

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 356 Novembre- Dicembre 2020



LIFE17 GIE/IT/000579

IL NOSTRO NO ALLO SPRECO ALIMENTARE

PRESENTATO IL MANIFESTO DELLA CUCINA SOSTENIBILE



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.



Riflessioni a cuore aperto sulla vita associativa FIC

Di **Carmelo Fabbriatore**
Tesoriero FIC

Vorrei soffermarmi su un aspetto della **nostra vita associativa** che mi ha fatto tanto riflettere, analizzando alcune parole che per me rappresentano un **principio di vita, moralità, etica ed umiltà**. Un'associazione agisce con i suoi organi: l'**assemblea**, dove si forma la volontà dell'ente, e gli **amministratori**, organo attuativo di tale volontà che risponde all'assemblea. Ogni ruolo di amministrazione della cosa comune rappresenta una bella sfida, nella consapevolezza dei rischi a cui si può andare incontro, soprattutto nel gestire economie altrui, cosa molto importante e seria.

Questa mia riflessione giunge dopo un 2020 molto anomalo, per ciò che stiamo vivendo sulla nostra pelle a causa della pandemia. Così, purtroppo abbiamo assistito ad una serie di situazioni negative verificatesi all'interno della vita associativa, sicuramente frutto dello stress e della tensione da Coronavirus: colleghi che hanno perso il lavoro, chef che hanno visto notevolmente ridurre i loro incassi ed altre situazioni che hanno indotto a commettere degli errori. Quanto accaduto mi ha fatto riflettere tanto, chiedendomi più volte se siamo riusciti come Ente nazionale a formare in modo adeguato i dirigenti periferici, delle Unioni ed Associazioni Cuochi, nella corretta gestione della vita associativa e nel rispetto delle regole, ispirandosi al buonsenso e all'umiltà.

Queste mie dichiarazioni sono un invito a tutti Voi, cari associati, a Voi che ricoprite ruoli dirigenziali: vivete la vita

associativa all'insegna di valori quali: **correttezza, onestà, responsabilità, trasparenza, rispetto dei regolamenti e codice deontologico** che ci siamo dati, nella consapevolezza che ad ogni azione corrisponde una conseguenza di cui siamo responsabili. Il nostro ruolo ci impone **lealtà e disponibilità** nei confronti dei nostri associati e riuscire ad essere disponibili per gli altri, senza nulla chiedere in cambio, è la cosa più bella che possa esserci all'interno di un gruppo che condivide la stessa visione e missione. Essere riusciti a dare una mano ad un collega in difficoltà, ad esempio, o aver procurato un posto di lavoro a chi ne aveva bisogno, sono azioni che vanno nella direzione giusta del vivere in modo sussidiario la vita associativa. A volte parliamo di **umiltà, solidarietà, associazionismo**: termini sicuramente ricchi di umanità, ma che bisogna poi mettere in atto e non solo citarli nei discorsi ufficiali.

Riflettiamo tutti un attimo, in questo momento già difficile per ognuno di noi, evitando di **creare situazioni di instabilità per la vita associativa**. Solo così riusciremo, tutti insieme, a dare il nostro contributo per la crescita della categoria delle berrette bianche d'Italia.

Dimostriamo così, con molta umiltà, il nostro forte senso di appartenenza alla **Federazione Italiana Cuochi**, ritorniamo un attimo indietro nel tempo, a quando termini come **"per favore, grazie, scusa"** avevano il loro pieno significato.

Grazie per la Vostra attenzione e per quanto fate a riguardo, ma soprattutto buon lavoro a tutti e auguri per le Vostre attività e per la Vostra vita! 🍳



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. 356

Rivista ufficiale della Federazione Italiana Cuochi - Anno di fondazione 1960

In copertina: l'impegno della Federcuochi e Life Foster contro lo spreco alimentare

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



10

16

in questo

- EDITORIALE**
- 3** Riflessioni a cuore aperto sulla vita associativa FIC
- FIC ISTITUZIONI**
- 10** Il Presidente del Consiglio Conte scrive al Presidente FIC
- FIC ISTITUZIONI**
- 12** FIC sigla protocollo d'intesa con il Ministero degli Esteri
- FIC PER IL SOCIALE**
- 14** Albania: l'impegno sociale FIC nella pasticceria confiscata alla mafia
- CELEBRAZIONI FIC**
- 16** Cammino di S. Francesco Caracciolo: al via la campagna "Rete del Dono"
- FIC CUCINA E CULTURA**
- 18** Cento anni del Vittoriale degli Italiani: cucina, sapori e desideri dannunziani
- ALTA FORMAZIONE FIC**
- 20** Alta Formazione FIC sul web: per tutti e senza confini regionali
- FIC SUL WEB**
- 22** FIC e il web: strumento utile per essere al fianco degli associati
- LA STORIA IN CUCINA**
- 24** Il Menu engineering per pianificare strategie e profitti
- NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**
- 28** Gianluca Tomasi è il nuovo General Manager della NIC
- LIFE FOSTER FIC**
- 32** Presentato il Manifesto per la Ristorazione Sostenibile
- NEL MONDO DELLA CUCINA**
- 34** Asporto, delivery, domicilio: nuove forme della ristorazione?
- BIODIVERSITÀ**
- 36** Global Seed Vault: deposito che salverà la biodiversità
- SENZA GLUTINE**
- 38** Nel Panettone "gluten free" le emozioni delle proprie origini
- DIDÀSKO - SCUOLA E FORMAZIONE**
- 40** Le competenze essenziali nella professione del cuoco

34



36



- LADY CHEF**
42 Grande partecipazione sul web all'Assemblea nazionale Lady Chef
- LADY CHEF**
44 L'impegno delle Lady Chef nell'Alta Formazione FIC
- LA PASTICCERIA**
46 Cremodo alla mela Annurca: omaggio alla "dolce" Campania
- L'ELOGIO DELL'INSAPORE**
48 Formaggi: proposte per un tagliere più invitante
- COMPARTIMENTO GIOVANI**
52 Giovani, stage, futuro... Gli interrogativi della cucina
- DIPARTIMENTO LAVORO**
54 Con il Tartufo Bianco d'Alba Dolcetto o Barbaresco
- DEGUSTAZIONE E DINTORNI**
56 L'educazione all'assaggio sensoriale del cibo
- A'MARCORD ARCAICI**
58 Dall'obelisco allo spiedo: la tradizione della cottura arrosto
- SAPORI E RICETTE DEL TERRITORIO**
60 Lardo di Colonnata: eccellenza delle Alpi Apuane
- DOLCE, SALATO, LIEVITI E FARINE**
62 Ecco la ricetta "giusta" per fare il pane ai multicereali
- GASTROFISIA**
66 Il futuro alimentare? Passa da autenticità e innovazione
- INVENZIONI & INVENTORI**
68 Storia e utilizzo del macinapepe
- PROPOSTE CULINARIE**
72 Il trionfo del mare nella Scapecce Molisana
- FIC IN ITALIA E NEL MONDO**
76 Basilicata, Calabria, Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte, Toscana, Valle d'Aosta, Belgio, Romania,



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, Agostini Coppola, 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, Massimo Paternoster, Giacomo Perna, Tony Porseo, Pasquale Reitano, Antonio Salvatore Romeo, Antonino Russo, Vittorio Sallustio, Graziella Sangemi, Luca Santini, Angelo Daniele Scuderì, Alberto Luca Somaschini, Bruno Stippe, Fabio Tacchella, Salvatore Turturo

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

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

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

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

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

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

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

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

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 FABBRICATORE
Tesoriero 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



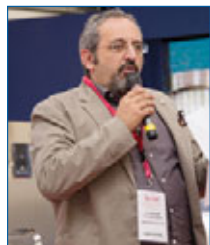
CARLO LE ROSE
Consulente tecnico di
cucina senza glutine



GRAZIA FRAPPI
Responsabile
comunicazione Unione
Regionale Cuochi Toscani



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



GIUSTINO CATALANO
Critico Gastronomico



ROBERTO RUBINO
Esperto agroalimentare



ANTONIO MALVASI
Docente



FABIO RICCIO
Critico Gastronomico

Inoltre: Gabriella Costi, Riccardo Carnevali, Antonio Salvatore Romeo



IOMIASSOCIO

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

2021

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.  



GADGET2021

» CORSI ALTA FORMAZIONE FIC ONLINE «

» 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



convenzioni



**SCONTI ESCLUSIVI
TESSERAMENTO 2021**

ficstore.it
OFFICIAL STORE 



Il Presidente del Consiglio Conte

scrive al Presidente FLC

Di **Pietro Roberto Montone**
Direttore responsabile "Il
Cuoco"

**IL PREMIER ALLA FEDERAZIONE: "COLLABORIAMO INSIEME;
IL RILANCIO DELLA RISTORAZIONE PASSA SENZA DUBBIO
ANCHE PER LA VOSTRA ESPERIENZA"**

Vanno sempre più infittendosi i rapporti tra la **Federazione Italiana Cuochi** e le istituzioni dello Stato. In questi ultimi mesi sono stati sottoscritti diversi protocolli d'intesa, l'ultimo dei quali con il **Ministero degli Esteri**, ma certamente l'azione che più ha suscitato attenzione è stato lo scambio di missive tra il nostro

Presidente Rocco Pozzulo e il **Presidente del Consiglio dei Ministri Giuseppe Conte**. Da piazza delle Crociate, infatti, sede FIC, era partita in questi difficili mesi per la cucina italiana un'accorata richiesta al Governo affinché desse la giusta attenzione al nostro mondo. Non solo richieste, ma soprattutto proposte per il rilancio della ristorazione, un settore fondamentale per l'economia nazionale.

La profonda crisi dei compartimenti dell'accoglienza e della ristorazione causata dalla seconda ondata del Coronavirus - ha spiegato il presidente Pozzulo - non richiede strumenti convenzionali ma misure draconiane. E non si è fatta attendere la risposta del Premier Conte, che ha compreso quanto illustrato a nome della Federazione, tanto che si è dichiarato pronto a condividere le proposte e a collaborare per il rilancio del settore. "I ristoratori sono ambasciatori della sapienza e della ricchezza culinaria dell'Italia che è apprezzata in tutto il mondo, costituiscono un elemento qualificante dell'attrattiva del Paese, scrive il Presidente Conte - Per questo il Governo attribuisce un valore strategico alla filiera della ristorazione e intende delineare, sin da subito, una prospettiva di rilancio, che passa senza dubbio anche per la vostra esperienza. In questa ottica, vi ringrazio per le proposte elaborate, che sono spunti utili per i prossimi interventi del Governo, ma soprattutto per lo



spirito costruttivo e collaborativo che anima il vostro approccio, essenziale, in una fase così critica, per cementare la coesione della comunità nazionale. Sarò lieto - conclude il Premier - di condividere ogni ulteriore vostra proposta per il breve e lungo periodo, che il Governo valuterà certamente con attenzione".

Ovviamente da parte del Presidente Pozzulo, e di tutti noi, questa lettera è stata interpretata come il primo concreto passo verso un dialogo che mai, come in questo momento, è determinante per salvare quante più aziende e posti di lavoro possibili. Come ha dichiarato ai mass media il nostro Presidente, noi ci aspettiamo che Conte "dia seguito alle parole con aiuti concreti e non generalizzati che tengano conto dei tanti sacrifici fatti finora e della drammatica situazione economica in cui versano tante piccole e medie attività, aggravata dal secondo lockdown e oggi al tracollo". Il Governo deve rispondere all'invocazione di aiuto dell'intero settore recuperando le deficienze che, senza dubbio, ci sono state, e sono costate non poco, durante la prima parte dell'emergenza sanitaria. La Federazione Italiana Cuochi continuerà ad incalzare il Governo, affinché metta in primo piano le imprese e le famiglie che, a causa della lunga chiusura, si trovano nell'impossibilità di pagare i debiti contratti con le banche, i fornitori e con lo Stato stesso (vedi Comuni, ecc.) "Il nostro settore - ha rimarcato il Presidente Pozzulo - rappresenta una fetta considerevole della quota lavoro e dell'economia del Paese, non può essere trattato come la ruota di scorta di un sistema che privilegia i grandi gruppi di interesse a scapito delle piccole imprese e delle numerosissime partite Iva che, vogliamo ricordargli, sono le principali sostenitrici del bilancio". 🇮🇹



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



FIC sigla protocollo d'intesa

con il Ministero degli Esteri

Di **Redazione**

LA FARNESINA TRASFORMA I CUOCHI IN AMBASCIATORI DEL MADE IN ITALY NEL MONDO. POZZULO: "IN QUESTO MOMENTO STORICO SOSTENERE ANCORA DI PIÙ LE IMPRESE ITALIANE"

La **Federazione Italiana Cuochi** non si ferma e, dopo importanti accordi siglati nei mesi scorsi, tra cui quello nuovo con il MIUR per sostenere la formazione e l'inserimento professionale dei giovani allievi degli Istituti alberghieri, il 25 novembre ha siglato un **nuovo protocollo d'intesa**. Questa volta, l'interlocutore firmatario dell'importante documento è il **Ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale**, rappresentato dal sottosegretario **Manlio Di Stefano**. Obiettivo dell'accordo, valorizzare la Dieta mediterranea e le produzioni agroalimentari e vitivinicole del nostro Paese, anche attraverso la formazione al gusto e ai sapori della tradizione italiana.

Ad apporre la firma al documento, alla Farnesina, è stato il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, alla presenza del responsabile Media&Public Affairs FIC, **Alessandro Circiello**.

"Si parla spesso – ha dichiarato Di Stefano – di promozione delle eccellenze agroalimentari italiane. Ma chi sono i loro

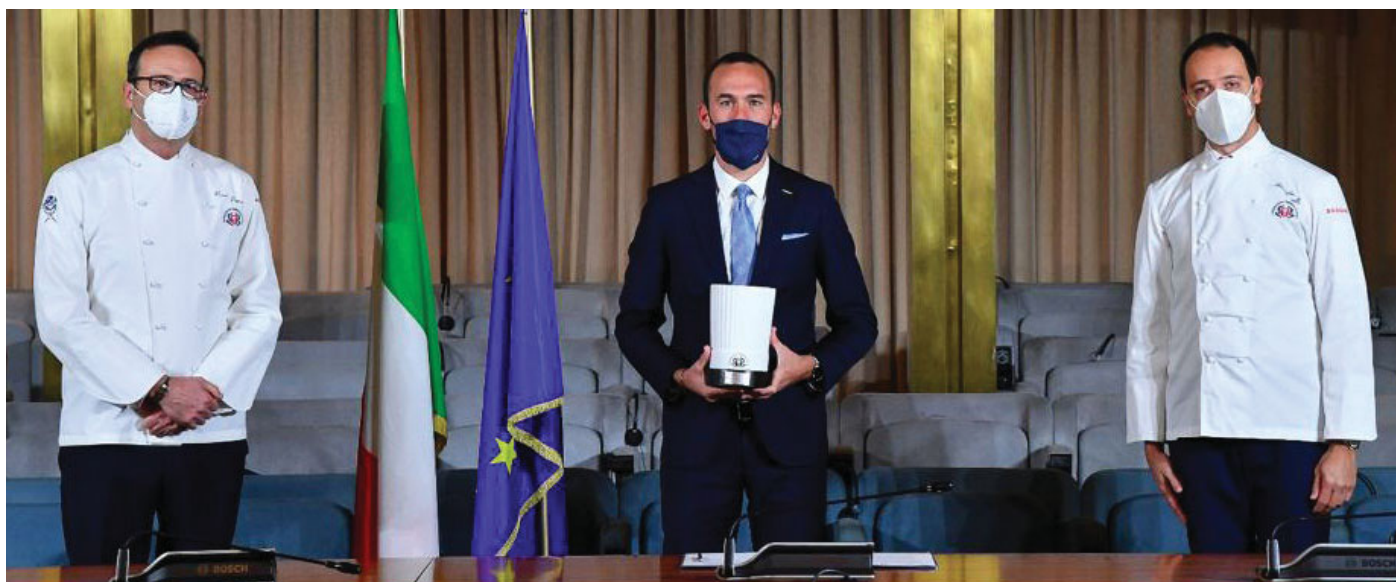
ambasciatori? Certamente i cuochi. Per questo, è doveroso ringraziare il presidente FIC, Rocco Pozzulo, e tutta la sua rete, che da anni ci mette a disposizione i suoi servizi per gli eventi di promozione italiana nel mondo".

"In questo momento storico – ha aggiunto Pozzulo – è ancora più importante mangiare italiano 100%, per aiutare le filiere produttive che sono state gravemente colpite dalle ripercussioni della pandemia. I nostri prodotti sono tra i migliori al mondo e la Dieta mediterranea è universalmente riconosciuta come la più equilibrata per tutelare la nostra salute senza rinunciare al gusto. Per questo motivo il nostro impegno, insieme al Ministero degli Esteri, sarà quello di promuovere con ancor più forza le eccellenze territoriali per far conoscere anche all'estero i prodotti principe della nostra tavola".

La firma dell'accordo è giunta in un momento molto delicato per tutta la ristorazione italiana, ma anche in una

Il momento della firma del Protocollo d'Intesa. Da sinistra Il Presidente FIC Rocco Pozzulo e il Sottosegretario Manlio Di Stefano. Nella foto a destra assieme al dirigente FIC Alessandro Circiello.





settimana molto importante per il nostro agroalimentare, essendo in corso dal 23 al 29 novembre l'edizione 2020 della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, promossa proprio dal Ministero degli Affari esteri e della cooperazione internazionale con il coinvolgimento di Ambasciate, Consolati, Istituti di Cultura, ICE e Camere di Commercio all'estero

per celebrare e sostenere le eccellenze della tavola italiana in tutti i continenti. A rendere protagonista il cibo genuino del nostro Paese, con gustose ricette, naturalmente i cuochi e sono stati, come ogni anno, centinaia gli associati FIC che hanno realizzato piatti e cooking show, tra interventi e dirette in streaming, per celebrare l'evento. 🇮🇹

13

NEWS FIC

Gli auguri di Thomas A. Gugler e la carica Worldchefs per il 2021

Sono giunti via mail e sul web a migliaia di colleghe e colleghi, amiche ed amici chef e cuochi di tutti il mondo gli auguri di Buone Feste e, soprattutto, la carica di ottimismo e di energia per affrontare il nuovo anno da parte del **presidente mondiale Worldchefs, Thomas A. Gugler**, che ha voluto dedicare a tutti noi un pensiero speciale, consapevole del periodo delicato e difficile che stiamo attraversando. "A dispetto di un 2020 irto di difficoltà e pieno di ostacoli, – ha scritto Gugler – dovuti alla pandemia da Covid-19, Vi giunga la nostra carica di energia, con la certezza che il 2021 sarà un anno migliore all'insegna della ripresa! Siamo consapevoli che tutte le popolazioni a livello mondiale stanno soffrendo, ma siamo fiduciosi nella forza che l'uomo mette ogni volta per rialzarsi dalle difficoltà. Ed in particolare siamo tanto fiduciosi nella forza delle berrette e giacche bianche dei Cuochi! Come operatori del settore, possiamo fare la differenza ed abbiamo anche responsabilità sociali nel sostenere e supportare i meno fortunati ed i più bisognosi. Dio Vi benedica!".

Sempre in prima linea, come la nostra **Federazione Italiana Cuochi** nel nostro Paese e con le sue Delegazioni Estere, la Worldchefs non ha mai abbandonato i propri associati, contribuendo in maniera attiva ad affrontare i problemi economici e sanitari causati dalla pandemia con interventi mirati per la categoria, richieste alle istituzioni, collegamenti social e webinar, corsi di formazione on-line, per far sì che i propri cuochi non si sentissero mai soli. Per questo, gli auguri del nostro presidente mondiale sono ancora più graditi, in un momento così difficile. Grazie, Presidente Gugler! 🇮🇹



Albania: l'impegno sociale FIC *nella pasticceria confiscata alla mafia*

Di Antonio Iacona

APERTO A FIER NEL 2018 IL LOCALE "KEBUONO!" PROPONE DOLCI SPECIALITÀ ITALIANE ED OFFRE A VITTIME DI VIOLENZA E SOGGETTI FRAGILI L'OPPORTUNITÀ DI IMPARARE UN LAVORO

Una divisa FIC che si muove con professionalità e disinvoltura, mentre chi la indossa, il pastry chef **Alessandro Laudadio**, spiega i procedimenti e le giuste dosi delle ricette ad un piccolo gruppo di giovani allieve. È una delle tante lezioni tenute da **FIC** da *Ke-Buono!* (www.facebook.com/kebuonopasticeriasociale), la pasticceria sociale aperta nel 2018 a **Fier**, capoluogo dell'omonima regione in **Albania**. Le lezioni si sono tenute durante l'edizione 2020 della Settimana della Cucina Italiana nel mondo e la pasticceria e le allieve non sono una realtà qualunque. Il locale, infatti, è stato sequestrato alla criminalità organizzata e le studentesse del corso sono giovani donne vittime di violenza, a cui si è presentata l'opportunità di rifarsi una vita e di imparare un mestiere, che le possa inserire presto nel mondo del lavoro. Il progetto, finanziato dall'**Unione Europea**, è realizzato con **Partners Albania** da **ENGIM Albania** (organizzazione non-governativa italiana attiva dal 1995) e **Qendra Sociale**

Murialdo (organizzazione no-profit albanese di Fier) ed è riuscito in questi due anni ad ospitare eventi e attività utili per tutta la comunità. È il primo esempio nel suo genere nel Paese balcanico e rappresenta un modello nuovo di **lotta alla mafia** attraverso l'impresa sociale, l'integrazione e la formazione professionale. La qualità e la tradizione della pasticceria italiana, così, incontrano i valori della **legalità** e dell'**inclusione sociale**. La cucina è vista come strumento di riscatto sociale per queste donne, ma anche per giovani che vivono in conflitto con la legge e che cercano di reintegrarsi nella società. Nella pasticceria non solo vengono servite ai clienti le specialità italiane, ma si realizzano corsi di formazione professionale per persone svantaggiate che possono così ritrovare la propria dignità. Un locale che può ospitare anche mostre fotografiche, proiezioni, concerti e incontri di sensibilizzazione su legalità, inclusione sociale e diritti umani.

Da qui, il ruolo importante svolto da FIC, con il suo contributo umano e professionale. "È stata un'esperienza molto bella e formativa anche per chi, come me, ha tenuto il corso da docente – ha detto Alessandro Laudadio – e nei giorni dedicati alla formazione ho percepito molto interesse e voglia di imparare da parte degli allievi. Ogni giorno abbiamo affrontato

tematiche diverse legate alla pasticceria e abbiamo realizzato dolci che potessero affrontare temi attuali, come la lotta allo spreco alimentare, che sta molto a cuore alla Federazione Italiana Cuochi. 🇮🇹



Il pastry chef FIC Alessandro Laudadio durante il corso di formazione in Albania



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



Cammino di S. Francesco Caracciolo: *al via la campagna "Rete del Dono"*

Di **Redazione**

METRO PER METRO I CUOCHI FIC AIUTANO A COSTRUIRE IL PERCORSO. VIDEO DI SOSTEGNO DAL PRESIDENTE POZZULO E DAI RAPPRESENTANTI DELLE QUATTRO REGIONI "TOCCATE" DALLA MAPPA

Un video di sostegno per la campagna **"Costruiamo insieme il cammino di San Francesco Caracciolo"**: è questa l'iniziativa a cui partecipa la **Federazione Italiana Cuochi** per supportare il progetto voluto dai **Padri Caracciolini** e dai **Laici Caracciolini**. Una sorta di appello rivolto agli associati, e non solo, affinché attraverso la **"Rete del Dono"** si contribuisca, ognuno come può, a raccogliere i fondi per realizzare una idea innovativa di turismo. Tutto parte dal Santo Protettore dei cuochi, San Francesco Caracciolo, che nella primavera del 1608 intraprese un viaggio che da Loreto lo avrebbe condotto a Napoli, ma non riuscì mai a portare a termine il suo progetto poiché morì ad Agnone, in Molise. Oggi il Cammino di San Francesco Caracciolo (come abbiamo già avuto modo di illustrare e presentare sulla nostra rivista, *ndr*) è un progetto di turismo lento ed esperienziale: 550 km che attraversano circa 70 Comuni tra Marche, Abruzzo, Molise e Campania. Il primo step di 160 km (di cui 60 km già mappati e fruibili) è il tratto Chieti-Agnone.

Come detto, al fianco dei Padri Caracciolini e dei Laici Caracciolini, la costruzione del Cammino vede la partnership della Federazione Italiana Cuochi. Il Presidente **Rocco Cristiano Pozzulo** afferma: «Siamo impegnati a

rilanciare il turismo e le attività di ristorazione duramente colpite dall'emergenza sanitaria. L'idea del Cammino di San Francesco Caracciolo va in questa direzione ed è per questa ragione che ci vede in prima linea».

Ai video di sostegno per la campagna **"Costruiamo insieme il cammino di San Francesco Caracciolo"** partecipano, oltre al Presidente Pozzulo, **Pietro Roberto Montone** (Presidente Vicario FIC) e i Presidenti e/o rappresentanti delle quattro regioni toccate dal percorso: **Luigi Vitiello** (Campania), **Massimo Talia** (Molise), **Luca Santini** (Marche e Vice Presidente FIC Area Centro) ed **Angelo Ranallo Montocelli** (Segretario dell'Unione Regionale Cuochi Abruzzo). Una delle tante iniziative che si realizzeranno, a cura dei cuochi delle quattro regioni, nei prossimi mesi. Per ora l'invito è quello di dare un aiuto per costruire il Cammino, metro per metro, donando. Scoprite come su www.retedeldono.it/it/costruiamo-insieme-il-cammino 🇮🇹



Foto d'archivio (2019)



**“ STUPISCI
CON GUSTO E
ORIGINALITÀ ”**

LE 3 NOVITÀ VEGGY PASSION

Finger Food ricchi di verdure, già prefritti e pronti in pochi minuti, sono ideali per aperitivi, brunch, antipasti o da servire come snack innovativi.



FALAFEL

Polpettine di ceci arricchite con mais, cipolle, zucchine e spezie, per uno sfizioso snack dal tocco esotico.

SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA

Quadrotti di spinaci, piselli, broccoli e provola, ricchi di verdure e con un cuore filante.

SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR

Bocconcini con riso basmati, mais, verdure assortite e cheddar, una soluzione gustosa e croccante.



Falafel con gazpacho di peperoni grigliati e pomodori gialli

*Snack spinaci, piselli e provola
con pomodorino candito su pane disidratato*

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

*Snack basmati, verdure e cheddar
su salsa piccante ai datterini e chips di alga nori fritta*

Cento anni del Vittoriale degli Italiani:

cucina, sapori e desideri dannunziani

Di **Antonio Iacona**INTERVISTA ESCLUSIVA PER “IL CUOCO” A GIORDANO BRUNO GUERRI,
PRESIDENTE DELLA FONDAZIONE VITTORIALE DEGLI ITALIANI
E STUDIOSO METICOLOSO DI GABRIELE D’ANNUNZIO

A gennaio 2021 si celebra un’importante ricorrenza, il **centenario** di uno dei luoghi simbolo di cultura più visitati nel nostro Paese e che ha legami storici anche con le tradizioni della nostra tavola: il **Vittoriale degli Italiani**. Alla fine di gennaio di quell’anno, infatti, il Vate **Gabriele d’Annunzio**, condottiero appena reduce dall’Impresa di Fiume, decideva di ritirarsi a vita più che privata a **Gardone Riviera**, sul Lago di Garda, dove poter alternare alle fasi, sempre più frequenti, ascetico-meditative in chiave francescana, gli incontri erotico-mondani con le sue amanti. Il Vittoriale (che diverrà tale negli anni, grazie anche all’intervento dell’amico architetto Giancarlo Maroni, *ndr*) era il luogo perfetto per esercitare il laico sacerdozio. E, come ogni *buen retiro* che si rispetti, era dotato di un’ampia cucina per realizzare ricette, piatti e intingoli cari al Poeta pescarese, in grado di alternare a giorni di totale digiuno intere giornate dedicate ai piaceri della tavola. Esistono diverse pubblicazioni sull’argomento, come quella di Maddalena Santeroni e Donatella Miliani, per la UTET, in cui emerge una figura chiave della cucina dannunziana: la sua cuoca. “**La cuoca di d’Annunzio**” è infatti il titolo del libro, riferito alla fedelissima **Albina Lucarelli Becevello**, alias “Suor Intingola”: “Per quasi

vent’anni – leggiamo dalla presentazione del volume – d’Annunzio comunicò con la sua cuoca per mezzo di una miriade di piccoli biglietti, inviati a ogni ora del giorno e della notte. Messaggi maliziosi, coloriti e affettuosi, indirizzati da d’Annunzio (o meglio dal “Padre Priore”, come spesso il poeta, nell’insolita corrispondenza, amava firmarsi) alla fedelissima Albina, a cui il Vate ha affidato le sue imprevedibili richieste culinarie: *costolette di vitello e frittata, cannelloni e patatine fritte, pernice fredda, biscotti e cioccolata*, ma soprattutto *uova sode*, sicuramente l’alimento preferito da d’Annunzio, che ne andava così ghiotto da paragonarne gli effetti a quelli di una “estasi divina”...” Scopriamo il Poeta “salutista attentissimo alla forma fisica, oltre che raffinato gourmet”. *L’Antipasto*-Prefazione del libro è curato da **Giordano Bruno Guerri**, presidente della **Fondazione Vittoriale degli Italiani**, che abbiamo intervistato.

Presidente, in questi anni il Vittoriale ha vissuto una rinascita, grazie ai numerosi interventi di restauro.

“Gli interventi erano già programmati e mirano tutti ad un’operazione di riconquista del Vittoriale. I mesi di chiusura forzata hanno fatto sì che alcuni lavori si potessero completare prima”.

Due immagini della cucina del Vittoriale degli Italiani





Il Presidente della Fondazione Vittoriale degli Italiani, Giordano Bruno Guerri e, a destra, la sala da pranzo del Poeta Gabriele d'Annunzio

A proposito di pandemia: quali sono stati i numeri sul fronte delle visite?

“Nel 2019 abbiamo avuto 279mila visitatori ed al 28 febbraio 2020 (giorno della prima chiusura, ndr) avevamo registrato +42% di presenze. Già quest’anno, dunque, avremmo superato i 300mila visitatori, che era il nostro obiettivo del 2021. Ci siamo fermati a 113mila visitatori, che comunque è un dato molto rilevante, se si pensa che abbiamo aperto solo in estate. Speriamo di riprendere in sicurezza tutte le attività previste, compresi i festeggiamenti del centenario. Inaugureremo, tra l’altro, il Museo Maroni, dedicato all’architetto, e Villa Mirabella, che sarà sede di mostre ed archivi. Stiamo restaurando lo storico aeroplano con cui il Vate volò su Vienna e pubblicheremo un libro con la storia del Vittoriale”.

Dal 2008 Guerri è alla guida della Casa Museo e in questi anni ha compiuto un meticoloso lavoro di ricerca anche sugli aspetti più originali della vita del Vate. Così, ci aiuta a comprendere il legame di Gabriele con la tavola. Il volume “La cuoca di d’Annunzio” è stato pubblicato su suo impulso: “Molti dettagli – ci dice – sono svelati in modo interessante, come i tanti bigliettini inviati alla cuoca per lodarla, o le mance enormi che le diede negli anni, come le 2000 lire per una buona frittata”.

Al di là di riferimenti quasi oggetto di marketing, come il liquore Aurum o il dolce Parrozzo, il Vate aveva la percezione che anche la tavola fosse una risorsa italiana?

“La valorizzazione dei prodotti italiani iniziò soprattutto nel 1936 (d’Annunzio morirà nel 1938, ndr). Certamente, però, possiamo affermare che consumava prodotti locali. Come tutte le persone a modo, amava il buon cibo e consumava senza badare a spese. Mandava l’autista a Milano per comprare le pesche preferite, aveva un enorme pollaio

poiché era ghiottissimo di uova. Era meno nazionalista sui vini: praticamente astemio, possedeva però una cantina fornitissima per gli ospiti, con Champagne, preziose bottiglie di Bordeaux ed ottimi vini italiani. Purtroppo è stata la prima cosa scomparsa durante la 2^a guerra mondiale, ma possediamo l’elenco con le etichette presenti”.

Già in passato sono stati realizzati eventi gastronomici al Vittoriale, come quello dello Chef FIC Carlo Bresciani. Valorizzare la Casa Museo in tal senso è ancora possibile?

“Certo! Siamo sempre disponibili alla programmazione di tali eventi, con tutte le misure economiche e logistiche del caso. Dal 2010, per scelta, il Vittoriale è stato privatizzato, rinunciando a finanziamenti pubblici e si sostiene, per il 90%, con la biglietteria e le visite guidate”.

E, proprio con il menu del presidente FIC Promotion **Carlo Bresciani**, concludiamo l’intervista, menu che lo Chef del Lago di Garda realizzò nel 2008 per la ricorrenza della morte del Poeta e per un incontro del Rotary abruzzese al Vittoriale.

- Antipasto: *Uovo molliccio gratinato.*
- Primo piatto: *Risotto ai petali di rosa* (piatto speciale per conquistare la Duse).
- Secondo piatto: *Zuppa di pesce di lago in trasparenza* (che ricordava le sue origini, utilizzando pesce del territorio).
- Dessert: *il Parrozzo.*

(Per la realizzazione dell’articolo e per il materiale fotografico, si ringrazia: **Giordano Bruno Guerri**, presidente Fondazione Vittoriale degli Italiani; signora **Franca Pelucchetti**, Ufficio Mostre Il Vittoriale; lo Chef FIC **Carlo Bresciani**). 🇮🇹

Alta Formazione FIC sul web: *per tutti e senza confini regionali*

A cura di
Giovanni Guadagno
Responsabile Dipartimento
Tecnico-Professionale

PERDURANDO LE INCERTEZZE DA COVID-19, FIC HA ATTUATO
UNA NUOVA STRATEGIA PER GARANTIRE L'AGGIORNAMENTO
PROFESSIONALE COSTANTE AI PROPRI ASSOCIATI

Tutta l'**Alta Formazione** offerta dalla **Federazione Italiana Cuochi** senza alcun confine regionale ed a posti illimitati sulla piattaforma web. È questa l'ultima iniziativa che il **Dipartimento Tecnico-Professionale** ha messo in campo nei mesi (travagliati!) di novembre e dicembre, in cui le continue incertezze dovute alla pandemia mondiale e la divisione dell'Italia in zone gialle, arancioni e rosse hanno limitato e confinato ancora i nostri cuochi e milioni di cittadini italiani. Ma l'aggiornamento professionale FIC non ha barriere né ostacoli e così numerosi dei professionisti in divisa e toque si sono subito messi a disposizione per tenere le video-lezioni, i webinar ed i cooking show on-line. La maggior parte dei collegamenti sono avvenuti dalla sede FIC di Roma, dove i nostri Chef hanno realizzato ricette e preparazioni, spiegandole passo dopo passo a centinaia di associati collegati. Ma tanti sono stati anche i collegamenti da altre sedi formative accreditate e di prestigio, come per lo Chef ed appena

eletto General Manager della Nazionale Italiana Cuochi, Gianluca Tomasi, che per la sua lezione si è collegato dall'Università dei Sapori di Perugia. Così, ogni settimana la Segreteria FIC si è premurata di pubblicare sui social della Federazione le locandine degli incontri, comunicando i link a cui connettersi per seguire le dirette Youtube, che è possibile trovare nella sezione Alta Formazione Online del sito **www.fic.it** entrando con le proprie credenziali private (e-mail del tesseramento e password). I corsi sono stati divisi in sezioni mattutine e pomeridiane, affrontando le parti teoriche e quelle pratiche dei più disparati argomenti inerenti alla ristorazione, come si evince dai titoli: **Michele Ottalevi**, *Cucina circolare e sostenibile nel banqueting*; **Mauro Sciancalepore**, *Piatti da banchettistica tra innovazione e tradizione*; **Vincenzo Romano**, *Dessert da ristorazione e Pasticceria da ristorazione*; **Rossanina Del Santo**, *Allergie e celiachia: conoscerle e organizzare un menu per le feste*; **Melinda Bianchi**, *Tanti parlano, pochi*



In queste foto, i numerosi e suggestivi interventi dei corsi di Alta Formazione FIC.



comunicano: la comunicazione efficace; **Antonio Dell'Oro**, *Non solo dolce! Il vegetale, il sapido, l'agrodolce in un dessert da ristorazione*; **Alessandro Laudadio**, *Dessert da ristorazione*; **Fabio Toso**, *Tecniche di panificazione per la ristorazione*; **Gianluca Tomasi**, *Prima il gusto*, **Marialuisa Lovari**, *Arte dell'Impiattamento e cucina creativa*.

Cirio, Bonduelle e Italmill le aziende partner FIC i cui prodotti sono stati utilizzati per realizzare le ricette, mentre tra le **Unioni Regionali** che hanno supportato l'organizzazione ci sono stati i Cuochi Abruzzesi, Campani, Umbri, Lucani, Siciliani, Toscani, della Sardegna e delle Marche, oltre al Compartimento Lady Chef.

“Abbiamo deciso di supportare ulteriormente i nostri associati con un nuovo servizio aperto a tutti sul fronte dell'Alta Formazione – ribadisce il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**. – Già durante la prima emergenza della scorsa primavera, avevamo sottolineato l'importanza di non fermarci e di continuare a formarci e ad aggiornarci professionalmente. Con le video lezioni, la maggior parte delle quali direttamente dalla cucina-laboratorio della sede centrale della Federazione, abbiamo permesso a tutti di seguire gli interventi e i percorsi indicati dai docenti. Colgo l'occasione – aggiunge Pozzulo – per ringraziare ancora una volta tutti i nostri cuochi professionisti e i docenti, che si sono messi a disposizione della Federazione e dei



nostri associati, coordinati da Giovanni Guadagno, responsabile nazionale Dipartimento Tecnico-Professionale, e dalla nostra Segreteria. Durante tutta questa emergenza sanitaria ed economica, la nostra Dirigenza non si è mai fermata e, come ha voluto supportare i propri associati sul fronte istituzionale ed economico, con interventi mirati e richieste esplicite alle Istituzioni e al Governo, così sul fronte professionale ha sempre garantito un fitto calendario di incontri e di lezioni, per far sì che i cuochi FIC non si fermassero mai”. 🇮🇹

FIC e il web: strumento utile *per essere al fianco degli associati*

Di **Redazione**

DAI TANTI WEBINAR AL CORPORATE MEETING IN VERSIONE ON-LINE, DAGLI INCONTRI CON LE AZIENDE ALL'ALTA FORMAZIONE. L'IMPEGNO FIC QUOTIDIANO SUI CANALI SOCIAL

Uno degli ultimi interventi, in ordine cronologico, è stato il **FIC Meeting**, realizzato il 16 dicembre sul web con le aziende partner della **Federazione Italiana Cuochi**. Un evento che ha sostituito, solo nella forma ma non nella sostanza, il **Corporate Meeting**, che da anni si svolge per incontrare i partner FIC, presentare le attività e per recepire proposte e suggerimenti. Così è stato anche questa volta, con gli interventi della Dirigenza FIC e dei rappresentati aziendali. Da tutti è emersa la consapevolezza di un 2020 "surreale" e la speranza di un 2021 che parta con una marcia in più. Da qui, elenco e previsioni dei prossimi eventi, con il coinvolgimento delle maggiori Fiere di settore, con cui la Federazione collabora da anni. Dopo i saluti del presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, ad aprire i lavori, coordinati dal giornalista **Antonio Iacona**, è stato il presidente FIC Promotion, **Carlo Bresciani**, che ha ribadito tra l'altro proprio il ruolo fondamentale del settore fieristico. Con lui, i componenti il CdA: il segretario generale **Salvatore Bruno**, intervenuto sulla collaborazione tra FIC e le Istituzioni; **Roberto Lodovichi**, che ha sottolineato l'importanza delle offerte delle aziende per i soci; **Fabrizio Camer**, intervenuto sui Workshop. Poi, il neoeletto General Manager NIC, **Gianluca Tomasi**, ha parlato delle attività NIC programmate per il 2021; così il presidente nazionale DSE, **Roberto Rosati**, in merito al Dipartimento Solidarietà Emergenze per il 2021; sul Laboratorio multimediale FIC è intervenuta la responsabile della segreteria FIC Promotion, **Virginia Bellini**, mentre il responsabile marketing **Vito Mastrosimini** si è soffermato sulla formula del Focus Group.

Molto seguito anche l'intervento dello Chef **Seby Sorbello**, già presidente FIC Promotion e responsabile FIC Food Events. La Federazione vive anche di eventi, dove riesce ad esprimere tanto del suo mondo e delle sue attività, e di appuntamenti prestigiosi, come il Bocuse d'Or, con cui FIC Meeting si è collegato durante i lavori. Ad intervenire sono stati il direttore dell'Accademia Bocuse d'Or Italia, **Luciano Tona**, che ha portato i saluti del presidente, **Enrico Crippa**; lo Chef candidato al concorso, **Alessandro Bergamo**; ed il vicepresidente, **Carlo Cracco**, con cui i relatori si sono intrattenuti sull'ottimo risultato ottenuto dagli Chef italiani alla finale europea ed in vista di quella mondiale a Lione. Anche qui grande gioco di squadra, con FIC che supporta il progetto.

Le aziende, inoltre, in queste settimane di passione per la ristorazione, sono state protagoniste sempre sui canali social FIC in numerosi webinar presentati dai giornalisti **Alex Revelli** e **Susanna Cutini** con FIC Promotion. Un altro modo per dare voce ai partner e tenere alta l'attenzione su esigenze e progetti della cucina italiana. Un impegno quotidiano, quello della Federazione, che sta utilizzando Internet come strumento utile per stare al fianco degli associati. Prova ne sia, infine, la volontà della Giunta di riunirsi quasi settimanalmente, per concentrarsi sulle decisioni

da prendere in un momento così delicato. Tutti gli eventi on-line della Federazione si sono potuti svolgere con il supporto della Segreteria FIC, con **Alessandro Laudadio**, **Valeria Pizzutilo** e **Sabrina Trombino** ed il coordinamento Social FIC, con **Riccardo Carnevali**. 🇮🇹



Alex Revelli Sorini



Abbonati a Pasticceria Internazionale

PERCHÉ L'EVOLUZIONE E LA FORMAZIONE SONO FRUTTO DELLA CULTURA



Sconto 10%
per soci FIC



ALCUNI DEI NOSTRI TITOLI PIÙ RECENTI



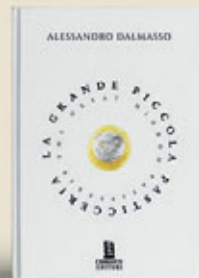
LA PASTICCERIA
DA RISTORAZIONE
CONTEMPORANEA
Giuseppe Amato
€ 70



AVANGUARDIA
Fabrizio Fiorani
€ 76



OMNIA FERMENTA
Giambattista Montanari
€ 80



LA GRANDE PICCOLA
PASTICCERIA
Alessandro Dalmasso
€ 65



BACHOUR IN COLOR
Antonio Bachour
€ 55



IL GELATO
CHE CERCAVI
Martino Liuzzi
€ 50



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



Il Menu engineering *per pianificare strategie e profitti*

Di **Lorenzo Pace**

FOOD COST DI UN PIATTO, DESIGN, POSIZIONAMENTO DELLE PIETANZE NEL MENU: QUALI SONO I FATTORI CHE DETERMINANO IL SUCCESSO DI UN LOCALE SECONDO MARKETING E PSICOLOGIA

Proseguiamo il nostro percorso alla scoperta di uno strumento tanto utile quanto originale: il **Menu**. Esso, infatti, è anche lo strumento con cui incentivare la scelta dei piatti più redditizi per il ristorante e, nei primi anni '80 del secolo scorso, negli USA alcuni studiosi di marketing idearono il **"Menu engineering"**, una scienza che unisce **marketing e psicologia** con cui si pianificano le strategie più efficaci per massimizzare i profitti. L'obiettivo è quello di influenzare le scelte dei clienti attraverso il **design e il posizionamento dei piatti nel Menu** e di valutare la redditività dei piatti analizzando i dati relativi alla loro popolarità e alle vendite. Le analisi indicano che mediante l'applicazione del metodo del Menu engineering il margine di profitto aumenta **fino al 15%**. Quattro sono le macrocategorie da tenere in considerazione:

1) Analisi dei costi: quando si stabilisce un Menu è bene preparare una scheda tecnica per ciascun piatto, con le materie prime, il costo, il numero di porzioni realizzabili, i tempi di preparazione (l'incidenza del costo del lavoro spesso è più alta di quella delle materie prime) e il prezzo di vendita del piatto. Attraverso il calcolo del **food cost e il prezzo di vendita si ha il "margine di contribuzione"**, cioè la redditività che produce un piatto. Per calcolarla, bisogna conoscere la "profittabilità del piatto" e la sua "popolarità".

Prezzo - Costi = Profittabilità

Es. Risotto: Prezzo di vendita 15,00€

Costo delle materie prime 4,00€ = 11,00€

Lombo di agnello: prezzo di vendita 25,00€

Costo materie prime 10,00€ = 15,00€

Come si vede le costolette hanno una maggiore redditività

rispetto al risotto, ma ciò non significa che abbiano un "margine di contribuzione" più alto. Per calcolare il "margine di contribuzione" bisogna considerare la "popolarità del piatto", ossia il numero di ciascun piatto venduto durante un determinato periodo. Un piatto è definito popolare quando la vendita dello stesso è maggiore o uguale all' 80% della vendita media attesa per ogni piatto della stessa categoria.

Es. In una settimana 100 persone ordinano le costolette e 200 persone il risotto.

Profittabilità x Popolarità = Margine di Contribuzione

Risotto: €11 x 200 = 2.200€ Costolette: €15 x 100 = 1.500€

Da questi dati si deduce che il risotto, anche se ha una profittabilità minore rispetto alle costolette, porta un maggiore "Margine di contribuzione" e cioè maggiore profitto.

2) Categorizzazione: il Menu viene suddiviso in 4 categorie in modo da valutare i piatti sulla base del "margine di contribuzione" che della "popolarità".

- 1. Stars:** i piatti che hanno una grande popolarità e un alto profitto.
- 2. Cavalli da battaglia:** i piatti che hanno un'alta popolarità, ma un basso margine di contribuzione.
- 3. Puzzles:** i piatti dalla bassa popolarità e da un alto margine di contribuzione.
- 4. Dogs:** i piatti a bassa popolarità e basso profitto.

3) Design e copy: in questa categoria si studia la grafica e il posizionamento strategico delle diverse voci del Menu.

4) Test: si verifica l'impatto che hanno sulla clientela le scelte fatte nei punti precedenti. I risultati vanno utilizzati per modificare oppure consolidare le scelte fatte.

Matrice del Menu Engineering



Le statistiche indicano che il tempo medio di lettura di un Menu varia dai 3 ai 5 minuti. Ciò dimostra che esso va strutturato in modo attento e minuzioso sia nella grafica che nel posizionamento dei piatti. L'aspetto grafico e la cura redazionale sono tra i primi approcci che il cliente ha con il ristorante ed essi influenzano in modo determinante l'atteggiamento, positivo o negativo, che il cliente avrà verso il consumo del pasto. La descrizione dei piatti deve invogliare e convincere a scegliere i piatti più redditizi per il ristorante. Alcuni studi dimostrano che vi sono dei **"punti focali"**, ossia le aree del Menu che vengono notate per prima e dove scrivere i piatti più redditizi. Nel Menu su una sola facciata, coi piatti incolonnati centralmente, il punto focale è al centro; se invece è su due facciate, il punto focale è a destra, mentre i piatti più redditizi vanno elencati nella pagina centrale qualora le facciate siano tre. In entrambi i casi il punto focale è nella parte superiore della pagina. Nella stesura del Menu, poi, sia cartaceo che digitale, vanno rispettate prassi consolidate nel tempo per la terminologia dei nomi dei piatti e la composizione del testo. Oggi il lessico usato è semplice e specifica gli ingredienti principali del piatto, al contrario di ciò che avveniva nella cucina dell'800/900 in cui i piatti venivano dedicati a personaggi famosi come: Rossini, Orloff, Suzette, solo per citarne alcuni.

Nel denominare il piatto, dunque:

- Usare la lettera maiuscola soltanto per la prima parola di ogni piatto e nel caso di nomi propri;
- Usare la lettera maiuscola anche per la guarnizione o il contorno che accompagna il piatto;
- Utilizzare la virgola per separare i nomi degli ingredienti principali;

- La preposizione "alla" va anteposta al nome soltanto se essa indica il metodo di preparazione "alla maniera di" (es. marinara, contadina ecc.) oppure "all'uso di" (es. bolognese, romana, ecc.);
- Quando al prodotto principale è abbinato un ingrediente da cui prende il nome, vanno utilizzate le preposizioni "con" oppure "di" (es. "Risotto con Zafferano Dop dell'Aquila", "Supreme di faraona con salsa di Sassicaia");
- Scrivere al singolare il nome dell'ingrediente principale del piatto se servito in solo pezzo (es. Costoletta alla milanese, Scaloppa alla pizzaiola...);
- Scrivere al plurale i prodotti che vengono serviti in più pezzi e i contorni (es. bocconcini di vitello con carote glassate);
- I nomi dialettali vanno scritti tra le virgolette;
- Scrivere le denominazioni dei prodotti d'eccellenza oppure con marchi di qualità utilizzati e la provenienza territoriale;
- Si può scrivere il nome del taglio di carne oppure del pesce servito (es. entrecote, darna, ecc.);
- Si possono scrivere solo i nomi degli ingredienti principali (es. Agnello, asparagi e yogurt)
- Non utilizzare nomi di fantasia (es. dello chef, primavera, ecc.);
- Non tradurre i nomi dei piatti della cucina classica (es. Filetto alla Wellington);
- Scrivere il nome del piatto in una sola riga;
- Non usare le abbreviazioni per indicare i condimenti (es. olio evo, salsa bbq, ecc.);

Per ciò che concerne la composizione del testo:

- È consigliabile scrivere la parola Menu senza l'accento (l'accento è una forma italianizzata derivante della sua pronuncia);
- Usare caratteri leggibili e precisi, evitando denominazioni troppo lunghe;
- Non usare gli stessi ingredienti e la stessa dicitura per più piatti;
- Nel Menu va segnalato se il servizio è incluso oppure è a parte rispetto al prezzo del piatto;
- Segnalare i prodotti allergeni (regolamento UE n° 1169 del 2011);
- L'eventuale utilizzo di prodotti surgelati, i tempi di preparazione di piatti particolarmente elaborati e gli

- eventuali piatti venduti a peso;
- Segnalare i piatti che non contengono glutine;
- Segnalare piatti vegetariani;
- Segnalare piatti vegani;
- I dolci vanno scritti in un Menu a parte con l'eventuale vino in abbinamento;
- I vini vanno elencati in uno specifico Menu, la famosa Carta dei Vini;
- Nel Menu consegnato alle donne oppure agli ospiti non va scritto il prezzo dei piatti;
- Dimensione ridotta del carattere del prezzo rispetto a quello della descrizione del piatto;
- Non scrivere la sequenza dei piatti in base al loro prezzo decrescente;
- Il prezzo deve essere pieno e senza decimali e virgola (es. 18€);
- Per i piatti ideati dal ristorante e che hanno avuto successo si può scrivere di fianco l'anno di realizzazione;
- Il Menu deve essere sempre in ordine, pulito e senza correzioni.

È evidente che i Menu sono differenti a seconda della proposta ristorativa e della tipologia di pranzo; Menu à la carte, per banchetto, per congresso, per galà, ecc.

L'attuale contesto sociale, legato anche agli aspetti salutistici del cibo, ha modificato la composizione del Menu riducendo sia il numero delle portate che le loro quantità. Proprio per questa ragione, è indispensabile che il Menu venga cambiato periodicamente, adattato alle richieste della clientela e alla stagionalità dei prodotti. La concezione classica dell'ordine di servizio dei piatti si basa **“sull'armonia dei sapori”**: un crescendo di sapori che inizia con il più tenue fino ad arrivare a quello più intenso. La sequenza prevede che si inizi con l'antipasto freddo, poi l'antipasto caldo, il brodo, la minestra, il riso, la pasta (prima quella con salsa di vegetali, poi di pesce e infine di carne), le uova, il crostaceo, il pesce, la carne, l'insalata, il formaggio, il dolce, il gelato e la frutta. Negli ultimi anni la “cucina di ricerca”, al contrario dello schema classico, applica “l'armonia dei contrasti”, ossia i piatti si alternano in un “alto e basso di sapori”. La realizzazione del Menu, infine, è un compito che spetta principalmente allo Chef, in collaborazione con il Maitre e il food & beverage Manager. Questo lavoro non rappresenta una pratica semplice, esso deve essere redatto con ragionevolezza e strategia, in quanto dalla sua corretta composizione dipende il successo del servizio e, di riflesso, del ristorante. 🇮🇹

NEWS FIC

Campionati della Cucina Italiana: edizione speciale anti-Covid 2021

Anche per la nostra rivista questo era il periodo in cui si diramavano tutte le informazioni utili riguardanti i **Campionati della Cucina Italiana** targati **Federazione Italiana Cuochi**, il cui svolgimento ormai per tradizione era fissato nel mese di febbraio. Ma l'anomalo e surreale 2020 appena salutato si porta dietro ancora i suoi strascichi. Così, anche il nostro tanto atteso appuntamento, tra i più importanti e prestigiosi della Federcuochi, avrà qualche variazione. Innanzitutto, il periodo: la nuova edizione si svolgerà, infatti, dall'**11 al 13 aprile 2021**, sempre nel contesto della **Fiera di Rimini** in occasione del **Salone Beer & Food Attraction**. Sarà però un'edizione speciale: a causa della nota e drammatica emergenza sanitaria, infatti, l'atteso appuntamento con le gare non si potrà tenere negli spazi destinati alla nostra Federazione. Si organizzeranno **solo alcuni eventi con una formula “ad invito”**, per cui completamente diversa dal solito. In presenza, pertanto, si terranno solo momenti di carattere generale, poiché la **Fiera prevede un accesso limitato ai suoi padiglioni**, mantenendo così le normative per la prevenzione al Covid-19, rimandando anche alle iniziative che si svolgeranno in modalità web. Nonostante tutto, proveremo ad organizzare nel nostro padiglione delle attività che tengano alto il nome della Federazione, con l'auspicio di ritornare il prossimo anno alle abituali gare in presenza con la consueta partecipazione di pubblico e mass media. A breve Vi forniremo il programma e le modalità di fruizione degli eventi e provvederemo a darvene comunicazione. 🇮🇹





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

Gianluca Tomasi è il nuovo *General Manager della NIC*

Di **Antonio Iacona**

ACCLAMATO ALL'ULTIMO CONSIGLIO NAZIONALE FIC, GUIDERÀ LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI FINO AL 2024. "RACCOLGO UNA PREZIOSA EREDITÀ UMANA" HA DETTO LO CHEF

Voglio ringraziare chi mi ha preceduto, nella persona di **Gaetano Ragunì**, amico e collega. E voglio ringraziare anche chi mi ha scelto, tutto il **Consiglio nazionale FIC**, il presidente **Rocco Pozzulo**, la **Dirigenza** e quanti hanno riposto in me la loro fiducia. Il miglior modo per ripagarli è quello di metterci subito al lavoro!"

Da Chef gentiluomo quale è, e da eterno ragazzo attaccato emotivamente e professionalmente alla Federazione Italiana Cuochi, **Gianluca Tomasi** non poteva inaugurare diversamente il suo mandato da nuovo **General Manager della NIC**. Lo inizia, infatti, con i ringraziamenti, che non sono solo di rito. Chi conosce Gianluca, sa che la sua vita tra cucine e fornelli ha sempre avuto come sfondo emotivo il simbolo, la filosofia e lo stile FIC. Lo rivela la sua famiglia, tre generazioni di Cuochi, con la "C" maiuscola, che hanno contraddistinto e che proseguono la tradizione dei Tomasi: **Alberto, Gianluca**

e **Marco**, nonno, padre e figlio.

"Con la guida della Nazionale Italiana Cuochi raccolgo una preziosa eredità ed una risorsa umana di grande prestigio, – prosegue il nuovo General Manager – una squadra vincente, che abbiamo visto sul podio alle ultime Olimpiadi di Cucina a Stoccarda, con una medaglia d'oro ed il terzo posto assoluto conquistato nella categoria più ambita, la cucina calda nel Ristorante delle Nazioni, a cui aggiungiamo la medaglia d'argento assegnata all'Italia nello Chef's Table della cucina fredda. Ma non si dorme sugli allori, quindi puntiamo a nuovi obiettivi e conquiste nel solco della continuità di questa Nazionale vincente, dai risultati storici".

La sua proclamazione è avvenuta lo scorso 30 novembre, durante l'ultimo Consiglio nazionale FIC. Per la scelta di Gianluca Tomasi ha giocato molto l'esperienza maturata per decenni in ambito professionale e, soprattutto, delle competizioni. Basta sfogliare il suo

Ecco la nuova formazione con i nuovi ruoli per i componenti NIC annunciata dal General Manager Gianluca Tomasi:



Gianluca Tomasi
GENERAL MANAGER



Pierluca Ardito,
TEAM MANAGER
COMPETIZIONI,
prende il posto proprio
di Gianluca Tomasi



Antonio Danise,
RESPONSABILE
FORMAZIONE



Vito Amato,
RESPONSABILE
EVENTI

curriculum e vedere le sue vittorie e partecipazioni nazionali e internazionali come concorrente e come giudice. Alcuni risultati vogliamo ricordarli: 6 medaglie d'argento e un oro alla Culinary World Cup di Lussemburgo; 3 argenti e un oro al Salone Mondiale della Gastronomia a Basilea; 7 argenti e un oro alle Olimpiadi IKA. Ed ancora, il Premio Regione Veneto FIC, il premio Professionista dell'anno Solidus, il Collegium Cocorum. Niente male per questo ragazzone di Valdagno (Vicenza), classe 1966, che iniziò ad allenare la sua passione in cucina nel 1982, studiando all'Istituto alberghiero di Recoaro Terme. Da qui si capisce la votazione ad occhi chiusi da parte del Consiglio per la scelta di Tomasi, che sottolinea con orgoglio: "Questa è la mia quarta Nazionale: ho iniziato l'esperienza nella squadra nel 1986, alla Coppa del Mondo in Lussemburgo, con la NIC di **Enzo Dellea**, il cui capitano era **Giorgio Nardelli**; poi, per 12 anni sono stato Team Chef con la NIC di **Fabio Tacchella**; ed infine per tre anni ho curato il settore competizioni con **Gaetano Ragunì**".

Certo, il mandato del nuovo General Manager non comincia in una situazione ottimale, vista l'emergenza sanitaria ed economica da Coronavirus. "Nonostante tutto – replica Tomasi – sappiamo di poter contare sulle nostre aziende partner, da sempre colonna portante del nostro lavoro di squadra. Ciò che ci manca di più, in questo momento, è proprio il contatto fisico, anche se ci sentiamo ogni giorno. Per questo vogliamo già progettare e sappiamo che riparteremo alla grande. A parte i **Campionati della Cucina Italiana FIC di Rimini**, dove si svolgeranno le nuove selezioni per la NIC, il

primo grande appuntamento sarà la finale del **Global Chef Challenge**, che avrebbe dovuto svolgersi a luglio 2020 e che invece sarà in ottobre 2021 in **Galles**, dove saremo finalisti in tutte e tre le categorie: Junior, Senior e Pasticceria. E poi, naturalmente, l'appuntamento più importante: la **Coppa del Mondo 2022 in Lussemburgo**. Speriamo già di poter tornare a muoverci tra le varie regioni e di poter così fissare il nostro primo allenamento in presenza".

Gianluca parla sempre al plurale, quando si tratta della NIC, una inclinazione spontanea, che sottolinea il suo spirito di squadra. E poi, apre una parentesi a parte per i giovani: "Vogliamo ripartire anche da loro, trovare nuove leve a cui un giorno lasciare la nostra eredità. Abbiamo un dovere nei loro confronti, vogliamo creare una vera e propria scuola per i giovani. Abbiamo già un buon rapporto con gli Istituti alberghieri, dove siamo intervenuti attivamente con il progetto **NIC IN SCHOOL**, per creare un filo diretto con le Istituzioni scolastiche e per fare conoscere la realtà della Nazionale. Ritengo sia fondamentale investire sui giovani".

Infine, sarà rafforzata la disponibilità della NIC nei confronti delle realtà FIC, a cominciare dalle Unioni Regionali ed Associazioni Provinciali, mentre sono sempre più i componenti della Nazionale che tengono corsi di **Alta Formazione** sui territori. Così come, infine, si mira al rafforzamento del comparto **Eventi**, per fare conoscere anche all'esterno, al pubblico delle grandi manifestazioni, la "punta di diamante" della Federazione Italiana Cuochi. ►



Angelo Biscotti,
nuovo acquisto,
RESPONSABILE JUNIOR



Walter Dalla Pozza,
RESPONSABILE
LOGISTICA



Giordano Ricevuti,
confermato alla guida
della SEGRETERIA

(NUOVA FIGURA
IN NIC)



Francesco Gotti,
RESPONSABILE TECNICO
OPERATIVO

“Mi preme rivolgere un grande augurio di buon lavoro al neo-eletto General Manager - dichiara il presidente di FIC Promotion, **Carlo Bresciani**. - La Nazionale Italiana Cuochi, come sappiamo, ha lavorato in questi anni e continua a lavorare come punta di diamante dell'intera Federazione ed è quindi anche nel suo prestigioso contesto che, come FIC, rafforziamo ogni giorno la nostra già stretta collaborazione con tutte le aziende partner”.



“Gli auguri a Tomasi di buon lavoro e di raggiungere altri grandi traguardi e successi con tutta la squadra giungono, infine, anche da **Gaetano Ragunì**, che la NIC l'ha guidata da General Manager nel “quasi” quadriennio 2017-2020, conseguendo grandi risultati e portando nuova carica sul fronte dell'orgoglio. “Scegliere il collega e amico Gianluca è stato tanto naturale quanto lineare - dice Gaetano, siciliano di Giardini Naxos, che in NIC è entrato a metà mandato di Fabio Tacchella e c'è rimasto per anni, come componente, come coach, come General Manager. - L'obiettivo, emerso anche durante il Consiglio nazionale - spiega ancora - era ed è quello di non sperperare il tanto lavoro fatto ed i risultati storici ottenuti. Per questo, il nome di Tomasi era la scelta naturale, per la sua lunga esperienza, sia come Chef

professionista sia come uomo FIC e per i tanti anni maturati proprio nella Nazionale Italiana Cuochi. Il suo, così, non diventa un nuovo lavoro, ma la continuazione di questo grande percorso. Naturalmente i miei auguri vanno, oltre che a Gianluca, a tutta la squadra, con cui ho condiviso bellissime emozioni”. Ecco, emozioni appunto. Gli chiediamo quale sia stata la più forte, quella davvero indimenticabile. E Gaetano ci risponde così: “Ho vissuto in prima linea con la NIC tre Olimpiadi di Cucina, anche se da prospettive diverse. Una, da componente nel box; la seconda, da coach; e la terza, da General Manager. Quella che non dimenticherò mai è di avere portato la NIC sul podio al terzo posto, risultato storico, frutto del sacrificio e del grande lavoro di tutta la squadra”. E Gaetano, infine, a Gianluca offre ancora la sua disponibilità: “Per lui - conclude - ci sarò sempre, come per la squadra”.

“A Gaetano Ragunì vanno i ringraziamenti di tutta la Federazione Italiana Cuochi, per il suo operato in questi anni e per come ha creduto fortemente nel suo mandato da General Manager” dice il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, a cui si sono aggiunti i ringraziamenti da parte di tutta la Dirigenza; Pozzuolo e i dirigenti hanno poi augurato buon lavoro al nuovo G.M. Tomasi. 

30



GIANLUCA TOMASI

Gianluca Tomasi è nato a Valdagno (VI) il 17 luglio 1966. Coniugato con due figli, si è Diplomato all'Istituto alberghiero di Recoaro Terme nel 1982. Ha lavorato in importanti strutture ricettive alberghiere e ristorative: Grand Hotel Caesar Montegrotto Terme, Forte Hotel Village Cagliari, Grand Hotel Locanda Maggiore Montecatini Terme, Vegra ristorazione Padova/Vicenza, Ristorante Gastronomy City Vicenza. È titolare di Cucina Tomasi a Creazzo (VI) e docente nelle scuole professionali e di **Alta Formazione FIC. Membro di Giuria Worldchefs** (livello b), è stato Giudice Culinary Art National Teams IKA 2016 ad Erfurt, Giudice Global Chef Challenge a Praga 2017, Presidente di Giuria agli Internazionali di Sarajevo 2017, Giudice Gastromak in Macedonia 2019, Giudice “Miglior cuoco della Polonia” Poznam 2019, Giudice Albanian Chefs Competition Tirana 2020, Giudice ai Campionati della Cucina Italiana, membro di Giuria International Taste & Quality Institute di Bruxelles, membro di Giuria ai Campionati finger food di Padova e Direttore dell'Ateneo della Cucina Italiana FIC dal 2015 al 2017. **I premi:** Premio Regione Veneto FIC 2005, Professionista dell'anno 2005 Solidus/FIC, Collegium Cocorum FIC 2006, Grand Cordon d'Or del Principato di Monaco 2006, Disciples d'Escoffier 2014. **Ha pubblicato i libri:** “Ogni cosa a suo tempo” Ed. Terraferma, “Chef in punta di dita”, “Finger Food Planet” Ed. Zafferano, “Chef a 5 stelle” Ed. Touring Club, “Master Chef Plus” Ed. Lemonnier, “Tapas” e “Il grande libro del buffet caldo/freddo” Ed. Etolie. **Il medagliere:** Culinary World Cup Lussemburgo, 6 argenti e 2 ori; Salone Mondiale della Gastronomia Basilea, 3 argenti e un oro; Olimpiadi della Cucina IKA, 7 argenti e un oro; Salone Internazionale della Gastronomia Salisburgo, 2 argenti e 4 ori, di cui uno con menzione; Intergastra Stoccarda, un argento e 3 ori, di cui uno con menzione; Salone Internazionale di Norimberga, un oro con menzione; Salone Internazionale Karlsruhe, 2 argenti; Battaglia del Dragone Galles, 2 argenti; Culinary Classic Chicago, un bronzo e un argento; Kremlin Cup Mosca, un argento e un oro; Coppa d'Irlanda Dublino, un oro.



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 ripresa
- 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
- SINERESI 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

Presentato il Manifesto per *la Ristorazione Sostenibile*

Di Redazione

COL NUOVO WEBINAR LIFE FOSTER FIC ILLUSTRATO IL DOCUMENTO PER
UNA SVOLTA NELL'UTILIZZO E CONSUMO DI CIBO NELLA RISTORAZIONE

Ancora tanti relatori e centinaia di associati (e non solo!) collegati sui canali social **FIC** per seguire il nuovo webinar di **LIFE FOSTER** su un tema prioritario: la presentazione del **Manifesto per la Ristorazione Sostenibile**, sostenuto da Comunità Europea e partner internazionali e già preannunciato nel webinar del 22 giugno scorso. Ad intervenire, rappresentanti istituzionali, accademici e cuochi imprenditori che ogni giorno sperimentano cosa significhi non sprecare il cibo. Come ricordato, i numeri del fenomeno non sono da sottovalutare. Ogni anno **1.3 miliardi di tonnellate di cibo** sprecati; **1.4 miliardi di ettari** di campagna (il 28% dell'area agricola del mondo) utilizzati per produrre cibo perso (Fonte: FAO); **3.3 gigatonnellate di gas serra** generati dallo spreco di cibo (terzo più grande emettitore); in Europa lo spreco di cibo costa **143 milioni di euro**: il 12% generato dalla ristorazione. Si comprende, allora, perché questa battaglia riguarda tutti: chef, cuochi, ristoratori, produttori, agricoltori, aziende, industrie, cittadini. I relatori sono stati presentati dal giornalista **Antonio Iacona**, coordinatore editoriale de *Il Cuoco*.

“Un impegno a cui la Federazione non poteva mancare, una battaglia che parte dalle cucine e dai ristoranti – ha detto il presidente FIC, **Rocco Pozzulo** – ed anche un proble-

ma di formazione. Per questo, ho invitato tre classi dell'Istituto alberghiero di Potenza a seguire il webinar”. **Elisa Filippi**, project manager LIFE FOSTER FIC, ha presentato la prima parte del Manifesto, da integrare con le azioni concrete dei vari sottoscrittori: “Grazie a FIC per la sensibilità dimostrata – ha detto. – Lo spreco alimentare è un problema prioritario a livello mondiale. **L'obiettivo è ridurlo del 50% entro il 2030**. Per farlo, dobbiamo seguire tre direttive: promuovere una forte azione di coinvolgimento di cittadini e operatori del settore per la costruzione di una società sostenibile; creare una comunità di professionisti di ristorazione, istruzione e formazione; contribuire sul piano normativo ad una policy promotrice di un quadro sostenibile”.

Un importante contributo all'incontro è giunto dal ministro dell'Ambiente, **gen. Sergio Costa**: “Negli ultimi anni gli italiani si sono dimostrati più consapevoli del problema, che è morale, oltre che ambientale. Ricordo l'importanza dell'**economia circolare**, di cui questo Ministero è competente dal 2018. In questi anni abbiamo condotto campagne di formazione nelle scuole e dato vita al Decreto sui Criteri Ambientali Minimi,



che spingono tutte le mense pubbliche d'Italia a ridurre gli sprechi alimentari, favorendo il consumo di prodotti di stagione, di catene bio e a km 0. Nelle scuole, poi, abbiamo l'educazione ambientale, come negli Istituti alberghieri, e questo ci fa guardare con ottimismo al futuro". Ad annunciare un emendamento in Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati, che dia respiro economico alla categoria dei cuochi, è stata l'on. **Maria Spena**: "Un emendamento – ha precisato – che incentivi l'acquisto di strumenti innovativi per le cucine". "Impariamo a utilizzare gli scarti in cucina – ha esordito **Alessandro Circiello**, dirigente FIC e volto noto nei programmi RAI. – Tanti prodotti tessili, della cosmesi o per l'agricoltura nascono da scarti come alghe, bucce di patate, carote, frutta. Così come la Blu Economy che, dalle risorse ittiche, può generare nuovi prodotti". "Oggi definiamo una proposta concreta e condivisa, che tocca la ristorazione, l'educazione e la formazione – ha detto **Monica Verzola**, direttore Sviluppo Area Internazionale del capofila del progetto LIFE FOSTER, il consorzio ENAIP NET. – È davvero urgente mettere insieme gli attori della filiera del cibo: chi fornisce le materie prime, chi le lavora e chi le consuma. Il tempo è una risorsa preziosa, da non sprecare". L'on. **Simona Bonafé**, europarlamentare, ha sottolineato come anche l'Unione Europea sia in prima linea: "Si vede una parte del pianeta sprecare il cibo e un'altra parte non avere direttamente il cibo".

Come soggetto partner è intervenuta, poi, l'Università di Pollenzo, con la facoltà di Scienze gastronomiche, con il **prof. Silvio Barbero**: "Abbiamo tracciato un percorso didattico ed uno scientifico. Riuscire a misurare gli sprechi, il consumo di energia o di acqua, significa passare dalla teoria alla pratica. Con l'Università, abbiamo elaborato all'interno del progetto un'applicazione che consente di calcolare l'utilizzo di cibo in cucina". Un esempio concreto della lotta allo spreco è giunto, inoltre, dalla Food Policy del Comune di Milano, con **Cristina Sossan**: "Il capoluogo lombardo – ha detto – punta sempre più al recupero delle eccedenze dai mercati, con la collaborazione di associazioni onlus sul territorio. Abbiamo creato hub di quartiere e lavorato sulle mense scolastiche. Oltre 90 sono le tonnellate di cibo date finora a 3 mila famiglie bisognose". L'on. **Alfonso Pecoraro Scanio**, presidente della Fondazione Univerde, ha ricordato che bisogna essere fautori di una

sostenibilità intelligente e che tutti possiamo fare la nostra parte, come la classe dirigente, come i cuochi docenti negli alberghieri. Il presidente **FIC Promotion, Carlo Bresciani**, è intervenuto anche come cuoco imprenditore: "Lo spreco alimentare è il risultato della globalizzazione. Il cuoco è una figura protagonista che deve intervenire con alcune regole fondamentali, come usare la cucina degli avanzi, facendo del risparmio una virtù. Condividere le nostre conoscenze è una ricchezza. FIC Promotion ringrazia sempre le aziende partner, che ci aiutano in questa battaglia quotidiana". **Alessandro Laudadio**, della Segreteria FIC e apprezzato Pastry Chef, si è collegato dall'Albania, dove è stato impegnato diversi giorni per formare il personale di una pasticceria confiscata alla mafia ed oggi divenuta luogo simbolo della riabilitazione sociale. Un altro bel progetto abbracciato dalla Federazione e che lo ha visto realizzare un dessert contro lo spreco alimentare, con parti residue di panettone, torrone e cioccolato. Infine, il direttore di **Worldchefs** per il Sud Europa, **Domenico Maggi**, ha ricordato come già da diversi anni l'Associazione mondiale di cuochi sia in prima linea per una cucina sostenibile e contro lo spreco alimentare, puntando molto sulla formazione.

Con il contributo alla regia social di **Riccardo Carnevali**, il webinar è stato molto seguito ed è stato annunciato un nuovo appuntamento nei prossimi mesi, che coinvolgerà le Associazioni dei Cuochi FIC all'estero. Tanti gli associati che hanno compilato il questionario LIFE FOSTER. Il progetto, infine, appena sarà superata l'emergenza sanitaria mondiale, comincerà ad essere presentato a fiere ed eventi, a cominciare dai Campionati della Cucina Italiana a Rimini 2021. 🇪🇺



Asporto, delivery, domicilio: *nuove forme della ristorazione?*

Di **Redazione**

TRA I CAMBIAMENTI IMPOSTI DA UN SURREALE 2020
C'È SICURAMENTE UN NUOVO MODO DI FARE RISTORAZIONE.
ALCUNI CONSIGLI PRATICI E RIFLESSIONI DAL MONDO FIC

L'unica certezza è questa: non è mai facile trasformarsi, soprattutto se una trasformazione ci piovono dall'alto e ci sconvolge l'esistenza. Esattamente come per la ristorazione in questo anomalo 2020, appena concluso e che lascerà cicatrici per decenni. I nostri cuochi, chef, ristoratori sono stati chiamati a fronteggiare una crisi senza precedenti. Che fare? Tra mille dubbi e perdite economiche gravissime, si sono dovuti reinventare, adeguandosi ad isterici balletti al ritmo di Dpcm, chiusure totali ed orari surreali per un ristorante. Nel vocabolario del cuoco sono entrati anche nuovi termini, troppo spesso anglofoni, tradendo non solo la nostra cucina ma anche la nostra lingua: takeaway, delivery, lockdown... Per vederci chiaro, però, e per affrontare la nuova situazione, abbiamo chiesto ad uno Chef patron e imprenditore, che di ristorazione ha una lunga esperienza e che è anche presidente di **FIC Promotion, Carlo Bresciani**, come ci si può in così breve tempo adeguare al cambiamento, trasformando una crisi inaspettata in opportunità per il futuro. Come centinaia di suoi colleghi, Bresciani ha visto la sua azienda di ristorazione e catering precipitare nel vortice di eventi annullati o rimandati, oltre a tavoli e coperti quasi dimezzati. Che fare? "Ci siamo trovati dinanzi ad una scelta obbligata – ci dice, appena uscito da un fine settimana che gli ha ricordato i vecchi tempi, quando si lavorava senza sosta. – Obbligata perché era l'unica strada per sopravvivere nei momenti più bui, come la prima chiusura totale o la seconda ondata. Da



Il Presidente FIC Promotion Carlo Bresciani

scelta obbligata, però, si potrebbe trasformare in scelta di continuità e nuova strategia. Attenzione, però, – spiega Carlo, senza creare illusioni – l'input è stato obbligatorio e abbiamo dovuto rifare un'analisi dei costi, capire e valutare spazi e attrezzature. Insomma, non tutti possono affrontare questa sfida di mercato".

Chef, quali sono le nuove richieste e cosa occorre per partire bene?

"Lo spiego con l'esempio della mia azienda. Nonostante sia affermata, ci siamo chiesti se potevamo mantenere i nuovi servizi anche durante una giornata

di normale amministrazione, con la clientela al locale e con la clientela che chiedeva i nostri piatti a casa propria. Abbiamo dovuto studiare nuovi menu e diverse proposte. Dobbiamo distinguere le voci di questa nuova frontiera della ristorazione. Partiamo dal **FOOD DELIVERY**, che richiede che un piatto sia studiato per la conservazione e il trasporto, per poter essere consegnato a casa del cliente senza problemi. Significa che il ristorante deve consegnare il piatto ad un corriere, che si occuperà della consegna al cliente. Si perde, pertanto, parte di quella maestria che lo Chef mette nella propria ricetta, poiché il primo obiettivo è che il piatto arrivi ben conservato. **TAKEAWAY**: letteralmente, "da asporto", è quando il cliente si reca al ristorante per ritirare personalmente il prodotto. Anche

in questo caso, i piatti vanno studiati per questo servizio. Il piatto, infatti, dovrà poi essere rigenerato al momento del consumo e bisogna capire se si può agevolare in qualche modo il cliente, con opportune spiegazioni, per mantenere tutte le caratteristiche organolettiche. C'è, poi, la **CONSEGNA A DOMICILIO**, diversa dal delivery perché fatta non dal corriere ma direttamente da uno dei nostri dipendenti: significa, sotto molti aspetti, che la consegna è fatta direttamente dallo Chef. Ad essere personalizzata non è solo la divisa del ristorante, ma il contenitore dei piatti, l'intero packaging. Insomma, si ordina direttamente a casa il nostro ristorante, con il nostro stile. Per questo, abbiamo studiato un packaging apposito, che suscitasse emozioni ed appetito. Ed anche se il vassoio è compostabile e rispettoso dell'ambiente, il piatto deve essere impeccabile, riconoscibile, caldo e confortevole, proprio come se lo stessi ordinando e consumando al locale".

Cosa richiede una nuova analisi dei costi?

"Abbiamo dovuto valutare nuovamente il food cost. Non si può vendere, infatti, allo stesso prezzo un piatto consumato al ristorante e lo stesso consegnato a casa. Abbiamo calcolato una riduzione di circa il 20% sul costo. Una delle nostre ricette più richieste, il Filetto San Zago, lo cuciniamo con la stessa filosofia, lo stesso amore e le stesse qualità di quando lo prepariamo per essere consumato al ristorante. Ma è chiaro che, se consegnato a domicilio, evitiamo alcune spese: il riscaldamento, il lavaggio dei piatti, i servizi di un ristorante".

Ci risponda ora come Dirigente FIC: come possono affrontare gli associati questa trasformazione?

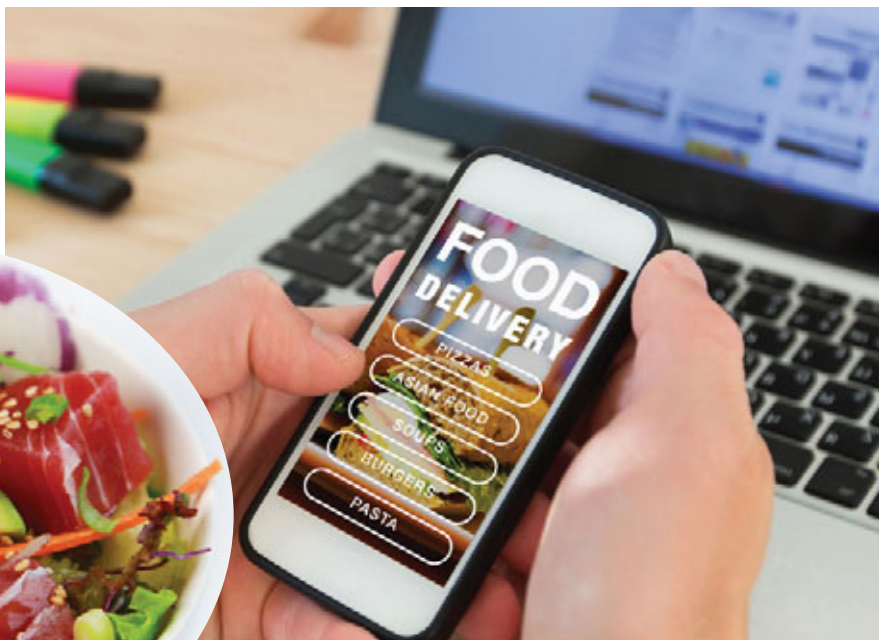
"Il primo consiglio, come FIC, è di valutare se le nostre attività siano predisposte a poter affrontare questi servizi, che per certi aspetti potrebbero rivelarsi solo delle perdite. La consegna a domicilio, ad esempio, che definiamo artigianale, è una opportunità fino ad un certo limite, calcolato in circa 15 km. Bisogna sempre avere un mezzo di trasporto a disposizione ed oltre certi chilometri non è il caso di andare. Sarebbe una perdita, anche per il cliente, con un

piatto freddo e la benzina che rincara il conto! Poi, se dopo attente valutazioni possiamo farcela, dobbiamo dare il meglio di noi stessi, perché la concorrenza è tanta. I nostri piatti devono essere invitanti, trasformando le case nel nostro ristorante".

Sembra quasi uno slogan pubblicitario...

"Appunto: la pubblicità! Stiamo investendo anche in questo, pubblicità locale, per far sapere al cliente che da oggi diamo questo servizio. Sul nostro sito abbiamo aggiunto una pagina dedicata alle nuove proposte. Stiamo sfruttando al massimo i social, che sono immediati. Ed infine, pagine di giornali, anche cartacei, con inserzioni pubblicitarie, ma sempre territoriali. Che lo sappia il resto d'Italia, non conta, se non possiamo consegnare".

La **Federazione Italiana Cuochi** sta studiando un servizio di domanda e risposta immediato per gli associati, una mail dedicata ed un canale preferenziale, che funga da tutorial a distanza per quanti volessero saperne di più sulla rivoluzione che è in atto nella ristorazione. "Anche ad emergenza finita – conclude Bresciani – ho mantenuto tutti i servizi. Del resto, se la clientela per anni ha consumato pizza e sushi a domicilio, oggi può abituarsi a consumare anche piatti gourmet. Voglio concludere, infine, con una frase del 1929 del giornalista americano **James Grover Thurber**, molto adatta per questi tempi: "Non guardare al passato con rabbia o al futuro con ansia, ma guarda al presente con attenzione". 🍱



Global Seed Vault: *deposito che salverà la biodiversità*

Di **Giustino Catalano**
Critico gastronomico

OBIETTIVO PRIMARIO DELL'ISTITUTO È SALVAGUARDARE LE COLTURE PIÙ IMPORTANTI DELLA TERRA, COME RISO, MAIS, FRUMENTO, PATATE, MELE, GARANTENDO LA DIVERSITÀ GENETICA

Pochi sanno che, da decine di anni, numerosi governi creano delle vere e proprie **banche di semi** da salvaguardare in caso di calamità o errori di incroci genetici. Una vera e propria “ancora di salvataggio” alla quale appigliarsi **in caso di disastri ambientali o umani**. Che l'idea sia tutt'altro che stupida è fuor di dubbio. Prendete, ad esempio, un Paese come la Louisiana, che pochi anni fa fu flagellata da una delle inondazioni più importanti e catastrofiche della storia degli ultimi 100 anni, o i tanti Paesi teatro di guerre, nei quali la conservazione dei semi spesso è affidata alla sola perizia dei contadini locali. Immaginate, in scenari del genere, **quanta biodiversità rischia di essere cancellata per sempre in un sol colpo**. Proprio sulla scorta di tali circostanze, senza voler contare la mano dell'uomo che nel corso dei decenni, nell'incrociare semi tra loro, finisce con il cancellarne dall'almanacco bo-

tanico alcuni, già nel 1984 fu istituita la **Nordic Gene Bank**, che sulle Isole Svalbard (Arcipelago della Norvegia a 1.200 Km dal Polo Nord) aveva lo scopo di salvare e custodire il germoplasma delle piante nordiche. L'istituto ha così, nel corso dei decenni, depositato più di 10.000 campioni di diversi semi rappresentanti di più di 2000 cultivar di 300 specie. Un risultato tanto importante da spingere anche altri Paesi ad aderire ad un organismo di più ampio respiro: il **NordGen (Nordic Genetic Resource Center)** del quale fa parte anche la **Nordic Gene Bank** dal 1° gennaio del 2008. Dal NordGen è nato il “**Global Seed Vault**”, impianto sempre ubicato sulle Isole Svalbard (precisamente sull'isola di Spitsbergen), che è né più né meno che il caveau dei semi mondiali. Localizzato vicino alla cittadina di Longyearbyen, il centro si compone di tre sale, di 27 metri di lunghezza, 10 di larghezza e 6 di altezza. Le chiusure hanno porte di acciaio di notevole spessore e la struttura è costruita in calcestruzzo in modo da resistere ad una eventuale guerra nucleare o ad un incidente aereo. La banca dei semi è costruita 120 metri dentro una montagna di roccia arenaria ed utilizza vari sistemi di sicurezza per impedire accessi non autorizzati.

L'isola Spitsbergen è stata considerata ideale in quanto esente da attività tettonica e per la presenza del suo permafrost, che è ritenuto di aiuto alla protezione dei semi. La localizzazione, 130 metri sopra il livello del mare, assicura che il sito rimanga all'asciutto anche nel caso di scioglimento dei ghiacci artici.

Il carbone estratto localmente fornisce l'energia per le unità di refrigerazione che raffreddano ulteriormente i semi secondo lo standard internazionale, che raccomanda una temperatura di conservazione compresa tra -20 e -30°. Qualora il sistema di raffreddamento si fermasse, anche se



la temperatura salisse fino a quella del suolo sovrastante (-3,5°), comunque non salirebbe ulteriormente, garantendo la permanenza in vita a determinati semi (ad esempio, di girasole) sino a 55 anni e ad altri (ad esempio di fave, piselli, ecc.) sino a 10.000 anni. Il centro è cofinanziato, ossia è a partecipazione mista tra pubblico e privato, dove il pubblico detiene il 72% delle quote, il privato il 22% (unico in questo segmento la Bill & Melinda Gates Foundation – sì, proprio loro!) e un 6% tra imprese private e fondazioni, tra cui compaiono la Fondazione Rockefeller, la Monsanto, la Dupont/Pioneer e la Syngenta.

Il primario obiettivo dichiarato dall'Istituto è stato quello di salvaguardare le 21 colture più importanti della Terra, quali il **riso**, il **mais**, il **frumento**, le **patate**, le **mele**, la **manioca**, il **taro** e la **noce di cocco** con le loro varietà, garantendo così la diversità genetica. Ma le specie, dal 2008 ad oggi, sono cresciute in maniera vertiginosa, facendo del centro un vero e proprio caveau di sicurezza.

Il 15 settembre 2015, per la prima volta, alla “banca” è pervenuta una richiesta di prelievo: il Centro internazionale

per la Ricerca Agricola in aree asciutte (Icarda) di Aleppo, in Siria, infatti, avendo avuto la struttura occupata da gruppi armati a causa della guerra civile che dilania il Paese, è stato il primo ente a richiedere la restituzione dei semi. Rabat Ahmed Amri, direttore delle Risorse genetiche del centro siriano, ha precisato il motivo della richiesta: “Nel corso degli anni, a cominciare dal 2009, eravamo riusciti a spedire una copia di tutti i nostri semi fuori dal Paese, l'ultima spedizione alle Svalbard è partita l'anno scorso. Adesso è tempo di preparare i pacchi: oltre 100 delle 325 scatole stoccate lassù – tra cui particolari varietà di frumento, orzo ed erbe adatte alle regioni aride – saranno inviate ai nuovi depositi che Icarda ha avviato in Marocco e in Libano: una volta riavviata la produzione, rispeditemo i nuovi semi nell'Artico”. (Fonte: *Corriere della Sera* – 12/10/2015).

Il nostro Governo, infine, con il suo **Ministero degli Esteri** è un contributore del Global Crop Diversity Trust presso la **sede FAO, a Roma**.

Forse una speranza ancora c'è sotto i ghiacci dell'artico per la nostra Terra... 🇮🇹

37

NEWS FIC

Solidarietà FIPE, Confcommercio e FIC: migliaia di pasti l'ultimo dell'anno

Un gesto eloquente, organizzato l'ultimo giorno del 2020 da **FIPE-Confcommercio** e da **FIC** con il **Dipartimento Solidarietà Emergenze** in 12 città italiane. Un gesto che traduce la vicinanza del mondo della ristorazione alle persone più fragili. È l'iniziativa **#ilnostrocuorestaaperto**, che il 31 dicembre ha visto gli chef FIC e i delegati FIPE cucinare fianco a fianco migliaia di pasti “solidali” da distribuire in dodici strutture assistenziali: da Bari a Bologna, da Olbia a Firenze, da Milano, a Napoli, a Trieste.

“Il 2020 – dice il presidente FIPE Confcommercio, **Lino E. Stoppani** – è stato drammatico per la ristorazione. Ma la solidarietà ha ancora più valore nei tempi difficili, quando crescono disperazione e solitudine. Iniziative come questa ci rammentano che la nostra missione è indissolubilmente legata all'idea di servizio, socialità, miglioramento della vita delle persone”.

“FIC è da sempre in prima linea in moltissime iniziative sociali – spiega il presidente **Rocco Pozzulo** – e anche questa volta, malgrado un anno in cui il nostro comparto ha versato lacrime e sangue, penalizzato dalle ripercussioni economiche, abbiamo scelto di esserci, per regalare un momento di gioia e condivisione a chi è stato messo in ginocchio dalla vita ed è rimasto solo”. “Concludiamo l'anno come l'abbiamo iniziato – aggiunge **Roberto Rosati**, presidente DSE – e come l'abbiamo svolto nei momenti più bui della pandemia, facendo squadra per non lasciare nessuno indietro. Chiusi per legge i locali, restano aperti i cuori della ristorazione italiana”. 🇮🇹



Nel Panettone “gluten free” *le emozioni delle proprie origini*

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

NON RINUNCIARE AL GUSTO QUANDO SI CUCINA SENZA GLUTINE E NEANCHE
ALLE TRADIZIONI. COME PER IL NOSTRO CHEF E IL SUO OMAGGIO ALLA CALABRIA

Si chiama “**Panettone cioccobianco e limoncello**” e sarebbe proprio bello non contemplarlo soltanto in foto, ma assaggiarlo! Innanzitutto, perché conosciamo l’esperienza in laboratorio del nostro Chef esperto di senza glutine che ci presenta questa ricetta sul numero di novembre-dicembre, ovviamente natalizia; ma poi, anche perché il panettone richiama le origini calabresi di Le Rose, con l’utilizzo, tra l’altro, del **limone Igp di Rocca Imperiale**. La ricetta, infatti, con l’aggiunta di crema di limoncello, rivela i sentori di questa regione ed i ricordi di come la vedeva realizzata il nostro cuoco da bambino. Scopriamola assieme! 🇮🇹

38



PANETTONE, CIOCCOBIANCO E LIMONCELLO

Cottura: 60 minuti totali, 10 minuti a 210 gradi
50, minuti a 180 gradi

Ingredienti lievito: 75 gr farina nutrifree per pane, 3 gr xantano, 7 gr lievito di birra fresco, 1 cucchiaino da caffè di miele, 80 ml di latte di riso

Ingredienti primo impasto: 150 gr lievito, 100 gr farina nutrifree per pane, 50 gr di burro (morbido), 40 gr di zucchero, 2 uova, 10 gr di lievito di birra fresco

Ingredienti secondo impasto: 500 gr primo

impasto, 90 gr di farina nutrifree per pane, 4 gr xantano, 2 uova, 1 tuorlo, 60 gr di burro (morbido), 50 gr di zucchero, 150 gr chicchi di cioccolato bianco, 80 ml di limoncello igp, limone candito

Impasto adatto per uno stampo da 750 gr

Procedimento

1) Per ottenere un buon panettone come primo passaggio dobbiamo creare il lievito, quindi nella vasca di una planetaria, unire la farina, lo xantano, ed il lievito sciolto precedentemente nel latte. Azionare la macchina ed impastare per circa 8/10 minuti per ultimo aggiungere

il miele e lavorare la pasta fino ad ottenere una palla liscia e senza grumi. Far riposare il lievito per 45 minuti a temperatura ambiente, per 6 ore a 5°.

2) Passate le 6 ore tirare fuori il lievito dal frigo far stemperare per un’ora circa. Successivamente, nella planetaria aggiungere il lievito stemperato, la farina, il lievito di birra, ed impastare, aggiungere lo zucchero ed il burro un po’ per volta, continuando ad impastare, per ultimo passaggio aggiungere le uova e lavorare l’impasto per circa 15 minuti, al fine di ottenere una pasta morbida ed elastica. Versare l’impasto in una bowl e far riposare per 1 ora a temperatura ambiente e per 8 ore a 5°. Trascorse le 8 ore tirare fuori l’impasto, far stemperare per un ora circa, e successivamente iniziare con l’ultimo impasto.

3) Nella planetaria, aggiungere l’impasto stemperato, la farina, lo xantano, azionare la macchina, ed impastare! Dopo qualche minuto aggiungere il burro poco alla volta e lo zucchero, lavorare per 5 minuti, e successivamente aggiungere le uova ed il tuorlo, continuando a lavorare l’impasto per 10 minuti, solo per ultimo aggiungere il cioccolato bianco, la crema di limoncello, ed il limone candito, impastare al fine di ottenere una pasta liscia e collosa.

4) Finito di impastare passare l’impasto su di un piano da lavoro, creare delle pieghe e pirlare l’impasto in modo da renderlo liscio, disporre dentro uno stampo da 750 gr.

5) Far lievitare per 4/5 ore circa, cuocere a 200° per i primi 10 minuti e a 175° per 40 minuti.

6) A cottura ultimata con due stecchi, incidere al centro il panettone, capovolgere e raffreddare per circa 3 ore.

7) A piacimento potete glassare la parte alta del panettone.

Tempo di preparazione:

50 minuti

Maturazione:

23 ore circa, 3 ore di riposo capovolto

Difficoltà: difficile

Ingredienti utilizzati: farina mix pane nutrifree.



KIMBO®

il Caffè di Napoli

Kimbo e Federazione Italiana Cuochi per supportare il canale Ho.Re.Ca.

Tra le novità, il sistema in capsule Flexicup dedicato alla ristorazione quest'anno ha ottenuto il riconoscimento del marchio "Approvato FIC"

KIMBO, azienda italiana leader nella produzione di caffè, è nuovamente al fianco della **Federazione Italiana Cuochi**. Una prestigiosa partnership con cui Kimbo conferma il proprio focus sul mondo della ristorazione per valorizzare la pausa caffè al termine di ogni pasto, rendendola un momento di puro piacere a cui dedicare cura e attenzione nella preparazione così come nel servizio. Le numerose attività FIC sul territorio nazionale, attraverso le proprie Associazioni Provinciali ed Unioni Regionali, sono infatti un'occasione per Kimbo per divulgare tra i professionisti della cucina una **conoscenza più approfondita sul caffè, sulla qualità della materia prima e sulle caratteristiche e peculiarità delle diverse tipologie di estrazione: dall'espresso, passando per la Cuccuma fino ad arrivare al sistema di caffè in capsule dedicato alla ristorazione.**



sistema in capsule Flexicup, infatti, è perfetto per ottenere un espresso impeccabile grazie a una macchina brevettata **100% Made in Italy**, dal design pulito e contemporaneo in acciaio inossidabile, dotata di un'interfaccia intuitiva e semplice da utilizzare. È pensato per garantire

un caffè espresso di altissima qualità e un'estrazione perfetta anche in quei ristoranti, bar, hotel non dotati di personale specializzato in cui il numero ridotto di consumazioni non sempre giustifica l'utilizzo del caffè in grani. Il caffè espresso in capsula Kimbo Flexicup è disponibile in tre diversi blend: **Prestige**, una miscela dal gusto dolce con accenni di caramello e sentori di biscotti appena sfornati; **Limited Edition**, dal gusto tipico dell'espresso napoletano e con dolci note al cioccolato; **Decaffeinato**, senza caffeina e dall'aroma persistente e gusto pieno.

Proprio il sistema in capsule **FLEXICUP** di Kimbo dedicato alla ristorazione quest'anno ha ottenuto il riconoscimento del marchio **"Approvato FIC"** da parte dell'apposita commissione di esperti della Federazione Italiana Cuochi. La concessione è avvenuta a conclusione di un'apposita seduta del comitato di esperti FIC per il rilascio del Marchio "Approvato FIC", che ha sancito l'eccellenza del sistema Flexicup Kimbo come ideale per la piccola e media ristorazione italiana. Il



KIMBO E FIC: IL "VALORE" DEL CAFFÈ NELLA RISTORAZIONE

Kimbo è da quasi 60 anni uno dei protagonisti del mercato nazionale del caffè per dimensione e simbolo del caffè italiano e dell'espresso napoletano. Selezione delle materie prime, controllo produttivo e tracciabilità su tutta la filiera assicurano l'eccellenza dei prodotti mentre le più selettive certificazioni internazionali testimoniano il rispetto delle risorse e dell'ambiente. Grazie al lavoro di 200 dipendenti Kimbo è presente in Italia in tutti i canali distributivi e all'estero. Diffondere il caffè italiano nel mondo e valorizzare la specificità dell'espresso napoletano sono tra gli elementi fondamentali nella mission dell'azienda che opera, nel rispetto delle persone e dell'ambiente, per rendere disponibile sui mercati nazionali ed esteri un prodotto genuino, di qualità, autenticamente made in Italy.

www.kimbo.it

Le competenze essenziali *nella professione del cuoco*

Di **Giovanni Guadagno**
Responsabile Dipartimento
Professionale FIC

SEMPRE PIÙ SI RAGIONA SU CIÒ CHE PUÒ FARE ANCORA GIRARE
IL MONDO. LA FORMAZIONE E LA SCUOLA DI COSA VIVONO?
QUALI SONO I PILASTRI DELLA NOSTRA CULTURA PROFESSIONALE?

Periodicamente si accende il dibattito sui fondamenti della professione del cuoco. Che cosa riteniamo sia essenziale apprendere? Quale l'ABC del nostro mestiere? Ho trattato molte volte questo tema in presenza e a distanza, in conferenze di specialisti e operatori o in sessioni di orientamento dedicate agli aspiranti cuochi e ai loro genitori. Perché, dunque, tornare sulla questione? A chi giova?

È necessario riprendere il tema per due buone ragioni. Innanzitutto, non è ancora sufficientemente evidente il potenziale spessore insito nella nostra professione. **La professione del cuoco permette lo sviluppo di talenti inespresi**, e non parlo solo di quelli di ciascun individuo ma anche, e soprattutto, di potenzialità collettive che, messe a sistema, potrebbero valorizzare interi comparti economici e produttivi. Per fare questo, è necessario individuare i pilastri portanti della formazione professionale. In questa fase è indispensabile tagliare ogni elemento superfluo e puntare decisamente all'essenziale. Fronzoli e orpelli saranno poi come le decorazioni su una torta. Utili da aggiungere alla fine, ma su una base solida e portante e con una motivazione ben diversa rispetto all'essenziale. Di questi tempi, si ragiona su ciò che può far ancora girare il mondo. Ma la formazione e la scuola di che cosa vivono?

Quali sono i pilastri della nostra cultura professionale?

1. Risorse umane. Dobbiamo ripartire dalle persone e dai professionisti. Dalla loro formazione e dal loro aggiornamento. Duro lavoro e studio continuo. A scuola trattare come primo argomento la brigata di cucina, l'organizzazione del lavoro, i profili professionali e, via via, approfondire ogni anno e ogni anno ancora. La persona è al centro ma la squadra è la vera forza del singolo.

2. Tecnologia. Non possiamo rifiutare la tecnologia. Sono



un cuoco vecchio o un vecchio cuoco. Sistemi informatici, didattica a distanza, forni e macchine di cottura di nuova concezione. Se sono un vecchio cuoco, imparo ad apprezzarle... Se sono un cuoco vecchio, meglio che smetta...

3. Tecniche. Di cottura, di comunicazione, di organizzazione. Appropriamoci del sapere tecnico. Per troppo tempo abbiamo delegato: ai nutrizionisti, ai tecnologi, ai commercialisti, agli avvocati,... Per poi valutare con amarezza che non ne sapevano abbastanza. Il perché è semplice: non possiamo delegare le nostre competenze, le nostre abilità, le nostre conoscenze; ma soprattutto non possiamo rinunciare alle responsabilità specifiche del nostro mestiere. Agli specialisti dobbiamo sempre ricorrere per un parere ma la sintesi e le decisioni rispetto allo specifico rimangono pur sempre nostre.

4. Comunicare. In tutte le lingue del mondo ma anche, e soprattutto, aver chiaro cosa comunicare. Comunicare

non è chiacchierare. Comunicare è imparare ad articolare pensieri. Pensare prima di parlare. E poi ancora tagliare il fiume di parole. Scrivere il pensiero prima aiuta a decidere cosa dire e cosa omettere.

5. Cucinare. Il cuore della professione. Le ricette sono lo strumento e non il fine della nostra formazione. Ogni volta che cucino cambio impercettibilmente la ricetta e la rifaccio mia. Questa è la vera poesia del mio lavoro.

6. Produrre. Lavorare fino a che mi sento esausto... Produrre alimenti va oltre cucinare piatti. Il cuoco deve poter vivere esperienze di produzione di alimenti per capire fino in fondo l'essenza del prodotto stesso ed essere in grado di comunicarla. Impastare il proprio pane, insaccare una salsiccia, marinare una carne... ci riporta all'essenziale del piatto. È una materia prima genuina, sana, curata, fresca e artigianale che fa la differenza. Meno fronzoli e più sostanza.

7. Cambiare. Rifiutare gli automatismi. Dobbiamo imparare di nuovo ad osservare, riflettere e dedurre. Oggi come non mai siamo costretti a cambiare per adattarci alle situazioni difficili del momento.

Una scaletta di questo tipo mi aiuta a non perdere di vista

l'obiettivo. Il quotidiano è di piccoli passi, azioni piccole e concrete; a volte di sorrisi e di grazie di chi ha ricevuto un pensiero, una parola buona e utile per l'oggi ma soprattutto per il domani.

Ipse Dixit – Julian Barnes- Il pedante in cucina – Einaudi 2020

"...Il cuoco non può mettere mano due volte alla stessa ricetta. Il cuoco, gli ingredienti, la ricetta e il piatto finale non sono mai esattamente gli stessi. Non si tratta certo di postmodernismo, e invocare il Principio di Heisenberg sarebbe un po' calcare la mano, ma avete capito cosa voglio dire."

Chiosa Ipse Dixit – Werner Karl Heisenberg, 1942

"Nell'ambito della realtà le cui condizioni sono formulate dalla teoria quantistica, le leggi naturali non conducono quindi a una completa determinazione di ciò che accade nello spazio e nel tempo; l'accadere (all'interno delle frequenze determinate per mezzo delle connessioni) è piuttosto rimesso al gioco del caso." 🇮🇹

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

Grande partecipazione sul web

all'Assemblea nazionale Lady Chef

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

MOLTI GLI ARGOMENTI ALL'ORDINE DEL GIORNO, TRA PROGETTI FUTURI ED EVENTI GIÀ REALIZZATI: UN CONCORSO PER LE LADY, L'ALTA FORMAZIONE E NUOVE NOMINE DISTRIBUITE SUI TERRITORI

“Ci siamo riuscite, nonostante lo zampino del Covid-19. Non ci fermiamo!”. Le parole della coordinatrice nazionale **Alessandra Baruzzi** fanno capire la determinazione delle **Lady Chef** della **Federazione Italiana Cuochi**. “Avremmo dovuto svolgere la nostra Assemblea nazionale in presenza nella splendida Sardegna. La stavamo organizzando da tempo, curando i minimi dettagli, ma purtroppo ci è stato impedito dagli eventi. E così ci siamo organizzate on-line, sulla piattaforma che FIC ha realizzato proprio per superare tutti gli ostacoli”.



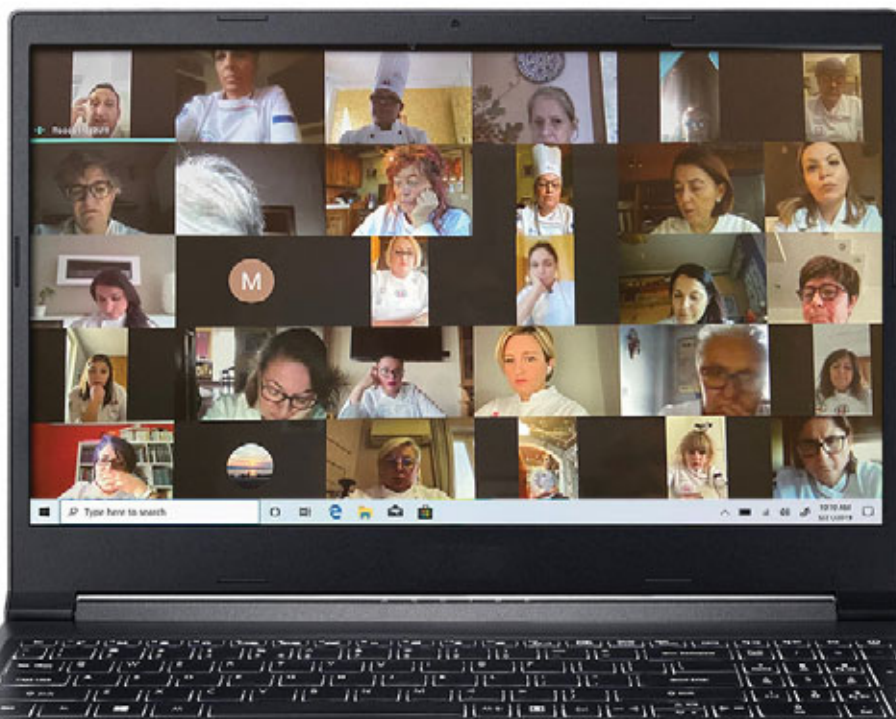
Alessandra Baruzzi

Ed infatti il 9 novembre scorso la piattaforma si è riempita di sorrisi di volti femminili da tutta Italia. Arricchita da una presenza maschile: il presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, ha infatti aperto i lavori.

Straordinarie le sue parole di apprezzamento per il lavoro svolto e di incoraggiamento per quello futuro, dichiarando l'appoggio più completo per tutti i progetti che sono nell'aria. Progetti di cui si è lungamente discusso durante l'Assemblea. Il primo progetto è stato quello di un **concorso riservato alle Lady Chef di tutta Italia**, che abbia l'obiettivo di metterle in gioco, con la professionalità che le contraddistingue, per eleggere infine la migliore Lady Chef professionista. Un concorso in più tappe, con selezioni provinciali e regionali e giornata finale a Rimini, nel contesto dei **Campionati della Cucina Italiana**. Le concorrenti saranno chiamate a realizzare un *main course* con l'utilizzo obbligatorio di due prodotti del proprio

territorio e di un prodotto dell'azienda partner FIC **Cirio**. Per poter eseguire al meglio il compito, è stata organizzata una giornata di formazione gratuita per tutte le Lady su come partecipare ai concorsi, a cura di **Debora Fantini** e **Marialuisa Lovari**, componenti molto attive FIC e giudici accreditate Worldchefs. Il corso, sempre on-line su piattaforma FIC, si è infine svolto il 10 novembre, con un pubblico nutrito e ammaliato dalla straordinaria generosità e professionalità delle docenti.

Inoltre, tra gli altri progetti, il **corso di Alta Formazione** del 2 dicembre con la sottoscritta, dal titolo **“Allergie e celiachia: conoscerle e organizzare un menù per le feste”**. Tra le ultime notizie riguardanti il Compartimento, infine, si è passati alla nomina della Lady Chef siciliana **Sarah Cucchiara** come coordinatrice per il Sud Italia, insieme ad **Enza Liberati**. Con l'approvazione all'unanimità per la realizzazione della prossima Assemblea nazionale in Sardegna, si sono chiusi i lavori che hanno visto grande interesse ed uno straordinario dibattito. 🇮🇹





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

L'impegno delle Lady Chef *nell'Alta Formazione FIC*

Di **Redazione**

ROSSANINA DEL SANTO, RESPONSABILE COMUNICAZIONE DEL COMPARTIMENTO, È STATA TRA I DOCENTI PROTAGONISTI DELLE VIDEO-LEZIONI WEBINAR DELLA FEDERAZIONE

“Allergie e celiachia: conoscerle e organizzare un menu per le feste”: è stato questo il tema trattato, durante gli incontri webinar di Alta Formazione FIC, da **Rossanina Del Santo** che, oltre ad essere un'attività **Lady Chef**, responsabile comunicazione del Compartimento, è anche un'apprezzata docente in materia e referente nazionale DSE per gli allergeni. Il tema è attuale e delicato, ha detto ad apertura dell'incontro Del Santo, poiché per un cuoco o uno chef è fondamentale oggi essere preparati a cucinare un piatto per clienti con allergie, intolleranze alimentari e patologie varie. C'è in gioco, infatti, la salute: questo non bisogna mai dimenticare.

Così, la Lady Chef ha diviso la video lezione in tre parti: la prima, dedicata alla pura teoria, spiegando quali sono queste patologie, quali i rischi che presentano e le conseguenze che comportano e illustrando dettagliatamente ai colleghi cuochi FIC come affrontarle in cucina. La seconda parte, invece, dedicata alla pratica teorica, entrando nel dettaglio di come si accolga e si serva un cliente celiaco o intollerante nel proprio locale, senza allarmismi e timori, imparando ad usare con i giusti accorgimenti igienici strumenti, pentole, posate. Nella terza parte, infine, si è passati alla realizzazione

di 7 ricette, percorrendo idealmente un “menu delle feste”. Tutti i piatti erano senza glutine, senza uova, senza lattosio, alcuni senza latte e a ridotto contenuto di nichel. “Già con il DSE – dice Rossanina – sono impegnata durante i corsi a spiegare come gestire la sala di un ristorante e affrontare gli allergeni. Sono celiaca e vivo sulla mia pelle ogni giorno certe intolleranze o allergie, come quella al bianco d'uovo o al lattosio, per cui sperimento quotidianamente la voglia di mangiar bene senza correre alcun rischio e metto così la mia esperienza anche sul piano professionale. Questi corsi aiutano i colleghi cuochi a comprendere quali sono gli strumenti che possono utilizzare senza problemi e quelli che, invece, vanno accuratamente puliti e igienizzati ogni volta che si fa una preparazione per determinati clienti allergici o con patologie. Ed anche quali sono gli ingredienti che, seppur presenti in minima parte, possono comportare dei rischi per la loro salute”. “Ringrazio Rossanina per la sua infaticabile attività in FIC, nel DSE e, nello specifico, nel nostro Compartimento – dice Alessandra Baruzzi, responsabile nazionale Lady Chef. – Ci ha riempito d'orgoglio che sia stato concesso anche alla nostra squadra di allestire e curare un corso di Alta Formazione, solitamente prerogativa delle Unioni Regionali, e con il presidente Pozzulo abbiamo concordato di continuare a lavorare in tal senso, facendo anche delle Lady Chef un punto di riferimento didattico e professionale per migliaia di colleghi cuochi”. 



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

**NUTRI
FREE**

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

Cremoso alla mela Annurca *omaggio alla “dolce” Campania*

A cura di
Giuseppe Giuliano
Maestro di cucina
e pasticcere

LA RICCHEZZA NELLA SEMPLICITÀ, L'ECCELLENZA NELLA FACILITÀ
DI REPLICA: ECCO IL DESSERT DI ANGELO BORRELLI
PROPOSTO PER MENU DA RISTORAZIONE

Angelo Borrelli, pastry chef campano, oggi ci presenta un elaborato dolciario facilmente proponibile nella ristorazione. Angelo Borrelli ha voluto dedicare questo dessert mettendo in risalto alcuni ingredienti della sua terra di origine, rispettando la stagionalità in modo da esaltarne maggiormente la parte gustativa e olfattiva. 🇮🇹

PASSEGGIANDO TRA LE MERAVIGLIE DELLA MIA TERRA*

Cremoso alla mela Annurca I.G.P. con morbido di carote, mandorle, olio di Ravece e massa croccante alla nocciola di Giffoni e grano saraceno con tortino caldo all'arancia amara

Morbido di carote, mandorle e Olio di Ravece: g 75 uova intere, g 36 zucchero, g 20 olio di Ravece, g 55 carote, g 23 farina mandorle, *g 1 baking powder, g 1 sale

Procedimento

Montare le uova con lo zucchero nella planetaria, unire le polveri, l'olio di Ravece e le carote grattugiate. Stendere il composto in uno stampo metallico ad uno spessore di 1 cm circa. Cuocere a 160° per 15 minuti, raffreddare.

*Nota: la grammatura del baking powder è indicativa, usare quella consigliata dall'azienda produttrice.

Massa croccante alle nocciole di Giffoni e grano saraceno

g 100 nocciole, g 80 grano saraceno, g 50 corn flakes tritati, g 40 burro di cacao, g 3 cannella, g 35 cioccolato bianco 35 %

Procedimento

Mescolare tutti gli ingredienti e realizzare una massa croccante.

Cremoso alla mela Annurca I.G.P.

g 60 circa di tuorli, g 105 zucchero, g 100 polpa di mela Annurca IGP, g 150 burro, g 4 gelatina a fogli 200 bloom, g 25 acqua

Procedimento

Mescolare i tuorli con la polpa di mele e cuocere fino ad 82°C. Raffreddare la crema ottenuta a 60°C, aggiungere il burro a temperatura ambiente e in seguito unire la gelatina in fogli precedentemente idratata e sciolta. Mettere il composto nello stampo a sfera fino a raggiungere 1/4 dello stesso, inserire il morbido di carote, mandorle e olio di Ravece, uno strato di crema alla mela Annurca, un altro strato di massa croccante alle nocciole di Giffoni e grano saraceno, finire riempiendo lo stampo con il cremoso. Abbattere di temperatura in negativo.

Frolla all'olio e burro di cacao

g 70 zucchero a velo, g 40 olio extra vergine d'oliva, g 30 burro di cacao, g 160 farina, g 30 tuorli, g 1 sale fino, g 1 vaniglia

Procedimento

Realizzare una frolla unendo il burro di cacao sciolto. Fare riposare in frigo la frolla per almeno un paio di ore. Stendere la pasta frolla, foderare un piccolo cerchio inox per monoporzione e cuocere in forno a 165°C con valvola aperta.

Marmellata di arancia amara

g 250 arance intere, g 180 zucchero semolato, g 2 pectina

Procedimento

Cuocere le arance in acqua bollente, fino a renderle morbide, rimuovere eventuali semi e frullare nel cutter aggiungendo i restanti ingredienti. Cuocere a 106°C. Conservare in frigo e utilizzare.

Tortino all'arancia amara

g 125 cioccolato bianco, g 125 burro, g 200 uova, g 120 tuorli. g 75 zucchero, g 100 marmellata di arance amare. g 60 farina 180 w

Procedimento

Sciogliere il cioccolato, aggiungere il burro ed emulsionare, unire le uova precedentemente montate con lo zucchero, miscelare con la marmellata e la farina. Versare il composto negli stampi e cuocere a 170° per 6 minuti.

Salsa ai ribes rossi

g 250 ribes rossi, g 180 glucosio, g 100 acqua

Procedimento

Lavare accuratamente i ribes privati dai rametti. Preparare uno sciroppo con acqua e glucosio, aggiungere i ribes e cuocere per circa 20 minuti dall'ebollizione. Frullare la miscela e passarla a setaccio a maglia fine.

Meringa italiana per le meringhette

g 75 acqua, g 245 zucchero, g 55 glucosio in polvere, g 155 albumi

Procedimento

Cuocere a 124°C acqua e zuccheri. Intorno ai 115°C iniziare a montare gli albumi. Unire lo zucchero cotto a filo sugli albumi, montando fino a raffreddamento. Formare dei piccoli spumoni con un sac à poche con bocchetta liscia. Mettere in forno statico a 60-70°C e lasciarli asciugare (circa 4 ore).

Definizione

Posizionare all'interno del “cestino” di pasta frolla all'olio, le meringhette e lateralmente dei frutti di bosco. Al centro posizionare la sfera del cremoso alla mela Annurca. Guarnire con zucchero filato. Servire con il soffice tiepido e la salsa ai ribes rossi.



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

Formaggi: proposte per un *tagliere più invitante*

A cura di
Roberto Rubino
Esperto agroalimentare*

COME ANDREBBE IMPOSTATO UN TAGLIERE? QUALI FORMAGGI INSERIRE E QUALE APPROCCIO UTILIZZARE? ALCUNI CONSIGLI UTILI PER I RISTORATORI E PER VALORIZZARE LE PRODUZIONI

Fra il formaggio e la cucina in generale, almeno in Italia, c'è un rapporto molto particolare che oscilla fra morbosità e indifferenza. Generalizzando, possiamo dire che da una parte il formaggio, quello da grattugia, è presente in tutte le cucine di ogni regione d'Italia e, dall'altra, il formaggio in quanto tale, da carrello o tagliere, è quasi assente, perché i commensali arrivano alla fine del pranzo già saturi e non c'è spazio se non per caffè o ammazza caffè. Questo rapporto tende così a condizionare non solo i gusti ma anche le tipologie casearie. Non a caso, quasi il 50% della produzione italiana viene usata da grattugia e pochi sembrano conoscere (nel senso che li usano da grattugia ma non da degustazione) ad esempio il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, i pecorini in generale o il caciocotta di capra. Con evidenti ripercussioni sulla capacità del settore di interloquire sul livello qualitativo e sulle possibilità di miglioramento. Oltre a formaggi a pasta dura, naturalmente, sull'arco alpino ci sono decine di formaggi con nomi diversi, legati ad una montagna o ad un alpeggio, ma quasi tutti riconducibili ad una sola ti-

pologia, le paste pressate. Al Sud produzioni altrettanto eccellenti, il caciocavallo, il Ragusano e altre paste filate dure. E poi formaggi freschi, mozzarelle, stracchini. Infine la Fontina, quasi unica nel suo genere. Diverso in Francia, dove non c'è la presenza di grandi formaggi da grattugia. Se entriamo in una gastronomia francese, restiamo impressionati dall'incredibile diversità delle forme, del colore e della dimensione dei formaggi. Sono talmente belli da vedere, che è difficile uscirne senza lasciarsi tentare dalla curiosità di assaggiare quelli che più ci colpiscono.

Nella maggior parte dei ristoranti il carrello dei formaggi sembra essere una merce rara. Però in questi ultimi tempi, nonostante il Covid, e forse anche grazie allo spopolamento dei centri urbani, si vanno insediando un po' dappertutto i locali di degustazione, i bistrot, le taverne, spazi dove l'offerta è costituita proprio da un tagliere. Oltre ai vini e alle birre artigianali, naturalmente. Con una differenza sostanziale rispetto al carrello del ristorante. Il taverniere che basa la sua offerta sul tagliere ha bisogno, comunque, di ampliarla il più possibile, sia come tipologia di formaggi e sia come presenza temporanea. Questo significa che, nel corso dell'anno, potrà arrivare anche a tenere una rotazione di almeno una cinquantina di formaggi. E

se pensiamo che questo fenomeno si va sviluppando in tutti gli angoli della Penisola, forse si può ipotizzare che sarà proprio da questi locali che potrebbe venire uno stimolo al settore non solo per migliorare la qualità ma anche per ampliare la gamma dell'offerta.

Ma come andrebbe impostato un tagliere? Quali formaggi inserire e quale approccio utilizzare? ►



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

A mio avviso, chi va in questi locali ha due priorità da soddisfare. Proprio perché l'offerta del locale si limita ai formaggi del territorio, il turista o l'avventore del posto vorrebbe degustare formaggi di grande livello. Certo, in questo caso c'è anche un problema di costi, il prezzo del tagliere potrebbe essere elevato, ma qui deve intervenire l'abilità del proprietario in fase di porzionamento e anche di numero di formaggi da inserire sul tagliere. Come scegliere i formaggi? Dipende dal livello che si intende proporre. Vanno inseriti formaggi da pascolo, che saranno differenti o perché il pascolo era diverso (per altitudine e caratteristiche territoriali) o perché, oltre al pascolo, gli animali hanno avuto un'integrazione con concentrati (granaglie, legumi). Se poi si vogliono inserire anche formaggi di stalla, bisogna sempre fare molta attenzione all'alimentazione degli animali e soprattutto alla quantità di concentrati che vengono distribuiti.

Ma c'è anche l'avventore che vuole imparare, che vuole capire quale percorso di degustazione deve effettuare per arrivare a cogliere il livello qualitativo di quel formaggio o di quel prosciutto. In tal caso, sul tagliere vanno quei formaggi che potremmo chiamare "didattici", attraverso la cui degustazione si può arrivare non solo a coglierne il

livello qualitativo ma anche a capire le differenze, quali i fattori che le determinano. Cosa proporre, allora? Prima di indicare i formaggi da acquistare, dobbiamo sapere quali fattori determinano la differenza: latte crudo, fermenti, razza, ma soprattutto l'alimentazione degli animali. Allora il nostro oste ha due opzioni: o prende 6 formaggi della stessa tipologia, per esempio Caciocavallo, Pressato d'alpeggio, o pecorino oppure, se non ci riesce, può prendere qualsiasi formaggio, anche a prescindere dalla stagionatura e dalla specie; l'importante è che tutti provengano da latte prodotto con questa alimentazione:

- 1) Stalla: silo mais o fieno 30%, concentrati 70%
- 2) Stalla: silo mais o fieno 50%, concentrati 50%
- 3) Stalla: silo mais o fieno 30%, concentrato 30%
- 4) Pascolo: erbai e concentrato
- 5) Pascolo naturale e concentrato
- 6) Solo pascolo

In questo caso, la proposta sarà stimolante, perché si esce dal locale con la certezza di aver anche imparato qualcosa. E poi, più il palato si affina e più si sarà in grado di apprezzare il tagliere dei formaggi migliori, perché si avranno le competenze per cogliere i dettagli e anche per capire le motivazioni di quel livello. 🇮🇹

50



ficstore.it
OFFICIAL STORE

4-CETTA
SEGA PANGLOSSI
GRANITICI

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

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

Le radici classiche di *Francesco Giuliano*

A cura di
Stefano Bongiovanni
Responsabile
Compartimento
Giovani FIC

QUESTO GIOVANE CHEF SICILIANO HA CREATO UN LEGAME STABILE TRA LA SUA FORMAZIONE LETTERARIA, LE SUE ORIGINI ISOLANE E LE SUE RICETTE, COME DIMOSTRA IL BACCALÀ PROPOSTO

Francesco Giuliano è nato a Palermo. Classe 1982, scopre la passione per la cucina da ragazzo, anche se compie studi classici, che sta per concludere alla facoltà di Lettere del capoluogo siciliano. Cresciuto in una famiglia votata alla ristorazione, grazie all'esempio dello zio **Maestro Giuseppe Giuliano**, Responsabile nazionale del comparto Pasticceria FIC, si avvicina nel 2001 al mondo della cucina, per rimanervi stabilmente, cominciando il percorso in sala e proseguendolo ai fornelli. La sua passione lo porta ad apprendere la cucina tradizionale, quella moderna e la pasticceria da ristorazione grazie alle diverse esperienze nazionali e nel nord Europa. Membro del **Culinary Team Palermo** dal 2015, partecipa a competizioni nazionali e internazionali, ottenendo riconoscimenti con il team e partecipando come singolo ai **Campionati della Cucina Italiana** del 2017 nella categoria K3 dessert da ristorazione ottenendo un bronzo. Partecipa con il Team Palermo anche all'edizione dei Campionati 2019 a Rimini, ottenendo un argento e il premio della critica gastronomica. È finalista nel 2017 al Premio Birra Moretti, organizzato da Identità Golose al ristorante Lume di Milano dello chef Luigi Taglienti, fra i primi 10 giovani chef emergenti italiani dell'anno. Attualmente lavora come head chef presso Le Dop srl a Palermo per cui coordina i due ristoranti presenti in città ed è consulente di ristorazione per una società. È membro dell'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo dal 2015 ed opera come Responsabile Formazione. Dal 2019 è membro del consiglio regionale dell'Unione Regionale Cuochi Siciliani, Responsabile Regionale del Comparto Giovani FIC per la Sicilia, ruolo che gli è stato recentemente riconfermato con l'insediamento del nuovo presidente URCS, Giacomo Perna. 🇮🇹

“ὈΨΙΣΚΟΣ” – BACCALÀ CBT PROFUMATO AL MANDARINO E TIMO LIMONE, SU CREMA DELICATA AL CAVOLFIORE VERDE, SBRICIOLATA DI CAROTE DI ISPICA E CIALDA DI PANE DI FAGIOLI.

Ricetta per 4 persone.

Per il baccalà: baccalà dissalato g.600, sale g.15, buccia di mandarino siciliano g.8, olio e.v.o. Nocellara del Belice l.g.p. g.20.

Per la crema delicata al cavolfiore verde: cavolfiore verde siculo g.600, carote di Ispica g.30, brodo vegetale g.600, cipollotto fresco g.80, timo limone g.5.

Per la cialda di pane di fagioli: farina di fagioli g.25, acqua fredda g.80, olio e.v.o. Nocellara del Belice g.5, sale g.4, origano secco g.2.

Per la decorazione: carota di Ispica disidratata g.20, timo li-



mone g.1, olio e.v.o. Nocellara del Belice g.8, cipollotto saltato a rondelle g.20.

Preparazione:

Per il baccalà: Pulire e privare delle lisce il baccalà precedentemente dissalato. Porzionare e porre in un sacchetto sottovuoto con olio, sale, buccia di mandarino e timo limone. Sigillare al 100% di vuoto e successivamente porre in roner alla temperatura di 52°C per 18 minuti.

Per la crema di cavolfiore verde:

Pulire il cavolfiore e ricavare alcuni ciuffi di piccola dimensione utili in seguito per la decorazione. Disporre insieme al restante cavolfiore in vaporiera alla temperatura di 99°C per circa 22 minuti e comunque fino ad avvenuta cottura. Cuocere le carote a vapore alla temperatura di 99°C per 15 minuti. Porre il cipollotto tagliato finemente in padella con un filo di olio e.v.o. e saltare appena senza soffriggere oltremodo. Successivamente disporre in bicchiere frullatore il cavolfiore con olio, sale, brodo vegetale, cipollotto, carote e timo limone. Frullare opportunamente fino ad ottenere una consistenza liscia e setosa. Porre adesso in un pentolino e scaldarlo fino al bollore, spegnendo infine e guarnendo con un filo di olio e.v.o.

Per la cialda di pane di fagioli:

Disporre la farina di fagioli in una pentola antiaderente e aggiungere l'acqua fredda mescolando con l'aiuto di una

frusta fino ad ottenere una crema liscia. Aggiungere il sale e mettere sul fuoco, spegnendo solo dopo aver ottenuto una crema densa. Lucidare aggiungendo l'olio e terminando di mescolare bene la crema. Stendere su un tappetino in silicone creando uno strato sottile, spolverare con origano e infornare a forno statico per 20 minuti a 175°C. Modellare in forma leggermente curva le cialde e quindi lasciare raffreddare in forno al fine di disidratare al massimo il prodotto, rendendolo ben croccante.

Per la decorazione

Tagliare delle fette molto sottili di carota, aiutandosi con un pelapatate. Disporre in disidratatore a 65°C per circa 3 ore e comunque fino a completa disidratazione delle stesse. Procedere quindi a sbriciolare le carote disidratate ottenendo così una pratica decorazione. Prendere il cipollotto, tagliare a rondelle e saltare appena con olio extravergine in modo da rendere croccante lo stesso.

Composizione del piatto

Disporre sul fondo del piatto uno specchio di crema di cavolfiore. Adagiare il baccalà e guarnirlo con ciuffetti di cavolfiore al vapore e la sbriciolata di carote. Aggiungere foglioline di timo limone, il cipollotto saltato e infine disporre sul pesce una cialda di pane di fagioli croccante. Terminare con un filo di olio e.v.o. e servire caldo.

53

NEWS FIC

Manovra di Bilancio: emendamento a sostegno di tutti i cuochi italiani

Ai cuochi italiani, siano essi lavoratori in alberghi o ristoranti, dipendenti, lavoratori autonomi o imprenditori, sarà riconosciuto un credito d'imposta erogato su richiesta fino a 6.000,00 euro per l'acquisto di macchinari di classe energetica elevata, strumentazioni e attrezzature professionali per la ristorazione o in caso di spese sostenute per corsi di formazione e aggiornamento professionale.

È quanto è stato previsto da un emendamento presentato e discusso fra le misure in Commissione Bilancio per rafforzare l'agroalimentare italiano, a firma dell'on. **Maria Spena**, (vicepresidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati) insieme all'on. Occhiuto, emendamento che approva una misura a sostegno della professione dei Cuochi.

La **Federazione Italiana Cuochi** sottolinea quanto sia stata e sia costantemente in contatto e a stretto dialogo con l'on. Spena, confrontandosi e sostenendo l'esigenza imprescindibile di un provvedimento del genere, che fosse di sostegno per tutti i cuochi, per cui sono stati ripartiti complessivamente 3 milioni di euro nei tre anni 2021,2022,2023. Una boccata d'ossigeno e, forse, un piccolo segnale incoraggiante per i tanti lavoratori di un settore fra i più penalizzati dalle scelte di governo: la ristorazione. 🇮🇹



Giovani, stage, futuro...

Gli interrogativi della cucina

A cura di
Giuseppe Ferraro
 Responsabile
 Dipartimento Lavoro FIC

MOLTE SONO LE DOMANDE CHE CI PONIAMO SULLE NUOVE
 GENERAZIONI ALLA LUCE DI QUESTO DRAMMATICO MOMENTO
 STORICO. ABBIAMO CHIESTO L'OPINIONE DI ALCUNI NOSTRI ASSOCIATI

Jl periodo storico che stiamo attraversando sta cambiando le nostre abitudini e i nostri pensieri, privandoci di ogni tipo di sicurezza. Dalla sanità alla politica fino all'economia, il mondo affronta le difficoltà degli errori commessi nel passato: una grande sfida si è posta davanti a tutti noi. Ad oggi, con le varie restrizioni, si sente sempre più la mancanza di uscire, di incontrare senza paura i nostri cari e gli amici e, soprattutto, la spensieratezza di organizzare pranzi e cene con l'entusiasmo che ci caratterizza, perché si sa, mangiare è la massima espressione dell'amore.

La ristorazione è stata duramente colpita da questo periodo segnato dall'emergenza sanitaria, mettendo a rischio il posto di tanti lavoratori, ed anche gli stage per i ragazzi delle scuole superiori non sono stati risparmiati dal drammatico momento. Per questo, abbiamo rivolto alcune domande ai nostri associati, in particolare ad alcuni rappresentanti del Nord, del Centro e del Sud, come facciamo sempre per questa rubrica del **Dipartimento Lavoro**, per comprendere direttamente sul campo quali siano le vere difficoltà della ristorazione, a cominciare da quelle economiche.

In particolare, abbiamo chiesto ai nostri chef come in questo delicato periodo storico, caratterizzato dall'emergenza

sanitaria e della crisi economica, ci saranno **conseguenze verso le nuove generazioni che si apprestano al mestiere della cucina.** Ed ancora, **lo stage sarà possibile o si punterà soltanto sul guadagno e sulla monetizzazione massima dei guadagni?** Quanto è necessaria la presenza della sapienza dell'arte di uno chef rispetto all'innovazione tecnologica e **quanto è indispensabile lo sviluppo tecnologico all'interno di una cucina?** Quanto si

considera, ad oggi, il saper cucinare come una forma d'arte? C'è ancora la voglia da parte degli chef di trasmettere ai giovani quanto imparato a prescindere dal tempo che ci si possa mettere, poiché ci vuole comunque tempo per poter acquisire le conoscenze di questo mondo? **I giovani sono in qualche modo spaventati da quello che è il contesto storico/economico attuale, dato che tante volte devono sacrificare tempo, gratuitamente?** Va ad influire tutto ciò sulla loro voglia di imparare?

Ci hanno risposto così, delineandoci un quadro abbastanza chiaro della situazione attuale e di quella dell'immediato futuro.

Mimmo Trentinella: "A proposito dei giovani, nonostante la pandemia, confermo che all'interno della mia cucina lo stage per i ragazzi sarà garantito, naturalmente adottando ogni misura di sicurezza. In merito poi all'aiuto della tecnologia in cucina, se questa prenderà mai il sopravvento rispetto alla figura dello chef, penso che l'abilità di un cuoco non mai potrà essere sostituita, tecnologia e manualità devono andare di pari passo. È proprio la manualità che rende ogni piatto unico al mondo ed è ciò che cerco di trasmettere ai ragazzi all'interno della mia cucina: il valore, cioè, di questo lavoro e l'impatto che ha nella vita di tante persone".

Gianni Della Coletta: "L'argomento dello stage in questo momento storico è una questione delicata da affrontare; è ancora un'ottima occasione per imparare il mestiere in cucina, anche se è un periodo incerto e, tra le varie restrizioni e chiusure imposte alla ristorazione per attenuare la diffusione del Covid-19, molti purtroppo cercano di puntare alla resa massima dei guadagni, con il taglio del personale, trascurando inevitabilmente la possibilità di poter insegnare il mestiere ai più giovani in maniera perfetta. Quante volte poi a tavola, al ristorante, abbiamo pensato che i nostri piatti fossero dei quadri? Se il cibo è arte, ogni chef è un artista, allora. A mio



Mimmo Trentinella:



Gianni Della Colletta

avviso, all'interno di una cucina la padronanza dello chef è indispensabile così come l'uso della tecnologia. La figura professionale sarà sempre presente, non si può improvvisare con una macchina, anche se rimane una scelta di chi opera all'interno della cucina. Essa offre un grande aiuto, ma la cura del dettaglio che stupisce il cliente è solo opera dello chef, grazie alla sua esperienza e alla sua passione. L'esperienza si conquista con il tempo e spesso si deve essere disposti a sacrificare qualcosa”.

Massimo Pica: “Non si possono nascondere le attuali difficoltà, dovute al periodo critico. In tale contesto di emergenza, con le dovute precauzioni, i ragazzi potranno comunque lavorare all'interno della cucina e apprendere ogni segreto dello chef, con impegno e dedizione. Sempre più persone sono attratte dal mondo della cucina. È un mondo dove si lavora tanto e gli orari sono penalizzanti per un ragazzo, in quanto non sempre si può uscire con i propri amici o con il fidanzato o la fidanzata. E se il tempo è uno dei fattori principali per cui un ragazzo non sempre decide di proseguire per questa scelta

(spesso bisogna armarsi di pazienza e spirito di sacrificio), a mio avviso non è tanto una questione di retribuzione quanto di dedizione, dato che questo lavoro richiede molti sacrifici e non tutti sono disposti a proseguire per questa strada. Oggi, dunque, è molto difficile dedicare del tempo ai ragazzi, personalmente cerco sempre il dialogo con loro: per venire incontro a chi veramente vuole imparare”.

Insomma, non sempre si inizia a guadagnare immediatamente, alcuni capiscono di non appartenere a questo mondo e cambiano idea, per altri è il sogno della vita e la retribuzione passa in secondo piano. Prendendo in considerazione quanto detto dai maestri della cucina, si comprende che il Covid-19 è una variabile determinante, che influisce in maniera importante nell'ambito della ristorazione. Chi conosce il mestiere della cucina, è ben lieto di tramandare la passione e l'esperienza, ma è necessario che i giovani attratti da questo mondo si armino di pazienza e sacrificio. 🇮🇹



Massimo Pica

55

#TEAMITALIALIONE2021



Grazie per aver creduto in noi! Alla prossima FINALE!!

Regione
Lombardia50
Un'altra
storia.ACQUA PANNA S. PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

PREMIUM PARTNER



OFFICIAL-TECHNICAL PARTNER



L'educazione all'assaggio *sensoriale del cibo*

Di **Antonio Malvasi**
Docente Istituto
Alberghiero

GUSTO O AROMA? PROFUMO O SAPORE? E L'IMPORTANZA DEI NOSTRI SENSI? ECCO ALCUNI ESEMPI DI COME CI SIA AMPIO BISOGNO DI ALFABETIZZARE GLI ITALIANI NEL MONDO DEL CIBO

Dialogando con chef, ristoratori, food lover e, soprattutto, con la gente comune che frequenta i ristoranti, ho notato l'uso inesatto o improprio dei termini per definire un piatto. Provate a chiedere ad un cliente se ha apprezzato una pietanza: noterete che, nel 90% dei casi, ci fornirà la risposta: "È buono!". È la classica risposta. Qualcuno, forse, dirà che il piatto è pesante, forte, saporito, delizioso, ma pochissimi useranno i "giusti termini". È come se il gradimento sensoriale di un piatto fosse basato sul suo comportamento. E se fosse "cattivo", dovremmo immaginare maccheroni o bucatini "irrequieti"? Il grande Alberto Sordi, nel film *Un Americano a Roma*, aveva già compreso che con i "cattivi" maccheroni bisognava usare le maniere forti.

Viviamo nel Paese in cui si mangia meglio al mondo, eppure come popolo non sappiamo descrivere ciò che mangiamo! Bravi e autorevoli ai fornelli, affamati a tavola, ma illetterati nel descrivere le sensazioni che proviamo! Mangiamo per vivere grazie all'appetito, ma la ricompensa del piacere che il buon Dio ci ha donato non la sappiamo percepire né descriverla. Immaginate solo la **confusione linguistica che esiste tra i termini gusti e aromi**. Si parla di gusto di cioccolato, di pomodoro, di melanzane. Ma i gusti non sono cinque (**dolce, amaro, salato, acido e umami**)? Perché li definiamo gusti, quando in realtà sono aromi? Non esiste una mousse al gusto di caffè! Esiste una mousse dolce (gusto) al caffè (aroma). Non parliamo, poi, del discusso termine "**sapore**", qui le tesi sono infinite: chi sostiene che il sapore sia il gusto, chi l'unione di più gusti, chi, invece, sostiene che sia una sensazione polisensoriale tra i gusti, gli aromi e le sensazioni tattili. A

creare confusione si sono aggiunti anche gli anglofoni, inserendo nel lessico degustativo termini come *flavour*, *after taste*, *texture*, ecc. Senza poi addentrarci nel

verbo che dobbiamo usare nel momento in cui inseriamo il cibo in bocca: **mangiamo, degustiamo, analizziamo o assaggiamo**? Infine, qual è la parte del nostro corpo che ci fornisce la valutazione finale di un piatto? Ultimamente è "cool" l'espressione: "si mangia con gli occhi"; i tradizionalisti riservano l'arduo compito esclusivamente alla bocca e al palato; gli snob, invece, sostengono che è tutta una questione di naso. E il tatto e l'udito che importanza hanno? E il cervello? Dopo diverse ricerche e studi, ho capito che chi gravita attorno al mondo del cibo, dal professionista al cliente, ha bisogno di essere alfabetizzato "enogastronomicamente" con quella che ho definito "**L'educazione sensoriale al cibo**". Sia chiaro: non è una malattia, ma una sanabile lacuna linguistica che accentua la difficoltà ad apprezzare il piacere sensoriale che può elargirci il cibo stesso. È stato utile, così, pensare ad un percorso di "laboratorialità", con piccoli esercizi sensoriali per comprendere e discernere gusti e sensazioni (l'ho chiamato "**Sensory Food Lab**", un master di educazione sensoriale al cibo, utile per chiunque, ma soprattutto per coloro che operano nel settore della ristorazione). Pur essendo degli affermati e appassionati operatori (chef, ristoratori, gestori, giornalisti, *food lovers*, ecc.), accade spesso, infatti, di confondere termini come gusto e sapore, aromi e flavour, consistenza e corposità, mouthfeel e texture, retrogusto e sapidità. Non è raro ritrovarsi interdetti nel descrivere correttamente un piatto, un prodotto tipico o una bevanda; senza sapere da dove iniziare, senza conoscere i termini da utilizzare e i metodi per persuadere il cliente o il neofita. Immaginate, altresì, come si rivaluterebbe la figura del Maître d'hotel o del personale di sala che utilizzasse il giusto lessico per promuovere le sensazioni sensoriali che un piatto può donare ad un cliente. Il percorso così, dopo la fase di alfabetizzazione sensoriale, passa all'assaggio di alcuni prodotti. Il nucleo è l'analisi del piatto, tramite l'uso di un'apposita scheda, che faccia apprendere criteri, fasi e parametri valutativi del cibo, affinando i sensi e soprattutto l'arte di valutare, con criterio, un piatto. 🍷





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
Alla Cucina
linea prodotti a base
pomodoro, vegetali e legumi

Electrolux
grandi impianti cucine e forni

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE
MADE IN ITALY
linea professionali pentole in alluminio

FASA
Pentole Professionali
linea professionali pentole in alluminio

SURGITAL
linea pasta fresche surgelate

Bayernland
linea prodotti lattiero caseari

INDUSTRIE CELTEX
dispenser carta

Italmill
farine e semilavorati

Sanelli
COLTELLERIE SANELLI s.r.l.
coltelleria

SENNA
linea maionese

reflexx
guanti per alimenti

FORNO Bonomi
savoiardi

THE SPADE
macchine sottovuoto
essiccatrici

Valfrutta
Granchef
cotti a vapore

Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

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

Dall'obelisco allo spiedo: *la tradizione della cottura arrosto*

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

VISTO L'INTERESSE SUSCITATO DALL'ARGOMENTO,
RIPROPONIAMO UNO DEI PEZZI "STORICI" DEL NOSTRO PRESIDENTE
ONORARIO FIC SU SCHIDIONE, SPIEDO E SPIEDINI

Da tempo mi incuriosiva il motivo che spinse gli antichi Egizi ad erigere queste numerose e maestose opere architettoniche. Scoprii che gli obelischi, ricavati da un unico blocco di pietra (monolito) erano monumenti che rappresentavano il raggio di sole pietrificato del Dio RA, simbolo di dominazione divina e regale (Faraone); la simbiosi del sole con elementi terreni significava che l'essere umano poteva unirsi con il Divino in una comunione cosmica.

Lo stupore e l'interesse aumentarono riprendendo la traduzione in greco antico di obelisco: obelos = punta di lancia – giavellotto, ma anche spiedo e schidione: questi due ultimi termini sono aste appuntite nelle quali s'infilzano alimenti carnacei da cuocersi sulle braci.

Si tratta di un attrezzo semplicissimo che ancora oggi, in alcuni paesi del Nord Africa, sono presenti nella loro forma originale e ormai rituale: un palo appuntito che

regge l'agnello del mechoui (arrosto) e che è fatto ruotare con le mani sopra una fossa colma di braci. Anche la porchetta che cuoce in Umbria e sui colli Romani, s'infila ancora oggi su un palo per posizionarla nel forno pur senza rotazione, è pur vero, ma l'analogia è evidente.

Il diminutivo di obelos è obeliscòs cioè spiedino o piccolo spiedo, costruito con un sottile filo d'acciaio di spessore da 2 a 3 millimetri e di lunghezza da 15 a 30 centimetri.

L'originario impiego di questo attrezzo ci giunge dal Medio Oriente, dove sovente quelli più lunghi sono sostituiti da vere e proprie spade lunghe anche 60 centimetri, con manici in ottone per poterle impugnare agevolmente e per volta-re, con maggior comodità e sicurezza, le carni durante la cottura sul braciere.

Schidione, spiedo e gli spiedini sono dunque utensili utilizzati per cuocere arrosto. Arrostitore significa modificare con il calore l'aspetto fisico e la composizione chimica di un alimento per renderlo più appetibile, più digeribile, più saporito. Spiedo e spiedini come i girarrosti ad asta metallica (schidione) o a culla (contenitore in bacchette metalliche nel quale si inserisce l'alimento senza forarlo) sono gli utensili utilizzati per cuocere sopra braci, carbone di legna, gas, resistenze elettriche.

Arrostitore (cottura per concentrazione) consiste nel cuocere un alimento senza aggiungere acqua o altri liquidi e con piccolissime quantità di condimento, generalmente composto dai grassi rilasciati dalla stessa vivanda e da quelli utilizzati per ungerlo sulla superficie prima della cottura. La trasmissione del calore avviene per convezione dalla sorgente di calore alla superficie dell'alimento e per conduzione dalla superficie dell'alimento al suo interno. La cottura per concentrazione consente di conservare all'interno degli alimenti la maggior parte dei loro principi e succhi nutritivi e dei sapori.

Eseguita all'aria aperta, la cottura nello spiedo assicura i migliori risultati perché non disperde la fragranza dell'alimento, a differenza di quanto accade nel forno dove si formano vapori che diluiscono gli aromi. Lo schidione va scelto in base alla dimensione dell'alimento e quest'ultimo deve essere bloccato con l'apposito gancio infilato nell'asta del girarrosto in modo che cibo e schidione ruotino insieme. 🇮🇹

58



L'Obelisco alle Leggi Siccardi in Piazza Savoia a Torino.

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

Lardo di Colonnata: *eccellenza delle Alpi Apuane*

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

PER GUSTARLO AL MEGLIO BISOGNA PROVARLO CON LE BRUSCHETTE DI PANE TOSCANO E SI ABBINA PERFETTAMENTE CON UN BUON NOBILE DI MONTEPULCIANO O UN MORELLINO DI SCANSANO

Nato come piatto povero della cucina di montagna, il **lardo di Colonnata** nel 2004 ha ottenuto il **riconoscimento europeo di prodotto Igp**. Salume ottenuto dal grasso del dorso di suini selezionati, salato e aromatizzato, è fatto stagionare all'interno di conche di marmo per almeno sei mesi.

Era il piatto dei cavatori di Colonnata in alta Toscana, sulle **Alpi Apuane**, vicino al confine con la Liguria, fra le cave di marmo bianco di **Carrara**. Questo antico borgo frazione di Carrara, centro di produzione marmifera, esiste sin dall'epoca romana e pare aver preso il suo nome proprio perché il marmo qui estratto veniva utilizzato per costruire le colonne dei templi romani. Oggi, l'economia di Colonnata si è risollevata grazie alla gastronomia e al suo famoso lardo. Il **Lardo di Colonnata Igp** (Indicazione geografica protetta) è, come dicevamo, uno straordinario salume ottenuto dal grasso del dorso di suini selezionati, salato e fatto maturare all'interno di conche di marmo poche ore dopo la macellazione. Il lardo rimane nella conca almeno sei mesi per la stagionatura e la sua bontà deriva proprio dal tempo trascorso nelle conche. Le principali caratteristiche del prodotto sono la forma indicativamente rettangolare, lo spessore non inferiore a tre centimetri, l'aspetto esterno contraddistinto da una parte inferiore con la cotenna e da una superiore ricoperta dal sale di stagionatura reso scuro dalle piante aromatiche e dalle spezie. Il profumo è fragrante e ricco di aromi, il sapore è delicato e fresco,

quasi dolce, arricchito dalle erbe aromatiche e dalle spezie usate nella lavorazione. Il lardo rilascia i grassi saturi durante la stagionatura, presentandosi ricco di omega 9 che riducono il colesterolo cattivo e prevengono il rischio di malattie cardiovascolari. Ormai da tempo il Lardo di Colonnata ha trovato ampia diffusione dei consumi sia in Italia sia all'estero, diventando un apprezzato ingrediente in cucina dai buongustai. Risulta ottimo per arricchire le zuppe a base di legumi e carni, per ammorbidire arrosti o insaporire i sughi, ma per gustarlo al meglio bisogna provarlo con le **bruschette di pane toscano**. Gr. 200 di Lardo di Colonnata, 6 fette di pane toscano, 6 pomodorini, 1 rametto di rosmarino, 1 spicchio d'aglio, pepe nero macinato e sale. Mettere le fette di pane a tostare nel forno a 200° per pochi minuti, oppure saltarle in padella. Affettare il lardo finemente, tagliare in quattro i pomodorini e tritare il rosmarino. Strofinare le fette di pane con l'aglio, mettere il lardo sul pane e aggiungere il pepe nero, i pomodorini, il rosmarino tritato, un po' di sale e servire. Con le bruschette al lardo si abbina perfettamente un buon **Nobile di Montepulciano** o un **Morellino di Scansano**.

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



Ecco la ricetta “giusta” *per fare il pane ai multicereali*

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

È MOLTO SPESSO NELLE RICETTE PIÙ SEMPLICI
CHE SI RITROVANO I SAPORI PIÙ AUTENTICI E GENUINI

Passo dopo passo, seguiamo la ricetta per realizzare il **pane ai multicereali**. Ci accorgeremo che, anche per la lunga attesa di 12 ore per fare fermentare l'impasto ancora grezzo, ne sarà valsa la pena. Scopriremo anche alcuni segreti che riguardano ingredienti come malto e miele. Buon lavoro! 🇮🇹

PANE MULTICEREALI

Per la biga: 600 g farina 0 bio Pivetti, 300 g acqua, 1 g lievito di birra fresco

Impastare 2 minuti, lasciando grezzo l'impasto e lasciare fermentare 12 h.

Per il pane: 200 g farina Gran Riserva Rossa Pivetti, 300 g farina di segale, 1 kg farina Triticum integrale Pivetti, 20 g malto liquido, 35 g sale fino, 15 g lievito di birra fresco, 900 g biga 12 h, 400 g acqua, 600 g latte intero, 120 g olio evo, 50 g miele

Impastare le farine con l'acqua per ca. 7', lasciar riposare per un'ora. Aggiungere il lievito, la biga, il latte, il malto. Unire il miele, il sale, l'olio. Si raccomanda di non superare la T° finale

di 25°C. riposare la massa per 15', quindi spezzare l'impasto in pezzi da 1000 g. Lasciar fermentare 60 minuti a 30°C, se possibile, con 25% umidità. Cuocere a 230°C fino al raggiungimento dei 94°C.

COSA SUCCEDDE IN QUESTA PREPARAZIONE A...

MALTO/MIELE: il malto, prodotto ottenuto dalla germinazione dei chicchi dei cereali, nella fase di maltaggio (es. orzo), sviluppa al suo interno un'attività enzimatica (diastasi), in grado di saccarificare l'amido trasformandolo in maltosio. All'interno del malto troviamo le amilasi divise in alfa e beta amilasi. Infatti il malto è in grado di saccarificare la farina da amido in destrine, maltosio e successivamente in glucosio, utile al lievito nella fermentazione. La medesima funzione è svolta dal miele, che appunto contiene alfa e beta amilasi e può essere sostituito in egual misura nelle ricette. Va fatto notare, però, che il miele può essere molto caratterizzante e quindi va decisa una qualità di miele con una persistenza aromatica non eccessiva.



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
sabbia

#NONTOCATENILAPADELLA 

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

• ESTREMA DURATA • ALTISSIMA QUALITÀ • PRIVO DI PFOA •



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it



DA BONDUELLE FOOD SERVICE ITALIA GUSTOSE NOVITÀ PER IL FUORI CASA

Bonduelle Food Service Italia punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, presenta **4 novità assolute** per i bar e i ristoranti in cerca di soluzioni veloci: **Falafel**, **Snack Basmati**, **verdure e Cheddar** e **Snack Spinaci**, **piselli e provola** della gamma **Veggy Passion**, e i golosi **Friggitelli**. I nuovi prodotti vanno ad ampliare la già ricca proposta di Bonduelle Food Service, che comprende verdure al naturale, grigliate e soluzioni pronte all'uso, surgelati e ambient, veloci da preparare e con un alto contenuto di servizio.

Veggy Passion è una gamma completa e variegata di finger food a base di vegetali estremamente versatili e veloci da preparare, ideali per l'aperitivo, come antipasti, contorni e snack. Le 3 novità in lancio sono sfiziosi bocconcini ricchi di verdure di alta qualità e altri gustosi ingredienti, colorati e in forme divertenti, già prefritti e facili da preparare in

pochi minuti, in forno o in friggitrice. Tutte le novità Veggy Passion sono clean label e indicate anche per i vegetariani.

- I **Falafel** sono saporite polpettine di ceci con mais, zucchine e cipolle. Ricche di gusto e morbide al palato, hanno un tocco esotico dato da semi di lino, prezzemolo, coriandolo, cumino e paprika e sono adatte anche ai vegani.

- Gli **Snack Basmati**, **verdure e Cheddar** sono gustosi e croccanti bocconcini a base di riso basmati con pomodori, fagioli rossi, fagiolini e mais e resi ancora più stuzzicanti da un gustoso Cheddar.

- Gli **Snack Spinaci**, **piselli e provola** sono quadrotti ricchi di verdure e legumi, come spinaci, piselli e broccoli, resi golosi e filanti grazie alla provola.

La quarta novità sono i **Friggitelli**, piccoli peperoni verdi dolci interi, che arricchiscono la già ampia gamma di soluzioni Pronte all'uso. Già prefritti e pronti in pochi minuti,



Tacos con falafel, tris di peperoni
prefritti e salsa cheddar

sono un mix di tradizione e originalità per golosi antipasti, contorni, snack e aperitivi.

I Veggy Passion e i Friggitelli rispondono con una proposta originale e di valore all'esigenza della ristorazione di differenziare e qualificare il proprio menù, così da soddisfare un cliente sempre più consapevole e ricercato, che vuole piatti di qualità premium, gustosi e sani. Nello stesso tempo i nuovi prodotti tengono conto delle esigenze di praticità e velocità nella preparazione, anche in spazi e con risorse ridotte. In questo momento così delicato e particolare per le attività di ristorazione, inoltre, le novità Bonduelle Food Service soddisfano ancor più la domanda di qualità costante, di salute e sicurezza alimentare e, grazie alla loro versatilità e conservazione, contribuiscono al contenimento degli sprechi e degli stock e al controllo dei food cost.



Qui sopra, Tramezzino agli spinaci e provola con senape rustica pomodoro secco e bufala. A sinistra, Snack basmati verdure e cheddar in insalata con pomodori appassiti e noci

65



L'offerta di Bonduelle Food Service è creata in base ai Ruoli che le verdure ricoprono nelle cucine degli Chef: dai vegetali più basilari e funzionali, utilizzati come Contorno e Ingrediente, fino a ruoli di Soluzione, Vitalità e Creatività, dove sono rilevanti nel definire emozionalità e presentazione del piatto.

Le Verdure Surgelate:

- **Le verdure Minute®** con l'innovativo metodo di cottura a vapore perdono nella fase di preparazione industriale l'acqua superflua riducendo al minimo la perdita di peso e i tempi di lavorazione in cucina, preservando al meglio le proprietà organolettiche delle verdure.

- **La gamma Millefoglie di Freschezza:** Spinaci, Bieta a costa bianca e i Friarielli, tutti a foglia integra, dove le foglie del prodotto fresco appena raccolto sono sovrapposte delicatamente e con cura e subito surgelate in porzioni da 80 o 125 g.

- **I finger food Veggy Passion**, una golosa gamma di verdure selezionate, racchiuse in un croccante guscio prefritto. Sono perfetti per vegetariani e vegani e rappresentano uno snack diverso dal solito.

- **Le ricette Pronte all'uso**, verdure prefritte o condite con gustose salse e burger di verdure e legumi. Subito pronte da servire o ingrediente ideale per arricchire le preparazioni degli esperti di settore.

- **Le Verdure Grigliate**, selezionate con cura e grigliate senza l'aggiunta di olio. Non rilasciano acqua in fase di preparazione e possono essere utilizzate direttamente da surgelate, come contorno leggero o ingrediente per ricette creative.

Le Verdure Ambient:

- **Insalate:** verdure al naturale già cotte al vapore o in acqua, integre e croccanti ideali per arricchire insalate e buffet.

- **Essenziali:** verdure e legumi cotti a vapore o in acqua pronti da utilizzare per vari tipi di preparazioni così da garantire la massima praticità e un gusto naturale.

Il futuro alimentare?

Passa da autenticità e innovazione

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

BISOGNERÀ TORNARE AD ESSERE CREATIVI, AD INNOVARE SU CIBI TRADIZIONALI E MATERIE PRIME DELLA FILIERA CORTA. LE PAROLE D'ORDINE SARANNO: LOCALE, ARTIGIANALE E SANO

La ristorazione nel 2021 giocherà (speriamo!) un ruolo fondamentale nel rilancio anche turistico del nostro Paese. Le indagini effettuate dai diversi istituti di ricerca ci indicano come l'ospite avrà sempre di più il bisogno psicologico di conoscere ciò che sta dietro il cibo, da dove viene, come viene prodotto, e di avere la percezione che un piatto locale sia più sano. L'attrazione verso cibi sani, inoltre, non sarà più un trend, bensì la norma. I turisti saranno così alla ricerca di qualcosa di magico. Non si tratterà solo di cibo, ma del coinvolgimento emotivo, che include la storia dell'alimento stesso, così come

i dettagli riguardanti la sua preparazione, gli ingredienti. Sarà necessario mostrare che i prodotti e gli ingredienti fanno parte dello stile di vita locale. Non si tratta più di consumare generi alimentari, ma di connettersi con la cultura alimentare del luogo.

Tali comportamenti di consumo suggeriscono un approccio più sostenibile alla produzione, inteso come un rapporto più stretto tra il territorio ed i suoi prodotti, in termini di qualità ed unicità, in quanto "il cibo è il paesaggio nel piatto".

Si tratterà di connettere maggiormente i visitatori con le produzioni artigianali, concentrandosi più sui mercati e meno sui supermercati. Avere preparazioni meno elaborate che, però, evidenzino l'utilizzo di ingredienti freschi, locali e stagionali.

Fondamentale una maggiore trasparenza sulle modalità di trasformazione dei cibi.

Gli ospiti desidereranno mangiare locale e biologico, nella formula "dal campo alla tavola"; si appassioneranno al prodotto del luogo e agli ingredienti di qualità, alla combinazione tra sapori classici e presentazioni moderne.

Il percorso che si prospetta sarà, dunque, quello di cucinare ispirandosi alla cucina umile e contadina del territorio. Piatti che possano essere fusi con la tradizione, ma non riproducendola esattamente come avveniva nel passato; non si tratterà di replicare, infatti, ma di avere uno sguardo al futuro. Insomma, essere creativi ed innovare sui cibi tradizionali che provengano da materie prime e produzioni della filiera corta. Locale, artigianale e sano saranno le motivazioni per innovare e apportare valore aggiunto.

Cucinare è un processo continuo di apprendimento degli ingredienti da impiegare ed i nostri cuochi dovrebbero procedere usando semplicemente il buon senso. 🍴





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

Storia e utilizzo *del macinapepe*

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

DA STRUMENTO ESCLUSIVO NELLE CUCINE DEI NOBILI
AD OGGETTO “CULT” DELLE CUCINE CONTEMPORANEE

L'invenzione del macinino per il pepe non si perde in remote leggende, come invece ad esempio per il caffè. Rimangono sconosciute comunque data e luogo dove questo piccolo e fantastico marchingegno, “cugino del macina caffè”, fece la sua prima apparizione, così pure chi sia il suo geniale inventore. Quel che è certo è che del **macinino** si ha notizia dal XIV secolo, con l'utilizzo in cucina come utensile per la frantumazione meccanica delle spezie. Vi è notizia nelle città dove florido era il loro commercio con l'Oriente. Dal prodotto già macinato, infatti, si ricavava più profitto, soprattutto se la spezia era di pregio e profumata. I ricchi, a differenza dei meno abbienti, potevano permettersi servitù e i primi arnesi casalinghi atti alla diretta macinatura e garantirsi un prodotto sempre fresco e appena macinato. Sempre più spesso, sulle tavole dei nobili c'erano contenitori decorativi per il sale ed il pepe, la cui macinatura veniva eseguita appunto, di giorno in giorno, dalla servitù. Il pepe però, dopo essere stato esposto all'aria, si raggrumava e iniziava a perdere il suo gusto pungente. Nonostante questo, per molti anni pepiere, oliere e saliere sono state oggetti di creatività artistica, tanto da divenire suppellettili raffinate, indice di uno status elevato. Nei secoli seguenti gli scambi commerciali con l'Estremo Oriente, produttori di spezie, si fecero più assidui e il pepe in grani di buona qualità non fu più un prodotto per pochi, tanto che molti scrittori di cucina cominciarono a specificare **“macinato fresco”** nelle loro ricette, innescando la corsa di artigiani e piccole industrie alla produzione e diffusione di piccoli strumenti per la macinazione casalinga.

I primi modelli di macinapepe, che non differiscono tanto da quelli attuali, erano composti da due pezzi di metallo di forma conica, uno dentro l'altro. Nel punto in cui si incontrano, la superficie era resa ruvida da “sbavature”. La distanza fra le due superfici veniva regolata tramite avvvitamento e una manovella o manopola faceva ruotare i coni. Questo meccanismo spezzava la grana della spezia, evitando di

riscaldarla e di non fare evaporare gli oli essenziali contenuti nel prodotto assai volatili (termolabili). La ditta francese Peugeot iniziò nel 1840 a produrre macinacaffè fatti a mano, brevettando un sistema di sbavature elicoidali per tagli di precisione, per poi passarlo al classico modello di punta: il “Paris”, in produzione ancora oggi.

A Londra, verso la fine degli anni '60, al culmine del boom delle “trattorie”, quale messinscena durante il servizio, spesso venivano utilizzati giganteschi macinapepe. Un mercato in notevole espansione, insomma. Dai libri contabili della società Peugeot, si apprende che già nel 1858 la Casa costruttrice aveva fabbricato 42.072 macinini in legno, 281 macinini in ghisa e 1.407 macinini per il pepe dall'utilizzo casalingo.

Oggi questi strumenti hanno ritrovato nuova vitalità. Vari modelli sono stati creati, mantenendo fattezze e forme: in vetro o plastica trasparenti, in metallo o elettrici, veri pezzi di design. 🇮🇹



La famiglia di macinapepe Tre Spade

pivetti
— Molini —

LINEA DOLCI

Rinnovare la tradizione
in pasticceria

Le farine per i Maestri pasticceri



Farine ideali per:
LIEVITATI
BRIOCHE-CROISSANT
SFOGLIA
FROLLA



**ZORZI®**

Le nuove sfide di Zorzi srl

Azienda sempre giovane e dinamica, da anni al fianco di FIC, ha dato risposte concrete anche “in emergenza” e adesso è pronta ad affrontare la ripartenza

La pandemia da Coronavirus ha decisamente cambiato le nostre vite, il nostro modo di pensare e il nostro approccio al lavoro. Sicuramente tra i più colpiti ci sono quello degli eventi e della ristorazione, che hanno dovuto cambiare le proprie regole, “congelando” il classico servizio e dando maggior spazio a take away e delivery. Da qui, la necessità di ricavare più spazi per la conservazione dei prodotti alimentari sia per lo stoccaggio che le pietanze pronte e il trasporto. In tale inaspettato contesto, anche **ZORZI**, azienda partner FIC, si è evoluta, offrendo proposte mirate alla **conservazione degli alimenti**, come celle modulari sia frigo che freezer, armadi frigo, pozzetti congelatori, per offrire a ristoratori, gastronomie, piccole botteghe maggiori strumenti per l'attività quotidiana. Un'altra scelta opportuna è stata quella di offrire servizi

continuativi che durassero nel tempo, in questi mesi così difficili, con il **noleggior a lungo termine**. Come avviene, infatti, normalmente per eventi e manifestazioni di breve durata, abbiamo deciso di offrire lo stesso servizio di consegna, installazione, assistenza tecnica e ritiro finale per vari mesi e, in casi particolari, anche per anni.

Il **protocollo di sanificazione** che abbiamo attivato tiene conto non solo delle disposizioni dettate dal Ministero della Salute, ma anche di alcune procedure studiate ad hoc per il nostro tipo di attrezzature. ZORZI, infatti, ha sempre avuto una forte sensibilità per l'igiene e la sanificazione delle stesse e l'emergenza da Covid-19 ha acuito ulteriormente il nostro standard di attenzione. Noleggiare un prodotto che viene a contatto con gli alimenti, per ciò che riguarda la somministrazione, il trasporto, la lavorazione, la cottura e la conservazione vuol dire rendersi responsabili non solo del buon funzionamento tecnico ma anche della relativa **sanificazione e garanzia**. Tra le ulteriori procedure adottate, c'è la camera di ozonizzazione, imballaggi con adozione di coperture a cappuccio e confezionamento con termo-sigillatrice per tutti i componenti (tipologia utensileria e pentolame), confezionamento per singolo prodotto con nylon a sacchetto per completa protezione durante il trasporto e il lavaggio di stoviglie e bicchieri con adeguato prodotto a garanzia di un trattamento virucida.

Un'altra novità importante è stata lo sviluppo di **un'app aziendale interna** che permette di gestire le nostre attività lavorative in modo tecnologico e moderno e che è stata valutata positivamente dagli ispettori ISO nel corso dell'audit svoltosi per l'aggiornamento della certificazione ISO 9001:2015. L'app, tra l'altro, permette di conoscere le disponibilità di attrezzature nel nostro magazzino, tracciare in tempo reale le consegne e i ritiri in eventi e manifestazioni, firmare su iPad i documenti di consegna con successivo invio di una copia del documento all'indirizzo email del cliente.

Lo scorso maggio, quando le misure di contenimento



Giuliano Zorzi



si sono alleggerite, nel nostro showroom abbiamo ricominciato i corsi della nostra **Chef Academy**, nel rispetto delle normative anti Covid-19. Adesso ci stiamo organizzando al meglio al meglio per proporre, finita l'emergenza, un nuovo **calendario dei corsi ancora più ricco**. Le richieste non mancano. Le attività di ZORZI, comunque, compatibilmente con le nuove normative, non si sono mai fermate e i nostri uffici e show-room sono rimasti aperti, per supportare i clienti in qualsiasi momento. Anche il mercato estero ha sempre rappresentato un'importante area di sviluppo dei nostri servizi e la costituzione della **ZORZI GmbH** a gennaio 2019 ha dato nuovo impulso alla nostra presenza in Europa. Professionalità del servizio e qualità delle attrezzature ci hanno permesso di incrementare il numero di clienti e la nostra presenza in eventi europei, soprattutto in Francia, Spagna e Germania.

Il **2021** si prospetta come l'**anno della ripartenza**, ricchissimo di eventi, in Italia e in Europa. Già dal prossimo marzo/aprile ci aspettiamo che gli eventi di settore vengano confermati. Noi siamo attrezzati e preparati nell'affrontare tutte le sfide.

La **collaborazione con FIC**, infine, rimane sempre molto forte. Continueremo a rafforzare sempre più il per-

corso intrapreso, poiché riteniamo che essere al fianco di questa importante realtà di professionisti del settore sia motivo di orgoglio e stimolo alla continua ricerca di migliorare il nostro servizio. Legare il nostro brand a FIC e a NIC è un'importante risorsa in ambito nazionale e internazionale. ZORZI srl, infatti, è e rimane un'azienda giovane e dinamica, attenta a necessità e richieste del mercato e pronta a cogliere le nuove opportunità. Continua ad innovarsi nella ricerca e nello sviluppo, proponendo nuove soluzioni ai clienti e con la capacità di adattarsi tipica di una realtà giovane.



Il trionfo del mare nella *Scapece Molisana*

Di **Fabio Riccio**
Critico Gastronomico

UN PIATTO ANTICO SICURAMENTE ARDUO ORMAI QUASI DIMENTICATO
MA CHE INVECE MERITA DI ESSERE RIVALUTATO PER COME RIESCE
A METTERE IN RISALTO I PRODOTTI GENUINI DEL MARE

Niente zucchine alla scapece napoletane, qui è tutta un'altra scapece! Parliamo di una "quasi dimenticata" preparazione a base ittica, diffusa anche nel vicino Abruzzo che, causa i nuovi stilemi del gusto, rischia l'oblio. La **Scapece Molisana**, ancora preparata da pochi artigiani e ristoratori, è infatti una preparazione a base di razza, a volte di palombo, di rado di molluschi come sepioline e calamaretti. Questi prodotti ittici, da freschi sono eviscerati, mondati e tagliati a tranci, poi infarinati e fritti per 10-15 minuti. Si sgocciola il tutto e si fa raffreddare per circa un'ora. Poi, questo ben di Dio lo si immerge in un mix liquido di aceto, zafferano e aromi, che conferisce cromaticità e gusto, ma fa anche da conservante.

A questo punto, il tutto viene fatto maturare per qualche mese, dopodiché è pronto per il consumo. Storicamente, si trattava di uno dei vari metodi per conservare il pesce quando i frigoriferi non esistevano ancora.

Alla vista, questa Scapece è un *potpourri* di tranci gialli dove si riconoscono le parti ittiche immerse nel liquido di governo, anche questo giallo...



- La Scapece Molisana è senza dubbio una arcaicità sensoriale, ben lontana dai canoni gustativi del XXI secolo, ma proprio per questo da recuperare e valorizzare.

- In bocca, un gran sentore di mare, al naso sempre tanto mare, ma enfatizzato dall'aceto. Gusto arduo, in ogni caso parecchio complesso.

Perché sta scomparendo? A causa dell'aceto, è la prima risposta che ci viene da dare. Fino a pochi anni fa, infatti, l'aceto era qualcosa di condiviso, senza connotazioni negative, ma certi nuovi "rassicuranti" canoni gustativi lo hanno relegato (insalata a parte) tra i sapori "brutti, sporchi e cattivi".

Sarà...

In breve... tra la Scapece Molisana e i palati moderni mai sarà amore a prima vista, però prima del prevedibile oblio questo ancestrale sapore va tutelato, *in primis* per mantenerne viva la memoria, poi, come ispirazione per nuove costruzioni del gusto in cucina. È il nostro parere... poi fate Voi, cari Cuochi! 🇮🇹

72

Foto © DMC Terre del Sagro Aventino e Lino Spadaccini





RISTORANTE



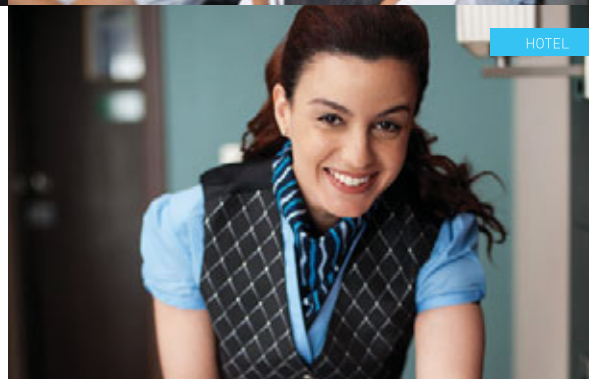
CONCESSIONARIA D'AUTO



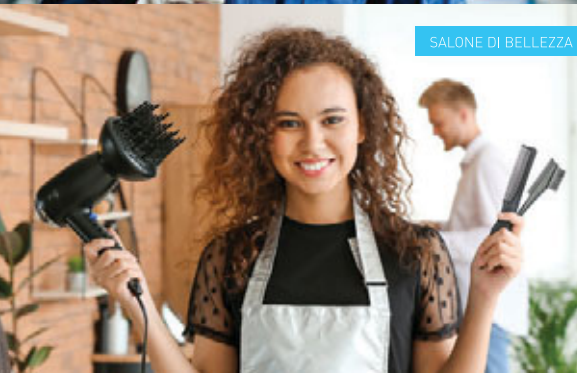
BAR



OFFICINA



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





Axpo Italia e Italmill: l'energia buona

Nuovo accordo per la produzione di energia green e rinnovabile. Un impianto fotovoltaico contribuirà a coprire fino al 20% del fabbisogno energetico aziendale per la produzione di prodotti per la panificazione, la pizzeria e la pasticceria di Italmill, società del Gruppo AB Mauri

Esiste un'energia buona, che arriva fino alle nostre tavole e parte da scelte responsabili e di attenzione all'ambiente frutto di un percorso pluriennale di collaborazione.

È quello tra **Axpo Italia**, tra i principali operatori nel trading di energia e vendita di energia elettrica e gas in Italia, terzo operatore italiano sul mercato libero e **Italmill S.p.A.** un'eccellenza nel settore delle farine e semilavorati per il bakery in Italia e nel mondo, che porterà alla costruzione di un impianto fotovoltaico per l'autoproduzione di energia. Un progetto destinato a contribuire in modo importante alla produzione dell'azienda rendendone sempre più green l'impronta sul territorio.

AB Mauri, che collabora con Axpo Italia per la gestione della sua produzione di energia da molti anni, non è nuova ad operazioni di abbattimento del suo impatto sull'ambiente. Nello stabilimento di Casteggio, dedicato alla produzione di lievito, è presente tra l'altro una centrale cogenerativa a gas naturale che fornisce un importante contributo all'economia circolare con una

riduzione di inquinanti nell'ambiente.

“Stiamo registrando una costante crescita nella richiesta, da parte delle aziende con cui collaboriamo, di strutturare impianti per l'autoproduzione di energia sostenibile. Commenta **Simone Rodolfi**, Head of Origination & Business Development di Axpo Italia. Questo indica grande attenzione al tema della sostenibilità delle aziende e che il sistema imprenditoriale sta reagendo con rispetto e attenzione alle linee guida europee e globali in merito all'abbattimento di componenti inquinanti nell'aria in fase produttiva. La strategia di Axpo Italia è proiettata già da tempo a collaborare con società private per costruire insieme un futuro sostenibile, anche uscendo dalla logica dei sussidi statali. Lo facciamo sia sviluppando impianti in autoconsumo sia continuando a proporre accordi di lungo termine per la produzione di energia – quelli che definiamo Corporate PPA – e siamo molto orgogliosi di progetti come quello con Italmill. È un altro significativo passo verso la consapevolezza dell'importanza di questi temi che riguardano tutti noi”.

“L'impianto sarà costituito da 576 moduli fotovoltaici e arriverà ad una produzione annua pari a 204.261 kWh che corrispondono a circa il 20% del fabbisogno della Italmill di Cologne, in provincia di Brescia – dice **Marco Garbero**, Direttore Generale di Axpo Energy Solutions Italia. – Installeremo l'impianto entro aprile 2021 e ne cureremo operatività e manutenzione per 10 anni con un modello di business che permette di massimizzare il risparmio del Cliente. All'impianto conatteremo inoltre un sistema di ricarica per veicoli elettrici, che in questo caso saranno direttamente alimentati al 100% da energia rinnovabile.”





“Italmill ha da sempre investito in soluzioni operative attente all’ambiente – afferma **Filippo Ferrario**, Operations Director di Italmill S.p.A. – ed ora la nostra vocazione green confluisce in maniera naturale nelle strategie di sustainability del gruppo AB Mauri. Adottiamo buone pratiche e tecnologie all’avanguardia per migliorare le nostre performance industriali, ridurre il consumo di fonti energetiche e in generale impiegare le risorse in modo responsabile verso l’ambiente e le comunità in cui operiamo”.

About Axpo: Da oltre 100 anni il Gruppo Axpo produce e fornisce energia con la competenza di un leader nel trading energetico a oltre 3 milioni di persone e migliaia di aziende.

Nata in Svizzera nel 1914, Axpo è presente oggi in oltre 30 paesi in Europa e Stati Uniti e occupa 5.000 persone che combinano competenze nella produzione di energia elettrica sostenibile e capacità di innovare grazie alla ricerca.

Axpo Italia è stata fondata nel 2000 durante la transizione al libero mercato ed è oggi uno dei maggiori player con una presenza lungo l'intera catena dell'energia, terza in Italia nel mercato libero. Axpo Italia porta l'esperienza internazionale del gruppo Axpo all'interno dei mercati locali, creando valore all'interno della filiera dell'energia italiana, convinta del ruolo fondamentale rappresentato dall'approvvigionamento di energia nel determinare la competitività di un'azienda.

Axpo Italia ha la sua sede centrale a Genova, e sedi commerciali e di rappresentanza a Milano e Roma.

About AB Mauri: AB Mauri è una delle divisioni di Associated British Foods (ABF), un gruppo internazionale presente in oltre 90 paesi che in Italia, produce e commercializza lievito ed ingredienti per la panificazione e pasticceria. In Italia, AB Mauri impiega complessivamente oltre 200 persone, incluso lo stabilimento di Casteggio per la produzione di lievito.

L'AZIENDA

Italmill, azienda italiana storica e leader di mercato nella produzione di farine da grani selezionati e lievito naturale madre, è il partner ideale dell'operatore professionale con soluzioni d'avanguardia per i settori della panificazione, della pizzeria, della ristorazione e del fuori casa.

Per ciascuno dei comparti Italmill produce lieviti naturali in polvere, farine e mix che commercializza con i brand Besozzi Oro, Bontà mix, Farine del Gusto e Nostrano.

Si affiancano i prodotti complementari a marchio NOVACREM: cioccolato, creme e coperture di cioccolato dell'azienda Barry Callebaut, FRUCTUS: marroni e frutta candita, DARBO: marmellate e confetture, MARASCHI & QUIRICI aromi e NEXT - margarine e mélange.



UNIONE REGIONALE CUOCHI LUCANI

I biscotti della solidarietà dei cuochi Lucani e DSE

Ben cento confezioni di biscotti da forno, prodotti, allestiti e messi a disposizione per iniziative di solidarietà. È il bel gesto compiuto in un'intera settimana da Enzo Contini, cuoco FIC e componente del Dipartimento Solidarietà Emergenze Basilicata, che lo scorso 30 novembre è stato ricevuto dal sindaco di Matera, Domenico Bennardi, il quale gli ha manifestato gratitudine per "un gesto che, ancora una volta, mette in luce la grande rete solidale della Basilicata".

Nella stessa giornata, le confezioni di biscotti sono state destinate alla mensa dei poveri "Don Giovanni Mele" ed a quella della parrocchia di San Rocco. Il presidente del DSE Basilicata, Biagio Rapone, nel complimentarsi con lo chef Contini, ha detto: "Dopo una consultazione ed un'attenta riflessione, abbiamo deciso di fare questa donazione simbolica, perché potesse rappresentare una nota dolce in questo periodo così amaro. Visto il gradimento e l'apprezzamento riscontrati, sarà il primo di tanti piccoli



gesti che il DSE-FIC Basilicata si appresta a fare, per sostenere quanti purtroppo stanno attraversando momenti di difficoltà".

La Segreteria

76

UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

Calabria protagonista in Bosnia Erzegovina



L'Unione Regionale Cuochi Calabria ha risposto all'invito dell'Ambasciata Italiana di Sarajevo per promuovere i prodotti enogastronomici italiani, al fianco di alcuni colleghi e ristoratori della Bosnia Erzegovina, che hanno lavora-

to con entusiasmo seguendo le video-lezioni inviate dalle nostre Associazioni Provinciali. Dai propri ristoranti o dalle proprie abitazioni, tutti hanno partecipato con professionalità, facendo un grandioso lavoro di ricerca

e trasferendo in ogni piatto la storia e le origini di un popolo. Ai colleghi bosniaci sono stati presentati i piatti della tradizione popolare: dal baccalà allo stocco, dalla pasta come i cavatelli crotonesi alle fileja vibonesi, dai fagioli borlotti ai bianchi cannellini, ai ceci, alla zucca, al peperone crudo, ai funghi porcini, ai capperi, alla ricotta salata, al pecorino crotonese, al pesce spada. Grazie all'invito che l'URCC ha ricevuto in occasione della "5ª Settimana della Cucina Italiana nel mondo" - Bosnia Erzegovina", prevista dal 23 al 29 novembre, i colleghi bosniaci hanno così potuto provare le nostre ricette, inserendo i piatti nei loro menu. Le video-lezioni sono iniziate prima con la presentazione di piatti del patrimonio gastronomico italiano e poi con i piatti della

tradizione Calabrese. Un grazie va a tutti coloro che si sono resi disponibili, in un momento così particolare, contribuendo a presentare l'immagine di una Regione così ricca di prodotti di eccellenza. Grazie agli Chef: Costantino Loiacono (Cuochi Vibonesi); Roki Mazzaferro (Cuochi Reggini); Antonio Godino (Cuochi Catanzaresi); alla lady chef Patrizia Cosentini (Cuochi San Giovanni in Fiore); Manuel Loprete (Cuochi Catanzaresi); Francesco Spina e Mimmo Trentinella (Cuochi Cosentini). Grazie, inoltre, al meticoloso lavoro organizzativo instaurato tra il presidente dell'URCC, Carmelo Fabbricatore, il Segretario Commerciale dell'Ambasciata, Carlo Marcotulli, e sua Eccellenza Ambasciatore d'Italia in Bosnia Erzegovina, Dott. Nicola Minasi. L'evento è stato realizzato in



collaborazione con l'Istituto del Commercio Estero (ICE). La rassegna televisiva è stata presentata direttamente dal Dott. Nicola Minasi, all'interno del programma "Dobar dan bosnoi Hercegovino" di Hayat TV. Gli stessi piatti sono stati inseriti anche in un ciclo di lezioni on-line. Lo stesso Ambasciatore, infine, qualche giorno dopo la conclusione dell'evento, ha indirizzato

una lettera al presidente Fabbriatore per esprimere tutta la propria stima ed il proprio ringraziamento ai Cuochi FIC calabresi per l'intensa partecipazione alla manifestazione, collaborazione ripetuta dopo il grande successo del 2019. Tanti i consensi giunti per i video realizzati dall'Ambasciata con i Cuochi Calabresi ed i colleghi bosniaci. L'Ambasciatore Minasi, ricordando

le origini calabresi della sua famiglia, si è detto particolarmente legato a questa splendida terra e ha augurato ai suoi abitanti di poter superare quanto prima questo difficile momento, certo che i calabresi sapranno rispondere anche a questa sfida inaspettata con la forza d'animo che li contraddistingue.

Antonio Salvatore Romeo



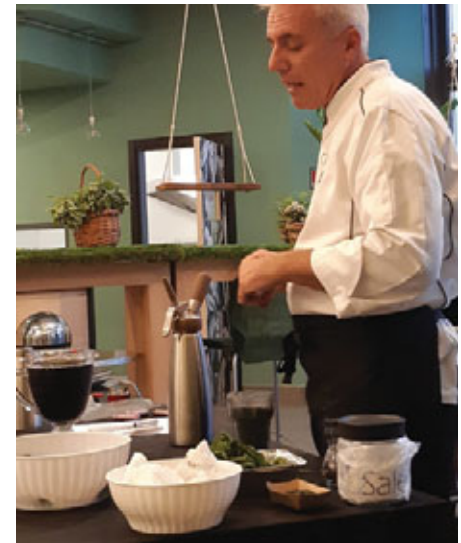
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI MODENA

Formazione: come usare il sifone

L'Associazione Provinciale Cuochi Modena, nel pieno rispetto delle norme anti-Covid, ha organizzato un corso di formazione con un grande professionista, su una tecnica sempre più presente nelle nostre cucine: l'uso del sifone. Docente, Danilo Angè, che con professionalità ha spiegato in modo semplice ma molto esaustivo la teoria relativa a questo utilissimo strumento, per poi procedere a realizzare piatti molto originali. Il corso è stato intenso e ricco di spunti e gli intervenuti hanno potuto assaggiare i piatti preparati in

piccole porzioni e ciò ha permesso di farsi un'idea precisa di sapori e consistenze. Lo chef è stato affiancato dal segretario dell'Associazione, Giancarlo Querzè, e dallo chef riminese Fabio Gallo. Il tema trattato ha suscitato grande interesse, poiché molti colleghi usano il sifone, ma spesso limitandosi a poche preparazioni. Grazie a questo corso, i partecipanti hanno tratto spunti e nuove idee, ma soprattutto hanno potuto conoscere un attrezzo, semplice a vedersi, ma molto versatile nell'utilizzo.

Gabriella Costi



77

UNIONE CUOCHI REGIONE LOMBARDIA

"Living Around" e turismo enogastronomico

Il viaggio come esperienza di un luogo e di chi, quel luogo, lo vive. Il viaggio come esperienza di sapori e saperi. È questa la filosofia del progetto Living Around, piattaforma di turismo esperienziale nata nel periodo di lockdown per sostenere le eccellenze del nostro settore. Al progetto ha aderito, fra i promotori

della prima ora, l'Unione Cuochi Regione Lombardia. "Abbiamo deciso di collaborare e partecipare al progetto Living Around perché proporre itinerari enogastronomici vuol dire parlare di prodotti tipici di un territorio e di cucina di qualità. Fare turismo di qualità vuol dire anche mangiare di qualità e quindi valorizzare quella ri-

storazione che la nostra Unione e, più in generale, la Federazione Italiana Cuochi rappresenta – dichiara Alberto Somaschini, presidente UCRL.

– Living Around propone una filiera di ospitalità di qualità, è un progetto che



unisce sotto un unico ombrello tutta la filiera dell'ospitalità, i giornalisti enogastronomici e gli enti pubblici interessati dagli itinerari di turismo enogastronomico". In attesa di poter realizzare eventi "live", il progetto ha avviato da lunedì 18 ottobre una serie di appuntamenti settimanali su Facebook per far incontrare i professionisti del nostro settore e dare voce alle

eccellenze delle province lombarde, e non solo.

A partire dal mese di gennaio 2021, gli associati UCRLò potranno segnalare la loro presenza all'interno di itinerari tipici o itinerari di valorizzazione di una o più specialità del patrimonio enogastronomico regionale, mostrandosi come parte attiva del sistema economico del nostro settore

e segnalandosi così agli enti pubblici e privati del territorio che definiscono le offerte turistiche per i buyer del settore. La collaborazione con le altre associazioni di Solidus consentirà ai nostri cuochi di realizzare un filo diretto con i sommelier, i barman e gli albergatori.

La segreteria

UNIONE CUOCHI REGIONE LOMBARDIA

Cuochi e Regione per i piatti e i prodotti tipici



A seguito della registrazione del Protocollo d'Intesa tra Unione Cuochi Regione Lombardia (UCRLò) e l'Assessorato Agricoltura, Alimentazione e Sistemi Verdi di Regione Lombardia, i Cuochi FIC delle Associazioni Provinciali lombarde

hanno registrato 12 video-ricette con i prodotti DOP ed IGP. Le ricette, che sottolineano l'importanza delle tradizioni del territorio, verranno mandate in onda in Rai e sulle emittenti private lombarde ed inoltre saranno utilizzate in esposizioni ed eventi dove l'Assessorato lombardo vorrà trasmettere i valori della gastronomia regionale della tradizione.

"L'iniziativa – spiega il presidente UCRLò, Alberto Somaschini – è la prosecuzione del progetto steso con l'Assessorato e attivato con la piattaforma "Gran Gusto di Lombardia", progettata proprio per una collaborazione costante tra la nostra Unione ed il Pirellone. Il primo progetto è stato, infatti, una "carta dei formaggi" presentata lo scorso autunno al Sa-

lone del Formaggio di Bergamo, per reintrodurre il "carrello dei formaggi" nei ristoranti lombardi, sostenendo i piccoli produttori delle nostre realtà rurali della regione". Partner dell'iniziativa anche due storiche aziende lombarde, come Pentole Agnelli e Coltellerie Sanelli.

Riccardo Carnevali



Continua a leggere le notizie dalle associazioni provinciali su VitaAssociattiva. Dai grandi risultati ottenuti nelle competizioni culinarie ai corsi di aggiornamento professionale, dai convegni di approfondimento dell'agroalimentare alle cene sociali, agli eventi di solidarietà, questo è VitaAssociattiva, il supplemento in versione digitale del nostro bimestrale IL CUOCO.

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

UNIONE REGIONALE CUOCHI PIEMONTESE**I Cuochi Piemontesi su RadioNews 24**

Quanto i Cuochi Piemontesi conoscono e utilizzano i prodotti del proprio territorio? E quanti di loro cercano di valorizzarli nelle ricette? E ancora: come si muove la Federazione Italiana Cuochi su uno dei territori italiani più interessanti sul fronte enogastronomico? A queste

e ad altre domande ha risposto il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Piemontesi, Stefano Bongiovanni, durante una trasmissione di RadioNews 24. Un'intervista interessante, in cui Bongiovanni ha spiegato come è composta e come lavora Federcuochi. "Come Unione Regionale – dice – ho spiegato il nostro progetto dei corsi di formazione professionale per gli associati, quali sono i vantaggi di essere associati, cosa la Federazione può fare per noi ma soprattutto cosa noi possiamo fare per rendere ancora più operativa la Federazione sul territorio. Poi, ho illustrato nei dettagli come si muovono le nostre Associazioni Provinciali: Cuneo, Torino, Nova-

ra, Verbania-Cusio-Ossola e, progetti in dirittura d'arrivo, l'istituzione delle province di Asti e Alessandria. Con orgoglio e soddisfazione, infine, daremo ulteriormente voce agli associati: ci saranno, infatti, video-interviste con i rispettivi presidenti provinciali e i componenti dei direttivi, per far conoscere le azioni e le esigenze sul piano sociale e lavorativo. Il nostro compito è anche quello di trasmettere messaggi di ottimismo e di speranza". Un ottimismo che, a quanto pare, ha conquistato anche lo speaker radiofonico, che sta già conducendo altre interviste targate FIC e Cuochi Piemontesi.

Antonio Iacona

**UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI****Menu esclusivi dei giovani cuochi FIC**

“Il nostro futuro vogliamo vederlo con gli occhi dei giovani e restando ancorati all'amata Toscana e ai suoi prodotti d'eccellenza. Abbiamo deciso con il Responsabile del Compartimento Giovani della Toscana, Lorenzo De Vivo Martini, di chiudere l'anno ed aprire il 2021, che tutti auspichiamo riporti la normalità, con un messaggio di speranza, puntando sui giovani. Ringrazio De Vivo, persona molto motivata che mette grande impegno nel suo ruolo, con al fianco Alessandro Galardini, suo validissimo collaboratore. Entrambi hanno gestito l'ottima iniziativa. Ringrazio anche tutti i Presidenti

delle Associazioni Provinciali che si sono prodigati individuando i ragazzi più talentuosi". Così Roberto Lodovichi, Presidente di Unione Regionale Cuochi Toscani. L'URCT, infatti, ha sempre creduto nei giovani, vedendo in loro non solo il futuro ma anche lo stimolo a rinnovarsi e vivere il presente. Ma in cosa consiste il progetto? "Si tratta di un contest denominato "Bilanci e Sogni", nato per valorizzare e stimolare i ragazzi delle Associazioni Provinciali in questo periodo di crisi socio-economica, creando una rete di ricette tradizionali. Il nome è nato dalla volontà di realizzare due eventi virtuali il 31 dicembre e il 1° gennaio,

due date in cui ci si ferma a riflettere su quanto realizzato e sui nuovi progetti" spiega De Vivo Martini. A ciascun giovane, così, è stata chiesta una ricetta tradizionale dell'Associazione di appartenenza ed è qui che il Responsabile e vice del Comparto hanno fatto un gran lavoro di selezione e raccolta tra le ricette pervenute, per comporre infine due menù completi rigorosamente con soli piatti toscani. Per il 31 dicembre i giovani hanno presentato un menù di carne con Antipasto: Millefoglie di Mucco pisano (Daniele Cristianini – Cuochi Pisa), Primo piatto: Risotto al Lampredotto,

crema e polvere di Cavolo nero e aria di Limone (Francesco Galingani – Cuochi Firenze) - Tacconi di Coniglio alla Lucchese (Maria Grazia Onorato – Cuochi Lucca), Secondo piatto: Pollo del Valdarno in estratto di Porchetta, salsa alla Birra, pane perduto ai Fichi e Spezie (Tiziano Fontani – Cuochi Valdarno), Pre-Dessert: Schiacciata Briaca dell’Elba (Rajan Pantani – Cuochi Livorno), Dessert: Pan Pepato (Federico Daniello – Cuochi Siena).

Il nuovo anno si apre invece con un menù di pesce: Antipasto, Note di fiume - Trota di torrente (Francesco Albericci – Cuochi Massa Carrara), Primo piatto: Acquacotta Aretina di Baccalà (Elena Ricci – Cuochi Arezzo), Ravioli neri ripieni di Pappa

al pomodoro serviti con una spuma di Bisque (Lorenzo De Vivo Martini – Alessandro Galardini), Secondo piatto: Anguilla Scavecciata (Mariangela Prianti – Cuochi Grosseto), Pre-Desert: Bavarese ai Fichi di Carmignano con Cantucci (Alba Musaraj – Cuochi Prato), Dessert: Castagnaccio tradizionale con gelatina di Arancia (Relvin William Escondo – Cuochi Pistoia/ Montecatini). I menù, viste le restrizioni vigenti, restano per ora solo virtuali ma il progetto è di realizzarli concretamente appena possibile. L'obiettivo è stato quello di far riscoprire ai ragazzi (e, siamo certi, non solo a loro!) la tradizione e le ricette di una volta che li legano alla propria città. "Vorremmo lasciare loro questo messaggio: non dimenticarsi mai da



dove sono partiti, rimanendo sempre umili, perché con costanza e impegno possono realizzare i loro sogni” conclude De Vivo.

Grazia Frappi

81



UNIONE REGIONALE CUOCHI VdA

Federcuochi 2021: novità per i Cuochi Aosta

E già partita la campagna associativa 2021 dell'Unione Regionale Cuochi VdA con l'obiettivo di costruire, pensare in positivo e progettare il futuro della categoria. Su intuizione del segretario regionale Piero Billia, molte novità attendono gli associati, con iniziative finalizzate ad aumentare i servizi associativi. In primo luogo, con l'ampliamento del consiglio direttivo, gli associati avranno più punti di riferimento a cui rivolgersi. È stato creato un gruppo privato Facebook, a cui possono aderire associati e aziende, per favorire la comunicazione del cerchio/offro lavoro. Novità anche nel campo della formazione dove, con un gruppo social dedicato ai soli associati, i moderatori postano le gior-

nate di formazione svolte, allo scopo di evidenziare i servizi offerti da Federcuochi. È in dirittura d'arrivo, poi, la creazione di un'accademia di food, che punterà proprio sulla formazione e la crescita professionale della categoria. Molteplici richieste di rinnovo sono già pervenute in associazione e questo consente di progettare al meglio le attività 2021. "In

questo momento in cui tutto sembra difficile, bisogna costruire e progettare – dice il presidente dell'URCVdA, Gianluca Masullo. – Ringrazio il segretario per l'ottima intuizione e tutto il consiglio direttivo, che si sta prodigando per realizzare al meglio quanto progettato”.

Ufficio Stampa

TESSERAMENTO

2021



DIVENTA SOCIO
molte novità ti attendono





ASSOCIARSI

**NON E' UN OBBLIGO
MA UNA GRANDE
OPPORTUNITA'**

WWW.UNIONECUOCHIVDA.COM



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN BELGIO

La cucina italiana celebrata in Belgio



“Un enorme grazie al Presidente Pino Nacci e all'Associazione Cuochi Italiani in Belgio per la splendida collaborazione!”. Ecco l'entusiastico ringraziamento giunto alle berrette bianche FIC in Belgio per il prezioso contributo dato in occasione della Settimana della Cucina Italiana nel Mondo. Tanto e delizioso il materiale, infatti,

“caricato” sul web per scoprire le ricette della tradizione gastronomica del nostro Paese in concomitanza con il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi, con almeno due ricette al giorno sul canale YouTube dell'Ambasciata d'Italia a Bruxelles. #DietaMediterranea e #italiantaste2020 sono stati alcuni degli hashtag più utilizzati per seguire le iniziative. Fondamentale il contributo dell'Istituto di Cul-

tura Italiana a Bruxelles e degli altri protagonisti istituzionali, tra cui: Ministero degli Affari Esteri e della Cooperazione Internazionale, Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, l'Agenzia Nazionale del Turismo, la Camera di Commercio Belgio-Italiana e, naturalmente, la Federazione Italiana Cuochi.

La Segreteria Cuochi Italiani in Belgio

DELEGAZIONE FIC POLONIA

La ricette italiane raccontate in Polonia



82 “Per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo abbiamo dovuto rivedere il programma stilato mesi fa, con eventi previsti in istituti alberghieri e ristoranti, traducendoli in una veste nuova, sul web”. Così, con ottimismo e tenacia, il presidente FIC Polonia, Anuelo Serra, racconta come ha allestito con gli associati le giornate dedicate al Made in Italy in cucina. “Abbiamo creato due progetti: il primo, Italia-Polonia, arricchito con interventi e interviste video, per raccontare tradizioni, originalità e territorio italiani,

con un capitolo dedicato alla beneficenza con il DSE. All'interno del progetto, abbiamo realizzato ricette tipiche del nostro Paese. Tanti i partecipanti ai collegamenti tra cui Rocco Pozzulo, Gianluca Tomasi, Roberto Rosati e Marcello Sanna. Nel secondo progetto, invece, ho inserito ricette mie in 5 mini-menù da 3 portate, coinvolgendo diverse regioni d'Italia. Titolo: l'Italia in Polonia, tra regionalità, tradizione e innovazione. Desidero ringraziare vivamente, infine, l'Ambasciata d'Italia in Polonia e gli Istituti italiani di Cultura di Cracovia

e Varsavia, per avere supportato in modo ineccepibile l'organizzazione degli eventi per la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo”.

La Segreteria FIC Polonia



DELEGAZIONE FIC ROMANIA

Magico Natale e tradizione lucana



Anche in Romania la Settimana della Cucina Italiana nel Mondo ha portato sapori e profumi del nostro Paese. Con la Delegazione FIC Romania, infatti, guidata dalla presidente Enza Barbaro e dal segretario Giovanni Baldantoni, entrambi di origini lucane, si sono vissute giornate intense nel segno del Made

in Italy. In particolare, oltre all'angolo dedicato all'Italia allestito in diversi supermercati della Moldova ed ai menù speciali che si potevano gustare nei ristoranti partner, sono stati realizzati video con la TV8.MD, dedicati alla Dieta Mediterranea ed alle eccellenze italiane. Barbaro, in uno dei video, ha illustrato una delle ricette più note della tradizione natalizia lucana: i Calzoncelli di Castagne. “Dicembre

– dice Barbaro – è il mese più bello dell'anno, nonostante tutto quello che stiamo attraversando. I nostri sensi ci aiutano a ricordare cose piacevoli, come i profumi dei dolci tipici preparati dalle nostre nonne e vivevamo la magia di questa festa. Agrumi, zucchero a velo, spezie... da tramandare, come alcuni degli ingredienti che compongono questa deliziosa ricetta”.

La Segreteria FIC Romania

GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende partner FLC



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB
BALDASSARE AGNELLI		info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it
BARILLA			www.barillafoodservice.it
BAYERNLAND	Chiara Vareschi	0472 723111 - c.vareschi@bayernland.it	www.bayernland.it
BEER ATTRACTION			www.beerattraction.com
BONDUELLE	Raffaella Fontana	390354252411 raffaella.fontana@bonduelle.com	www.bonduelle.com
BRAGARD	Servizio clienti (13,30-17,30)	031 268372 - fic@bragard.com	www.bragard.com
CAIMI		0362 491001 - info@caimi.com	www.caimi.com
CIRIO ALTA CUCINA	servizioconsumatori@ccci.it	051 6228311 - n. verde 800 885030	www.cirioaltacucina.it
COLTELLERIE SANELLI	Livio Piffari	0341.361368 - 344.3811010 - livio.piffari@sanelli.com	www.sanelli.com
ELECTROLUX PROFESSIONAL	Natale Minierocom	natale.miniero@electroluxprofessional.com	www.electroluxprofessional.com
HOPLÀ COOPERLAT			www.hopla.it
ITALMILL		030 7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com
KIMBO	Francesca Capolongo	081 7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it	www.kimbo.it
MARR	Stefano Manfredi	335 7832126 - smanfredi@marr.it	www.marr.it
MEDAGLIANI	Eugenio Medagliani	02 45485571	www.medagliani.com
MOLINO PIVETTI	Luca Scarsi	051 900003 - marketing@pivetti.it www.pivetti.it	www.pivetti.it
NIMAR		info@nimar.it	www.nimarsrl.it
NUTRE FREE	Sara Turini	0583 216383 sara.turini@ntfood.it	www.nutrifree.it
ROYAL GREENLAND ITALIA	Caterina Pignata	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it
SENNA	Luca Celli	0541394966 - rimini@senna.at	www.senna.at
SIRMAN	Silvia Ruggin	049 9698666 - ruggin@sirman.com	www.sirman.it
SURGITAL	N. verde 800-733525	0545-80328 - surgital@surgital.it n.verde 800-733525 - mail: surgita@surgital.it	www.surgital.it
TRE SPADE	Flavio Fascio Pecetto	011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	www.trespade.it
TRE VALLI - COOPERPLAT			www.trevalli.cooperlat.it/
UNILEVER	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandechef.it
ZORZI		045 956917	zorzi.vr.it



SELEZIONE ORO
CHEF



LA SCELTA DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI.

- 100% GRANO ITALIANO.
- STUDIATA PER LA DOPPIA COTTURA, PERFETTA IN COTTURA ESPRESSA.
- APPROVATA DALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI.
- AMPIA SCELTA DI FORMATI TRA LUNGA, CORTA E SPECIALITÀ REGIONALI.

Per informazioni:

Numero Verde 800 388 288 - www.barillafoodservice.it - foodservice@barilla.it



— for —
PROFESSIONALS