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

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 354 Luglio-Agosto 2020

NOI NON CAMBIAMO LAVORO...
LO AMIAMO!

Elaborazione fotografica Studioverde - Padova

BRAGARD

Foto Stéphane de Bourgies

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

www.bragard.com

Onore a Voi, a chi in silenzio porta lustro alla Federazione

di **Pietro Roberto Montone**
Presidente vicario FIC
Direttore Responsabile "Il Cuoco"

Sono stati e continuano ad essere, purtroppo, tempi difficili per tutti. L'emergenza sanitaria creatasi con il Covid-19 ha messo in ginocchio migliaia e migliaia di aziende e con esse migliaia di famiglie.

La ripartenza è ancora lenta e non tutti sono riusciti ad agganciarsi al treno. Porte e saracinesche chiuse definitivamente sono state tante, troppe. Ma anche chi è riuscito a ripartire deve fare i conti con clienti che ancora latitano e quindi con gli incassi dimezzati. Se il trend non si inverte, certificano le aziende di statistica e non, in autunno ci sarà una nuova "strage" tra le imprese che operano nel settore della ristorazione e del turismo. La decrescita è un dato di fatto in quasi tutto lo Stivale. D'altra parte, il solo turismo interno non è in grado di sopperire alla mancanza degli ospiti stranieri. Tra l'altro, gli italiani continuano a mostrarsi, in parte, prudenti e limitano spostamenti e finanche le uscite nei locali abituali, perché hanno ancora paura di contrarre il virus. Ed è per questo che Governo e Istituzioni locali devono fare molto di più. Senza altri interventi concreti e sostanziosi, si rischia il collasso con gravi danni all'economia. Un mantra che come Federazione Italiana Cuochi stiamo ripetendo da mesi in tutte le sedi e con tutti gli interlocutori istituzionali. Non ci tireremo indietro e, se necessario, incalzeremo ancora di più chi riveste incarichi pubblici ad ogni livello e chi è preposto all'amministrazione della cosa pubblica. In questi mesi anche il nostro Ente ha sofferto non poco per l'emergenza sanitaria. A tutti i livelli! Ed è un dato di fatto! Eppure, nonostante le difficoltà, anche personali, abbiamo assistito, e continuiamo a farlo, a slanci di solidarietà che ancora una volta dimostrano di che pasta sono fatti i cuochi. La Dirigenza a tutti i livelli, ad iniziare dal provinciale e regionale, si è spesa non poco per stare vicino a chi si è ritrovato ad affrontare problemi di ogni tipo. Ed anche in questo periodo di ripartenza si è certificato che il DNA dei cuochi è differente da tante altre categorie di lavoratori. Si è fatto squadra e si è andati incontro, e lo si continua a fare, a quanti avevano ed hanno bisogno. Dal supporto per il lavoro fino ad altri tipi aiuti che ben potete immaginare. Il tutto sempre nel silenzio che contraddistingue l'operato quotidiano di tanti Dirigenti. Ed è per questo, mi sia consentito di dire: Onore a voi! Onore a chi porta lustro alla Federazione Italiana Cuochi!

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.

Le giacche

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)

Federazione Italiana Cuochi

BRAGARD

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL CUOCO n. 351
Rivista ufficiale della Federazione
Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

In copertina: progettazione grafica
Studioverde. Si ringraziano
Ferruccio Ruzzante e Marco Tomasi

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

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

Direttore Responsabile
PIETRO ROBERTO MONTONE

Coordinamento editoriale
ANTONIO IACONA
rivistailcuoco@fic.it

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

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

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

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

PER PUBBLICITÀ, MARKETING E PROMOZIONE CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI RIVOLGERSI A: FIC PROMOTION srl (uninominale)

Associata all'USPI Unione Stampa Periodica Italiana

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

in questo

EDITORIALE
3 Onore a Voi, a chi in silenzio porta lustro alla Federazione

DIPARTIMENTO ISTITUZIONALE
10 Assemblea Nazionale "virtuale" FIC. Consegnati sul web coppe e trofei
12 La soddisfazione di responsabili e premiati.
Premi condivisi con i colleghi di squadra

WORLDCHEFS
16 Il Presidente Gugler rassicura i cuochi di tutto il mondo

FEDERAZIONE E ISTITUZIONI
20 Noi non cambiamo lavoro… lo amiamo!

DALLA CRONACA ALLA TAVOLA
22 Ristorazione: ennesimo appello a Governo e istituzioni

STELLE IN CUCINA
24 Famiglia, lavoro, territorio: i valori di Giuseppe Raciti

SENZA GLUTINE
26 La piada senza glutine: semplice contenitore di sapori

DIDÀSKO - SCUOLA E FORMAZIONE
28 Cucina a distanza: qualche nota per la didattica

FORMAZIONE ON LINE
30 Alta Formazione con Pillole on-line

LA PASTICCERIA
32 Dessert contro lo spreco alimentare: il Piemonte di Gabrile Trovato

NEL MONDO DEI FORMAGGI
34 Dal latte al formaggio

COMPARTIMENTO GIOVANI
36 Fra tradizione e futuro, la crostata di Samantha Gastaldi

LADY CHEF
38 Emergenza Covid. Sfruttare il tempo per organizzarsi

DIPARTIMENTO LAVORO
40 Km zero e cuochi stranieri: lo scenario delle cucine italiane

ANNIVERSARI IN CUCINA
42 Il gigante Pellegrino Artusi

A'MARCORD ARCAICI
44 Tagliapasta e tagliaverdure per orlature e decorazioni

SAPORI DEL TERRITORIO
46 Riviera di Ponente sospesa fra mare e monti

DOLCE, SALATO, LIEVITI E FARINE
48 Una ricetta fresca… "come il pane": il pangelato

GASTROSOFIA
50 Esperienza sensoriale con la trottola alimentare

NEL MONDO DEI TARTUFI
52 Salse e creme: il tartufo cambia forma

L'ELOGIO DELL'INSAPORE
56 Sappiamo che la carne è debole. E poco altro…

CIBI & STORIE
60 Fagioli, pepite di bontà

NEL MONDO DELLA PIZZA
62 Napoli: la pizza gustata nei luoghi storici della memoria

INVENZIONI & INVENTORI
64 Origini e storia della spatola-leccapiatti

FIC IN ITALIA E NEL MONDO
66 Campania, Calabria, Piemonte, Toscana, Valle D'Aosta, Belgio, Polonia

numero

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

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

Presidente ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Onorario EUGENIO MEDAGLIANI

Presidente vicario PIETRO ROBERTO MONTONE
Vice presidente area Nord GIANLUCA MASULLO
Vice presidente area Centro LUCA SANTINI
Vice presidente area Sud SALVATORE TURTURO

Segretario generale SALVATORE BRUNO
Tesoriere CARMELO FABBRICATORE
Segreteria ALESSANDRO LAUDADIO,
VALERIA PIZZUTILO, SABRINA TROMBINO

CONSIGLIO NAZIONALE - Simone Baleani, Stefano Beltrame, Giuseppe Boccuzzi, Stefano Bongiovanni, Fabrizio Camer, Riccardo Carnevali, Giuseppe Casale, Antonio Cascone, 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, Francesco Lanza, Roberto Lodovichi, Luigi Lombardi, Gianluca Masullo, Antonio Morelli, Pino Nacci, Lorenzo Pace, Antonio Passaseo, Massimo Paternoster, Domenico Privitera, Pasquale Reitano, Tony Porseo, Antonio Salvatore Romeo, Antonino Russo, Vittorio Sallustio, Graziella Sangemi, Luca Santini, Angelo Daniele Scuderi, Alberto Luca Somaschini, Bruno Stippe, Fabio Tacchella, Salvatore Turturo

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

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

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

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

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

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

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

FIC PROMOTION srl (uninominale) - *Presidente: Carlo Bresciani*
Consiglieri: *Salvatore Bruno, Fabrizio Camer, Roberto Lodovichi, Rocco Cristiano Pozzulo*
Segreteria: *Virginia Bellini*

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
Responasbile Dipartimen-
to Professionale

GIUSEPPE CASALE
Resp. Dipart. Associativo e
Delegazioni Estere

CARMELO FABBRICATORE
Tesoriere FIC

STEFANO PEPE
Resp. FIC Media Press

ROBERTO RUBINO
Esperto agroalimentare

FABIO RICCIO
Critico Gastronomico

A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti

SILVIA LANDUCCI
Esperta di tartufi

PIERO ROTOLO
Giornalista

GRAZIA FRAPPI
Responsabile
comunicazione Unione
Regionali Cuochi Toscani

Inoltre:
Alessandra Prizzon

IOmiASSOCIO

Federazione Italiana Cuochi

2020

PROROGATA FINO AL 15 NOVEMBRE

ABBONAMENTO
ANNUALE ALLA RIVISTA
il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

GADGET 2020

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

CONDIVIDI

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

SCONTI

ficstore.it OFFICIAL STORE

ASSO CRAL ITALIA

POTRAI

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

UNA TESSERA TANTI VANTAGGI

SCONTI

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

AGEVOLAZIONI sul sito FIC.it

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

ISCRIVITI ONLINE SU WWW.FIC.IT

IL CUOCO PERIODICO BIMESTRALE: 4 NUMERI CARTACEI + 2 NUMERI DIGITALI. | PER I NUOVI ASSOCIATI IL PRIMO INVIO SARA' IL BIMESTRALE DI LUGLIO/AGOSTO.

Assemblea Nazionale "virtuale" FIC

Consegnati sul web coppe e trofei

A cura di
Giuseppe Casale
Responsabile
Dipartimento Istituzionale
e Delegazioni Estere

PER LA PRIMA VOLTA NELLA STORIA DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI I LAVORI SI SONO SVOLTI ON-LINE COSÌ COME LA CONSEGNA DEI RICONOSCIMENTI PER LE ATTIVITÀ 2019

L'ammettiamo: incontrarsi di presenza nelle assemblee nazionali, così come in tutti gli altri eventi e contesti **FIC**, non ha prezzo. È una sensazione "familiare", si lavora sempre sodo, com'è nello stile della nostra Federazione, ma ci sono anche tanti momenti di svago e di aggregazione: i pranzi, le cene, le "libere uscite", che innumerevoli volte ci hanno fatto pensare e ci hanno confermato di avere incontrato una Grande Famiglia, di cui facciamo parte. Torneranno certamente tutti questi momenti, ma intanto il lavoro sodo prosegue soprattutto sul web. Così come i momenti istituzionali. E l'ultima **Assemblea Nazionale** si è svolta proprio sui social lo scorso 30 giugno, per fronteggiare le misure anti-Coronavirus. Questo non ha certo interrotto i lavori e, come da tradizione, è avvenuta anche la consegna (seppure formalmente su Internet) di coppe, premi e trofei nell'ambito della nostra vita associativa.

A decretare le classifiche è stata una commissione FIC guidata dal responsabile del **Dipartimento Istituzionale e Delegazioni Estere**, **Giuseppe Casale,** con i componenti della **Giunta Esecutiva**. Ancora una volta sono state festeggiate le Unioni Regionali, Associazioni Provinciali e Delegazioni Estere, ma anche i singoli soci, i giovani e le Aree nord, centro e sud per le numerose attività svolte dal mondo FIC. Naturalmente, i premi assegnati si riferiscono alle attività svolte l'anno precedente, tranne per quelli relativi ai Campionati. Sono stati tenuti in considerazione i corsi di aggiornamento, le attività professionali e conviviali, eventi di spessore, convegni, incontri tematici di approfondimento dell'alimentazione e della nutrizione, cene di gala, collaborazioni e protocolli d'intesa con Istituti alberghieri ed enti del proprio territorio, eventi di beneficenza con al primo posto sempre l'enogastronomia di qualità.

Ad aggiudicarsi il primo posto nel Trofeo delle Regioni è stata l'**Unione Regionale Cuochi Campania**, seguita sul podio dall'**Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta** al 2° posto e dall'**Unione Regionale Cuochi Lucani** al 3°. Per la Coppa delle Associazioni, hanno trionfato i **Cuochi Aosta**, seguiti dai pugliesi **Cuochi BAT** e terzi i **Cuochi Palermo.** Il dinamismo della Federazione all'estero ha fatto aggiudicare la Coppa delle Delegazioni 2019 a **FIC Belgio**; al 2° posto, **FIC Australia**; al 3° **FIC Paesi Bassi**. Un aspetto che la Federazione cura molto è anche l'incremento soci; a lavorare meglio su questo fronte è stata l'**Associazione Cuochi Milano**, mentre tra i singoli il Premio Giovane dell'Anno FIC è andato a **Tommaso Bonseri** ed il Premio Socio dell'Anno FIC a **Simone Strano**. Un capitolo a parte, poi, costituiscono i risultati raggiunti ai **Campionati della Cucina Italiana** a Rimini 2020, per i quali la menzione speciale è andata all'**Unione Regionale Cuochi Veneto**, prima classificata ai Campionati, seguita al 2° dall'**Unione Regionale Cuochi Puglia** e al 3° posto dall'**Unione Regionale Cuochi Lazio**. Sul fronte Aree FIC, nel 2019 la migliore **Unione Regionale dell'Area Nord** è stata la **Liguria**; per l'**Area Centro**, la **Toscana**; per il **Sud**, la **Sicilia**. Tra le Associazioni Provinciali, infine, la migliore dell'**Area Nord** è stata quella dei **Cuochi della Mole**; per il **Centro**, i **Cuochi Frosinone**; per il **Sud**, i **Cuochi Trapani**.

smeraldiniemenazzi.it

DIVINE® CREAZIONI

LA PASTA SENZA UGUALI

40 SURGITAL MADE OF ITALY. DAL 1980.

DIVINE *experience*

VIVI LA TUA

Regali originali e firmati, attrezzature professionali, esperienze indimenticabili fanno di Divine experience la raccolta punti che tutti vorrebbero fare. Ma l'abbiamo riservata solo a te.

Inizia da subito a collezionare i punti divina che trovi in ogni cartone di pasta Divine Creazioni®. Per saperne di più:

divineexperience.it

Numero Verde 800-990924
lun-ven 9-12:30, 14-17

Divine Creazioni® è un marchio SURGITAL L'italiana preferita dallo chef

surgital.it

La soddisfazione di responsabili e premiati.

Premi condivisi con i colleghi di squadra

Abbiamo sentito i presidenti di **Unione Regionale Cuochi Campania**, **FIC Belgio**, **Aosta** e i due soci premiati come "singoli", **Simone Strano** e **Tommaso Bonseri**. Grande la soddisfazione per i riconoscimenti raggiunti e tutti i nostri cuochi, anche chi ha ottenuto risultati da singolo, lo hanno voluto condividere con i colleghi, sottolineando l'importanza del gioco di squadra.

Luigi Vitiello

Presidente Unione Regionale Cuochi Campania

PRIMO POSTO AL TROFEO DELLE REGIONI

"Siamo molto contenti e soprattutto molto orgogliosi di questo riconoscimento, classificarsi al primo posto a livello nazionale e poi per due anni consecutivi significa tanto, anche perché si associa ai prestigiosi trofei conquistati dal Team Campania URCC, dai Team Provinciali e dai Singoli, che si sono prodigati nelle competizioni regionali, nazionali e internazionali. Sappiamo tutti le difficoltà che si affrontano per organizzare eventi, corsi di formazione, attività sul territorio e questo trofeo è il riconoscimento per tutte le Associazioni Provinciali che con i loro Presidenti e consiglieri si sono impegnate insieme all'Unione Regionale. L'evoluzione della vita associativa è in continuo fermento e noi abbiamo sempre sostenuto il percorso del presidente nazionale, Rocco Pozzulo, e di tutta la dirigenza, cerchiamo di mantenere la strada maestra e di offrire ai nostri associati tutto ciò che è nel limite delle nostre possibilità, camminando a testa alta e con dignità, in quanto le nostre attività sono accompagnate dai fatti e questo ci fa sentire soddisfatti soprattutto nel rapporto con gli associati. Nelle varie manifestazioni, vedere la soddisfazione del socio, che ti cerca per un saluto e per ringraziarti, facendolo con passione e spirito di appartenenza e commozione, ti fa vivere emozione e sentimenti che solo chi vive la vita associativa può capire. Sono sicuro che continueremo su questa strada, in quanto sappiamo che abbiamo ancora tante iniziative da svolgere, con tanti obiettivi da raggiungere e che sicuramente ci porteranno tante soddisfazioni. Ringrazio tutti per il supporto che date sempre, con la consapevolezza che questi riconoscimenti si conquistano con l'impegno di tutti noi. Chiudo con una frase molto cara a noi campani: *"ca a Maronna c'accumpagn"...".*

Gianluca Masullo

Presidente Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta
Vice Presidente Area Nord

PRIMO POSTO COPPA DELLE ASSOCIAZIONI

"Abbiamo raggiunto un ottimo risultato come Associazione Provinciale, ma anche come Unione Regionale, visto il 2^ posto prestigioso. Veniamo confermati da 4 anni sul podio, con tre secondi posti ed un terzo posto. Come Associazione Provinciale, ci siamo

costituiti lo scorso anno, per adeguarci al nuovo Regolamento FIC. Abbiamo suddiviso i ruoli, distribuendo il lavoro tra attività dei corsi, tesseramenti, promozione del territorio, protocolli d'intesa con enti e scuole. Ma il filo conduttore di Associazione ed Unione rimane comunque la passione e l'orgoglio di appartenenza FIC. C'è sempre emozione ad ottenere questi riconoscimenti, anche se on-line. Pensi a tutto il lavoro che hai fatto durante l'anno. È sempre per il merito di tutti, non di una sola persona. I sacrifici vengono sempre ripagati e questa continuità nei riconoscimenti lo dimostra. Il premio è una cosa tangibile, ma ciò che è importante è cosa lasciamo ai nostri associati: motivazione, volontà, voglia di continuare a crescere e consapevolezza che anche una piccola Associazione come la nostra, può raggiungere dei risultati inaspettati. Dedichiamo i trofei a tutti coloro che credono in noi, ai nostri associati, alle Istituzioni, ai Partner, alla Fondazione Turistica VdA, alle nostre famiglie (che nonostante tutto sono sempre al nostro fianco). Un trofeo che dedichiamo anche agli chef che ci hanno lasciato e che oggi, da lassù, ci sorridono e sono fieri di noi: Fabrizio Faccio, Emilio Giachino, Diego Baro e Luca Lantermoz".

Pino Nacci

Presidente Associazione Cuochi Italiani in Belgio

PRIMO POSTO COPPA DELLE DELEGAZIONI

"Otto anni di Delegazione non potevano finire meglio, un altro importante traguardo è stato raggiunto da FIC Belgio, prima classificata delle Delegazioni Estere nel 2019. Un ringraziamento va a tutti gli associati in Belgio e Lussemburgo per l'ottimo lavoro svolto, grazie al loro supporto molte sono state le attività organizzate e grande è stato l'impegno per realizzarle, tutte a mio avviso molto importanti ai fini della crescita della Delegazione e al raggiungimento di questo prestigioso riconoscimento. Un vivo ringraziamento va al presidente nazionale FIC, Rocco Cristiano Pozzulo, al responsabile Dipartimento Istituzionale e Delegazioni Estere, Giuseppe Casale, e alla Dirigenza e Segreteria della Federazione Italiana Cuochi, per il loro impegno, sostegno e grande lavoro, che con passione, sacrificio e trasparenza hanno svolto e continuano a svolgere per la crescita associativa di tutti noi. Ringrazio inoltre per il sostegno le Istituzioni, le aziende, le associazioni con cui abbiamo avuto il piacere di collaborare e tutti gli amici che hanno creduto in noi, al fine di raggiungere i nostri obiettivi. Concludo col ringraziare la mia famiglia, che in questi anni mi ha sostenuto e supportato con pazienza in questo cammino, lasciandomi lo spazio necessario alla realizzazione di tutto questo".

Tommaso Bonseri

PREMIO GIOVANE DELL'ANNO FIC

"Alla grande soddisfazione di avere ricevuto questo premio, si aggiunge lo stupore: non me lo aspettavo! Non pensavo di poterlo ricevere e lo voglio e devo dedicare a tutta la Nazionale Italiana Cuochi, dal general manager ai compagni di squadra, al mio Compartimento Gare Junior. Ho 22 anni e sono iscritto alla Federazione dal 2016, con l'Associazione Cuochi Valtellina e Val Chiavenna. Voglio anche ringraziare la proprietà del ristorante dove lavoro, il Sunny Valley, perché ho avuto il massimo sostegno per riuscire ad arrivare a questo grandissimo risultato. Questo non è un punto d'arrivo, bensì un punto di partenza da dove dovrò costruire altri risultati. Ai

giovani come me dico che bisogna impegnarsi tanto, non demordere mai e inseguire sempre i propri sogni. Strada facendo si incontrano persone meravigliose e conosci gente che ti stimola e ti fa crescere. L'emozione di ricevere questo premio la vivi lo stesso, anche se per ora solo virtualmente. Voglio festeggiare con tutti i miei compagni di squadra. Deve essere un premio di tutti i giovani, non solo mio. Anche tutti i risultati che abbiamo potuto raggiungere a livello internazionale con la NIC sono frutto di un grande lavoro di squadra. Il merito è sempre collettivo. Penso alla NIC Junior nell'ambito del Global Chef, dove sono stato assistente di Marco Tomasi e in cui ci siamo qualificati per le finali mondiali, a data da destinarsi. Penso a Lussemburgo 2018, con un oro nel freddo ed un argento nel caldo. O ancora ad ottobre 2019, con il primo premio all'International Young Culinary Cup, con Andrea Del Villano; ed anche le Olimpiadi di Stoccarda 2020, dove ero nel box con la Senior. Grandi emozioni e l'orgoglio di appartenere ad una squadra meravigliosa. Adesso sono contento di avere ripreso a lavorare, dopo questi mesi di incertezze e disagi".

Simone Strano

PREMIO SOCIO DELL'ANNO FIC

"Provo una grande soddisfazione, ma è un premio inaspettato. Neanche lo meritavo, faccio semplicemente il mio dovere di associato. So che sono state apprezzate soprattutto le attività svolte durante il Congresso Nazionale FIC di Catania, durante il quale ero responsabile di tutte le cucine e dei menù allestiti alle Ciminiere, in occasione anche di Cibo Nostrum, ed il mio intervento anche al pranzo del Bocuse d'Or Italia ad Alba, assieme agli amici e colleghi Alessandro Maugeri e Peppe Torrisi. Un pranzo targato NIC, a cui sono particolarmente legato e dove do il mio contributo come appartenente al Compartimento Eventi. Dopo cinque anni trascorsi a Roma a Palazzo Montemartini, adesso sono rientrato nella mia Sicilia, lavorando sempre per lo stesso gruppo. Sono tutte grandi soddisfazioni, che vissute in ambito associativo hanno certamente un valore aggiunto. Conosci sempre colleghi e amici nuovi, vivi il gioco di squadra dove ciascuno di noi è sempre disponibile. Dedico questo premio ai miei genitori e provo una grande emozione, anche se per il momento è stato consegnato solo on-line e sarà spedito. Quello che ho fatto finora, l'ho fatto perché ci credo e ci metto tutta la mia passione".

TROFEO DELLE REGIONI

1° **Unione Regionale Cuochi Campania**
2° **Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta**
3° **Unione Regionale Cuochi Lucani**

COPPA DELLE ASSOCIAZIONI,

1° **Cuochi Aosta**
2° **Cuochi BAT**
3° **Cuochi Palermo**

COPPA DELLE DELEGAZIONI 2019

1° **FIC Belgio**
2° **FIC Australia**
3° **FIC Paesi Bassi**

INCREMENTO SOCI

Associazione Cuochi Milano

PREMIO GIOVANE DELL'ANNO FIC

Tommaso Bonseri

PREMIO SOCIO DELL'ANNO FIC

Simone Strano

CAMPIONATI DELLA CUCINA ITALIANA 2020

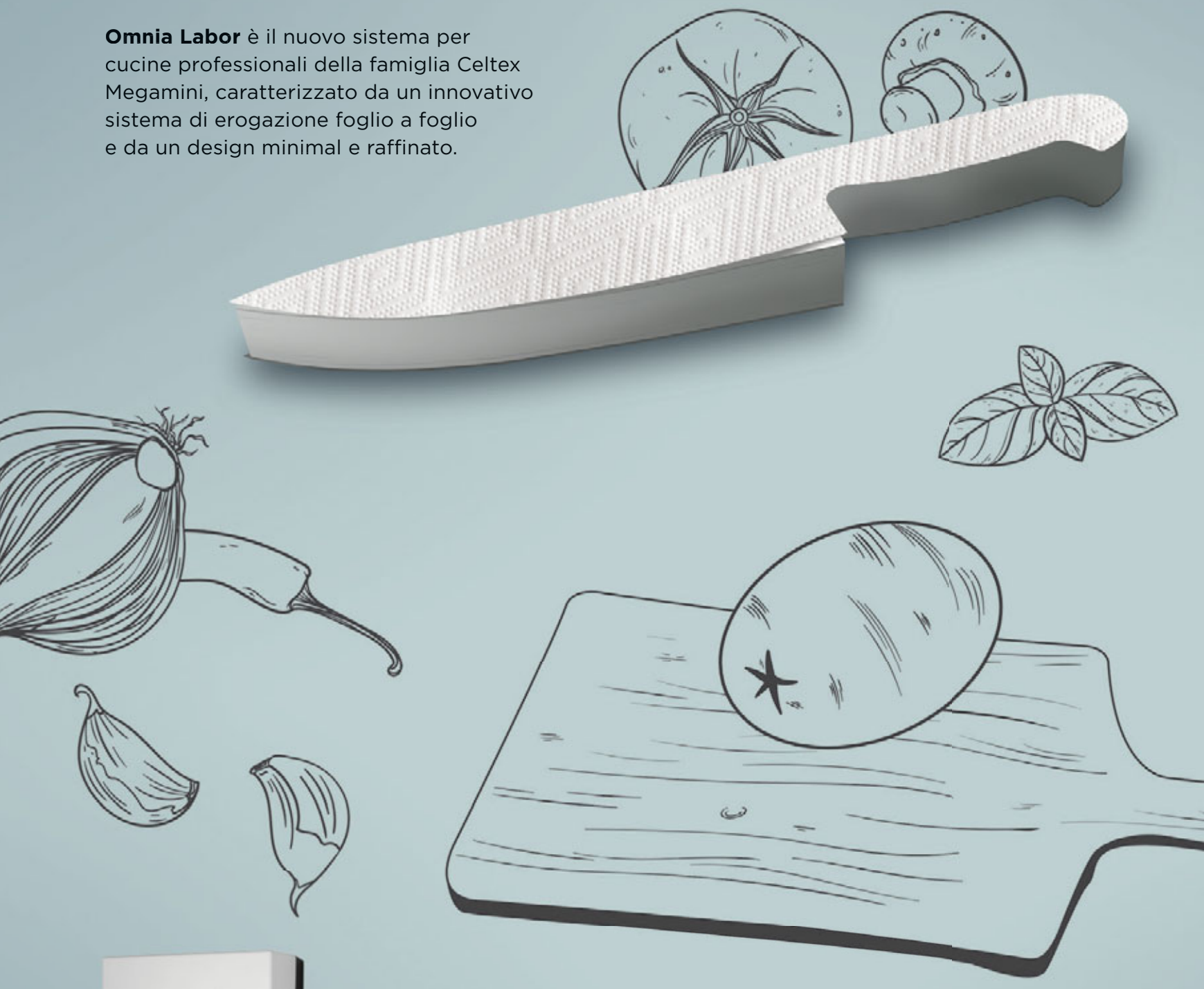
Menzione speciale all'**Unione Regionale Cuochi Veneto**, prima classificata
Unione Regionale Cuochi Puglia seconda classificata
Unione Regionale Cuochi Lazio terza classificata

ALTRI PREMI

Migliore Unione Regionale dell'Area Nord è stata la Liguria; per l'Area Centro, la Toscana; per il Sud, la Sicilia. Tra le **Associazioni Provinciali**, infine, la migliore dell'Area Nord è stata quella dei Cuochi della Mole; per il Centro, i Cuochi Frosinone; per il Sud, i Cuochi Trapani.

LA TUA ARMA IN CUCINA

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



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

celtex® | MEGAMINI OMNIALABOR

Il Presidente Worldchefs Gugler *rassicura i cuochi di tutto il mondo*

Intervista di
Antonio Iacona

LO ABBIAMO RAGGIUNTO VIA MAIL PER CHIEDERGLI QUALE SIA L'ATTUALE SITUAZIONE A LIVELLO INTERNAZIONALE PER LA RISTORAZIONE E I NOSTRI ASSOCIATI

Presidente, il Coronavirus sembra essere differente da paese a paese. Qual è la situazione attuale per la nostra Associazione Worldchefs, nazione per nazione?

"Cari Cuochi Italiani e del resto del mondo, la Pandemia da Covid-19 ha causato gravi problemi e serie difficoltà a livello globale in tutti gli aspetti della nostra vita e, in particolare, nel mondo della gastronomia e della cucina. Ci sono state milioni di persone licenziate nel nostro ambito lavorativo ed è quanto mai importante e fondamentale lavorare fianco a fianco e creare sinergie. In tutto il mondo la Pandemia ha causato problemi simili, quindi non è un problema associativo da considerare uno ad uno, singolarmente. È una crisi globale, con gli stessi risultati ed ostacoli".

Quali soluzioni avete adottato e state adottando per fronteggiare questa grave situazione?

"Worldchefs ha riveduto e reindirizzato molti parametri, è andata in onda con podcasts, le trasmissioni radio sul web, e ha organizzato e condotto numerosi webinars a livello mondiale, per motivare, sostenere e rilanciare il mondo degli Chefs in ambito internazionale. Il feedback ottenuto è stato sorprendente e fantastico e l'esito delle attività svolte e appena citate è stato ben accolto e riconosciuto da tutti. Worldchefs ha organizzato seminari gratuiti e contribuito allo sviluppo degli Chefs da tutto il mondo nel campo della sostenibilità, della cucina vegana, delle tendenze culinarie moderne e studiato cause e misure preventive da applicare durante e dopo il Covid-19".

Thomas Gugler

Worldchefs ha posticipato i propri eventi internazionali?

"Quasi tutti gli eventi Worldchefs durante la Pandemia sono stati cancellati o posticipati a date successive o da destinarsi. Anche per noi il compito più importante adesso è perseguire il benessere globale e rispettare le misure sanitarie previste in merito alla salvaguardia di tutti i nostri associati, dei loro familiari, amici e colleghi. Tutti gli eventi posticipati, comunque, saranno riprogrammati nelle fasi successive e preventivamente annunciati e pubblicizzati".

Qual è il primo evento internazionale previsto a cui potremo partecipare nuovamente dal vivo?

"Worldchefs ha in programma i prossimi grandi eventi per l'inizio del 2021, al fine di garantire la sicurezza di tutti i partecipanti. Ad oggi non ci sono date fissate con precisione, anche perché in alcune parti del mondo, purtroppo, attualmente il Covid-19 è più forte di prima".

Cosa chiedete alle Istituzioni ed organismi internazionali per la tutela dei nostri cuochi?

"Personalmente ho chiesto a tutti i cuochi e ristoratori in tutto il mondo di lavorare uniti, di sostenere i più deboli e di essere in

Per la pulizia e l'igiene del tuo locale.

Detergenti e disinfettanti professionali per gli ambienti ristorativi e alberghieri.

www.ecosi.it
marketing@ecosi.it

Federazione Italiana Cuochi

Technical Partner

ÈCOSÌ
INNOVATIVE HYGIENE SYSTEMS

grado di condurre a livello sociale un gioco di squadra che ci salvaguardi dai problemi causati dalla Pandemia e, allo stesso tempo, di lavorare continuamente su progetti di apprendimento on-line. È questa, infatti, una nuova e moderna via da seguire per tutti noi, per andare avanti e combattere in maniera collettiva. I giovani studenti saranno sempre richiesti. Chiedo semplicemente a tutte le facoltà e università di sostenere al meglio la loro educazione e formazione. Crediamo sempre e fermamente al "Potere delle Giacche Bianche" da Chefs e penso positivamente che, come ci insegna la storia, dopo il buio arriva sempre la luce".

È possibile immaginare un aiuto concreto a livello internazionale per tutti i cuochi e i ristoratori?

"Molto probabilmente questo non è fattibile e possibile, nonostante siano miliardi le persone interessate. Fino a quando i governi dei singoli paesi colpiti assicureranno e garantiranno il sostegno finanziario e dei piani di supporto nei numerosi aspetti di questa crisi, come la riduzione delle tasse ed il sostegno a tutti quegli individui ed aziende che ne hanno bisogno a causa della Pandemia, credo che supereremo la situazione positivamente. Come sta avvenendo, ad esempio, all'interno dell'Unione Europea, che ha deliberato misure preventive per miliardi di euro per salvaguardare e supportare i diversi campi dell'industria e della produzione ed anche le persone che temono per la propria sopravvivenza ed il proprio benessere. Auguro, pertanto, a tutti Voi di essere sempre sani e salvi, Vi invio i miei migliori auguri e saluti culinari, pensate positivo e ricordate sempre: gli Chefs possono rendere possibile l'impossibile!"...

Your friend, colleague and Worldchefs President Thomas A. Gugler

NEWS FIC

Worldchefs: Congresso 2024 a Singapore E medaglia del Presidente a Giuseppe Casale

Giustamente gli associati **Worldchefs** lo hanno definito un evento storico, oltre che originale, in questi tempi in cui gran parte della nostra vita sembra essere on-line. Il 15 agosto scorso, infatti, si è svolto l'incontro virtuale in occasione del 92° anniversario della Worldchefs (www.worldchefs.org), che ha organizzato il primo **"Online General Meeting".** Un modo utile, innanzitutto, per far sentire a migliaia di iscritti all'associazione mondiale, compresi i nostri cuochi FIC, la vicinanza dei vertici internazionali in un momento così delicato per la ristorazione, come sottolineato dal presidente **Thomas Gugler** (qui sopra, nell'intervista esclusiva per *Il Cuoco*), che ha coordinato i lavori sul web. Numerosi gli interventi previsti, da ben 120 Paesi, compreso l'ingresso di nuove nazioni nella Grande Famiglia internazionale. Tra queste, Albania, El Salvador, Kuwait, Nigeria ed una selezione di Chef dalla Spagna. Spazio anche per le spettacolari presentazioni dei due Paesi finalisti, che si sono contesi il primato per ospitare nel 2024 il Congresso Mondiale Worldchefs, Singapore e Galles. Alla fine, con davvero poco margine tra le due nazioni, l'ha spuntata Singapore, che ha ricevuto le congratulazioni da tutta la dirigenza. È stato, comunque, lo stesso presidente Gugler ad annunciare che il Galles, come 2^ classificato, avrà l'opportunità di ospitare una competizione culinaria targata Worldchefs. Orgoglio anche in casa Italia, visto che, durante l'annuncio di riconoscimenti e medaglie, anche il nostro dirigente FIC **Giuseppe Casale** è stato nominato per ricevere la Medaglia del Presidente Worldchefs. Durante il forum, infine, è intervenuto il nostro **Domenico Maggi**, responsabile Giudici Worldchefs per il Sud Europa.

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

Noi non cambiamo lavoro… *lo amiamo!*

Di **Redazione**

FEDERCUOCHI RISPONDE ALLE GRAVI DICHIARAZIONI DEL VICEMINISTRO CASTELLI. POI L'INCONTRO CHIARIFICATORE, MA SI ATTENDONO INIZIATIVE CONCRETE DALLE ISTITUZIONI

In un momento così grave e delicato che sta vivendo l'intero comparto produttivo del nostro Paese, cucina e ristorazione in testa, ci si aspetterebbe quantomeno dichiarazioni sensate e responsabili da chi guida l'Italia, soprattutto in un momento che, lo ripetiamo, è grave e delicato e non certo di facile gestione. Nelle dichiarazioni pubbliche di esponenti istituzionali, poi, ci si aspetterebbe di sentire anche le possibili soluzioni da applicare ai problemi delle singole categorie produttive italiane. Ecco perché la **Federazione Italiana Cuochi** nei giorni scorsi aveva risposto con fermezza al viceministro **Laura Castelli**, che nel corso della trasmissione di informazione Rai TG2 Post aveva dichiarato che *"se una persona decide di non andare più a sedersi al ristorante, bisogna aiutare l'imprenditore a fare magari un'altra attività, a non perdere l'occupazione e va sostenuto anche nella sua creatività; magari ha visto che c'è un altro business che può affrontare".*

Federcuochi ha definito gravi e irresponsabili le dichiarazioni della Castelli, ricordando coi numeri che il settore ristorazione dà lavoro a **oltre 320mila famiglie**; un settore che con fatica ha recuperato il **50% degli 80 miliardi di consumi persi legati al food service**. Tutto serve, dunque, tranne consigliare di cambiare lavoro. Esternazioni come queste risultano davvero controproducenti, considerando anche il fatto che nei vari provvedimenti emanati dal Governo è stato riconosciuto il ruolo strategico del settore agroalimentare nell'economia del Paese. Non va dimenticato che i cuochi promuovono nel mondo la cucina italiana e creano vari milioni di posti di lavoro. La ristorazione italiana è stata ed è uno dei settori trainanti del nostro Paese, del turismo e della nostra immagine all'estero. È il principale canale attraverso cui l'eccellenza agroalimentare italiana si promuove e si consuma. È una carta fondamentale da giocare su un tavolo che interessa il 30% del PIL". La mattina del 27 luglio, poi, l'incontro chiarificatore alla sede del Ministero dell'Economia e delle Finanze, chiesto dallo stesso viceministro alla Federcuochi e ad altre associazioni di categoria per chiarire in modo inequivocabile il suo pensiero e recepire richieste e proposte a sostegno della ristorazione. All'incontro **Alessandro Circiello**, dirigente FIC e responsabile Public Affairs, ha esposto a Laura Castelli le principali proposte della Federazione, ovvero: passare dalla logica della semplice erogazione dei sussidi a quella delle politiche attive sul lavoro, in particolare con misure di alleggerimento fiscale permanenti sul costo del lavoro; introdurre misure temporanee che prevedano una maggiore flessibilità sul lavoro e sulla possibilità di assunzione per tutto il settore ristorazione e ospitalità, in particolare per il lavoro stagionale o legato agli eventi, così da incentivare le assunzioni anche in presenza di una radicale diminuzione del lavoro (ad es. con la reintroduzione dei voucher e/o simili); offrire un sostegno particolare alla ristorazione situata nei centri storici italiani che, in un momento in cui il turismo nazionale/internazionale è pressoché assente, si trova ad essere fra le più colpite dalla crisi. Federcuochi ha proposto la sospensione delle imposte per l'intero 2020 o la concessione di defiscalizzazioni. "La vice ministra Castelli – ha detto Circiello – è stata molto disponibile e ci ha assicurato che aiuterà il comparto ristorazione e ospitalità con alcuni sgravi fiscali attualmente allo studio. In Italia è necessario tutelare il ristoratore e il consumatore attraverso la detrazione fiscale dell'acquisto del servizio, come negli altri Paesi UE, introducendo il Bonus Ristorazione, cioè la possibilità di detrarre il costo ristorante dalle imposte. Auspichiamo, inoltre, che la cassa integrazione per il nostro comparto sia estesa a tutto il 2020. Tutte queste misure sono fondamentali".

Alessandro Circiello con la Viceministro Laura Castelli

Electrolux PROFESSIONAL

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

Electrolux Professional SkyLine

Ristorazione: ennesimo appello *a Governo e istituzioni*

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

SENZA INTERVENTI CONCRETI SI VA VERSO LA MORTE DEL SETTORE RISTORATIVO E TURISTICO. LO HANNO RIBADITO A METÀ LUGLIO FIC E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Pochi turisti stranieri, italiani restii a muoversi, matrimoni e cerimonie varie ferme ancora al palo. È questo il mix micidiale, creatosi a seguito del Covid-19, che rischia di uccidere parte del settore turistico e ristorativo. La situazione è molto grave, non a caso le principali associazioni di categoria, insieme alle varie sigle sindacali, hanno fatto appello al premier Conte e all'intero Governo affinché si intervenga per assicurare aiuti alle imprese e ai lavoratori danneggiati dall'emergenza sanitaria. Quanto fatto fin qui, infatti, non basta ad evitare la chiusura di migliaia di aziende con la conseguente emorragia di posti di lavoro. La crisi del comparto, purtroppo, è una realtà che nessuno può più ignorare.

È tempo che si comprenda fino in fondo quanto sia stata importante e quanto lo è ancora per l'economia italiana una filiera che conta oltre 300.000 imprese. Un comparto che dà lavoro a circa 1,5 milioni di persone, di cui oltre due terzi dipendenti. Ristorazione e strutture ricettive, nonché tutto quello che ruota intorno a questo asse, valgono oltre 100 miliardi di euro. Alle mancate aperture, dovute alle varie disposizioni imposte a seguito del Covid-19, si è aggiunta l'interruzione del flusso turistico. Come se non bastasse, chi ha rischiato oggi deve fare i conti con le consistenti perdite di fatturato.

A pagare il maggiore dazio sono state e restano le aziende che operavano principalmente con la banchettistica. Lo stop alle cerimonie continua a fare registrare perdite sotto tutti i punti di vista, dal fatturato all'occupazione. L'intera filiera è in ginocchio da mesi.

Da ogni parte del Paese si invoca un aiuto concreto che scongiuri la serrata definitiva per tante attività. Ed è per questo che a metà luglio le principali associazioni di categoria del settore, unitamente alle più importanti sigle sindacali, hanno rivolto un accorato appello al Governo affinché vari serie misure di sostegno.

Gli strumenti oggi in campo, infatti, sono da tutti giudicati insufficienti a far fronte allo stato di profonda crisi che perdura. La stagione estiva non decolla e non si intravede l'arrivo massiccio di turisti esteri che rappresentavano per tante mete italiane, fino a pochi mesi fa, la fonte principale di sostentamento. Anche la **Federazione Italiana Cuochi** non è rimasta ferma rispetto al grido di allarme levatosi da più parti. I nostri associati, come tutto il resto del settore, stanno pagando sulla loro pelle questa emergenza. Insieme alle altre associazioni di categoria ci stiamo muovendo per chiedere atti concreti, sostegno a chi non riesce ad andare avanti, muovendo dal finanziamento degli ammortizzatori sociali, da prorogare fino alla fine del 2020, per passare a forme di aiuto economico e finire con una politica fiscale che realmente agevoli gli imprenditori del settore in questa fase congiunturale drammatica sotto tutti i punti di vista.

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

NSF CERTIFIED · CERT ISO 9001 ISO 22000 · Biomaster PROTECTED

Sanelli

COLTELLERIE SANELLI
Premana - Lecco - Italia
www.sanelli.com

Famiglia, lavoro, territorio: *i valori di Giuseppe Raciti*

A cura di
Antonio Iacona

LA NUOVA STELLA MICHELIN SICILIANA E CUOCO FIC SI CONFESSA ALLA NOSTRA RIVISTA E METTE SUL PIATTO CIÒ CHE CONTA REALMENTE NELLA VITA. CON LO SGUARDO ALLA FORMAZIONE

Il nuovo chef stellato siciliano **Giuseppe Raciti** ha sempre reso orgogliosa la **Federazione Italiana Cuochi** di poter contare su un professionista come lui. E non solo FIC è orgogliosa di lui: lo è il suo territorio, jonico-etneo, così gradevolmente incastonato tra il vulcano e il mare e che egli esalta nei suoi piatti e nel suo lavoro; sono orgogliose la sua famiglia e la sua brigata, oltre alla proprietà di Zash, il Country Boutique Hotel di Riposto, nel catanese, dove lavora ormai da sei anni. Ma l'orgoglio di cui scriviamo per Giuseppe (per i più intimi Beppe, 34 anni e la grinta di un adolescente!) è quel sentimento che egli impasta ogni giorno con la modestia e l'umiltà tipiche di chi guarda sempre oltre, di chi considera un traguardo, seppur prestigioso come la stella Michelin, un nuovo punto di partenza.

E sì che per lui, come per altri giovani colleghi, la stella è arrivata probabilmente nel periodo più buio che un cuoco potesse immaginare, quando migliaia di cucine in Italia hanno dovuto chiudere forzatamente per l'emergenza Coronavirus. Mesi che sono sembrati interminabili, in cui Raciti ha potuto contare sul supporto della sua famiglia e che ha trascorso studiando e aggiornandosi, per poi tornare a lavorare, come ci ha raccontato durante l'intervista per *Il Cuoco*.

"Siamo tornati a lavorare con le dovute attenzioni e cautele – ci ha detto lo Chef – e il locale è tornato a riempirsi nuovamente. Certo, è un anno davvero anomalo per celebrare una stella Michelin, ma il nostro compito è andare avanti". E anche quando parla di questo traguardo e nuovo inizio, che probabilmente era meritato già da tempo, Beppe non dimentica a chi lo deve: "Il territorio è qui, con le sue materie prime straordinarie e i suoi prodotti apprezzati a livello nazionale e internazionale. Da quando abbiamo riaperto, li stiamo valorizzando ancora di più, anche se già in passato erano i veri protagonisti delle nostre ricette".

Ricette e non solo. E se anche i nomi sono importanti, allora Beppe non dimentica di citare la sua brigata, praticamente la sua seconda famiglia: Bruno Agatino, Marco Sciacca, Rosita Cavallaro, Giuseppe Ferlito, oltre al maitre Piero Gangemi e al sommelier Daniele Forzisi. Così come i nomi dei suoi progetti, uno su tutti gli ***Chef con la Coppola***, la squadra di giovani chef siciliani che ha fondato anni fa assieme ai colleghi e amici di una vita **Simone Strano**, **Giuseppe Torrisi** e **Giovanni Grasso**: un progetto che, dopo avere conquistato centinaia di commensali tra cene, degustazioni di classe ed eventi prestigiosi, oggi si è trasformato in una vera e propria scuola di cucina alle pendici dell'Etna.

Il "grazie" di Beppe Raciti per il suo lavoro va anche alla proprietà di Zash, che gli lascia molta libertà di scelta e

di composizione di menù e materie prime, libertà fondamentale perché uno chef si possa esprimere al meglio. Ed anche la proprietà ha gioito con lui non solo della stella Michelin, ma dei numerosi risultati ottenuti negli anni, sempre con grande spirito associativo e ricordando di essere un uomo e un cuoco FIC, iscritto alla Federazione da quindici anni. Basterebbe già citare l'approdo, per due volte, alla finale italiana del prestigioso concorso culinario Bocuse d'Or per delineare il curriculum di Beppe Raciti, che vanta tra le sue esperienze lavorative l'essere stato tra l'altro sous chef a Le Chalet d'Adrien al ristorante Gastrò, una stella Michelin, e al Principe di Cerami, due stelle Michelin, a Taormina, con quello che egli considera il suo maestro, lo Chef Massimo Mantarro. E ancora, medaglie e coppe conquistate agli Internazionali d'Italia, mentre per due volte consecutive è stato primo classificato alle semifinali e, poi, alle finali, del contest Giovane chef emergente Sicilia.

Oggi Raciti continua a coltivare progetti anche in ambito associativo FIC: "Mi piacerebbe – conclude – condurre alcuni corsi di formazione FIC per i giovani negli Istituti alberghieri, poiché spesso gli allievi escono con poca esperienza di cucina. Hanno bisogno, a mio modesto avviso, di fare più pratica e vorrei, però, che nelle aule dove teniamo il corso ci fosse presente tutta la scuola, per poter raccontare la mia esperienza umana e professionale".

Infine, uno sguardo a quelli che saranno i menù dell'immediato futuro ed il piatto che lo rappresenta maggiormente: "Credo che oggi i menù parlino soprattutto di vegetali ed anche in questo la Sicilia ha tantissimi prodotti con cui lavorare. Anche con il ristorante ci concentreremo di più su questo, pur mantenendo sempre intatta la personalità del locale. Il piatto che più mi richiedono e che credo mi rappresenti, però, continua ad essere l'uovo poché, di cui do volentieri a *Il Cuoco* la ricetta".

UOVO POCHÉ CROCCANTE, COMPOSTA DI GELSI E SPUMA DI PROVOLA DOLCE

INGREDIENTI
1 l di acqua, 100 gr di aceto bianco

Portare l'acqua acidulata a sobbollire, aggiungere l'uovo e con un movimento del cucchiaio fare in modo che il tuorlo rimanga al centro dell'albume. Cuocere per circa 3 minuti. Dopo di che raffreddare in acqua e ghiaccio. Asciugare e parare. Preparare una pastella, utilizzando la stessa quantità di acqua e farina. Nel frattempo tagliare a dadini molto piccoli le fette di pancarré (privandole dai bordi) che utilizzeremo per la panatura. Passare L' uovo nella pastella e successivamente nel pancarré a dadini, fate attenzione a non rompere l' uovo.

INGREDIENTI PER LA COMPOSTA DI GELSI
1 kg di gelsi rossi, 250gr di zucchero

Mettere sul fuoco sia i gelsi che lo zucchero e far cuocere per circa un'ora. Appena pronta, frullare e passare al setaccio.

INGREDIENTI PER LA SPUMA DI PROVOLA
1 l di panna, 300 gr di provola dolce, 200 gr di parmigiano

Far ridurre la panna di un terzo, dopo di che frullare a fuoco spento con la provola e il parmigiano grattugiato. Inserire il composto nel sifone e mettere due cariche.

PROCEDIAMO ALL'IMPIATTAMENTO.
Mettere alla base del piatto la composta di gelsi, adagiare la spuma di provola, L' uovo poché fritto precedentemente a 180 gradi e finire con il Sale Maldon.

P.S.
Si raccomanda di usare uova freschissime

La piada senza glutine: *semplice contenitore di sapori*

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

OLTRE A RICHIAMARE UN TERRITORIO UNICO COME LA ROMAGNA, LA PIADA SI PRESTA A TANTE RICETTE CHE POSSONO ESSERE GUSTATE CON I DOVUTI ACCORGIMENTI CONTRO LA CELIACHIA

Questa ricetta mi è sempre piaciuta e la ripropongo anche nelle mie lezioni e ai miei allievi per la sua semplicità e, allo stesso tempo, perché bisogna avere degli accorgimenti molto importanti per far sì che il risultato finale possa essere ottimale. La piada è un piatto semplice ma golosissimo, contenitore di mille farciture e fonte di tanta creatività. Dedico questo piatto alla mia terra di adozione: la Romagna!

PIADA ROMAGNOLA

Cottura: testo per piada
Tempo di preparazione: 2 ore circa
Difficoltà: media
Quantità: 2 piade

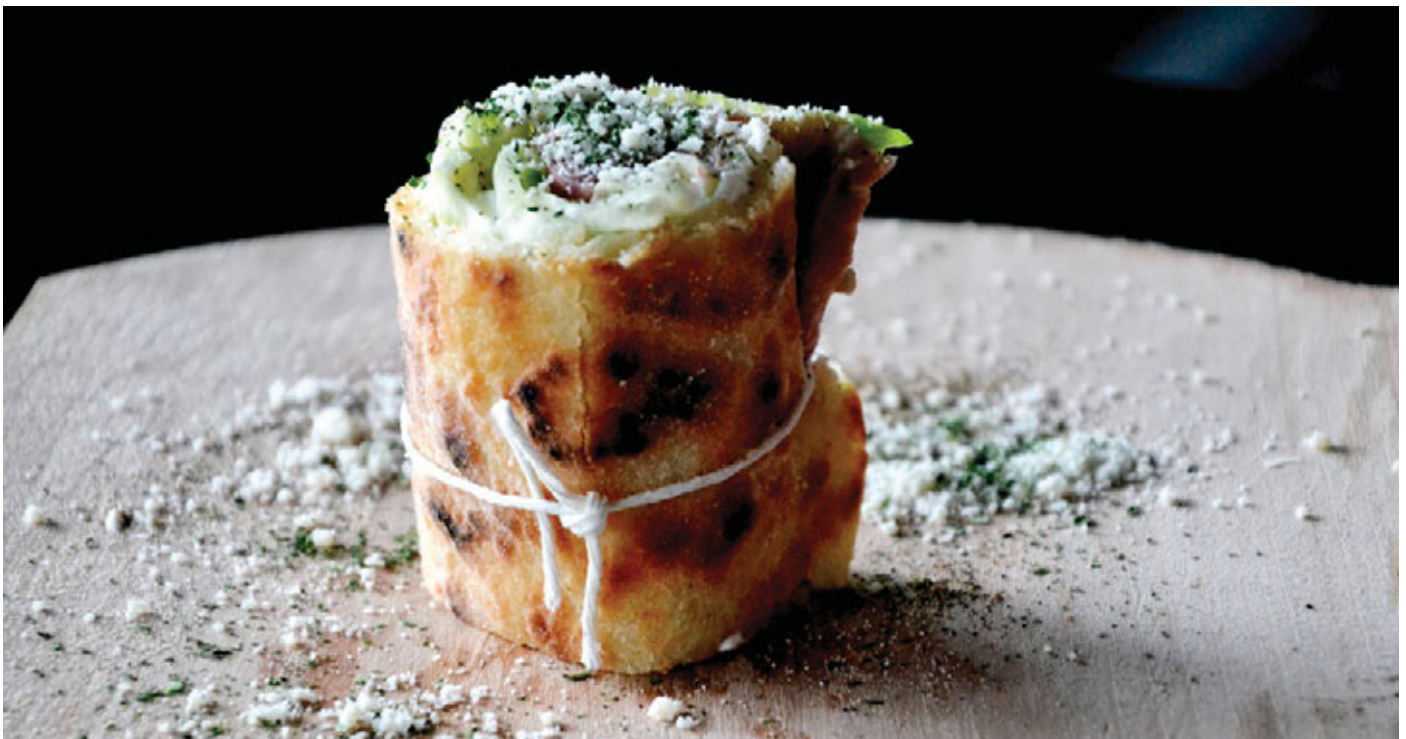
Ingredienti: 100 gr mix pane nutree free, 90 ml di acqua gas, 40 gr di strutto, 5 gr di farina di quinoa, sale, 2 gr di lievito

Farcitura: 140 gr di prosciutto crudo, 80 gr di formaggio spalmabile, 4 foglie di insalata, Parmigiano reggiano

Foto: © Giorgio Salvatori

Procedimento

1) Versare in una ciotola le farine setacciate, aggiungere lo strutto e lavorare l'impasto.
2) Successivamente aggiungere l'acqua, il lievito e per ultimo il sale.
Impastare energicamente al fine di ottenere un composto morbido e liscio.
3) Avvolgere nella pellicola e far riposare in frigo per 30 minuti.
4) A questo punto non resta che stendere l'impasto con l'ausilio di un mattarello.
5) Cuocere e farcire come indicato.



ISPIRAZIONI CULINARIE

WOK DI VERDURE ALLO ZENZERO

Siamo un'azienda a conduzione familiare con più di 160 anni. Grazie alla nostra esperienza e passione per i vegetali, sia nei campi che nelle cucine, ispiriamo i Professionisti della Ristorazione supportandoli nel soddisfare la domanda crescente dei loro Clienti di un'alimentazione sana, sostenibile e allo stesso tempo gustosa e creativa.

Bonduelle Food Service
www.bonduelle-foodservice.it
seguici su: Bonduelle Food Service Italia

Cucina a distanza: *qualche nota per la didattica*

di **Giovanni Guadagno**
Responsabile Dipartimento Professionale FIC

ABBIAMO CERCATO DI INDIVIDUARE ALCUNI CARDINI ESSENZIALI DELLA DIDATTICA APPLICATA A DISTANZA IN QUESTI MESI DI "CHIUSURA" FORZATA

Tutti i docenti tecnico professionali si sono trovati, durante il lockdown, nella necessità di reinventarsi il modo di fare lezione. Ridotto drasticamente l'uso di pentole e fornelli, la lezione ha dovuto sfruttare al meglio altri strumenti. Da una lezione di **tipo professionale,** con apprendimenti vincolati alla produzione di ricette, siamo d'un tratto abbordati a una lezione di tipo tecnico tesa ad approfondire tutte le tematiche collegate (dai costi agli allergeni, dalle proporzioni alla classificazione merceologica degli ingredienti impiegati). Tale approfondimento ha previsto anche numerosi esercizi a distanza volti non solo alla verifica delle conoscenze acquisite ma anche, e per quanto ci riguarda soprattutto, alla soluzione di problemi (problem solving) e allo sviluppo di progetti (dalle start up al projet work). Un lavoro aggiuntivo per il docente. **Mai come in questo periodo abbiamo assegnato tanti compiti e corretto tanti esercizi.** Di questo nuovo modo di lavorare dovremo tutti farne tesoro traghettando, alla didattica in presenza, alcuni strumenti e modalità di lavoro. Molti amici e anche colleghi, di altre materie ci hanno rivolto imbarazzati la domanda su come abbiamo fatto ad insegnare cucina durante il lockdown... parimenti stupiti ed imbarazzati abbiamo sempre risposto che il problema non sussiste se non, come per altro per tutte le altre discipline, per il contatto fisico e il lavoro di squadra che effettivamente è venuto meno.

Foto: ©123rf

Ma quali sono stati i punti cardine della Didattica a Distanza dei laboratori professionali? Quali metodi e procedure abbiamo applicato? Cosa ci porteremo oltre nel nostro bagaglio di docenti? I sei cardini della didattica oltre...

1. Riscoprire l'esercizio di **leggere con calma commentando a voce alta le ricette**. Gli allievi, ma anche i professionisti, dedicano sempre meno tempo alla lettura, che non è attenta, e la comprensione di quanto scritto scarsa. L'esercizio utilizzato è stato leggere le ricette e produrre un'analisi delle stesse rispetto a:
   - ***a.*** *Grammature e proporzioni;*
   - ***b.*** *Allergeni palesi ed occulti;*
   - ***c.*** *Natura e provenienza della materia prima;*
   - ***d.*** *Metodo di produzione e tecniche.*
2. Assegnare approfondimenti a ciascun alunno e, anche attraverso lo sviluppo di presentazioni multimediali, **spostare la comunicazione delle conoscenze dal docente (metodo frontale tradizionale) all'allievo *(flipped classroom)***. La conoscenza oggi è a disposizione di tutti. Ciascuno trova sul web una fonte inesauribile di informazioni. Il docente però continua a custodire le chiavi di lettura e i codici per leggere la conoscenza in modo critico e aiutare il discente ad applicare, con successo ed abilità, le conoscenze utili ai processi lavorativi.
3. L'organizzazione del lavoro passa attraverso l'**applicazione di tecniche e regole di gestione**. Tali regole, dal calcolo degli scarti reali a quello del costo relativo alla materia prima fino alla determinazione del prezzo di vendita, esige l'applicazione costante, continua e pedissequa della

regola in esercizi di calcolo. Mai come ora è necessario rivalutare ed utilizzare la vecchia tecnica commerciale. Abbiamo assoluta necessità di tecnici preparati per mandare avanti, **cambiare e rendere produttivo il settore della ristorazione.**

4. **Documentare il lavoro**. Con l'utilizzo delle piattaforme e gli strumenti informatici abbiamo raccolto e archiviato materiale che potremo sfruttare e integrare continuamente. Abituati ad esercizi che sparivano entro il termine della lezione (chi di voi non ha mai scherzato sull'archiviazione di un piatto d'esame cucinato quale prova di valutazione?), poter avere uno storico sul quale ragionare ci può solo aiutare a sviluppare meglio la nostra materia.
5. Spostare la responsabilità di quanto avviene su tutti quelli che partecipano alla lezione. Se ti impegni e partecipi, impari. **In classe spesso si sviluppano dinamiche perverse e i docenti faticano a mantenere l'attenzione. On-line queste dinamiche svaniscono come neve al sole.** Curioso. Dobbiamo rifletterci.
6. Lavorare sulla costruzione delle verifiche contemporaneamente allo sviluppo della lezione. La verifica deve diventare un momento di problem solving anche quando si utilizzano tipologie a scelta multipla o vero e falso. **Ogni docente sa quale è il livello che può chiedere all'allievo affinché lo stesso possa ottenere risultati più o meno positivi.** Non è forse vero che il successo di una verifica dipende da come poniamo le domande?

IPSE DIXIT

SILENZIO SULL'ESSENZIALE

"La purificazione di ciò che è inutile è buona, nella misura in cui permette di far scaturire l'essenza. Ma sarà pur necessario che un giorno questa essenza venga alla luce, sotto delle forme imprevedibili. In futuro saranno gli allievi a chiedere ai maestri d'insegnare."

Jean Guitton

Alta Formazione con *Pillole on-line*

di **Giovanni Guadagno**
Responsabile Dipartimento Professionale FIC

DAL 2015 FIC GARANTISCE FORMAZIONE DI ALTA QUALITÀ AI PROPRI ASSOCIATI E LO HA FATTO ANCHE IN PERIODO DI CORONAVIRUS

Il Dipartimento Tecnico Professionale, sospese le lezioni di Alta formazione in presenza, ha attivato le **pillole di Alta Formazione on line**.
Da fine aprile a fine giugno, con almeno due appuntamenti settimanali di un'ora, i formatori FIC hanno saputo ben utilizzare gli strumenti informatici e comunicare messaggi precisi.

In qualità di responsabile nazionale del Dipartimento Professionale, approfitto di questo spazio **per ringraziare tutti i formatori che hanno dato la loro disponibilità**, a titolo gratuito, e hanno avuto la tenacia di affrontare i problemi tecnici del collegamento raggiungendo un buon livello nella qualità della comunicazione. Si è trattato di un ulteriore passo in avanti nel tracciare le nuove linee guida della didattica che Federazione Italiana Cuochi sta sviluppando dal 2015, prima con **Formazione a KM0** poi con **Alta Formazione** e ora anche con **Pillole on Line**, grazie all'azione congiunta del Dipartimento Tecnico Professionale, dei Formatori, della segreteria FIC e dei Partner. Vera e propria nuova frontiera dell'alta formazione, le pillole on line hanno consentito, con oltre 20 ore di lezione erogate sul periodo e fino a tre collegamenti alla settimana, di produrre ore ed ore di formazione di alta qualità a costo zero.

PROGRAMMA LEZIONI PRIMO CICLO - Aprile Maggio 2020		
Data	Titolo	Relatore
23 aprile	HACCP: verso asporto e delivery	Alberto Luca Somaschini
28 aprile	La ripartenza e le procedure World Chef	Alberto Luca Somaschini
30 aprile	Il dessert al piatto per la ristorazione	Giuseppe Giuliano
5 maggio	Monocromia... chiaro e scuro	Giuseppe Giuliano
7 maggio	Il pane da vicino	Fabio Toso
12 maggio	Lievito e farina: fermento continuo	Fabio Toso
14 maggio	Ottimizzare tempo, lavoro, energia	Andrea Di Felice
19 maggio	I sistemi di produzione	Andrea Di Felice
26 maggio	La sostenibilità delle Carni	Stefano Pepe
28 maggio	Affumicare gli alimenti	Stefano Pepe

PROGRAMMA LEZIONI SECONDO CICLO - Giugno 2020		
Data	Titolo	Relatore
4 giugno	La rigenerazione dei cibi cotti: fasi e processi	Andrea Di Felice
8 giugno	Regole igienico sanitarie nel mondo delle competizioni adeguate alla ristorazione	Francesco Cinquepalmi
11 giugno	Idee per ridurre lo spreco alimentare nella pasticceria da ristorazione	Giuseppe Giuliano
15 giugno	Dessert al piatto nella ristorazione	Antonio Dell'Oro
16 giugno	Ergonomia del Banqueting	Andrea Di Felice
18 giugno	Pane, focacce e Pizze d'Italia	Fabio Toso
22 giugno	Progettazione sul design dell'impiattamento	Pier Luca Adito
23 giugno	Pani da ristorazione	Fabio Toso
25 giugno	Utilizzare la carne: la spalla di bovino per una cucina sostenibile	Stefano Pepe
29 giugno	Cottura delle carni espresse e sottovuoto	Marco Tomasi

NEWS FIC

Federcuochi: bene bonus, accolta la nostra proposta

"Siamo grati alla Ministra dell'Agricoltura e alla Viceministra dell'Economia per aver accolto la nostra proposta di un bonus a favore della ristorazione, finalmente una boccata d'ossigeno ad un intero comparto da troppi mesi sull'orlo del fallimento". È il commento di Federcuochi. "E' stato un lavoro di squadra - spiega Alessandro Circiello, il portavoce - portato avanti con Aldo Cursano, vicepresidente FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi). Abbiamo avuto anche il fondamentale sostegno di importanti soggetti quali Filiera Italia. Il Bonus ristoranti, discusso con la Castelli, mette a disposizione risorse rilevanti e uno strumento che dà liquidità al sistema e ossigeno alle imprese. Le risorse a fondo perduto garantiscono la possibilità immediata per i ristoratori di acquistare prodotti dalle aziende agricole, agroalimentari, della pesca. In questo modo si evita lo spreco alimentare: i vini, la frutta e verdura, i pesci, le carni, si stanno sprecando poiché il comparto ristorazione acquista solo il 40% della loro produzione. Grazie a questa legge viene dato respiro al mercato interno e si contrasta lo spreco alimentare, la perdita di migliaia di posti lavoro e la chiusura delle imprese".

Dessert contro lo spreco alimentare: *il Piemonte di Gabriele Trovato*

a cura di
Giuseppe Giuliano
Maestro di cucina
e pasticcere

PROSEGUE IL NOSTRO PERCORSO ALLA SCOPERTA DI QUEI DESSERT CHE CONTRIBUISCONO ALLA LOTTA CONTRO LO SPRECO DEL CIBO NELLA RISTORAZIONE

Anche il dessert che presentiamo in questo nuovo numero della nostra rubrica è stato realizzato durante l'evento **Expocook 2020** a Palermo e ha, dunque, seguito il tema indicato da FIC nel progetto europeo **LIFE Foster** per la riduzione dello spreco alimentare nella ristorazione. **Gabriele Trovato**, che ne è l'autore Pastry Chef, lo ha intitolato: **"Nocciole, Mais, Cioccolato... e tanto Piemonte"**, ispirandosi ad un armonioso incontro di tre ingredienti principali del suo territorio. Un piatto semplice, con pochi passaggi, per cercare di valorizzare al meglio il gusto di ogni elemento.

NOCCIOLE, MAIS, CIOCCOLATO... E TANTO PIEMONTE

Ricetta presentata al Primo Raduno del Comparto Pasticceria FIC, ExpoCook Palermo 2020

Tortino di Nocciole
100g Burro 82% m.g.,100g Zucchero a Velo, 100g Farina 00 debole (W120-150), 50g Farina di Mais, 100g Pasta di Nocciola, 50g Granella di Nocciola IGP Piemonte, 2g Lievito Baking, 60g Uovo
20g Tuorlo, 3g Sale, Qb farina di mais

Montare il burro a 18/20°C con lo zucchero a velo. Aggiungere quindi le uova, poco per volta. Una volta ottenuto un composto ben omogeneo e montato, aggiungere le polveri, mescolando con una marisa, dal basso verso l'alto. Mettere in uno stampo della forma desiderata un po' di burro fuso, quindi infarinare con della farina di mais. Riempire quindi lo stampo con l'impasto ottenuto e far riposare in frigorifero per un paio d'ore a +4°C. Infornare a 170°C per 35-40 minuti.

Salsa al cacao
250g Acqua, 50g Cacao amaro 22-24, 50g Zucchero semolato, 40g Tuorlo, Bacca di Vaniglia

Mettere tutti gli ingredienti, a freddo, in un pentolino e mescolare bene con l'aiuto di una frusta. Non appena il composto sarà omogeneo, portare sul fuoco e far cuocere fino alla densità desiderata. Abbattere quindi a +4°C.

Cialda di polenta
200g acqua, 50g farina di polenta, 2g sale

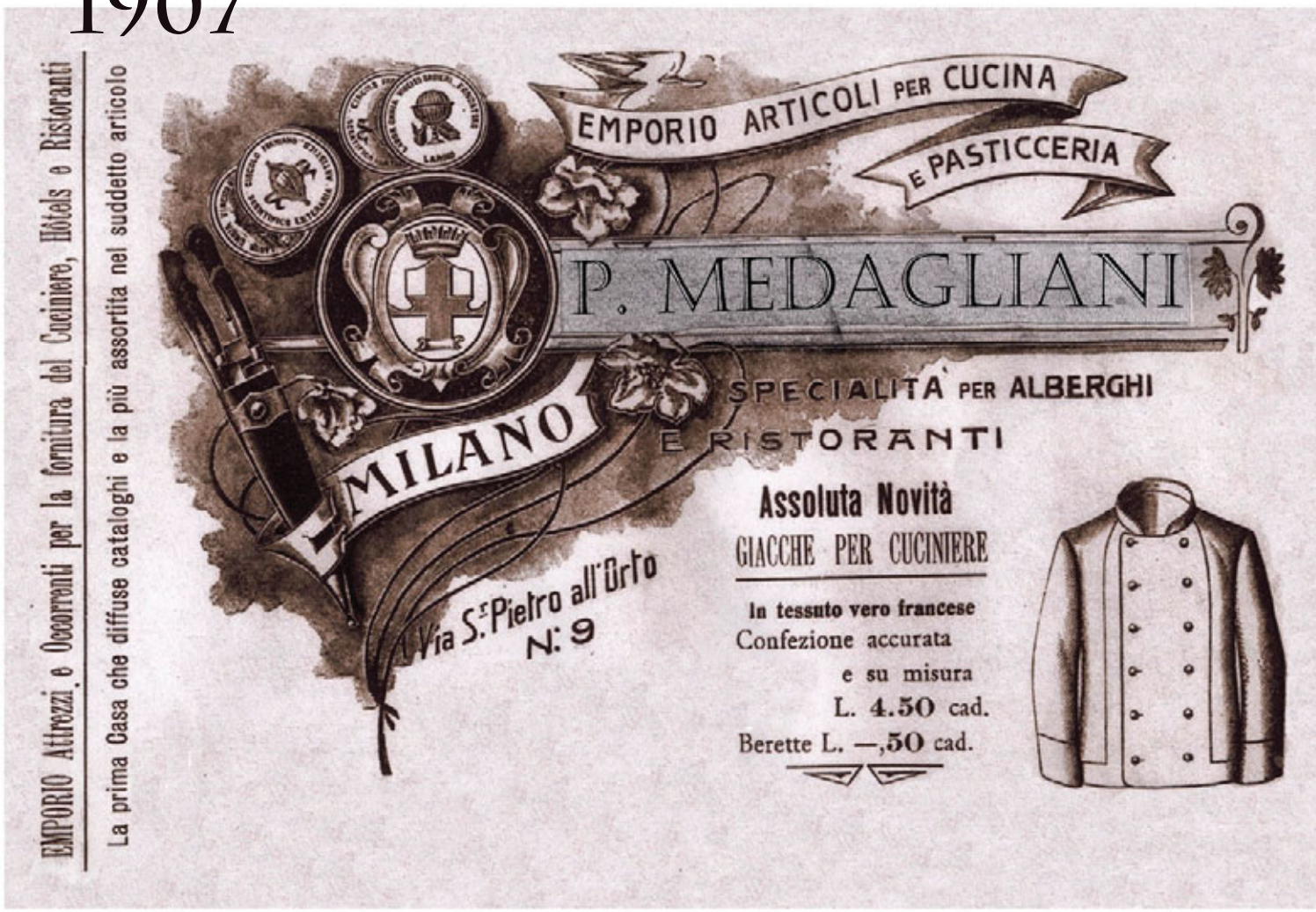
Portare a bollore l'acqua con il sale. Aggiungere quindi la farina di polenta poco per volta mescolando con una frusta. Cuocere fino ad ottenere la densità desiderata quindi stendere la polenta ancora calda tra due fogli di carta da forno.
Far essiccare a 120°C per 90 minuti circa, girando di tanto in tanto il foglio ottenuto.
Una volta ben essiccato, far raffreddare bene, quindi rompere in pezzi irregolari, della dimensione desiderata.

Paste di meliga
200g zucchero a velo, 350g burro 82%m.g., 50g tuorlo, 75g uova, 300g farina 00 debole (W120-150), 200g farina di mais, 1 bacca di vaniglia, 1g sale

Montare il burro con lo zucchero a velo. Aggiungere quindi, poco per volta, le uova. Una volta ottenuto un composto ben montato ed omogeneo aggiungere, mescolando dal basso verso l'alto con l'aiuto di una marisa, tutte le polveri.
Mettere l'impasto ottenuto in sac à poche e dare la forma desiderata su teglia con carta da forno o silpat.
Far congelare a -18°C quindi procedere alla cottura a 180°C per 10-12 minuti.

Impiattamento:
Intiepidire leggermente il tortino di nocciole, quindi decorare il piatto con la salsa lucida al cacao, adagiare sul tortino e intorno delle paste di meliga sbriciolate e decorare con la cialda di polenta.
Se desiderato servire accompagnando con del gelato alla vaniglia, oppure alla nocciola.

1907



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

Medagliani
l'alberghiera dal 1860

Dal latte al formaggio: una storia che *si perde nella notte dei tempi*

A cura di
Alessandra Prizzon
Assaggiatrice ONAF*

UN VIAGGIO PER APPREZZARE MEGLIO UNO DEI PRODOTTI ALIMENTARI PIÙ RAPPRESENTATIVI DEL PATRIMONIO GASTRONOMICO ITALIANO

Da sempre il formaggio è presente sulle tavole della gran parte delle popolazioni del mondo. La scoperta della trasformazione del latte fresco in prodotto caseario può essere collocata nel momento in cui l'uomo della preistoria da cacciatore e migratore diventa stanziale, dedicandosi alla pastorizia e all'agricoltura. Dalla necessità primaria di conservare più a lungo il latte, alimento facilmente deperibile, con il passare dei secoli si è arrivati ad affinare le tecniche casearie fino a ottenere un gran numero di prodotti con caratteristiche diverse, espressione della storia e delle peculiarità dei vari territori. Oggi in Italia contiamo 487 diverse tipologie di formaggio, tra cui 297 a Denominazione di origine protetta (Dop e Igp), con un mercato caseario in crescita che rappresenta sempre più uno degli aspetti più interessanti e apprezzati del Made in Italy gastronomico.

Come si arriva dal latte ad ottenere il formaggio? Sembra incredibile che da un'unica materia prima, anche se diversificata all'origine a seconda che si tratti di latte vaccino, di capra, pecora o bufala, si possano ottenere formaggi con caratteristiche fisiche e organolettiche così distinte. La trasformazione passa attraverso tre tappe fondamentali: la coagulazione del latte, che dà origine alla cagliata, lo spurgo del siero e la stagionatura.

Tutto inizia con il conferimento del latte e la preparazione alla lavorazione: è subito filtrato e, a seconda del tipo di formaggio che si vuole ottenere, utilizzato crudo oppure pastorizzato o termizzato.

Già in questa fase iniziale il casaro si trova a fare delle scelte fondamentali. Si pensi, ad esempio, che per ottenere una forma di Parmigiano Reggiano di 40 kg occorrono circa 550 litri di latte, con una media di 14 litri per ogni chilo di formaggio; per ottenere, invece, 1 chilo di mozzarella di bufala servono circa 4,5 litri di latte, un terzo circa della quantità di latte giornaliera che si ottiene dalla mungitura di una bufala, che sono circa la metà di quelli che si possono ottenere giornalmente da una vacca da latte (circa 28 litri al giorno).

Sono solo numeri di un processo che evidenziano una notevole complessità di fattori da tenere in considerazione, come il passaggio successivo che è essenziale nella trasformazione: quello della coagulazione. Consiste nell'agglomerazione e precipitazione della caseina e di buona parte del grasso presente nel latte (cagliata) che si separa dalla parte liquida (siero). La cagliata si presenta come un materiale gelatinoso ed è alla base della produzione del formaggi, mentre nel siero rimangono in soluzione il lattosio, una modesta quantità di grasso e le sieroproteine

* in collaborazione con ONAF (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio)

(lattoalbumine e globuline) da cui si ricava la ricotta. La coagulazione può avvenire per acidificazione, grazie all'azione dei fermenti naturalmente presenti nel latte (fermenti lattici), oppure più comunemente per via enzimatica utilizzando il caglio o presame, sostanza ricavata dallo stomaco di vitelli, agnelli o capretti. Esiste anche il caglio vegetale, estratto dal fico o dal cardo, e il caglio microbico ottenuto da sintesi chimica. Una volta formata, la cagliata viene rotta con appositi strumenti, tra i quali lo spino, in pezzi dalle dimensioni di un'arancia o di una noce se si vogliono ottenere formaggi a pasta molle, di un fagiolo per i formaggi a pasta semidura, di un chicco di riso per i formaggi a pasta dura. La cagliata viene poi cotta a diverse temperature sempre a seconda del tipo di formaggio da produrre.

La cagliata, dopo la separazione dal siero, viene sottoposta ancora ad un altro processo per l'eliminazione finale dell'acqua ancora presente nella sua struttura attraverso un processo biologico (acidificazione o fermentazione lattica) e uno meccanico (taglio, agitazione, riscaldamento, pressatura). Per i formaggi freschi si preferisce il primo: il latte è mantenuto ad una temperatura di circa 15 °C. Per i formaggi ad impasto semiduro/duro il processo di produzione viene accelerato e fatto a una temperatura più elevata (da 30 a 40 ° C).

La cagliata così sminuzzata, lasciata riposare per un breve periodo, si contrae formando una massa solida che è estratta dalla caldaia in cui si trova e ripartita negli stampi (fascere) dove può subire la pressatura per ottenere una pasta più consistente a seconda della durezza dell'impasto desiderato.

Dopo un determinato periodo che varia da formaggio a formaggio, le forme passano alla salatura, a secco o in salamoia, che ha sia lo scopo di insaporire sia di aumentare la conservabilità del formaggio.

A questo punto inizia l'ultima e altrettanto cruciale fase della maturazione o stagionatura, che può durare da poche ore a molti mesi. Questo è ovviamente un passaggio non seguito per la produzione dei formaggi freschi che sono confezionati non appena drenati e subito commercializzati.

"Maturare" un formaggio significa farlo riposare il tempo necessario affinché i processi fermentativi successivi che si sviluppano ne definiscano le caratteristiche aromatiche e di consistenze finali. Le forme di formaggio, poste in ambienti controllati, con un determinato grado di umidità e temperatura, sono curate e tenute sotto controllo; in questo periodo si forma la crosta e al suo interno avverranno processi biochimici quali la demolizione graduale di grassi, proteine e acido lattico, che determineranno la tipicità del prodotto. Alcuni formaggi subiscono un'ulteriore lavorazione da parte di un particolare professionista del panorama caseario: l'affinatore, figura recente nata in Francia. L'affinatore può avvalersi di foglie di noce, cenere, vinacce, pomodoro, fieno, spezie; può affinare in barrique o scegliere grotte naturali e cantine, può anche decidere di inoculare muffe.

Con la stagionatura e l'eventuale affinamento i formaggi sono infine pronti. Il prodotto ottenuto sarà unico e originale, di altissima qualità in grado si esprime sia la materia prima di partenza, sia la capacità "interpretativa" dell'affinatore.

Le parole del formaggio

Latte termizzato: *consiste nel portare il latte a una temperatura tra i 55° e 68° C e per circa 15 secondi. Si tratta di un trattamento termico più blando di abbattimento della carica batterica rispetto alla pastorizzazione che permettendo di conservare in parte della flora batterica presente nel latte.*

Fra tradizione e futuro, la crostata *di Samantha Gastaldi*

a cura di
Stefano Bongiovanni
Responsabile
Compartimento
Giovani FIC

PESCHE, CIOCCOLATO, AMARETTI: LA GIOVANE CUNEESE CI CONQUISTA CON LA SUA RICETTA, PUR UTILIZZANDO INGREDIENTI CLASSICI PER LA PASTICCERIA

"In qualità di Responsabile Nazionale del Compartimento Giovani FIC, colgo l'occasione del nuovo numero cartaceo per ringraziare tutti i **referenti d'Area, Responsabili regionali e provinciali del Compartimento**, per l'ottimo lavoro che svolgono su tutto il territorio. È proprio grazie al lavoro di squadra che il Compartimento sta ottenendo riscontri molto positivi in tutta Italia".

Così Stefano Bongiovanni inaugura l'articolo di questo numero, in cui propone la ricetta della giovane piemontese **Samantha Gastaldi**. Classe 1988, cuneese, è molto attiva all'interno della Federazione Italiana Cuochi, sia sul territorio, con l'impegno nell'Unione Regionale Cuochi Piemontesi e nell'Associazione Cuochi Provincia Granda, sia come componente Lady Chef. Diplomata in "Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera", ha compiuto studi di settore e l'apprendistato nel campo della pasticceria e caffetteria. Tra le esperienze di competizioni, ci sono la partecipazione a due eventi belli come la Jam Cup ed Expo Riva Hotel. La ricetta che ci propone Samantha è la **Crostata Persi Pien.**

CROSTATA PERSI PIEN

PER LA FROLLA:

300 gr farina, 150 gr burro freddo, 100 gr zucchero a velo, 1 uovo, 25 gr cacao amaro in polvere

PER LE PESCHE:

2 pesche, 20 gr burro, 1 cucchiaino di zucchero, 2 cucchiai di liquore all'amaretto, 80 gr amaretti sbriciolati

PER IL RIPIENO AL CIOCCOLATO:

200 gr cioccolato fondente, 200 gr panna, 100 gr latte intero, 1 uovo sbattuto

PER LA DECORAZIONE:

1 pesca tagliata a cubetti, amaretti sbriciolati

PROCEDIMENTO:

Preparare la frolla mescolando tutti gli ingredienti, formare un panetto liscio ed omogeneo, avvolgerlo nella pellicola trasparente e lasciarlo riposare per mezz'ora in frigo. Trascorso il tempo stendere la frolla con uno spessore di 34 mm e foderare una tortiera con diametro di 22 cm precedentemente imburrata. Bucherellare la base e infornare a 180°C per 20 minuti, una volta freddo sformare e tenere da parte. Sminuzzare le pesche per preparare la marmellata, scaldare in una padella il burro e aggiungere le pesche. Far cuocere per qualche minuto, successivamente aggiungere lo zucchero e l'amaretto e far cuocere ancora per 56 minuti. Una volta cotta far raffreddare e aggiungere gli amaretti sbriciolati grossolanamente. Per preparare il ripieno scaldare il latte e la panna fino a sfiorare il bollore, da parte tritare il cioccolato e metterlo in una bowle. Versare il latte e la panna caldi sul cioccolato, mescolare solo dopo qualche minuto dal centro verso l'esterno fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo. Lasciar raffreddare a temperatura ambiente e una volta freddo aggiungere l'uovo e mescolare. Mettere sulla base della frolla la marmellata alle pesche e amaretti, versare sopra il composto al cioccolato e infornare a 150°C per 15/20 minuti, fino a quando il composto risulta tremolante al centro e stabile sui bordi. Sfornare e lasciar raffreddare a temperatura ambiente. Una volta fredda decorare a piacere con cubetti di pesche e amaretti sbriciolati.

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!

Federazione Italiana Cuochi
Premium Partner
In esclusiva per il senza glutine

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

NUTRI FREE

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

Lady Chef ed emergenza Covid.

Sfruttare il tempo per organizzarsi

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

QUESTO PERIODO APPENA TRASCORSO DI EMERGENZA E DI FERMO FORZATO È SERVITO AL COMPARTIMENTO "ROSA" FIC PER RIORGANIZZARSI E RICARICARSI PER IL FUTURO

"Da febbraio l'Italia si è dovuta fermare. E anche noi Lady Chef abbiamo dovuto cancellare tanti impegni." A parlare così, con un po' di amarezza ma senza mai demordere, è **Alessandra Baruzzi**, responsabile nazionale del Compartimento Lady Chef. "Il primo appuntamento a saltare è stato il concorso alla fiera di Erba Ristorexpo. Parecchie le adesioni, ma dovremo aspettare il 2021, che ci vedrà più forti che mai! Sempre a marzo, poi, il Santo Padre ci aveva concesso un'udienza. Era già programmato tutto, più di 100 di noi erano pronte, tra cui anche una Lady Chef della Valle d'Aosta, cugina del Pontefice. Ora aspettiamo istruzioni per la nuova data. È saltata anche l'assemblea nazionale a maggio in Sardegna."

Ma come non demorde la loro responsabile nazionale, così neanche ciascuna delle componenti questa squadra nazionale tutta al femminile. La domanda è: quindi nel periodo del lockdown il Compartimento non ha fatto nulla? "Non riusciamo mica a stare senza far niente – sorride e incalza Baruzzi. – Abbiamo reso più attivi i gruppi di Whatsapp e ci informavamo quotidianamente dei numerosi corsi online (tra cui quelli di **Alta Formazione FIC**). Abbiamo realizzato video per i ragazzi delle scuole, per condividere la cucina dei nostri territori e approfondire tematiche specifiche, soprattutto in un periodo in cui i **webinar**, i **seminari on-line**, le **lezioni sul web** e le conferenze a distanza sono diventati l'unica arma didattica a nostra disposizione ed anche per migliaia di allievi. E abbiamo anche implementato tutti i canali, per restare in contatto ed esserci di supporto."

Alessandra Baruzzi

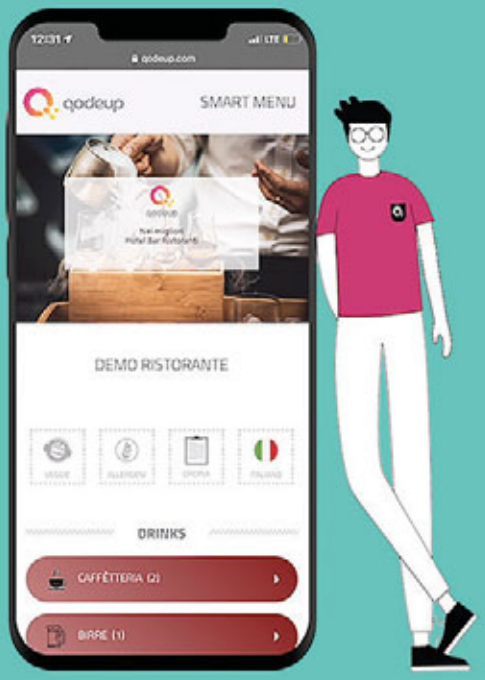
E per il futuro?

"Questo momento di pausa dagli eventi e di lontananza dal lavoro ci ha dato la spinta per organizzarci ancor meglio per l'autunno. Per prima cosa, l'assemblea. Poi vogliamo portare avanti il progetto nelle scuole, che già nelle Marche ha mosso i primi passi: parlare di alimentazione, benessere e salute. Abbiamo impiegato al meglio questo strano e difficile periodo. Perché, come diceva Winston Churcill, le difficoltà superate sono opportunità guadagnate. E noi le vogliamo sfruttare al meglio."

qodeup

ecologico

personalizzabile



il menu digitale più scelto dai ristoratori italiani

Qodeup è l'unico menu digitale approvato da Federazione Italiana Cuochi

Multilingua
Perché limitarsi ad avere il menu in una lingua, quando puoi averlo in 100? Aumenta le vendite con la clientela straniera offrendo il menu nella loro lingua, tradotto automaticamente con intelligenza artificiale. Un cliente che comprende bene il menu è incline a provare e scoprire i piatti delle nostre tradizioni piuttosto che ordinare ciò che già conosce.

Allergeni
Con Qodeup è semplice segnalare tutti i 14 allergeni previsti ed essere in regola con la Normativa Europea. Il cliente con un regime alimentare specifico può scegliere in tutta sicurezza e provare una maggiore varietà di piatti.

Abbinamenti
Grazie alle immagini dei piatti (opzionali) e agli abbinamenti consigliati con i vini o le birre il cliente sarà invogliato a provare nuove esperienze culinarie.

PROVA LA DEMO

scannerizza con il tuo telefono

www.qodeup.com
info@qodeup.com

Km zero e cuochi stranieri: *lo scenario delle cucine italiane*

a cura di
Giuseppe Ferraro
Responsabile
Dipartimento Lavoro

IL DIPARTIMENTO LAVORO HA CHIESTO AD ALCUNI CUOCHI FIC COSA PENSANO DELL'UTILIZZO DI PRODOTTI DEL PROPRIO TERRITORIO E DEI COLLEGHI STRANIERI CHE CUCINANO MADE IN ITALY

Rispondono alle nostre domande **Leonardo Ultimo** – Area Nord; **Thomas Palmieri** – Area Centro; **Marisa Andrisani** – Area Sud

Nella composizione del tuo menu, ci sono prodotti a km 0?

Ultimo: "Nel mio menu ci sono molti prodotti a km 0, ma non tutti. Ad esempio frutta, verdura, salumi e formaggi sono del territorio, altri prodotti sono difficili da trovare e allora mi rivolgo ai miei fornitori che mi trovano prodotti buoni, ma non sempre del mio territorio".

Palmieri: "Sì, ci sono, naturalmente, ma per fare la qualità il km 0 non è tutto. Mi piace acquistare la merce nei luoghi dov'è prodotta di grande qualità. Ad esempio, la mozzarella di bufala: credo che quella campana sia insuperabile! Quindi devo scegliere, se voglio la qualità, non sempre avrò il km 0, e viceversa".

Leonardo Ultimo

Andrisani: "Sì, tutti i prodotti sono del territorio, ma per me non potrebbe essere diversamente. Sto lavorando molto nel settore gelateria e pasticceria, ultimamente ho fatto il gelato alle orecchiette, sarebbe impossibile dargli il vero sapore delle orecchiette pugliesi, se usassi prodotti che arrivano da altre regioni".

Cosa vorresti dai partner FIC?

Ultimo: "Vorrei ancora più vicinanza da parte degli sponsor nazionali, mentre usufruisco ad esempio molto degli sponsor locali dell'Associazione dei Cuochi di Treviso. Vorrei più offerte da parte degli sponsor FIC, perché le agevolazioni che abbiamo cerco di sfruttarle, come gli ingressi alle fiere, sempre utili per crescere professionalmente e avere sempre più contatti".

Thomas Palmieri

Palmieri: "Vorrei avere più contatti diretti con i partner FIC. Mi piacerebbe ricevere visite da persone che mi possano spiegare e illustrare i prodotti e le loro caratteristiche. Così potrei acquistare con maggior consapevolezza".

Andrisani: "Non abbiamo contatti con i partner FIC. Sarebbe bello avere contatti diretti e offerte particolari, tipo pacchetti mensili. E mi piacerebbe molto che si incrementassero le vendite on-line, davvero molto utili visto il periodo che stiamo attraversando".

Oggi sempre più colleghi di altre nazioni interpretano i nostri piatti tradizionali nelle cucine di tutta Italia. Qual è il tuo pensiero a questo proposito?

Ultimo: "Questo è un tema che fa molto discutere. Il problema più grave è che quando uno straniero arriva in Italia, non credo possa conoscere i nostri piatti o comunque non bene, almeno all'inizio. Quindi, la domanda sarebbe:

perché ne vengono assunti così tanti? Viene da pensare (ma ci auguriamo di sbagliare!) che per chi li assume la qualità dei piatti prodotti non sia poi così importante e che si punti, invece, solo a risparmiare a fine mese. Se così fosse, si spiegherebbe allora il perché nessuno si cura del fatto che poi questi stessi dipendenti stravolgono i nostri piatti, come ad esempio mettendo la panna nella carbonara. In questo modo, purtroppo, la qualità della cucina italiana sarà sempre minore. Questa è la cosa che mi dispiace di più".

Palmieri: "Gli stranieri che vengono in Italia, almeno all'inizio, non credo sia molto opportuno che vengano messi a gestire una cucina o comunque non dovrebbero svolgere tale compito delicato in solitudine. Credo che alla maggior parte di essi, oltre all'esperienza di anni e anni maturata nelle cucine italiane, manchi anche il palato, quello che noi ci formiamo dalla nascita mangiando i nostri prodotti tradizionali. Ci vogliono anni, infatti, per costruirsi un palato pronto a riconoscere i sapori nostrani, molti più anni di quelli che ci vogliono per imparare a cucinare. Dovrebbero essere affiancati da personale italiano, perché si possano formare e possano imparare".

Andrisani: "I titolari dei ristoranti dovrebbero investire sul capitale umano italiano. Perché ritengo che, se vieni da un'altra cultura, il made in Italy non lo puoi fare o improvvisare. Ci vogliono anni ed anni di formazione per imparare a cucinare italiano, per imparare il gusto dei vari cibi e farli propri. Non dico di non farli lavorare nelle nostre cucine, ma sempre in affiancamento con gli italiani, perché possano guidarli, spiegare i procedimenti delle innumerevoli ricette e correggerne gli errori. La formazione è tutto. Invece spesso vengono lasciati soli nelle cucine, perché il titolare vuole risparmiare!".

Marisa Andrisani

L'Alessandro Manzoni della cucina italiana: *il gigante Pellegrino Artusi*

Di **Antonio Iacona**

AI PRIMI DEL '900 IN ITALIA IL SUO MANUALE ERA TRA I LIBRI PIÙ LETTI, ASSIEME A "I PROMESSI SPOSI" E "PINOCCHIO". CELEBRIAMO I 200 ANNI DI QUESTO GRANDE AUTORE

Di Lui (volutamente maiuscolo, e ci sembra il minimo!) avevamo già scritto nello scorso numero de *Il Cuoco*, in occasione di un'ampia recensione dedicata al nuovo romanzo della collega giornalista Ketty Magni. Ma sempre di Lui torniamo a scrivere molto volentieri, anche perché crediamo fortemente che radici e valori della nostra cucina vadano riscoperti, custoditi e, soprattutto, celebrati. Certo, il miglior modo di celebrarli è a tavola, adornandola delle migliori e più squisite ricette della nostra Italia, pronte per essere degustate. E allora, ancora Lui torna utilissimo, dato che nel Suo "manuale", storico ed ancora attualissimo, di ricette se ne contano ben 790, senza trascurare nulla: antipasti, primi, minestre, brodi, secondi, dolci, liquori...

Sì, **Pellegrino Artusi** è la colonna portante della cucina italiana, quell'elegante figura di sarto culinario che è stato in grado di cucire spiritualmente e materialmente le nostre regioni e, nonostante la tragica incertezza che oggi investe la ristorazione a causa del Coronavirus, il **4 agosto** non è certo passato inosservato, segnando i duecento anni dalla Sua nascita, **1820-2020**, avvenuta a Forlimpopoli, alla quale rimase sempre molto legato e poi lasciata, poco più che trentenne, per Firenze e la Toscana. Numerose sono state le iniziative in tutta Italia, per ricordare la Sua celebre figura e, tra distanziamento sociale e mascherine, anche **tanti cuochi FIC** hanno dato vita ad appuntamenti e degustazioni in Suo onore.

Venendo al libro, anche un profano delle ricette come il sottoscritto, semplice giornalista che la cucina la scrive, la racconta, la narra... ma tenendosi a debita distanza dai fornelli (per il profondo rispetto che nutro nei confronti dei cuochi professionisti e della pratica che la cucina comporta!) possiede nella propria biblioteca il manuale ***"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"*** e non mi stupisco che la copia di "casa Iacona" sia datata addirittura 1917 e già in quell'anno alla 20^ edizione. Sul sito ufficiale dell'Artusi, infatti, si parla di 32 edizioni nel 1931 e che il manuale era già uno dei libri maggiormente letti dagli Italiani, assieme a *"I Promessi Sposi"* e *"Pinocchio"*. Del resto, ci sarà stato un buon motivo se il mio bisnonno colonnello del Regio Esercito Italiano, al servizio di Sua Maestà il Re, inviava e donava dal fronte alla "Sua

Casa Artusi, centro di cultura gastronomica dedicato alla cucina domestica italiana

mogliettina" (la bisnonna!) proprio il manuale dell'Artusi!

Bando ai sentimentalismi personali, crediamo che ciascuno di noi provi un moto di gioia e di orgoglio nel rileggere la biografia (non troppo appassionante, ma ricca di aneddoti) di questo grande Autore italiano, che la gloria cercò dapprima nella letteratura, con due saggi dedicati rispettivamente al Foscolo e al Giusti, senza successo però e pubblicandoli a proprie spese. Ma una delle Sue grandi passioni, oltre alle lettere, era appunto la cucina. Il manuale venne pubblicato nel 1891, in appena mille copie (l'edizione del 1917 in mio possesso parla di ben 96 mila copie). Per alcuni aneddoti, a tratti simpatici, ci affidiamo alle fonti ufficiali: "È lo stesso Artusi a raccontarci le peripezie della sua celebre opera nella introduzione (inserita nel 1902 nella VI edizione) che intitolò significativamente "Storia di un libro che rassomiglia alla storia della Cenerentola": dal severo giudizio del professor Trevisan che sentenzia "Questo è un libro che avrà poco esito" all'aneddoto dei Forlimpopolesi che, avendo vinto due copie del libro in una lotteria, andarono a venderle dal tabaccaio non sapendo che farsene.

"Ma il successo alla fine arrivò e fu travolgente: in vent'anni Artusi stesso ne curò 15 edizioni; nel 1931 le edizioni erano giunte a quota 32 e l'*"Artusi"* (ormai veniva chiamato con il nome del suo autore) era uno dei libri più letti dagli italiani, insieme a *"I promessi sposi"* e *"Pinocchio"*. (http://www.pellegrinoartusi.it/)

Su due aspetti del libro, comunque, ancora oggi critici, giornalisti e soprattutto chef, sono d'accordo: il primo, l'aspetto didattico del volume, che ha certamente contribuito alla sua ampia diffusione e alla facile lettura da parte di tutti, dalla massaia al grande cuoco; il secondo, l'avere contribuito a rilegare, tassello dopo tassello, le varie tessere di quel meraviglioso mosaico che sono le innumerevoli ricette della nostra Penisola. Del resto, lo stesso Autore, nella "prefazio" alla 20^ edizione, ammetteva che i lettori nutrivano ormai un debole per la Sua opera: "Ma, vedendo che si è giunti con questa alla ventesima edizione – scrive Pellegrino Artusi – e alla tiratura di novantaseimila esemplari, mi giova credere che nella generalità a queste mie pietanze venga fatto buon viso e che pochi, per mia fortuna, mi abbiano mandato finora in quel paese per imbarazzo di stomaco o per altri fenomeni che la decenza mi vieta di nominare.

"Non vorrei però che per essermi occupato di culinaria mi gabellaste per un ghiottone o per un gran pappatore;

Monumento funebre di Pellegrino Artusi, dello scultore Italo Vagnetti, nel cimitero di San Miniato al Monte

protesto, se mai, contro questa taccia poco onorevole, perché non sono né l'una né l'altra cosa. Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna di vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio. Amen."

A dirla tutta, infine, il grande successo del libro è dovuto anche alla sua completezza, passando dalle interessanti spiegazioni iniziali di *"Alcune norme d'igiene"* alla *"Spiegazione di voci* (che, essendo del volgare toscano, non tutti intenderebbero)", passando per il *"Potere nutritivo delle carni"*, fino alle tanto attese ricette, suddivise per: Brodi, Gelatina e Sughi, Minestre, Principii, Salse, Uova, Paste e Pastelle, Ripieni, Fritti, Lesso, Tramessi, Umidi, Rifreddi, Erbaggi e legumi, Piatti di pesce, Arrosti, Siroppi, Conserve, Liquori, Gelati.

Infine, per quello spirito italiano che sempre nobile rimane e che nulla trascura, il Nostro trovava delicato ed elegante chiudere il manuale, per non escludere proprio nessuno, con una "Appendice" dedicata alla *"Cucina per gli stomachi deboli"* e con *"Note di pranzi"*, da gennaio a dicembre, toccando tutte le solennità dell'anno, dal Natale alla Pasqua, alla Festa dello Statuto...

Altri tempi, forse. Tempi che andrebbero ampiamente recuperati, perfino in versione social, se anche uno chef "mondiale" come **Massimo Bottura**, in occasione della ristampa del manuale nel 2011, ha dichiarato: "L'Artusi ci ha aperto la strada per conoscere noi stessi e la nostra nazione, un cucchiaio alla volta. Ora tocca a noi prendere in mano il nostro futuro culinario. Basta aprire il libro: approfonditelo e lo scoprirete ancora pieno di sorprese".

Tagliapasta e tagliaverdure *per orlature e decorazioni*

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

È SEMPRE STATO ORGOGLIO DI CUOCHI E PASTICCERI COMPLETARE ESTETICAMENTE LE PORTATE CON ORLATURE E BORDURE. E QUESTI OGGETTI PER ME SONO ANCHE UN RICORDO DI FAMIGLIA

Mio nonno Pasquale (classe 1871), orfano dall'età di sette anni, venne a piedi da Pavia a Milano, come aiuto apprendista lattoniere nel 1878, nella allora popolare via Borgospesso, traversa della oggi famosissima via della moda: Montenapoleone. In pochi anni divenne un abilissimo lattoniere "di banco", operaio che operava in officina e che si distingueva dal tolée de tècc (lattoniere del tetto) che metteva a dimora sui tetti grondaie e converse. Il primo era considerato un vero artista, per l'alta capacità nella lavorazione della latta, del bandone stagnato e delle sottili lastre di rame stagnate utilizzate per la produzione di stampi per dolci, di caffettiere, lumi a petrolio, secchi, mastelli e di tutti quegli oggetti di uso casalingo che, anni dopo, sarebbero stati prodotti da industrie metallurgiche e, successivamente, da quelle di materie plastiche.

Come l'origami, tecnica sviluppatasi nei secoli scorsi in Oriente, insegna a piegare un foglio di carta per ottenere modelli di animali, di fiori, di scatole, di oggetti decorativi e geometrici, così dai fogli di latta il nonno ricavava stampi e tagliapasta con il solo ausilio di una cesoia e di un saldatore a stagno.

È sempre stato orgoglio dei cuochi e dei pasticceri completare esteticamente le portate con orlature e bordure che venivano poi applicate sia ai relevés come alle entrées chaudes. Queste decorazioni erano ricavate, con appropriati tagliapasta, da sottili fette di pane carré, da pasta fresca o da pasta cotta all'inglese. Per i cuochi garde-manger, quelli che nella brigata di cucina hanno anche il compito di preparare i piatti freddi in gelatina, come aspic e galantine, il nonno inventava stampi simili a corone reali, a guglie gotiche, a bastioni merlati, vere opere d'arte manuale. Alcuni di essi, ritrovati malconci sotto le macerie della sua officina dopo un bombardamento durante la Seconda guerra mondiale, li conservo ancora con amore nel piccolo museo allestito nella mia azienda. Questi stampi ricordano un periodo di vita drammatico, duro e faticoso per nonno e papà ed anche per me bambino, ma guardandoli oggi riesco a comprendere quanto grande fosse il piacere del nonno, artigiano-artista, nel produrre utensili ed oggetti che, oltre alla loro utilità, apparissero piacevoli nel disegno e nell'esecuzione, mettendo in evidenza la sua capacità manuale, la sua inventiva e il suo buon gusto.

Nella foto, dall'alto: tagliapasta festonati a goccia, tagliapasta lettere, tagliaverdure in acciaio inox

ZAPPALÀ®

La tua creatività senza limiti

Oggi Zappalà è una fra le prime aziende del panorama lattiero-caseario italiano in grado di fornire una **scelta di prodotti ampia e variegata,** che si presta alla realizzazione di piatti di alta cucina.
Formaggi e ricotte di **assoluta eccellenza**.
Prodotti di **qualità certificata** che ben rimarcano il forte legame con il **territorio siciliano**.

www.zappala.it

Ricetta dello Chef Seby Sorbello, realizzata con Foglia di Mozzarella Zappalà

KAMALEONTICA

Riviera di Ponente
sospesa fra mare e monti

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

PERCORRENDO LA VECCHIA VIA DEL SALE
TRA PIEMONTE E LIGURIA SI RISCOPRONO SAPORI AUTENTICI
E ANTICHE TRADIZIONI DELLE DUE REGIONI

La **Strada del Vino e dell'Olio** dalle Alpi al Mare si estende lungo un percorso di 129 chilometri, tra la Riviera di Ponente e il Colle di Nava, passando attraverso le colline della Valle Arroscia. Un percorso incantevole, tra il mare e le Alpi appunto, dove gustare vino, olio e le bontà culinarie liguri.

Era la vecchia **Via del Sale**, un percorso fra il Piemonte e la Liguria, utilizzata dai mercanti della Pianura Padana per raggiungere la costa ligure e scambiare l'oro bianco con vino, riso e formaggi. Oggi la Strada del Vino e dell'Olio dalle Alpi al Mare conta **13 itinerari** che attraversano territori legati alla tradizione contadina e artigiana, consentendo di riscoprire le tracce di una civiltà che ha fatto della produzione di olio e vino uno dei suoi punti di forza. Tra i vini della Riviera di Ponente da degustare, il **Pigato** e il **Vermentino**, due vitigni a bacca bianca profumati e di buona beva, che rappresentano dal punto di vista enologico la Liguria, ideali da abbinare ai deliziosi prodotti del mare. Da non trascurare i rossi come il **Rossese**, primo vino ligure a fregiarsi della Doc, un vino dal sapore asciutto e morbido, e l'**Ormeasco**, che vanta una parentela con il vitigno del Dolcetto piemontese, caratterizzato dal sapore asciutto, leggermente amarognolo. Fra le eccellenze, l'**Olio Extravergine di Oliva "Riviera Ligure" Dop**, ottenuto dai frutti dell'olivo delle varietà Taggiasca, Pignola Lavagnina, Razzola e cultivar locali autoctone. Un olio che si distingue per l'armonia e la finezza delle note fruttate e l'impatto dolce iniziale al palato, si sposa perfettamente con piatti a base di verdure, tipici della tradizione ligure, ma anche su pesce, carpaccio, dolci ed in abbinamento a pietanze delicate. La Strada del Vino e dell'Olio dalle Alpi al Mare è anche un viaggio fra le eccellenze storiche, culturali, paesaggistiche della Liguria. Si incontrano antichi castelli e borghi incantati come Orco Feglino, un piccolo Parco Archeologico ai margini di un territorio ancora incontaminato, Borghetto d'Arroscia, Borghetto Santo Spirito, Calice Ligure e Ortovero, ma anche sentieri costellati da gole, falesie e macchia mediterranea. La cucina tipica del Ponente Ligure non è solo pesce, ma ha tantissimi piatti ricchi di gusto e tradizione, ricette antiche, alcune che si tramandano da secoli. La Sardenaira, ad esempio, una focaccia farcita con pomodoro, sardine, olive e aglio, un piatto tipico dalle origini antiche, all'incirca intorno al 1300; il Brandacujùn, antipasto a base di stoccafisso e patate, il coniglio alla ligure, la farinata e il superlativo pesto alla genovese, tutte delizie per il palato.

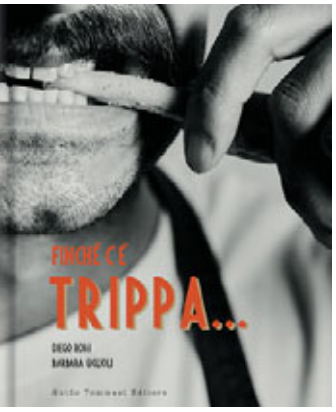
Buona scoperta! ...

Letture tra chef stellati *e cucina senza spreco*

MANGIA COME PARLI

di Davide Oldani - Il Sole 24 Ore -160 pagine - € 16,90

È di recente pubblicazione (luglio 2020) l'ultimo volume dello chef Davide Oldani per Il Sole 24 Ore, "Mangia come parli", dove la parola d'ordine è "semplicità", a cominciare dal linguaggio. Non è la prima esperienza editoriale per lo chef, che ha già pubblicato libri con e libri senza ricette e che racconta la sua cucina in forma snella e agile. Le ricette presentate sono quelle che, di puntata in puntata, ha approfondito nella trasmissione "Mangia come parli" (appunto) di Radio24, condotta con Pierluigi Pardo. Allo stile semplice che lo caratterizza, Davide Oldani accompagna le preparazioni passo dopo passo senza più separare gli ingredienti dal procedimento, creando un amalgama funzionale all'esecuzione dei piatti. Le ricette sono state raccolte seguendo il criterio della stagionalità e valorizzando sempre le caratteristiche e la provenienza di ciascun ingrediente.



FINCHÉ C'È TRIPPA...

di Diego Rossi, Barbara Giglioli - Guido Tommasi Editore - 224 pagine, illustrazioni a colori - € 30

Libro scritto a quattro mani dalla giornalista Barbara Giglioli e dallo chef Diego Rossi e che nasce da un'intervista e da una passione in comune: quella per il quinto quarto. Giglioli e Rossi sono convinti che spesso siano proprio gli ingredienti più poveri a dare le maggiori soddisfazioni. Un libro per tutti, per chi vuole le ricette, ma anche consigli su dove recuperare le frattagliee come sceglierle. Non è nemmeno un manuale scientifico, ma piuttosto un modo di viaggiare per l'Italia, tra fattorie e allevamenti di piccoli produttori, seguendo sempre la via del gusto. Il libro è diviso per tipologia di animali. Ogni capitolo è infatti dedicato a una "bestia": si va dagli animali da cortile, fino ai bovini e ai pesci. Una parte del volume è poi dedicata agli archetipi, quelle ricette senza tempo, come la Trippa, la Finanziera o il Cibreo. Non manca poi una speciale sezione sulle frattaglie erotiche. Indicazioni, ricette e consigli dello chef, il tutto impreziosito dalle foto di Marco Varoli e dai disegni di Gianluca Biscalchin. Un libro che sa regalare anche solo il piacere di sfogliarlo, magari in una fredda domenica d'autunno con il camino acceso o davanti alla finestra durante un temporale estivo.

UNO CHEF SENZA SPRECHI

di Tommaso Arrigoni - Guido Tommasi Editore - 256 pagine illustrazioni a colori – € 25

Cucinare come uno chef senza fare avanzi, senza che una sola buccia di patata o un solo gambo di carciofo finisca nella spazzatura o ammuffisca in frigorifero. Sogno o fantasia? Forse no. Tommaso Arrigoni con questo volume permette a tutti di preparare piatti gourmet senza sprechi eccessivi. Se, quindi, siete tra coloro che sognano di allietare i loro commensali con ricette eleganti e non difficili, ma allo stesso tempo non amate avere avanzi in frigorifero, questo è il libro che fa per voi. Qui troverete 60 piatti (divisi in antipasti, primi, secondi e dessert) non troppo complessi ma di grande effetto e di sicura riuscita, a cui si aggiungono altrettante ricette per usare tutti (o quasi) gli scarti ottenuti. In più una serie di suggerimenti e di consigli che vi permetteranno di sfruttare fino all'ultima lisca di pesce e di cucinare in maniera consapevole e responsabile.

Una ricetta fresca…
"come il pane": il pangelato

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

TORNIAMO CON UNA PREPARAZIONE ALQUANTO ORIGINALE IN CUI IL GELATO È FATTO CON IL PANE E SERVITO CON UN SORBETTO DI POMODORO TORPEDINO

Dopo il "pane porchettato" dello scorso numero, in cui era l'originalità l'aspetto predominante della nostra preparazione, ecco un'altra ricetta che scaturisce da questo periodo (luglio e agosto) forse un po' anomalo, ma non certo sul fronte delle temperature. Gelato di pane, ovvero un pane liquido fermentato sottovuoto, che poi viene gelificato a 67°C e successivamente mantecato in Freeze & go, una macchina evoluta che consente di ottenere un gelato gastronomico in 5', con una tecnologia del freddo molto avanzata. Il gelato di pane è quindi pronto e noi lo abbiamo servito con un sorbetto di pomodoro Torpedino.

FERMENTAZIONE PANE
Acqua 500 g
Miscela 7 cereali Pivetti 300 g
Sale liquido 15 g
Olio e.v.o. 30 g
Sciroppo glucosio (o miele) 200 g
Lievito compresso 12 g
Impastare tutti gli ingredienti, quindi far fermentare sottovuoto 24 h 4°C.

PAN GELATO
base fermentata 140 g, latte fresco intero 260 g
Unire gli ingredienti e cuocere fino a 67°C, mescolando di continuo. Raffreddare e mantecare.

SORBETTO DI POMODORO TORPEDINO
torpedino in succo di pomodoro 400 g
sale liquido 15 g
sciroppo di glucosio 40 g
frullare e miscelare gli ingredienti e mantecare.

COSA SUCCEDE IN QUESTA PREPARAZIONE A…

FERMENTAZIONE / SOTTOVUOTO / TECNOLOGIA DEL FREDDO: durante la fermentazione in assenza di ossigeno i lieviti fermentano, in presenza di ossigeno avviano il processo di gemmazione. Questo fa sì che all'interno del pane si ritrovino i profumi della fermentazione oltre a quelli della reazione di Maillard, caratteristici composti che si formano a temperature superiori a 176°C a carico degli zuccheri e/o zuccheri e proteine. Questi aromi sono caratteristici dell'aroma pane, che chiaramente nel gelato non dobbiamo trascurare. Infatti questo impasto ci permette di cuocere il composto in forno a 185°C per 7', utilizzandolo come cialda, se si vuole. In alternativa, per dare la nota croccante e l'aroma del pane si può anche utilizzare del pan grattato spolverandolo sul gelato. È utile ricordare che a temperature basse, così come per i 4°C, grazie all'enzima proteasi, si attiva la proteolisi che degrada le proteine della maglia glutinica, anche le amilasi continuano a lavorare ed ecco perché la scelta di una miscela ai 7 cereali in una fermentazione sottovuoto a bassa temperatura.

MOLINO FAVERO
PADOVA *dal* 1925

MIKS
PRO CHEF
FARINE *in* PUREZZA

Creazioni a cura

LE FARINE IN PUREZZA DI MIKS SONO LA RISPOSTA ALLA RICHIESTA DI UN PERFETTO EQUILIBRIO TRA CURA DEL BENESSERE E PIACERE DEL GUSTO, CON CREATIVITÀ E ATTENZIONE ALL'AMBIENTE IN CUI VIVIAMO.

16 _ FARINA DI RISO VENERE INTEGRALE, **17** _ FARINA DI RISO INTEGRALE, **18** _ FIBRA DI BARBABIETOLA, **19** _ FIBRA DI PSYLLIUM, **20** _ FARINA DI SEMI DI CARRUBE, **21** _ FARINA DI TEFF BIANCO, **22** _ FARINA DI MAIS GIALLO FINISSIMO, **23** _ FARINA DI MAIS GIALLO COTTA A VAPORE, **24** _ FARINA DI LENTICCHIE ROSSE COTTA A VAPORE, **25** _ FARINA DI CECI, **26** _ FARINA DI SORGO, **27** _ FARINA DI CECI COTTA A VAPORE, **28** _ FARINA DI MAIS BLU COTTA A VAPORE, **29** _ FARINA DI MAIS BIANCO COTTA A VAPORE, **30** _ FARINA DI LENTICCHIE GIALLE COTTA A VAPORE, **31** _ FARINA DI FAGIOLI NERI COTTA A VAPORE, **32** _ FARINA DI RISO BIANCO COTTA A VAPORE, **33** _ FARINA DI AVENA COTTA A VAPORE, **34** _ FARINA DI PISELLI VERDI COTTA A VAPORE, **35** _ FARINA DI CANAPA, **36** _ FARINA DI QUINOA, **37** _ FARINA DI RISO INTEGRALE COTTA A VAPORE, **38** _ FARINA DI POMODORO, **39** _ FARINA DI SPINACI, **40** _ FARINA DI ZUCCA, **41** _ FARINA DI MELA, **42** _ FARINA DI PLATANO, **43** _ FARINA DI RIBES, **44** _ FARINA DI MANGO, **45** _ FARINA DI BARBABIETOLA ROSSA, **46** _ FARINA DI CAVOLFIORE...

Esperienza sensoriale *con la trottola alimentare*

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

ALCUNI CONSIGLI SU COME "IMPARARE" A SENTIRE NUOVAMENTE IL CIBO. ANCHE PER I CUOCHI CHE VIVONO DI ASSAGGI E DI CONTINUE ESPERIENZE CULINARIE

L'esperienza sensoriale che chiameremo della trottola alimentare si fa durante un pasto a tavola, tenendo vicino a sé una piccola trottola e un piattino liscio senza scalini. Fate partire la trottola sopra al piattino, quindi prendete un boccone del vostro cibo e, finché la trottola gira, masticatelo con calma, lasciando che ogni sua molecola possa stimolare le migliaia di recettori che avete nella bocca, assaporandone gusto, temperatura, consistenza e prestando attenzione a come cambiano man mano che masticate. Continuate a masticare, senza mandar giù il boccone e muovendo il cibo con la lingua su tutta la superficie della bocca – i recettori sono ovunque, non solo sulla lingua. Quando la trottola si ferma, mandate giù il vostro boccone, che ormai sarà semiliquido.

Quattro le valutazioni di come vi siete sentiti.

1 «Non ce l'ho fatta: dopo 3 secondi l'ho mandato giù». È un'esperienza molto frequente: siamo talmente abituati a mangiare in modo automatico, che il tempo trascorso a gustare consapevolmente il cibo sembra tempo perso. Il mangiare automatico viene sicuramente favorito dal cibo industriale, progettato per essere mangiato in fretta e, soprattutto, rimangiato in fretta. E, per chiudere il cerchio alla fine ed evitare retrogusti, ci sta bene una bella sorsata di bevanda gassata zuccherata.

2. «Ce l'ho fatta ma, alla fine, che schifo quel boccone!». È un'esperienza spiacevole ma molto istruttiva: può bastare il tempo di una trottolata - circa un minuto - per smascherare la «botta di gusto libidinoso iniziale» di un cibo raffinato, il cosiddetto bliss point, «punto di beatitudine», tanto studiato dall'industria alimentare per convincere il consumatore ad acquistare un certo prodotto. Basta un minuto per capire meglio cosa stiamo effettivamente mangiando.

3. «Mi sembrava di mangiare legno ma, piano piano, è diventato sempre più buono». È l'esperienza più comune se, invece di cibi pronti e raffinati, mangiamo qualcosa di vegetale e ricco di fibre: all'inizio sentiamo il gusto dell'acqua, quindi del niente, e della fibra. Niente di particolarmente piacevole! Ma se continuiamo a masticare e lasciamo che il boccone stimoli tutta la nostra bocca, possiamo iniziare a sentire cose molto piacevoli: la freschezza di una nota acida, la persistenza di una delicata nota amara, la dolcezza di un carboidrato integrale che si sta lentamente sciogliendo sulle nostre papille.

4. «Va bene tutto, ma non vorrei mettere tre ore per consumare un piatto!». È una giusta considerazione di buon senso: non usate la trottola per ogni boccone del vostro pasto. Usatela ogni tanto durante il pasto, quando avete la sensazione di cibi troppo buoni da subito o, al contrario, di cibi apparentemente senza gusto, oppure quando avete la sensazione di «mangiare senza neanche accorgermi di mangiare». A volte, per capire cosa sta succedendo, basta semplicemente darsi tempo, un piccolo tempo.

BOSCOVIVO

Dal 1982 a fianco degli chef

- Tartufo Fresco Italiano
- Tartufo congelato
- Carpaccio di Tartufo
- Tartufi in Salamoia
- Succo di Tartufo
- Brisure di tartufo
- Caviale di Tartufo
- Sale e Seasonings con Tartufo
- Miele con Tartufo
- Condimenti con Tartufo
- Formaggio con tartufo
- Salumi con Tartufo

Specialità Toscane e Carne di Cinghiale cacciata in Italia

Spedizioni in tutto il mondo

Per info

tel. +390575410396 +390575410388

Via dei Boschi 34, Badia al Pino 52041 Arezzo

www.boscovivo.it

venditeitalia@boscovivo.it

export@boscovivo.it

Seguici su

BoscovivoTartufi

boscovivotartufi

Grazie a Chef Sabrina Morandi e Chef Francesco Triscornia

PH Valeria Bismar

Salse e creme: *il tartufo cambia forma*

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

ESISTE UNA MARCATA DIFFERENZA TRA SALSE CON TARTUFO O TARTUFATE E CREME O PASTE DI TARTUFO E SI BASA SULLA PERCENTUALE DI TARTUFO CONTENUTA NEL PRODOTTO

La definizione gastronomica di **salsa** è: preparazione di cucina o pasticceria formata da un legante e da un sapore e da aromi e/o spezie con una consistenza pastosa, cremosa o semiliquida. Lo scopo della salsa è quindi quello di condire ed esaltare le caratteristiche organolettiche del piatto e questo è ancor più calzante se pensiamo al tartufo. Sebbene già i Romani erano soliti unire il sale al pesce per fare il famoso "garum", il condimento più famoso dell'antichità, descritto anche nel *De res Coquinaria* (Sulla gastronomia) ad opera di Apicio, risalente al I secolo d. C., simile all'attuale colatura di alici, utilizzato poi per condire le pietanze, la diffusione dell'utilizzo delle salse come le intendiamo oggi, viene fatta risalire al Medioevo e al Rinascimento. Nel corso dei secoli il panorama culinario si è arricchito di una varietà di salse, sia salate, da cui etimologicamente viene fatta risalire l'origine della stessa parola (salus = sale), ma anche dolci di cui sono un esempio i coulis.

L'utilizzo del tartufo nel corso dei secoli è stato prevalentemente a crudo, salvo alcune eccezioni come nell'antico Egitto, in cui i faraoni erano soliti gustarlo cotto sotto la brace, come le patate, e con Pellegrino Artusi che, nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* del 1891, descrive una ricetta di "Salsa Tartufata" che, fatta eccezione dell'utilizzo del marsala, è alquanto simile alla moderna salsa tartufata che troviamo nelle cucine di molti chef, sia come prodotto espresso che pronto. La crema o pasta di tartufo, insieme al tartufo in salamoia, ovvero tartufo intero con aggiunta di salamoia (acqua e sale), è uno dei primi prodotti conservati della storia con tartufo in seguito alle scoperte scientifiche e invenzioni di Pasteur, che hanno rivoluzionato la conservazione degli alimenti ed il suo culmine è stato raggiunto nel secolo scorso con l'applicazione dell'alta temperatura in abbinamento alla pressione, così da raggiungere il traguardo dei 121°C, fondamentale per rendere sicuro un prodotto proveniente dalla terra, come il tartufo.

La diffusione di salse tartufate pronte ha una storia alquanto recente, risalente agli anni '80 dello scorso secolo, ad opera di un'azienda che ha aperto la strada a molte altre. Quando parliamo di Tartufo però, così come c'è una marcata differenza tra prodotti "con" tartufo e prodotti "al" tartufo, *esiste una marcata differenza tra salse con tartufo o tartufate, e creme o paste di tartufo* ed anche quest'ultima si basa sulla percentuale di tartufo contenuta nel prodotto. Vale la pena ricordare che si parla di prodotti "al" tartufo quando il prodotto contiene una percentuale inferiore al 5% di tartufo mentre si parla di prodotti "con" quando la percentuale è uguale o superiore al 5%. Allo stesso modo si parla di Crema di tartufo quando il prodotto contiene una percentuale superiore al 50% di tartufo. Di recente mi è stato fatto notare un prodotto che dichiara di contenere il 99% di tartufo... questo è alquanto fuorviante per il semplice

Foto: ©123rf

www.spiwebitalia.com

ALLUMINIO AGNELLI 1907
FAMIGLIA DI IMPRESE

GENETIC MUTATION
SHARK SKIN
POWERED GREBLON TECHNOLOGY

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE DI UN NORMALE ANTIADERENTE

#NONTOCCATEMILAPADELLA

Agnelli reinterpreta lo strumento di cottura: "SHARK SKIN - POWERED GREBLON TECHNOLOGY" estremamente resistente all'abrasione. La superfice 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 •

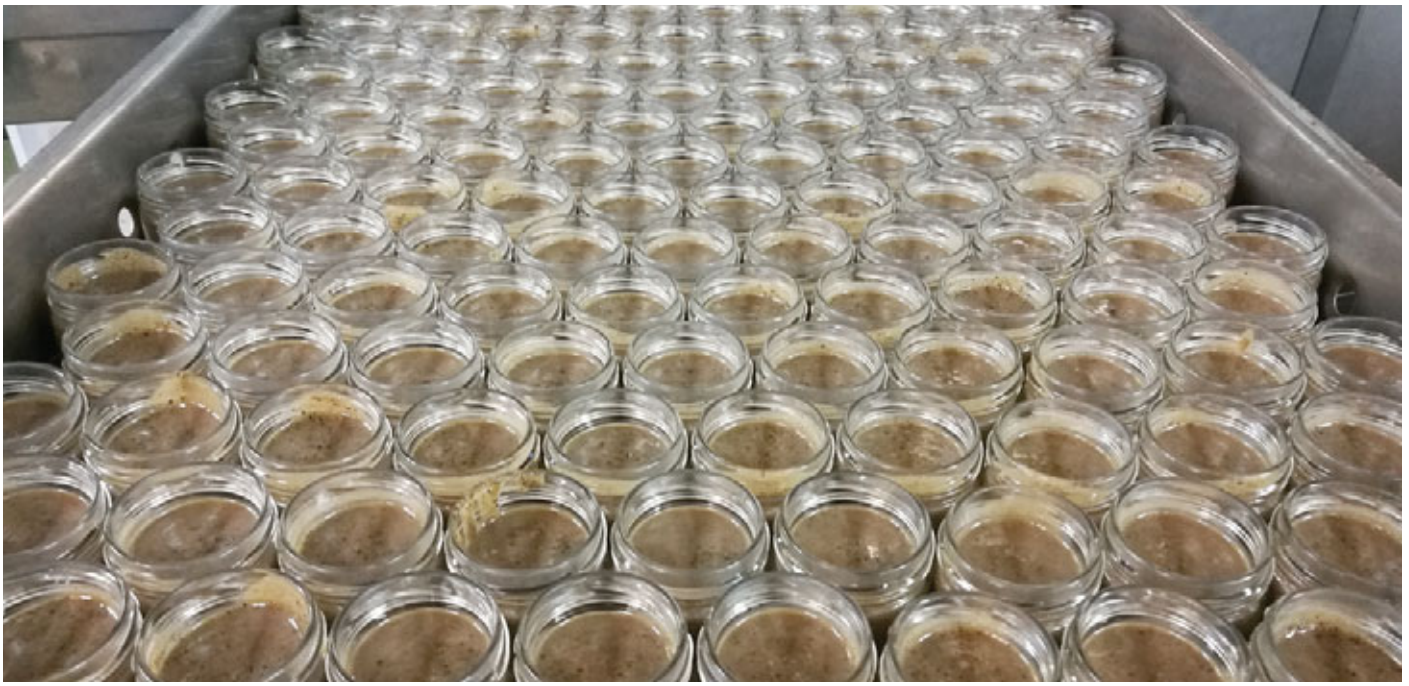
FORNITORE UFFICIALE

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY
www.pentoleagnelli.it

fatto che un prodotto così composto è pressoché impossibile che venga dosato in un vaso piuttosto che in un tubetto.

Immaginiamo come prima dello sviluppo delle tecnologie alimentari, che con l'aiuto delle più sofisticate tecnologie informatiche hanno fatto dei grandi passi in avanti in pochissimi anni, una volta l'invasettamento era esclusivamente a mano. È così che, per renderlo più agevole, la ricetta delle creme prevede l'aggiunta di olio e sale per favorirne la conservabilità, unito al trattamento termico (sterilizzazione). Se l'olio extravergine d'oliva italiano è indiscutibilmente un'eccellenza, non è sempre l'ideale abbinarlo a qualsiasi tipo di tartufo; difatti se è perfetto abbinato al tartufo nero pregiato Tuber Melanosporum Vitt, non è adatto ad un abbinamento con il pregiato tartufo bianco Tuber Magnatum Pico, per il quale è più indicato un olio con un sapore neutro, come ad esempio l'olio di girasole.

Nelle salse con tartufo, invece, l'ingrediente caratterizzante non raggiunge il 50% di media: varia tra il 5% ed il 15%. Può sembrare una percentuale piccola ma, abbinata ai giusti ingredienti, in realtà può dare dei risultati interessanti. Spesso sia le salse che le creme vengono viste con enorme sospetto e diffidenza, non completamente senza fondamento. Infatti troppo spesso l'aggiunta di aromi di sintesi di pessima qualità ha letteralmente portato a creare una brutta reputazione ai preparati con tartufo. Per fortuna, però, esistono anche aziende che hanno fatto del rispetto della materia prima, come pure della valorizzazione del tartufo italiano, una vera e propria missione. Ecco quindi che vi sono delle creme e delle salse che, pur essendo "pronte", diventano dei veri e propri ingredienti che nelle mani dei giusti chef danno vita a delle vere e proprie esperienze sensoriali uniche. L'attenta conoscenza della materia prima fresca, sia che si parli di un laboratorio di un'azienda alimentare che di una cucina di ristorante, è basilare per poter dare vita a delle creazioni impeccabili.



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

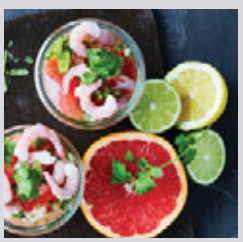
Royal Greenland®

THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

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

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

Forniamo prodotti ittici che deliziano i clienti.



Royal Greenland
FIT FOR FOODSERVICE & GASTRO

Royal Greenland Italia Spa
Via G. Saragat 2 · 20834 Nova Milanese - MB
Tel.: +39 0362 499614 · Fax: +39 0362 499605
www.royalgreenland.it · infoitalia@royalgreenland.com

MAIZENA®

MAIZENA AMIDO DI RISO E AMIDO DI MAIS

RITROVA LA QUALITÀ ICONICA DI MAIZENA ANCHE NELL'AMIDO DI RISO

- Amido multiuso
- Indispensabile in cucina
- Senza glutine

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE GLUTEN FREE

Unilever Food Solutions

Scopri di più su **ufs.com**

Support. Inspire. Progress.

LE PANATURE MAIZENA PRONTE ALL'USO

- **Composti premiscelati con tipi di pane altamente selezionati e gluten free**
- **Ideali per piatti croccanti e gustosi**
- **Velocizzano i tempi di lavorazione in cucina**
- **Altissima qualità degli ingredienti, i tuoi piatti avranno un gusto unico**

MAIZENA PANATURA PRONTA 3 IN 1 PER FRITTI

- **Senza glutine**
- Ideale per fritti e panature croccanti
- Riduce i tempi di preparazione perché pronta all'uso
- Composto premiscelato con ingredienti di altissima qualità
- Trattiene molta più umidità rispetto al pane classico

MAIZENA PANATURA PRONTA MISCELA ALLA MEDITERRANEA

- **Senza glutine**
- Adatta per cotture al forno
- Ideale per il pesce

MAIZENA PANATURA PRONTA GRATIN

- **Senza glutine**
- Adatta per cotture al forno
- Ideale per verdure gratinate

Scopri di più su **ufs.com**

Unilever Food Solutions

Support. Inspire. Progress.

Sappiamo che la carne è debole. *E poco altro…*

A cura di
Roberto Rubino
Esperto agroalimentare*

ALCUNE RIFLESSIONI PER RISTORATORI E CONSUMATORI SULL'USO E CONSUMO DELLE CARNI. E SUI PREZZI DA PAGARE TRA ALTA E BASSA QUALITÀ

Un tempo la carne era un alimento per ricchi o benestanti. Tra la piccola borghesia si mangiava di domenica e, in genere, si trattava di pezzi di secondo taglio. Con il boom venne elevata a simbolo della rinascita, tanto che la Cassa per il Mezzogiorno ideò, per il Sud, il Piano Carne, un massiccio programma di intervento nell'agricoltura meridionale per aumentare il grado di autoapprovvigionamento della carne. Un classico esempio di sviluppo mancato. Il Sud produceva infatti latte e formaggi e non si poteva trasformare in pochi anni un sistema produttivo che durava da millenni. Il piano però finanziava anche la ricerca e già a partire dalla fine degli anni '60 furono avviati nelle Università programmi per studiarne la qualità. Dopo 50 anni di ricerche dovremmo dunque avere una cultura solida della e sulla carne.

Mettiamoci dalla parte del consumatore, che ha a disposizione due locali per acquistarla: macelleria e GDO. In macelleria trovo un solo animale della stessa specie; per esempio tagli diversi di un solo bovino. Inutile chiedere se la carne è buona, come però fanno in tanti, ha solo quella. *"Ma certo"*, sorride, il macellaio, *"guardi il colore, un bel rosa pallido, non quello rosso intenso"*. E poi, questa carne ha lo stesso prezzo, tutto l'anno e per anni, in tutte le macellerie della città. Nella GDO, forse c'è più scelta per qualche pezzo di primo taglio, tipo scottona (classica parola che rimanda a chissà quali nascoste prerogative e che nessuno saprebbe spiegare), ma di fatto anche in quel caso non c'è scelta. Quindi, tutta la carne è uguale? Insomma, il consumatore non ha alcuna chiave di lettura della qualità e, anche se l'avesse, e fra questi mi metto io, non ha strumenti e mezzi per utilizzarli, perché non può scegliere. Se chiediamo a qualche "famoso" esperto, ci sentiamo rispondere, senza tentennamenti, che la carne più ha grasso e più ha sapore. Inutile spiegargli che il grasso è una molecola inodore e insapore e che, se così fosse, tutti i lardi avrebbero un gusto e un odore di grande livello, e lo stesso sarebbe per i burri. E invece... In questa ricerca non ci aiutano i nutrizionisti per i quali, sintetizzo al massimo, tutte le carni sono uguali e, fra queste, quella rossa fa male mentre quella bianca fa bene.

Restano i ristoratori. Chiariamo prima cosa si aspetta un consumatore da una carne ma anche da qualsiasi cibo si appresti a degustare. Tutti si aspettano un *flavour* importante, un profumo e un sapore che ti facciano dire: questa è una carne, o un formaggio, o un fagiolo. Sembra semplice, in fondo, dopo sessanta anni di ricerche non dovremmo certo ancora stare qui a parlare di odore e di gusto. Ne sono state fatte di analisi. Sarò sfortunato, ma il risultato è scoraggiante. La carne bovina, suina e avicola non ha odore e gusto. Naturalmente parlo in generale, perché negli ultimi anni si trova sempre più spesso carne di suini al pascolo, anche qualche bovino, e si recupera sempre qualche pollo "al pascolo". Ma parliamo di poca cosa e una domanda dovremmo farcela: perché gli animali che pascolano hanno una carne diversa?

©Foto:123rf

Ci torneremo dopo. E non sono di aiuto i giornalisti enogastronomici, per cui tutto è eccezionale, unico, irripetibile. Mai un dubbio su un piatto, per stimolare il ristoratore a fare meglio.

Il prezzo unico della carne e l'accettazione di questo metodo da parte della ricerca potrebbero essere i due motivi di tale rassegnazione, quindi un problema mondiale e non solo italiano. Il prezzo della carne lo decide la borsa merci e ci si deve adeguare. Essendo chiaro che la carne non è tutta uguale, è nata l'esigenza di classificare le carcasse. Il primo fu l'EUROP, ma col difetto che i parametri scelti riguardassero solo la resa: più resa dà una carcassa e più il prezzo sarà elevato. Che è un poco quello che è successo per il latte, con il grasso e la proteina e anche per il grano, con la proteina. Ma il flavour della carne e delle altre materie prime non dipende certo dai parametri che influenzano la resa. Negli ultimi anni molte nazioni hanno affrontato il tema, ma la sostanza non è cambiata. Decisamente più attendibile sembra il metodo australiano MSA (Meat Standard Australia), che tiene conto, oltre che della resa, della valutazione di una giuria di esperti, che prende in considerazione il flavour della carne.

Quindi, se tutto è uguale, sono tutti nella stessa fascia di mercato, c'è grande concorrenza e sopravvive chi produce a costi più bassi; per ridurre i costi devi risparmiare sull'alimentazione, quindi paglia e mangimi a volontà. A questo punto entra in gioco la ricerca. Il mondo scientifico ha privilegiato la genetica degli animali, le tecniche di macellazione, la frollatura. La genetica doveva fornire animali che dessero una resa elevata e la tecnica di macellazione e di frollatura dovevano assicurare una carne tenera, facilmente masticabile e succosa. Gli studi sull'alimentazione hanno riguardato gli effetti soprattutto sugli acidi grassi per migliorare la "salubrità dietetica" della carne. E il flavour, cioè l'aroma e il gusto? Tanto per dare un'idea, cito una review appena pubblicata da un'equipe giapponese sulla carne e i fattori che ne influenzano la qualità (Muroya e coll., 2020). Un lavoro complesso, in cui vengono presi in considerazione, con analisi sofisticate, molte molecole in gioco e i fattori che ne influenzano il contenuto. Ma alla fine le molecole che vengono ritenute responsabili della qualità si limitano agli acidi grassi, a qualche amminoacido e peptide, tipo carnosina. E fra i fattori si parla sempre di razza e, un poco, di alimentazione. Ma non si sa non solo quali molecole siano responsabili del gusto ma anche quali fattori determinino il loro contenuto. Nel caso del pascolo,

sappiamo che i maiali danno una carne più saporita e aromatica, ma non sappiamo quali molecole siano responsabili del gusto, della parte non volatile del flavour. Quindi, se questo aspetto al momento non interessa il mondo della ricerca, come possiamo pretendere che ne possano essere a conoscenza i consumatori e tanto meno i ristoratori?

Una cosa certa è che l'alimentazione è alla base della componente volatile, dell'odore del latte e della carne. I terpeni, i chetoni, le aldeidi, provengono da erbe e vegetali, passano dal sangue al latte e alle fibre muscolari e al grasso e danno profumo alla carne. E il gusto? Sappiamo poco. Sono convinto che i responsabili del gusto siano soprattutto i polifenoli, che provengono anch'essi dall'erba, sono più pesanti dei volatili e si trattengono sulle papille gustative e ci danno quella sensazione di pienezza, di corpo. Se quindi queste molecole provengono dall'erba, ci spieghiamo perché gli animali al pascolo forniscono latte e carni che "devono" avere profumo e gusto. Niente sarà più causale se il consumatore, ma anche il macellaio, o il ristoratore, al momento di acquistare la carne, chiederanno semplicemente: cosa ha mangiato questo animale? Se paglia e mangimi, il prezzo sarà e deve essere basso; se erba e buon fieno, allora sarà più alto, perché la qualità va pagata. E non ci saranno sorprese.

Susumu Muroya, Shuji Ueda, Tomohiko Komatsu, Takuya Miyakawa and Per Ertbjerg (2020) MEATabolomics: Muscle and Meat Metabolomics in Domestic Animals Metabolites, 10, 188.

Fagioli, *pepite di bontà*

A cura di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

OGGI I FAGIOLI SONO CONOSCIUTI E MANGIATI IN TUTTO IL MONDO. NE ESISTONO IN COMMERCIO PIÙ DI 500 VARIETÀ E HANNO UNA LUNGA STORIA DA RACCONTARE

La dieta mediterranea, modello nutrizionale ispirato a schemi alimentari diffusi in alcuni Paesi del bacino mediterraneo, riconosce il valore e l'importanza dei legumi tutti, e in particolar modo dei fagioli e dei suoi effetti benefici sul nostro organismo. I fagioli hanno sempre rappresentato nella storia gastronomica regionale italiana un baluardo delle nostre tradizioni culinarie. Un quadro del 1584, *"Il mangia fagioli"* di Annibale Carracci, raffigurava una tavola imbandita la cui pietanza principale erano un'ampia ciotola di fagioli, come ad essere rappresentanti a pieno titolo di prodotto della nostra Penisola da tempo immemorabile. Che sia così? La storia lo smentisce, infatti l'esistenza di questi legumi iniziò, per la maggior parte delle loro varietà, in America centrale e meridionale, dove sono nati i loro "antenati selvatici".

Da studi botanici e archeologici, si è appurato che le prime coltivazioni, diciamo pure a carattere agricolo a fini di alimentazione, furono effettuate per la prima volta sulle Ande peruviane e in Messico, probabilmente fra 9.600 e 1.000 anni fa. Essendo facili da coltivare e da conservare, in breve tempo i fagioli divennero un alimento importante per quelle popolazioni indigene: gli Inca mangiavano fagioli bianchi arrosto, i Maya bolliti con peperoncini, mentre gli Aztechi li mescolavano a polpa di mais bollito e limetta in un piatto chiamato atolli.

©Foto:123rf

Attraverso l' Atlantico

All'inizio del XV secolo, fu probabilmente Cristoforo Colombo, in uno dei suoi viaggi dopo la scoperta dell'America, a riportare le prime sementi in Spagna, ma non è storicamente certo. È noto invece che, nel 1528, papa Clemente VII fece conoscere dei grossi fagioli rossi a Pietro Valeriano, uno scrittore ed erudito italiano originario di Feltre, nel bellunese. Valeriano li seminò in vasi e consumò il raccolto, notando che il cibo che se ne ricavava era molto gustoso. Nessuno ancora conosceva questo legume quindi, giunto dalle Americhe, né tanto meno gli si attribuisce particolare valenza alimentare. L'altopiano di Lamon, sempre nel bellunese, fu scenario di un'ampia sperimentazione agraria trovando, probabilmente, condizioni analoghe a quelle dei suoi luoghi di origine. Comunque quel fagiolo a buccia chiara e screziata di rosso, chiamato già allora "borlotto", fece divenire con il passare degli anni quella Valle Bellunese santuario di quel tipo di fagiolo, dove trovava migliore qualità e crescita del prodotto. Quei semi giunti dalle lontane Americhe, tuttavia, erano preziosi, e così furono dati in dono ai vari contadini dell'Italia settentrionale per favorirne la coltivazione. Una leggenda vuole che quando la nipote di Clemente VII, Caterina de' Medici, sposò il futuro re di Francia Enrico II, abbia portato con sé alcuni di questi apprezzati legumi, insieme a una squadra di cuochi italiani che sapeva come cucinarli. Ben presto, una varietà, i fagioli bianchi, divennero comuni oltralpe, specialmente in Provenza, dove erano chiamati fayoun. Nel sudovest della Francia divennero un ingrediente fondamentale del **cassoolet**, una ricca e saporita specialità locale. Alla fine

del 1700, i coloni spagnoli portarono i fagioli rossi negli attuali Stati Uniti, in Louisiana, fino allora sconosciuti in quelle terre, favorendo la loro diffusione nel Nord America, anche grazie alle culture culinarie degli schiavi di colore fatti giungere dall'Africa. Difatti, ad onor di storia, bisogna dire che i fagioli non erano del tutto sconosciuti prima della scoperta delle Americhe; erano già diffuse alcune varietà di origine africana ed asiatica, meglio noti come fagioli con l'occhio ed appartenenti alla specie, classificata poi dagli allora scienziati, Vigna sinensis. Fortuna volle per noi italiani che tutto il Vecchio Continente fu subito conquistato dalla maggior dolcezza e dalla buccia più tenera del "nostro" prodotto, anche se le vere ragioni sono da ricercarsi in una resa quasi doppia rispetto alla qualità dei fagioli Vigna.

Apprezzati ovunque

Oggi i fagioli si mangiano in tutto il mondo, classificabili in due grandi macro-famiglie: i **cannellini** e i **borlotti**; sono reperibili in commercio più di 500 varietà e in gran parte diretti discendenti di quei semi giunti con il nostro esploratore genovese (così noi italiani ci piace crederlo) Cristoforo Colombo.

I cannellini, generalmente più piccoli dei borlotti, sono caratterizzati da una polpa più delicata ed una buccia più fine. Possono essere di colore bianco, giallino o rosa tenue. I borlotti hanno una polpa più farinosa ed una buccia più spessa, con una colorazione striata. Sono molto note le varietà sudamericane **Lima** (grossi, bianchi e piatti), i **fagioli Neri** e quelli **dall'occhio**, mentre, specie negli ultimi anni, si sono diffuse specialità regionali italiane molto pregiate come i fagioli **Zolfini**, **Toscanelli** e **Coco** (Toscana), **Lamòn** (Veneto), **Controne** (Campania). Ma la lista potrebbe allungarsi, con il fagiolo **Blasòn**, il **Blu della Valsassina**, il **Castagnaio**, il fagiolo di **Badalucco**, di **Conio** e di **Pigna**, **Saluggio, Sorana, Sarconi,** di **Atina, Tondino di Villaricca, Negruccio di Biella,** di **Carìa** e di **Saluggia**.

Alcune varietà sono dolci, come il fagiolo giapponese **Azuki**, altre varietà "esplodono" come il pop-corn, come la varietà Messicana **Nuña**.

Va ricordato, fattore molto importante, che il fagiolo crudo e fresco, ossia non cotto, è tossico e che 3-4 minuti di cottura sono sufficienti a neutralizzare la tossina *lectin phytohaemagglutinin.*

Vita lunga quindi a questi legumi che hanno fatto, con le nostre pregiate colture di nicchia giunte sino ad oggi giorno, un esempio di grande ricerca e tradizione agricola italiana.

TENTACOLI DI PIOVRA SU CROSTONE DI FAGIOLI "GIALET" E POLENTA GIALLA DI MARANO

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

4 grossi tentacoli di piovra, 1 scalogno, cucchiai di olio Evo, 100 gr di fagioli "gialet" secchi, 50 gr di farina di polenta gialla di Marano, poco prezzemolo tritato, 1 lime, ½ foglia di alloro, sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Parte della ricetta si ispira alla pietanza degli antichi Aztechi, l'"atolli", una sorta di polenta e di fagioli , profumata con buccia di lime, in accompagnamento alle loro pietanze. Unisco in una unica preparazione le due culture culinarie, la veneta e l' antica messicana.

Mettere a bagno antecedentemente in acqua fredda, i fagioli "gialet" secchi.

In una pentola " a pressione" fare appassire lo scalogno in olio di oliva con l' alloro, e porvi poi i tentacoli di piovra ben lavati, 2 bicchieri d' acqua ed i fagioli ammorbiditi, salare poco.

Chiudere la pentola, a fuoco alto, mandarla in pressione, poi abbassare la fiamma e procedere con la cottura per 20 minuti dal fischio.

Una volta terminata la cottura, sfiatare e aprire la pentola e lasciare a raffreddare all'interno della sua acqua di cottura. Questo è un passaggio fondamentale da non eliminare per far si che il polipo non diventi né duro né gommoso.

Una volta raffreddato il polpo riporlo in frigorifero, mentre con i fagioli riporli sul fuoco e con una mini pimer frullare il tutto ricavandone una crema; aggiungere una grattugiata di buccia di lime e qualche goccia del suo succo.

Unire la farina da polenta e cuocere a fuoco lento , girando di tanto in tanto, per il tempo necessario disposto sulla confezione (pochi minuti l' istantanea sino ai 40 minuti quella a grana grossa). Porre la polenta in un contenitore quadrato unto e lasciare raffreddare bene.

Una volta fredda la "polenta" di fagioli e mais , tagliarla a fette , Arrostire su griglia sia la polenta che i tentacoli di piovra.

Servire il tutto caldo con prezzemolo fresco e poco olio Evo profumato di rosmarino ed aglio e ancora una grattugiata di buccia di lime per donare freschezza.

Napoli: la pizza gustata *nei luoghi storici della memoria*

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

GRAZIE ALL'UNIONE PIZZERIE STORICHE NAPOLETANE "LE CENTENARIE" È POSSIBILE ENTRARE IN POSTI MAGICI PER ASSAPORARE L'ATMOSFERA DI FINE '800 E INIZIO '900

La pizza è nata a Napoli. Punto. Con buona pace di certi statunitensi che giurano e spergiurano che invece è stata inventata negli States.

"Inventata" è un parolone, perché mai nessuno, un bel mattino, svegliandosi ha detto: "Idea, invento la pizza!"... No, e al contrario di altre preparazioni delle quali c'è una data "di nascita", ad esempio il Pandoro o la torta Sacher, la pizza è nata popolare e poco a poco per infiniti passaggi, modifiche, sottrazioni e aggiunte, e se già nel 1700 più o meno somigliava a quella che vediamo ora, solo dopo l'Unità d'Italia (di fatto...) è stata codificata così come la conosciamo, vedi la pizza Margherita, vedi tre secoli e più di storia.

La pizza piace quasi a tutti, ha invaso l'Italia e il mondo, ma strada facendo, come è giusto che sia, ha preso tante strade diverse, anche nella stessa Napoli, la sua culla. È giusto così, tutto si evolve, ma è giusto anche tutelare le tradizioni, per i posteri, che in questo caso combaciano con la base dell'albero genealogico della pizza.

Così, proprio per sopperire a questa esigenza, nel 2017 è nata l'**Unione Pizzerie Storiche Napoletane "Le Centenarie"**, un piccolo sodalizio che persegue l'obiettivo di fare sistema tra le famiglie che hanno fatto la storia della pizza napoletana, con le loro pizzerie ancora in piena attività da più di un secolo. Sono solo 12, quasi tutte a Napoli, e più che semplici (e ottime) pizzerie sono luoghi della memoria e dei sentimenti.

Le "centenarie" hanno una marcia in più che le rende uniche, che è quel quid non solo di esperienza e piacevolezza, ma di memoria storica di un qualcosa che nasce popolare e che ancora oggi si mangia per strada.

Se dunque incrociate questo logo, provatele! Vi inebrierete di una delle più belle e saporite follie mai ideate dall'uomo: la pizza, quella vera!

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

FINO A 4 CAFFÈ CONTEMPORANEAMENTE

- RISPARMIO ENERGETICO
- ESTRAZIONE PERFETTA OTTIMA QUALITÀ
- SEMPLICITÀ NELL'UTILIZZO
- SERBATOIO 4 LITRI CON POSSIBILITÀ DI ESTENSIONE
- IN ACCIAIO INOSSIDABILE
- POSSIBILITÀ DI DIVERSI UTILIZZI SIMULTANEI

LIMITED EDITION — IL GUSTO DELL'ESPRESSO NAPOLETANO

PRESTIGE — IL GUSTO DOLCE

DECAFFEINATO — IL GUSTO INTENSO SENZA CAFFEINA

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

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

KIMBO®

La cucina? Non è una scienza esatta!

La lasagna in brodo molisana

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

NON SONO MOLTI, PURTROPPO, I RISTORANTI DI QUESTA PICCOLA MA INTERESSANTE REGIONE CHE PREPARANO UNA RICETTA STORICA DI CUI MOLTI SI CONTENDONO LA "VERA" VERSIONE

Per qualcuno il Molise non esiste... Ergo, non dovrebbe esistere nemmeno la cucina molisana, che invece esiste ed è una bella realtà! Uno dei piatti meno conosciuti, ma sensorialmente molto intrigante, di questa regione è certamente la **Lasagna in brodo**, tipicissima del **Basso Molise**, la fascia collinare alle spalle della breve costa molisana. Oddio, è meglio parlarne al plurale, perché di ricette di lasagne in brodo ce ne sono molte, forse troppe, ma si sa, la cucina non è una scienza esatta! Ovviamente, ognuno giura e spergiura che la sua, solo la sua è la ricetta vera!

Però, pur nelle differenze, oltre all'idea di base, che è quella di **una lasagna bianca farcita solo con carne e latticini e poi cotta in brodo**, tre sono i punti fermi.

In primis, che è il piatto dei giorni di festa (prima di tutto il 26 dicembre!). Secondo, la sua lievità gustativa (sì, avete letto bene) che la rende sensorialmente ghiotta e delicata nello stesso tempo, tanto che è arduo non concedersi un bis. Terzo, il non sommergere di brodo la lasagna in cottura, per consentire la formazione della "crosticina", clou gustativo dell'ultima sfoglia di pasta.

Però, già dalla sfoglia (rigidamente all'uovo) fazioni e scuole di pensiero si dividono. Per i puristi, la migliore sfoglia è solo quella con le uova di papera, possibilmente, muta. Altri, meno sofisticati, sono per le più umili galline.

Anche la preparazione del brodo è motivo di dissidio. Cappone, manzo, gallina o combinati tra loro, per non dire dei vegetali e dell'aromatizzazione...

La carne della farcitura invece divide il mondo della lasagna in brodo grosso modo in tre fazioni. La prima è per la carne sfilettata di pollo, in special modo quella rimasta dopo aver filtrato il brodo. La seconda è quella di chi della stessa ne fa piccole polpettine con o senza aromatizzazione. La terza, è per il manzo, quasi sempre in polpettine con grana o parmigiano.

Poi, la farcitura: mozzarella fresca o scamorza passita? Parmigiano o pecorino? In ogni caso dalla lasagna in brodo è bandito tutto quel che è affumicato, che minerebbe la indovinata sensorialità dell'insieme.

In ultimo, anche lo "spin aromatico" del brodo divide. Chiodi di garofano, noce moscata, cannella o... altre spezie? A questo punto, sarebbe bene fare un salto in Molise per gustare una bella lasagna in brodo che, ricette a parte, è un piatto assolutamente da scoprire per la peculiare costruzione del gusto, virata in toto alla lievità e alla riconoscibilità dei sapori.

Però, prima di chiudere, segnalo e con rammarico, che in regione non sono molti i ristoranti che hanno regolarmente in menù la lasagna in brodo. Ed è un peccato, come è anche un peccato, che le istituzioni locali, fino adesso, non hanno concretamente e nei fatti pensato a una qualche forma di tutela (De.Co. PAT IGP etc etc) per difendere questo bel piatto.

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

Origini e storia della *spatola-leccapiatti*

A cura di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC
Media Press

NE ESISTONO DI PIÙ MODELLI, FORME E IMPIEGO E RIENTRA NELLA CATEGORIA DELLE ATTREZZATURE DA CUCINA E PASTICCERIA UTILI PER MIGLIORARE LE PREPARAZIONI

Ad una esercitazione di laboratorio di cucina con una prima classe, chiesi ad un allievo di cercarmi tra i cassetti della pasticceria una **leccapiatti**: volevo metterlo alla prova se durante le lezioni didattiche in aula fosse stato attento mentre proiettavo slide sulla piccola attrezzatura di cucina. Questi, sbarrando gli occhi, si avviò consapevole del suo certo insuccesso. Un compagno però, in suo aiuto credendo da me di non essere visto, abbozzò con la mano il "movimento" di attrezzo, che mi sembrò più da muratore piuttosto che da cuoco o pasticcere. Sorrisi. Mi portò una spatola diritta con fare compiaciuto. Non lo rimproverai, promettendomi di fare più chiarezza in un secondo tempo su tutta la famiglia di spatole.

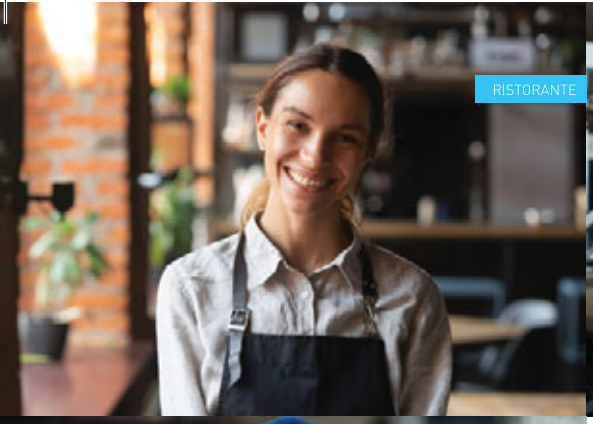
Effettivamente ne esistono di più modelli, per forme e impiego. Questo particolare attrezzo si affacciò nel mondo culinario per la prima volta in Francia dopo i primi del 1500. Benché la storia e la sua origine siano un po' fumose, la più accreditata è quella legata a **Maryse Monpetit** (1512-1578), una pasticcera della Corte Reale di Francesco I di Francia. Ella avrebbe inventato la spatola al momento di confezionare, per il re, dei dolci d'avena. Il re Francesco li avrebbe tanto apprezzati da insignire la donna con il titolo di Baronessa, aggiungendo la particella nobiliare "De" al suo nome, che divenne Maryse De Monpetit. La tipica spatola avrebbe, quindi, preso il nome dalla donna.

Ed è con questo nome, "Maryse", che venne commercializzata alla fine dell'800 dalla De Buyer, (industria di pentole ed accessori francese), la sua versione in caucciù, oggi sostituito con il **perlon** o **silicone alimentare**. Su questo si racconta un simpatico aneddoto: De Buyer era stato punito da bambino per avere indossato per gioco, come se fosse un elmo, un recipiente unto d'impasto per torte, sporcando i suoi abiti domenicali. Diventato grande ed avendo ereditato l'azienda di famiglia, memore della sua infanzia, progettò una spatola in gomma morbida ma resistente in grado di raschiare il fondo e le pareti di una pentola.

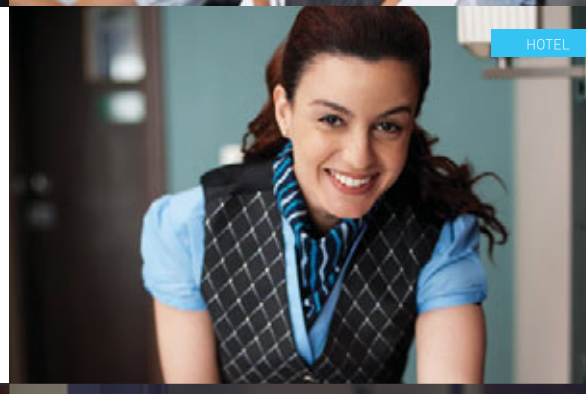
La spatola-leccapiatti o leccapentole (non leccapentola!) rientra in quella categoria di attrezzature di cucina delle spatole, dal latino *spatula* o *spathula*, diminutivo di *spatha*, piccola spada.

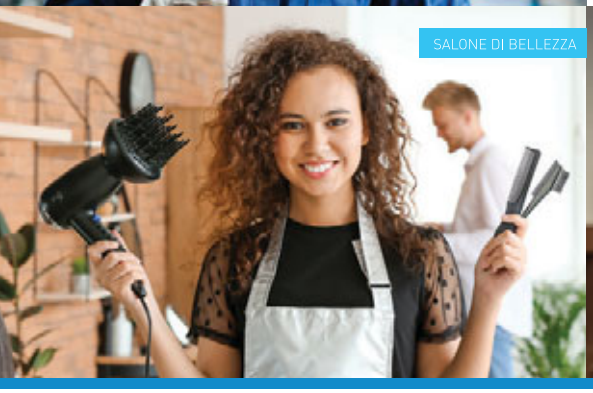
L'utensile in questione, comunque, ha una lunga impugnatura e la sua estremità in silicone, per non rovinare eventuale pentolame dal rivestimento antiaderente. Ottimo per mescolare o emulsionare creme, salse, panne o impasti di morbida consistenza in cucina e pasticceria, per padroneggiarne l'uso, sveltisce e migliora le preparazioni; viene chiamata anche **marisa** traducendo dal francese maryse.

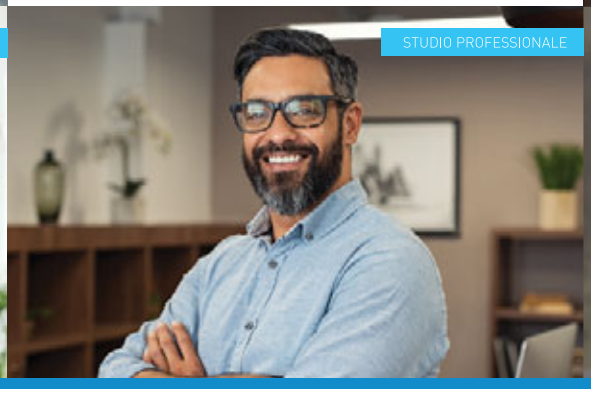
Qualunque sia la sua origine, quel che è certo, comunque, è che la spatola in questione è la più utilizzata nei laboratori di pasticceria di tutto il mondo, ed aggiungo nelle cucine domestiche, purtroppo, nel periodo di lockdown per il Coronavirus.

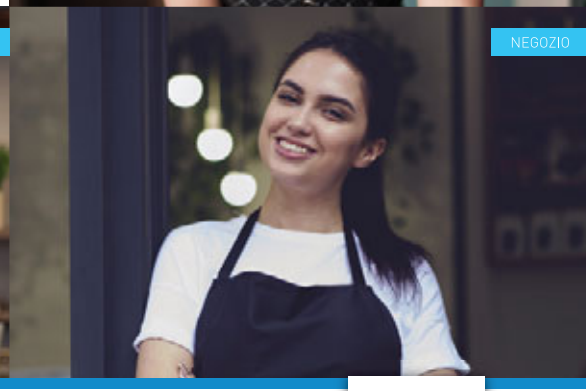


EFFETTO ONOZONO









ONOZONO

TRE SPADE

OZONIZZATORE TRE SPADE

DISINFETTANTE. SANITIZZANTE. DEODORANTE.

Con la sanificazione ad ozono, darai maggiori sicurezze ai tuoi clienti. Con effetto immediato.

Prodotto da Tre Spade, Onozono è **ideale per ristoranti, bar, stanze d'albergo, uffici privati, sale d'aspetto e per la sanificazione di tutti i tipi di automobili e veicoli commerciali**. Dal costo accessibile, è compatto, leggero e facile da movimentare. Performa molto bene in ambienti fino a 160 m³. Grazie al temporizzatore con start ritardato, contribuisce ad aumentare la sicurezza per l'utilizzatore.

Per acquisti diretti **www.onozono.com**

Unione Regionale Cuochi Campania

C.A.R.A. Campania: confronto con la Regione

Per agevolare i percorsi della vita bisogna creare le I massimi rappresentanti regionali delle associazioni di categoria, aderenti al **C.A.R.A. CAMPANIA** (Coordinamento delle Associazioni della Ristorazione e dell'Accoglienza) avviano il confronto con i vertici della Regione Campania. Guidati dal Presidente dell'Unione Regionale Cuochi della Campania **Luigi Vitiello** che ne è anche coordinatore, i sodalizi uniti hanno rappresentato il difficile momento che vive la filiera. Dopo diverse missive è arrivato anche il primo confronto faccia a faccia, ovviamente nel rispetto delle ordinanze Covid-19. " La crisi del settore ci ha spinto ad assumerci ulteriori responsabilità. Non si poteva rimanere inermi davanti allo sconquasso creatosi a seguito dell'emergenza sanitaria. Il nostro primo passo è stato chiedere un incontro con i vertici della Regione Campania. Abbiamo invocato, visto il momento, un tavolo tecnico permanente per affrontare le tante problematiche del settore". L'assessore regionale alle Attività Produttive Antonio Marchiello, durante l'incontro svoltosi nella sala giunta di palazzo Santa Lucia a Napoli, anche a nome del Governatore De Luca, ha fatto sua questa proposto. "E' stato un lungo faccia a faccia che ci ha visto rappresentare diverse proposte su come affrontare questa crisi del settore della ristorazione, dell'accoglienza e di tutta la filiera turistica in generale. Una crisi che per questa filiera non si è mai verificata e che vede in difficoltà migliaia di famiglie che si sono ritrovate senza lavoro a causa delle mancate riaperture che stanno minando la tenuta sociale ed economica della Campania. Nell'incontro con l'Assessore regionale alle Attività Produttive Antonio Marchiello sono state affrontate tematiche come: sostegno al reddito per i non occupati della filiera turistica fino alla fine della crisi; allungamento della Naspi per i lavoratori stagionali che avevano percepito la stessa da fine 2019 ed inizio 2020; Semplificazione dei contratti di lavoro stagionale nelle zone a prevalenza turistica; erogazione della cassa integrazione che in Campania nel settore della filiera turistica non arriva da marzo; Zone a turismo prevalente; Piano turistico regionale di emergenza che miri alla destagionalizzazione ed alla ricerca di nuovi mercati all'estero che non ci facciano dipendere esclusivamente da quelli tradizionali; decontribuzione del costo del lavoro. Meno costi per le aziende, più possibilità di lavoro per i collaboratori".

All'incontro sono stati portati anche il caso del settore cerimonie che non è mai ripartito con migliaia di personale senza occupazione, con le testimonianze di Assoeventi nelle persone di Enzo Borrelli di Sire ricevimenti di Napoli e Benedetto Perrino di Villa Regina a Grottaminarda.

ASSOCIAZIONI ADERENTI:

ADA (Associazione Direttori d'Albergo)
Presidente Giuseppe Bussetti
AIH (Associazione Italiana Housekeeper)
Presidente Maria Rosaria Cicerone
AIBES (Assoc. Italiana Barmen e Sostenitori)
Presidente Luigi Gargiulo
AIS (Associazione Italiana Sommelier)
Presidente Nicoletta Gargiulo
Federazione Pasticceri Campani
Presidente Ciro Scarpati
APN (Associazione Pizzaiuoli Napoletani)
Presidente Sergio Miccu
AMIRA (Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi)
Presidente Dario Duro
Ass. regionale Le Chiavi D'Oro Campania
Felix aderente a livello nazionale a Le Chiavi D'Oro FAIPA
Presidente Giulio Galano
Solidus "I Professionisti dell'Ospitalità italiana"
Vice Presidente nazionale con delega alla tematica NASPI e Presidente Le Chiavi D'Oro FAIPA
Mauro Di Maio
URCC
(Unione Regionale Cuochi della Campania)
Presidente Luigi Vitiello
F.I.C. (Federazione Italiana Cuochi)
Presidente Vicario Pietro Roberto Montone

Pietro Roberto Montone

Maggiori approfondimenti per le attività provinciali sul supplemento online VitAssocciattiva

Associazione Provinciale Cuochi Napoli

"Napul'è… mille sapure": 50 anni di Cuochi Napoli

Il 4 agosto scorso l'**Associazione Provinciale Cuochi Napoli** ha presentato a Villa Alma Plena Casagiove (CE) il suo libro **"Napul'è… mille sapure"**. Trentacinque chef, di cui cinque Maestri, hanno presentato con le loro ricette le eccellenze gastronomiche campane. Il libro non è solo una raccolta di ricette ma nasce per raccontare la storia dell'APCN, un sodalizio che dura da quasi 50 anni. È un libro interessante con aspetti nuovi, accostamenti gradevoli con dolci che destano tanta curiosità. Sono intervenuti **Antonio Papale**, segretario APCN, **Rocco Pozzulo**, presidente FIC; **Pietro Roberto Montone**, presidente vicario FIC; **Giuseppe Sorrentino**, presidente APCN, e **Giuseppe Spina**, team manager del Campania Team; moderatore il giornalista enogastronomico **Giuseppe De Girolamo**, del quotidiano *Roma* e referente per la Campania della rivista internazionale *La Madia travel food*. Il libro è nato da un'idea di Papale, condivisa col Presidente Sorrentino, per raccontare la storia dell'APCN dalla nascita ai giorni nostri, ricordando nomi storici di questo percorso, come Giancarlo Erba, definito "il gigante buono" e papà dei cuochi napoletani, grande professionista che ha dedicato la sua vita all'associazionismo non solo campano ma nazionale, sempre vicino alle berrette bianche. Il libro raccoglie ricette con prodotti a km 0, per valorizzare l'economia del territorio e di tante aziende. Il presidente Pozzulo, emozionato per essere presente al primo evento di ripresa dopo il lockdown, ha parlato delle iniziative FIC sul territorio nazionale, ribadendo la necessità di rivalutare la cucina con ricette tradizionali di ogni regione, cosciente che amore e dedizione dei soci FIC giocano un ruolo fondamentale nel trasmettere emozioni ai commensali. Il presidente ha apprezzato molto l'iniziativa APCN e si è complimentato perché il libro lascia "una grande traccia non solo all'Associazione ma anche alle altre realtà associative campane e nazionali". Richiamando il pubblico presente ad un meritato applauso per Papale, Sorrentino ed il suo direttivo, Pozzulo ha concluso: "Quando si parla, bisogna dare il buon esempio e le attività dell'APCN sono emblematiche e di esempio per tutti".

Pietro Montone, intervenendo, ha ricordato i tanti trofei vinti dall'**Unione Regionale Cuochi Campania** attraverso il lavoro delle Associazioni Provinciali e Napoli rappresenta da sempre un esempio per tutto il territorio. Sorrentino ha illustrato l'operatività apportata all'APCN e annunciato numerosi eventi durante il suo mandato.

La voglia di fare e andare avanti è tanta, soprattutto dopo i mesi di chiusura forzata. "Fare" associati non solo come numeri ma come qualità, per far esplodere le idee e far crescere l'APCN tra le prime a livello nazionale. Spina ha concluso ricordando il progetto del Team Campania, selezione di elementi validi della regione, che ha portato la Campania alla conquista di importanti trofei.

Poi, le premiazioni che la dirigenza ha effettuato. Una targa al presidente Pozzulo per la vicinanza all'APCN, che a sua volta ha donato a Papale e a Sorrentino la nuova maglia FIC realizzata per i propri soci. Di seguito, i vertici FIC e APCN hanno premiato i Maestri che hanno guidato l'Associazione e che costituiscono la storia FIC in Campania. Targa di merito a Ennio Caprio Nono, Gaetano Riccio, Luigi Vettosi, Nicola Di Filippo, Ludovico D'Urso e Giuseppe Sodano. Premiata la titolare di Villa Alma Plena, Nunzia Rocco, per l'ospitalità e disponibilità. Un grande elogio ai ragazzi del Team Junior Napoli, al comparto Lady Chef APCN, ed a Salvatore Spuzzo, executive chef della struttura, e alla sua brigata per l'ottima riuscita e preparazione dei finger food offerti ai presenti.

La Redazione

Unione Regionale Cuochi Calabria

Terre di Cosenza: vino attrattore turistico con il supporto dei Cuochi Cosentini

Fare sistema attorno al mondo del vino per farlo diventare uno degli attrattori turistici più importanti del Sud. Questo il tema dell'incontro promosso dal **Consorzio Terre di Cosenza**, molto seguito ad inizio estate, a cui hanno preso parte gli assessori regionali all'Agricoltura, **Gianluca Gallo**, e al Turismo, **Fausto Orsomarso.** Per realizzare questo obiettivo serve coesione non solo tra imprenditori, produttori, consorzi e attori territoriali, ma soprattutto con le istituzioni pubbliche, chiamate ad ascoltare ed interpretare i bisogni dei territori. Attorno al ruolo del vino e dell'agricoltura identitaria nella pianificazione strategica del turismo regionale si sono confrontati a più voci, su iniziativa del Consorzio, presieduto da **Demetrio Stancati**, imprenditori del mondo agricolo e del turismo, oltre a rappresentanti delle associazioni di categoria, nella splendida cornice di Villa Rendano a Cosenza. È stato il primo forum sul mondo del vino cosentino dopo la fase di "chiusura forzata" per Coronavirus e il Consorzio ha voluto radunare uomini e donne del "fare" per organizzare e «accelerare la crescita del turismo regionale» – ha dichiarato Stancati nella sua introduzione – attorno al «mosaico di terroir, storie e scommesse di vino» che compongono il mondo rappresentato dagli operatori del consorzio cosentino. L'assessore Gallo ha sottolineato come il programma del presidente **Jole Santelli** si muova attorno «ai prodotti di pregio della nostra terra» che devono diventare ambasciatori della Calabria, con le mani esperte di professionisti del settore. Nella terra dove si registra la superficie biologica più alta d'Italia proprio il Bio deve diventare «la chiave per migliorare le produzioni» e costruire percorsi attrattivi. Di Calabria «cambiata» anche grazie ai «produttori del vino ed ai consorzi» ha parlato l'assessore Orsomarso. Tra gli interventi apprezzati, anche quello di **Maria Rosaria Romano**, presidente Ais Calabria; **Maurizio Rodighiero**, portavoce Slow Food Calabria; **Gennaro Convertini**, tecnico settore vitivinicolo Arsac; l'imprenditore **Fortunato Amarelli; Lucia Librandi,** della Tenuta Librandi Pasquale; **Luigi Nola,** vicepresidente del Consorzio Tutela Vini Dop Terre di Cosenza; la senatrice **Fulvia Caligiuri.** L'evento si è concluso con la degustazione di alcuni vini delle aziende aderenti al Consorzio e dei piatti preparati dagli chef dall'**Associazione Provinciale Cuochi Cosentini** guidati dal presidente **Francesco Spina**, oltre al gradito intervento del pizzaiolo Daniele Campana, con una pizza ispirata e dedicata ai prodotti a marchio Dop e Igp della provincia cosentina: Salumi di Calabria Dop, Caciocavallo Silano Dop, Liquirizia di Calabria Dop, Fichi di Cosenza Dop, Olio Bruzio Dop, Clementine di Calabria Igp, Limone di Rocca Imperiale Igp.

Carmelo Fabbricatore
Presidente URCC

Unione Regionale Cuochi Calabria

I Cuochi FIC per la rassegna "Terre di Calabria"

Si è tenuta il 12 agosto scorso a Belmonte Calabro, sulla costa tirrenica cosentina al Parco dei Mulini, la II **rassegna Terre di Calabria**, organizzata dal **Gal Sts Savuto Tirreno Serre Cosentine**. La manifestazione è stata voluta, infatti, dal Presidente **Luigi Provenzano** e dal CdA del Gal Sts, come momento di confronto, condivisione e promozione territoriale. Tra la presentazione del nuovo gonfalone del Gal, un approfondimento tematico sui progetti di Cooperazione e l'intervento dell'assessore regionale all'Agricoltura, **Gianluca Gallo**, c'è stato il tempo anche per degustare gli ottimi piatti preparati per l'occasione. In serata, infatti, con l'apertura degli stand e delle isole gastronomiche, si sono svolti i cooking show coordinati

dall'**Unione Regionale Cuochi Calabria,** con la presenza degli chef dell'**Associazione Provinciale Cuochi Cosentini**, dal presidente **Francesco Spina**, al segretario **Mario Molinaro**, al vicepresidente **Mimmo Trentinella,** agli associati **Francesca Calogero, Adriana Guglielmelli, Vincenzo Falsetti** e **Carlo Maria Molinaro** del Compartimento Giovani, per valorizzare i prodotti tipici del territorio. Le degustazioni hanno condotto piacevolmente anche alla scoperta dei vini rosati calabresi con Le strade del rosato. Per la preparazione dei piatti sono stati utilizzati i prodotti d'eccellenza della costa tirrenica cosentina, la cipolla rossa di Tropea IGP, il pomodoro di Belmonte e la melanzana violetta di Longobardi, dando vita a piatti molto interessanti: strozzapreti in salsa cipollata (cipuddrata), briciole di salsiccia di suino nero, cubettata di pomodoro di Belmonte, scaglie di pecorino crotonese e gocce di 'ndujia, tortino con melanzana violetta di Longobardi con cipolla di Tropea in agrodolce, pomodori di Belmonte al basilico, pancetta e capocollo Dop con fichi dottati DOP del cosentino.

Carmelo Fabbricatore
Presidente URCC

Unione Regionale Cuochi Calabria

Promozione enogastronomica calabrese: l'impegno dei Cuochi FIC Calabria

Lo scoso 4 agosto, nel giardino dell'Hotel Ducale di Cirella (Cs), si è svolta la **13^ Giornata Internazionale delle Cucine Italiane** (IDIC – International Day of Italian Cuisines) dedicata al gastronomo romagnolo **Pellegrino Artusi**, il Padre della cucina italiana. Data scelta non a caso dal momento che proprio il 4 agosto ricorrono i 200 anni dalla nascita dell'Artusi. Nella splendida location, quattro chef calabresi dell'**Unione Regionale Cuochi Calabria** e quattro vini della cantina calabrese IGreco sono stati protagonisti di una serata all'insegna della cucina italiana d'eccellenza. Presenti ospiti di prestigio: **Iginio Massari**, maestro pasticcere, fondatore dell'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, consigliere di Relais Dessert e Cuoco; il maestro orafo calabrese **Gerardo Sacco**; l'Assessore Regionale al Turismo, **Fausto Orsomarso**, e il presidente della Fondazione ITS di Reggio Calabria nonché Presidente dell'Accademia del Bergamotto, **Vittorio Caminiti**. Presenti anche i componenti dell'Associazione Maitre Italiani Ristoranti e Alberghi (A.M.I.R.A.) e i Sommelier FIS. Ad arricchire la manifestazione, anche una sfilata di moda delle ragazze di MisSposi Italia, coordinate da **Alfredo Bruno**. Ad organizzare l'evento il giornalista enogastronomico e direttore di Vinitalia.tv, **Tommaso Caporale**, conduttore della serata. Gli chef **Emanuele Mancuso** (APCVV), Francesco Spina (Presidente APCC), **Denisia Congi** e **Carlo Maria Molinaro** del **Compartimento Giovani URCC** hanno riproposto il piatto ufficiale della Giornata, i "Cappelletti all'uso di Romagna" scelti fra i tanti piatti proposti dall'Artusi nel libro "Scienza in cucina e l'Arte di Mangiare bene", il Manuale in cui il gastronomo romagnolo riunì le principali ricette della cultura gastronomica italiana, oltre che gli strozzapreti al ragù di Romagna e il classico vitello tonnato, ricetta originale. La giornata è stata organizzata in collaborazione con Casa Artusi (http://www.casartusi.it/it/). L'Hotel Ducale di Cirella, che ringraziamo per l'ospitalità, è struttura aderente al Consorzio Operatori Turistici Diamante & Riviera dei Cedri.

Carmelo Fabbricatore
Presidente URCC

Maggiori approfondimenti per le attività provinciali sul supplemento online VitAssocciattiva

Unione Regionale Cuochi Piemonte

Incontro dei Cuochi della Provincia Granda

L'**Associazione Cuochi Provincia Granda** (Cuneo), con il supporto dell'**Unione Regionale Cuochi Piemonte**, ha organizzato nelle scorse settimane una ***merenda senoira*** a base di polenta e prodotti offerti dai partner regionali per poter incontrare gli associati dopo il periodo di stop forzato causato dal Covid-19. Premiati, per l'occasione, alcuni associati per aver continuato a stare vicino a tutti i nostri soci praticando il delivery e facendo sentire forte il supporto di tutta l'Unione. L'appuntamento è stato presentato con la collaborazione dell'Associazione Mondo di donna, che aiuta le donne in difficoltà e che hanno subito violenze.

Stefano Bongiovanni
Presidente URCP

Unione Regionale Cuochi Toscani

"Capolavori a Tavola" torna a brillare

Il coraggio e l'incrollabile volontà di **Simone Fracassi** hanno dato vita, anche in questo anno così particolare, a **"Capolavori a Tavola"**, una serata di gala volta a celebrare le eccellenze dell'enogastronomia giunta alla sua XIX edizione. La manifestazione, nata nel 2001, con finalità di **promozione del territorio** casentinese e a fini benefici, è cresciuta di anno in anno sotto l'attenta e meticolosa cura del suo patron. Fracassi non ha esitato ed anche quest'anno ha voluto mettere in scena la grande kermesse, divenuta ormai d'interesse nazionale rispettando però tutte le prescrizioni ed accortezze necessarie.
L'**edizione 2020** si è svolta martedì 7 luglio negli spazi esterni della discoteca River Piper di Castel San Niccolò (AR), nel pieno rispetto delle misure igienico-sanitarie per la prevenzione del contagio da Covid. Un vero e proprio viaggio tra le eccellenze italiane con alcuni dei maggiori chef e professionisti del panorama nazionale che hanno preparato e fatto assaggiare le loro più celebri ricette. Tra i protagonisti della serata la famiglia Cerea, Francesco Bracali, Tommaso Arrigoni, Giuseppe Aversa, Cristina Bowerman, Giancarlo Morelli, Stelios Sakalis, Filippo Saporito e Marco Stabile, oltre a Filippo Baroni, Palmiro Bruschi, Alberto Degl'Innocenti, Sergio Dondoli, Roberto Panizza, Andrea Perini, Pierluigi Pollice, Paolo Sacchetti, Paolo Teverini, Pasquale Torrente, Emanuele Vallini e Silvana Vivoli. A chiudere la serata cocktail, gelati, cioccolate e pasticceria degli artigiani del gusto, mentre ad accompagnare ogni portata champagne e spumanti, birre e vini anche del territorio aretino.

A questa serata, che nell'idea dell'organizzatore Simone Fracassi, oltre ad essere un momento di fusione tra grande cucina e solidarietà, voleva essere un segno di ripresa ed una delle prime occasioni per tornare a stare insieme, non hanno voluto mancare il Presidente Nazionale della Federazione Italiana Cuochi **Rocco Pozzulo**, il Presidente Regionale toscano e Vice Presidente nazionale FIPE **Aldo Cursano** oltre

al Presidente dell'Unione Regionale dei Cuochi Toscani **Roberto Lodovichi** seguito da una nutrita rappresentanza di Presidenti delle **Associazioni Cuochi della Toscana**.
"Ho colto l'occasione della bella manifestazione di Simone Fracassi e della presenza del Presidente nazionale Pozzulo per segnare un punto di ripartenza per i cuochi toscani. Prima della serata ci siamo incontrati nell'ameno scenario del bel Casentino con il Presidente Pozzulo e con chi ha potuto partecipare dei Presidenti provinciali delle 11 associazioni toscane ed abbiamo fatto il punto sulla situazione che stiamo vivendo. È stato strano rivedersi dopo mesi di lontananza nei quali ci siamo potuti relazionare solo attraverso la rete e devo dire che questo ha ancor più amplificato l'importanza del rapporto umano anche all'interno dell'associazionismo. Questo anno è iniziato davvero con grandi difficoltà per il settore della ristorazione così come per l'accoglienza ed il turismo ed abbiamo bisogno di tornare a credere nel nostro lavoro e riprendere a fare progetti, come è sempre stato. Ripartire da qui, con un livello tanto alto e finalità che toccano il cuore, non può che essere la strada migliore per guardare al futuro con forza, serietà e volontà di recuperare il tempo perduto" ha dichiarato il Presidente dei Cuochi Toscani Roberto Lodovichi.

Grazia Frappi

UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

Celebrati i 200 anni di Pellegrino Artusi

Il 4 agosto è stato per i Cuochi Toscani un giorno intenso, che li ha visti impegnati a Firenze nelle celebrazioni dei **200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi.** Di fronte al villino in Piazza d'Azeglio a Firenze, dove Artusi abitò per lunghi anni nell'ultima parte della sua vita dopo il trasferimento da Forlimpopoli (dove nacque) si sono dati appuntamento cuochi provenienti da tutta la Toscana per brindare al compleanno del grande gastronomo e scrittore italiano la cui opera, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene,* assieme ai Promessi Sposi e Pinocchio, era immancabile nelle biblioteche dei suoi contemporanei e che ancora oggi è uno dei testi più venduti. I festeggiamenti hanno visto una parte celebrativa e commemorativa alla presenza delle massime autorità politiche, sia toscane che di Forlimpopoli e, a seguire, gli interventi dell'organizzatrice della manifestazione **Luisanna Messeri**, maestra di cucina e volto noto della tv, e dello storico **Zeffiro Ciuffoletti**. Ospite d'onore il bisnipote di Pellegrino Artusi, **Luciano Artusi**, con il figlio **Ricciardo**, scrittore fiorentino doc, per lungo tempo direttore del corteo del calcio storico fiorentino nonché scrittore di numerose pubblicazioni incentrate su Firenze e la sua storia. Presenti all'appuntamento anche il Presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Toscani**, **Roberto Lodovichi**, il Presidente dei Ristoratori Fiorentini, **Marco Stabile**, ed il gastronomo e giornalista, **Leonardo Romanelli**. La compagine dei cuochi toscani, nonostante le mascherine ed i distanziamenti del caso, si è presentata ben nutrita. Da Arezzo, il Presidente Gianluca Drago con gli chef Rossella Giulianelli, Shady Hasbun e Faysal Bhuiyan; da Lucca, Mariella Lencioni e Chiara Gambacorti; da Massa Carrara, Bruna Malegni e Samia Sowwan; da Firenze, Antonio Petrucci, Maurizio Betti, Enzo Pizzolo e Carlo Mazzola;

Maggiori approfondimenti per le attività provinciali sul supplemento online VitAssocciattiva

da Pisa, il Presidente Stefano Fantozzi e Andrea Tassone, Carmine Iovine, Moreno Ragoni; da Prato, Stefania Storai; da Valdarno, Niccolò De Riu, Irene Filograsso, Liliana Stredie ed Emma Moretti.
I Cuochi Toscani hanno presentato un piccolo saggio di piatti ispirati ad Artusi, che molto successo hanno riscosso nei presenti: *Rivisitazione del minestrone ricetta n 47, Polenta pasticciata ricetta n 233, Pan di fegato in monoporzioni con gelatina di Marsala e cipolle in agrodolce ricetta n 374, Biscotto alla sultana ricetta n 574, Torta di semolino ricetta n 643, Dolce di Torino ricetta n 649, Budino di Farina di riso ricetta 659, Zuppa Inglese 2.0 Ricetta n 675.*

Il **Compartimento Giovani** della Toscana ha voluto presentare invece un piatto proprio realizzato dai ragazzi di alcuni Istituti Alberghieri con la supervisione del Responsabile del Compartimento, Lorenzo De Vivo Martini, e del suo Vice, Alessandro Galardini. I ragazzi Giada Barsanti, Linda Basagni, Elisa Mellano, Damian Carlucci, Leonardo Cecconi, Valentina De Fusco, Relvin William Escondo e Tommaso Spadini hanno presentato il vitello tonnato del Maestro Artusi, con una rivisitazione in chiave contemporanea della ricetta n. 363.

Grazia Frappi

Unione Regionale Cuochi Toscani

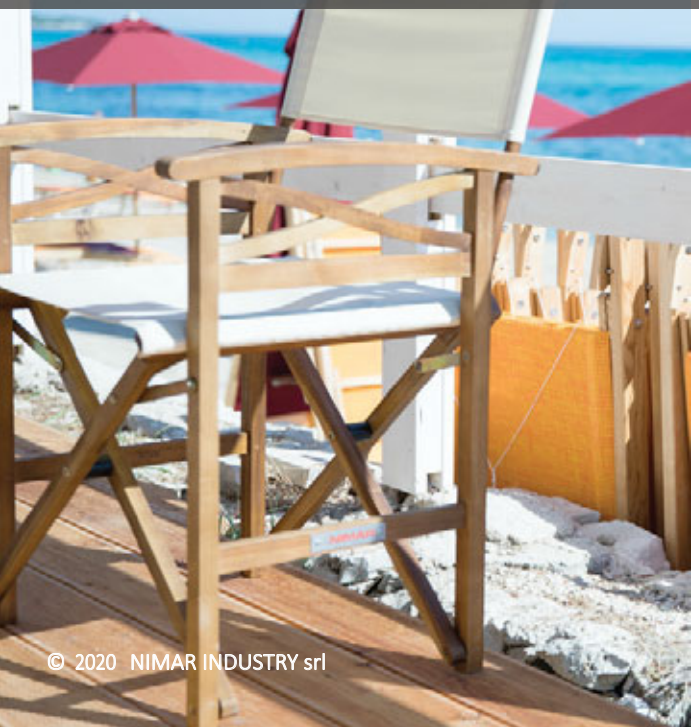
I Cuochi Toscani ospiti alla "Versiliana"

La **Versiliana**, giunta alla sua **41^ edizione**, è certamente una vetrina culturale e sociale importante che ha visto calcare il proprio palco da grandi nomi della cultura, dello spettacolo, dell'arte, dell'attualità italiane e non solo. **Unione Regionale Cuochi Toscani** ha avuto il piacere di essere presente a questa rassegna il 20 agosto scorso per l'appuntamento dal titolo *"Vetrina Toscana: narrazione e degustazioni per la promozione di percorsi enogastronomici ed esperienze di gusto"*. È stato un onore aver potuto presenziare per parlare della Toscana e dei prodotti a denominazione per la valorizzazione del territorio. Nel suo intervento, il Presidente **Lodovichi** ha raccontato il progetto di valorizzazione territoriale attraverso i prodotti di qualità e la loro trasformazione a cura dei cuochi toscani FIC che URCT porta avanti da tempo soffermandosi poi sulla figura di Pellegrino Artusi, del quale ricorrono i 200 anni dalla nascita, ritenendo quantomai importante rimarcare il peso che questa figura ha avuto per la cucina italiana. L'incontro, moderato da Daniela Mugnai di Vetrina Toscana ha visto la presenza di: Luciano Bertocchi, Storico di cucina Pontremolese - Alessio Bocconi, Responsabile presidio Slow Food del testarolo - Roberto Lodovichi, Presidente Unione Regionale Cuochi Toscani - Francesco Tapinassi, Responsabile settore Turismo, Commercio e Servizi Regione Toscana. Alla realizzazione del piccolo aperitivo hanno preso parte chef provenienti da tutta la Toscana: Emanuela Ghinazzi – Arezzo, Faysal Bhuiyan – Arezzo, Saverio Carmagnini – Firenze, Danilo Speroni – Grosseto, Paolo Barbato - Massa Carrara, Carmine Iovine – Pisa, Roberta Mariotti – Pisa, Liliana Stredie – Valdarno guidati naturalmente dal Presidente Roberto Lodovichi.

Grazia Frappi

PROGETTIAMO E REALIZZIAMO SPAZI FUNZIONALI ED ESPERENZIALI

NIMAR INDUSTRY



Una scelta di qualità, trasparenza e continuità nello sviluppo, nella produzione, nella gestione e controllo di progetti retail, food, hotellerie contract e fieristici

Per informazioni
Tel. +39 080 43 23 143

www.nimarindustry.it | info@nimarindustry.it

© 2020 NIMAR INDUSTRY srl

Unione Regionale Cuochi Toscani

Contest "Pellegrino Artusi": vince una chef toscana

Il 4 agosto, nel giorno del bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, è stato decretato il vincitore del Contest "Artusi 200" organizzato dall'Associazione Cuochi Romagnoli. Molti i cuochi che hanno voluto rendere omaggio alla cultura e alla cucina artusiane, in particolare quelli delle regioni in cui il gastronomo ebbe i natali, la Romagna, e la Toscana, sua terra di adozione. Il concorso, molto ben organizzato e seguito dall'operoso vicepresidente Marco Frassante, ha rappresentato in questo anno così difficile per il settore della cucina e della ristorazione un momento di confronto, seppur virtuale, e di stimolo nel nome dell'illustre gastronomo italiano. Durante una partecipata diretta, è stata decretata la vincitrice, la toscana Irene Filograsso. La brillante chef milita nell'Unione Regionale Cuochi Toscani, nell'Associazione Cuochi Valdarno, e si è distinta per passione e talento oltre che per un carattere positivo e spumeggiante. Attualmente lavora in una prestigiosa pasticceria di Scandicci, dove può esprimere la sua creatività nella realizzazione di dessert e proprio con un delizioso dolce al cucchiaio si è aggiudicata la vittoria: Zuppa inglese 2.0. La giuria ha ritenuto il dessert

molto ben realizzato sia nella tecnica che nell'eleganza dell'impiattamento oltre ad aver valutato positivamente la scelta del dolce della domenica nella tradizione italiana, riproposto con tecniche contemporanee. La vittoria di Irene è un bell'auspicio per i cuochi toscani che nel nome di Artusi hanno in serbo alcune sorprese e collaborazioni ad ulteriore conferma dell'importanza di questa grande figura non solo per un pubblico vasto ma anche per il settore della cucina professionale.

Grazia Frappi

PROFESSIONAL

treValli®

PROFESSIONAL

HOPLÀ®

Una gamma completa.
La tua alleata in laboratorio!

OFFICIAL PARTNER

Federazione Italiana Cuochi

www.hoplatrevalliprofessional.it

www.trevalli.cooperlat.it

Unione Regionale Cuochi VdA
"Non solo Cooking Show"

Sono riprese le attività per valorizzare i prodotti del territorio aostano, con la realizzazione di finger food, in degustazione con abbinamento di vini locali, con la promozione del mercato Coldiretti "Campagna Amica", con prodotti agroalimentari e vitivinicoli della Valle d'Aosta: questo l'obiettivo di **"Chef au Marché: Non Solo Cooking Show"**, svoltosi il 6, 12 e 23 agosto 2020. I tre appuntamenti sono stati promossi dall'Assessorato al Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni Culturali in collaborazione con Coldiretti VdA, **Unione Regionale Cuochi VdA**, Slowfood VdA e con il supporto logistico dei Comuni di Cogne, Pré Saint Didier e Ayas. Ogni evento ha approfondito le varie filiere agroalimentari, con la presentazione dei prodotti DOP, DOC e PAT utilizzati nella preparazione dei piatti e il coinvolgimento di tecnici e produttori del settore. La novità di quest'anno è stata il coinvolgimento di un'intera brigata d'albergo: a Cogne la brigata dell'Hotel Miramonti**** di Cogne, con lo chef Vanja Covili Faggioli. A lui il compito di valorizzare la Fontina Dop, regina del tagliere valdostano, con mocetta e mécoulin; a Pré-Saint-Didier lo chef stellato Paolo Griffa con la sua brigata del Petit Royal del Grand Hotel Royal e Golf***** di Courmayeur ha valorizzato i sapori della tradizione, con il Valle d'Aosta Jambon de Bosses DOP e i Formaggi di capra. A chiudere la rassegna un altro chef affermato ed innovativo, Luca Gubelli dell'Hotel CampZero Active & Luxury Resort***** di Champoluc, che ha valorizzato le tradizioni di montagna, con il Fromadzo DOP, il Lardo d'Arnad DOP, il miele e le castagne. Non Solo Cooking Show è stata un'importante occasione per promuovere l'enogastronomia locale nella Regione: la proficua collaborazione instaurata con l'Unione Regionale Cuochi VdA e la sinergia con i produttori che partecipano al mercato di Coldiretti VdA hanno contribuito a far apprezzare le eccellenze del territorio, dalla produzione alla cucina.

Ufficio Stampa

Unione Regionale Cuochi VdA
Sculture dal vivo: la mémoire d'une pandemie

È stato l'Arco d'Augusto di Aosta a fare da sfondo all'iniziativa **"Sculture dal vivo":** otto scultori professionisti valdostani si sono avvicendati per tre fine settimana, dando dimostrazione della loro abilità nella lavorazione del legno. Gli artigiani sono stati invitati a fornire una loro interpretazione creativa della pandemia attraverso la scultura. L'evento si è svolto a cavallo tra luglio e agosto e, nell'ambito della manifestazione, l'**Unione Regionale Cuochi VdA** ha preparato e fatto degustare gratuitamente prodotti valdostani DOP, DOC e PAT. L'iniziativa è stata promossa dall'Assessorato Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali, in collaborazione con l'URC-VdA e l'AREV. Le tradizioni enogastronomiche, legate al territorio alpino e a una cultura contadina, sono state alla base di numerose proposte: anche il palato più fine ha avuto la possibilità di degustare e apprezzare profumi e sapori antichi, ritrovando sul tipico tagliere la Fontina DOP, il Valle d'Aosta Fromadzo DOP, il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses DOP e il Vallée d'Aoste Lard d'Arnad DOP, in abbinamento ai vini più rappresentativi della regione. Durante la manifestazione, alcune guide turistiche hanno condotto i visitatori alla scoperta di un'insolita Aosta, tra artigianato, cultura e sapori. Ad avvicendarsi nella preparazione delle degustazioni, gli chef Giuliano Donatantonio, del ristorante la Cave de Tillier di Aosta, Samuele Riva e Vincenzo Repaci, le lady chef Ornella Corsi, dell'Osteria Numerouno di Châtillon, Barbara Martinet, Giusy Serra, professionista free lance, e la studentessa Camilla Lagrasta. A coordinare gli chef, il responsabile eventi Franco Rotella, a cui va un sentito ringraziamento per l'impegno e la professionalità dimostrata anche durante questa iniziativa.

Ufficio Stampa

GRUPPO MARR

MARR

dove c'è ristorazione

Made in Italy

MARR
OFFICIAL PARTNER
2020

Federazione Italiana Cuochi

Sempre al fianco del Cliente

MADE IN ITALY

Made in Italy è il valore aggiunto in grado di evocare un gusto unico e autentico, capace di trasmettere le abilità tipiche del sistema produttivo italiano, è l'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo. Ecco perché **MARR** vuole sostenere le filiere agroalimentari nazionali e valorizzare i prodotti italiani, offrendo agli operatori della ristorazione una selezione di prodotti **Made in Italy**.
Un'ampia offerta di salumi tipici, formaggi di eccellenza, ma anche olio, pasta, carne, prodotti ittici e verdure surgelate. Mangiamo bene, mangiamo italiano!

La natura ci guida
Mobilità sostenibile*

MARR per l'ambiente*

GREEN PUBLIC PROCUREMENT
Prodotti conformi al GPP*

Benessere animale*

Prodotti della pesca sostenibile
Sistema di controllo della filiera ittica sostenibile
Certificato BV n°IT279549

PESCA SOSTENIBILE E CERTIFICATA MSC www.msc.org/it
Certificazione MSC
Pesca sostenibile certificata MSC
Catena di custodia

FARMED RESPONSIBLY asc CERTIFIED ASC-AQUA.ORG
Certificazione ASC
Acquacoltura sostenibile certificata ASC
Catena di custodia

Certificazione per la commercializzazione di prodotti biologici

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

*Per informazioni sulla sostenibilità di MARR è possibile consultare il sito www.marr.it alla sezione Sostenibilità

GRUPPO CREMONINI

Associazione Cuochi Italiani in Belgio

E-class in Benelux con Massimo Bottura

Nell'ambito del progetto True Italian Taste, la Camera di Commercio Belgo-Italiana, in collaborazione con le Camere di Commercio Italiane di Lussemburgo e Olanda, ha organizzato un incontro online tra il rinomato Chef stellato italiano Massimo Bottura e giornalisti, foodblogger, professionisti del settore alimentare del BeNeLux e Chef FIC dell'Associazione Cuochi Italiani in Belgio, oltre che di Lussemburgo e Paesi Bassi. L'obiettivo è quello di contrastare la diffusione del fenomeno dell'Italian Sounding, di promuovere il prodotto italiano autentico nel BENELUX e di far conoscere il prezioso legame che unisce il prodotto italiano al territorio di origine. L'EMOZIONE DELLA CUCINA ITALIANA RACCONTATA DAL GRANDE CHEF MASSIMO BOTTURA: questo il tema dell'incontro, che ha visto grande protagonista, oltre che la cucina italiana, questo artista, innovatore e ristoratore da oltre vent'anni. Massimo Bottura, infatti, è di gran lunga il più prestigioso ambasciatore della moderna cucina italiana nel mondo. Attraverso i suoi piatti, lo Chef esplora con passione e creatività le radici profonde della cucina italiana facendo riferimento alla storia, all'arte e alla filosofia. Il 29 giugno scorso, così, Bottura ha parlato della sua carriera e ha condiviso con i professionisti dell'HoReCa l'emozione unica che caratterizza il prodotto italiano autentico, seguito da un cooking show appositamente studiato per l'occasione. "L'Italia è un sogno: dobbiamo difendere la nostra identità e proteggere i nostri prodotti italiani". Questo il forte messaggio dello Chef Massimo Bottura ai giornalisti, foodblogger, ristoratori, Cuochi e buyer del BeNeLux che hanno seguito l'E-Class dedicata alla cucina italiana autentica.

Ufficio Stampa

Delegazione FIC Polonia

Varsavia: all'Ambasciata d'Italia gli chef Andrea Camastra e Anuelo Serra

Bella iniziativa dell'Ambasciata d'Italia in Polonia lo scorso 30 giugno a Varsavia con la collaborazione della nostra Delegazione FIC nel Paese dell'est. Il presidente **Anuelo Serra**, che guida la Delegazione, e l'Ambasciatore Aldo Amati hanno infatti invitato ad intervenire lo chef stellato Michelin **Andrea Camastra**, che tiene alta la bandiera della cucina italiana in Polonia, per preparare un piatto e dare così un segnale di ripartenza post-Covid. La realizzazione della ricetta, un primo piatto, è avvenuta negli stessi locali dell'Ambasciata, con i saluti dell'ambasciatore, che già durante l'emergenza si era rivolto ai cuochi e ristoratori italiani per dare segnali di speranza e di ripresa. "Abbiamo scelto di coinvolgere l'amico e collega Andrea Camastra – ha detto Anuelo Serra – perché lo consideriamo il massimo della cucina italiana, oltre che stellata, in Polonia. Pensiamo, infatti, che la sua professionalità e la sua preparazione culturale possano dare quel giusto contributo alla ripartenza di tutti noi". Il presidente Serra ha colto l'occasione per annunciare anche l'avvio di un tour gastronomico tra le città polacche più importanti, come Cracovia, Danzica e la stessa Varsavia, dove partiranno tra novembre e dicembre prossimi dei corsi culinari con la collaborazione di Camastra.

Ufficio Stampa

F.I.C.
MARCHIO
DI APPROVAZIONE

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

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 ope-rate 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.

BRAGARD — *abbigliamento professionale*

Barilla — *pasta selezione oro chef*

Academia Barilla — *italian food culture*

CIRIO 1856 Alta Cucina — *linea prodotti a base pomodoro, vegetali e legumi*

Electrolux — *grandi impianti cucine e forni*

Pentole Agnelli Professional Cookware Made in Italy — *linea professionali pentole in alluminio*

FASA Pentole Professionali — *linea professionali pentole in alluminio*

Surgital — *linea pasta fresche surgelate*

Bayernland — *linea prodotti lattiero caseari*

Industrie Celtex — *dispenser carta*

Italmill — *farine e semilavorati*

Sanelli Coltellerie Sanelli srl — *coltelleria*

Senna — *linea maionese*

reflexx — *guanti per alimenti*

Forno Bonomi — *savoiardi*

Tre Spade — *macchine sottovuoto essiccatori*

Valfrutta Granchef — *cotti a vapore*

Per informazioni:

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

Filo diretto con le aziende partner FIC

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB
BALDASSARE AGNELLI		info@agnelli.net	**www.pentoleagnelli.it**
BARILLA			**www.barillafoodservice.it**
BAYERNLAND	*Chiara Vareschi*	0472 723111 - c.vareschi@bayernland.it	**www.bayernland.it**
BEER ATTRACTION			**www.beerattraction.com**
BONDUELLE	*Raffaella Fontana*	390354252411 raffaella.fontana@bonduelle.com	**www.bonduelle.com**
BOSCOVIVO TARTUFI	*Luca Landucci*	0575 410396 lucalanducci@boscovivo.it	**www.boscovivo.it**
BRAGARD	*Servizio clienti (13,30-17,30)*	031 268372 - fic@bragard.com	**www.bragard.com**
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	*Natale Minierocom*	natale.miniero@electroluxprofessional.com	**www.electroluxprofessional.com**
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**

Foto: ©massonforstock / 123rf

L'Italia nel piatto.

CIRIO
1856
Alta Cucina

Federazione Italiana Cuochi
APPROVATO DALLA FIC

Ricetta di
Fabio Potenzano

IL ROSSO TRICOLORE

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

cirioaltacucina.it

NUOVA QUALITÀ

Barilla

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

FOODSERVICE Barilla

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