

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 355 Settembre-Ottobre 2020



Bocuse d'Or
EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA

EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA



BOCUSE D'OR

Qualificazione storica

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

Bocuse d'Or
EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA
Francesco
Candito
Italy

Bocuse d'Or
EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA
Ale Bergamo
Candito
Italy

Bocuse d'Or
EUROPE 2020
TALLINN, ESTONIA
Alessio Lorenzo
Coach
Italy



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.



Torneranno i grandi eventi FIC

di **Giuseppe Giuliano**
Responsabile Compartimento
Pasticceria FIC

Tutti noi ancora oggi stiamo attraversando un periodo molto difficile e delicato dovuto alla criticità pandemica che ha colpito tutto il mondo, modificando in parte la nostra vita quotidiana, e non solo. Anche la nostra vita professionale, con tante difficoltà e criticità da superare.

Credo che la nostra forza debba essere l'ottimismo, pensando ad un nuovo domani, che sia migliore. Questo senz'altro potrebbe aiutarci a ideare nuovi progetti da attuare. Essere pronti alla ripresa, questo è ciò che la Federazione Italiana Cuochi si prefigge lavorando costantemente, malgrado le difficoltà del momento. FIC, anche e soprattutto in questi mesi contrastati e di piena incertezza, ha dimostrato di rappresentare per tutti noi un caposaldo, un valore solido e costante, cui poter fare riferimento. Una Federazione, la nostra, che nel tempo ha fatto grandi progressi in vari settori, tra questi ultimi mi permetto di aggiungere anche nel settore pasticceria, di cui mi pregio di essere responsabile da qualche anno. Certo, prima della "chiusura forzata" a causa del Coronavirus, abbiamo vissuto momenti indimenticabili: basti pensare al Primo Raduno della Pasticceria FIC svoltosi a febbraio 2020 a Palermo, durante la manifestazione enogastronomica Expocook, esposizione ormai consolidata, che ci vede protagonisti e partner. Ricordo con piacere



che in quella circostanza nel capoluogo siciliano sono stati presentati dessert per la ristorazione da Chef provenienti da diverse regioni d'Italia, mentre l'evento si è avvalso anche della prestigiosa presenza di rappresentanti e dirigenti Worldchefs. I colleghi intervenuti hanno seguito il tema indicato "Idee per il dessert al piatto con meno spreco alimentare", iniziativa che promuove la riduzione dello spreco alimentare nella ristorazione preferendo l'utilizzo di ingredienti del territorio.

Ecco, la manifestazione citata è solo l'ultimo (in ordine cronologico), chiaro esempio di quanto la Federazione Italiana Cuochi sia in grado di coinvolgerci e di coinvolgere prestigiosi partners anche internazionali su temi importanti come lo spreco alimentare, che riguardano tutto il pianeta. Sono certo che seguiranno tante altre iniziative di spessore, grazie a quanti continuano a lavorare per tutti noi in situazioni normali e in quelle più difficili. Basti pensare che anche durante l'emergenza la formazione FIC non si è mai fermata, con appuntamenti quasi quotidiani sui social, sulla nostra pagina Facebook e con webinar che hanno visto relatori qualificati, garantendo la crescita professionale e culturale a tutti i nostri associati. A quanti si sono spesi perché tutto ciò avesse luogo va indistintamente il mio personale ringraziamento, con l'augurio di andare sempre avanti! 🇮🇹

BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

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



Le giacche



Cappello King



Omer



Joplin



Travel



Villard

Carpathi



Gli accessori

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

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

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



BRAGARD

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

IL CUOCO n. 355

Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

In copertina: Alessandro Bergamo, Lorenzo Alessio e Francesco Tanese qualificati per la finale mondiale del Bocuse D'Or

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 0 03111 03212 000000000339
SWIFT BLOPIT22

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

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

Associata all'USPI Unione Stampa Periodica Italiana



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



in questo

- EDITORIALE**
- 3** Torneranno i grandi eventi FIC
- BOCUSE D'OR**
- 10** L'Italia punta a Lione! Qualificazione storica alla finale europea
- CELEBRAZIONI FIC**
- 14** S. Francesco Caracciolo: "cammino" spirituale e culturale
- FEDERAZIONE E ISTITUZIONI**
- 16** Giovani cuochi: firmato il nuovo accordo
- DALLA CRONACA ALLA TAVOLA**
- 18** Mense scolastiche e pandemia: le regole da adottare
- LA STORIA IN CUCINA**
- 20** Il menu: storia e utilità di un antico "strumento"
- INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE**
- 22** International Taste Institute leader mondiale nella certificazione
- PROGETTO LIFE FOSTER**
- 24** L'impegno della Federazione contro lo spreco alimentare
- DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE**
- 26** All'Assemblea nazionale DSE il "Gusto di Ritrovarsi"
- STELLE IN CUCINA**
- 28** Sogni "di cuore e di coraggio": Antonia Klugmann si racconta
- UN CUOCO UNA STORIA**
- 32** La Mantia: il mondo visto con gli occhi di un Cuoco
- NEL MONDO DELLA PESCA**
- 34** Pesca illegale: anche FIC dice NO!
- DIDÀSKO - SCUOLA E FORMAZIONE**
- 36** Ora e sempre... resilienza!
- STORIA DELLA CUCINA ITALIANA**
- 38** Unico e leggendario, Luigi Veronelli
- LA PASTICCERIA**
- 40** Zuppa di pane, latte e caffè 2.0
- NEL MONDO DEI FORMAGGI**
- 42** Formaggi: l'importanza del servizio

12





28



32

COMPARTIMENTO GIOVANI

46 Ricerca e continue scoperte nelle ricette di Pino Tranchi

LADY CHEF

48 Forza, semplicità, gioco di squadra: Gianna Fanfano

DIPARTIMENTO LAVORO

50 Il ritorno a lavoro dopo la chiusura forzata

NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE

52 Il futuro della ristorazione avrà ancora al centro il cuoco

A'MARCORD ARCAICI

54 Fra la cucina del pressappoco e quella di precisione

SAPORI E RICETTE DEL TERRITORIO

56 Con il Tartufo Bianco d'Alba Dolcetto o Barbaresco

DOLCE, SALATO, LIEVITI E FARINE

58 Se non è zuppa... è Pan bagnato!

GASTROSOFA

60 Cuoco ingegnere vs cuoco bricoleur

INVENZIONI & INVENTORI

62 Termometri e sonde di temperatura

CIBI & STORIE

66 Semplicità e ricchezza di un alimento antico

NEL MONDO DELLA PIZZA

68 Viaggio tra prelibate rarità: la pizza ammaccata cilentana

PROPOSTE CULINARIE

70 La Mostarda Cremonese: il mosto che brucia!

RICETTE DI STAGIONE

72 Funghi selvatici e autunno: un vero tripudio di sapori

NEL MONDO DELLE INTOLLERANZE

74 Verdura o farina? La pasta di Konjac

FIC IN ITALIA E NEL MONDO

76 Calabria, Emilia Romagna, Piemonte, Toscana, Puglia, Umbria, Abruzzo, Valle D'Aosta, Belgio



56



68



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 PIZZUTOLO, 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, 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 Raguni, Marco Valletta

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

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

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

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

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

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

Segreteria: Virginia Bellini

7

Hanno scritto *in questo numero:*



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



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



EUGENIO MEDAGLIANI
Presidente Onorario FIC



GIUSEPPE FERRARO
Responsabile Dipartimento
Lavoro



ROSSANINA DEL SANTO
Resp. Comunicazione
Lady Chef



CARMELO FABBICATORE
Tesoriere FIC



STEFANO BONGIOVANNI
Responsabile
Compartimento Giovani



GIUSEPPE GIULIANO
Responsabile Dipartimento
Pasticceria FIC



FABIO TOSO
Docente di Arti Culinarie



GIOVANNI GUADAGNO
Responsabile Dipartimen-
to Professionale



STEFANO PEPE
Responsabile
FIC Media Press



LORENZO PACE
Presidente Unione Reg.
Cuochi Abruzzesi



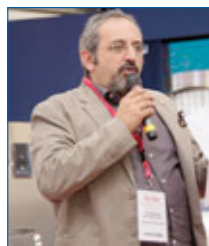
ROBERTO ROSATI
Presidente Nazionale
DSE FIC



GRAZIA FRAPPI
Responsabile
comunicazione Unione
Regionali Cuochi Toscani



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



GIUSTINO CATALANO
Critico Gastronomico



PIERO ROTOLO
Giornalista



BRUNO SGANGA
Giornalista



FABIO RICCIO
Critico Gastronomico



ALBERTO LUPINI
Direttore Responsabile
"Italia a tavola"

8

Inoltre: Gabriella Costi, Pino Nacci, Alessandra Prizzon



IOmiASSOCIO 2021

condividi con migliaia di berrette bianche
i valori che rendono unica
la **PROFESSIONE DEI CUOCHI**

iscriviti on line su: fic.it

» POTRAI

- Partecipare a tutte le iniziative delle proprie Associazioni Provinciali e Unione Regionali, ed 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.



TESSERA 2021 +ADESIVO F.I.C.

+LIBRO #FOODART

+ABBONAMENTO ANNUALE ALLA RIVISTA

il CUOCO
MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



ficstore.it
OFFICIAL STORE



Bocuse d'Or: l'Italia punta a Lione!

Qualificazione storica alla finale europea

Di **Redazione**

A TALLINN L'ITALIA PASSA IL TURNO E VOLA VERSO LA FINALE MONDIALE DEL CONCORSO GASTRONOMICO PIÙ PRESTIGIOSO AL MONDO. SUL PODIO NORVEGIA, DANIMARCA E SVEZIA

È la notizia che tutti aspettavamo! Sarà stata la forte tensione di questi mesi di incertezze, scandite dai tristi aggiornamenti di una pandemia che ora accelera, ora diminuisce, ma che certamente condiziona le nostre vite; sarà stato perché avevamo proprio bisogno di una ventata di ottimismo, che ci ricordasse quanto la cucina italiana sia fondamentale per la nostra cultura e l'immagine del nostro Paese e quanto siano bravi e professionali i nostri Chef. Insomma, per tutto questo e per molto altro, la notizia che il **Team Italia** abbia superato la **finale europea del Bocuse d'Or** in Estonia e che abbia staccato il biglietto per Lione 2021, per la finalissima mondiale, ci riempie di gioia immensa. Perché è il frutto

di un grandissimo lavoro di squadra, è la ripresa di tante consapevolezze, come quella di avere una grande squadra che lavora meticolosamente curando i minimi dettagli e di avere tanti giovani Chef davvero competenti, che sanno dare il massimo anche sotto pressione ed anche in ambienti decisamente surreali, come una competizione così prestigiosa svoltasi senza la presenza del pubblico. Così è stato lo scenario della **Saku Arena de Tallinn**, dove il Team Italia ha gareggiato e dove solo dieci Team europei sono passati per la finale francese. Tra le caratteristiche di questo concorso, infatti, c'è sempre stata la presenza di un pubblico con tifo da stadio, con spirito calcistico ed occhi puntati sulle proprie squadre del cuore e sulla

Tutta la felicità del Team Italia dopo la qualificazione europea





Da sinistra: Andrea Monastero, Filippo Crisci, Francesco Tanese, Carlo Cracco, Luciano Tona, Alessandro Bergamo, Lorenzo Alessio e Graziano Patané

preparazione dei loro piatti. Non così, questa volta: ma solo team e giuria nel padiglione adibito per le gare della competizione più prestigiosa al mondo, ideata da **Paul Bocuse** nel 1987.

A salire sul podio della tappa europea, i soliti noti: **Norvegia, Danimarca e Svezia**, ma per il Team Italia guidato da **Alessandro Bergamo**, comasco, classe 1989, già sous chef di Carlo Cracco al Ristorante Cracco di Milano e finalista della regione Italia e Sud Est Europa di S. pellegrino Young Chef 2020, è comunque un grandissimo risultato, perché il verdetto finale si discuterà appunto solo a Lione, in Francia, nel 2021. Con lui, a tenere alta la nostra bandiera il commis **Francesco Tanese** e lo chef coach **Lorenzo Alessio**, membro della Federazione Italiana Cuochi, che nei mesi precedenti la gara si sono allenati duramente per tenere testa ai colleghi europei. A completare la nostra squadra, il vicecoach **Filippo Crisci** e gli helper **Graziano Patané e Andrea Monastero**.

“Siamo molto felici di quanto ottenuto, lo sforzo maggiore e tutto il merito va ai nostri ragazzi, che in così poco tempo hanno fatto dei progressi pazzeschi – ha commentato il presidente dell'**Accademia Bocuse d'Or Italia, Enrico Crippa**. – Noi, dall'altra parte, ci siamo concentrati sullo studio del vassoio, ma il merito è loro. Il nostro obiettivo era di candidarci a Lione e ci siamo riusciti. Spero che in tanti si siano fatti un'idea di cosa significhi partecipare ad una competizione come il Bocuse e quanto sia difficile

arrivare su quel podio. Noi del Bocuse d'Or Italy Academy ce la stiamo mettendo tutta”.

Ad aiutare e mettere nelle condizioni gli azzurri di passare il turno europeo, infatti, è stato proprio il presidente Enrico Crippa assieme al direttore **Luciano Tona**, che hanno studiato il vassoio presentato ad una giuria composta dai migliori chef di tutta Europa, tra cui il vicepresidente Bocuse d'Or Italy Academy, **Carlo Cracco**.

“Abbiamo fatto bene questa volta, abbiamo



Enrico Crippa

TEMA DELLA COMPETIZIONE

Tema principale della competizione: **le quaglie, l'uovo di quaglia e due contorni vegetali**, mentre il tema del piatto è stato il **pesce gatto**. I team in gara dovevano così comporre i propri vassoi ed il proprio piatto, secondo i criteri di *Presentazione, Gusto, Metodo di cottura, Abilità, Rispetto dei prodotti e originalità*.

“Quaglie apicius in lasagne di patate, verdure autunnali” è il titolo del vassoio presentato dal Team Italia, incentrato su un classico della cucina estone, appunto la quaglia, con le sue uova e due contorni vegetali arricchiti da una combinazione di spezie e salse rielaborate per dare struttura al tutto. Nello specifico, la quaglia è stata smontata, farcita all'interno con una lasagna di patate e carne e poi ricomposta nella forma originaria, mentre le cosce disossate sono state farcite di fegatini. L'apicius, una miscela di spezie messa a punto da Enrico Crippa, è stata utilizzata per dare alla preparazione aspetto, gusto e sapore davvero particolari. L'uovo racconta la forma e i colori di un uovo di quaglia dal ripieno morbido, che va a comporre nel piatto la terza salsa, insieme alla salsa al foie gras e piccante. In abbinamento, un peperone mignon alla piemontese, farcito di amaretti e la nota acida della mela verde, alternata alla rapa a pulizia del palato.

“Carpione italiano leggero di pesce gatto, funghi all'aceto balsamico, zucca e oro”, il piatto a base di pesce gatto, accompagnato da funghi, zucca e cavoletto di Bruxelles laccato d'oro. Il pesce gatto in questo caso è stato manipolato pochissimo, per conservarne il sapore, ed è stato arricchito da una salsa in carpione, per bilanciarne il gusto. In accompagnamento, una tartelletta con aceto balsamico e funghi, decorata con cioccolato amaro; la zucca leggermente scottata in carpione e un cavoletto di Bruxelles fritto e rivestito d'oro. Le salse sono state ottenute dalla cottura degli scarti del pesce e colorate in parte con clorofilla di prezzemolo e aneto e assemblate in modo da creare movimento nel quadro generale del piatto.

lavorato bene ma sappiamo che possiamo fare meglio – gli ha fatto eco Carlo Cracco. – Il piatto della Norvegia era effettivamente il più bello, giustissimo, ma dopo c'eravamo noi. Il nostro piatto di pesce sembrava quasi nordico, per la completezza, ed anche la quaglia era perfetta, completa, con i sapori giusti. Quest'anno il livello era davvero molto alto, ma adesso è tempo di pensare a Lione”.

Immane, poi, il supporto tecnico, professionale e culturale della **Federazione Italiana Cuochi**: per arrivare alla finale europea, infatti, gli azzurri si sono sottoposti a mesi di severi allenamenti, che hanno coinvolto anche

il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, e della **FIC Promotion**, **Carlo Bresciani**, oltre a diversi esperti tra architetti, scultori, ingegneri e tecnologi, al fine di trovare le soluzioni più innovative per la presentazione di un programma di cucina competitivo.

“L'Italia c'è, dimostra sempre tutta la propria competenza e professionalità ed ottiene un buon risultato, che ci trasporta adesso nel contesto del più prestigioso concorso culinario del mondo, con la finale di Lione – commenta a caldo il presidente Rocco Pozzulo, che aggiunge – il mio ringraziamento va a tutti i ragazzi e i componenti FIC, che con grande spirito di sacrificio, di abnegazione, ma anche con grandissima passione hanno messo la squadra in condizioni di passare il turno. È un grande lavoro collettivo, che condividiamo con colleghi e professionisti di altissimo livello, come l'Accademia del Bocuse d'Or Italia, con cui lavoriamo fianco a fianco”.

“Non smetterò mai di sottolineare – ha detto anche il presidente Carlo Bresciani – l'importanza fondamentale che rivestono le aziende partner in contesti come questi, dove bisogna dare prova di compattezza tra le parti: i cuochi, da un lato, e le aziende con il loro prezioso sostegno ed a cui va il nostro ringraziamento. Ed in questo, la Federazione Italiana Cuochi è sempre stata lungimirante”.

Fondamentale, infatti, anche il supporto di: Regione Lombardia, FIPE-Federazione italiana pubblici esercizi, Acqua Panna San Pellegrino, Pentole Agnelli, Le Royal Fournier, Electrolux, Bragard, Alba Accademia Alberghiera, Valrhona, Sosa, Spirito Contadino, Quaglia Bergamasca, Metro, Romagna Grandi impianti, MakEat, Hotel Roma Cervia, Zorzi e l'Associazione Le Soste.

I ringraziamenti vanno, infine, oltre che a tutta la Segreteria e ai componenti FIC, anche a: Romagna Grandi Impianti di Cesenatico, dove il Team si è preparato; a Marco

Sangalli, per la realizzazione del vassoio; a **Domenico Maggi**, che ha curato i rapporti in Estonia, ed a Paolo Moglia, ristoratore Italiano, residente a Tallin e punto di riferimento per la squadra, durante gli allenamenti.

“È stato davvero un lavoro di gruppo intenso e appassionante e questa qualificazione ci ripaga di tutti gli sforzi” ha concluso Domenico Maggi, responsabile Giudici Worldchefs per il Sud Europa. 🇮🇹



Domenico Maggi

LE DICHIARAZIONI



Il grande protagonista di questa sfida, **Alessandro Bergamo**, ha sempre dato il massimo, negli allenamenti, nella tappa italiana e, qualche giorno fa infine, in Estonia: “Non ci ho creduto fino alla fine – ha dichiarato, emozionatissimo. – Sapevo che stavamo facendo bene, eravamo precisi, puliti, belli e devo ringraziare tutti, il mio commis Tanese, il coach

Alessio, il presidente **Crippa** e il direttore **Tona**. Sono stati mesi duri ma ce l'abbiamo fatta, voleremo a Lione e nel migliore dei modi. Adesso torniamo a casa, raccogliamo le forze e torniamo ad allenarci per il concorso culinario più importante al mondo. Sarebbe magnifico salire su quel podio una volta per tutte”.

A fargli eco, il coach **Lorenzo Alessio**, con il suo ruolo fondamentale nella squadra: “Non so tramutare in parole quello che provo in questo momento – ha commentato. – Arrivare qui, a Tallin, dopo il lockdown ci è sembrato un sogno. Durante la gara abbiamo lavorato bene, siamo stati precisi al millesimo, siamo stati in apnea per 5 ore e 35 minuti, ma ce l'abbiamo fatta. Oggi festeggiamo, è stato un anno difficile e ci meritiamo questo risultato. Adesso ci aspetta Lione, abbiamo poco tempo ma dobbiamo riuscire a dare il meglio di noi, ad ogni costo. – Ed ancora, sul proprio ruolo di allenatore, ha ribadito: – Da coach posso dire che, se parliamo di prestazione, i ragazzi hanno fatto tutto ciò che gli era stato chiesto di fare, sono stati impeccabili sotto questo punto



di vista, hanno mantenuto la lucidità per diverse ore, in più sono stati in grado di risolvere piccoli problemi sopraggiunti durante la gara e vi posso assicurare che non è sempre così scontato. Quindi, direi che hanno superato la prova con loro stessi in maniera eccellente! Sono molto fiero di loro. Le emozioni prevalgono su tutto e non si possono spiegare, possiamo cercare di raccontarle, ma saremmo sempre lontani da ciò che si è provato realmente in certi attimi. Concludo dicendo che vanno vissute. Però, sarò sincero: le difficoltà ci sono state, ed anche tante, ma niente di più rispetto a sfide affrontate in passato”.

Bocuse d'Or



“Abbiamo preparato tutto in pochi mesi, il nostro obiettivo principale era qualificarci per Lione e ci siamo riusciti – ha detto il commis **Francesco Tanese**. – Durante la gara abbiamo tenuto botta, siamo stati bravi, ma possiamo fare di meglio. Sono già con la testa alla finale mondiale 2021. – E sul lavoro di squadra, ha ribadito: – Alla fine è sempre un lavoro a 4 mani, perché abbiamo due

piani di lavoro da rispettare, come se all'interno del box ognuno facesse il proprio lavoro e poi è come se ci incontrassimo nella parte finale del servizio, dove lì si vede il vero team. Anche durante la gara, se qualcuno di noi dovesse avere dei problemi, potremmo darci la mano l'un con l'altro. Questa è una cosa veramente bella, poter lavorare insieme e poterci supportare l'uno con l'altro e darci una mano, per poi tirare fuori le nostre preparazioni complete. “Sicuramente è stata una prova impegnativa, viste le difficoltà che ha portato il 2020, ma alla fine stringi un po' i denti e vai, cercando di raggiungere l'obiettivo. Sul fronte delle emozioni, infine, dico che bisogna saperle contenere, perché possono giocare un brutto scherzo; è giusto che si senta un po' di pressione, per trasformarla in concentrazione e stimolo per continuare a fare bene”.



Altro ruolo davvero delicato lo ha rivestito **Filippo Crisci**, come vice-coach. “Ogni ruolo è importantissimo all'interno di una squadra, ecco perché alla fine esiste proprio la parola “squadra, team”, solo così si possono raggiungere dei risultati concreti. Io, in veste di vice coach, mi sono occupato di allenare Francesco Tanese per renderlo perfetto nell'esecuzione dei dettagli a livello meticoloso. Spesso, infatti, si commette l'errore di ve-

dere il lavoro del commis come se fosse di importanza minore rispetto a quello del candidato, ma in realtà è ugualmente importante. Personalmente mi reputo soddisfatto per la gara fatta dal ragazzo. Le difficoltà sono state tante, tra cui l'incertezza di partecipare a questa competizione a causa del Covid e del lockdown che c'è stato. Ma siamo riusciti ugualmente in breve tempo ad ottenere il massimo del risultato: ci eravamo prefissati la qualificazione alla finale

mondiale di Lione e ci siamo riusciti. Infine, sul piano delle emozioni che trasmette questa competizione, queste sono infinite, ma per ottenere risultati servono: umiltà, passione e rigore”.

Ciascun ruolo è delicato e impegnativo, dunque, compreso quello degli helpers, nelle persone di **Graziano Patané** e **Andrea Monastero**, tra l'altro giovanissimi. “Quando si entra a far parte di un contesto come il Bocuse d'Or – ha detto Patané – ti cambia la vita, perché è il sogno di ogni chef che punta sempre in alto, che punta alla perfezione in cucina. Sicuramente il periodo del lockdown non ha facilitato gli allenamenti, però non ci siamo mai persi d'animo e abbiamo cercato di dare sempre il meglio. Infatti, il risultato più che positivo si è visto. Non ci rimane, adesso, che prepararci al meglio per Lione. – E sulle emozioni provate, ha concluso: – Alla fine di ogni competizione, l'emozione è così tanta che si dimenticano i sacrifici e le tantissime ore di sonno perdute. Quindi sì, bisogna creare la giusta armonia e fare sempre del proprio meglio, affinché arrivino i risultati sperati e inseguiti. Dietro ad ogni vittoria, c'è sempre un grande team”.

“Il Bocuse d'Or – ha aggiunto Monastero – è un'esperienza che aiuta a mettersi in gioco con se stessi, a spingersi oltre i propri limiti e che ti arricchisce di un bagaglio di conoscenze professionali importanti, avendo la possibilità di misurarsi con altri professionisti a livello mondiale “rubando” le loro tecniche. Il peso degli allenamenti si è fatto sentire, dati i mesi di stop dovuti al lockdown, che hanno fatto perdere il ritmo della routine giornaliera di lavoro. I risultati, infine, si ottengono grazie ad un team che aiuta ad abbassare la pressione e ad alleggerire la giornata del candidato, potendosi dedicare allo sviluppo dei piatti. Le emozioni sono forti, ma se prevalgono rischi di rovinare il lavoro svolto in tanti e tanti mesi di allenamento”.



L'ultimo viaggio di S. Francesco Caracciolo: *“cammino” spirituale e culturale*

Di **Redazione**

PERCORSI DI CULTURA E GUSTO SULLE ORME DEL SANTO PATRONO DEI CUOCHI. UN TURISMO FISICO E SPIRITUALE PER SCOPRIRE BORGHIE E PRODOTTI ITALIANI CON LA COLLABORAZIONE FIC

Nella primavera del 1608, San Francesco Caracciolo (fondatore dell'Ordine dei Chierici Regolari Minori – caracciolini) nato a Villa Santa Maria (Chieti) insieme al fratello Antonio, religioso teatino, si recò al Santuario di Loreto, nelle Marche, per pregare la Madonna, a cui era particolarmente devoto. Da qui ripartì per il ritorno a casa, passando per Abruzzo e Molise, dove una piccola comunità di padri filippini in Agnone aveva fatto richiesta di essere ammessa nell'Ordine caracciolino. Ma ivi giunto alla fine di maggio, fu colto da febbre e morì il 4 giugno in odore di santità. Il Suo corpo fu riportato dai confratelli a Napoli, culla dell'Ordine, mentre il cuore venne conservato in Agnone. Per la riconosciuta professionalità nell'arte culinaria dei cuochi di Villa Santa Maria, le cui origini si fanno risalire alla famiglia Caracciolo, dal 1996 San Francesco Caracciolo è patrono dei cuochi.

Oggi il progetto **“Cammino di San Francesco Caracciolo”** – legandosi al fiorire dei Cammini d'Europa e dei

Parchi e siti culturali ecclesiastici – si propone di organizzare un percorso di spiritualità da Loreto a Napoli. E, grazie alla collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi**, il percorso diventa anche “di gusto”. Le molte tappe dell'itinerario del Cammino di San Francesco Caracciolo, attraversando paesaggi e storie diverse, rendono sensibile chi li percorre alle necessità spirituali degli uomini di oggi, impegnano a riportare al recupero del silenzio interiore e al raccoglimento: fondamenta del carisma dell'Ordine che lo promuove.

Dati regionali e nazionali sulla qualità dell'aria e dell'ambiente sono fonte di speranza per una loro ripresa. Lo sviluppo del turismo lento, poi, lontano da luoghi affollati e inquinati, è una grande opportunità per agire in controtendenza ma richiede soluzioni innovative per consentire agli operatori economici di investire sui territori. Perché, allora, non fare di un progetto turistico quale un “cammino” un progetto di nuovo sviluppo socio-economico per una rete di piccoli borghi di aree





La statua in bronzo di San Francesco Caracciolo, di fianco all'omonima chiesa a Villa Santa Maria, provincia di Chieti, Abruzzo. ©Zitumassin

interne dell'Appennino, potendo fare leva su una storia intensa e vera, quella di San Francesco Caracciolo, su un tema di grande "appeal" quale la cucina?

Il progetto si basa, così, su un completo e articolato lavoro per consentire la fruizione da parte di singoli e gruppi, durante tutto l'anno, dell'itinerario da Loreto a Napoli (550 km) che ripercorre l'ultimo viaggio di San Francesco Caracciolo. **Una delle azioni perseguite consiste nell'individuazione di cuochi, ristoratori, produttori e negozianti di generi alimentari che si faranno portatori dei valori dei Caracciolini**, figure formate per raggiungere il pubblico, diventando "punto di riferimento e di incontro" sia per i turisti/camminatori che per la popolazione locale in una modalità innovativa. Di fatto, verrà affidato loro il compito cruciale della "accoglienza diffusa", con un'offerta di servizi e prodotti adatti a turisti/pellegrini e di sostegno per la popolazione locale, specialmente anziani e bambini, nonché una vetrina on-line di prodotti del territorio per la promozione degli stessi e l'acquisto durante e dopo l'esperienza del cammino.

Grazie alla collaborazione con FIC, una formazione continua di eccellenza consentirà anche agli operatori di aree interne di acquisire conoscenze e competenze

avanzate sui metodi tecnologicamente più innovativi e utili per l'ottimizzazione delle materie prime.

Il cammino di SFC, dunque, valorizza e promuove il patrimonio culturale tangibile e intangibile di aree interne minori svantaggiate, favorendone la tutela e la conservazione oltre che valorizzandone le qualità in termini di salubrità ambientale. Un'opportunità, insomma, di crescita interiore della persona e delle comunità, di riappropriazione di tempo e di spazi personali e collettivi. Il cammino stimola e innova le comunità locali a scoprire i propri punti di forza, a mettere in comune le risorse per il raggiungimento di obiettivi condivisi.

La prima parte del Cammino di San Francesco Caracciolo è già attiva e parte da Montebello sul Sangro giungendo ad Agnone/Molise (cuore del Cammino di San Francesco, poiché proprio qui è morto il Santo ed è conservato il cuore), passando per Montelapiano, Villa Santa Maria, Roio e Rosello. Dal 13 ottobre, "compleanno" di San Francesco Caracciolo e giorno in cui è stato presentato il progetto nella sede nazionale della Federazione Italiana Cuochi, è partita la campagna di **fundraising #costruiamoinsiemeilcammino** per poter portare avanti lo sviluppo del progetto.

Seguiranno nei mesi a venire le attivazioni di nuove sezioni del Cammino, le quali saranno sviluppate regione per regione.

Chiunque volesse approfondire la conoscenza di questo progetto e collaborare alla sua realizzazione, può consultare il sito web www.sanfrancescocaracciolo.it o scrivere all'indirizzo email info@camminodisanfrancescocaracciolo.com 🇮🇹



La cerimonia religiosa nella Chiesa parrocchiale di Villa Santa Maria. Alla cerimonia hanno partecipato Monsignor Claudio Palumbo, Vescovo di Trivento, le autorità locali e i rappresentanti dell'associazione Cuochi Valle del Sangro e della provincia di Chieti. Il tutto nel pieno rispetto delle normative anti Covid.

Giovani cuochi: *firmato il nuovo accordo*

di **Giovanni Guadagno**
Responsabile Dipartimento
Professionale FIC

RINNOVATO IL PROTOCOLLO D'INTESA TRIENNALE TRA IL MINISTERO DELL'ISTRUZIONE E LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Nel mese di ottobre è stato siglato il nuovo protocollo tra **FIC** e il **Ministero dell'Istruzione**, che consente di proseguire e rafforzare il percorso di attenzione che la Federazione Italiana Cuochi tradizionalmente ha nei confronti dei giovani in formazione. Alla base del nuovo protocollo abbiamo posto la necessità di coinvolgere le istituzioni scolastiche periferiche (uffici scolastici e istituti professionali) e metterle in dialogo e collaborazione direttamente con le strutture FIC sul territorio (Associazioni Provinciali e Unioni Regionali). Solo con una maggiore collaborazione e sinergia, infatti, produrremo due effetti a catena:

- ❶ Una maggiore coscienza di quanto tradizionalmente fatto nelle scuole dai professionisti su territori.
- ❷ Uno sviluppo di progetti coerenti con gli obiettivi per ottimizzare le risorse (economiche e umane) da entrambe le parti.

Tra le numerose opportunità che offre il protocollo d'intesa, e che Unioni e Associazioni possono cogliere, indichiamo in particolare:

- opportunità formative di alto e qualificato profilo, per l'acquisizione di competenze trasversali e titoli di studio spendibili nel mercato del lavoro in continua evoluzione;
- iniziative per il potenziamento delle attività laboratoriali, individuando diverse modalità di apprendimento anche al di fuori dell'ambito scolastico.
- qualificazione del servizio scolastico attraverso la formazione del personale docente e amministrativo, favorendo forme di partenariato con enti pubblici e imprese, anche con l'apporto di esperti esterni;
- costruzione di un rapporto virtuoso di confronto e di trasferimento tra il know-how operativo e i saperi disciplinari consolidati che costi-

tuiscono i curricula scolastici;

- l'acquisizione delle competenze chiave di cittadinanza, anche attraverso interventi mirati e puntuali (in particolare con i progetti relativi al contenimento dello spreco alimentare).
- Il protocollo d'intesa ci pone, quindi, obiettivi ed impegni ben precisi, e soprattutto:
- favorire sui territori le iniziative formative negli ambienti operativi, intese come progetti formativi per le scuole volti a consolidare l'apprendimento fondato sul saper fare, nonché l'orientamento dei giovani verso settori lavorativi che valorizzino le loro attitudini;
 - tutte le Unioni Regionali Cuochi e le Associazioni Provinciali Cuochi si devono attivare sugli obiettivi e i progetti del presente protocollo, rendendo disponibili e coordinando le risorse delle proprie strutture organizzative, al fine di sviluppare le competenze trasversali utili allo sviluppo della professionalità dei giovani;
 - sviluppare i contenuti tecnici della professione attraverso iniziative meritorie, la costante ricerca e la pubblicazione di materiali sui propri canali istituzionali (sito, applicazione, rivista "il Cuoco"), promuovendo la formazione dei docenti tecnico-pratici attraverso l'aggiornamento professionale e la formazione dei formatori.

La Federazione Italiana Cuochi in particolare si impegna a:

- ricercare e selezionare, anche attraverso accordi di rete, unità operative o strutture che, a livello territoriale, si rendano disponibili ad accogliere studentesse e studenti in progetti formativi di qualità, che li mettano in grado di acquisire competenze tecnico-professionali, relazionali e manageriali utili alla loro futura occupabilità;
- favorire l'incontro tra le istituzio-



ni scolastiche e le unità operative di cucina mediante azioni e interventi informativi e collaborare, insieme alle istituzioni scolastiche, all'attività di co-progettazione dei percorsi formativi in ambienti di apprendimento che attingano alla realtà operativa, anche al di fuori delle aule scolastiche;

- attivare occasioni di confronto e di condivisione con altri soggetti interessati al settore cucina, al fine di favorire forme strutturate di collaborazione tra mondo del lavoro e sistema scolastico;
- favorire il coordinamento delle iniziative sui temi dell'orientamento scolastico, dei percorsi di qualità finalizzati all'acquisizione, da parte dei giovani, di competenze tecniche, scientifiche, trasversali, manageriali, e all'etica del lavoro;
- mantenere l'iscrizione nel Registro nazionale per l'alternanza scuola lavoro, di cui all'articolo 1, comma 41, della legge n. 107/2015, tenuto presso le CCIAA.

Per coordinare e monitorare il presente protocollo, è costituito il Comitato Paritetico, che cura in particolare l'organizzazione delle iniziative di informazione e di orientamento, la predisposizione e il monitoraggio delle convenzioni sul territorio relative alla realizzazione dei percorsi formativi, la raccolta delle valutazioni dei dirigenti scolastici, in ordine alle strutture con le quali sono stipulate convenzioni relative alle iniziative formative realizzate, con evidenza della specificità, del potenziale formativo e delle eventuali difficoltà incontrate nella collaborazione. 🇮🇹

L'accordo è già operativo ed è stato comunicato da FIC a tutti i Presidenti Provinciali e Regionali. Il Ministero, l'ufficio IV "Direzione Generale per gli ordinamenti scolastici", ha pubblicato il nuovo protocollo sul sito al link <https://www.miur.gov.it/web/guest/-/protocollo-di-intesa-ministero-dell-istruzione-federazione-italiana-cuochi-f-i-c> e ha inviato notizia dello stesso agli istituti professionali attraverso la rete intranet del MIUR. Il protocollo d'intesa è finalizzato, a livello nazionale e territoriale, a promuovere:

- percorsi formativi e tirocini di giovani allievi nella ristorazione con apposite convenzioni;
- attivare iniziative di formazione rivolte agli studenti e ai docenti secondo le esigenze del mercato del lavoro;
- attività formative e d'orientamento sulle filiere del settore della cucina e sulle prospettive d'occupazione

I membri del comitato paritetico, previsto dal protocollo, per FIC sono:

Prof. Giovanni Guadagno – Responsabile Dipartimento Tecnico professionale FIC – (Prof. Istituto Professionale Alberghiero Ballerini – Seregno - MB) - email: dip.professionale@fic.it

Prof. Pietro Roberto Montone - Presidente Vicario Federazione Italiana Cuochi - (Prof. IPSEOA G. Ronca - Montoro - AV) - email: presidentevicario@fic.it

17

FIGURE STORICHE FIC

Gianpaolo Cangi: il ricordo della Federazione

Gianpaolo Cangi è stato ed è una figura che resterà per sempre nei cuori di tutti i cuochi FIC. Storico Segretario Nazionale della **Federazione Italiana Cuochi** dal 1999 al 2009, è stato un

personaggio di grandi qualità umane, un eccezionale comunicatore ed attivo organizzatore di moltissimi eventi targati FIC. Grazie al suo instancabile impegno e alle sue idee, infatti, sono state realizzate numerose attività in Federcuochi, fra cui: l'istituzione del Compartimento dei "Maestri di Cucina ed Executive Chef" ed il nuovo impulso dato alla Nazionale Italiana Cuochi. Si deve al suo fondamentale contributo, inoltre, l'istituzione della "Festa Nazionale del Cuoco"

il 13 ottobre del 2000 e, a partire dal gennaio del 2004 al "Mia" di Rimini, la prima grande competizione italiana d'arte gastronomica ed espressioni artistiche degli chefs, il concorso "Artistica". La Federazione tutta lo ripensa sempre con grande affetto nel giorno della sua scomparsa e proprio in uno degli appuntamenti storici per la grande famiglia FIC, i Campionati di Rimini, sono numerosi i momenti in cui viene citato e ricordato durante le competizioni e le premiazioni sul palco. 🇮🇹



Mense scolastiche e pandemia: *le regole da adottare*

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

TANTE LE BUONE PRASSI MESSE IN CAMPO
DA ENTI E AZIENDE DI SETTORE PER RIPARTIRE

La pandemia da Sars-CoV-2, come risaputo, ha comportato anche un forte cambiamento sul modo di organizzare e svolgere il servizio nella ristorazione collettiva. Un nodo che in questo periodo si è riproposto, e in alcuni contesti non è ancora sciolto del tutto, se si guarda alla piccola e media ristorazione scolastica. È bene partire da un concetto: il virus, a detta degli scienziati, non si trasmette attraverso il cibo ma questo non significa che è possibile mangiare, come un tempo avveniva nelle mense scolastiche, tutti insieme alla stessa tavola. Ed è per questa ragione che il servizio mensa, alla riapertura delle scuole, è stato al centro di serrati dibattiti tra committenti e aziende. Diverse amministrazioni, al termine del confronto, hanno inteso adottare dei veri e propri vademecum con le indicazioni da seguire in cucina e durante il servizio. Il problema di fondo è e resta il **distanziamento e la somministrazione del pasto in sicurezza**. Bisogna evitare il rischio di contagio fra operatori delle mense, bambini e ragazzi. Di qui l'adozione, che purtroppo cambia da regione a regione e da comune a comune, di ulteriori accorgimenti tecnici per le attività di produzione e somministrazione di alimenti. Non

potendo entrare nello specifico, per la ragione spiegata sopra, non ci resta che ricordare alcuni principi cardini che gli operatori sono chiamati a rispettare in tempo di Covid. La regola più importante è sempre la stessa da una vita: **adottare buone pratiche igieniche**

e attenersi alle procedure di pulizia e disinfezione così come richiesto dalla normativa, come ben spiegato nei manuali di buona prassi igienica del settore (GHP) e nei piani HACCP di cui ogni azienda dispone. Passo successivo, rispettare le soluzioni organizzative individuate per assicurare il distanziamento. Se i locali mensa non bastano, bisogna usare altri spazi idonei o effettuare turnazioni tra i bambini delle varie classi. Come spiegato dalle autorità, va mantenuta sempre la distanza di un metro e bisogna garantire nei locali frequente ricambio d'aria. Niente ricircolo, ovviamente, dell'aria condizionata per evitare il trasporto di agenti patogeni e gli addetti alla mensa e alla distribuzione dovranno usare guanti, mascherine e disinfettarsi continuamente le mani. Niente servizio a buffet ma uso di monoporzioni. Come per gli alberghi e ristoranti è stato stabilito di usare pane, frutta, acqua in confezioni monodose. Posate e bicchieri meglio se personali o usa e getta. Per mantenere il distanziamento, moltissimi enti hanno chiesto alle aziende di distribuire il pasto attraverso vassoi personalizzati da consegnare direttamente all'interno delle aule. Grande attenzione poi viene riversata sulla pulizia e la disinfezione dei locali utilizzati. Ogni gestore deve assicurarli con cadenza giornaliera. La disinfezione periodica dei locali, degli ambienti, delle postazioni di lavoro e delle aree comuni aiuta non poco. Virus e microrganismi nelle cucine sono sempre in agguato e tutti ne conoscono il rischio, anche solo di immagine, che ne può derivare alle aziende. Oggi, ancor più che in passato, gli operatori della ristorazione dovranno essere coscienti al massimo, onde evitare di gettare fango su di sé e sull'azienda per cui lavorano. I tempi per uscire dalla pandemia non saranno brevi, per cui le giuste e corrette pratiche, scaturite da essa, dovranno far parte del proprio DNA professionale. 🇮🇹



I guanti di qualità per professionisti

Vai su www.reflexx.com per
vedere la gamma completa di
guanti monouso per il settore
food.



reflexx[®]

IN SAFE HANDS

Reflexx S.p.a.
Via Passeri, 2 46019 - VIADANA (MN) - ITALY
contatti@reflexx.com

Il menu: storia e utilità di un antico “strumento”

Di **Lorenzo Pace**

ALLA STRATEGICA FUNZIONE INZIALE DI IMMAGINE E PRESENTAZIONE DI UN RISTORANTE SI È AGGIUNTA NEGLI ANNI QUELLA DI VERA E PROPRIA GESTIONE ECONOMICA E ORGANIZZATIVA

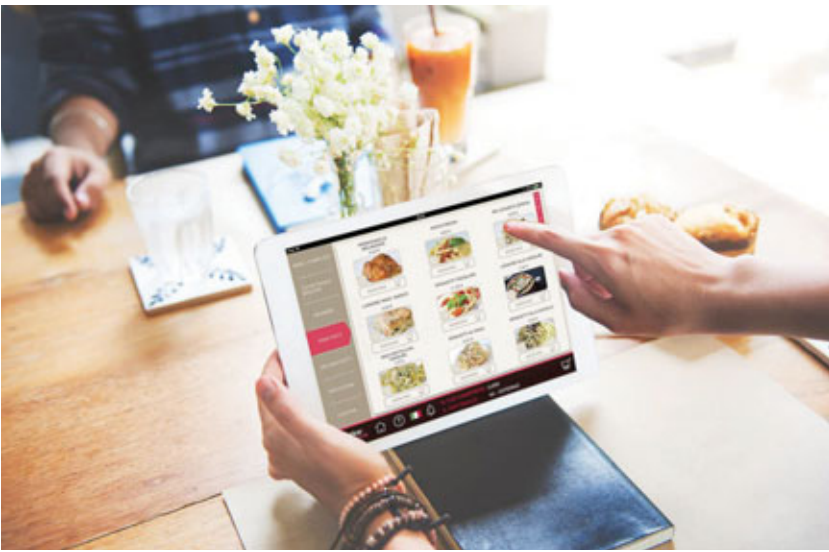
La sua storia è davvero lunga e interessante, così come oggi è strategica la sua presenza in un ristorante, sia esso cartaceo o nelle modernissime versioni su *app* e telefonini. Scriviamo del **menu**, di cui raccontiamo l'essenza stessa a cominciare da questo primo articolo. Ne seguiranno altri, vere e proprie “puntate” di una carta d'identità per gestori, cuochi e chef patron, perché crediamo sia veramente utile conoscerne la storia e l'evoluzione, soprattutto nei nostri travagliati “tempi moderni”, per dirla alla Chaplin. Già nel periodo romano Seneca e Petronio scrissero di una lista di vivande sottoposta all'ospite in onore del quale era offerto il banchetto. Un altro accenno alla “**lista cibaria**” si trova nel “Saporetto”, raccolta di sonetti medioevali di Simone Prodenzani. Nel 1549 Cristoforo di Messisbugo pubblicò il libro “Banchetti, compositioni di vivande et apparecchio generale” in cui elenca i piatti, serviti in dieci banchetti, agli ospiti del cardinale Ippolito d'Este. Lo stesso fece nel 1570 nella “Opera” Bartolomeo Scappi, descrivendo i banchetti realizzati per il pontefice Pio V. Nel 1584 il “Trattato dello Scalco” di Giovan Battista Rossetti cita i cibi che venivano elencati secondo la stagionalità. In realtà, però, durante tutto il Medioevo e il Rinascimento quello che oggi chiamiamo Menu era uno strumento organizzativo interno alla cucina; una nota di servizio su cui erano scritti i piatti da preparare e la sequenza di uscita.

A seguito della Rivoluzione francese, invece, in particolare dal 1793, con l'abolizione della monarchia, iniziarono a diffondersi le prime forme di **ristorazione moderna**. Si presentò, dunque, la necessità di scegliere i piatti da consumare, porgendo ai commensali una lista di portate, scritte su cartoncini o lavagnette. Col tempo i cartoncini furono rivisitati e presentati in armonia

con la tipologia del locale, con un aspetto sempre più curato. Fonti storiche rivelano che i Menu fino al 1860 erano ancora rari; il loro uso divenne più comune tra la fine del 1800 e il 1914. Fu infatti nel periodo della Belle Époque che i Menu ebbero un'ampia diffusione e divennero opere artistiche con fregi e decori, stampati in occasione dei pranzi della nobiltà e dell'alto clero.

Tra i primi Menu stampati in Italia, ci fu quello del **1° marzo 1848 a Torino** in occasione del banchetto per la concessione dello Statuto Albertino: **un Menu scritto in lingua italiana**, nonostante la lingua ufficiale di corte fosse il francese, con cui fino ai primi del '900 ve-



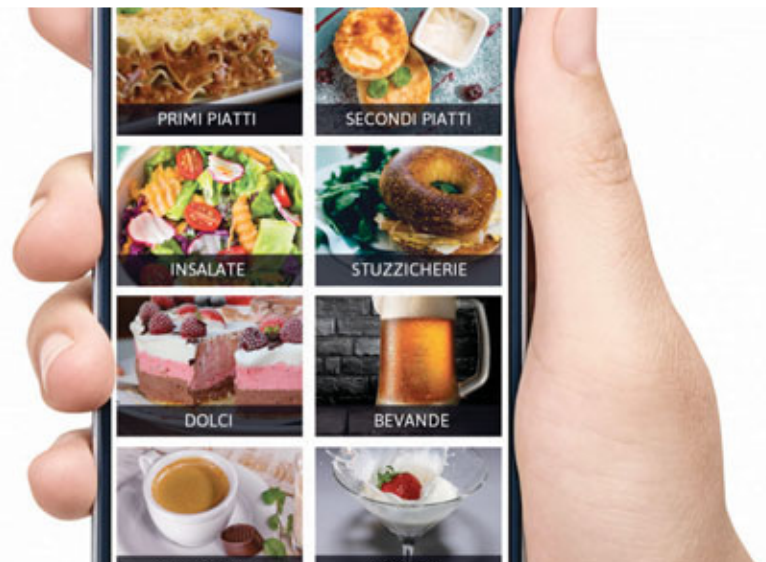


nivano scritti i Menu. In Italia la parola Menu trovò notevoli resistenze, tanto che si tentò di sostituirla con un termine italiano incaricando l'Accademia della Crusca di trovare un sinonimo. Adirittura, alla fine del XIX secolo, si svolse un referendum tra esperti del settore al fine di trovare un'alternativa al nome francese, non ottenendo però alcun risultato.

Lo chef **Auguste Escoffier** nel 1912 pubblicò un volume dal titolo "Livre des Menus", dove furono codificate le regole per la composizione dei Menu. Il testo si apre con la definizione del termine Menu, che *"ha due significati ben distinti. Il primo si riferisce all'insieme delle pietanze e delle bevande che entrano nella composizione di un pasto. La stessa parola di menu indica però anche il cartoncino sul quale il programma è scritto"*. A queste attribuzioni si deve aggiungere che il Menu è il mezzo con cui lo chef presenta la sua cucina e con cui si indirizzano le scelte dei clienti, oltre ad essere uno strumento per la gestione economica e organizzativa dell'intero ristorante. Convenzionalmente, la prassi indica che un Menu per potersi definire tale debba essere composto da almeno quattro portate, mentre il Menu per un evento ne deve prevedere almeno cinque.

Ai Menu novecenteschi, ricchi di decori e fronzoli, oggi si preferisce una grafica più sobria, ma allo stesso tempo accattivante e che rifletta la tipologia e le caratteristiche architettoniche del ristorante. Nel corso degli anni, si è passati dai Menu scritti sulle lavagnette o su semplici fogli di carta, ai Menu in carta pregiata e con decorazioni, ai più contemporanei in stile minimalista, fino al "Menu virtuale". Oggi che la tecnologia è a portata di smartphone

e soprattutto le norme che impongono l'igienizzazione dei Menu cartacei per prevenire il contagio da Covid19, si è arrivati all'utilizzo dei **Menu digitali**, sempre più dinamici e dettagliati. Attraverso lo smartphone, appunto, si scansiona un **QRcode** e in tempo reale si accede al Menu. Questo nuovo formato consente molti vantaggi sia agli ospiti che ai ristoratori. Il Menu digitale consente al cliente di avere tutte le informazioni per ogni singolo piatto senza i limiti di spazio imposto dalla carta stampata per mantenere una grafica elegante. Infatti, oltre al nome del piatto, al costo e alla relativa foto, esso è corredato della lista degli ingredienti di cui è composto e la loro provenienza, del calcolo nutrizionale, della descrizione degli allergeni e anche dalla traduzione in varie lingue. Questo metodo permette anche di trasmettere direttamente le ordinazioni alla cucina, di ricevere il conto, di pagare dallo smartphone e consente anche una maggiore facilità di condivisione sui social network. Dalle analisi relative all'utilizzo dei Menu digitali si evidenzia che esso ottimizza del 50% il lavoro del personale di sala, che può dedicarsi ad una migliore accoglienza e a un servizio più curato, ed incrementa le vendite del 20%. Questo Menu, inoltre, consente al ristoratore di avere con maggiore facilità i dati relativi alle vendite, permettendo una gestione del Menu più precisa e immediata. Il Menu digitale, inoltre, consente di comunicare ai clienti eventuali servizi aggiuntivi, eventi, ed evita le varie ristampe ad ogni modifica. Per ciò che riguarda il Menu di un evento, però, è consigliabile che esso sia in formato cartaceo, in quanto spesso l'ospite lo porta via come ricordo da collezionare. 🇮🇹



International Taste Institute

leader mondiale nella certificazione

Di **Redazione**

STRETTA COLLABORAZIONE TRA FIC E L'INTERNATIONAL TASTE INSTITUTE, LEADER INTERNAZIONALE DAL 2005 NELLA VALUTAZIONE PROFESSIONALE E CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI ALIMENTARI E BEVANDE

Una valutazione professionale da parte di esperti del gusto che aiuta i produttori a capire a che livello sono i loro prodotti in termini di qualità e di gradimento. Questa è un'alternativa professionale ai panel interni all'azienda o ai panel di consumatori, ovvero quando viene preso un gruppo campione di consumatori, le cui valutazioni vengono utilizzate per determinare le scelte dei clienti. Il report di analisi sensoriale fornito aiuta così i produttori a migliorare o riformulare i propri prodotti. **La certificazione del Taste Institute riconosciuta a livello internazionale prevede, inoltre, la possibilità di ottenere un premio, il Superior Taste Award.**

Da anni, ormai, si rafforza sempre più la collaborazione tra la Federazione Italiana Cuochi e il Taste Institute. Per questo, oggi vogliamo condividere il nostro messaggio di alta qualità con una delle figure storiche della Federazione, Chef di prestigio e imprenditore della ristorazione: **Carlo Bresciani**, attuale presidente di **FIC Promotion** e giudice per l'International Taste Institute.

Chef, da quando FIC collabora con l'International Taste Institute (ex iTQi)? E come mai è iniziata questa collaborazione?

“Siamo stati tra le prime Federazioni europee a prendere parte alle valutazioni internazionali organizzate dall'Istituto a Bruxelles. Come FIC, abbiamo sempre creduto che la valutazione organolettica e la certificazione del Superior Taste Award diano valore aggiunto ai prodotti e soprattutto ai produttori nello sviluppo delle loro strategie. È unica nel suo genere, in quanto la giuria è composta solamente da chef attentamente selezionati”.

Quali sono le caratteristiche e le qualità per far parte della giuria?



“Gli Chef sono professionisti del Gusto, questo significa che devono avere delle qualità e conoscenze gustative particolarmente accurate. Ogni anno vengono scelti coloro che dimostrano una conoscenza elevata delle caratteristiche organolettiche dei prodotti. Sono sempre più i prodotti extra europei sotto la nostra lente di ingrandimento: una continua sfida per i nostri chef, che devono valutare spesso dei prodotti tipici anche di piccole regioni dell'Asia o dell'America Latina. Diventa quindi un'importante occasione per conoscere nuovi ingredienti e prodotti da ogni angolo del mondo”.

Quindi non ci sono delle categorie predefinite di prodotto?

“Si valutano migliaia di prodotti di ogni categoria: dal caseario alla panetteria, per passare agli snack e alle carni, al pesce e ai dolci. Ovviamente, con la sessione delle bevande, i prodotti testati dai sommelier sono altrettanto numerosi. L'Istituto si adopera anche nella preparazione dei prodotti così come richiesto dai produttori. Poi gli alimenti vengono analizzati in tutti i loro passaggi (a crudo e/o preparati)”.

Avete valutato prodotti classici del Made in Italy?

“I prodotti italiani solitamente sono tra quelli maggiormente premiati: formaggi, salumi, pasta, olio, aceti balsamici, dolci, ecc... sono tutti di alto livello gustativo e apprezzati molto anche dagli chef delle altre nazioni”.

Da quali Paesi provengono gli altri giudici?

“Ogni anno sono selezionati dalle più importanti Associazioni e Federazioni europee, oltre a noi italiani ci sono le selezioni numerose di francesi, spagnoli e inglesi, ma anche dal resto d'Europa. Ogni panel che valuta il prodotto è composto da una varietà di nazionalità, per eliminare quegli errori statistici a volte rappresentati da preconetti culturali enogastronomici. I prodotti vengono valutati in maniera indipendente, non c'è possibilità di comunicare tra di noi e non vengono fatte comparazioni tra prodotti, proprio per eliminare quegli aspetti competitivi che portano a dover per forza scegliere un prodotto rispetto ad un altro”.

Perché un produttore, in particolare in un anno come questo (con l'emergenza Covid-19), dovrebbe

pensare ad un servizio di questo genere?

“Le motivazioni sono molteplici: per alcuni può essere un buon momento per ripartire dalle basi del prodotto, dalla ricetta. Molti sono i prodotti che, una volta sul mercato, non trovano il favore del pubblico, perché la ricetta è a volte approssimativa e troppo legata al prezzo o alla salubrità. Potrebbe essere un buon momento per dimostrare che il lavoro di squadra nelle aziende, in questo periodo complicato, possa essere riconosciuto da una giuria indipendente e internazionale di professionisti. I clienti sono sempre più attenti a questi aspetti e sentono fortemente queste emozioni da un prodotto”.

Le sessioni di degustazione del Superior Taste Award dal 2021 si terranno due volte l'anno: una in autunno e una in primavera, per garantire anche ai prodotti con una stagionalità ben definita la loro presenza, con la possibilità di comunicare i risultati sia a gennaio che a giugno. (Tutte le informazioni sono presenti sul sito www.taste-institute.com). 🇪🇺

23

NEWS FIC**Meet in Cucina: miglior evento enogastronomico 2020**

Meat in Cucina, l'evento-congresso ideato da **Massimo Di Cintio**, è stato premiato come **Evento enogastronomico dell'Anno 2020** alla serata di gala degli **Awards 2020 Food and Travel Italia** al San Barbato Resort Spa&Golf di Lavello (Pz), presentata dall'editore italiano della rivista, **Pamela Raeli**, e dal giornalista **Giuseppe Di Tommaso** de La Vita in Diretta. Giunti alla 3^a edizione, gli Awards Food and Travel Italia sono il primo e più autorevole riconoscimento in Italia dedicato alla community del food, beverage, viaggi gourmet e turismo di alto profilo; a determinare i finalisti sono stati i voti dei lettori sul sito web della rivista. “La vera grandezza si raggiunge solo con una grande squadra chiamata Italia, chiamata Mondo - ha dichiarato Pamela Raeli - e sa cosa vuol dire gioco di squadra Di Cintio, ideatore di Meet in Cucina e giornalista che, col supporto della **Federazione Italiana Cuochi**, ha dato vita sei anni fa ad un congresso di cucina regionale con l'obiettivo di creare un momento di incontro e confronto tra operatori dei comparti agroalimentare ed enogastronomico all'interno delle regioni italiane”.

“È un premio inaspettato e molto gradito - ha detto Di Cintio. - Quando nel 2014 è partita questa carovana, non mi sarei mai immaginato di poter arrivare sin qui. Questo premio è merito dei quattro pilastri che sorreggono Meet in Cucina: la Federazione Italiana Cuochi, partner ufficiale dell'evento, che ci è sempre vicina in tutte le regioni, i miei preziosi collaboratori, le istituzioni e le aziende che ci accompagnano e ringrazio soprattutto i cuochi e la loro disponibilità”. 🇪🇺



L'impegno della Federazione *contro lo spreco alimentare*

Di **Antonio Iacona**

AMBIENTE, SOSTENIBILITÀ, RISPARMIO ENERGETICO, FATTURATO. LO SPRECO ALIMENTARE È UN TEMA SEMPRE PIÙ DELICATO E ATTUALE, COME SOTTOLINEATO DA LIFE FOSTER E FIC

Lo spreco alimentare racchiude in sé molti significati, delicati e attuali, che il progetto **LIFE Foster**, finanziato dal programma europeo per l'ambiente ed il clima Life ed in collaborazione con la **Federazione Italiana Cuochi**, continua a portare in evidenza, come dimostrato durante il webinar del 22 giugno, quando migliaia sono stati gli utenti collegati alle pagine social FIC, per seguire i lavori della tavola rotonda. All'incontro sono seguiti aggiornamenti, la stesura di un **"Manifesto per la Ristorazione Sostenibile e la Responsabilità condivisa"** e la raccolta di dati di cuochi e ristoratori, che hanno compilato appositi questionari sull'argomento. Il webinar, infatti, ha evidenziato come in Italia vi sia un bisogno di formazione crescente e non ancora intercettato nel settore. Almeno il 90% dei professionisti che hanno risposto al questionario si è detto consapevole della delicatezza del tema, ma ha ammesso che, finora, non c'era mai stato un evento focalizzato proprio su questo tema rivolgendosi direttamente alla ristorazione.

Da qui, la conferma dell'azione positiva svolta da FIC per informare e aggiornare gli associati e tutti coloro che gravitano nella ristorazione. Basti pensare che lo spreco alimentare ha anche un impatto concreto sul fatturato di un locale: il cibo, infatti, costa denaro; **in Europa si stima che lo spreco alimentare costi circa 143 milioni di euro all'anno**, di cui proprio il 12% proviene proprio dalla ristorazione. Secondo dati diffusi da LIFE Foster, una recente ricerca di Champions 12.3 (coalizione formata da governi, aziende ed esperti di settore) ha dimostrato come in un campione di ristoranti che adottano pro-

grammi di riduzione dello spreco alimentare nelle proprie procedure, circa il 76% rientra del suo investimento nel giro di un anno. La percentuale sale poi ad un consistente 89% entro il secondo anno. Le misure di riduzione dello spreco possono andare dal semplice cambiamento nella gestione di fornitura e conservazione degli alimenti ad una strutturale revisione di menù e ricette. Non solo benefici ambientali, ecologici e sociali, dunque, ma anche economici!

La maggior parte dei partecipanti al webinar, così, ha chiesto di ricevere informazioni, in particolare su iniziative formative relative a prevenzione, riduzione e monitoraggio dello spreco alimentare nella ristorazione. Numerosi anche i suggerimenti inviati durante il Webinar per migliorare le politiche in questo campo, tra cui: introdurre la formazione rispetto all'alimentazione e prevenzione dello spreco

già alle scuole elementari, elaborare moduli formativi specifici per lavoratori e studenti delle scuole secondarie e di Istituti alberghieri, creare una catena di solidarietà circolare a livello locale e per utilizzare cibo a km0. Altre indicazioni, poi, sono giunte su come aumentare l'attenzione per ridurre lo spreco di pane e prodotti da forno, fare attenzione a come il cibo è lavorato ed evitare la dispersione nel piatto, costruire un menu tenendo in considerazione l'utilizzo completo di un alimento, considerare la riduzione dello spreco come economicamente attrattiva, creare ricette valorizzando gli scarti, potenziare le fasi di pulizia e preparazione del cibo, creare un sistema di tracciabilità per la redistribuzione del cibo. 🌱





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

All'Assemblea nazionale DSE *il "Gusto di Ritrovarsi"*

A cura di **Roberto Rosati**
Presidente Nazionale DSE

PRESENTI OLTRE 60 DELEGATI PROVENIENTI
DA TUTTA ITALIA, ISOLE COMPRESSE

Jl **Gusto di Ritrovarsi**: è stato questo il mood che ha aperto la **VI Assemblea Nazionale dei Delegati del Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC**, che si è tenuta ad Ostia (Roma) il 5 Ottobre 2020. Momento di grande partecipazione che finalmente ha visto, pur con l'osservanza delle misure anti Covid-19, la presenza di oltre 60 Delegati provenienti da tutta Italia, isole comprese.

Tanti i temi affrontati, discussi ed approvati che erano rimasti sospesi con il blocco totale del Paese avuto con la pandemia.

All'ordine del giorno, il bilancio morale 2019 e, visti i tempi, anche quanto messo in campo sino ad oggi nel 2020, l'approvazione del Bilancio consuntivo 2019 e del preventivo 2020, la presentazione dei nuovi progetti, tra cui i Ristoranti Family Friendly con il MOIGE e l'edizione 2021 dell'Emergency food contest e poi lo spazio per la Formazione Emergenze.

Presenti diversi graditi ospiti: il direttore generale del CSV Lazio, **Enzo Morricone**, che ha accreditato nel Luglio 2020 il DseFic Italia in qualità di socio; il presidente dello storico coordinamento di Protezione civile del Lazio Fe.P.I.Vol., **Roberto Cotterli**, con il quale si è collaborato strettamen-



te nel terremoto del Centro Italia e nella formazione sul campo; il direttore generale del MOIGE, **Antonio Affinita**; il consigliere comunale di Roma Capitale, **Giovanni Zanotti**, per i saluti istituzionali di rito. Presente anche il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, **Rocco Pozzulo**, e il presidente di R2 executive team, **Mirko Granella**, enti fondatori del DseFic Italia.

È stato, come sempre, un momento di lavoro ma anche di festa, dove oltre a ritrovarsi si è dato lo slancio per nuove iniziative solidali e per rafforzare ulteriormente la nostra presenza sui territori. Tra le proposte più importanti, quella di erigere a Villa Santa Maria, città dei Cuochi, un monumento per i Cuochi caduti nella pandemia Covid-19. Nel campo delle collaborazioni, invece, spuntano due importanti protocolli di intesa in dirittura di arrivo con grandi associazioni internazionali di Protezione civile e assistenza alla popolazione. Un ringraziamento speciale va a **Biagio Rapone**, presidente vicario DseFic Italia, che ha ospitato nella grande tensostruttura del centro sportivo Eschilo2 e Ristorante da Biagio questo evento. 🇮🇹



L'intervento del Presidente FIC Rocco Pozzulo e, in alto, i delegati all'Assemblea

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



Sanelli®

PROFESSIONAL STAINLESS STEEL
X60 CR MO V 14
MADE IN ITALY
Lot 03316
BIO 1006.22



Sanelli

COLTELLERIE SANELLI

Premana - Lecco - Italia
www.sanelli.com

Sogni “di cuore e di coraggio”:

Antonia Klugmann si racconta

Di **Stefano Pepe**

NON SOLO IL TITOLO DEL SUO LIBRO. “CUORE E CORAGGIO” SONO INGREDIENTI CHE LA CHEF STELLATA USA NELLE RICETTE, RACCONTANDO IL SUO TERRITORIO

Triestina, classe 1979, **Antonia Klugmann** dopo la maturità classica si iscrive a Giurisprudenza. L'amore per codici e volumi di legge, però, dura tre anni, quando si avvicina all'affascinante e difficile mondo della cucina. Svolge l'apprendistato tra Friuli e Veneto e nel 2006, a 27 anni, apre l'Antico Foledor Conte Lovaria in provincia di Udine. Nel 2010, desiderosa di creare una realtà che la rispecchiasse, acquista un terreno nel **Collio Goriziano**. Nei 4 anni necessari per costruire il suo nuovo ristorante, lavora a Venezia come Chef prima de Il Ridotto e poi dello stellato Venissa. A fine 2014 apre **L'Argine a Vencò**, a Dolegna del Collio (Gorizia), a pochi chilometri dalla Slovenia. Nel 2015 L'Argine è “Novità dell'Anno” per la Guida del Gambero Rosso e riceve **una stella Michelin**. Nel 2016 Antonia è la migliore Chef donna per Identità Golose e nel 2017 è la Guida dell'Espresso a conferirle tale titolo. Nell'e-

dizione 2020 della stessa guida L'Argine a Vencò ha 4 cappelli. Antonia è invitata spesso ad eventi in Italia e all'estero per raccontare la sua cucina e il territorio di confine. Ospite di trasmissioni tv (A Mind of a Chef, Master of Photography, Le Ragazze di Gloria Guida e Lessico Familiare di Massimo Recalcati), è stata uno dei 4 giudici della 7ª

stagione di **Masterchef Italia**. Ha pubblicato con Giunti Editore il libro **“Di Cuore e di Coraggio”**, in cui racconta la sua storia, con una selezione di ricette più rappresentative della sua carriera. Abbiamo incontrato Antonia Klugmann per rivolgerle alcune domande in esclusiva per *Il Cuoco*.

Un ristorante un po' isolato, il tuo: perché questa scelta?

“Non è stata casuale. La bellezza del paesaggio e la natura circostante sono una fonte d'ispirazione continua. La storia di questo territorio di confine ha, inoltre, molto in comune con la mia città d'origine, Trieste. È stato semplice, quindi, costruire qui una nuova casa. Sono molto grata a chi prima di me ha investito in questi luoghi: i produttori di vino innanzitutto ma anche diverse famiglie di ristoratori che fanno da tempo un grande lavoro di valorizzazione del Collio e dei suoi prodotti”.

E la scelta di essere una cuoca?

“Ho sempre voluto esprimere la mia creatività. Da adolescente facevo teatro e coltivavo la passione per la fotografia. Quando frequentavo l'università, poi, la svolta: i momenti più felici erano quelli trascorsi in cucina e ho iniziato a frequentare alcuni corsi. Al terzo anno, da Milano sono rientrata a Trieste e ho iniziato il mio apprendistato. Ho lavorato con lo stesso Chef per 4 anni. Sono partita a 22 anni come lavapiatti, stagista, commis, per finire capo partita. Non credo esistano scorciatoie per questa carriera. All'epoca venivo ritenuta vecchia: parliamo di anni in cui si entrava in cucina adolescenti”.

E se non avessi fatto la Chef, oggi cosa saresti?

“Probabilmente farei la fotografa. È una passione che ho sempre coltivato. Oggi grazie al mio lavoro ho la possibilità di collaborare con tanti fotografi di talento. È uno dei tanti regali della cucina”.



Il Coronavirus che conseguenze ha avuto sulla tua attività?

“La chiusura forzata è stata difficile. Non sapevamo quanto sarebbe durata. La salute, però, deve essere la priorità di tutti e anche il mio piccolo ristorante di campagna doveva passare in secondo piano. La seconda fase dell'emergenza è stata più progettuale. Abbiamo pensato al delivery su misura per noi. Abbiamo aperto il 25 aprile e per un mese abbiamo continuato a servire le città vicine: Trieste, Udine, Gorizia, proponendo una cucina diversa ma coerente. Per la prima volta mi sono occupata di rivisitazione della tradizione, sfruttando competenze tecniche acquisite negli anni. A metà maggio siamo partiti coi lavori per la riapertura del ristorante. L'incognita più grande riguardava il numero di clienti che sarebbero venuti a trovarci. Siamo molto felici di come abbiamo lavorato durante l'estate. Siamo stati inizialmente sostenuti dalla nostra comunità locale ma successivamente sono arrivate anche tante persone dal resto d'Italia e dai paesi vicini, soprattutto Austria e Germania. Sul piano personale, ho trascorso l'emergenza da sola e avevo un gran desiderio di riabbracciare la mia famiglia e rivedere le persone con cui lavoro. La natura e l'aria aperta sono state un conforto. Non mi sono mai annoiata. Ho risistemato casa e giardino, fatto prove di panificazione e la nuova ricetta del pane di Vencò è una delle cose belle di questo periodo strano”.

Ed in merito alla tua partecipazione come giudice a MasterChef?

“Sembra passato un secolo! È stata un'esperienza che mi ha fatto crescere moltissimo. Avere la possibilità di fare un lavoro completamente diverso per alcuni mesi è stato incredibile. Lo consiglierei a chiunque. Ho chiuso il mio ristorante e mi sono trasferita a Milano per le riprese. Mi sono divertita molto. Gli altri giudici, che già conoscevo, sono stati straordinari, tutti e tre professionisti incredibili. Sono stata fortunata a poter imparare da loro”.

E, a parte loro, quali altri Chef ammiri o ti ispirano?

“Ho iniziato più tardi rispetto a tanti colleghi e ho dovuto interrompere la mia formazione per un brutto incidente d'auto. Non ho, quindi, avuto un vero e proprio maestro. Da subito, però, mi sono innamorata di alcuni Chef di cui leggevo sulle riviste: Ferran Adrià, Pascal Barbot, René Redzepi. E poi tanti colleghi italiani: Gualtiero Marchesi, Fulvio Pierangelini, Massimo Bottura, Niko Romito, Piergiorgio Parini”.

Come donna, hai trovato difficoltà in passato a farti

spazio in cucina?

“Inserirsi in un ambiente a maggioranza maschile per una donna è sempre difficile. Oggi il problema non riguarda solo la cucina ma un po' tutti gli ambiti. Dal gender gap dei salari alla maternità, sono tanti i temi da discutere e le soluzioni da trovare. Credo di essere riuscita a portare avanti quello che volevo grazie alla scelta di diventare imprenditrice quando avevo 26 anni. Forse non avrei raggiunto gli stessi obiettivi facendo un percorso diverso. Sul piano dei rapporti professionali, cerco di lavorare con persone che abbiano una sensibilità simile alla mia e lo stesso desiderio di migliorarsi. Nella mia cucina non ci sentiamo mai arrivati”.

Cosa apprezzi di più in un cliente?

“La curiosità. Spero sempre che i nostri clienti non abbiano preconcetti e vogliano godersi un pranzo o una cena speciali nella nostra casa nel Collio”.

Cosa non manca mai nel frigo di casa tua? E cosa ti cucini quando sei da sola in casa?

“Durante l'emergenza sanitaria ho cucinato di nuovo a casa dopo tantissimo tempo. Mangio sempre con la mia brigata al ristorante, per cui il mio frigo è essenzialmente vuoto. Non esiste qualcosa che mangerei sempre e non esiste un ingrediente che non mangerei mai. Ognuno di noi dovrebbe cercare di variare il più possibile la propria alimentazione. La varietà, oltre ad essere più sana, ci permette di essere anche più sostenibili”.

Hobby o passioni?

“Cerco di leggere il più possibile e adoro il cinema. Da qualche anno ho ripreso a fare sport, corro tre volte alla settimana. Cerco di mantenermi in forma. Il nostro lavoro è molto impegnativo fisicamente e credo sia fondamentale, soprattutto quando si invecchia, prendersi cura di se stessi”.

Come vedi il futuro della ristorazione italiana?

“Dopo gli ultimi mesi, è difficile immaginare il futuro. Dobbiamo affrontare l'emergenza uniti. Ogni scelta credo debba essere presa solo se coerente col passato e in prospettiva al futuro delle nostre attività. La solidità aziendale deve essere una priorità. Come sistema, mi auguro che riusciremo sempre più a valorizzare il nostro patrimonio enogastronomico così variegato e proprio per questo così ricco. Spero riusciremo a fare sempre di più sistema e a comunicare meglio questa ricchezza che ci contraddistingue”. 



LUMACHE BRASATE, FRITTATA ALLE ERBE E MAIONESE

INGREDIENTI

Per le lumache: 1 kg di lumache, brodo, 3 litri acqua, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, foglie di alloro, grani di pepe, grani di ginepro, rametto di rosmarino, burro leggermente salato, farina, 2 cucchiaini di aceto balsamico, 3 cucchiaini di soia, 2 cucchiaini di aceto balsamico di Modena stravecchio.

Per la salsa di pomodoro: 200g pomodorini, 1 cipolla, 1 peperoncino verde, 1 spicchio d'aglio, 1 cucchiaino olio extravergine d'oliva sale qb.

Per il burro al silene: 50 g di burro a temperatura ambiente al silene, 60 g. prezzemolo, 10 g silene, 3 albumi d'uovo, pizzico di sale

Per la maionese: 3 tuorli d'uovo, 1 cucchiaino di aceto di vino rosso, 200 g di olio di semi, 50 g acqua fredda, pizzico di sale

Per l'impiattamento: 3 foglie di piantagine, 2 cime di stellaria, 3 foglioline di nigella, burro qb., olio extravergine d'oliva.

PROCEDIMENTO

Per le lumache:

Tagliare la cipolla a metà con la buccia e arrostarla fino a doratura in padella di ferro incandescente senza olio. In una padella separata mettere, a freddo, l'acqua, la carota, la cipolla, la costa di sedano, la foglia di alloro, un rametto di rosmarino, grani di pepe a piacere e ginepro, e cucinare a fuoco lento circa un'ora senza arrivare mai a bollore.

Far bollire il brodo e cuocere le lumache poco per volta, per 4-5 minuti. Scolare le lumache e filtrare il brodo.

Per la salsa di pomodoro:

In una casseruola, a fuoco vivo, inserire l'olio, lo spicchio d'aglio e il peperone verde tagliato. Quando l'aglio diventa dorato, aggiungere i pomodorini tagliati a metà e continuare la cottura. Quando iniziano a rilasciare la loro acqua, aggiungere il sale e la cipolla tagliata a julienne. Continuare la cottura per un paio di minuti.

Saltare le lumache sgusciate, salate e passate con pochissima farina in una padella di ferro con un filo d'olio, a metà cottura, aggiungere una noce di burro. Una volta brastate, aggiungere le lumache al fondo di pomodoro. Aggiungere, inoltre, il brodo precedentemente filtrato fino a ricoprire le lumache. Mescolare e cuocere con coperchio circa mezz'ora.

Aggiungere 2 cucchiaini di aceto balsamico, 3 cucchiaini di soia e 2 cucchiaini di aceto balsamico stravecchio. Continuare la cottura per 10 minuti. Eventualmente regolare di sale aggiungendo un po' di soia.

Usare un colino ed una pinza per separare le lumache una per volta dalla parte liquida. Filtrare il brodo con un chinoise, in modo che coli solo il liquido e non anche eventuali residui.

Per la frittata verde:

Frullare burro il prezzemolo e il silene fino a ottenimento del burro al silene.

Frullare poi gli albumi, le foglie di prezzemolo lavate e asciugate con un pizzico di sale per un minuto alla massima velocità. Versare il composto ottenuto in una piccola padellina antiaderente calda, a fuoco spento, con una noce di burro. Coprire con un coperchio in modo da far sì che la cottura sia delicata e che venga mantenuto il colore e l'umidità.

Se necessario accendere il fuoco per un paio di secondi per dare un po' di calore. Emulsionare il composto ad ogni frittata per evitare che la parte verde si separi dal burro. La frittata è pronta quando soda, ma non dura. Adagiarla su pellicola, con la parte non a contatto con il calore verso l'alto. Spalmare quindi un lieve strato di burro al silene. Arrotolare la frittata utilizzando la pellicola, facendo attenzione e non chiudere l'estremità. Una volta fredda, tagliate a rondelle.

Per la maionese:

Condire i uorli con l'aceto ed il sale, emulsionare con il frullatore ad immersione e inserire a filo 3/4 dell'olio necessario per la maionese, aggiungere l'acqua fredda. Aggiungere infine il restante olio q.b continuando ad utilizzare il frullatore ad immersione. Lasciare riposare la maionese per almeno due ore prima di utilizzarla. Ridurre il brodo ottenuto in precedenza e aggiungere le lumache. Mantecare il tutto con il burro, il pepe, un pizzico di sale, se necessario, e olio d'oliva.

Per l'impiattamento, alla base del piatto mettere una striscia di maionese, posizionare le lumache sul piatto in due parti diverse, insieme a tre rondelle di frittata. Per completare aggiungere sopra alle lumache 3 foglie di piantagine precedente sbianchite per un secondo, 2 cime di stellaria e 3 foglioline di nigella.





da oltre 90 anni una scelta di qualità consapevole



visita il nostro sito www.senna.at e scopri
perché la nostra gamma di prodotti è
molto di più di una scelta consapevole...



La Mantia: il mondo visto *con gli occhi di un Cuoco*

A cura di
Antonio Iacona

IL VALORE SPIRITUALE DATO AL CIBO, L'AMORE PER LA SUA SICILIA,
LE DURE ESPERIENZE GIOVANILI E L'OTTIMISMO IN TEMPO DI COVID.
LA NOSTRA INTERVISTA A FILIPPO LA MANTIA

Nella sua vita, intensa, appassionante, da cui si potrebbe trarre quasi la trama di un romanzo, **Filippo La Mantia** ha imparato a guardare il mondo sotto tanti aspetti, con mille occhi sempre diversi e sempre innamorati, come quelli di un bambino che scopre cose nuove, che impara ogni giorno a vivere intensamente. Ha visto il mondo con gli occhi dell'arte, lo ha dipinto coi colori della passione per tutto ciò che è bello, l'architettura, la fotografia, gli studi artistici in gioventù. Lo ha scrutato e setacciato con l'attenzione guardinga del fotoreporter, professione esercitata per circa un decennio nella natia Palermo, città non facile soprattutto negli anni '80, eppure magica, affascinante, attraente... Lo ha attraversato con gli occhi di un "errore giudiziario", misti a quelli dell'innocenza, per qualche tempo costretti ingiustamente in uno spazio angusto. Del suo passato, della sua giovinezza, delle sue esperienze di vita non rinnega nulla ed uno sguardo su tutti, infine, è prevalso ed è quello che oggi fa di questo chef uno dei protagonisti più apprezzati della cucina siciliana a livello nazionale e internazionale: lo sguardo dell'Oste e del Cuoco, che cucina a tutte le ore per il piacere di farlo, che trasmette emozioni e sensazioni a tavola, perché questa è la sua missione.

Lo raggiungiamo al telefono, nell'adottiva Milano, per questa intervista, anche se già qualche numero fa la nostra rivista ha avuto il piacere e il privilegio di ospitare in copertina l'immagine del suo locale, **"Filippo La Mantia Oste e Cuoco"** appunto. Una foto che ritrae la cucina così, spoglia di personale e di ingredienti eppure ricca di tutto il suo significato, una cucina che rappresenta migliaia di cucine in tutta Italia in questo momento.

"I valori che hanno determinato e che determinano il mio essere cuoco non sono e non saranno mai messi in discussione, nemmeno in un momento delicato come questo, - dice lo chef - il mio ristorante continua a lavorare con intensità, nel pieno rispetto delle norme sanitarie anti-Covid. L'allegria, la comunicazione, la convivialità fanno parte del mio essere e sono gli ingredienti che la mia clientela (in questo momento soprattutto italiana) cerca, oltre alle materie prime e ai nostri piatti, a tutte le ore".

Filippo ha iniziato la professione di cuoco proprio così, cucinando a domicilio, e questo spirito di "far sentire a casa l'ospite, il commensale", non è mai venuto meno. Per questo da "l'Oste e il Cuoco" ci si può accomodare quando si vuole e chiedere di mangiare a qualsiasi ora, rilas-



sandosi in un ambiente dove il comfort è la parola d'ordine, con un design che tradisce la cultura e la passione dello chef siciliano per le cose belle.

“Oggi più che mai – continua La Mantia – dobbiamo rassicurare i clienti, far capire loro che sono al sicuro venendo a mangiare da noi. Messaggi per le istituzioni non ne ho, perché le istituzioni siamo noi, la gente, i lavoratori. Chiedo invece alle aziende, come i fornitori di luce e gas, di abbassare le tariffe, perché gli incassi sono diminuiti ma le forniture sono lievitare. Questa è la politica: essere responsabili, ciascuno nel proprio settore!”.

E responsabilità nei confronti del cibo il cuoco siciliano l'ha sempre dimostrata: quando lo manipola, quando lo trasforma in piatti tradizionali o in ricette innovative, quando prepara le degustazioni per i suoi commensali o quando collabora con **Emergency**, preparando il **Cous Cous** per i bambini del Sudan. “Il Cous Cous è un rito, ha un valore ecumenico, – spiega da siciliano innamorato della propria isola, la più grande del Mediterraneo, il crocevia di culture, religioni, passioni e tradizioni – e questo rito si rinnova ogni volta che lo si prepara. Ci sono riferimenti nella Bibbia, come simbolo di fertilità; è un piatto che unisce i mondi, non li divide”.

Ma crediamo che La Mantia questo rito lo riscontri in tutte le sue ricette, anche quelle di più recente creazione. Da anni la sua cucina ha rinunciato al soffritto: aglio, cipolla, porro sono stati sostituiti da basilico,

menta, agrumi, cannella, finocchietto. Con

l'ausilio di un frullatore e l'aggiunta di arance, acciughe, capperi e mandorle, ad esempio, ha creato il **pesto**

di agrumi, di cui va fiero e che continua a conquistare palati. E quando gli chiediamo se oggi il mondo occidentale abbia perso il valore del cibo, risponde: “Penso di no! Quando la gente nei mesi scorsi è stata costretta a restare a casa, ha riscoperto l'amore per

La pasta mista e la minestra di canocchie, finocchietto e patate



Il pollo, le panelle e i tenerumi

la tavola e la convivialità, anche se forzata, intorno al cibo. Ha ritrovato l'antico piacere di fare il pane, dando così al cibo il valore assoluto, anche spirituale, che merita ed il rispetto che deve avere. Insomma, in piena pandemia (in cui siamo tuttora!) il cibo ci ha dato comfort e sicurezza”.

Infine, torna a parlare della sua Sicilia: “Ringrazio ogni giorno Dio di avermi fatto nascere in Sicilia. Il mio cuore è sempre nella mia Palermo, che ho vissuto e studiato anche attraverso l'occhio della sofferenza, quando scrivo il mondo contadino, le tradizioni popolari, quando da fotoreporter vivevo i mercati, la sofferenza delle famiglie, le esperienze più dure che la mia professione di allora mi ha portato a conoscere. Ogni giorno ripeto il mio vissuto, solo che oggi lo faccio con altri strumenti. C'è qualcosa che rinnega?, gli chiediamo. E risponde: “Niente. È prevalsa la cucina su tutto, perché è stata la scintilla più intensa!”... 

L'uovo dolce panato e fritto



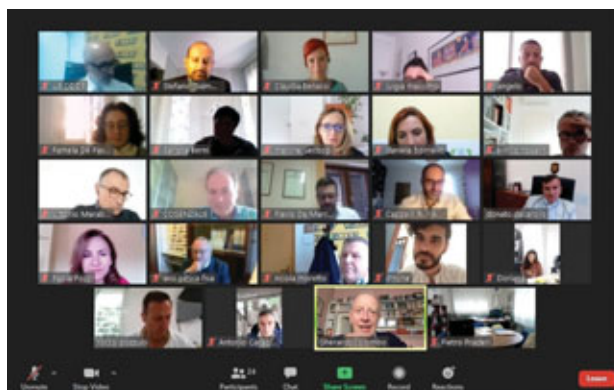
Pesca illegale: *anche FLC dice NO!*

A cura di **Redazione**

CONTINUA L'OPERA DI SENSIBILIZZAZIONE SUL TEMA DA PARTE DELLA FEDERAZIONE CON CAMPAGNE SOCIAL MIRATE, NEL SOLCO DELLA COLLABORAZIONE CON LA UE.COOP

La **Federazione Italiana Cuochi**, attraverso il presidente nazionale **Rocco Pozzulo**, ha partecipato al Focus Group conclusivo del **Programma Nazionale Triennale della Pesca e dell'Acquacoltura 2017-2019**, annualità 2020, realizzato dalla **Unione Europea delle Cooperative (UE.COOP)** con il contributo del **Mipaaf** e la collaborazione dell'**Arci Pesca Fisa**. Tra le attività realizzate, la pubblicazione di un video divulgativo e la predisposizione del documento **"ANALISI, BUONE PRATICHE E PROPOSTE per il controllo e il contrasto della pesca illegale, non dichiarata e non regolamentata (INN)"**. Il documento è il frutto degli incontri organizzati nei mesi scorsi in nove regioni (Marche, Toscana, Emilia R., Veneto, Campania, Puglia, Abruzzo, Liguria e Lazio) – ai quali hanno preso parte, tra gli altri, Capitanerie di Porto, Carabinieri, rappresentanti dei consumatori, ristoratori, operatori veterinari e tecnici – per affrontare e inquadrare le problematiche relative al fenomeno della pesca illegale che interessa la piccola pesca costiera e la pesca ricreativa. Le attività di cattura illecite, oltre a danneggiare gli ecosistemi marini, rappresentano anche un canale di primario inserimento nel mercato nazionale di prodotti ittici non conformi la cui commercializzazione o somministrazione, oltre a rappresentare un rischio concreto per la salute, reca non pochi pregiudizi alle attività di tutti gli attori della filiera del cibo. Anche da parte della FIC è arrivato un secco "NO" alla pesca illegale. "Non posso immaginare – ha dichiarato il presidente Pozzulo – che oggi un ristoratore possa acquistare un prodotto non tracciato, mettendo a repentaglio la sua reputazione per una pratica il-

legale e rischiosa anche economicamente. Continueremo a fare opera di sensibilizzazione su questo argomento, con campagne social mirate e dirette anche ai più giovani, nel solco della collaborazione intrapresa con la UE.COOP lo scorso anno in occasione della presentazione della *Carta di identità del Pesce*". L'azione progettuale messa in campo da Ue.Coop ha colto a pieno l'opportunità di mettere a sistema le conoscenze e le esperienze dei diversi portatori di interesse che vivono sul territorio, nella convinzione che la definizione di priorità politiche, economiche, sociali, ambientali e la correlata adozione di misure legislative e regolamentari di cui gli operatori sono diretti destinatari, implicino necessariamente una partecipazione a titolo sia individuale sia collettivo, perché queste possano contribuire utilmente alle scelte di competenza dei decisori istituzionali. "Il documento che abbiamo sottoscritto – ha aggiunto **Gherardo Colombo**, presidente di Ue.Coop – è un risultato utile e apprezzabile che utilizzeremo anche per un'attività di sensibilizzazione e formazione volta a far comprendere il senso delle regole". "Questo progetto non lascia il tempo che trova – ha dichiarato **Fabio Venanzi**, presidente Arci Pesca Fisa – ma costituisce una fotografia perfetta del fenomeno della pesca illegale, che servirà per mettere nella giusta ottica un problema con l'obiettivo di risolverlo in concreto". Al plauso per l'iniziativa si è unito anche il Capitano di Vascello Donato De Carolis, Capo reparto Pesca al ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. "Questo lavoro di divulgazione – ha affermato – contribuirà a far crescere la comunità delle persone responsabili".



Un momento del webinar a cui è intervenuta anche FIC

risolverlo in concreto". Al plauso per l'iniziativa si è unito anche il Capitano di Vascello Donato De Carolis, Capo reparto Pesca al ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali. "Questo lavoro di divulgazione – ha affermato – contribuirà a far crescere la comunità delle persone responsabili".





OGNI MENU MERITA QUALITÀ

Verdure selezionate con cura e di alta qualità, versatili per diversi momenti di consumo e perfette per ottimizzare i tempi di preparazione in cucina.



MINUTE

VERDURE AL NATURALE GIÀ COTTE AL VAPORE

- LE VERDURE PIÙ SIMILI AL FRESCO
- GIÀ COTTE, SOLO DA DECONGELARE
- RESA 100%, SENZA RILASCIO D'ACQUA

PRONTE ALL'USO

GUSTOSE VERDURE RICETTATE

- PRONTE DA SERVIRE O PRATICI INGREDIENTI
- CONTROLLO IMMEDIATO DEL FOOD COST
- MASSIMA VERSATILITÀ

GRIGLIATE

STUZZICANTI VERDURE GRIGLIATE AL NATURALE

- SAPORE VERO E INTENSO
- SUBITO PRONTE, SOLO DA DECONGELARE
- MIGLIORE RESA NEL PIATTO

VEGGY PASSION

SNACK DI VERDURE

- GOLOSE RICETTE A BASE DI VERDURE
- PRONTI IN POCHI MINUTI ANCHE AL FORNO
- VERSATILI, IDEALI PER VEGETARIANI E VEGANI

Bonduelle Food Service
www.bonduelle-foodservice.it

seguici su:  e  Bonduelle Food Service Italia

Ora e sempre... *resilienza!*

di **Giovanni Guadagno**
Responsabile Dipartimento
Professionale FIC

AD INIZIO DI QUESTO ANNO SCOLASTICO DOMANDIAMOCI:
COSA SERVE AI NOSTRI ALLIEVI PER RISPONDERE PRONTAMENTE
ALLE SFIDE SUL CAMPO?

L'anno scolastico 2020-2021 si è avviato. Tra mille se, mille ma e mille foto, rimbalzate nei notiziari, che hanno ritratto i metri che hanno misurato la distanza fra i banchi. "Quando il gioco si fa duro, i duri iniziano a giocare" e così è! Oltre le polemiche e le idee, più o meno sterili, sugli arredi scolastici e sulla misurazione o meno della temperatura corporea al triage della scuola, le dirigenze, i docenti e il personale tutto stanno gestendo la scuola in una situazione mai vista a memoria d'uomo.

Inesorabili sono suonate le campane del primo giorno di scuola: lo spettacolo deve continuare.

Mi chiedo e domando anche a Voi, cari colleghi: che obblighi impone alla nostra didattica tutto ciò? Perché noi siamo docenti e formatori e, in quanto tali, abbiamo l'obbligo (diritto e dovere) di pensare la modalità più adeguata per trasmettere la conoscenza, al fine di allenare le abilità di ciascuno, facendo emergere, con una azione educativa mirata, le potenzialità di ogni alunno. E l'alunno, raggiunta la competenza adeguata, saprà poi prendere già a scuola, ma anche e soprattutto nel mondo del lavoro, le sue responsabilità lavorative e sociali. È dovere della scuola formare il cittadino alla vita sociale. Da questo anno scolastico è stato inserito in ogni ordine un percorso di "cittadinanza e costituzione" che risponde alle esigenze attuali di apprendimento. Per gli istituti e le

scuole professionali come possiamo tradurre ed applicare tale percorso? In trentacinque anni di carriera scolastica ho visto molti, troppi progetti naufragare sotto il peso di una programmazione prolungata ed eccessivamente meticolosa. **Si confonde il progetto con la preparazione dello stesso.** La mancata realizzazione lascia solo delusione e amaro in bocca. Quindi: **progettazione breve, prima fase di esecuzione, verifica, aggiustamento, seconda fase e così via...** Parola d'ordine: **microrealizzazioni**. Non dobbiamo costruire la diga di Itaipu! Scrivete il progetto, ma brevemente. Documentatelo. Solo a conclusione dello stesso dopo pensate alla fase: lo scrivo in bella copia. Ad inizio di questo anno scolastico, cosa serve ai nostri allievi per rispondere prontamente alle sfide sul campo?

- 1. Potenziare la coscienza civica:** ho apprezzato molto che, a causa della pandemia, finalmente noi italiani abbiamo imparato a metterci in fila e a lavarci le mani. Forse state sorridendo, ma è solo con gesti semplici, tipo questi, che si rende evidente la convivenza civile. Come presentare la tematica ai ragazzi? Non certamente proiettando in prima battuta uno dei numerosi spot circolati in questi mesi su come ci si lava le mani (banale e superficiale per chi – come cuoco – conosce già il perché e come lavarsi le mani!) ma ponendo all'attenzione di tutti un pensiero alto legato alla legislazione con



citazioni dalla Costituzione, dalle Leggi e dai decreti del Presidente del Consiglio dei Ministri.

2. Rinforzare la capacità di comunicare a distanza: informatica, ma non solo. Le nostre competenze informatiche si sono rinforzate e potenziate nel corso della "chiusura forzata". Anche i colleghi che hanno sperimentato la didattica a distanza con le pillole di Alta formazione on line hanno scoperto un nuovo modo di gestire meeting e riunioni. La competenza informatica punta attraverso il pieno sfruttamento delle potenzialità degli strumenti.

3. Costruire le competenze operative: la competenza operativa si esercita su esempi di procedure e metodi di lavoro. Il metodo e la procedura HACCP sono rivalutati in questo senso. L'individuazione dei punti critici e la definizione delle relative azioni nonché la scelta operativa in risposta alle problematiche del lavoro

IPSE DIXIT

"Noi siamo costruiti per convivere quotidianamente con lo stress. A questo scopo possediamo dentro di noi, come un dono, un insieme di risorse che abbiamo ereditato dal passato e che costituiscono la nostra «resilienza». Ed è la resilienza la norma negli esseri umani, non la fragilità; la resilienza psicologica, ovvero la capacità di persistere nel perseguire obiettivi difficili, fronteggiando in maniera efficace le difficoltà che ci si presentano."

Pietro Trabucchi

sono le tematiche che tale procedure ci consentono di esercitare.

Obiettivi ne abbiamo? Il fine qual è? Per guardare lontano: costruire percorsi per una professione migliore. Per guardare vicino: mettere ogni giorno, passo dopo passo, i tasselli per costruire il futuro. 🇪🇺

DO
you
SPEAK
English?

LA NUOVA COMMUNITY

FIC 
ENGLISH

I CORSI DI INGLESE
PENSATI E REALIZZATI PER I CUOCHI

Scopri come su www.fic.it

Unico e leggendario, Luigi Veronelli:

fedele alla terra, a tavola e in cantina

Di **Bruno Sganga**
Giornalista enogastronomico

SEMPRE PIÙ ATTUALE E STIMOLANTE LA FIGURA
DELL'ENOGASTRONOMO, FINE SCRITTORE, CORAGGIOSO
EDITORE E GIORNALISTA POLEMICO

È appena uscito il **Manifesto del Comitato Nazionale De.Co. – Denominazioni Comunali** (su stampa, web e social), per valorizzare e salvaguardare la straordinaria ricchezza agroalimentare italiana, che ho redatto e sottoscritto con 14 esperti del settore, ed ecco che **Luigi Veronelli** s'impone, sempre più attuale e stimolante. Siamo tutti debitori a Veronelli, figura leggendaria ed uomo di cultura autentico. Lo siamo all'enogastronomo antesignano e moderno, al giornalista polemico, al fine scrittore, all'editore coraggioso, al conduttore e precursore televisivo del settore, ed al filosofo ed anarchico sui generis. Ho vissuto con Gino 15 anni, che sono stati speciali in tutti i sensi, nel privato e sul lavoro, viaggiando, coordinando attività editoriali e marketing, nelle sfumature più delicate. A partire dalla mitica rivista *"L'Etichetta"*, precursore in tutto, alle sue guide d'una "Italia piacevole", e poi ristoranti, vini, cose buone, alberghi e ristoranti negli Stati Uniti, e tra migliaia di eventi in Italia ed all'estero. Veronelli ha dato identità e valore all'enogastronomia, ricordandoci che: "Solo la gente volgare giudica la

gastronomia una disciplina volgare e la crede rivolta all'unica soddisfazione dell'appetito. Il mangiare ha tale funzione e non la gastronomia... Il vero signore – e può esserlo il più modesto degli operai e non esserlo il più titolato dei nobili – si avvicina alla tavola per soddisfare il bisogno... ma, come in ogni altro momento della sua vita, è partecipe e consapevole di quello che fa, desidera farlo bene e trarne ogni piacere... La gastronomia si rivolge allo spirito di chi mangia perché sia indotto a raccogliere ed esaltare le sensazioni del gusto. Essa è l'arte del gusto". Di cui, ricordiamolo, i cuochi tutti possono essere interpreti e protagonisti, soprattutto nelle cucine professionali, ma non solo. Essenziale è ribadire che: "L'esigenza proclamata dei buoni cibi e dei buoni vini non era e non è una moda, non uno dei vari aspetti della conservazione o il retorico sconforto per il tempo passato degli accademici di cucina." Anzi, con formidabile attualità, Veronelli sottolinea come questa esigenza: "È aspetto della difesa giovane di valori umani... e volontà comune di una natura pulita: mari, boschi, campi, monti puliti, capaci di dare cibi puliti". 🇮🇹

LUIGI VERONELLI (1926-2004)

Nasce a Milano il 2 febbraio 1926. Segue studi classici e di filosofia, insegna Filosofia teoretica e nel '56 diventa editore. Pubblica testi di narrativa e di sport, oltre a tre riviste: *I Problemi del Socialismo*, *Il Pensiero* e *Il Gastronomo*. Decisivo l'incontro con Luigi Carnacina, maître di fama. Si forma alla sua scuola e collaborano per più di 10 anni. Collabora con *Il Giorno*, *Panorama*, *Epoca*, *Amica*, *Capital*, *La domenica del corriere*, *L'Espresso*, *Sorrisi e Canzoni TV*, *Corriere della Sera*, *Gazzetta dello Sport*, *Class*, *Travel*, *Decanter*... Scrive libri, come autore singolo (*I vini d'Italia*, *Alla ricerca dei cibi perduti*, *I cento Menu*, *Il vino giusto*), con Carnacina (*La grande cucina*, *Il Carnacina*, *La cucina rustica regionale*, fondamentali per la codificazione della cucina italiana) e con Gianni Brera (*La pacciada*). La tv ne aumenta la fama: *A tavola alle 7*, *Viaggio Sentimentale nell'Italia dei Vini*, *La meridiana*, *Il bel mangiare*, sono alcune delle trasmissioni di successo. Studia enologia e gastronomia. Nascono: *Il Veronelli* (prima enciclopedia sul vino), *i Vignaioli Storici* (storia delle famiglie che hanno reso grande il vino italiano) e cataloghi (*Vini d'Italia*, *Vini del Mondo*, *Spumanti & Champagnes*, *Acqueviti*). Nell'83 crea il periodico *L'Etichetta*. È stato direttore di *Vini & Liquori*, de *Il Sommelier Italiano* e di *Ex Vinis*. Tante le battaglie per la civiltà contadina, i piccoli produttori, la qualità, la terra. (Fonte: www.veronelli.com/biografia-luigi-veronelli)





Abbonati a Pasticceria Internazionale

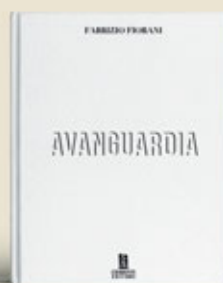
PERCHÉ L'EVOLUZIONE E LA FORMAZIONE SONO FRUTTO DELLA CULTURA



Sconto 10%
per soci FIC



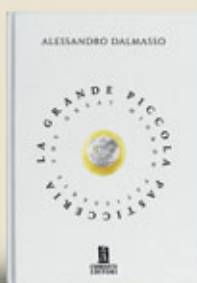
LE ULTIME USCITE



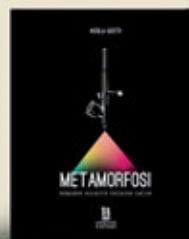
AVANGUARDIA
Fabrizio Fiorani
€ 76



OMNIA FERMENTA
Giambattista Montanari
€ 80



LA GRANDE PICCOLA PASTICCERIA
Alessandro Dalmasio
€ 65



METAMORFOSI
Nicola Giotti
€ 30



BACHOUR IN COLOR
Antonio Bachour
€ 55



IL GELATO CHE CERCAVI
Martino Liuzzi
€ 50



Disponibili su shop.chiriottieditori.it
tel. 0121 378147 / shop@chiriottieditori.it



Ingredienti semplici, dessert sublime: *zuppa di pane, latte e caffè 2.0*

A cura di
Giuseppe Giuliano
Maestro di cucina
e pasticcere

NELLA SEMPLICITÀ SPESSO SI CELANO GLI ASPETTI PIÙ ELEVATI DELLA PASTICCERIA. COME DIMOSTRA ALESSANDRO LAUDADIO IN QUESTO DESSERT CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Jl tema dello spreco alimentare e delle “lotte” possibili che dobbiamo mettere in atto per contrastarlo è sempre attuale, sempre delicato e molto caro alla **Federazione Italiana Cuochi**. Ecco perché continuiamo con la nostra prestigiosa “carrellata” di pasticceri professionisti FIC che hanno realizzato alcuni loro dessert, eleganti nella presentazione e prelibati al palato, proprio dimostrando come anche il mondo dell’alta pasticceria possa e debba contribuire alla riduzione dello spreco di ingredienti in cucina, a beneficio di tutto il pianeta. L’occasione gradita si è rivelata lo scorso febbraio, quando a Palermo si è svolta la manifestazione enogastronomica Expocook. In tale contesto è intervenuto anche il nostro responsabile di segreteria FIC, **Alessandro Laudadio**, che è innanzitutto un bravo e apprezzato pasticcere. Il pastry chef FIC si è adoperato, durante il suo cooking show al “**Primo Raduno del Comparto Pasticceria**” (presente anche la Worldchefs, ndr), per realizzare un dolce che fosse in tema con la traccia dell’evento: “Idee per il dessert al piatto con meno spreco alimentare”. Ed ecco, dunque, la sua ricetta. 🍴

ZUPPA DI PANE, LATTE E CAFFÈ 2.0

Per la frolla al caffè: g 60 burro; g 40 zucchero a velo; g 16 tuorlo pastorizzato; g 2 sale fino; g 100 farina 00; ½ baccello di vaniglia; g 2 caffè macinato.

Procedimento: Montare il burro freddo con lo zucchero a velo e il caffè macinato, unire il tuorlo e per ultimo aggiungere la farina setacciata con il sale fino. Mettere in frigo. Stendere il composto ottenuto tra due fogli di carta forno ad una altezza di 4 mm ed abbattere in negativo per almeno 45 minuti. Cuocere in forno statico a 165°C per almeno 7-8 minuti o fino a doratura completa. Una volta raffreddata tagliare la pasta frolla a rettangoli 2,5x6 cm e stoccarla in contenitori ermetici.

Per la “Royale” di pane raffermo: g 150 di crosta di pane raffermo; g 200 latte intero; g 100 di panna fresca; n. 2 albumi freschi.

Procedimento: In forno caldo a 250°C tostare bene la crosta del pane raffermo per rimarcare il gusto. Una volta raffreddata metterla in infusione con del latte freddo per almeno 6 ore. Filtrare per ottenere 100 g di liquido cercando di mantenere l’essenza del pane. Unire la panna, aggiungere gli

albumi e versare in uno stampino in silicone. Mettere in forno a vapore 82°C fino a cottura (10-15 min circa). Abbattere in negativo e togliere dallo stampo.

Per il “caviale” al caffè: g 100 caffè espresso; g 50 zucchero di canna; g 1 agar-agar, l 1 di olio di semi ben freddo.

Procedimento: Portare a bollire il caffè, lo zucchero e l’agar-agar. Con l’aiuto di un dosatore formare delle piccoline palline chiamate “caviale” versando il liquido in olio di semi molto freddo. Ottenuto il “caviale” al caffè, filtrarlo dall’olio e riporlo in frigorifero.

Per il gelato al latte condensato: g 297 latte intero; g 75 destrosio; g 300 panna 35% MG; g 30 latte in polvere; g 25 glucosio; g 50 latte condensato; g 3 stabilizzante.

Procedimento: Portare a 82°C i liquidi con il latte condensato, unire le polveri e mixare bene. Abbattere di temperatura e lasciar maturare la base di gelato per almeno 12 ore in frigorifero. Mantecare e stoccare a -16°C.

Per la salsa al caffè: 70 g panna 35% MG; 40 g cioccolato bianco; 3 g caffè macinato.

Procedimento: Portare a bollire la panna, versare a filo sul cioccolato ed emulsionare bene. Unire il caffè macinato, mescolare e riporre in frigorifero coperto con pellicola a contatto.

Altre preparazioni: zucchero di canna grezzo; decorazione in zucchero isomalto.

Composizione del piatto:

Disporre sul piatto un rettangolo di frolla al caffè, posizionare sopra al biscotto la “royale” di pane raffermo leggermente spolverata con dello zucchero di canna grezzo. Sul lato destro posizionare del crumble neutro dove sarà posizionata una quenelle di gelato al latte condensato. Versare appena sul piatto la salsa al caffè e in vari angoli del dessert disporre il “caviale”. Decorare con spirali di isomalto cotto.

A piacere servire accompagnando con del gelato alla vaniglia o alla nocciola.



1907

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

EMPORIO ARTICOLI PER CUCINA
E PASTICCERIA

P. MEDAGLIANI

SPECIALITÀ PER ALBERGHI
E RISTORANTI

MILANO

Via S.^a Pietro all'Orto
N. 9

Assoluta Novità
GIACCHE PER CUCINIERE
In tessuto vero francese
Confezione accurata
e su misura
L. 4.50 cad.
Berette L. —,50 cad.



OGGI

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

Via Privata Oslavia 17, Milano

www.medagliani.com

 alberghieramedagliani

Tel. 02 45485571



Formaggi: *l'importanza del servizio*

A cura di
Alessandra Prizzon
Assaggiatrice ONAF

TUTTE LE REGOLE PER UN'OTTIMA PRESENTAZIONE
E UN IMPECCABILE SERVIZIO A TAVOLA

Un bel carrello di formaggi di pregio da proporre al cliente a fine pasto è un elemento che distingue e alza il livello dell'attività ristorativa. Bello è vedere anche lo chef girare tra i tavoli, proporlo e curarsi del servizio di taglio. Ma il servizio, appunto, non va lasciato al caso e non va improvvisato, bensì curato in ogni aspetto con competenza e maestria.

Ecco, dunque, alcune regole per servire in modo impeccabile i formaggi che, assieme a dolci e frutta, sono le portate finali di un pasto. A volte, tuttavia, specie quando il ristorante ne propone una selezione particolarmente ricca, possono essere richiesti come secondo.

A questa distinzione corrisponde anche l'allestimento di una **mise en place** diversa:

- 1) piatto, forchetta e coltello, se il formaggio è servito come portata finale;
- 2) piatto, forchetta e coltello grandi, se il formaggio

IMPORTANTE

- non poggiare i formaggi su plastica o metallo, materiali che ne alterano il sapore;
- usare sempre coltelli puliti per tagliare tipi diversi di formaggio, in modo da non confonderne i gusti;
- conservare i formaggi in frigorifero (in un panno, in un foglio di alluminio o di pellicola trasparente);
- servire i formaggi a temperatura ambiente (l'ideale è tra i 15 e i 20 °C), togliendoli dal frigorifero almeno mezz'ora prima del servizio; fanno eccezione i formaggi freschi che devono essere offerti freddi;
- non proporre mai meno di cinque o sei varietà di formaggi, per l'immagine del ristorante sarebbe infelice !

viene servito come piatto unico.

Oltre ad abilità pratiche, il servizio richiede competenze sui prodotti: **conoscere le caratteristiche** di ciascun tipo di formaggio, classificarlo correttamente, consigliarlo all'ospite secondo una scala di sapori (dal più delicato al più forte) e in armonia con le pietanze che lo precedono, abbinato coi cibi giusti (pane, frutta, miele).

Per le modalità di servizio, ne possono essere previste diverse in un ristorante:

- 1) **all'italiana** (la porzione viene disposta nel piatto già in cucina e poi servita all'ospite);
- 2) **al vassoio o cheese-board**, in genere il vassoio, da cui i commensali hanno scelto ciò che desiderano, viene appoggiato sul guéridon dall'operatore di sala, che prepara le porzioni e le serve;
- 3) **al carrello**, usando modelli specifici, refrigerati e con apposito coperchio in plexiglass che preserva dagli odori e garantisce una buona conservazione del prodotto. Spesso sono dotati di un'asse laterale scanalata dove riporre i diversi coltelli per il taglio;



Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

Scrocchiarella Frozen Sandwich, pretagliata.

Formati: 12x52 e 12x36 cm.

bellani.com



Italmill®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

[f](#) [i](#) [@italmillspa](#)

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

4) **al buffet**, è la modalità di servizio che consente di curare maggiormente l'esposizione dei prodotti, sopra cui possono essere sistemate etichette che riassumano le caratteristiche distintive di ogni formaggio, e porzionati al momento su richiesta degli ospiti. Il servizio è spesso arricchito da prodotti che accompagnano e completano la portata: vari tipi di marmellata e miele, frutta fresca o secca (pere, uva, noci), mostarda, verdure crude (coste di sedano), diverse qualità di pane, ecc...

Perché è necessario **tagliare bene il formaggio**.

Tagliare un formaggio vuol dire saper distribuire in tutte le parti tagliate le medesime proprietà organolettiche, aromi, profumi, consistenze che un cacio contiene. Significa rappresentare il totale in una sua parte, riuscire cioè a carpire, per ogni sua parte piccola che sia, tutte le meraviglie che questa bontà può regalare, facendo trasalire le nostre papille gustative. È necessario quindi, per chi si accinge a tagliare un formaggio, conoscerlo al meglio, poiché non tutti hanno una medesima forma e sapori uniformi. Vi sono infatti paste casearie a crosta molto spessa non commestibile, altri hanno solo veli sovrapposti di penicilli che si sviluppano durante la maturazione e questa parte esterna può essere assaporata assieme alla pasta stessa. Poi, vi sono formaggi che hanno più gusto verso la crosta, per una maggior maturazione, e vi sono degustatori che preferiscono queste parti a quelle centrali. Ecco perché sono ne-

cessari tipi di taglio specifici. Il punto di partenza per una corretta scelta del taglio è la forma del formaggio stesso. Quando si operano tagli su parti, spicchi o fette di pasta casearia i presupposti della geometria non sono più necessari; è invece opportuno introdurre il discorso delle proporzioni. È noto che le parti vicine alla crosta della fontina, delle tome stravecchie, del panerone, sono assai più gustose. Privare il cliente di tale piacere per un'equa proporzione tra parti, crostate e non, è di cattivo gusto. È necessario pertanto che ai principi di proporzione e di simmetria, assi e piani, si unisca il piacere del gusto; anzi, che lo si esalti di più con una giusta rescissione a seconda della tipologia del formaggio.

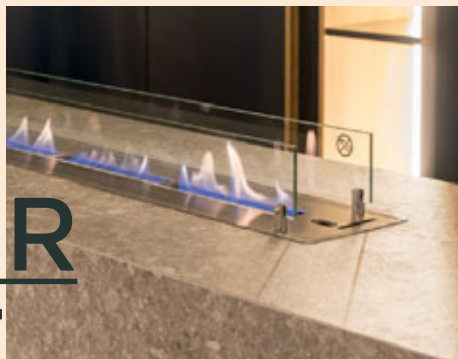
Il taglio dei formaggi.

Al momento della **porzionatura**, quindi, a ogni tipologia deve corrispondere uno specifico coltello e una tecnica di taglio diversa. Il taglio deve essere effettuato rispettando alcune regole generali:

- 1) **non rovinare la forma** del formaggio con tagli imprecisi e malfatti, ma eseguire un taglio netto spingendo verticalmente la lama con entrambe le mani;
- 2) suddividere le forme più grosse prima in **tranci** (per esempio in quarti) **e poi in pezzi**, fette o spicchi singoli da servire;
- 3) provocare **minor scarto possibile**;
- 4) **ricavare porzioni** che presentino ognuna una parte di crosta più o meno uguale. 🍷



IDEAS FOR YOUR PROJECT



- Servizi per i settori food e hotellerie
- General contractor
- Arredi su misura
- Stand fieristici

Visita il sito nimarindustry.it



 **NIMAR**[®]
INDUSTRY

Ricerca e continue scoperte

nelle ricette di Pino Tranchi

a cura di
Stefano Bongiovanni
Responsabile
Compartimento
Giovani FIC

NON HA MAI SMESSO DI STUDIARE E DI FORMARSI
QUESTO GIOVANE CHEF FIC CHE ORGOGLIOSAMENTE
HA CONQUISTATO ANCHE LA QUALIFICA DI SOMMELIER

È un percorso professionale che non si è mai arrestato, quello di **Pino Tranchi**, professionista del **Compartimento Giovani FIC** che propone in questo numero la sua ricetta, legata alla sua terra. Una crescita continua e costante, come quella di migliaia di chef professionisti della **Federazione Italiana Cuochi**. Tranchi, friulano, ha conseguito il diploma all'Istituto Alberghiero "Bonald Stringher" e ha iniziato a lavorare in alcuni locali del territorio, tra cui l'Osteria di Villafrèdda, "un locale a me molto caro, che mi ha dato tanto!", racconta Pino alla rivista *Il Cuoco*. Dopo altre, varie esperienze lavorative, ha scelto di impegnarsi professionalmente al Ristorante Ramonda, prima come cuoco e negli ultimi sei anni come chef. Nel 2016 ha ottenuto la qualifica di **sommelier** con la Fisar, la Federazione italiana sommelier albergatori e ristoratori. "Prima per capire gli abbinamenti dei piatti con il vino – afferma – e poi perché penso che sia un connubio importante e fondamentale quello tra la cucina e la cantina". La ricetta proposta rievoca il suo Friuli Venezia Giulia. Scopriamola insieme: 

CJARSONS SETTEMBRINI (ravioli tipici)

Ingredienti per 4 persone.

Per la pasta: 600 patate rosse cotte al vapore, 300 farina, 1 uovo, sale.

Per il ripieno: 100 gr di fichi, 250 gr di ricotta vaccina fresca, 30 gr amaretti, sale, 3 gr cannella.

Per la salsa: 80 gr di burro, 40 gr di farina di polenta grezza.

Per la decorazione:

100 ml di crema di zucca, 80 gr di semi di zucca tostati, 16 foglie di fico essiccato.

Procedimento: schiacciate le patate e impastatele con la farina, le uova ed il sale, ora lasciate riposare l'impasto per almeno 30 minuti. Con l'aiuto del matterello stendete la pasta a uno spessore di 1 cm e ricavate 16 cerchi con il coppapasta. Per preparare il ripieno tagliate a pezzi i fichi e con l'aiuto di un cutter frullate e aggiungete la ricotta, gli amaretti, del sale e la cannella. Con la tasca da pasticciere mettete il ripieno al centro dei cerchi, spennellate i bordi con un rosso d'uovo, chiudeteli a forma di stella (vedi foto).

In una padella fate tostare la farina di polenta e poi aggiungete il burro. Fate cuocere i *cjarsons* in acqua salata per circa 5 minuti.

Per l'impiattamento decorate con delle gocce di crema di zucca il piatto e sopra mettete i semi. Disponete i *cjarsons* e irrorateli con la salsa al burro che avete preparato. Terminate decorando con qualche fico seccato in precedenza a 65/70° C per 8 ore.



INTOLLERANZE A TAVOLA: PROBLEMA O OPPORTUNITÀ?



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

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

Cogli l'opportunità, scegli Nutrifree!



NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

Vicini alle esigenze di ogni canale: ristoranti, pizzerie, hotel e B&B, bar, tabacchi, vending, laboratori artigianali, ristorazione collettiva, travel catering, normal trade.

Tel. +39 0583 216383 - foodservice.nutrifree.it



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

Forza, semplicità, gioco di squadra: *le doti federative di Gianna Fanfano*

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

SEGRETARIA LADY CHEF E PRESIDENTE DEI CUOCHI UMBRI:
CARICHE IMPORTANTI PER UNA PROFESSIONISTA DELLA CUCINA
CHE COME PRIMO INGREDIENTE USA LA PASSIONE

La Lady Chef Gianna Fanfano è una donna schiva, poco appariscente. Appena parla del suo lavoro, però, diventa una leonessa, un fiume in piena, la sua passione trabocca, seppure in modo apparentemente pacato, chiunque la stia ad ascoltare. Come quando parla della sua Umbria. "Lavoro in un locale, *Il Pesce d'Oro*, al confine tra Umbria e Toscana – ci racconta per la rivista *Il Cuoco* – ma io sono umbra, di quella regione che, anche se fa fatica a far scoprire al mondo le sue ricchezze, non è seconda a nessuno. Questa regione è come me – dice con orgoglio Gianna – fare più che apparire! In questo mondo, se non vendi bene la tua immagine non esisti. E spesso invece è proprio dietro ciò che non è valorizzato che c'è il vero tesoro".

Come nel pesce di lago, che proponi nel tuo locale?

"Esattamente. Il pesce di lago ha un suo carattere marcato, un gusto non delicato come quello del pesce di mare, ma marcato, riconoscibile. Prima di essere apprezzato deve essere conosciuto, non ha la strada "già spianata". Eppure, quando poi lo assaggi, vivi un'esperienza incredibile, unica. Io al mio ristorante a Chiusi ho scelto di non servire pesce d'acqua dolce, ma solo di lago. Del mio Trasimeno. Perché credo di potere e dovere essere ambasciatrice di un territorio. Credo che ognuno di noi debba fare la sua parte in tal senso, soprattutto chi, come me, ha fatto della cucina il proprio lavoro e la propria passione".

Non essere solo immagine e lottare per ciò in cui si cre-

de. Un modo di pensare che ha radici antiche...

"Sì, mi sento una donna di altri tempi, anche se con influsso moderno. Amo la tradizione ma non vi sono ancorata in modo immobile, non sono fossilizzata, amo ascoltare i venti che vengono anche da lontano, unire le culture, le tradizioni. Mescolare le tradizioni locali con una punta di esotico. Prendere tutto il bello che trovo in giro, fare gruppo con gli altri, ascoltare il loro mondo, perché è solo dall'unione che nascono cose belle".

A proposito di gruppo ed unione, oltre a guidare i Cuochi Umbri, sei la segretaria nazionale delle Lady chef, un ruolo importante.

"Sì, seguivo da tempo la Federazione Italiana Cuochi e avevo voglia di entrare a farne parte, ma non ero mai riuscita a farlo. Poi trovai uno stand di Ladies a Bastia e coronai il sogno. Entrai in punta di piedi, frequentando tutti gli eventi in compagnia di quelle che poi, nel tempo, sono diventate vere amiche. La responsabile nazionale Alessandra Baruzzi, assieme alle altre Lady Chef, mi ha fatto l'onore di assegnarmi questa carica, e prima ancora di farmi organizzare l'Assemblea nazionale ad Assisi, un incontro carico di voglia di fare, di passione, di professionalità che ha visto anche la presenza del nostro presidente nazionale Rocco Pozzulo. Un evento fantastico. Grazie anche al luogo in cui è stato organizzato. Assisi. Il fascino della mia Umbria non si batte!"...

Come il tuo, Gianna! Chi ha voglia di scoprirti, resta conquistato, davvero... 🇮🇹



Gianna Fanfano





Cioccolato, Creme e Decorazioni.



Distributore Italia

Tel. +39 030 7058 711

clienti@italmill.com

BARRY CALLEBAUT ITALIA S.p.A.

Via Morimondo, 23 - 20143 - MILANO (MI)

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

Il ritorno a lavoro *dopo la chiusura forzata*

a cura di
Giuseppe Ferraro
Responsabile
Dipartimento Lavoro

IMPRESSIONI E OPINIONI DI ALCUNI NOSTRI DIRIGENTI DI NORD,
CENTRO E SUD SUL DIFFICILE RITORNO ALLA NORMALITÀ
E SULL'OPERATO FIC DURANTE L'EMERGENZA CORONAVIRUS

Jl ritorno a lavoro e alla normalità, che tutti noi stiamo ancora vivendo e sperimentando, ha avuto e ha naturalmente un impatto diverso da persona a persona. Quello nelle cucine e nei ristoranti è stato certamente uno dei lavori più danneggiati dall'emergenza Coronavirus, anche in termini emotivi e psicologici, oltre che pratici, con un difficile rapporto da ristabilire sia tra i colleghi di una brigata sia con i clienti e avventori, essi stessi impauriti (almeno inizialmente) dal tornare a vivere pienamente un locale o un ristorante. Questa volta, dunque, la nostra inchiesta, come **Dipartimento Lavoro FIC**, si è concentrata su questi aspetti, oltre che sul giudizio che alcuni nostri dirigenti provinciali e regionali, come sempre presi dalle tre Aree Nord, Centro e Sud, hanno espresso in merito all'operato della Federazione Italiana

Cuochi sulla gestione associativa dell'emergenza. Ecco come ci hanno risposto **Pietro Billia** – Area Nord, **Serena D'Alesio** – Area Centro, **Raffaele Pezzuto** – Area Sud.

Quale è stata la tua impressione ritornando al lavoro dopo il periodo di lockdown?

Billia: “Contrariamente a quanto si possa pensare, il rientro al lavoro è stato faticoso per diversi motivi. Innanzitutto perché dal punto di vista associativo mi sono dato un gran da fare durante il periodo di lockdown, svolgendo varie attività di volontariato, tra cui le consegne di cibo per il personale medico nelle aree ristoro. Ma, in questo caso, la soddisfazione

di aver aiutato chi era in prima linea e ne aveva bisogno ha superato ogni stanchezza. Dal punto di vista lavorativo vero e proprio, al mio rientro mi sono trovato con una proposta di riassunzione alla metà della retribuzione pattuita prima del lockdown, per cui sono andato da un'altra parte dove mi sono trovato benissimo. Altra questione è che, di fatto, non ho staccato per nulla, con pochissimi giorni di riposo, e la stanchezza si è fatta sentire”.

D'Alesio: “Il ritorno al lavoro è stato un miscuglio di emozioni: innanzitutto, la speranza che tutto sarebbe andato bene, ma anche l'adrenalina e l'emozione di ritornare operativi come prima. All'inizio avevo un po' di timore, ma la voglia di rincontrarsi e di lavorare ha avuto la meglio. Il momento di chiusura forzata è servito per stare con la famiglia, riposarsi e dare il valore giusto ad ogni aspetto della vita.

Pezzuto: “Per la mia esperienza, posso dire che il rientro è stato difficile sia tra noi colleghi, per via dell'utilizzo di mascherine e del distanziamento, ma anche e ancora di più è stato difficile interagire con i clienti, perché non è stato facile convincerli a farli ritornare al ristorante”.

Che idea ti sei fatto sull'operato della Federazione Italiana Cuochi?

Billia: “Premetto che, se si deve parlare dell'operato FIC, considero in primis il mio operato perché, quando faccio qualcosa, la faccio come associato, per conto e in



Serena D'Alesio



Pietro Billia

nome della nostra Federazione. L'idea che mi sono fatto è che FIC ha fatto tantissimo ma, allo stesso tempo, ha chiesto tantissimo! Direi alla Federcuochi di spingere molto, ancora di più, sui corsi on-line dedicati agli associati, perché è necessario costruire il valore associativo, nel senso che FIC funziona perché l'associato fa molte cose e svolge numerose attività e, di conseguenza, quando si smette di farle, smettiamo tutti di funzionare, proprio come una squadra. Credo invece che il valore associativo vada costruito insieme a dei servizi a tutto tondo, di cui un associato dovrebbe poter usufruire sentendosi di fatto garantito sotto diversi punti di vista (fiscale, legale, sindacale, e quant'altro)".

D'Alesio: "FIC nel nostro territorio si è dimostrata sensibile, agguerrita e vicina, sia tramite delle telefonate di qualche collega responsabile della nostra Area sia con i meeting on-line, tra l'altro molto seguiti e apprezzati".

Pezzuto: "In riferimento al periodo del lockdown, penso che la Federazione sia stata presente e abbia fatto abbastanza. Parlando più in generale, penso che dovrebbe essere maggiormente a fianco dell'associato, implementando ad esempio i corsi di Alta Formazione on-line".

Cosa avresti voluto che avesse fatto e che invece non ha fatto?

Billia: "Avrei voluto che si fosse pensato meno ai protocolli d'intesa (che hanno generato anche paure!) e avrei

voluta, invece, che FIC, anche verso i propri dirigenti, avesse avuto un rapporto più "umano". Da segretario provinciale e regionale non ho mai avuto una chiamata da un dirigente FIC in questi mesi; quello che dico è che noi siamo molto uniti, ma far parte di un gruppo significa anche andare oltre la burocrazia, certe volte basterebbe una semplice telefonata per sentirsi dire che siamo sulla buona strada, che quello che stiamo facendo è giusto, quello ci darebbe una carica positiva maggiore invogliando a fare sempre meglio e sempre di più".

D'Alesio: "La Federazione, in quanto unica associazione riconosciuta a livello statale, dovrebbe battersi per maggiori tutele per gli chef patron. Perché, in quanto tali, non abbiamo nessun diritto ma solo doveri".

Pezzuto: "Come ho già detto, penso che, in un momento difficile e imprevisto come quello che abbiamo vissuto e stiamo ancora vivendo, la Federazione abbia fatto tutto quello che c'era da fare e, a mio parere, deve continuare sulla stessa strada, cercando allo stesso tempo di essere maggiormente al fianco dell'associato". 🇮🇹



Raffaele Pezzuto

51

ficstore.it
OFFICIAL STORE

4-CETTA
EXCA PUGLIESE
GUSTO

il bracciale
Edizione limitata in esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Le nuovissime linee di prodotto a marchio
Federazione Italiana Cuochi







📱 ficstore
☎️ +39 0971 24939
✉️ clientificstore@modamix.it

Il futuro della ristorazione *avrà ancora al centro il cuoco*

di **Alberto Lupini**
Direttore Responsabile
"Italia a Tavola"

LA NUOVA OFFERTA POST-COVID DOVRÀ INTEGRARE GASTRONOMIA, PASTICCERIA E BAR, ECONOMIZZARE I COSTI DEL LOCALE E PUNTARE SULLA PROFESSIONALITÀ DEL PERSONALE

La cucina, soprattutto quella autentica e legata ai prodotti del territorio, non può che restare il perno e il motore centrale di un ristorante. Ma è sufficiente questo elemento per pensare che qualità e tecnica possano bastare a garantire la vita stessa del locale? **La pandemia che sconvolge il mondo sta ribaltando tendenze e modelli** dati forse per scontati e, causa l'impoverimento che il Covid-19 si porta appresso come eredità, molti locali in tutto il mondo non hanno riaperto dopo i vari lockdown, o rischiano di chiudere definitivamente. In Italia sono già rimasti al tappeto molti ristoranti, anche stellati, e negli Stati Uniti sono oltre 100mila quelli che hanno abbassato le saracinesche definitivamente.

Il problema comune a tutti è quello di riuscire ad avere un equilibrio di gestione a fronte di un generale calo della clientela. C'è chi pensa di farcela ricorrendo al personale in nero o imbrogliando sulla qualità dei prodotti utilizzati. Ma questi gestori, al massimo, potranno rinviare di qualche mese la sentenza del mercato che li metterà ai margini. Oggi più che mai, per vincere una sfida che mette in gioco la stessa esistenza del mondo dell'accoglienza, occorre avere **la capacità di guardare avanti**, avere idee per portare fuori dal tradizionale rapporto cucina/sala i valori della **cucina italiana**. Asporto o consegne a domicilio sono una strada già tentata con discreto successo durante la chiusura delle attività. È importante proseguire a sviluppare queste attività, senza però abbassare il livello della proposta, ma puntando semmai su lavorazioni che possano essere rifinite a casa. Si deve puntare su piatti semplici, quasi base, per lasciare l'alta cucina e i piatti gourmet alla consumazione nel ristorante.

Ma queste novità, per quanto inte-

ressanti anche economicamente, potrebbero rischiare di non segnare un'autentica svolta per essere certi di avere un futuro. Nel ristorante deve entrare infatti più tecnologia per permettere rapporti più immediati e diretti con il cliente che può decidere ed ordinare già da casa o dall'ufficio, e magari scegliersi anche dal pc o dal cellulare il tavolo dove vorrà accomodarsi. Recarsi in un locale deve essere un piacere, non un momento di ansia e preoccupazione, e per questo motivo l'attenzione alla personalizzazione e all'accoglienza diventano fondamentali. Il ristorante dovrebbe saper integrare nella sua offerta tante nuove opportunità: dalla vendita di prodotti alimentari agli aperitivi, dalle colazioni alla pasticceria. E questo in una logica di un locale che resta aperto dalle prime ore del mattino alla sera tardi. E magari offre anche spazi, dotati di wi-fi per chi deve lavorare o studiare per qualche ora. **La "nuova ristorazione" post covid dovrebbe riuscire ad integrare in sé un po' di gastronomia, un po' di pasticceria e un po' di bar**, così da economizzare i costi del locale e utilizzare al meglio le strutture. Il tutto ovviamente con turni del personale per coprire le diverse richieste della giornata. Apparentemente sembra un processo difficile e non attuabile da tutti (servono spazi in primis), ma soprattutto nei centri abitati (dove l'influenza dello smart working obbligherà a molti cambiamenti) questo format potrebbe diventare l'unica soluzione per fidelizzare clienti (tanti) offrendo a ciascuno una

parte del servizio che, in ogni caso, fa sempre perno su una cucina che di fatto resta costantemente aperta. Un cambiamento che non potrà che avere al centro il cuoco, destinato ad accrescere magari competenze ed abilità, ma che col proprio stile determinerà il successo del locale. 🇮🇹





LA PASTA SENZA UGUALI



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



Fra la cucina del pressappoco e quella di precisione

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

ALIMENTI, UOMO, TECNICA SONO ATTORI DEL CUCINARE.
UN APPROCCIO SCIENTIFICO ALLA CUCINA VUOL DIRE RELAZIONARLI
TRA LORO LASCIANDO MENO SPAZIO POSSIBILE AL CASO

Nella famosa incisione "L'alchimista" di Pieter Bruegel il vecchio, i molti strumenti presenti in un laboratorio alchimistico non sfuggirebbero in una cucina. Non si può negare che la pratica dell'alchimia, anticipatrice della chimica, abbia stretti rapporti con la culinaria, a cominciare dagli utensili: alambicchi, caldai, mortai, pestelli, cucchiaini, mestoli, coltelli, forchettoni, crogioli e fornelli... e anche la clessidra per misurare i tempi delle cotture. Tutto è accompagnato dalla presenza del braciere, del fuoco che scioglie, diluisce, liquefa, amalgama o separa gli elementi finché sul fondo del recipiente non si possa raccogliere il prodotto cercato. Lo spazio racchiuso fra gli estremi dell'alchimista e del chimico è dunque lo spazio operativo del cuoco. In senso più esteso, questo spazio potrebbe essere definito come lo spazio che si colloca **fra l'arte e la scienza**. L'arte consente l'espressione della libertà creativa del gesto e della fantasia, mentre la scienza, attraverso l'accostamento delle materie alimentari e l'esatta misura dei tempi e delle quantità, consente la ripetibilità dei risultati. L'arte permette la libertà delle scelte, mentre la scienza garantisce l'universalità degli esiti.

Lo sforzo del cuoco è di sottrarre il mondo culinario dall'approssima-

zione, e di affrontare la cucina da vari punti di vista. C'è la ragione del corpo, per la quale si cerca di perseguire un piacere fisico mai disgiunto dalla moderatezza, dall'igiene e dal

perseguimento della salute. Esiste poi la ragione del cibo, che negli accostamenti tra materie prime trova l'essenza dei sapori. Infine si ha la ragione della tecnica che, nelle indicazioni su come operare, esprime la consistenza del saper fare in modo appropriato. Materia alimentare, uomo, tecnica sono anche gli attori della pratica del cucinare. Allora il tentativo di realizzare un approccio scientifico alla cucina consiste nell'organizzare le relazioni tra questi termini, lasciando il meno possibile al caso.

Nella tecnica del cucinare, l'impostazione scientifica si realizza prioritariamente con il controllo della fiamma e di conseguenza con il concetto di calore come quantità regolabile. Le mutazioni più sostanziali che hanno caratterizzato il percorso dei recipienti di cottura sono avvenute sotto due aspetti: i materiali e la forma. Dalla terracotta si è passati al rame, al bronzo, al ferro, alla ghisa, all'alluminio, al ferro smaltato, all'acciaio inossidabile e ad altri nuovi prodotti metalliferi e ceramici, in funzione soprattutto di certi metalli semplici o a strati o di leghe particolari, all'interno delle varie epoche tecnologiche.

Purtroppo molti designer moderni si adoperano con grande solerzia nel fare sfoggio di creatività, dimenticando spesso la destinazione dei loro prodotti. Secoli fa il rapporto tra cuoco e realizzatore degli utensili era immediato, fabbro, ramaio, calderaio avevano bottega nello stesso paese o addirittura nella stessa corte della reggia o del palazzo del nobile signore nelle cui cucine il cuoco prestava servizio. **Era così lo stesso cuoco a suggerire materiali, forme e dimensioni** del pentolame e degli attrezzi per svolgere i vari lavori di cucina. Il mio rapporto di intermediario tra utilizzatore e produttore ha sovente suggerito, ad industriali intelligenti ed accorti, la realizzazione di recipienti ed utensili adatti a soddisfare le sempre più ricercate esigenze dei cuochi. 🇮🇹



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

Con il Tartufo Bianco d'Alba

Dolcetto o Barbaresco

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

IL DIAMANTE DEI BOSCHI PIEMONTESI HA CONQUISTATO
I PALATI DI TUTTO IL MONDO. COL VINO GIUSTO
NEL CALICE È IL MIGLIOR BENVENUTO ALL'AUTUNNO

Settembre segna l'ingresso ufficiale dell'autunno ed anche le nostre tavole lo celebrano con adeguate ricette. Soprattutto in alcuni territori, come il Piemonte, l'ultima decade di questo mese coincide con l'inizio della festa, e della "cerca", del **Tartufo Bianco d'Alba**. Un vero e proprio patrimonio gastronomico, un "diamante" dei nostri boschi, che cuochi e chef interpretano al meglio nelle loro ricette. Sono numerosi i piatti che si possono realizzare con questo "oro" delle colline delle Langhe e svariati anche gli abbinamenti con nobili vini.

Fungo ipogeo, con il suo profumo inconfondibile, intenso e aromatico che ricorda l'aglio e il formaggio fermentato, è divenuto l'eccellenza delle Langhe, conquistando i palati di tutto il mondo. Il Bianco d'Alba,

Tuber Magnatum Pico, in cucina si valorizza consumandolo crudo, a scaglie su piatti caldi, in questo modo il suo aroma naturale si sprigiona meglio. Tra gli abbinamenti più efficaci, con l'uovo in tegame, risotto con formaggio e fonduta. La ricetta tradizionale della fonduta prevede gr. 400 di fontina tagliata a cubetti in un recipiente e aggiunta di ml. 750 di latte. Si lascia riposare in frigo per almeno sei ore. Successivamente si fanno sciogliere gr. 50 di



burro in una casseruola a fuoco dolce, si aggiunge la fontina con un po' di latte, quattro tuorli d'uovo e si mescola con una frusta finché la fontina si scioglie e si addensa un po'. Si regola di sale e si aggiunge un po' di pepe nero e gr. 40 di tartufo bianco a lamelle. Servire con crostini di pane. E siccome il Piemonte è anche terra di grandi vini, un abbinamento adeguato alla fonduta è col **Barbaresco** o col **Dolcetto d'Alba**, dai tannini ammorbiditi che valorizzano l'aroma del tartufo bianco.

Per gli appassionati del Bianco d'Alba, fra ottobre e dicembre di ogni anno si svolge la Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba, quest'anno giunta alla 90^a edizione, che vede coinvolti nell'organizzazione la Regione Piemonte, la Città di Alba, l'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero, il Centro Nazionale Studi Tartufo, l'Unione delle Associazioni Trifulau Piemontesi e i rappresentanti delle Fiere nazionali e regionali del Tartufo bianco in Piemonte. Buona scoperta! 🍄 ...

MIMARR

dove c'è ristorazione

Made in Italy



MIMARR

OFFICIAL PARTNER
2020



Sempre al fianco del Cliente



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!



Mobilità
sostenibile*



MARR
per l'ambiente*



Prodotti
conformi al GPP*



Benessere
animale*



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



Certificazione MSC
Pesca sostenibile
certificata MSC
Catena di custodia



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



Se non è zuppa... *é Pan bagnato!*

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

UNA RICETTA PROVERBIALE, PIÙ FAMOSA PER IL DETTO POPOLARE CHE NON PER LA BONTÀ. NOI LA PROPONIAMO IN QUESTA RUBRICA CON IL VERO PROCEDIMENTO

Partiamo dal detto famosissimo: “se non è zuppa, è pan bagnato...” e arriviamo a questo pane che nasce proprio da qui. Infatti è realizzato con un 26% di brodo di cottura, la zuppa per l'appunto, e un 11% di acqua libera per formare i legami, dato che nel brodo l'acqua disponibile è inferiore, avendo precedentemente disciolto gli elementi nutritivi ed aromatici della zuppa. 🍷

INGREDIENTI - Pane

700 g di brodo, 300 g di acqua, 1 kg di farina integrale extravergine, 600 g di farina 0 Bio, 15 g di lievito compresso, 40 g di carote brunoise, 30 g di porri brunoise, 300 g fagiolina e porcini, 7 g di malto d'orzo liquido, 55 g di sale liquido, 30 g di latte intero, 10 g di mandorle, q.b. semi di girasole, lino e zucca

Brodo: 1 carota, 1/2 porro pulito, 1 costa se-

dano sfibrato (tutti tagliati a mirepoix), 30 g funghi porcini disidratati, 5 g olio all'aglio, 250 g fagiolina del Trasimeno

PROCEDIMENTO

Unire il brodo e l'acqua alle farine, il lievito, impastare a bassa velocità 4', quindi puntare l'impasto 10'. Aggiungere carote e porro crudi, la fagiolina ed i porcini scolati dalla zuppa, il malto. Unire il sale liquido. Aver cura di unire il latte ed alcune mandorle per almeno una notte, conferendo così al latte un sentore dolce di frutta secca che accompagnerà le note legnose del brodo di legumi e porcini.

Pirlare forme da 1 kg, quindi passare nei semi e lasciar lievitare. Cuocere a 230°C per 20' valvola chiusa, ulteriori 35' a 200°C.



58



COSA SUCCEDDE IN QUESTA PREPARAZIONE A...

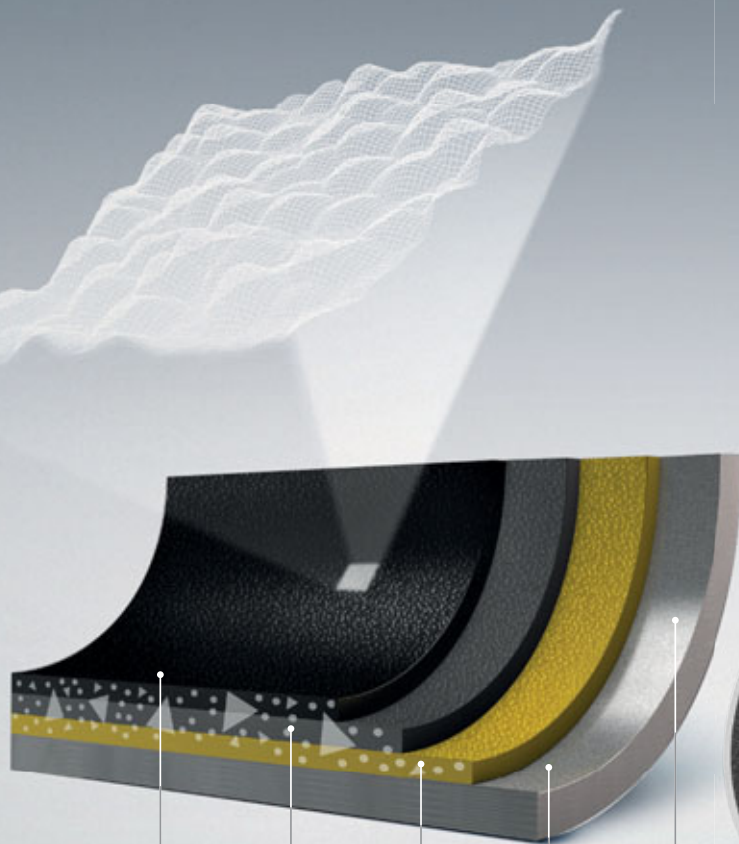
IL MALTO: innanzitutto, cos'è? Il malto è il prodotto della germinazione della cariosside, se non specificato, normalmente è di orzo. Ha la capacità di saccarificare l'amido ovvero, grazie al potere diastasico, di trasformare l'amido in maltosio, al fine di una miglior attività fermentativa. Fra i suoi enzimi troviamo però le fondamentali α - e β -amilasi, necessarie per demolire l'amido, la prima in modo liquefacente, la seconda con azione saccarificante. Le alfa amilasi portano l'impasto a liquefarsi. Infatti, le beta amilasi degradano i legami glucosidici staccando il maltosio dalle pareti esterne e successivamente lo trasformano in glucosio tramite l'enzima maltasi. Chiaramente quanto sopra descritto porterà ad una migliore digeribilità, ad una migliore colorazione del prodotto in fase di cottura, gusti e profumi più intensi.

GENETIC MUTATION

SHARK SKIN

POWERED GREBLON TECHNOLOGY

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE
DI UN NORMALE ANTIADERENTE



Rivestimento
protettivo
20 µm

Rinforzo
intermedio
15 µm

Fondo
rinforzato
75 µm

Alluminio
3 mm

Alluminio
sabbato



#NONTOCATEMILAPADELLA

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

• ESTREMA DURATA • ALTISSIMA QUALITÀ • PRIVO DI PFOA •



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Cuoco ingegnere *vs cuoco bricoleur*

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

DA UNA PARTE RICETTE ESEGUITE A PUNTINO SINO AL DETTAGLIO, REALIZZAZIONI SERIALI DEL PIATTO PERFETTO. DALL'ALTRA REALIZZAZIONE IMPERFETTA DI UN PIATTO DAL GUSTO INASPETTATO

Vogliamo parlare dei diversi modi di interpretare la cucina e, per questo, giocheremo sull'opposizione ingegnere Vs *bricoleur* teorizzata da **Lévi-Strauss**.

Per il celebre antropologo e filosofo, l'ingegnere è colui che costruisce ciò che gli serve a partire da un preliminare progetto elaborato per questo scopo. Egli cerca i materiali necessari alla realizzazione del progetto, confermandone la funzione e il senso, e rafforzando, insieme ai propri obiettivi, la propria soggettività funzionalista. Con questa figura si passa perciò dall'idea alla sua realizzazione concreta.

Il *bricoleur* è invece qualcuno che costruisce ciò che può a partire da un'idea approssimativa di quel che potrebbe essergli necessario; usa perciò i materiali e gli oggetti che rinviene disponibili nella situazione in cui si trova, spesso eliminando da essi la funzione e il senso e donandogliene di nuovi, sulla base delle qualità che hanno incorporate al loro interno. Così, dovendo co-

struire un tetto, e avendo a disposizione il frammento di una vecchia zattera, lo si usa per la sua orizzontalità e resistenza nel tempo. Il *bricoleur*, per quanto abborracciato, costruisce del nuovo, e così facendo trasforma se stesso, i suoi bisogni e i suoi desideri.

A ben vedere, sia l'ingegnere che il *bricoleur* sono personaggi pragmatici, ma in modo diverso: il primo va dalla teoria alla pratica, il secondo dalla pratica alla teoria. Sono entrambi attenti alla materia: solo che l'ingegnere la usa per come si sa e si fa generalmente, mentre il *bricoleur* la prende in carico a partire dalle sue qualità.

Il primo pensa e quindi percepisce, il secondo percepisce e quindi pensa. Si tratta di figure tipo che nel concreto tendono a mescolarsi, ma che sono perfettamente applicabili al mondo gastronomico e ai tipi di cuochi: c'è il cuoco ingegnere, che realizza una ricetta certificandone gli ingredienti corretti, e c'è il cuoco *bricoleur*, che ha a disposizione certi ingredienti – provenienti dal territorio o dal mercato – e li usa per reinventare un piatto.

Da una parte ricette eseguite a puntino, sino al dettaglio, realizzazioni seriali del piatto perfetto (ad esempio, piatti industriali preconfezionati o certe performance della cucina scientifica).

Dall'altra ricette inventate, o modificate alla bisogna, realizzazione imperfetta di un piatto dal gusto inaspettato (innovazione del territorio), sulla base degli ingredienti o degli strumenti a disposizione. Da una parte l'intellettualismo rigoroso, dall'altro il sensualismo creativo.

Sia chiaro, l'opposizione in gioco non è fra intelletto e sensualità, ma tra due forme di sensibilità gustative che hanno pari dignità. 🍴





BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

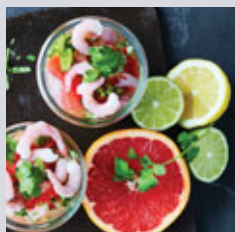
THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

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

Termometri e sonde di *temperatura*

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

OGGI NESSUNO, CUOCHI ESPERTI O APPRENDISTI, VUOLE PRIVARSI DI STRUMENTI COSÌ UTILI CHE GARANTISCONO LA PERFETTA COTTURA DEGLI ALIMENTI MANTENENDO ALTA LA QUALITÀ

La cottura di un alimento deve essere adeguata alla tipologia del prodotto stesso: le fibre di un pesce non sono le stesse di una carne rossa, specie se coriacee e ricche di connettivo. La cottura ha importanza sul risultato di un piatto. È necessario, però, utilizzare metodi e strumenti adeguati per una temperatura esatta di cottura al cuore, per mantenere inalterati nutrienti, succosità e fragranza del prodotto. Nei vecchi ricettari si parlava di “cucinare su fuoco vivace” o “in un forno dal calore moderato o basso” ed il punto di cottura dell'alimento veniva indicato in maniera generica (al sangue, rosé, ben cotto), lasciando l'onere della fine cottura all'esperienza e alla sensibilità del cuoco.

Per i cuochi alle prime armi, farsi le ossa non era facile e spesso si incorreva in rovinosi fallimenti. Con la rivoluzione industriale e l'elettricità, la tecnologia venne incontro alla ristorazione coi primi sistemi di regolazione e controllo sulle temperature. I forni elettrici vennero dotati di una resistenza variabile, il “reostato”, e quelli a gas di un regolatore di calore, il “regulo”, con la funzione di facilitare il controllo della temperatura. Ma i cuochi professionisti tenevano a mente che non si trattava di temperature assolute ma orientative. Con scrupolose misurazioni, si scoprì che le temperature potevano essere inesatte anche di 20°C per difetto o per eccesso. Per migliorarne l'affidabilità, iniziarono a sperimentare l'applicazione di un vecchio strumento di rilevamento di temperatura con le strumentazioni di cottura: il termometro, inventato da Daniel Fahrenheit nel 1714 e sinora utilizzato solo a fini medici e scientifici. Benché la sua creatura fosse abbastanza precisa, era però di vetro e mercurio.

Per l'uso in cucina vennero adottati quelli ad alcol, sempre di sua ideazione, che non contenevano

mercurio tossico ma che erano altamente imprecisi. Un terzo tipo di termometro, basato sulla reazione al calore di una striscia bimetallica che spostava un indicatore su una scala graduata, era persino anche meno impreciso e abbastanza robusto da poter essere usato all'interno del forno. Tutti questi sistemi non ebbero successo e solo in anni recenti si è riusciti a implementare termometri elettronici a scheda in grado di mostrare la temperatura reale all'interno del forno.

Da qui il passo è stato breve: sempre sulla medesima tecnologia, elettronica prima e digitale e miniaturizzata poi, ad altissima precisione quindi, si è giunti ad avere forse una delle innovazioni più entusiasmanti e utili della cucina moderna: il termometro elettronico a mezzo sonda, che per la prima volta ha permesso ai cuochi di controllare l'effettiva temperatura interna del cibo passando attraverso i vari sistemi di cottura del forno professionale. Ne esistono di vari tipi, con programmazione manuale o memoria delle temperature. Un segnale acustico avverte quando si è raggiunta la temperatura impostata o il tempo di cottura preimpostato. In questo modo, persino i più inesperti possono essere sicuri che una pietanza sia completamente e perfettamente cotta. I cuochi di lungo corso sono cresciuti testando le cotture delle carni con lo spillone sopra il labbro dopo averlo “riscaldato” nella massa del cibo a cottura, oppure al tatto attraverso il tono di risposta alla elasticità della carne. Ma nessuno oggi giustamente vuole privarsi di un simile strumento, dai professionisti ai meno esperti, dalle mense aziendali e scolastiche all'alta ristorazione gourmet, dai fast food ai centri di cottura industriale, per esigenze di garanzia sulla qualità del cibo stesso da servire. 🇮🇹





F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

The Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the World Chef (World Association of Chefs Societies) in Italy. With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, F.I.C. has promoted the institution of the **APPROVED BY F.I.C.** trademark. An important recognition and a logo which valorises, with the colours of the national flag, the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad. The **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued.

The companies which obtain the **APPROVED BY F.I.C.** quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark.

F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

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

BRAGARD
abbigliamento professionale

Barilla
pasta selezione oro chef

ACADEMIA
BARILLA
italian food culture

CIRIO
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

SENNÀ
linea maionese

reflexx
guanti per alimenti

FORNO Bonomi
dal 1852
savoiardi

TRE SPADE
macchine sottovuoto
essiccatrici

Valfrutta
Granchef
cotti a vapore

Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

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

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



Unilever
Food
Solutions

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



Unilever
Food
Solutions

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

Support. Inspire. Progress.

Semplicità e ricchezza *di un alimento antico*

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

L'UOVO È STATO UNO DEGLI INGREDIENTI PIÙ ANTICHI USATI PER CIBARSI. È ENTRATO SUBITO NEI RICETTARI PER NON USCIRNE PIÙ E OGGI È ALIMENTO BASE DI MOLTISSIME RICETTE

È nato prima l'uovo o la gallina? Domanda entrata nell'immaginario collettivo e che riassume tutta la retorica sulle questioni inerenti l'origine della vita. Perché viene tirato in ballo proprio l'uovo? Probabilmente perché questo prodotto è stato alla base della nutrizione umana già al tempo del Neolitico, quando i nostri avi iniziarono a sottrarre dai nidi degli uccelli selvatici. Altamente proteiche e adatte a mescolarsi con altri ingredienti, i nostri discendenti trovarono il modo di procurarsele in maniera continuativa. Con il sorgere delle prime tribù si addomesticarono alcune specie di grossi volatili: anziché cacciarli per cibarsi delle loro carni, mantenendoli vivi si poteva avere una produzione continua di uova. In Asia, già nel 7.500 a. C., è quasi certo l'utilizzo di uova di gallinacei selvatici come quotidiana alimentazione. Gli archeologi nei loro scavi lungo le coste del Mediterraneo (negli attuali Siria, Libano e Israele) hanno scoperto esempi di consumo di uova di struzzo. Nelle tombe dei Fenici a corredo funerario sono stati rinvenuti gusci dipinti e decorati. Anche Persiani, Romani e Greci consumavano e decoravano le uova di struzzo quale prodotto di pregio e da portare nella tomba. I Cinesi mangiavano uova di piccione, mentre gli Egizi nelle loro scelte culinarie prediligevano quelle di anatre, oche, quaglie e pellicani. Ma già nel II millennio a. C. si scoprì che le uova erano utili per legare e addensare farine ed impasti.

Molti piatti odierni a base di uova hanno avuto origine nell'antica Roma: lo conferma una raccolta di ricette attribuita al romano Marco Gavio Apicio (vissuto tra il IV e il V secolo d. C.). Tra queste, la prima nota di crema pasticcera, dove si spiegava ai cuochi di allora come battere latte, miele e uova, e come cuocere il miscuglio in un coccio di terracotta a calore moderato. Nel VI secolo d. C., il greco Antimo di Bisanzio, medico illustre alla corte di Teodorico il Grande, re degli Ostrogoti, descrisse le proprietà diete-

tiche delle uova e i loro benefici alimentari, distinguendole tra le varietà dei volatili. Di rilievo e di particolare interesse storico culinario una ricetta in un suo scritto, dell'*afrutum*, una sorta di soufflé, in cui si raccomanda l'uso di numerosi albumi per preparare una spuma abbondante per la riuscita della preparazione.

Le uova, oltre che essere alimento versatile e gradito, hanno avuto anche significati simbolici di varia natura: nell'Impero bizantino e in altre culture cristiane, erano simbolo della resurrezione di Cristo, sin dai tempi pagani avevano rappresentato la rinascita e venivano dipinte a colori vivaci per celebrare l'arrivo della primavera. Nei templi dell'antico Egitto si appendevano per favorire la fertilità e come "provvista" lasciata nelle tombe per sostenere il defunto nel suo percorso verso l'aldilà. Per tradizione, gli Ebrei consumavano uova durante la Pasqua, poi adottate come simbolo cristiano della festività. L'usanza inglese di vendere le uova a dozzine risale forse al primo periodo elisabettiano e si rifà al simbolismo cristiano dei 12 apostoli. Poi, anche per le uova venne un momento di impopolarità: negli ultimi decenni del XX secolo, specie nella società industriale dell'Occidente, a causa dell'alto contenuto di colesterolo, furono ritenute potenziale causa di patologie cardiocircolatorie. Grazie alla scienza moderna, le uova hanno recuperato l'importanza ed il loro ruolo di cibo fondamentale nella piramide alimentare.

Lo scrittore Oscar Wilde disse: "Un uovo è sempre un'avventura, il prossimo potrebbe essere diverso..." e, visto quello che ci tramanda la sua storia, probabilmente sarà così! 🍳





CRÈME GOURMET

**Preparato per cucina
a base di panna, UHT**



PUNTI DI FORZA:

- Ottima cremosità e consistenza
- Elevata resa e assenza di separazione
- Veloce tempo di rappresa
- Stabile in abbinamento ad ingredienti acidi e/o alcoolici
- Resistente allo scongelamento

APPLICAZIONI:

Ideale in cucina per primi piatti come pasta, lasagne, risotti, per zuppe di legumi, di pesce, di crostacei e di verdure.

Particolarmente indicata per la preparazione di salse da condimento in abbinamento sia a primi che secondi piatti come la salsa vinaigrette e la salsa per vitello tonnato. Inoltre, è eccellente in abbinamento a secondi piatti di carne, come brasati, arrosti, pollame e di pesce, sia freddi, come la tartare di tonno, sia caldi, come il filetto di salmone.

Infine, è ottimale per la pasticceria salata e quindi per tutte le preparazioni dove cucina e pasticceria si uniscono, come tartine, croissant salati, quiche, focacce.

CARATTERISTICHE:

- ORIGINE ANIMALE
- 20% GRASSI
- SENERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITA' ACIDA 5/5 ●●●●●

FORMATO:

1 LT TETRAEDGE

Scopri di più su: hoplatrevalliprofessional.it

Seguici su:  

Per ulteriori informazioni invia una mail a:
marketing@trevalli.cooperlat.it

Viaggio tra prelibate rarità: *la pizza ammaccata cilentana*

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

UNA CREAZIONE DEI MAESTRI PIZZAIOLI CHE RIEVOCA
GUSTI E SAPORI DEL PASSATO, MA SEMPRE UGUALMENTE
SUBLIMI AL NASO E AL PALATO

Ogni tanto guardare al passato serve, e così, scoprire una intelligente attualizzazione di una pizza territoriale relegata nel limbo dei ricordi, fa piacere e tanto... La **pizza ammaccata cilentana**, detta anche **Rianata, Pizzidda e Ammaccata**, oltre che **"la pizza del sabato"**, giorno nel mondo contadino dedicato a panificare, non nasce come preparazione a sé stante, ma come mezzo empirico per testare la temperatura del forno. Lineare e saporita, è fatta solo ammaccando a mano (da qui il nome, *ndr*) in una madia di legno farine di grani teneri (e in parte duri) tradizionali del Cilento, acqua, lievito madre e poco sale.

Forma rettangolare, angoli smussati, più alta della consorella partenopea, è cotta in un forno specifico, sempre a legna, ma a volta bassa con geometrie e temperature proprie. Ma soprattutto, la domanda forse più importante è: di cosa sa? Sa di pizza, ma con sue peculiarità.

L'impasto, di scuola panettiera appunto, ha un bel morso, forse meno scioglievole di altre pizze, ma olfattivamente

più ricco per il bell'intreccio tra l'acido del lievito madre e il panoso vecchio stile. È uso condirla solo con pomodori locali (quarantino rosso), soffritti in olio, aglio e cipolla, poi spaccati in quattro, con le bucce. Prima di finire sulla pizza, bucce, aglio e cipolla sono tolti e si aggiungono olio e origano di montagna, infine un tocco di cacioricotta caprino armonizza il tutto.

Varianti dell'ammaccata cilentana sono la schietta, aglio, olio, origano e alici di Menaica, e quella con le foglie, ripieno di erbe e verdure di campo, alici di Menaica, olive Salella e l'immane caciocotta.

Sapori antichi, insomma, solo a prima vista semplici, in realtà colte citazioni gustative del tempo che fu.

La Pizza Cilentana Ammaccata®, riscoperta e codificata dal bravo **Cristian Santomauro** di Villa Marchesa a Castelnuovo Cilento (SA), è marchio registrato e dal febbraio 2020 è nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT).

Scusate se è poco! 🇮🇹



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



RISPARMIO
ENERGETICO



SERBATOIO 4 LITRI
CON POSSIBILITÀ
DI ESTENSIONE



ESTRAZIONE
PERFETTA
OTTIMA QUALITÀ



IN ACCIAIO
INOSSIDABILE



SEMPLICITÀ
NELL'UTILIZZO



POSSIBILITÀ
DI DIVERSI
UTILIZZI SIMULTANEI



Kimbo Flexicup, la nuova proposta di Kimbo per un espresso perfetto anche senza personale specializzato grazie ad una macchina 100% made in Italy. Espresso disponibile in 3 diverse miscele in capsula: **Prestige**, dal gusto dolce; **Limited Edition**, il gusto dell'espresso napoletano; **Decaffeinato**, dal gusto intenso senza caffeina. **Kimbo Flexicup** è approvato dalla Federazione Italiana Cuochi per la qualità eccellente e l'ottima resa in tazza. Scegli Kimbo, il caffè all'altezza del tuo ristorante.

Contattaci al numero **+39 345 141 8420** o scrivi una mail a **horeca@kimbo.it**

KIMBO®
il Caffè di Napoli

La Mostarda Cremonese: *il mosto che brucia!*

di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

ESISTONO VERSIONI “HARD” DI QUESTA PREPARAZIONE
CHE PER LA SUA COMPLESSITÀ SENSORIALE MERITEREBBE
PIÙ SPAZIO NEI SAPORI DELLE CUCINE REGIONALI ITALIANE

Jn Italia, sotto la generica dicitura “**mostarda**” c’è di tutto un po’. Il nome mostarda ha un’origine che la dice tutta – *Mostum ardens* – mosto che brucia!

Però, senza nulla togliere alle tante “mostarde” di frutta, mosto o verdure a sud e a nord del Po, e alle loro sorelle toscane, per non dire della celeberrima di Digione che è tutt’altra faccenda, parleremo di quella (forse...) più nota in Italia, cioè la **mostarda cremonese**, che con il suo gusto peculiare abitualmente affianca il bollito di carne misto dei giorni di festa, ma che è anche “complice” ideale per formaggi dal gusto deciso.

Prodotta a Cremona e dintorni, all’aspetto è un innocuo e colorato potpourri di frutti canditi immersi in uno sciroppo acqua e zucchero. L’apparenza inganna. Allo sciroppo viene aggiunta dell’essenza di senape che, estratta naturalmente dalle omonime piante abbastanza comuni in tutta Italia e acquistabile in farmacia, rende il tutto piccante, e la giusta quantità di senape nella mostarda non è faccenda da poco. Se poca, il pizzicorino sarà appena percepito e la mostarda saprà banalmente di frutta sciroppata, ma se “scappa la mano” il rischio di incendiare il palato di chi la assaggia c’è e non c’è bevanda che tenga nel rinfrescarlo. Ci vuole misura!

In effetti, le versioni “hard” di questa preparazione, che per la sua complessità sensoriale meriterebbe più spazio nei sapori delle cucine di tutta Italia, mettono alla prova anche le papille gustative più abituate “al forte”, perché nell’essenza di senape invece della **capsaicina** dei vari peperoncini (*C18H27NO3*), della **piperina** del pepe (*C17H19NO3*), c’è l’**isotiocianato di allile** (*C4H5NS*), un principio piccante diverso, parecchio

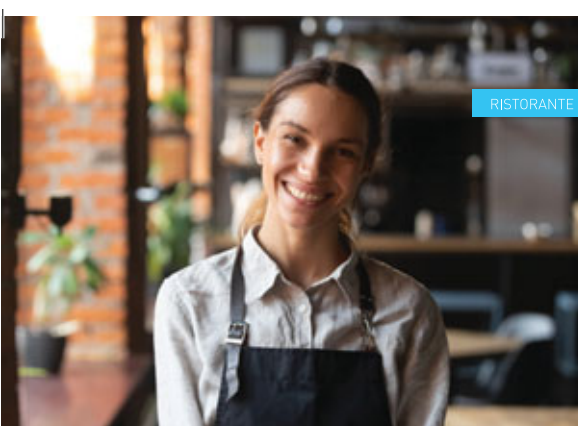
attivo anche a basse concentrazioni.

Il piccante della mostarda cremonese, se ben usato, è ammiccante e con il suo bell’intreccio di note balsamiche risulta in molti casi meno coprente e più gestibile di quello dei vari peperoncini rossi e pepe delle varietà più diffuse. Sì: un’altra faccia del piccante, non meglio o peggio, solo diverso.

Però, della mostarda cremonese ne esistono anche varianti pochissimo o per nulla piccanti, per palati più sensibili o salutisti.

P.S. – *Chi vuol gustarla, faccia però attenzione agli agrumi. Nella mostarda cremonese gli agrumi assorbono essenza di senape ben più degli altri frutti. Quindi, un innocuo mandarino può trasformarsi in una palla di fuoco al palato! Siete avvisati!* 🍷





RISTORANTE



CONCESSIONARIA D'AUTO



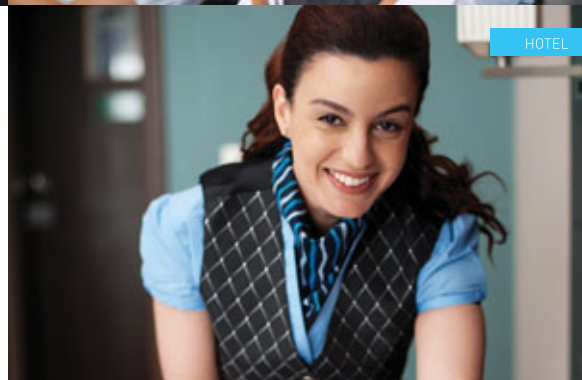
BAR



OFFICINA



EFFETTO ONOZONO



HOTEL



SALONE DI BELLEZZA



STUDIO PROFESSIONALE



NEGOZIO

ONOZONO



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



Funghi selvatici e autunno: *un vero tripudio di sapori*

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

PIOGGE AUTUNNALI E TEMPERATURA MITE CONSENTONO
AL SOTTOBOSCO DI DONARCI PRODOTTI ECCELLENTI
CHE TRASFORMIAMO IN OTTIME RICETTE

La preparazione di piatti a base di funghi vanta una lunga tradizione nella nostra cucina. Il periodo migliore per quelli selvatici è sempre parte dell'estate e l'autunno, anche se ormai i funghi coltivati sono reperibili tutto l'anno, freschi e di ottima qualità. Qui vogliamo parlare di quelli spontanei. I funghi sono innanzitutto un nutrimento sano, ricchi di proteine e nutrienti. Ad alto contenuto proteico, non contengono grassi e sono a basso contenuto calorico. Forniscono fibre e carboidrati. Numerose specie hanno sali minerali: potassio, ferro, fosforo, selenio, manganese. Sono ricchi di niacina ed altre vitamine del gruppo B e D. Sono apprezzati per l'aroma e il sapore inconfondibile e l'apprezzamento varia a seconda dei gusti. Quelli delicati sono usati per minestre e insalate; i più saporiti, invece, abbinati a carne o come antipasto. Il seguente elenco comprende alcune varietà frequenti e facilmente reperibili.

Boleti - Noti come "porcini", ne esistono più varietà. Crescono nel sottobosco di abetaie, latifoglie o conifere. Il porcino (*Boletus edulis*) è una ghiottoneria soprattutto quando è ancora piccolo e sodo, ottimo tagliato sottile in insalata o a guarnizioni di carpacci o tartare di carne. Oltre che cotti (preparazioni di minestre e salse o in accompagnamento a secondi piatti), si prestano ad essere conservati sott'aceto o sott'olio.

Cantarelli - Il finferlo (*Cantharellus cibarius*), gallinaccio o galletto, è il più noto. Cresce sotto latifoglie e conifere. Apprezzato per il profumo, si riconosce per la forma a imbuto e il colore giallo. Ha sapore piccante, simile al pepe, che perde alla cottura. Si sposa con carne e selvaggina, con uova o nelle quiches. Diventa amaro se congelato, tigioso se essiccato. Non va mangiato crudo!

Spugnole - Tra i funghi primaverili più ricercati e costosi. Freschi o essiccati, sono apprezzati per il sentore di quer-

cia, simile al tabacco. Hanno la cappella interamente cava. I più noti sono le spugnole gialle e coniche. Si abbinano bene con carni.

Chiodini - Chiamati anche "famigliola buona", vanno mangiati solo cotti, gettando via l'acqua di cottura. Diventano teneri e si consiglia di utilizzarli in pietanze con molta salsa.

Tricolomi - Il fungo di San Giorgio, detto anche prugnolo, è molto apprezzato in primavera. Ha odore di farina, che durante la cottura si trasforma in aroma simile alla noce. Sono ottimi crudi o per insalate.

Mazze da tamburo - Va menzionata la bubbola maggiore o parasole (*Macrolepiota procera*), i cui cappelli possono raggiungere un diametro di 25 cm. In cucina trovano impiego solo i grandi cappelli di questi funghi, dal sapore intenso di selvaggina. Ideale cuocerli in padella in poco burro e olio, come una bistecca o in una pastella fritti in olio molto caldo.

Prataioli (*Champignon*) - Ne fanno parte il prataiolo maggiore, l'agarico selvatico, il prataiolo. Si prestano ad essere congelati, conservati sott'aceto o sott'olio o essiccati. Da valorizzare con erbe aromatiche o spezie.

Russule (*Colombine*) - Ottima la russula iridescente. Si trova da maggio ai mesi autunnali nei boschi di latifoglie e conifere.

Lattari - L'agarico delizioso (*Lactarius deliciosus*) ne è l'esponente più noto. Apprezzato per il colore giallo zafferano e la consistenza, non possiede uno spiccato aroma. Si possono fare arrosto o con carni, specie macinata.

Pleuroti - Il più noto è quello a forma di ostrica chiamato gelone (*Pleurotus ostreatus*) od ostricone. Le specie selvatiche si trovano in autunno presso alberi vivi o tronchi abbattuti di faggi od olmi. Si può preparare con carne arrosto, alla griglia o impanato e fritto nell'olio. Molto richiesti, sono coltivati in larga parte fra i produttori.

Tartufi - Il più raro fra i "funghi" e quindi il più caro. Bianco

o nero, della specie nera vanno ricordati per elevate qualità quelli del Périgord (Francia meridionale) e di Norcia (Perugia). Tra i bianchi, il tartufo d'Alba, nel Cuneese. Crescono sotto querce, pioppi o salici. Hanno grandezze diverse e sprigionano il loro straordinario aroma durante la cottura. Freschi, li si può acquistare a grammi d'inverno, ma sono reperibili anche sotto forma di preparazioni conservate o come olio al tartufo o in pasta.

Shii Take – Questi funghi, (*Lentinan edodes*) originari della Cina, stanno suscitando consensi anche nella cucina nostrana ed europea. I Giapponesi li coltivano da secoli. Si può gustare in umido o arrosto, da abbinare anche a sformati. Anche questo, non va mai mangiato crudo! 🍄

FUNGO PORCINO FRITTO, MARMELLATA DI FUNGO E MELANZANA VIOLETTA, BAGNETTO VERDE E TERRA DI CECI E CACAO AMARO

PER I FUNGHI FRITTI

4 porcini (media grandezza belli sodi), 1 uovo, 1 lt di olio di semi diarachide, poco parmigiano grattugiato, pane panko o pangrattato, sale q.b., pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Dopo aver pulito i funghi tagliarli per il lungo a fette di circa ½ cm. Passarli all'uovo sbattuto condito e con il parmigiano, passarli al pane. Friggerli alla temperatura di 170° C. Asciugarli su carta assorbente.

PER LA MARMELLATA DI FUNGHI PORCINI E MELANZANA

200 g di melanzane violetta, 200 g di funghi porcini, 10 g di cipollotto, 60 ml di brodo vegetale, 1 foglia alloro, 2 rametti di timo, prezzemolo, 1 cucchiaino scarso di zucchero, 20 g olio EVO, sale q.b.

PROCEDIMENTO

Fare in una casseruola da forno un fondo con l'olio, il cipollotto e le erbe aromatiche. Unire le verdure tagliate grossolanamente, insaporirle di sale e zucchero, bagnare con il brodo e passarle al forno a 130° C per 90 minuti finché non assorbi tutto il brodo. Raffreddare, togliere

l'alloro e con il coltello fare una purea. Aggiustare in caso di sale ed unirvi il prezzemolo trito.

PER IL BAGNETTO VERDE

120 g di prezzemolo, 14 ml di olio EVO, 120 g di pane bianco raffermo, ½ spicchio d'aglio senz'anima, 70 ml di aceto bianco, 1 uovo sodo a 4 minuti, Sale q.b., pepe q.b.

PROCEDIMENTO

Dopo aver sbollentato il prezzemolo e messo in acqua e ghiaccio, strizzarlo bene e fare con il frullatore una salsa verde, unendo il pane ammorbidito con l'aceto e tutti gli altri ingredienti, aggiustando di sale e pepe.

PER LA TERRA DI CECI

200 g di farina di ceci, 100 di burro, 10 g di zucchero di canna, 2 tuorli, 35 g di cacao in polvere, Sale q.b.

PROCEDIMENTO

In planetaria mescolare tutti gli ingredienti e stendere l'impasto su placca con carta forno, e cuocere a 170° C per 20 minuti. Una volata raffreddato sminuzzare per e pestare a modo di "terra"

IMPIATTAMENTO: Fare delle strisce con il bagnetto verde, posizionare un paio di quenelle piccole della marmellata, spolverizzare in maniera gradevole con la terra, e per ultimo adagiare le fette di fungo caldo fritto. Volendo di può guarnire i piatti con qualche fiocco di sale, germogli di melissa o fiori eduli.



Verdura o farina?

La pasta di Konjac

Di **Giustino Catalano**
Critico gastronomico

NON POTRÀ MAI SOPPIANTARE LA VECCHIA TRADIZIONALE PASTA ITALIANA, MA SI È SCOPERTO ESSERE IDONEA PER CELIACI E DIABETICI E HA UN BASSISSIMO CONTENUTO CALORICO

Figlia delle paste alimentari prima integrali e di mais, sorgo, poi farro, la pasta ha subito nell'ultimo decennio una profonda, silenziosa rivoluzione. Partita da specifiche richieste di mercato, come una domanda di prodotti meno raffinati (chi mi conosce sa che detesto questo termine!) la pasta ha attraversato nuove frontiere in una ricerca che definirla interessante e rivoluzionaria è forse limitante per il fenomeno in sé. Lo stesso comparto professionale dei cuochi non ha esitato ad avvicinarsi con interesse. Così è nata la pasta di mais, di sorgo, di orzo, di farro e poi, a seguire in rapida sequenza quella di soia, piselli, *dhaal*, ceci, lenticchie, riso, riso nero e poi il Teff (un piccolo cereale bianco o rosso Etiope privo di glutine).

Così la nuova pasta (mi sia permesso di adoperare questo termine, che non intende assolutamente soppiantare la vecchia eccellente pasta alimentare italiana!) ha cominciato ad interessare le frange più avanzate di crudisti, celiaci, o diabetici. In un mercato così fluido, i mercati orientali l'hanno fatta da padrona con la pasta di **Konjac**.

Il Konjac (*Amorphophallus Konjac*) è una radice originaria

della zona subtropicale orientale asiatica, conosciuta anche con il nome di patata konjac o lingua del diavolo. Da questa radice la parte esterna è rappresentata da un fiore violaceo che a nessuno avrebbe mai suggerito un utilizzo alimentare. Eppure da 2000 anni giapponesi e cinesi l'adoperano non solo come farina ma anche come addensante. Dalla radice, infatti, se ne ricava una farina utile alla produzione di pasta light.

Ebbene sì! Perché la prero-

gativa di questa pasta è quella di essere senza glutine, di origine vegetale, non contiene in alcun processo nessun derivato di origine animale, non contiene alcun genere di zuccheri e, udite udite, è ipocalorica. Ma non per modo di dire: 20 calorie per 100 g di quella secca e 10 calorie per 100 g per quella già cotta.

Come si presenta? La secca in normali confezioni da 250 g, la cotta in pacchetti da 200 -250 g e a sua volta racchiusa in un ulteriore pacchetto immersa in un liquido di governo.

L'uso della prima è intuitivo. Cottura in acqua bollente e spadellamento con il sugo scelto. La seconda va aperta e sciacquata abbondantemente in acqua fredda corrente in quanto non ha un odore gradevolissimo inizialmente. Il prolungato risciacquo la rende neutra all'olfatto e fa sì che sia immediatamente pronta per un rapido spadellamento.

Com'è? Non so quanti abbiano mai mangiato al ristorante cinese gli gnocchi di riso ma, per chi lo avesse fatto, la consistenza è abbastanza simile. Si presenta come una pasta bianca di colore lattaceo, trasparente e tenace al morso. Non "cresce", come diremmo in gergo di cucina. Mantiene il suo volume iniziale inalterato. Ha bassa capacità di assorbimento, ma discreta capacità di amalgama. Quindi in insalata va benissimo. Con sughi, creme e salse in genere dà buona resa. I formati attualmente disponibili sono molto ridotti. Spaghetti (li trovate anche sotto il nome di *shirataki*), tagliatelle (sono corte e non le classiche - niente paragoni per favore, è altra cosa!) anche agli spinaci, lasagne, riso (piccoli chicchi).

A mio sommosso avviso può essere anche un ingrediente per piatti più elaborati e per particolari presentazioni. Va promossa, perché una ristorazione moderna deve essere aperta alle novità senza abbandonare la tradizione, che è inamovibile e sacra. Ma pensate cosa significa accontentare tanti clienti con particolari esigenze con un solo prodotto così versatile. 🍜





L'Italia
nel piatto.

CIRIO
1856
Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE

Ogni creazione ha una 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.**



Ricetta di
Fabio Potenzano

cirioaltacucina.it



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA**XXVIII Festival del Peperoncino coi Cuochi FIC**

L'Unione Regionale Cuochi Calabria è stata protagonista alla 28^a edizione del Peperoncino Festival di Diamante (Cosenza), ormai diventato appuntamento di rito per gli amanti della buona cucina calabrese. Madrina d'eccezione all'inaugurazione, il 9 settembre, Valeria Marini. Cinque giorni di festa che, nelle passate edizioni, hanno registrato fino a 160mila presenze di turisti. Quest'anno, a causa dell'effetto Covid, le presenze si sono prevedibilmente abbassate, ma le attività organizzate dal deus ex machina Enzo Monaco sono state ugualmente di spessore culturale e molto apprezzate. Noto l'impegno che da anni vede protagonisti gli chefs del territorio della Riviera



dei Cedri, Salvatore Benvenuto e Vincenzo Grisolia, da sempre partecipi all'organizzazione dell'evento. Gli chefs del Compartimento Giovani URCC Denisia Congi, dell'Associazione Cuochi San Giovanni in Fiore, e Carlo Maria Molinaro, dell'Associazione Provinciale Cuochi Cosentini, hanno aperto la prima serata nella sede dell'Accademia del Peperoncino. La seconda serata ha visto protagonisti gli chef dell'Apc Cosentini, Manuel De Luca e Manlio Bencardino, del Cormorano Hotel Village. Nella terza serata lo chef dell'Apc Cosentini Mimmo Trentinella e la lady chef Maria Teresa Sposato hanno conquistato altrettanto bene gli ospiti, riscuotendo tanti complimenti. Nella quarta serata gli chef cosentini Daniele Mannarino e Andrea Drago hanno riscosso grande successo, come i colleghi che li avevano preceduti. Per la serata conclusiva, infine, sono intervenuti nei cooking show gli chef Maurizio Epifano e Fabio Falsetti. La serata si è conclusa sul terrazzo Belvedere di Diamante dove,



fra i tanti illustri ospiti, sicuramente è spiccata la presenza del Maestro Don Alfonso Iaccarino, quale presidente della Giuria che ha assegnato il Premio "Principe Gourmet", che fu istituito da Cino Tortorella. Quest'anno il Premio è stato assegnato per la prima volta ad una donna, l'editrice Anna Morelli. Il Festival, con quest'altra importante edizione, seppure tra alcune difficoltà oggettive del momento, ancora una volta ha dimostrato l'importanza della sinergia fra diverse componenti associative del territorio, che sono sinonimo di successo. Insieme si cresce e questo evento è stato la dimostrazione pratica.

Carmelo Fabbicatore

UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA**Festa del cuoco: condivisione e solidarietà**

Nonostante tutto, anche quest'anno i Cuochi Catanzaresi hanno festeggiato il Santo Patrono, nel rispetto delle norme vigenti: S. Francesco Caracciolo. Nel Duomo di Squillace, infatti, si è svolta la messa in Suo onore, presieduta dal cappellano dell'associazione

Don Enzo Iezzi, che ha sottolineato l'importanza della condivisione e dell'amore verso gli altri, di cui proprio il Santo Patrono è stato testimone. L'associazione, non a caso, è impegnata da anni nell'adozione a distanza di due bambini delle comunità dei Padri Caracciolini in Africa. Il Presidente

dell'associazione, Domenico Origlia, ha portato i saluti istituzionali, soprattutto a quegli associati che non sono riusciti ad essere presenti, e ha ringraziato quanti si sono impegnati per la riuscita della manifestazione.

Al termine della cerimonia religiosa sono stati distribuiti i tradizionali biscotti caracciolini, che ogni anno suggellano il termine della festa. L'augurio è che il prossimo anno la Festa del Cuoco possa essere

condivisa da molti di più e che si possano ospitare a Catanzaro tutti i Cuochi d'Italia per la festa nazionale, così come era stato programmato per quest'anno.

Francesco Corapi

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MODENA

1^a Edizione di "Balsamicando"

Durante la quarantena, la dirigenza dell'Associazione Provinciale Cuochi Modena si è confrontata spesso col metodo consentito, le video conferenze, per stare vicina ai propri associati in un momento tanto difficile. Sono emerse così nuove idee di fare ristorazione. Si è pensato, anche, di realizzare un concorso on-line. I concorrenti dovevano preparare un piatto con ingrediente obbligatorio il Balsamico IGP o Tradizionale di Modena ed inviare via mail la ricetta con foto del piatto e del cuoco. La competizione ha raccolto una trentina di ricette, tutte interessanti e particolari. Una giuria di esperti ha selezionato i finalisti, che si sono confrontati gareggiando in due manche. La gara "live" si è svolta il 28 settembre, nella splendida cornice dell'Acetaia Leonardi di Corlo di Formigine, alle porte di Modena. Per la gara sono state sorteggiate 2 mystery box con ingrediente a sorpresa: nella prima, filetto di maiale e, nella seconda, petto di pollo, più un paniere di ingredienti che spaziava dalla zucca ai porcini, alle erbe aromatiche, alla frutta, e tanto altro. I concorrenti, giunti anche da fuori Modena, sono stati: Mattia Turcato, Rossano Grosoli, Giuseppe Chiollo, Nicola Mazzola, Valentina Farioli, Silvana Musej, Fiammetta Frambosi. Avevano 10 minuti di tempo per scrivere il titolo della ricetta

e l'elenco degli ingredienti che avrebbero usato ed altri 30 minuti per la realizzazione, con l'ausilio di una sola piastra ad induzione. Obiettivo: cucinare un piatto di presentazione più 4 assaggi per i giurati, tutti professionisti del settore, partendo dal capo giuria, lo chef Stefano Goller dell'Associazione Cuochi Trentini, il presidente della provincia di Rimini chef Giovanni Tucci, il segretario dell'Associazione Cuochi Modena Giancarlo Querzè e la food blogger Micaela Ferri. La gara si è svolta durante la cena curata dall'Equipe Ufficiale Cuochi Emilia Romagna, che ha deliziato i presenti con un'entrée preparato dallo chef Samuele Savioli, l'antipasto "uovo 63°" a cura dello chef Fabio Gallo, le Lasagnette verticali e il risotto ai profumi d'autunno a cura degli chef Marco Zugliani e Livio Comuniello, il filetto in crosta alle erbe aromatiche con cipolla d'acqua al balsamico sempre curato da Gallo e il dessert da Savioli con l'aiuto di un giovane cuoco, Luca Germogli. A chiudere il cerchio, altri 2 chef della squadra, Luca Eniko e Marco Frassante, per l'occasione prestati alla sala, in quanto Frassante, sommelier, ha potuto consigliare gli ospiti sugli abbinamenti coi vini delle cantine Zanasi e Cantina del Frignano. La sfida è stata sempre corretta e la giuria ha faticato per decretare il podio. Alla fine, podio

tutto al femminile con gli altri partecipanti tutti a pari merito al quarto posto. Al 1° posto Valentina Farioli di Modena, che ha presentato "Gonfio il petto ed... aceto la sfida"; al 2° posto Silvana Musej di Cuneo, pasticceria; al 3° posto Fiammetta Frambosi di Rimini, col piatto "Less is more". La serata è terminata con una degustazione di cioccolatini offerti dalla ditta Venchi accompagnata da Rhum della Whiskeria-Enoteca Whisky Antique di Formigine di Modena. Un'esperienza entusiasmante, che sicuramente ripeteremo l'anno prossimo, ma con la speranza che normalità e serenità siano già tornate nelle nostre case e nei nostri ristoranti.

Gabriella Costi



77





UNIONE REGIONALE CUOCHI PIEMONTESE

La nuova sede dei Cuochi Piemontesi

Cuochi Piemontesi hanno una nuova, prestigiosa sede. È l'Accademia Alberghiera APRO di Alba (Cuneo). La nuova "base operativa" dell'Unione Regionale, guidata dal giovane e intraprendente Stefano Bongiovanni, è stata inaugurata il 7 settembre. Tante le presenze istituzionali alla giornata inaugurale, a cominciare dal presidente della Regione Piemonte, Alberto Cirio, che ha ribadito tutto il proprio supporto ai cuochi FIC. Con lui, sono intervenuti i sindaci di Alba, Ceva, Cuneo, Novara, Torino e dei Comuni limitrofi, il nostro presidente nazionale, Rocco Pozzulo, in collegamento video con il segretario generale FIC, Salvatore Bruno, il senatore Gianmarco Centinaio, la senatrice Pirro, lo chef Luciano Tona in qualità di direttore dell'Accademia Bocuse

d'Or Italia (che proprio ad Alba ha la sede operativa), e alcuni chef stellati. Presenti i presidenti delle Associazioni Provinciali FIC del Piemonte e numerosi associati. "Siamo molto soddisfatti di questa nuova sede – ha detto con emozione il presidente dell'URCP, Stefano Bongiovanni – e siamo lieti e onorati che la nostra Unione possa godere del supporto e della stima di tante autorità istituzionali. Siamo sempre stati e sempre saremo al servizio dei nostri associati e, attraverso il nostro lavoro, l'obiettivo è valorizzare il territorio che rappresentiamo e i suoi prodotti agroalimentari, oltre che tenere alta la bandiera di questa meravigliosa e difficile professione: il cuoco". La nuova sede dell'URCP servirà, oltre che per le normali attività



associative e amministrative, per lo svolgimento dei corsi di formazione e aggiornamento professionale della Federazione Italiana Cuochi. Plauso e auguri di buon lavoro sono giunti dal presidente FIC, Rocco Pozzulo, che ha elogiato il grande operato della squadra piemontese, in grado di lavorare attivamente anche in un periodo non facile come quello post-Covid19, così come le altre realtà regionali italiane FIC

Antonio Iacona

78

UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

Alta Formazione FIC con Fabio Toso

Lievitazione e panificazione: questi i temi trattati nei due interessanti incontri di Alta Formazione FIC organizzati dall'Unione Regio-

nale Cuochi Toscani a metà ottobre con le Associazioni Provinciali dei Cuochi Arezzo e dei Cuochi Grosseto. Due eventi molto apprezzati, sia per il tema sempre attuale per uno chef, sia per il ritorno degli incontri formativi in un periodo così delicato e pieno di incertezze e sia, soprattutto, per la grande preparazione ed il prestigio dello chef docente: Fabio Toso. La prima giornata ha avuto luogo ad Arezzo al Casale di Pieve a Quarto, presenti il presidente Regionale dei Cuochi Toscani Roberto Lodovichi, Giuseppe Ferraro in rappresen-

za della Federazione e responsabile Dipartimento Lavoro FIC e Gianluca Drago presidente Cuochi Arezzo, che ospitava l'incontro. Come da protocol-



lo sanitario vigente, sono stati rispettati tutti i parametri previsti dal distanziamento, dalla misurazione della temperatura alla mascherina. Questo purtroppo ha portato alla riduzione delle presenze, scelta già applicata dalla dirigenza dei cuochi toscani prima dell'uscita del DPCM che regolamentava il numero massimo dei partecipanti, ma si è cercato comunque di diffondere e mettere a disposizione degli associati i contenuti del corso. Molto apprezzata la docenza di Toso,

che non si è risparmiato, trasmettendo larga parte del suo sapere in questo campo e rispondendo alle numerose domande dei colleghi. Presenti anche le aziende partner FIC Bonduelle, Pivetti e Kimbo con alcuni prodotti e momenti di approfondimento. L'esperienza si è ripetuta il 15 ottobre a Porto Santo Stefano, con la seconda giornata di Alta Formazione, al Ristorante La Fontanina, con l'Associazione Cuochi Grosseto e il neo-presidente Umberto Amato. Anche qui, massimo

rispetto di tutte le norme sanitarie vigenti ma con la voglia di non soggiacere ad un periodo tanto delicato. Lo chef Toso ancora una volta ha coinvolto i presenti in un percorso di conoscenza ed approfondimento della lievitazione e panificazione con moltissime informazioni di carattere tecnico e chimico, che hanno colto l'interesse generale. Ed anche qui presenti i partner FIC Bonduelle, Pivetti e Kimbo.

Grazia Frappi



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI I Cuochi Toscani per Liliana Segre



“**S**iate la farfalla gialla che vola sopra il filo spinato” e di farfalle gialle il 9 ottobre a Rondine Cittadella della Pace ce n'erano tante, adagiate accanto ad una copia della Costituzione Italiana sulle sedie delle persone che, di lì a poco, avrebbero ascoltato l'ultima testimonianza pubblica della Senatrice Liliana Segre. L'incontro si è tenuto in un luogo non casuale, visto che Rondine è un'organizzazione che si impegna per la riduzione dei conflitti armati nel mondo. Un luogo unico, guidato con passione dal fondatore Franco Vaccari. Ad accogliere

la senatrice, i giovani degli Istituti superiori di Arezzo, molti amici di Rondine e le cariche più importanti dello Stato: il presidente del Consiglio, Giuseppe Conte, la presidente del Senato, Maria Elisabetta Alberti Casellati, il presidente della Camera, Roberto Fico, Luigi Di Maio, ministro degli Esteri, Luciana Lamorgese, ministro dell'Interno, Gaetano Manfredi, ministro dell'Università e il cardinale Gualtiero Bassetti, presidente Cei. Presente anche il ministro dell'Istruzione, Lucia Azzolina, che ha concluso il suo intervento omaggiando la senatrice con una copia della Costituzione Italiana nella sua versione originale, accompagnata da una lettera letta pubblicamente dalla Segre inviata dal Presidente della Repubblica, Sergio Mattarella. Presenti anche il Presidente della Regione Toscana, Eugenio Giani, ed il Sindaco di Arezzo, Alessandro Ghinelli.

Del Cipolla, Emanuela Ghinazzi, Rossella Giulianelli, Enrica Romani

ed Emiliano Rossi, la Responsabile Regionale Lady Chef Toscane, Sara Barbara Guadagnoli, il Presidente DSE FIC Toscana, Gian Carlo Clicerì, ed i cuochi dell'Alleanza Slow Food Massimo Rossi, Tiziana Tacchi e Leonardo Torrini. Anche AIS ha dato il proprio supporto. La nota dolce è stata quella di Laura Pancrazzi e Silvia Africh con il loro dessert. A coadiuvare cuochi e sommelier gli studenti dell'ISIS Giorgio Vasari di Figline e Incisa Valdarno, tutti straordinari assieme ai docenti.

Grazia Frappi



ASSOCIAZIONE CUOCHI TRULLI E GROTTI

Le Grotte di Castellana cucina per un giorno



È stato un momento molto suggestivo quello vissuto nei giorni scorsi dalla nostra Associazione e per tutto il territorio che essa rappresenta. È stato presentato, infatti, all'interno di una delle più belle grotte d'Europa, le Grotte di Castellana, il piatto dell'Impanata di Castellana Grotte. L'evento, organizzato dall'Associazione Tipica Puglia, con la collaborazione degli chef FIC dell'Asso Cuochi Trulli e Grotte, ha riguardato la preparazione da parte del

presidente Chef Mariano D'Onghia e Ignazio Perrelli, con Giuseppe Mancini, Marco Perrelli, Mara Nitti, Isabella Polignano, Catia Altimare, Maria Recchia, del piatto tipico castellane- se, l' "Impanata", appunto. L'evento è stato organizzato nell'ambito della 36^ edizione della Sagra dell'Impanata, che si è svolta a Castellana Grotte nei giorni 26 e 27 settembre in un format del tutto nuovo a causa delle restrizioni da Covid-19. Non più spazi all'aperto, dunque, e assembramenti in piazza, ma i visitatori in questa edizione 2020, hanno potuto degustare il piatto tipico all'interno dei ristoranti che hanno aderito all'iniziativa. Per i presenti in Grotte, invece, Daniele Di Fronzo, esperto di Tipica Puglia, ha coinvolto tutti i protagonisti nella presentazione del piatto e dell'intero tessuto produttivo di Castellana, in un autentico momento di promozione del territorio e della cultura enoga-

stronomica del paese delle Grotte. All'evento hanno partecipato anche il sindaco di Castellana Grotte, Francesco De Ruvo, il presidente delle Grotte di Castellana, Victor Casulli, l'assessore comunale Vanny Sansonetti, il presidente dell'Associazione Castellana Convieni, Giovanni Gianni Lino. Durante la presentazione, i numerosi visitatori delle Grotte hanno potuto degustare il piatto principe della sagra..

La Segreteria Asso Trulli e Grotte



UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

Alta Formazione FIC con Marialuisa Lovari

Lo scorso 26 ottobre, tramite diretta Youtube dall'Università dei Sapori di Perugia, si è tenuta la giornata di Alta Formazione FIC sul tema: "Arte dell'impiattamento e cucina creativa". L'evento, promosso dall'Unione Regionale Cuochi Umbri e Federazione Italiana Cuochi, e amabilmente diretto dalla docente di Alta Formazione FIC Marialuisa Lovari, componente NIC, che attraverso un costante dialogo con il pubblico on-line è

riuscita a mantenere il contatto e l'interesse degli Associati delle Associazioni Provinciali Cuochi di Perugia e Terni, ha inoltre dato l'opportunità di godere di una mise en place di splendidi piatti, magistralmente creati e composti. Le Associazioni umbre, con la dirigenza e tutti gli associati, ringraziano il contributo della Federazione Italiana Cuochi, dell'Università dei Sapori, della brava e preparata docente e Lady Chef e di tutte le persone che si sono adopera-

te per la buona riuscita, anche in un momento così mutevole.

La Segreteria Cuochi Umbri



UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZESI Teramo Accordo FIC e Università

Unione Regionale Cuochi Abruzzesi ha sottoscritto un accordo con l'Università di Teramo per incentivare la formazione culturale dei cuochi attraverso l'iscrizione al corso di laurea in "Scienze e Culture gastronomiche per la sostenibilità". L'accordo è stato presentato in conferenza stampa, con il rettore Dino Mastrocola, il presidente URCA Lorenzo Pace, il presidente dell'Associazione Cuochi Teramo Domenico lobbi e un intervento del presidente nazionale FIC Rocco Pozzulo. "Il nuovo corso di laurea – ha detto il rettore – sarà un riferimento regionale e nazionale per completare la formazione professionale degli iscritti FIC, ai quali verranno rico-

nosciuti agevolazioni economiche, crediti formativi e lezioni online". "Il cuoco di oggi – ha detto Pace – deve avere un'ampia cultura professionale. Il corso che permetterà di avere dei professionisti della gastronomia consapevoli e preparati. La collaborazione con il mondo della cultura e della scienza è per noi fondamentale". Gradito e atteso anche l'intervento di Rocco Pozzulo, che ha ribadito: "Dopo il protocollo col MIUR, si aggiunge quest'altro importante accordo, che va nella direzione tracciata da FIC col Manifesto del Cuoco 3.0, che è quella della formazione continua". "Finalmente riusciamo a laureare il cibo, – ha detto lobbi – questo corso di laurea crea figure professionali in



grado di gestire e valorizzare tutte le realtà che compongono l'enogastonomia e sarà una contaminazione continua tra scienza ed esperienza. Un binomio imprescindibile per garantire una formazione di alto livello immediatamente spendibile nel mondo del lavoro per i futuri laureati."

L'Ufficio Stampa Cuochi Abruzzesi

UNIONE REGIONALE CUOCHI VdA 5^a edizione di "Inventa il dolce di Châtillon"

Nel rispetto dei protocolli anti-Covid, si è tenuta alla Fondazione Turistica di Châtillon



la 5^a Edizione del concorso "Inventa il dolce di Châtillon", in cui è emerso un giovane promettente dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta, Matteo Cignetti, 17 anni, che ha vinto col suo "Polline", un'esplosione in un boccone unico di mousse al cioccolato bianco. Il concorso, in collaborazione col Comune di Châtillon, la Fondazione Turistica VdA, Slow Food e URCVdA, ha posto come obiettivo la presentazione di un dolce di facile interpretazione a base di miele. A giudicare gli 8 concorrenti, il responsabile Giovani Cuochi VdA, Danilo Salerno, e una Giuria Popolare Istituzionale. Matteo ha avuto

la meglio sul dolce "Maya" di Aurora Ferrando e su "Honey Pond" di Andrea Forneris. Il vincitore si è così aggiudicato: 1 Borsa di studio di € 300,00; 1 Stage di una settimana in una pasticceria; 1 Omaggio Tessera 2021 Associazione Cuochi Aosta. "Il lavoro degli studenti – ha detto il presidente Cuochi VdA, Gianluca Masullo – merita di essere valorizzato sul territorio per dare valore ai futuri professionisti della ristorazione". La giuria, nel complimentarsi con i partecipanti, ha ricordato l'importanza di queste iniziative finalizzate alla crescita degli studenti.

Ufficio Stampa



UNIONE REGIONALE CUOCHI VdA

Finger Food: Oro a Giuseppe Cardullo

Prima posizione conquistata dallo chef Cardullo al Campionato Internazionale di Finger Food di Padova, nella categoria "Bocconi della Tradizione". Con la sua preparazione "Sogno di Montagna", a base di patate ratte, seiras, barbabietole e Valle d'Aosta Lardo d'Arnad DOP, ha sbaragliato la concorrenza totalizzando 90 punti, con un vantaggio di 6 punti sul 2° classificato. Giuseppe è stato supportato dal giovane studente emergente Simone Salmin, realizzando il finger presso la sede del responsabile eventi Franco Rotella, sede operativa anche dell'Unione Regionale Cuochi VdA. "Va-

lorizzare i prodotti del nostro territorio in una creazione che possa raccontarli, è stata per me una delle più grandi soddisfazioni – ha detto Cardullo –. Il risultato è inatteso, ma premia il lavoro di squadra e la volontà di mettersi in gioco." L'URCVdA si è complimentata con l'associato per la sua tenacia e volontà di promuovere le eccellenze del territorio valdostano e ha auspicato che molti altri associati possano prendere spunto da Giuseppe per vivere queste occasioni che non possono far altro che accrescere il proprio bagaglio umano e professionale.

Ufficio Stampa



FIC NEL MONDO

ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN BELGIO

"The Authentic Italian Table"



La Camera di Commercio Belgo-Italiana in collaborazione con Enit, Apt Servizi Emilia Romagna, Raineri Distribuzione, Osteria Bolognese e l'Associazione Cuochi Italiani in Belgio (FIC), ha festeggiato

i prodotti di eccellenza e la cucina di una delle regioni più famose d'Italia, l'Emilia Romagna, lo scorso 2 ottobre, con una degustazione interattiva e uno show culinario on-line. Un webinar fuori dal comune, se vogliamo, che ha sottolineato e valorizzato uno degli angoli enogastronomici del nostro Paese più apprezzati al mondo.

La Camera di Commercio Belgo-Italiana, infatti, nell'ambito del Piano di promozione straordinaria del Made in Italy, fa parte del progetto True Italian Taste del Ministero degli Affari Esteri, che si propone di sensibilizzare i professionisti del settore e i consumatori del Belgio sui vantaggi derivanti dall'utilizzo del vero agroalimentare italiano, in particolare quello collegato al sistema di protezione europeo DOP, DOC e IGP (<https://trueitaliantaste.com/>). The Authentic Italian Table è un'iniziativa comune a 23 Camere di Commercio Italiane all'Estero (9 del Nord America, 12 dell'Europa, 2 dell'Asia) coinvolte nel progetto True Italian Taste per la promozione della tradizione

culinaria italiana e del prodotto autentico 100% Made in Italy. Lo scopo dell'evento è stato ed è quello di favorire, attraverso la rete della ristorazione, una migliore conoscenza del prodotto autentico e, di conseguenza, anche un consolidamento della presenza dei prodotti food&wine italiani in Belgio. La nostra Associazione, come di consueto e con grande passione e professionalità, ha collaborato all'evento. Ringrazio la Camera di Commercio Belgo-Italiana per averci coinvolto in questa importante iniziativa. #trueitaliantaste #extraordinaryitaliantaste #ifoodcouldtalk #theauthenticitaliantable

Pino Nacci - Presidente

Associazione Cuochi Italiani in Belgio

NUOVA QUALITÀ



SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA
DOPPIA COTTURA
PERFETTA IN
COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

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



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