, su sollecitazione di Ramponi, diventa capo chef del ristorante, dove rimane fino alla pensione. Di quel periodo è il viaggio a Stoccolma in missione per la Regione, con un pranzo

tipico toscano realizzato per 650 persone ed allestito, alla presenza di **Re Gustavo di Svezia** e consorte, nel salone del Premio Nobel, fra gli sbandieratori al suono delle chiarine fiorentine. **Guidetti si è sempre sentito ambasciatore della cucina italiana nel mondo** e non si è mai fermato nella sua missione, coinvolgendo i giovani e sottolineando il potenziale dell'enogastronomia. Tra i riconoscimenti conferitigli, il "Collegium Cocorum", il "Nastro Verde" d'Europa, il "Caterina de Medici", l'"Ordine dei Cuochi" e numerosi altri premi. "Ricordo con emozione l'evento organizzato a Firenze per conferirgli la **Tessera Onoraria in argento**, per il suo costante tesseramento FIC. Il Presidente dei Cuochi Fiorentini, **Massimiliano Catizzone**, organizzò una festa a sorpresa in suo onore, con numerose personalità FIC e la video chiamata col Presidente **Rocco Pozzulo**. Eliseo era emozionatissimo e grato. Sarà sempre nel cuore, per l'esempio umano e professionale che ci lascia" dice il Presidente URCT, **Roberto Lodovichi**.

Non avremmo potuto, infine, dar forma a questo ricordo se non con l'aiuto della figlia, Giusi Guidetti, nostra attivissima socia e memoria storica del padre, al quale è stata sempre vicina e di cui ha saputo raccogliere l'eredità umana. Buon viaggio, Eliseo...

Grazia Frappi

89



UNIONE REGIONALE CUOCHI VdA

Protezione Civile e personale sanitario: la solidarietà dei Cuochi Valle d'Aosta



Nel momento di maggior picco dell'emergenza sanitaria, l'URCVdA ha fornito immediata disponibilità per preparare pasti in sicurezza per il personale sanitario proveniente da altre regioni e per le persone in isolamento preventivo. La richiesta è giunta, in particolare, durante il Venerdì Santo e, grazie al grande spirito di gruppo dei Cuochi Valdostani, in meno di 72 ore, oltre ad organizzare le squadre di lavoro con turni settimanali, sono state realizzate preparazioni e confezionamenti dei pasti. Due, nello specifico, i soci intervenuti: il responsabile eventi **Franco Rotella**, che ha coordinato i gruppi di volontari succedutisi nelle settimane di lavoro; e il segretario regionale **Piero Billia**, che ha ricevuto da subito massima disponibilità nei turni da svolgere. Tutti i volontari hanno contribuito in forma gratuita alla realizzazione dei pasti. Il **Presidente** dell'URCVdA, **Gianluca Masullo**, ha ringraziato Franco Rotella e Piero Billia per il coordinamento perfetto dell'iniziativa, citando tutti coloro che hanno fornito il prezioso contributo: **Alessandro Lorenzin**, **Alessandro Moscatiello**, **Bruno Prunas**, **Carlo Rivetti**, **Catia Pellissier**, **Christian Turra**, **Christian Voyat**, **Claudio Norbiato**, **Danilo Salerno**, **Felice Savino**, **Giancarlo Girod**, **Giovanni Paladini**, **Giuliano Donatantonio**, **Giuseppina Serra**, **Jean Loïc Botteon**, **Katia Caracciolo**, **Luisa Basta**, **Ornella Bertolin**, **Ornella Corsi**, **Roberto Vasori**, **Rosemarie Salomone**, **Samuele Riva**, **Sandra Lomello**, **Vanja Covili Faggioli**, **Vincenzo Atzei**. "A loro – ha detto **Masullo** – va il nostro grazie per lo spirito associativo e la sensibilità durante l'emergenza sanitaria. Grazie per il supporto anche alla **Protezione Civile Valle d'Aosta** e alla **Regione Autonoma**". Ma le iniziative solidali non si sono fermate qui. Con l'**URC Valle d'Aosta**, componenti dell'**Aido VdA** ed altri privati cittadini è stato creato un

account paypal "sosteniamoinostrimedici@gmail.com" per una raccolta fondi per sostenere il personale sanitario impegnato sul territorio valdostano. Durante i turni massacranti, le preparazioni realizzate, recapitate quasi giornalmente nelle sale di riposo e ristoro all'**Ospedale Parini** e all'**Ospedale Beauregard**, sono state trasportate in sicurezza dallo stesso personale sanitario di turno, evitando quindi possibilità di contagio e spostamenti. Ad occuparsi della preparazione e fornitura è stato l'associato **Doldo Demetrio** di Saint Vincent, con la sua pizzeria "Lo Sfizio", che, coordinato dal responsabile **Piero Billia**, è riuscito per oltre 40 giorni a rifocillare il personale sanitario. Numerosi sono stati i messaggi di apprezzamento e di ringraziamento giunti agli organizzatori della raccolta fondi.

Ufficio stampa



BEER & FOOD ATTRACTION

THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

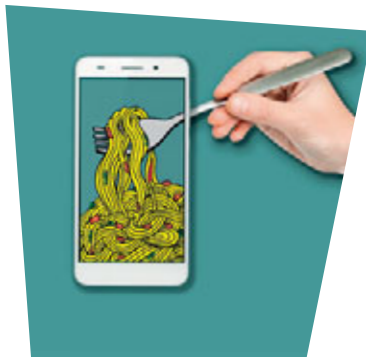
RIMINI EXPO
CENTRE
ITALY
beerandfoodattraction.it



in contemporanea con

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

BBTech expo
FIERA PROFESSIONALE DELLE TECNOLOGIE



in collaborazione con


Ministero dello Sviluppo Economico

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

organizzato da

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

UNIONE REGIONALE CUOCHI VENETO

Addio a Sirio Maccioni fondatore di Le Cirque



La ristorazione mondiale dice addio a **Sirio Maccioni**, talentuoso ristoratore nativo di Montecatini, che portò il Made in Italy nel mondo. È morto dopo aver lasciato le redini delle varie attività ai figli. Classe 1932, dopo la scuola alberghiera, lasciò l'Italia per fare esperienza all'estero come cameriere. Prima a Parigi, al Plaza Athénée, tra cucina e sala; poi da Maxim's, ad Amburgo e, negli anni '50, negli USA. A New York lavorò al Colony Club come maitre. Nel '74, con l'amico chef francese **Jean Vergnes** aprì il ristorante al Mayfair Hotel Le Cirque. La cucina era raffinata e di tendenza. Il garbo di Maccioni, l'eleganza della sala, tipica italiana, e la grande affabilità col cliente fecero in pochi anni di quel luogo un ristorante famoso. Pranzare a Le Cirque di New York divenne un must: **Woody Allen** e **Robert De Niro** ma anche **Donald Trump** e la moglie Ivana, quasi tutti i presidenti USA, da **Nixon** a **Carter**, da **Reagan** ai **Clinton**, erano ospiti fissi. Memorabile ed unica la presenza di **Papa Giovanni Paolo II**, al quale con eleganza Maccioni disse: "Santità, per Lei ci sarà sempre un tavolo riservato nel mio locale, in ogni momento come nella mensa del Signore; prenoti invece un posto per me e per Lei in Paradiso". Maccioni decise di aprire altre sedi nel mondo: Las Vegas, Dubai, Nuova Delhi, Mumbai, Bangalore. Ha ricevuto il premio Imprenditore dell'anno per la sua visione imprenditoriale vincente. Ha scritto molti libri con ricette di famiglia e storie di ristorazione, tra cui: "A Table at Le Cirque", con Pamela Fiori" e un'autobiografia col critico **Peter Elliot**: "Sirio: the story of my life and Le Cirque". Numerose le apparizioni in film impersonando se stesso e in servizi tv sulla ristorazione. Fu giudice integerrimo in "Top Chef" e al concorso di bellezza "Miss Universo". Nel 2017, dopo 40 anni di attività,

chiude lo storico locale newyorkese. Sirio Maccioni ha contribuito ad imporre al mondo dell'accoglienza e della ristorazione la scuola italiana con altri personaggi illustri: Arrigo Cipriani, Gualtiero Marchesi, Natale Rusconi, Charles Carmine Forte. Oggi i figli **Marco** e **Mauro** ne seguono le orme, lavorando nelle diverse sedi di Le Cirque con la stessa passione ed eleganza, a conferma che lo stile impeccabile italiano rimane immutato e vincente. L'**Unione Regionale Cuochi Veneto** ricorda il grande professionista, che si era reso disponibile ad ospitare nel suo prestigioso ristorante per uno stage quale premio il vincitore assoluto del Concorso Regionale "Montegrande", indetto dalla famiglia **Cristofanon** col patrocinio dell'URCV, per giovani e promettenti cuochi del territorio.

Stefano Pepe





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

FIC DELEGAZIONE BELGIO

L'Associazione Cuochi Italiani in Belgio nasce ufficialmente

Come previsto dalle modifiche dello Statuto FIC, le *Delegazioni Estere* si devono costituire Associazioni, in base alle normative dello Stato nel quale l'Associazione ha propria sede legale. Così è nata l'**Associazione Cuochi Italiani in Belgio**. Il 3 febbraio l'Assemblea ordinaria della nostra Associazione deliberava all'unanimità la presidenza del sottoscritto ed il 26 maggio il Consiglio Nazionale FIC (svoltosi in video conferenza) ha convalidato all'unanimità la costituzione dell'**Associazione Cuochi Italiani in Belgio** e la sua affiliazione alla Federazione. In qualità di Presidente della nuova Associazione, desidero rivolgere un caloroso saluto a tutti gli associati ed un ringraziamento a tutti coloro che hanno voluto accordarmi la loro fiducia, a me e al Consiglio Direttivo. La nuova carica che mi è stata conferita mi gratifica e mi onora, pur nella consapevolezza che gli oneri che mi derivano da questo impegno saranno molto impegnativi per una gestione efficiente e responsabile dell'Associazione. Darò il massimo impegno per non deludervi e dedicherò ogni mio sforzo a favorire lo sviluppo della stessa. Un ringraziamento anticipato a tutti i membri del nuovo Consiglio Direttivo per la preziosa collaborazione e il supporto che mi vorranno dare. Uno speciale ringraziamento ai membri del Direttivo uscente, che in questi 8 anni si sono prodigati dedicando molto del loro tempo a beneficio della Delegazione. Grazie anche al loro supporto, molte sono state le attività organizzate e grande è stato l'impegno per realizzarle. Ringrazio tutti gli associati della **Delegazione FIC Paesi Bassi** che fino a due anni fa facevano parte di FIC Belgio e gli associati residenti in **Lussemburgo** per il loro contributo alla crescita della nostra Delegazione. Adesso spetta a loro

fare il necessario per finalizzare il tutto, affinché dopo l'approvazione possano costituire la loro futura Associazione. Con sincera riconoscenza, ringrazio il **Presidente FIC, Rocco Pozzuolo**, il **responsabile Delegazioni Estere, Giuseppe Casale**, e tutta la **Dirigenza FIC** per la fiducia riposta, il sostegno e il grande lavoro svolto e che continuano a svolgere per la crescita della Federazione. Grazie, infine, a Istituzioni, Aziende, Associazioni con cui abbiamo collaborato, raggiungendo obiettivi e ambiziosi progetti. E grazie alla mia famiglia, che mi sostiene e supporta con pazienza in questo cammino.

Pino Nacci

Presidente Associazione Cuochi Italiani in Belgio



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**

DELEGAZIONE FIC POLONIA

La cucina unisce Italia e Polonia

È andato "in onda" sul web nel mese di maggio il **Progetto di Amicizia tra Italia e Polonia** promosso dalla Delegazione FIC polacca, guidata con grande passione da **Angelo Anuelo Serra**. Lo stesso Serra è intervenuto al primo appuntamento, presentando i due ospiti inaugurali: l'Ambasciatore italiano in Polonia, **Aldo Amati**, e il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**. Il progetto ha coinvolto tanti associati e relatori FIC con l'obiettivo di stare continuamente al fianco dei cuochi anche durante la drammatica situazione mondiale.

"Grazie di questa possibilità – ha detto l'Ambasciatore Amati. – Vorrei dare un messaggio positivo alla ristorazione, che sta vivendo una fase drammatica anche qui in Polonia. In questo periodo abbiamo supportato le 2.800 imprese italiane che operano in Polonia con la Camera di Commercio italo-polacca e con scudi anticrisi delle autorità locali. Ci sono 90 mila addetti nelle varie aziende e l'Italia è una solida presenza economica qui". "Ricordo ancora la serata dello scorso dicembre vissuta con i nostri soci a Varsavia – ha detto presidente Pozzulo – quando

siamo stati accolti con grande calore dalla Delegazione e dall'Ambasciata. Oggi dobbiamo vestirvi di ottimismo, nonostante qui in Italia si stimi purtroppo la chiusura di almeno il 30% dei locali. Abbiamo già dato vita a diversi manifesti per il rilancio della ristorazione. La Federazione sarà sempre presente con i propri associati".

Numerosi, dicevamo, gli Chef che hanno accettato l'invito della Delegazione di realizzare alcune ricette. Tra i primi a intervenire, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Sardegna, **Marcello Sanna**, oltre a **Carlo Bugnolo**, e **Mattia Castiglione**. Sui canali social FIC e della Delegazione è possibile vedere tutti gli interventi e le ricette realizzate.

La Redazione



CONTINUA A LEGGERE LE NOTIZIE DALLE ASSOCIAZIONI PROVINCIALI SU VITAASSOCIATTIVA. 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 VITAASSOCIATTIVA, IL SUPPLEMENTO IN VERSIONE DIGITALE DEL NOSTRO BIMESTRALE IL CUOCO.

Filo diretto con le aziende partner FLC



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

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 |