

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

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 357 Gennaio - Febbraio 2021



UNA **NUOVA ALBA**
PER LA RISTORAZIONE?

©Foto: ALESSANDRO CASTAGNA



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.

Cosa ci riserverà IL NOSTRO FUTURO?



di **Stefano Pepe**
Responsabile FIC MEDIA PRESS



Come sempre, con l'ingresso del nuovo anno, è tempo di bilanci e di riflessioni. Il 2020 avrebbe dovuto essere per la Federazione Italiana Cuochi un anno ricco di eventi sul territorio, di crescita e nuovi progetti. Invece, come tutti, ci siamo trovati a fronteggiare un'emergenza sanitaria ed economica imprevedibile e dolorosa, abbattutasi come un uragano su persone, progetti, economie, senza risparmiare nessuno. Purtroppo questa crisi epocale non è ancora passata, anzi con i contagi in risalita e il timore di nuove ondate di Covid ci ritroviamo al punto di partenza: possibili chiusure, ristrettezze, ulteriori sofferenze e malessere sociale. Nonostante le misure messe in atto e la già avviata campagna di vaccinazione, questa tragedia continua a colpire soprattutto il nostro mondo: la ristorazione, l'accoglienza, il turismo, dove noi italiani siamo da sempre i più forti. Difficili mesi di ulteriori sacrifici si palesano, dunque, all'orizzonte!

Proprio a causa della grave situazione, in FIC si è verificata una perdita fisiologica di tesseramenti, malgrado l'ottimo lavoro svolto prima dell'emergenza (ma anche durante!) da Unioni Regionali, Associazioni Provinciali e Delegazioni Estere sui propri territori e nonostante l'Ente sia ricorso immediatamente (in pieno lockdown) a tutti quei mezzi social per attivare corsi gratuiti con docenti di alto profilo, organizzare conferenze e dibattiti in diretta streaming con rappresentanti istituzionali, politici, imprenditori e personaggi pubblici, per stare sempre al fianco dei propri associati.

Le perdite, naturalmente, non sono state solo in termini di tesseramenti, ma anche sul fronte economico, a causa di impegni ed eventi annullati per via dell'emergenza Coronavirus. Ma comunque questo, almeno per ora, è il problema minore rispetto alle tante sofferenze, alla disoccupazione, ai morti che continuano ad essere troppi. Anche le attività di solidarietà hanno subito alcune limitazioni per le misure in atto, ma nonostante ciò sui singoli territori si è lavorato molto, come il 31 Dicembre, quando la sensibilità e la solidarietà dei nostri tesserati ha reso possibile in una decina di città italiane la somministrazione di pasti a persone indigenti ed ancor più emarginate a causa dell'emergenza sanitaria. Un'iniziativa sostenuta da FIC e DSE con la FIPE.

La Federazione Italiana Cuochi non si è mai fermata, dunque, e mai si fermerà, per il bene dell'intera categoria. Opera in modalità diverse, ma con lo spirito di sempre, con una programmazione che, a causa di questo infame periodo, dovrà lasciare forse più spazio alla resilienza, ma supportata, ne siamo certi, dalla fiducia di tutti i soci e sostenitori, anche di quelli che non condividono idee o direttive e, non per ultimi, anche di chi per cause di forza maggiore non sarà più nelle fila delle nostre Associazioni. Ciò darà ulteriore stimolo per continuare a prendersi cura del nostro Ente di categoria come bene comune, di fare bene e meglio in un'ottica di trasformazione positiva e condivisa, con la solita immutata passione e l'impegno di sempre espresso da tutti. ■

BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

RIPARTIAMO.

Grand Chef



Julia



Namur



Le giacche

Grand Chef Lady



Campagna promozionale
per la ripartenza
della ristorazione italiana

Gli accessori

Cappello King



Travel

Omer

Joplin

Villard

Carpathi

Sconto del 15%

Su tutta la collezione Fic di Bragard
fino al 30 aprile 2021

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 n. 357
Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi
Anno di fondazione 1960

In copertina:
Foto di Alessandro Castagna.
Si ringrazia per la disponibilità "Faro
Capomulini Solarium-Ristorante"
e lo chef Simone Strano

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
V.le 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



**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 PIZZUTILLO, 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 Scuderi, Alberto Luca Somaschini, Bruno Stippe, 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, Gianluca Tomasi, 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, Marketing Vito Mastrosimini

UNA GRANDE ACQUA
È IL PRIMO INGREDIENTE
DI QUALITÀ.



CON LURISIA L'ALTA QUALITÀ DELL'ACQUA MINERALE E LO STILE DI UNA DELLE BOTTIGLIE PIÙ BELLE DEL MONDO.

Disponibile nei formati 33 cl, 50 cl e 75 cl.

EDITORIALE

3 Cosa Ci Riserverà Il Nostro Futuro?

NEL MONDO FIC

14 Anno Nuovo, Grafica Nuova!

16 I numeri della Federcuochi

WORLDCHefs

18 Fic nel sottocomitato "Vegan"

NIC

20 Sodalizio Nic E Cast Alimentari:

DIPARTIMENTO LAVORO

22 I cuochi fic: no allo spreco alimentare!

LADY CHEF

24 Al via il trofeo Migliore Professionista 2021

STELLE IN CUCINA

26 Nella cucina di Rocco De Santis

PASTICCERIA

30 Il dessert di Stefano Fantozzi

DIPARTIMENTO GIOVANI

32 Il risotto yin yang di Lorenzo DeVivo Martini

RICETTE DELLA TRADIZIONE

34 "Sardele in saor" e pandemie veneziane

SENZA GLUTINE

36 Dolcezza in tempo di restrizioni: il bigné

LIEVITI E FARINE

38 panbauletto pomodoro e nero di seppia

LA STORIA IN CUCINA

40 Tipologie di menu per costi, esigenze e clienti



GASTROFIA

Materia prima di qualità

per una ristorazione

di successo

DIPARTIMENTO EMERGENZE

42 DSE FIC e FIPE ancora insieme

CIBI E STORIE

46 Loto, cachi e kaki: ma il nome vero è diospiro

GASTROFIA

48 Ristorazione di successo

SCUOLA E FORMAZIONE

50 È necessario avere il coraggio di cambiare

DEGUSTAZIONE E DINTORNI

52 L'ingrediente più importante? È il cervello!

NEL MONDO DELLA PIZZA

54 Anni '80: quanto costava mangiare una pizza?

NEL MONDO DEI FORMAGGI

58 Come orientarsi nel mondo dei formaggi

CUCINA GREEN

60 Una svolta epocale: il cuoco nel cambiamento

L'ANGOLO DEL MANGIOLOGO

60 Le coordinate della dieta mediterranea

SAPORI DEL TERRITORIO

62 Alta murgia, la poesia del grano

CIBO E VINO PER LA MENTE

70 **FIC IN ITALIA**

81 **FIC NEL MONDO**



DEGUSTAZIONI & DINTORNI

L'ingrediente più importante è il cervello!



LA FORMAZIONE A PORTATA DI MANO ALLEGATO IL CUOCO N. 357



Stefano Pepe

LE STAGIONI IN TAVOLA I PESCI INVERNALI

In questo numero l'inserto collezionabile sui PESCI INVERNALI di Stefano Pepe



L'Italia
nel piatto.



CIRIO
1856

Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE

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



Ricetta di
Fabio Potenzano

cirioaltacucina.it



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



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



GIUSEPPE FERRARO
Resp. Dipartimento Lavoro



ROSSANINA DEL SANTO
Resp. Comunicazione
Lady Chef



STEFANO PEPE
Resp. FIC Media Press



CARLO LE ROSE
Consulente tecnico
di cucina senza glutine



STEFANO BONGIOVANNI
Resp. Compartimento Giovani



GIUSEPPE GIULIANO
Responsabile
Dipartimento Pasticceria



FABIO TOSO
Docente di arti culinarie



GIOVANNI GUADAGNO
Responsabile Dipartimento
Professionale



LORENZO PACE
Presidente Unione Regionale
Cuochi Abruzzesi



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



GRAZIA FRAPPI
Giornalista



PIERO ROTOLO
Giornalista



FABIO RICCIO
Critico Gastronomico



GIUSTINO CATALANO
Critico gastronomico



ANTONIO MALVASI
Docente



MAURO MARIO MARIANI
Medico

INOLTRE: Alessandra Prizzon,
Francesco Corapi, Graziano Giuseppe
Rubes, Piera Zagone



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



Anno nuovo, GRAFICA NUOVA!

“La rivista ufficiale della Federcuochi si rifà il look: nuova grafica, maggiori contenuti e tante collaborazioni, con alla base sempre l'ingrediente della passione”

Care Lettrici e Cari Lettori de *Il Cuoco*, sfogliando questo primo numero del 2021, troverete non poche sorprese. Dopo un lungo lavoro di preparazione e condivisione con la Redazione, infatti, abbiamo varato la nuova grafica della nostra rivista. Era un cambiamento che, ormai, ritenevamo non più procrastinabile per varie ragioni, che vanno dal restare al passo coi tempi all'intercettare sempre più i gusti dei nostri lettori, a cominciare dalle migliaia di colleghi cuochi e chef, ma anche semplici appassionati, ristoratori, docenti, operatori del mondo della cucina che ci leggono da decenni con interesse. La rinnovata veste grafica mira, inoltre, a facilitare la lettura, avendo modificato anche i *font*, ovvero i caratteri, di titoli e articoli.

Quando si procede ad un simile cambiamento, i dubbi sono sempre tanti. Piacerà o no ai lettori? Noi speriamo di aver centrato gli obiettivi che ci eravamo prefissati. Ovviamente, attendiamo i vostri riscontri, che potete inviare alla mail di redazione: rivistailcuoco@fic.it.

In quest'ultimo periodo, tra l'altro, avrete notato il rafforzamento delle nostre collaborazioni. Sono diversi gli amici dei cuochi, infatti, che hanno deciso di impreziosire il magazine ufficiale FIC con la loro prestigiosa firma. Una vera e propria squadra di chef, giornalisti, critici enogastronomici, docenti, esperti che rendono ancora più attraenti i contenuti. Altri contributi, poi, si annunciano a breve e questo non può che farci



piacere. Da sempre una delle prerogative de *Il Cuoco* è quella di tenere spalancate le sue porte e sempre continuerà a farlo, nel rispetto della linea editoriale decisa di comune accordo con tutta la dirigenza FIC.

Dietro ogni numero ideato, abbozzato, impaginato, riveduto, corretto, ancora riveduto ed infine mandato in stampa (nella versione cartacea) o caricato direttamente sul web (nella versione digitale) c'è davvero tanto e tanto lavoro: dalla raccolta del materiale editoriale, degli articoli, delle foto, dei comunicati stampa e pubblicredazionali, alle pubblicità ed inserzioni delle nostre aziende partner; dalle numerose e tanto seguite pagine dedicate alla vita associativa di Associazioni Provinciali, Unioni Regionali e Delegazioni Estere alla stesura di veri e propri inserti, utili dal punto di vista pratico per chi lavora in cucina, come migliaia di noi. Per questo, a nome di tutta la Redazione, non posso non ringraziare quanti, a cominciare dai collaboratori e dalle aziende partner fino all'ufficio marketing di FIC Promotion e ai tanti uffici stampa dei singoli territori, si adoperano ogni giorno a supporto del nostro lavoro. Sono consapevole che nei ringraziamenti si inseriscono anche quelli di tutta la nostra Dirigenza e della FIC Promotion.

Non posso, infine, non sottolineare anche un ulteriore aspetto che inorgoglisce non poco tutta la Redazione e i collaboratori: anche in questo periodo così difficile per tutta la categoria, la rivista si è rivelata, come ci è stato testimoniato da tanti di voi e come era nostro intendimento, un prezioso riferimento ed un utile strumento professionale. Continueremo, pertanto, su questa strada, lavorando sempre con la passione e l'amore che abbiamo profuso fin dalla prima volta che ci sono state aperte le porte di questa storica e prestigiosa rivista, che è e resterà il biglietto da visita dell'intera Federazione Italiana Cuochi.

Buona lettura a tutti, con questo nuovo look e con la passione immutata che ci contraddistingue! ■

Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

Scrocchiarella Frozen Sandwich, pretagliata.
Formati: 12x52 e 12x36 cm.

bellani.com



Italmill



Italmill®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

Facebook Instagram @italmillspa

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

In piena pandemia da Covid I NUMERI DELLA FEDERCUOCHI

Le perdite registrate nelle iscrizioni 2020, già previste a causa del Coronavirus, non oscurano tuttavia l'ottimo operato di alcune associazioni in continua crescita

L'emergenza Coronavirus, che da oltre un anno accompagna tragicamente le nostre vite, fa sentire il proprio peso anche sui numeri del mondo associativo FIC. La Federcuochi non è stata certo intaccata nella qualità e nello stile, proseguendo nel proprio impegno a favore dei soci, per la loro crescita professionale e culturale, ma era naturale tuttavia che una perdita fisiologica di iscrizioni si verificasse. Anzi, sarebbe forse apparso strano il contrario, con migliaia di cuochi, chef e ristoratori che si sono ritrovati, da un giorno all'altro, in totale stato di emergenza. "La crisi - dice il presidente FIC, **Rocco Pozzulo** - oltre che sanitaria, è economica e sociale. L'economia del Paese, oltre che mondiale, è stata stravolta. Ogni singolo giorno di questa emergenza abbiamo lavorato, e continuiamo a farlo, perché gli associati non si sentissero mai soli. Per questo, ci siamo attivati dal primo giorno coi dirigenti per essere un supporto concreto per migliaia di iscritti. Anche con le istituzioni abbiamo dialogato, presentando proposte e richieste legittime". Crisi a parte, dunque, si sono registrati anche in un contesto così anomalo alcuni significativi incrementi nelle iscrizioni del 2020 rispetto al 2019, confermando il buon operato di Associazioni Provinciali, Unioni Regionali e Delegazioni Estere. Come da tradizione, abbiamo sentito i diretti protagonisti.

Tra le Unioni Regionali virtuose nel 2020 si registra l'incremento dei soci in **Calabria** e in **Molise**.

■ CARMELO FABBRICATORE, PRESIDENTE UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA:

"Abbiamo registrato dati positivi perché il lavoro è iniziato già prima del 2020 e poi proseguito in lockdown. Abbiamo trasmesso subito l'importanza di rimanere associati, anche a distanza, proponendo corsi e attività solidali. Non ci siamo mai fermati. Abbiamo preparato pasti per i più deboli e per il personale sanitario negli ospedali. Per il 2021 siamo pronti a ripartire con ottimismo, con molti punti all'ordine del giorno e attività che speriamo di realizzare, come la Festa del Cuoco o il Concorso per giovani cuochi. Speriamo di poter fare tutto questo e molto altro".



■ MASSIMO TALIA, PRESIDENTE UNIONE REGIONALE CUOCHI MOLISE:

"L'incremento soci è dovuto al grande gioco di squadra di tutti i presidenti: mio, di Campobasso e di Isernia. Certo, l'emergenza ha limitato le attività associative, anche se spesso il Molise si è rivelato isola felice col minimo dei casi. Ciò ci ha permesso di muoverci meglio, tranne in lockdown. Abbiamo realizzato riunioni on-line, lavorato coi webinar e grazie alla segreteria nazionale FIC. Ciò ha permesso ai soci di non sentirsi mai soli. Il 2021 è partito male, il blocco dei ristoranti a inizio anno non è stato un buon segnale, ma ora cerchiamo di non fermarci".



Sono 16, invece, le Associazioni Provinciali virtuose per il 2020, da nord a sud: Teramo, Catanzaro, Cosenza, San Giovanni in Fiore, Stabiese Equana e Monti Lattari, Sorrento, Bologna, Rimini, Trieste, Imperia, Campobasso, Isernia, Taranto, Siracusa, Trapani e Prato.



■ **LUCA GIOIELLO, PRESIDENTE CUOCHI TRIESTE:** “Abbiamo lavorato sodo anche in lockdown, puntando su giovani e Lady Chef e raccogliendo quanto già seminato negli istituti alberghieri. Proprio i ragazzi sono stati tra i più entusiasti del nostro operato, viste le scuole quasi sempre chiuse. Adesso la situazione è altalenante.

La ristorazione è in ginocchio e la ripresa è lunga. Già stiamo lavorando, tuttavia, alle nuove iscrizioni. Siamo una regione di confine e abbiamo appuntamenti importanti, come gli Internazionali in Croazia a cui dovremmo partecipare con professionisti e giovani in aprile. Speriamo sia un ritorno alla normalità”.



■ **PAOLO AUSTERO, PRESIDENTE CUOCHI TRAPANI:** “Come Associazione, da anni battiamo l'onda delle 500 iscrizioni. Siamo stati anche premiati come Migliore Provincia dell'Area Sud. Abbiamo sviluppato su tutto il territorio un legame di fiducia coi soci, condividendo il lavoro porta a porta, promuovendo il mondo FIC.

Abbiamo anche inserito gli allievi degli alberghieri e dei corsi serali. Quest'anno è evidente che la pandemia creerà problemi. Riusciremo comunque a raddrizzare il tiro, siamo fiduciosi”.



■ **GIOVANNI TUCCI, PRESIDENTE CUOCHI RIMINI:** “Abbiamo fatto un buon lavoro con attività di grande visibilità, come i due contest sul web, uno su Pellegrino Artusi ed uno su Federico Fellini, coinvolgendo Toscana e Marche. Siamo stati molto vicini ai soci e ringraziamo i nostri formatori, molto bravi anche on-line. Con

un lavoro meticoloso sul territorio, nel rispetto delle regole anti-Covid, abbiamo fatto sentire la nostra voce. Ora siamo preoccupati per l'estate. Chiediamo di riaprire in sicurezza”.



■ **LIVIO REVELLO, PRESIDENTE CUOCHI IMPERIA:** “Il nostro obiettivo era avvicinare ancora più associati al mondo FIC e ringraziamo i tanti partner. Tra i soci più fidelizzati, i giovani degli alberghieri. Molti soci sono in evidente difficoltà. Abbiamo promosso tempestivamente i tanti eventi FIC nazionali. Gli alunni hanno

seguito con interesse, come tutti gli associati. Tanti sono i ristoranti ancora chiusi e le perdite ci sono anche sul fronte del Festival di Sanremo a porte chiuse. È un colpo economico molto duro. La maggior parte di noi fa ristorazione serale con i turisti. Chiudendo alle 18, non si lavora”.

■ **SEBY BAFUMI, PRESIDENTE CUOCHI SIRACUSA:**

“Il 2020 è stato anomalo e la nostra fortuna sono stati i corsi on-line FIC. I soci non sono stati lasciati soli, grazie alla presenza assidua del direttivo, anche nei momenti extra associativi, con un supporto morale per i colleghi. Una presenza umana, in un territorio molto vasto come la mia provincia. Che FIC sia una grande famiglia lo si è dimostrato sul campo. L'obiettivo, per noi, era superare il centinaio di iscritti e i numeri c'erano, ma la situazione pandemica ci ha un po' frenato. Il 2021 sarà forse peggiore, perché la crisi comincia a farsi sentire davvero”.



■ **GIUSEPPE SCARANO, PRESIDENTE CUOCHI CAMPOBASSO:**

“Abbiamo fatto piccoli miracoli, venendo incontro ai soci con un meticoloso lavoro di squadra. I corsi FIC su base nazionale sono stati straordinari e molto utili. Speriamo di poter incrementare nuovamente il numero dei soci nel 2021. Stiamo sentendo di molti colleghi che vogliono associarsi e crescere assieme a noi”.



■ **GIOVANNI COLARUSSO, PRESIDENTE CUOCHI ISERNIA:**

“Abbiamo avuto problemi, certo, ma ci siamo dati da fare. La pandemia ha dimostrato che anche le associazioni possono sparire da un momento all'altro e, per evitare lo stallo, ci siamo rimboccati le maniche, promuovendo l'associazionismo, utilizzando i corsi FIC, sponsorizzando il mondo associativo, suscitando interesse ad iscriversi. Non lo nascondiamo: oggi anche una tessera di 50 euro pesa e, per questo, ci siamo autofinanziati”.



■ **DOMENICO IOBBI, PRESIDENTE CUOCHI TERAMO:**

“Sono al secondo mandato e ho contattato personalmente gli associati, con una campagna pubblicitaria mirata e sui social. Il 2020 non è



stato facile. Siamo arrivati a fare un evento grande a ridosso della chiusura totale, a febbraio, un cooking show dedicato al mondo del baccalà, con una cena degustazione, e abbiamo incrementato il tesseramento. Poi, abbiamo fatto seguire ai soci i corsi FIC, che ci è vicina. Per il 2021 l'obiettivo è riuscire quanto prima ad organizzare qualcosa".



■ **GIUSEPPE BOCCUZZI, PRESIDENTE UNIONE REGIONALE CUOCHI EMILIA ROMAGNA:** "Abbiamo iniziato a lavorare nel 2019, sia coi vecchi associati che coi nuovi, incrementando il servizio di cerco/offro lavoro, pubblicizzando iniziative e corsi. Poi, si è aggiunto il grande lavoro FIC nazionale. Quest'anno speriamo di tesserare ancora più gente. Un grande

operato che arriva anche a Ferrara, dove stiamo creando un'associazione (lo dico con orgoglio di presidente regionale). Sta anche ripartendo la realtà di Forlì Cesena. In particolare, nel bolognese abbiamo tre grandi eventi: il Festival Francese, la Festa in strada all'Antoniano e l'Operazione Pane".



■ **FRANCESCO SPINA, PRESIDENTE CUOCHI COSENZA:** "Dal 1° giugno del 2020 ho preso le redini della presidenza provinciale. Abbiamo iniziato ad organizzare attività, siglare protocolli, allestire corsi, promuovere prodotti, collaborare coi Cral e ciò ha attirato consensi. Abbiamo realizzato il sito, curato i social, che danno la possibilità di seguire i

lavori del direttivo. L'Associazione è del socio. Anche in pandemia, stiamo lavorando on-line, incontrando gli iscritti, e abbiamo avviato il processo di riconoscimento giuridico dell'associazione. Credo che, superati i primi mesi del 2021, potremo ripartire con nuovo slancio".



■ **CLAUDIO VICENZO, PRESIDENTE CUOCHI PRATO:** "Sicuramente abbiamo seminato e raccolto tanto in ambito scolastico, con l'alberghiero "Datini" di Prato, punto di riferimento sul territorio. Da quando siamo nati come associazione, infatti, abbiamo puntato molto sui giovani. Nel 2020, poi, molta importanza ha avuto la solidarietà. Prato è una

zona ancora un po' chiusa sul fronte della ristorazione, ed oggi pervasa da scetticismo. Del resto, una pandemia mondiale è una tragedia e la ripresa sarà lenta. Bisogna, però, essere fiduciosi".

■ **GUSTAVO CONGI, PRESIDENTE CUOCHI SAN GIOVANNI IN FIORE:** "Abbiamo cercato di stare ancora più vicini ai soci, creando un rapporto molto stretto con la dirigenza. Stiamo lavorando sempre per il tesseramento, senza aspettare gli ultimi giorni. Il segreto è proprio questo: lavorare subito, seminare in tempo per poi raccogliere i frutti. Abbiamo un supporto importante da FIC nazionale, anche in un momento storico come questo".



■ **GIUSEPPE DOMENICO LILLO, PRESIDENTE CUOCHI TARANTO:** "L'obiettivo era arrivare a 75 tessere, come previsto dallo Statuto. Un obiettivo dettato da circostanze che non ci aspettavamo, come una pandemia. Quest'anno la situazione diventa ancora più tragica. Taranto, una città che aveva i suoi problemi già prima, con la crisi dell'Ilva, la cassa integrazione e un'economia ferma. Sono un ristoratore e sono bloccato da mesi, come tanti miei colleghi. Anche in provincia la situazione è uguale. Adesso sarà ancora più difficile".



■ **DOMENICO ORIGLIA, PRESIDENTE CUOCHI CATANZARO:** "La nostra forza è il gruppo. Contano tutti i componenti del direttivo, le Lady Chef, i giovani. Il segreto è lavorare ogni giorno per l'associazione. Come numeri, potremmo arrivare a mille soci: il problema è mantenerli. Il 2021 sembra essere peggio, siamo ancora in pandemia. Ma FIC ha fatto e fa molto. Ci stiamo organizzando per ritrovare entusiasmo. Abbiamo aperto uno sportello per le esigenze degli associati e, se possibile, ripartiremo con i concorsi".



■ **ANTONIO CASCONI, PRESIDENTE CUOCHI STABIESE EQUANA E MONTI LATTARI:** "Il grosso del lavoro era stato già fatto prima della pandemia. Poi, abbiamo lavorato molto sul web, con i corsi che riproponiamo quest'anno, puntando ancora di più sui social. Fondamentale è stato il supporto di FIC, soprattutto coi numerosi webinar. Per il 2021 c'è ancora pessimismo, anche se abbiamo lavorato molto con le scuole e farlo a distanza non



è facile. Il lavoro fatto l'anno scorso non è facile riprenderlo".



■ **SALVATORE SEVERI, PRESIDENTE CUOCHI SORRENTO:** "Dispiace ammetterlo ma nel 2020 c'è stata improvvisazione. Avevamo altri progetti, corsi di formazione dal vivo, visite nelle cantine, eventi. Abbiamo dovuto rivedere tutto, utilizzando i social per videoricette, foto, condivisioni, usando chat per le news su bonus e sostegni alla categoria. L'incremento dei soci è un lavoro che non si improvvisa. Nel 2019 abbiamo seminato bene. Abbiamo messo a disposizione professionisti e patronati per domande di sostegno. Abbiamo investito economicamente per donare giacca e zainetto FIC. Già i soci si stanno tesserando".

Sono 6, infine, le **Delegazioni FIC Estere** che registrano un incremento dei soci nel 2020: Brasile, Belgio, Australia, Svizzera, Spagna e Polonia.

■ **ALFREDO ARONNE, PRESIDENTE CUOCHI SVIZZERA:** "Abbiamo lavorato tanto per costruire la realtà associativa, ristorante per ristorante, promuovendo il mondo FIC e registrando nuove iscrizioni. Le parole d'ordine sono state impegno, volontà, sacrificio, tempo. Tuttavia, siamo consapevoli che non basta conseguire un buon risultato, bisogna anche mantenerlo. Nonostante tutto, molti non hanno aderito a causa della pandemia, quindi i numeri potevano essere migliori. Come Federcuochi abbiamo creato anche un gruppo di sostegno, a supporto di molti colleghi in difficoltà".



■ **PINO NACCI, PRESIDENTE ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN BELGIO:** "Nonostante il Covid e le restrizioni, la nostra Associazione ha avuto (seppur piccolo) un incremento. Preciso che i Paesi Bassi sono stati riconosciuti da FIC come Delegazione e che, di conseguenza, tutti i membri prima iscritti da noi residenti in quello

Stato sono passati alla Delegazione Paesi Bassi (com'è giusto che fosse). Dunque, oggi la nostra associazione conterebbe circa 350 soci. Comunque sia, siamo in ottimi rapporti e in piena sintonia, anche perché in qualità di super visore FIC del Benelux li sento di frequente. Auguro ai colleghi il grande successo che meritano. Come Belgio, abbiamo già iniziato il nuovo tesseramento

e contiamo di superare l'obiettivo dell'anno precedente".

■ **ANUELO SERRA, PRESIDENTE DELEGAZIONE FIC POLONIA:** "Il 2020 è da dimenticare! Ma anche da ricordare, poiché ha fatto crescere in noi il senso di altruismo, di rispetto tra esseri umani e con la natura. La situazione attuale in Polonia è di chiusura al pubblico. Per il 2021 abbiamo tanti progetti e voglia di ripartire. Vorremmo aprire un'Accademia di eccellenze italiane e corsi tematici su alimentazione e nutrizione. Vogliamo allestire la 2^a edizione di Sinfonia Italiana, dedicata alla pasta, e la nuova edizione del Guinness del Tiramisù. Voglio ringraziare FIC e la rivista. Siamo onorati di appartenere a questa grande famiglia".



■ **MANFREDI BOSCO, PRESIDENTE DELEGAZIONE FIC SPAGNA:** Anche in Spagna FIC ha basato le sue iniziative su formazione e promozione della gastronomia italiana. Abbiamo utilizzato l'anno trascorso per strutturarci e passare da Delegazione ad Associazione, garantendo il mantenimento del numero di associati. Grazie ad alcune iniziative solidali, come il progetto ItaliaParaEspaña, "Amigos de la pasta" e la Settimana della Cucina Italiana, siamo riusciti a mantenere viva l'attenzione e a mettere in cantiere nuovi progetti per il 2021. Continueremo a promuovere la figura del cuoco e della gastronomia italiana.



■ **DELEGAZIONE FIC BRASILE:** Continua a registrare dati positivi anche il Brasile, che ci ha abituati, ormai da anni, al dinamismo e alle tante attività di Bruno Stippe. Potremmo definirlo "storico" presidente di questa Delegazione, ma ci aggiungiamo anche "appassionato", che è un ingrediente fondamentale per guidare un gruppo FIC dall'altro lato del mondo.



■ **DELEGAZIONE FIC AUSTRALIA:** E se parliamo di altro capo del mondo, anche l'Australia, infine, viene annoverata in questo elenco di associazioni virtuose che, pandemia a parte, nel 2020 ha visto crescere, seppur leggermente i propri soci. ■



FIC nel Sottocomitato “Vegan”

È di qualche settimana fa la nomina in casa **Worldchefs** di tre esponenti **FIC** nel sottocomitato vegano per il quadriennio 2020-2024, guidato da **Cornelia Volino**, Segretario Generale Worldchefs. I tre Cuochi sono **Giuseppe Giuliano**, responsabile del nostro Dipartimento Pasticceria, **Domenico Maggi**, direttore continentale Worldchefs per il Sud Europa, e **Lo Presti**, socia dell'Unione Regionale Cuochi Lombardia e membro DSE. Nello specifico, Giuliano è stato nominato sia nel sottocomitato Vegan che Pastry; Lo Presti nel



Giuseppe Giuliano

solo sottocomitato Vegan; infine, Maggi fa parte della sottocommissione per la valutazione delle licenze per i giudici referente per l'Europa ed è istruttore dei seminari per giudici. A loro si aggiungono, oltre alla Volino che guida il gruppo, i colleghi **Alain Hostert** e **Jodi-Ann Palmer**. La nomina è giunta con una lettera di Gilles Renusson, Pastry advisor e membro

della Culinary Competition Committee Worldchefs. “Faccio i miei migliori auguri ai nostri cuochi, già noti nel mondo associativo per il grande impegno profuso per l'accrescimento delle competenze e professionalità – dice il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**. – Siamo onorati di appartenere al mondo Worldchefs ed il nostro impegno quotidiano nella prestigiosa organizzazione internazionale lo dimostra”.

Ricordiamo, infine, che fu proprio l'Italia ad ospitare il 1° Seminario Vegan WorldChefs, svoltosi a Palermo in occasione di Expocook 2020, con il coordinamento di Giuseppe Giuliano, e che Cornelia Volino fu in quell'occasione il docente dell'evento internazionale. ■



Domenico Maggi



Lorena Lo Presti

Crescere ancora con la Federazione Italiana Cuochi!

Crescere con la formazione e con le ricette! È partito da poche settimane e ha già riscosso davvero grande successo il **nuovo “servizio”** messo in atto da **Federcuochi** per tutti i nostri associati. Ogni settimana, infatti, direttamente nella **newsletter** che arriva nelle nostre mail FIC mette a disposizione le ricette, scaricabili sia dal sito **www.fic.it** sia dalla stessa newsletter, su tre temi che ci stanno molto a cuore: le **ricette regionali** secondo Federcuochi, le ricette targate **Nazionale Italiana Cuochi** e le **ricette dal mondo stellato** in collaborazione con **Bocuse d'Or Italy Academy**. Collezionatele tutte direttamente dalla mail o dal sito e, soprattutto, state pronti a metterle in pratica ai fornelli!





Ciao, amico e collega “Lello” orgoglioso di essere Cuoco!

La **Federazione Italiana Cuochi** ricorda il **Consigliere Nazionale**, recentemente scomparso, **Michele D'Agostino**, salutandolo il maestro e collega di tanti anni, già responsabile dell'Ateneo della Cucina Italiana e Presidente regionale. Con grande malinconia ripensiamo al carattere dell'uomo e dello chef, che durante gli anni di militanza in FIC abbiamo apprezzato per la tenacia e l'energia, per la grande passione professionale e l'orgoglio d'appartenere a questa categoria. Alla famiglia il più sincero cordoglio e la vicinanza delle berrette bianche d'Italia. Mancherà a tutti l'umanità che ti ha contraddistinto e ha rappresentato un persistente stimolo per tutta la FIC. **Addio Lello**

La dirigenza FIC

Sodalizio NIC e CAST Alimenti: PRESENTAZIONE E PRIMO ALLENAMENTO

“ Incontro ufficiale nella prestigiosa Scuola con squadra e nuovo direttivo. Prima sfida mondiale: il Global Chefs Challenge in Galles ”

C'è molto fermento in casa NIC per gli appuntamenti con le competizioni mondiali e la Nazionale Italiana Cuochi è già a lavoro da tempo per allenarsi. Come già ricordato, infatti, in occasione della presentazione del nuovo General Manager, **Gianluca Tomasi**, il primo grande appuntamento che ci attende è la finale **Global Chefs Challenge**, in ottobre 2021 in Galles, dove concorreremo in tutte e tre le categorie: Junior, Senior e Pastry. La squadra selezionata per il Regno Unito è formata da Marco Tomasi, Antonio Dell'Oro, Luca Bna, Andrea Del Villano, Tommaso Bonseri Capitani.

Il 12 gennaio, intanto, è avvenuta la presentazione ufficiale della squadra e il primo allenamento a guida Tomasi in **CAST Alimenti**, luogo ideale per avere la massima concentrazione. Un sodalizio ancora più forte se si considera che proprio due docenti della Scuola CAST Alimenti fanno anche parte del nuovo Direttivo NIC: **Francesco Gotti** (Responsabile tecnico operativo) e **Angelo Biscotti** (Responsabile Junior). A quest'ultimo, alla sua prima esperienza in NIC, è stata consegnata ufficialmente la giacca della squadra.

“Siamo orgogliosi di questa collaborazione – ha detto il Direttore di CAST Alimenti, **Vittorio Santoro** – un desiderio che finalmente si realizza. CAST può fregiarsi oggi di 19 titoli mondiali ricevuti per la preparazione di professionisti in tutte le attività gastronomiche, ma ci manca un mondiale di cucina. CAST è vocata alla preparazione: c'è l'humus giusto per allenare futuri campioni, qui la professionalità esalta la professionalità. Con FIC condividiamo la volontà di elevare la competenza degli operatori del settore”.

Anche da **Carlo Bresciani**, Presidente FIC Promotion, presente all'appuntamento, sono giunte parole di apprezzamento



La presentazione ufficiale NIC in CAST Alimenti



per la nuova collaborazione: "Le nostre due realtà, che operano ormai da oltre vent'anni con grande rispetto reciproco, hanno trovato il momento giusto per siglare una partnership con l'obiettivo comune di unire le proprie professionalità e conoscenze. I tempi erano maturi per creare una circolarità virtuosa tra chi crede fortemente nel nostro mestiere di chef. Sia CAST che NIC sono esempi di altissima professionalità". E Gianluca Tomasi ha aggiunto: "È una grande opportunità potersi allenare nella più importante scuola di cucina in Italia. CAST ha, infatti, messo a disposizione della nostra squadra le strutture che hanno gli stessi standard professionali di quelli in cui si allenano le squadre dei Paesi nordici, i più forti nelle competizioni".

Un parere condiviso infine anche dal Team Manager Competizioni **Pierluca Ardito**. ■

La consegna della giacca NIC alla new entry Angelo Biscotti



Al via le selezioni per entrare in NIC

L'ultima selezione era stata nel 2017, nel suggestivo contesto di Taormina e Cibo Nostrum. Adesso la Nazionale Italiana Cuochi apre nuovamente le porte a quanti, senza limiti d'età né di confini geografici, voglia entrare a far parte di essa. Lo prevede il regolamento, che ogni 4 anni si tengano le selezioni ufficiali per entrare in NIC e oggi la chiamata giunge a pochi mesi dalla nomina del nuovo General Manager, Gianluca Tomasi.

"Far parte della NIC, indossare questa giacca è meraviglioso - spiega Tomasi - ma bisogna essere consapevoli che dietro divisa, glorie, medaglie, viaggi e interviste, ci sono tanto lavoro, sacrificio, ore di allenamento e, forse l'ingrediente più importante assieme alla passione, la disponibilità di tempo, che per noi cuochi è molto difficile da reperire. Tra i requisiti che chiediamo, infatti, - sottolinea il General Manager - c'è la responsabilità, soprattutto nei confronti della Federazione Italiana Cuochi, che ci sostiene e supporta e di cui siamo considerati la punta di diamante". Tomasi è chiaro: chi indossa la giacca NIC indossa un pezzo di storia FIC e deve pensare a tutti quei colleghi che l'hanno indossata anni prima e hanno permesso che la squadra tricolore della Federcuochi arrivasse a prestigiosi livelli internazionali. "Se oggi siamo qui - conclude lo Chef - è grazie anche al lavoro di chi ci ha preceduto".

Il regolamento è già a disposizione sui canali FIC. Tutti hanno, dunque, la possibilità di inseguire e realizzare il proprio sogno, diventando Chef NIC. Assieme ad eccellenti capacità tecniche, sono richieste una buona base culturale e la predisposizione a lavorare in squadra con tenacia e armonia. Un occhio di riguardo è per i giovani, con l'attenzione che contraddistingue Federcuochi nei confronti delle nuove generazioni. Tomasi, infine, ricorda che la NIC ha diversi Compartimenti e che i cuochi selezionati saranno inseriti nel contesto che più si addice loro: dagli eventi alla formazione alle competizioni.

La Commissione che valuterà le domande di ammissione è composta da: Gianluca Tomasi (General Manager), Vito Amato (responsabile eventi), Antonio Danise (responsabile formazione), Pierluca Ardito (responsabile competizioni), Francesco Gotti (responsabile tecnico-operativo), Angelo Biscotti (responsabile junior) e Antonio Dell'Oro (responsabile pastry).

I Cuochi FIC: NO ALLO SPRECO ALIMENTARE!

“ Il tema, caro a Federcuochi, è stato oggetto di alcune interviste: ecco le risposte e le opinioni a confronto ”



Lorena De Sabata

Collega, ti sei mai posto il problema dello spreco alimentare?

Lorena De Sabata - Area Nord “Certo, ogni giorno, non solo nella mia attività, ma anche come madre e come cittadina. In cucina, uso solo materie prime di qualità che costano molto. Non sopporto lo spreco. Sono stata educata così! Quando ero una cuoca alle prime armi, la titolare del ristorante dove lavoravo mi rimproverò aspramente perché pulendo le carote ne avevo tagliato le cime in abbondanza, sprecandone un bel po'. Ogni volta che pulisco un frutto o una verdura, o filetto il pesce, mi torna in mente questo episodio”.

Federico Manzini - Area Centro “Nel nostro locale a Terni curiamo molto l'idea green di ristorante, quindi niente sprechi e ridotto uso di plastica. Inoltre, spieghiamo bene ai nostri clienti, quando serviamo a tavola, se ci sono nel piatto elementi che sarebbero stati potenziali scarti e che noi abbiamo recuperato”.

Maria Teresa Sposato - Area Sud “Non è un tema con cui mi sono mai confrontata, semplicemente perché mi viene naturale non sprecare nulla, non fare scarti inutili. Qui da noi c'è poca consapevolezza e non sono sensibili a questi temi, c'è un po' di arretratezza. Ma io non mollo: credo in queste logiche e le seguo”.

Nella tua attività come metti in pratica la tua filosofia “anti-spreco”?

Lorena De Sabata “In cucina cerco di usare tutto, ad esempio le bucce esterne delle cipolle le uso per dare un bel colore ambrato al brodo. Essiccò le parti tagliate storte delle dadolate

per fare le polveri per decorare. Oppure della mela uso sempre anche i torsoli, tiro fuori la pectina e ne faccio sciroppi. Uso sempre le bucce, in tante ricette diverse”.

Federico Manzini “Cerco sempre di utilizzare tutto il prodotto. Ad esempio, con gli scarti degli ortaggi ci faccio brodi e fondi. Con le bucce delle patate ci faccio le chips. Ma non ho ricette specifiche, semplicemente uso tutte le parti di ortaggi, frutta, carne, pesce”.

Maria Teresa Sposato “Io non butto e riciclo tutto il possibile, uso molto l'essiccatore per esempio per le bucce, che poi utilizzo per fare le decorazioni. Chips, polveri che faccio, sarebbero stati prodotti da buttare nell'organico ma che invece nobilito per decorare”.

Cosa potrebbe fare la Federazione Italiana Cuochi per sensibilizzare i propri associati su questi temi?

Lorena De Sabata “FIC sicuramente può attivarsi per far conoscere queste problematiche agli associati, ma è certo che ognuno di noi deve fare la propria parte. Ad esempio, chi ha più esperienza all'interno della cucina può formare i giovani su questi temi. Se poi riuscisse a fare corsi specifici, sarebbero davvero belle iniziative”.

Federico Manzini “Secondo me, la Federazione dovrebbe essere il fulcro della divulgazione di questi temi. Ridurre lo spreco significa abbattere il volume dell'organico da smaltire e ridurre i costi. Videoricette o dimostrazioni di ciò che si può usare in cucina, che altrimenti andrebbe sprecato, sarebbero utili per i cuochi, ma anche da mostrare al grande pubblico”.

Maria Teresa Sposato “La Federazione, secondo me, potrebbe fare un bel lavoro di divulgazione di questi temi, sia sui cuochi che sui ristoratori. Trovo che il mondo della cucina sia pieno di gente improvvisata e poco sensibile al mondo ecosostenibile. Quindi, un lavoro di sensibilizzazione da parte della Federazione sarebbe auspicabile. ■



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

Lady Chef e Cirio: via al Trofeo MIGLIORE PROFESSIONISTA 2021



“ In corso le selezioni per il concorso che il Compartimento dedica alle Cuoche FIC col supporto dell'azienda partner. Grande attesa per la finale ”

Come già abbiamo avuto modo di sottolineare, per le **Lady Chef** della **Federazione Italiana Cuochi** i mesi a cavallo del nuovo anno sono stati caratterizzati da tanta formazione di alto profilo. Il presidente FIC **Rocco Pozzolo** ha, infatti, soddisfatto il desiderio della nostra coordinatrice nazionale **Alessandra Baruzzi** di avere corsi riservati alle Ladies di tutta Italia. E così, già da febbraio, questi corsi (come partecipare ai concorsi o gestire gli allergeni) si sono rivelati molto utili e da tante di noi sono stati messi in pratica con la partecipazione al Trofeo **“Miglior Professionista Lady Chef”**.

Dopo il grande successo del concorso tenutosi a Riva del Garda nel febbraio 2020, incentrato sul mondo del dessert, con la collaborazione dell'azienda partner **Bonomi**, le Lady Chef hanno infatti deciso di puntare ancora in alto con la realizzazione di un concorso riconosciuto dalla Worldchefs e riservato alle cuoche FIC professioniste in regola con i tesseramenti 2021. Tema del concorso è: *“Il pomodoro nella ristorazione con la tipicità del territorio”*. Le Lady Chef in gara sono state e sono chiamate a gareggiare con una main course che abbia come identità e componente proprio il pomodoro in conserva, offerto dall'azienda partner **Cirio** in diverse tipolo-

gie: **Cirio Alta Cucina Datterini, Pelati, Rustica, Supercirio, Polparicca**. Nel mese di febbraio, dunque, si sono già svolte le selezioni provinciali e in quello di marzo si stanno svolgendo quelle regionali, che vedranno le Lady Chef gareggiare per il posto in finale nazionale che avrà luogo a Rimini, in occasione della nuova edizione dei Campionati della Cucina Italiana, nel contesto di una Fiera e di un Salone Beer & Food Attraction ridimensionati e ridotti per ovvie necessità di misure sanitarie anti-Covid, come abbiamo già avuto modo di segnalare nello scorso numero della rivista e sul sito Internet della Federazione. La finale si terrà proprio durante l'evento nazionale più atteso ed importante per FIC e le Lady Chef in gara dovranno, nell'ora messa a loro disposizione, presentare, oltre alla porzione gelatinata che non sarà oggetto di valutazione, quattro porzioni del main course caldo che rispecchino la ricetta che sarà presentata ai giudici prima dell'inizio della gara. I giudici internazionali Worldchefs valuteranno tutti i parametri in base al regolamento e in quel contesto sarà eletta la vincitrice della prima edizione del Trofeo **“Miglior Professionista Lady Chef”**.

“Questo 2021 inizia come un nuovo anno in piena attività per le Lady Chef, che non si fermano – ha dichiarato Alessandra Baruzzi, coordinatrice nazionale, che aggiunge: “con l'occasione di questo concorso abbiamo la possibilità di rinnovare l'impegno di ognuna di noi per affermare la nostra volontà nel combattere ogni situazione avversa. È fantastico essere insieme anche in questa nuova sfida, già fonte di grandi soddisfazioni”.

In bocca al lupo a tutte le partecipanti di quella che sarà certamente la prima edizione di molte a venire. ■

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

#NONTOCATAMILAPADELLA



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

Angoli di estasi gastronomica NELLA CUCINA DI ROCCO DE SANTIS

Lo Chef due stelle Michelin del ristorante Santa Elisabetta dell'Hotel Brunelleschi di Firenze si racconta alla nostra rivista tra ricordi, presente e futuro



Della sua professione... pardon, della sua vita quotidiana da Chef gli manca tutto: anche quei gesti semplici mattutini, come indossare la giacca bianca, prendere un caffè in silenzio con la sua brigata, scambiarsi sguardi compiacenti che fanno di "buongiorno" e fare il planning attorno ai fornelli. I gesti di quel micromondo culinario, insomma, che solo chi vive dall'interno può capire e che si esprimono attraverso i piatti, le ricette, le preparazioni. Lo ha raccontato anche a noi, in questa intervista per *Il Cuoco*, di

quanta nostalgia si possa provare per la semplice normalità che vivevamo ogni giorno. "Qualche settimana fa - ci ha detto - ho ritirato delle giacche nuove da lavoro e, provandole, ho

confessato a mia moglie che il semplice gesto di indossarle mi manca davvero tanto!".

È anche questo **Rocco De Santis**, lo Chef due stelle Michelin del **ristorante Santa Elisabetta**, quel paradisiaco angolo di sublimazioni gastronomiche all'interno dell'**Hotel Brunelleschi** a Firenze. Lo ammettiamo: non è facile condurre un'intervista sullo spirito, le intuizioni, le scelte che animano una cucina di altissime coordinate, come la sua, senza che tornino sempre, preponderanti e fastidiose, le parole: Covid, pandemia, chiusure totali, e quant'altro!

Ce ne distacciamo, allora, o almeno proviamo a farlo sul fronte del lessico, e riportiamo subito l'attenzione sull'uomo, sul cuoco, sull'appassionato della propria arte. Rocco De Santis è uomo del Sud, per nascita e formazione. Nelle interviste, come nella biografia ufficiale, non disdegna, anzi incoraggia l'accostamento tra quelli che considera i suoi mentori e Maestri, uno su tutti Gennaro Esposito, con quella che è stata la sua dimensione familiare, che ha ancora nel cuore. "Ho vivo il ricordo di me da piccolo che osservo mia madre in cucina, mentre lavora, o di me sfamato dolcemente a merenda da una nonna che preparava solo cose genuine, forse semplici, a base di latte, miele, creme... ma genuine!".

Al Santa Elisabetta lo Chef approda nel 2017 e citiamo la data perché, se è sublime nel cucinare, lo è altrettanto nel bruciare le tappe. È del 2019, infatti, dunque nella Guida 2020, la prima stella giunta alla Torre Bizantina (dove è situato il locale, ndr), mentre la seconda stella è arrivata lo scorso novembre, decretando anche nella Guida Michelin 2021 lo spessore di questo "ragazzo" di 41 anni, ma con già tante certezze. Una di queste, la gratitudine che prova per la sua brigata: "Siamo in 14, distribuiti su due ristoranti. Non potrei fare ciò che faccio se non avessi accanto il supporto del mio Sous Chef, Fabio Silla e della pasticciera Francesca

Benedettelli, persone che hanno contribuito molto a questa scalata e che sono con me da tre anni; ma, soprattutto, ho sempre sostenuto che il mio alter ego in sala è il restaurant manager Alessandro Fé, che nutre la mia stessa passione e dedizione: è la prima persona ad arrivare a lavoro e l'ultima ad andare via. È con me dal 2017 e abbiamo compiuto questa traversata insieme. Conquistare 2 stelle consecutivamente non è facile e una buona cucina dev'essere coadiuvata da un ottimo servizio di sala”.

Proprio nei giorni in cui si compie questa intervista, migliaia di ristoratori italiani sono in fermento. In realtà, lo sono da mesi ormai e la situazione della ristorazione bloccata dall'emergenza è divenuta insostenibile. Gli chiediamo cosa ne pensa: “Sicuramente la protesta è figlia della disperazione e i ristoratori stanno cercando di riappropriarsi della propria libertà lavorativa. Li comprendo, anche se faccio fatica a immedesimarmi nella protesta, che deve comunque andare di pari passo con la volontà dei clienti di andare al ristorante”. E quella di De Santis non è certo una posizione privilegiata. “Tutt'altro - conferma - in un hotel, infatti, non puoi dire semplicemente oggi si riapre la saracinesca, e via! Se non apre l'intero albergo, il ristorante rimane fermo! La situazione è molto più complessa e difficile da gestire”.

Il numero limitato di coperti al ristorante Santa Elisabetta, in realtà, è sempre stato una caratteristica del posto: una capienza massima di una ventina di persone distribuite in 7 tavoli. Col Covid si è perduto un solo tavolo. Ma è la magia che si respira là dentro che manca, sublimata poi dall'arrivo delle portate realizzate dallo Chef. “Si vivono esperienze magiche dal punto di vista gastronomico, anche se in pochi - ribadisce egli stesso - sia per l'intensità che mettiamo nelle nostre preparazioni, sia per gli standard molto elevati nell'approccio coi nostri clienti, con il servizio, la mise en place, le mille attenzioni a loro rivolte”.

Si comprende, allora, la conquista, nel giro di un biennio, delle 2 stelle. Se Rocco ricorda la gioia immensa nell'aver ottenuto il primo riconoscimento Michelin, della seconda ricorda quel misto tra dolcezza e amarezza: “Alla gioia - rivela - si è unita un po' di disperazione, perché vivo di realtà e la realtà non è bella in questo momento. Ti premiano ma sei costretto a restare fermo a casa e a non poterti esprimere. Questo ha un po' eroso la gioia nei festeggiamenti. Ma sappiamo che è

solo questione di tempo e che tutto si sistemerà e, una volta riaperti, quella gioia che ben conosciamo tornerà!”.

Quando, infine, gli chiediamo di indicarci almeno due ricette significative per lui, per la sua vita e la sua esperienza, non ha dubbi. Se ne potrebbero citare molte, come la *Ciambella di pasta all'uovo* (nella foto), ma il suo “Varenne”, il cavallo che non ha mai smesso di trottare nella sua fantasia e nella sua creazione gastronomica è la *Triglia in crosta di pane* (nella pagina successiva). “È una ricetta che mi ha seguito sempre nelle mie esperienze e nei miei menù e che con orgoglio ripropongo. È un piatto bello a vedersi e uno dei pesci più nobili che il mare ci possa donare, gradevolmente sospeso tra acidità e dolcezza e, quando arriva a tavola, lo si può interpretare come un gioco, gustandolo “formalmente” con coltello e forchetta oppure come uno snack, “sportivamente” con le mani. Racchiude un po', a mio avviso, tutto il senso della tavola, anche dal punto di vista estetico ed ai clienti piace molto”.

Chef, quale sarà la prima cosa che farà, al suo ritorno in cucina? “Cercherò di assicurare i miei ragazzi, li abbraccerò, se possibile, ci prenderemo un caffè tutti assieme, compiendo ogni singolo gesto come propiziatorio. E torneremo a lavorare! Se i nostri nonni hanno superato momenti bui come la guerra, anche se non si può fare un simile paragone, siamo consapevoli che anche noi possiamo farcela!”... E, forse ripensando ancora una volta alla mamma e alla nonna in cucina e a lui da bambino, conclude: “Il cuore messo in ciò che facciamo continua ad essere l'ingrediente più buono!”...■





TRIGLIA IN CROSTA DI PANE, salsa all'aglio di Nubia e pesto di uvetta e pinoli



SECONDO



4 PERSONE

8 triglie, limone, finocchietto, olio extravergine di oliva, sale, pepe

per la composta di Cipolla Rossa di Tropea

1 kg cipolle,
100 g zucchero,
100 g glucosio,
50 g aceto di Sherry

per il pane allo zafferano

600 g farina,
250 g acqua,
15 g pistilli di zafferano,
15 g lievito di birra,
10 g sale,
10 g zucchero semolato,
olio extravergine di oliva

per il pesto di menta

200 g foglie di menta,
60 g olio extravergine di oliva,
40 g mandorle tritate,
40 g olio di semi,
20 g basilico,
1 spicchio di aglio sbianchito

per il pesto di uvetta e pinoli

150 g di uvetta,
14 g di olio extravergine di oliva,
50 g di pinoli,
50 g di aceto di uva,
50 g di pane raffermo,
30 g di capperi finissimi dissalati,
1 acciuga dissalata,
menta

per la salsa all'aglio rosso di Nubia

1. Sbucciare le cipolle, lavarle e tagliarle a fette sottili con l'aiuto di una mandolina, far bollire venti millilitri di acqua e l'aceto poi sbianchirvi le cipolle per pochi minuti. Versare gli altri ingredienti in una ciotola, unire le cipolle scolate, coprire con della pellicola e lasciare macerare per sei ore. Conclusa la macerazione, trasferire tutto in un tegame e far bollire a fuoco basso finché non avranno assunto la consistenza tipica della composta.
2. Per il pane allo zafferano versare la farina nel cestello di una impastatrice, aggiungere il lievito sciolto in poca acqua che calda e lo zucchero. Iniziare a impastare a velocità moderata quindi unire lo zafferano, diluito in un cucchiaino di acqua, e il resto degli ingredienti; lavorare fino a ottenere una massa morbida. Trasferire l'impasto su un tavolo da lavoro in legno spolverizzato con un poco di farina e lavorarlo a mano giusto il tempo di renderlo ancora più omogeneo, poi metterlo in uno stampo da plumcake unto con dell'olio extravergine di oliva. Lasciar lievitare per circa due ore poi cuocere in forno a 180°C per 45 minuti. Una volta cotto, sformarlo, lasciarlo raffreddare quindi con un'affettatrice tagliarlo in fette spesse poco meno di 3 millimetri.
3. Sbianchire le foglie di menta e di basilico, raffreddarle in acqua e ghiaccio, strizzarle bene e amalgamarle al resto degli ingredienti. Frullare tutto con un mixer a immersione e riporre in freezer per circa due ore. Mantecare energicamente rompendo i cristalli di ghiaccio fino a ottenere un pesto cremoso.
4. Lasciare ammorbidire l'uvetta in acqua tiepida per circa 20 minuti e mettere in ammollo nell'aceto il pane raffermo; nel frattempo tostare i pinoli in una padella antiaderente. Quando l'uvetta sarà ben idratata, strizzarla e versarla nel bicchiere di un mixer a immersione con il resto degli ingredienti, frullare per pochi minuti ottenendo un composto omogeneo.
5. Far sbianchire per tre volte l'aglio partendo sempre da acqua fredda; versare la panna e il latte in un pentolino, unire l'aglio sbianchito e

100 g di spicchi di aglio sbucciati e
privati dell'anima,
50 ml di panna,
50 ml di latte
per la guarnizione
4 ciuffi di menta,
4 fiori di aglio,
4 steli di erba cipollina

lasciare cuocere a fuoco basso in infusione per circa venti minuti.
Frullare e tenere da parte.

6. Sfilettare le triglie eliminando la lisca centrale ma avendo cura di lasciare le due metà unite alla coda. Condire con sale, pepe, la buccia del limone grattugiata e il finocchietto tritato. Spennellare la pelle con un filo di olio extravergine di oliva quindi adagiare un lato su una fetta di pane allo zafferano e, con la punta di un coltello, ritagliare il pane seguendo la lunghezza del pesce arrivando all'attaccatura della coda. Procedere allo stesso modo per l'altro lato. Versare un filo di olio extravergine di oliva sul fondo di una padella, farlo scaldare e rosolare le triglie da entrambi i lati facendo dorare leggermente il pane in modo che aderisca perfettamente alla pelle e risulti croccante.

Composizione del piatto: stendere con una spatola il pesto di menta sul fondo di ogni piatto, sopra disporre un cucchiaino di quello di uvetta e pinoli e su questo adagiarvi una triglia. Rfinire con alcune gocce di salsa all'aglio, un poco di composta di cipolla rossa, ciuffi di menta, erba cipollina e fiori di aglio.



La tradizione dolciaria pisana NEL DESSERT DI STEFANO FANTOZZI

“Affonda le radici nelle antiche ricette toscane, come la “torta coi bischeri”, questa deliziosa preparazione del Pastry Chef FIC, pensata contro lo spreco alimentare”

Molto attivo sul fronte della vita associativa nella Federcuochi, presidente dell'Associazione Cuochi Pisani, anche Stefano Fantozzi è tra i Pastry Chef che hanno realizzato un cooking show in occasione di Expocook 2020, al 1° “Raduno del Compartimento Pasticceria FIC”, sul tema: “Idee per il dessert al piatto con meno spreco alimentare”. Il collega Fantozzi

ha presentato un dessert che egli stesso dichiara “pensato scomponendo tutti gli ingredienti della torta coi bischeri, ricetta tradizionale della pasticceria pisana”. Il Pastry Chef ha così scomposto questo dolce della tradizione, realizzando un piatto che rievoca odori, colori e sapori di questo affascinante territorio: la Toscana. ■





TORTINI DI RISO E CANDITI

glassati al cioccolato



DESSERT



6/7 PERSONE

1 l latte intero

g 90 burro

2 uova

g 70 canditi misti tagliati a cubetti

g 280 riso

g 12 lievito per dolci **

g 110 zucchero

Pinoli sabbiati

g 100 pinoli

g 45 di acqua

g 60 di zucchero

Lingotto di crema con uvetta sultanina

g 500 di latte

g 55 di amido di riso

4 tuorli

1 foglio di colla di pesce

g 120 di zucchero

g 35 uvetta sultanina macerata nel rum

Mousse al cioccolato aromatizzata al liquore alle erbe aromatiche

g 110 di cioccolato fondente al 60% di massa cacao

g 110 di panna al 38% di grassi

g 35 tuorlo

g 45 albume

g 40 liquore alle erbe aromatiche

g 20 di burro

Salsa profumata al rum

g 200 gelatina neutra fluida

g 25 rum

1. Scaldare il latte in una casseruola, appena inizia a bollire versarvi dentro il riso e portarlo a cottura. Mentre il riso cotto è ancora tiepido, unire lo zucchero, il burro e le uova precedentemente montate, aggiungere i canditi e il lievito per dolci, riempire gli stampini e cuocere in forno a 200°C per circa 18 minuti. Sformare i tortini, posizionarli su una griglia e glassarli con il cioccolato. (**Nota: il lievito per dolci/per uso alimentare, la dose è indicativa, usare la quantità consigliata dall'azienda produttrice e descritta nella scheda tecnica della confezione.)
2. Cuocere lo zucchero ad una temperatura di circa 120°C unire i pinoli e continuare a mescolare fino a quando gli stessi iniziano a "sabbicare". Raffreddare a temperatura ambiente.
3. Versare sul latte bollente la miscela preparata precedentemente con amido, zucchero e tuorli. Appena la crema sarà pronta aggiungere la colla di pesce idratata e sciolta a microonde, unire per ultimo l'uvetta sultanina scolata, avendo cura di conservare il rum. Versare la crema negli stampi a forma di lingotti e raffreddare in abbattitore.
4. Sciogliere il cioccolato a bagnomaria insieme al burro, aggiungere il tuorlo d'uovo battuto, il liquore alle erbe aromatiche, l'albume montato a neve e per ultimo la panna montata. Lisciare la mousse e mettere in forma. Raffreddare in abbattitore.
5. Aromatizzare la gelatina neutra con il rum recuperato dalla ricetta precedente (vedi Lingotto di crema con uvetta sultanina).

Composizione del piatto: posizionare sul piatto (vedi foto) i vari elementi precedentemente preparati. La salsa oltre ad essere usata come elemento decorativo sul piatto, va servita a parte in una salsiera.

Il risotto Yin Yang di LORENZO DE VIVO MARTINI

“Un piatto, dice il giovane cuoco FIC pisano protagonista della nostra rubrica, nato per dare vita a sapori unici nel loro genere, in un connubio meraviglioso”



RISOTTO YIN YANG al Parmigiano Reggiano in crema e cuore al nero di seppia

 PRIMO PIATTO  4 PERSONE

Brodo Vegetale:

1 costola di sedano
1 carota
1 cipolla bianca

Per il risotto:

320 g Riso Carnaroli
1 scalogno
olio evo q.b
sale fino q.b
150 ml panna fresca
200 g Parmigiano Reggiano 24mesi
5 g nero di seppia

1. Preparare il brodo vegetale mettendo carota, sedano e cipolla dentro una pentola d'acqua fredda ed un pizzico di sale, il tutto a fiamma media.
2. Scaldare la panna, aggiungendo il Parmigiano precedentemente grattugiato e con l'aiuto di una frusta amalgamare rendendo il composto cremoso e omogeneo.
3. In una casseruola, soffriggere lo scalogno con dell'olio evo e tostare il riso aggiungendo di tanto in tanto il brodo fino alla cottura dello stesso. Unire quindi la crema e servire su un piatto piano con al centro una goccia di nero di seppia.

Nota: non aggiungere sale in cottura, poiché la salatura la darà sia il Parmigiano che lo stesso nero di seppia.



“ SOLUZIONI
CHE STUZZICANO
IL PALATO ”

NOVITÀ
FRIGGITELLI



Golosi friggirelli baby, già prefritti, perfetti come snack per aperitivi o come contorno, per dare un tocco di originalità e gusto ad ogni menù.

- GUSTO DOLCE
- IDEALI COME SNACK O COME CONTORNO
- SUBITO PRONTI, GIÀ PREFRITTI



TARTARE DI TONNO ROSSO
CON FRIGGITELLI ALLA SOIA,
POMODORI COLORATI E SONGINO



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

“Sardele in saor” e PANDEMIE VENEZIANE

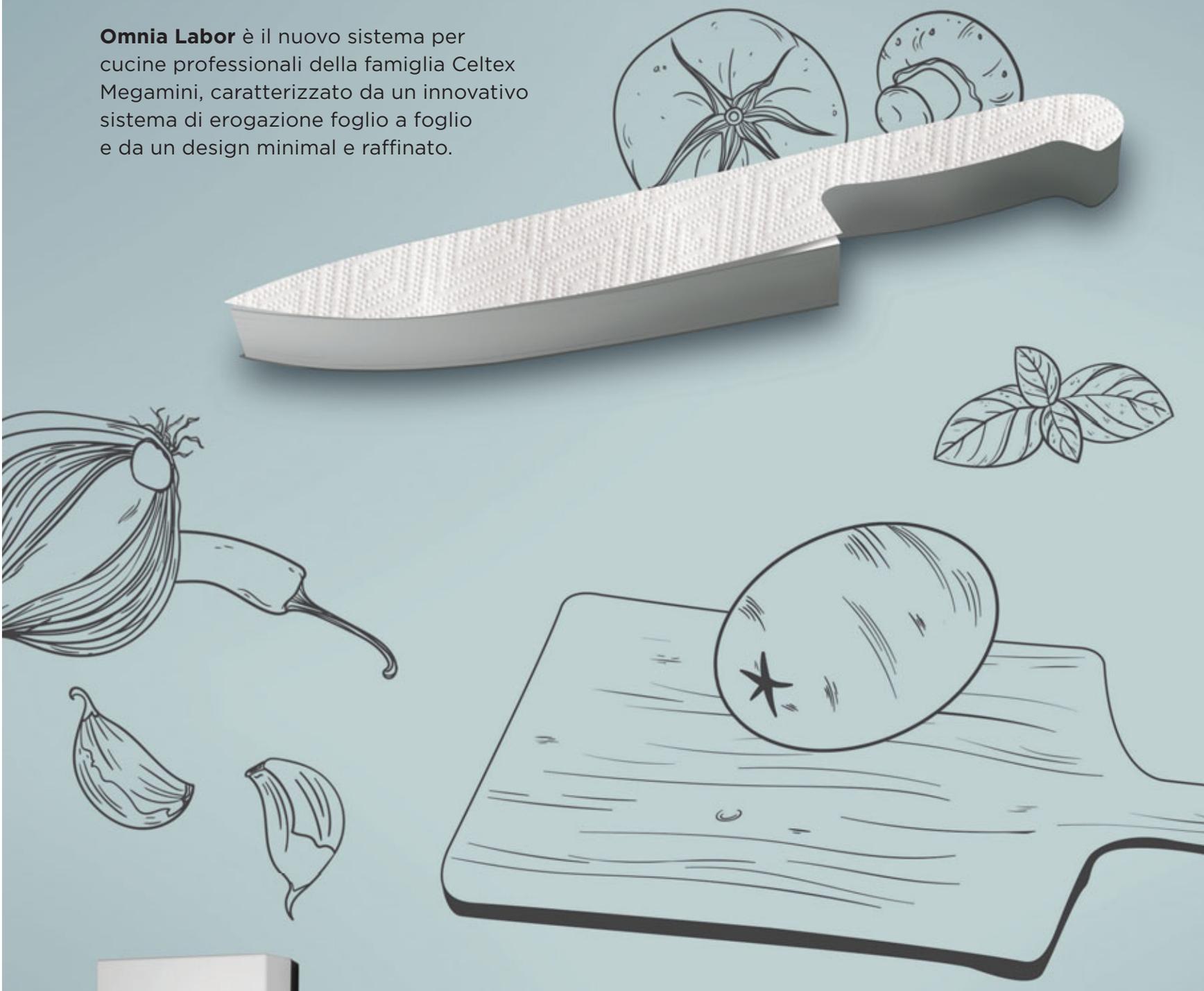
“L'affascinante, seppur tragica, origine di un piatto che ha segnato la storia stessa della Serenissima e della sua cucina tradizionale”

Al “Redentore”, la famosa festa veneziana indetta la prima volta per volere del Doge Sebastiano Venier, e così per gli anni a seguire, si preparano le Sardele in saor, pietanza “imposta” a tutti i veneziani per decreto dell’allora Gran Consiglio della Serenissima e dei suoi Sopraprovveditori alla Sanità della Repubblica. La diffusione di questo piatto, infatti, prese il via a seguito di una pandemia di peste che flagellò Venezia dal 1575 al 1577: un batterio, *Yersinia pestis*, veicolato dalle pulci dei topi, capace di provocare vere e proprie stragi in brevissimo tempo, determinò la morte di circa 50mila abitanti su 180mila residenti in città. Il 14 luglio 1577 veniva decretata la fine della pestilenza dal Doge Venier, succeduto ad Alvise Mocenigo che, un anno prima della morte, aveva firmato il decreto per la costruzione di un tempio votivo, quale pegno a Cristo Redentore, per la Sua divina intercessione nel liberare la città dal pestilenziale morbo. In piena pandemia, tuttavia, nonostante le scarse conoscenze mediche e scientifiche di allora, per curare la popolazione si era fatto ricorso anche ad una corretta alimentazione grazie ad una pietanza di facile conservazione, di basso costo e non soggetta ad alterazioni a distanza di tempo dalla sua preparazione: il

Saor, un concentrato di empirica sapienza culinaria che aveva messo insieme la forza degli Omega 3 e del fosforo dei pesci all’alto contenuto di vitamine, in particolare la C e sali minerali della cipolla. La gustosa e benefica acidità che fa dell’aceto anche un ottimo disinfettante, insieme all’elevata capacità calorica e nutritiva dei pinoli, completata dall’alta quantità di corroboranti zuccheri dell’uva sultanina o di Corinto e di Smirne, faceva di questo piatto un apprezzabile alleato alle misere medicine di quei tempi. La storia ci narra, infatti, che di questo “saor” ne venissero preparate altissime quantità, poi distribuite ai veneziani (barricati in casa per evitare il contagio) da inservienti agli ordini dei Provveditori e Sopraprovveditori alla Sanità. Quando infine la pandemia cessò, si diede maggior spinta alla promessa di erigere la basilica intitolata al Redentore. Solo 15 anni furono necessari per realizzare lo splendido gioiello di architettura veneziana che domina l’isola della Giudecca e le antistanti acque lagunari. All’inaugurazione furono indette cerimonie di festeggiamento per la fine della peste e la memoria di quell’evento diede luogo alla “Festa del Redentore” fino ai giorni nostri, assieme a fuochi d’artificio e al suo piatto per eccellenza più rappresentativo. ■

LA TUA ARMA IN CUCINA

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



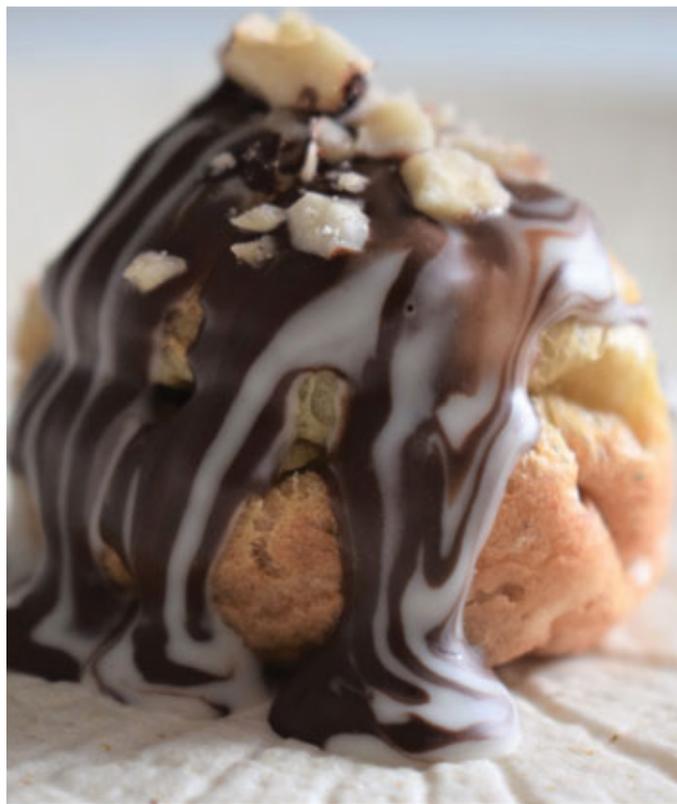
Omnia Labor, proprio come il coltello da cuoco, è lo strumento indispensabile in cucina che assicura assorbenza, resistenza e continuità di servizio, riducendo il consumo eccessivo di carta e l'impatto ambientale.

celtex® | **MEGAMINI
OMNIALABOR**

Dolcezza in tempo di restrizioni: IL BIGNÉ

“ Proponiamo una ricetta senza glutine che può trasmettere il giusto calore di questi tempi ”

Sembra una preparazione facile, ma non lo è! Anche il Bigné, infatti, come tutte le altre ricette nel mondo della cucina e della pasticceria, necessita delle giuste attenzioni e cautele. L'abbiamo scelta per questo numero della rubrica "senza glutine" perché arrivano molte richieste da casa su come realizzarlo. ■



IL BIGNÉ con farcia di panna e glassa di cioccolato



DESSERT



2 PERSONE

per i bigné

200 g farina mix nutrefree
85 g burro
3 uova
50 g zucchero
1 pizzico di sale
200 ml latte
100 ml acqua

per la farcia:

150 ml di panna
50 g di zucchero

1. Versare il latte, l'acqua e il burro in un pentolino e portare a bollore. Togliere dal fuoco e aggiungere la farina tutta in una volta; lavorare energicamente con una frusta. Riportare sul fuoco il composto continuando a lavorare velocemente per circa 40 secondi. Togliere nuovamente dal fuoco, incorporare le uova una alla volta e lavorare così fino al termine.
2. Trasferire il composto in un sac-à-poche e distribuirlo sulla teglia da forno dando la forma del classico bigné. Infornare.
3. A cottura ultimata lasciare raffreddare poi farcire con la panna montata.
4. A piacere glassare il bigné con del cioccolato.



CRÈME GOURMET

Preparato per cucina
a base di panna, UHT



PUNTI DI FORZA:

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

APPLICAZIONI:

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

Particolarmente indicata per la preparazione di salse da condimento in abbinamento sia a primi che secondi piatti come la salsa vinaigrette e la salsa per vitello tonnato. Inoltre, è eccellente in abbinamento a secondi piatti di carne, come brasati, arrostiti, 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

Panbauletto pomodoro E NERO DI SEPPIA

“ Scopriamo un'altra ricetta originale che unisce all'arte della panificazione due ingredienti tanto semplici quanto gustosi ”

Unire alla maestria di saper fare il pane, con tutti gli accorgimenti richiesti come impastamento, fermentazione, lievitazione, l'arte di saper aggiungere, nelle giuste quantità e dosi, aromi e sapori derivanti da ingredienti tanto semplici quanto gustosi, come il pomodoro e il nero di seppia. Scopriamo come, seguendo tutti i passaggi proposti. ■

COSA SUCCEDDE IN QUESTA PREPARAZIONE A...

POMODORO E NERO DI SEPPIA: durante la fermentazione, si sviluppano molti aromi che delineranno il pane. Parte della definizione di questi si decide in fase d'impastamento, in quanto una lavorazione troppo veloce farebbe perdere una parte aromatica (l'eccessivo incorporo d'aria ossiderebbe la pasta). Un impastamento lento, per il motivo opposto (quindi una scarsa ossidazione) lascerebbe intatte le molecole aromatiche della farina, successivamente fermentata. Oltre a quanto appena descritto, non va assolutamente tralasciato che tutti gli aromi esterni alla farina, caratterizzanti il pane, debbono necessariamente essere inseriti nel pane stesso e non lasciati all'esterno, per sviluppare, durante la fermentazione, tutti gli aromi che vengono citati nella descrizione del prodotto finale.

ficstore.it
OFFICIAL STORE

Le nuovissime linee di prodotto a marchio
Federazione Italiana Cuochi

4-CHETTA
NELLA PANGLOSSI
Squariti

Il bracciale
Edizione limitata in esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Sanelli

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

f ficstore +39 0971 24939 clientificstore@modamix.it



PAN BAULETTO

pomodoro e nero di seppia



PANE



10/12 PERSONE

2 kg Farina 0 w 300 p/l 0,55
80 g lievito di birra
100 g concentrato di pomodoro o 90 g nero di seppia
200 g panna
25 g sale
150 g zucchero
100 g olio evo
100 g tuorli
800 g acqua

1. Miscelare il lievito, l'acqua e lo zucchero alla farina. Unire le uova e i tuorli. Lavorare 10 - 12 minuti quindi aggiungere la panna ed il concentrato di pomodoro precedentemente miscelati.
2. Per il nero di seppia: sostituire al concentrato di pomodoro il nero di seppia con le stesse modalità di lavorazione del concentrato di pomodoro.
3. Amalgamare il sale e lavorare fino a far sviluppare un corretto incordamento dell'impasto. Puntare 25' l'impasto quindi aggiungere l'olio e lavorare fino ad assorbimento.
4. Inserire nel bauletto, a piacere, una parte di impasto al pomodoro oppure quello al nero di seppia ottenendo un impasto bicolore. Dare delle pieghe di rinforzo per migliorare la lievitazione.
5. Cuocere nello stampo a 200°C, una volta triplicato il volume.



Le tante tipologie di Menu PER COSTI, ESIGENZE E CLIENTI

“Gli aspetti tecnici
dei Menu, i vari tipi
e il loro utilizzo a seconda di
strutture e clientela”

Nel comporre il Menu lo chef deve considerare diversi fattori: la tipologia del locale e della clientela; il numero di collaboratori e le loro capacità professionali; le attrezzature a disposizione per lavorazione, stoccaggio, cottura e i locali di servizio; il margine di profitto con piatti che soddisfino gli ospiti; la professionalità e costanza dei fornitori.

Nella scelta dei piatti, inoltre, è fondamentale tenere presente:

- la circostanza per la quale si redige il Menu;
- la reperibilità delle materie prime;
- la stagionalità dei prodotti;
- le tendenze gastronomiche;
- i piatti della tradizione culinaria;
- i costi e la qualità delle materie prime;
- il contenimento degli sprechi attraverso la possibilità del riutilizzo degli scarti.

Nell'ambito della ristorazione esistono **diverse tipologie di Menu che determinano il tipo di servizio offerto**. Secondo la codificazione classica, i Menu si dividono in:

Menu à la grande carte: è il classico Menu di alberghi e ristoranti di lusso. La preparazione dei piatti contenuti in questa carta prevede l'uso di prodotti costosi e pregiati, per offrire una scelta veramente ampia, in grado di soddisfare i clienti più esigenti. Questo comporta la presenza di una

brigata di cucina e di sala numerosa e altamente qualificata, determinando così un prezzo di vendita dei piatti elevato. Questa tipologia di Menu oggi è quasi completamente in disuso anche nei ristoranti di prestigio.

Menu à la carte: è la tipologia di Menu strutturato secondo le regole classiche, è più comune nei ristoranti e negli alberghi di lusso. I prezzi sono generalmente alti, in quanto comporta una spesa ingente per personale e materie prime. La carte è composta da una lista di piatti suddivisa in categorie e il numero delle portate può variare in base all'organizzazione del ristorante.

Menù à la table d'hot (del giorno o fisso): è quello che cambia giornalmente, programmato di solito il giorno precedente. È il Menu tipico degli alberghi di vacanza caratterizzati da soggiorni lunghi, oppure può essere "la proposta del giorno" di un ristorante, inserita all'interno del Menu. Questa tipologia solitamente si compone di tre antipasti, tre primi, tre secondi e tre dolci da cui scegliere.

Menu per banchetti: viene fissato in anticipo, concordando composizione, costo, numero di coperti e tipo di servizio richiesto. Il cliente può scegliere tra diverse tipologie di Menu e vini predisposti per gli eventi, proposti dal food & beverage manager o, dove presente, dal banqueting manager. I banchetti possono essere preparati in occasione di matrimoni, ricorrenze familiari, galà, cene congressuali, ecc... e in questi casi il Menu dovrà riportare nome del festeggiato o dei festeggiati, data e ricorrenza o tipo di evento.

Menu per buffet: si caratterizza per un'ampia varietà di preparazioni calde e fredde, che vanno dagli antipasti ai dolci alla frutta, presentati in modo molto curato e artistico, in cui gli ospiti si servono da soli. Questo servizio è utilizzato anche per eventi importanti per i quali viene definito "buffet di gala".

Menu turistico: offerta tipica dei ristoranti medio-bassi in località turistiche. Il prezzo è fisso e comprende generalmente anche bevande e non più di quattro portate con

ingredienti semplici e cotture veloci.

Menu per il personale: in strutture dove il personale è composto di diverse centinaia di componenti si rende necessario stilare il Menu, che solitamente è settimanale e comprende una scelta tra due primi, due secondi, due contorni e frutta. Questo tipo di Menu non è di secondaria importanza sia in termini di qualità offerta che sotto il profilo della gestione economica del ristorante.

Ai Menu classici sono state aggiunte ulteriori proposte in base alle moderne esigenze della clientela.

Menu degustazione: è utilizzato dai ristoranti di alto livello. Si compone di sei, sette portate con porzioni ridotte; proposto in formula fissa, cambiata periodicamente, è inserito all'interno della carte ad un prezzo fisso. Negli ultimi anni diversi "ristoranti creativi" hanno abbandonato il "Menu à la carte" e offrono la possibilità di scegliere tra 2 o 3 "Menu degustazione". La scelta è dovuta sia a motivi organizzativi nella gestione delle preparazioni e del servizio ma anche per offrire all'ospite un percorso gustativo più ampio, facendo apprezzare le capacità professionali dello chef. Il Menu degustazione normalmente è formato da piatti realizzati con prodotti tipici del territorio, creativi, e dai migliori piatti del ristorante. Il Menu degustazione permette di offrire al cliente diverse proposte a un prezzo più vantaggioso.

Menu gluten free: è composto da piatti che non contengono glutine, offrendo così una maggiore scelta ad una fascia di clientela sempre più ampia, che soffre di celiachia.

Menu a tema: è creativo, incentrato su un prodotto di stagione che ne è il protagonista, dall'antipasto e, a volte, fino al dolce.

Menu light lunch o piatto unico: è composto da portate in cui in un solo piatto si trova una composizione nutrizionale completa e a basso contenuto calorico, con un tempo di preparazione breve e a prezzo contenuto. Principalmente offerto dai ristoranti di città per la pausa pranzo di lavoratori o turisti.

Menu per colazione di lavoro: è a prezzo fisso, concordato dagli organizzatori di incontri di lavoro. Composto da due o tre portate leggere e veloci o, talvolta, da un piatto unico ma completo che apporta tutti gli elementi nutritivi necessari durante un pasto.

Menu per brunch: è una formula che si consuma dalle ore

11:00 alle ore 15:00 e si compone di tutti gli elementi tipici di una colazione dolce, con l'aggiunta di pasta, riso, carni fredde, salumi, formaggi, insalate, dolci e frutta. Il servizio è a buffet, ma in alberghi di lusso il servizio può essere effettuato anche in camera.

Menu per finger food: sono preparazioni di piccole dimensioni che si mangiano con l'uso delle dita o con piccole posate, preferibilmente in un solo boccone. Questo tipo di servizio può comporre un intero menu. La filosofia del finger food è quella del cibo bello da vedere e buono da mangiare. Le preparazioni possono essere sia crude che cotte, calde o fredde.

Menu per happy hour: è un servizio che ha inizio nel tardo pomeriggio e si protrae fino a sera. Vengono proposti in modo creativo aperitivi, preparazioni fredde e calde di pesce, carne, formaggi, salumi, ortaggi, frutta e dolci.

Menu breakfast: è un Menu per la colazione utilizzato in hotel prestigiosi dove al cliente è permesso di scegliere da un'ampia varietà di piatti salati, dolci, formaggi, pani, frutta fresca, marmellate, mieli e bevande e servito dai camerieri.

Menu per i bambini: è composto da pochi piatti, con ingredienti semplici cucinati con tecniche salutari e dalle caratteristiche grafiche attraenti per i bambini.

Negli ultimi anni, infine, nei ristoranti di maggiore prestigio vengono predisposti anche i **Menu dei formaggi**, **Menu delle acque**, **Menu degli olii** e i **Menu dei caffè**. ■



La solidarietà nell'emergenza

DSE FIC E FIPE ANCORA INSIEME

“Tanti eventi all'insegna della fratellanza in una dozzina di città italiane. Ma è solo un esempio della stretta collaborazione delle due Federazioni”

La solidarietà e la protesta. Il rispetto delle regole e la voglia di fare, di lavorare, di cucinare. E quel “Non ci stiamo! Facciamoci sentire!” gridato dal cuore, a nome di un'intera categoria che ancora oggi soffre della crisi portata dal Covid. La voce della ristorazione italiana, nell'ultimo giorno di un tragico 2020, è stata composta, educata, ma anche forte, decisa, grazie ad un'iniziativa che ha unito il grande cuore solidale di cuochi, chef, ristoratori, al loro grido di rabbia. **#ilnostrocuorerestaaperto** è stato l'hashtag che il 31 dicembre ha accompagnato la manifestazione organizzata in una dozzina di città italiane da **FIPE Concommercio** con il **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC** e che ha visto centinaia di volontari delle due organizzazioni cucinare migliaia di pasti a pranzo, distribuiti ai più bisognosi, nel pieno rispetto delle regole anti-Covid. Un evento che ha coinvolto Caritas, mense dei poveri, parrocchie, facendo sentire meno solo chi ha bisogno. I meno abbienti aumentano, ci confermano i dirigenti intervistati. Sempre più italiani, non solo extracomunitari, cittadini dei ceti medi, impiegati, liberi professionisti, che si avvicinano alle mense perché in difficoltà.

“Non ci siamo tirati indietro nemmeno in una giornata così particolare, come il Capodanno - dice **Roberto Rosati**, presi-

dente nazionale DSE, che ha coordinato i presidenti regionali del Dipartimento. - Su disposizione di FIC e FIPE, ci siamo organizzati per dare conforto a migliaia di persone. L'idea della FIPE è stata subito sposata da noi e ci siamo messi all'opera, cucinando alcuni nei ristoranti chiusi al pubblico, altri nelle cucine di mense e parrocchie. Poi, la mattina del 31 la consegna dei pasti ad operatori e volontari, che li hanno distribuiti ai poveri. Il DSE - prosegue Rosati - non si è fermato tutto l'anno e non potevamo che concludere il 2020 allo stesso modo. Anche il 2021 è iniziato all'insegna della solidarietà, con manifestazioni il giorno della Befana. Ma vorremmo anche realizzare altro, come i tanti eventi FIC, in cui siamo operativi con il Dipartimento. Ciò significherebbe che la situazione va migliorando e che si torna alla normalità”.

La manifestazione, sottolineano gli organizzatori, è stata allestita in pochi giorni, mentre i Dpcm, con annessi ordini e contrordini, dicevano tutto e il contrario di tutto, lasciando la nostra categoria senza risposte.

“La ristorazione è accoglienza, anche in un momento tragico come questo - dice **Roberto Calugi**, direttore generale **FIPE**. **Roberto Calugi** - Abbiamo voluto dedicare il nostro primo pensiero a chi purtroppo è in una situazione peggiore della nostra. È stato un gesto fatto col cuore, con lo spirito più nobile della ristorazione e con l'obiettivo di ristorare l'anima oltre che il fisico. La collaborazione con FIC non si limita al Capodanno. E chi meglio di noi rappresenta la ristorazione stessa? Si deve mettere l'anima in un piatto!”. E poi, sulla situazione attuale, il direttore generale sottolinea: “L'emergenza rimane. Come FIPE, abbiamo rafforzato il dialogo col Comitato Tecnico Scientifico, la Protezione Civile e il Ministero dello Sviluppo economico, presentando proposte precise per differenziare la ristorazione nei locali in base a



Roberto Rosati



Rocco Pozzulo

spazi e coperti. Abbiamo anche chiesto di poter lavorare fino alle ore 22 nelle aree di colore giallo e di lasciare aperti i locali nelle ore diurne nelle aree arancioni”.

“La situazione è molto delicata – gli fa eco **Rocco Pozzulo**, presidente **FIC** – e Federcuochi è scesa subito in prima linea per fronteggiare l'emergenza. Sono state decine, infatti, le iniziative di confronto e di dialogo con le istituzioni, per poter trovare una soluzione che fosse adeguata e che potesse salvare un'intera categoria professionale. Per questo, ci è venuto spontaneo e naturale aderire e supportare questa ulteriore iniziativa di FIPE per il 31 dicembre, associazione con cui lavoriamo da tempo in perfetta sintonia e armonia d'intenti”.

In occasione del racconto di questa giornata, dunque, abbiamo sentito i **presidenti regionali DSE** che hanno coordinato e realizzato la cottura di migliaia di pasti solidali e la successiva distribuzione alle associazioni di volontariato. Come dicevamo, l'iniziativa si è svolta in una dozzina di città italiane e ha coinvolto centinaia di volontari e operatori.

MARCELLO SANNA, PRESIDENTE DSE SARDEGNA: “Abbiamo realizzato l'iniziativa nella città di Olbia, lavorando molto bene coi nostri volontari. La realtà è piuttosto delicata. La Caritas ha un'ottima organizzazione in questa città sarda e anch'essa sta lavorando molto bene. Inoltre, abbiamo la presenza di Gavina Braccu, responsabile nazionale FIPE nonché tesserata Federcuochi. A noi si sono unite le Suore Vincenziane, sempre molto attive. Dopo l'iniziativa, ci siamo sentiti in dovere di offrire il nostro supporto tutto l'anno. Abbiamo realizzato un centinaio di pasti e desidero ringraziare i soci che si sono prodigati, come Agostino Simeone, vicepresidente di Olbia e responsabile DSE del territorio, e Tommaso Perna, responsabile FIC Olbia”.

BIAGIO RAPONE, PRESIDENTE DSE BASILICATA E VICEPRESIDENTE NAZIONALE DSE: “Abbiamo preparato 275 pasti nelle cucine di un agriturismo nel materano. Di questi, 80 li abbiamo consegnati alla parrocchia di Tricarico

ed il restante alla sezione lucana dell'Unitalsi a Potenza. Poi, loro hanno pensato a distribuirli. I soci lucani si sono attivati subito, una dozzina di tesserati, tra cui in prima linea anche il nostro presidente nazionale, Rocco Pozzulo. A tutti loro va il mio ringraziamento. La situazione rimane molto delicata e cerchiamo di fare il possibile”.

PAOLO MASPERO, PRESIDENTE DSE LOMBARDIA: “Anche da noi l'adesione dei soci è stata immediata. Abbiamo collaborato con la Caritas di Rho e la parrocchia di San Vittore, preparando circa 150 pasti. Abbiamo lavorato fianco a fianco col parroco della città e la dirigenza FIPE, coordinata dal presidente nazionale Lino Stoppani. Anche adesso, finite le feste, ma rimasta l'emergenza, sosteniamo la mensa dei poveri. Ringrazio tutti quanti. La solidarietà FIC è stata sempre dimostrata e in particolare la giornata del 31 è stata organizzata veramente in poco tempo e ci ha fatto piacere questa ulteriore collaborazione con FIPE, che ha messo in moto la macchina del cuore. Sono ancora tanti quelli che hanno veramente bisogno”.

GIANCARLO GLICERI, PRESIDENTE DSE TOSCANA E TESORIERE NAZIONALE DSE: “La manifestazione, portata avanti con la Caritas di Firenze, ci ha consentito di donare 500 chili di pasta e di cucinare circa 600 pasti solidali. Sono intervenuti il presidente della Regione, Eugenio Giani, il presidente FIPE Toscana, Aldo Cursano, il vicepresidente URCT, Massimiliano Catizzone, e gli assessori comunali Sara Funaro e Federico Gianassi. Un plauso è giunto dal

La consegna dei pasti FIC e FIPE a Parrocchie e mense dei poveri





A coordinare gli interventi in Lombardia anche il Presidente Nazionale FIPE Lino Stoppani

presidente URCT, Roberto Lodovichi. A ricevere i pasti è stato il presidente della Fondazione Solidarietà Caritas Firenze, Lucchetti. Abbiamo preparato, con una decina di soci, i pasti nelle cucine della Caritas, monoporzioni poi distribuite in città e in mensa. La situazione è drammatica. La nostra solidarietà arriva ogni giorno e alla Caritas i nostri soci settimanalmente operano in cucina”.

IVANNA BARBIERI, PRESIDENTE DSE EMILIA ROMAGNA:

Scenario della solidarietà FIC e FIPE a Bologna è stata la mensa sociale dell’Antoniano onlus, nelle cui cucine i volontari hanno preparato 200 pasti. Una solidarietà che è perdurata anche in altri giorni delle festività natalizie, dal 25 dicembre all’Epifania, con il DSE e l’Associazione Provinciale Cuochi Bolognesi. La storica associazione dell’Antoniano da sempre offre sostegno ai più deboli e bisognosi e FIC, grazie al proprio radicamento sul territorio, da anni dà il proprio contributo alle attività di solidarietà.

ANDREA VITTORE, PRESIDENTE DSE LAZIO: “A Roma abbiamo collaborato con la Comunità di Sant’Egidio, a Trastevere, cucinando circa 110 pasti, preparando le pietanze nella struttura dell’associazione R2 Executive Team di Aprilia, per poi trasferire tutto nella Capitale. L'emergenza, purtroppo, è tutti i giorni e facciamo il possibile,

collaborando con gruppi ed organizzazioni di volontariato, fornendo alimenti e cucinando. Il mio ringraziamento va a tutti coloro che sono intervenuti. Grazie a FIPE e FIC, che ci hanno dato l’opportunità di fare anche questo bel gesto”.

ANDREA STARZ, PRESIDENTE DSE FRIULI VENEZIA GIULIA:

“A Trieste abbiamo collaborato con la Comunità di Sant’Egidio, cucinando prima al ristorante del presidente di Trieste un centinaio di pasti. Poi, i volontari della Comunità hanno distribuito i pasti. Ci ha reso felici la risposta immediata al lavoro di squadra, dai soci FIC e DSE e da alcuni giovani dell’Associazione Provinciale. Il problema nel nostro territorio è delicato, per i tanti piccoli locali. Speriamo che il 2021 sia meno tragico. Il ringraziamento va a tutti coloro che hanno aderito. Pochi giorni dopo abbiamo ripetuto l’esperienza, preparando il pranzo in una comunità di frati per l’Epifania: lo facciamo ogni anno, come Associazione Provinciale e DSE regionale”.

ALESSANDRO OLIVIERI, PRESIDENTE DSE LIGURIA E SEGRETARIO REGIONALE URCL:

“In Liguria abbiamo realizzato l’iniziativa a Savona, consegnando circa 200 pasti alla Comunità di Sant’Egidio, nella Chiesa di Santa Rita. Si tratta della vecchia mensa dei poveri, scenario di tanto volontariato durante l’anno. Una decina di soci DSE ha preparato i pasti nelle cucine di un hotel della zona e poi li abbiamo distribuiti, come da programma. La situazione anche qui da noi rimane drammatica, ma nonostante tutto non abbiamo voluto mancare a questo tipo di impegno solidale”.

LUDOVICO D’URSO, PRESIDENTE DSE CAMPANIA:

“Il Capodanno qui a Napoli è sembrato un giorno come tanti. Queste iniziative le facciamo tutto l’anno e siamo stati lieti di farla anche il 31. Lo scenario è stato la Chiesa di San Domenico Maggiore, alla Madonna del Carmine, alla mensa per i poveri, dove operiamo sempre. Facciamo in media 500 pasti, destinati ad extracomunitari e a tanti italiani, giovani e anziani. E circa 500 pasti li abbiamo realizzati anche a Capodanno. Prepariamo tutto nei cestini, poi distribuiti con il supporto delle forze dell’ordine”.

IVAN GIANCOLA, PRESIDENTE DSE PUGLIA: “Sono il nuovo presidente DSE da novembre e questa è stata una delle

prime, belle iniziative che ho potuto portare avanti e ringrazio tutti i soci che hanno aderito. Ne abbiamo realizzato due in contemporanea: a Bari e a Brindisi, tra Casa Gabrieli e Casa di Zaccheo, due strutture destinate ai più bisognosi. Un centinaio di pasti sono stati realizzati nelle cucine attrezzate e poi distribuiti. Abbiamo seguito tutte le indicazioni e direttive anti-Covid. Non è stato facile, ma sono gesti da ripetere tutto l'anno, poiché purtroppo sono aumentate le famiglie in difficoltà. Ma alla fine il nostro spirito è questo: la solidarietà”.

MIRKO GRANELLA, PRESIDENTE R2 EXECUTIVE TEAM LAZIO:

“Da presidente del mio Team e socio FIC ho affrontato anche questa bella iniziativa, col lavoro di squadra. Abbiamo cucinato un centinaio di pasti nella mensa sociale che abbiamo in gestione, operando sia su Aprilia che su Roma. In realtà, il volontariato in mensa lo facciamo tutti i giorni e sono sempre di più quelli che si rivolgono alla nostra struttura. Il mio ringraziamento va a tutti coloro che si sono prodigati perché l'iniziativa riuscisse nel migliore dei modi, ma soprattutto perché si potesse portare quanto più conforto possibile a chi ne ha davvero bisogno”. ■



Aldo Cursano

SONO 340 MILA LE IMPRESE che operano nel settore tra bar, ristoranti, discoteche e stabilimenti balneari che aderiscono a FIPE, la Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Ad essere rappresentate sono anche pizzerie, gelaterie, pasticcerie, aziende di ristorazione collettiva, grandi catene di ristorazione multilocalizzata, aziende di catering e banqueting. FIPE conta oltre un milione di addetti ed un valore aggiunto di 46 miliardi di euro.

Il Presidente è Lino Enrico Stoppani (Fonte: www.fipe.it).

“Anche nel 2021 siamo messi a dura prova – dice Aldo Cursano, vicepresidente vicario FIPE. – Non è facile sperare. Come già sottolineato da Roberto Calugi, l'elemento su cui stiamo insistendo con Governo e Cts è di riaprire la sera. La ristorazione, per come la intendiamo, si esprime la sera. Di giorno è una funzione di servizio, ma la sera è un piacere. Si vive un'esperienza gastronomica non solo per alimentarsi, ma come qualità della vita, che premia un ristorante, uno chef, una professionalità, un ambiente: tutti valori che diventano emozioni. Dopo quasi un anno di impedimenti, c'è il rischio di perdere tali competenze, quel saper fare che è la spina dorsale della cucina italiana, modello identitario del nostro Paese”. Ma forse c'è spazio per l'ottimismo. E Cursano sottolinea: “Le nostre richieste sono state accolte. Il Cts resta fondamentale nelle decisioni, ma salutiamo l'arrivo di un nuovo Presidente del Consiglio che si assuma responsabilità. Abbiamo chiesto di distinguere tra i locali della movida e quelli della ristorazione: due situazioni differenti. Non è accettabile confondere un cocktail bar da 10 metri quadri con un ristorante ampio ed in piena sicurezza. Abbiamo sottolineato come nelle zone arancioni non si possano tenere chiusi bar e ristoranti. Se consenti la mobilità, certi servizi vanno offerti. Tutti aspetti gestiti finora con superficialità. Il Governo è stato sempre un po' sordo: queste valutazioni andavano fatte già nella prima ondata”. Infine, sul fronte economico, Cursano conclude: “La nostra categoria vive di lavoro. Se non lavoriamo, non possiamo onorare gli impegni. Nel 2020 il Governo ha distribuito accenti e manette a fronte di lunghi mesi di chiusura. Il saldo 2020 andava fatto sulla base del fatturato dell'anno precedente, a titolo di risarcimento. Ad oggi sono stati stanziati 7 miliardi di euro. Non siamo ancora in grado di onorare tasse e fiscalità, anche se le scadenze sono spostate ad aprile 2021. Per questo, abbiamo fatto stanziare più di 5 miliardi di euro al fine di stralciare la tassazione che colpisce le nostre imprese. Ma il punto più importante è questo: non vogliamo vivere di sussidi, ma di lavoro! Occorre una ripartenza in sicurezza!”.





Loto, cachi e kaki: MA IL NOME VERO È DIOSPIRO

“Ottimo ricostituente, gli andrebbe riconosciuta più considerazione per la sua elevata produttività. Con un solo albero può fornire fino a 150 kg di frutti”

Con i termini kaki, cachi e loto si indica il frutto dell'albero di *diospiro* o *diospero*. La raccolta inizia a metà ottobre e si protrae fino a dicembre. Il cachi dà frutti di grosse dimensioni, che riscuotono particolare successo per la dolcezza. Le proprietà alimentari sono eccellenti. La pianta è rustica e resistente agli attacchi parassitari, ideale per la coltivazione domestica. È originaria dell'Asia. Le prime coltivazioni risalgono a 2000 anni fa in Cina. Successivamente si è diffusa in molti altri Paesi asiatici, come Giappone e Corea. Questi tre Paesi, ancora oggi, sono tra i primi produttori mondiali. L'Italia si difende bene nella graduatoria mondiale anche se è molto distante dalle prime posizioni.

La leadership orientale giustifica il nome loto del Giappone o mela d'Oriente. Nell'antica cultura cinese, l'albero di kaki era conosciuto come la pianta dalle sette virtù, che sono: la longevità, la folta chioma che fornisce molta ombra, l'ospitalità che offre agli uccelli tra i suoi rami, l'essere immune da attacchi di parassiti, le foglie

decorative fino alla caduta, la legna pregiata ottima per il fuoco, l'essere in grado di fornire nutrimento al terreno con l'abbondante caduta delle foglie e la cascola dei frutti.

In epoca più recente è stato ribattezzato come albero della pace, perché alcuni esemplari riuscirono a sopravvivere miracolosamente alla bomba atomica sganciata su Nagasaki nel 1945. In Europa i cachi arrivano a fine '800. In Italia la coltivazione inizia a diffondersi nei primi del '900, in regioni come l'Emilia Romagna. Da noi i kaki sono conosciuti con il nome di diospiro o, più semplicemente, cachi. A seconda della varietà, mutano le caratteristiche della polpa, che può essere molto molle o dura. L'interno può contenere numerosi grossi semi. Le diverse varietà si distinguono in base all'intensità dell'astringenza dei frutti e alla presenza o meno di semi. L'astringenza altro non è che quella sensazione di secchezza e rugosità (al-lappamento) percepita nella cavità orale. Una distinzione importante, perché determina se il frutto è consumabile subito dopo la raccolta o se necessita di ammezzimento,

cioè di un ulteriore periodo di maturazione, che faccia aumentare il livello di zuccheri e renda la polpa gradevole.

Per cui avremo:

1. Varietà costanti alla fecondazione non astringenti (CFNA): sono frutti immediatamente edibili dopo la raccolta. Appartengono a questa classe varietale il classico kaki dolce, il kaki Jiro, il kaki Fuyu Goshu. La polpa è molto soda e chiara.

2. Varietà costanti alla fecondazione astringenti (CFA): i frutti sono astringenti e hanno bisogno del periodo di maturazione post-raccolta, cioè l'ammezzimento. Le più note sono kaki Hachiya e Yokono.

3. Varietà variabili alla fecondazione non astringenti (VFNA): a seconda della presenza di semi, sono più o meno astringenti. Se sono presenti semi, allora saranno immediatamente consumabili. Se, viceversa, ne sono sprovviste, avranno bisogno dell'ammezzimento. A questa classe appartengono le specie più conosciute e diffuse in Italia, con o senza semi, tra cui i kaki Mela, Tipo, Vaniglia, Cioccolatino.

4. Varietà variabili alla fecondazione astringenti (VFA): ossia varietà eduli solo nella parte intorno al seme. Tra queste, poco diffuse, ricordiamo i Kaki Hiratanenashi.

Ma le qualità dei kaki sono molte di più. La parte edibile del frutto è pari al 97%, praticamente mangiabile per intero. Poi, è composto all'82% d'acqua ed apporta 65 kcal per 100 gr di prodotto, quindi ottimo apporto calorico. Il motivo è dovuto all'elevata presenza di carboidrati, sottoforma di zuccheri solubili, principalmente fruttosio e glucosio. Ha un contenuto elevato di sali minerali: sodio 4 mg, potassio 170 mg, calcio 8 mg, fosforo 16 mg. Ottimo ricostituente, è consigliato a chi pratica sport o svolge lavori usuranti; è adatto a chi soffre di stati di apatia e stanchezza sia fisica che mentale. Molto indicato il consumo nei bambini, per gli zuccheri buoni che riesce ad apportare. Vanno consumati con parsimonia, per la capacità lassativa elevata. Gli andrebbe riconosciuta maggiore considerazione anche per la sua elevatissima produttività che, se ben curato, con un solo albero può fornire fino a 150 kg di frutti. Peraltro per una pianta per la quale l'intervento umano è minimo! ■



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

IDEAS FOR YOUR PROJECT

Ristorazione di successo = MATERIA PRIMA DI QUALITÀ

“ Non serve fare piatti complessi o armonie di cottura se non c'è un'accurata selezione di materie prime. Con basi eccelse è più appagante esaltare i sapori ”

Analizzando l'aspetto igienico-sanitario di una derrata alimentare a qualunque livello della filiera industriale, ma anche dai fornelli di casa al ristorante stellato, tra le criticità più comuni si riscontra spesso la mancanza di uno standard concreto per l'individuazione della qualità di un alimento. Questo perché gli interessi economici, i rapporti contrattuali e la ricerca di un'uniformità produttiva influiscono negativamente sui requisiti di valutazione delle materie prime, generando così non solo un aumento del rischio di malattia alimentare ma anche una diminuzione di genuinità e palatabilità del pasto in tavola. Non è quindi un caso che i grandi chef (seppur alcuni di loro spesso stringano partnership pubblicitarie discutibili), dedichino cura maniacale alla scelta dei fornitori: ognuno di loro crea una scrupolosa e personale rete di produttori per garantirsi le fonti migliori.

Il concetto ormai chiaro a tutti è semplice: per un risultato finale emozionante bisogna investire su materia prima fresca, incontaminata, lavorata con estrema cura e che possieda quel tocco di territorialità in grado di caratterizzare il piatto.

Tra le maggiori tendenze attuali del settore gastronomico vi è proprio la riscoperta del territorio e di tutte le particolari note sensoriali che esso trasmette alle sue piante, ai suoi frutti ed alla carne degli animali che se ne nutrono. Ogni luogo del pianeta, con le caratteristiche che esprime,

dona sapori e sensazioni tipiche ed irripetibili, favorendo il mantenimento delle corrette proprietà organolettiche, sicuramente migliori di un prodotto che ha percorso tanti km in condizioni igieniche e di controllo poco certificate. Per questo motivo i cuochi viaggiano di più, cercano novità, prestano attenzione alle origini, studiano come esaltare le proprietà di ogni alimento, investono tempo e risorse per ottenere risultati memorabili anche per i palati più difficili. Non serve elaborare una complessa preparazione o ricercare un'armonia di cotture se a monte non vi è un'accurata selezione delle materie prime. Partendo da basi eccelse è più semplice ed appagante esaltare sapori e consistenze.

È giusto sottolineare che in questi anni, grazie ai finanziamenti dell'Unione Europea nel settore, alla curiosità degli addetti ai lavori (cuochi ed imprenditori) e alla ritrovata attenzione di molte persone per cibi genuini e gustosi, la tecnologia avanza e sviluppa nuove soluzioni produttive, nel rispetto dell'ambiente e delle tecniche autoctone tradizionali, aumentando al contempo l'igiene degli alimenti e la protezione per i consumatori.

Obiiettivo comune: valorizzare l'identità, le origini e la qualità reale e percepita degli alimenti che finiscono in tavola, con uno sguardo sempre rivolto alla sicurezza, alla nutrizione consapevole ed alla salute umana. ■

L'INGREDIENTE SEGRETO

NATURALI
AL 100%

smetaldivimentozait



NUOVO PACK

6 BUSTE DA 500 g
X CARTONE

OCCUPA MENO SPAZIO
IN FREEZER

RICICLABILE AL 100%

Sugosi® si rinnova e si fa in due. Salse, sughi e creme dalla qualità elevata per due linee: **I Grandi Classici** e **I Prestigiosi**. Gli ingredienti più pregiati e le lavorazioni più complesse danno vita alle 4 raffinatissime ricette pensate per la linea **I Prestigiosi**, la cui fragranza può essere custodita solo da un'attenta surgelazione. Pratici e veloci, attenti al food cost, e pensati per gli impieghi della cucina più contemporanea.

Scopri
gli altri
Prestigiosi:



surgical.it

È necessario avere IL CORAGGIO DI CAMBIARE

“Guardiamo l'esempio dei nostri nonni, che hanno avuto vita dura in passato. Abbiamo il dovere di trovare soluzioni nuove uscendo dalle comodità pre-Covid”

I nostri nonni avevano, nel loro piccolo armadio a una o due ante, un solo vestito buono riservato ai giorni di festa; noi oggi stiviamo in enormi guardaroba “quattro stagioni” indumenti utili a vestire intere generazioni. I nostri nonni cucinavano sostanziosi piatti, adatti a nutrire famiglie numerose, spendendo poche lire; noi oggi ci permettiamo di scartare anche il pane quando è quello di ieri. Potremmo continuare all'infinito con esempi sul consumismo sfrenato, concentrandoci soprattutto sulle modalità e le sapienti tecniche utili a ridurre lo scarto del cibo e lo spreco alimentare. Tuttavia, fino a che solamente se ne parla, rischiamo che prevalga in noi il naturale istinto, latente in ogni italiano o, forse più in ogni cittadino del mondo, che ci spinge ad assistere agli eventi come tanti pensionati alle transenne di un cantiere edile.

“Sa fà no insci el mestee” ... “non si fa così il lavoro” sentenziano inoperosi e competenti gli osservatori del lavoro altrui. Persone che attendono l'errore per fartelo osservare. Incapaci ormai, ma certo solo perché vecchi dentro, di dare il loro contributo per fare le cose in un modo migliore.

Vogliamo veramente solo continuare a scandalizzarci? Vogliamo

solo rimanere stupiti delle cose che non funzionano e rimanere bloccati alla ricerca dei perché? Vogliamo supinamente accettare un fantomatico destino senza reagire con le azioni e non con i commenti e il chiacchiericcio? I nostri nonni (li cito ancora perché il Covid ne ha sottratti molti ai nostri affetti e non possiamo dimenticare il loro esempio di vita e la loro testimonianza senza sotterrarli due volte!) hanno saputo fare molti sacrifici nel corso della loro vita. Hanno accettato la fatica, il lavoro duro, hanno costruito il mondo nel quale oggi, seppure con qualche disservizio ed incertezza, ci troviamo a vivere. Per non tradire la loro memoria, abbiamo il dovere di cambiare e trovare soluzioni nuove uscendo dall'ambigua comodità pre-Covid che ci “garantiva” vita comoda. Cerchiamo Amici Veri, quelli che mai ti danno ragione per soddisfare il tuo ego; quelli che ti abbracciano e sostengono quando serve; quelli che quando serve ci sono senza mai farti mancare il loro sorriso.

Cerchiamo Amici Veri che sappiano affrontare insieme il problema, quelli che non rinunciano alla loro responsabilità e nel contempo ti rendono corresponsabile del percorso da fare assieme. Cerchiamo Maestri Diversi, quelli che mai ostentano il sapere. I Veri Maestri sono quelli che non ti aspetti. Quelli che ogni giorno insegnano con l'unica vera priorità: che l'allievo impari! Maestri Veri sono gli allievi che lavorano con noi fianco a fianco nelle cucine e che da noi imparano il mestiere, ma soprattutto quelli che ci hanno aiutato ad affrontare le

loro difficoltà di apprendimento. Infatti, è solo affrontando ogni giorno le diversità che ogni allievo pone al proprio maestro che potrà crescere in noi il coraggio di cambiare e di adattarsi, che è poi l'unico strumento per affrontare attrezzati tutte le avversità della vita. ■

IPSE DIXIT

“Le donne stavano zitte e osservavano. E se scoprivano l'ira sostituire la paura nei volti dei mariti, allora sospiravano di sollievo. Non poteva ancora essere la fine. Non sarebbe mai venuta la fine finché la paura si fosse tramutata in furore. L'erba spuntò tenerissima e distese sui colli la delicata coltre verzolina dell'annata nuova.”

John Steinbeck - Furore



Abbonati a Pasticceria Internazionale

PERCHÉ L'EVOLUZIONE E LA FORMAZIONE SONO FRUTTO DELLA CULTURA



ALCUNI DEI NOSTRI TITOLI



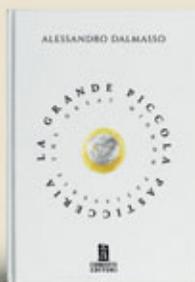
**LA PASTICCERIA
DA RISTORAZIONE
CONTEMPORANEA**
Giuseppe Amato
€ 70



**TRA L'ONIRICO
ED IL REALE**
Fabrizio Fiorani
€ 74



PH 4.1
Giambattista Montanari
€ 70



**LA GRANDE PICCOLA
PASTICCERIA**
Alessandro Dalmaiso
€ 65



METAMORFOSI
Nicola Giotti
€ 30



DOLCE AMARCORD
Mario Morri
€ 58



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





L'ingrediente più importante? È IL CERVELLO!

“ Si mangia con la testa!
I cinque sensi infatti non bastano
più. E quando torneremo a servire
i clienti, ci ricorderemo
che il lavoro del cuoco dona
tantissime emozioni ”

Il titolo di questo articolo, probabilmente, provocherà inquietudine ai tanti chef, ristoratori e produttori di cibo e bevande. Infatti, non è incoraggiante scoprire che il loro savoir faire e la bontà dei loro prodotti non sono essenziali per soddisfare l'agognato piacere del cliente a tavola. Certo, il momento che il settore sta attraversando a causa del Covid è tra i più tragici mai vissuti. Ma, anche se difficile, sforziamoci di vedere la pandemia come un periodo sabbatico, per fare qualcosa che forse abbiamo dimenticato: studiare!

Uno dei più importanti chef pluristellati, **Heston Blumenthal**, gestore del famoso ristorante inglese "Fat Duck", afferma: "L'ingrediente più importante per un piatto è il cervello". Interpretando alla lettera l'affermazione, si potrebbe ipotizzare che si tratti del cervello come ingrediente, per esempio nel famoso piatto "cervello alla fiorentina"! È una frase, invece, lapidaria e lungimirante, che si riferisce alla misteriosa massa grigiasta contenuta nel nostro cranio. Secondo Blumenthal, infatti, i ristoranti

hanno due strade: svolgere un ruolo secondario e sostitutivo, per nutrire coloro che non possono rientrare a casa per mangiare, senza preoccuparsi più di tanto della ricerca del piacere; oppure, rappresentare il luogo in cui si incontra il piacere, con esperienze polisensoriali e poliemozionali. In quest'ultimo caso, bisogna seguire la strada che conduce al nucleo più importante: il cervello umano.

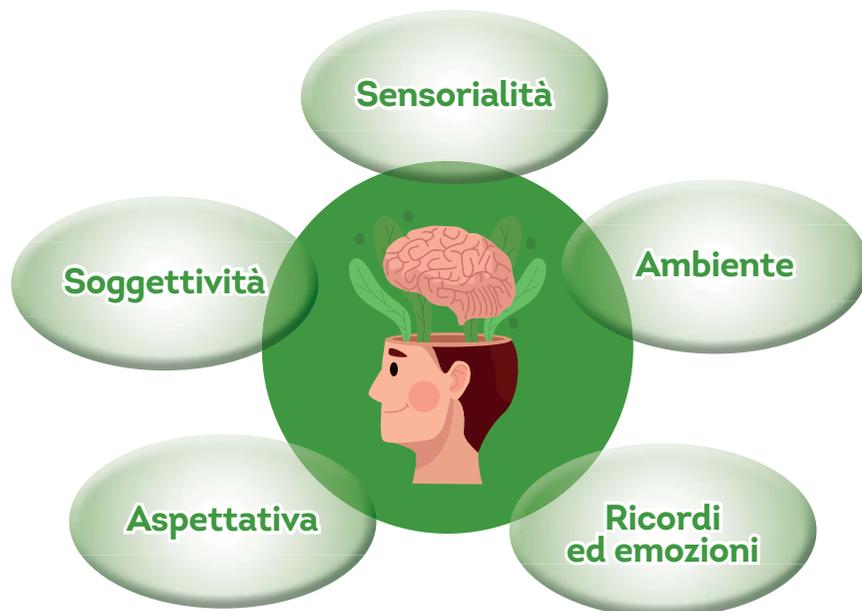
E allora, i così tanto decantati cinque sensi, capaci di elargire il piacere, che fine hanno fatto? Il color rosso passione di una fragola incanta la vista, l'odore del pesto alla genovese inebria l'olfatto, il gusto dolce di una crema Chantilly appaga le papille gustative e sprigiona un intenso aroma di vaniglia, la "bavosità" di una Carbonara soddisfa le sensazioni tattili, la croccantezza delle patatine stimola l'udito, ecc... Tutto questo è straordinariamente perfetto, ma solo sotto l'aspetto sensoriale. È già un grande successo, ma tutte queste sensazioni non bastano. Poiché possono essere capovolte, suggestionate, plagate,

arricchite o indebolite da tanti altri fattori che condizionano il giudizio finale. Questo arduo compito spetterà al nostro cervello che, nell'arco di pochi istanti, come un efficiente processore di ultima generazione, dovrà combinare i piaceri sensoriali, i gusti soggettivi del cliente, l'ambiente, i ricordi, le emozioni e l'aspettativa del degustatore.

In cucina può anche operare uno dei migliori chef, si possono usare i migliori prodotti, ma se la sala è fredda, le posate sporche, il piatto rammenta un brutto ricordo, il cliente entra nel locale già con un pregiudizio e lo staff e la qualità dei prodotti non riusciranno a donargli piacere. Così, il primo fattore che condiziona la piacevolezza di un piatto è la **soggettività del cliente**. Se questi entra al ristorante già arrabbiato, per un battibecco con la moglie, o non ama il pesce ed è invitato in un ristorante sul mare, allora difficilmente possiamo addebitare l'insuccesso al ristoratore. Il cliente sarà insoddisfatto, non avrà elaborato il piacere, poiché condizionato dal suo umore e dalle sue preferenze. **L'ambiente** in cui si svolge il convivio è determinante: la mise en place del tavolo (forma dei piatti, rotondità delle posate, centro tavolo...), la comodità delle sedie, i nomi dei piatti. Il ristorante, poi, deve essere un luogo indenne da rumori: il suono assordante che si sente dalla cucina, dalla plonge, o il famoso "canto delle comande dello chef"; meglio usare sottofondi musicali gradevoli e non invadenti. Fondamentale è anche la posizione del ristorante e la visuale che offre, tutti fattori che condizioneranno il cliente e il suo giudizio finale su questa esperienza ristorativa.

Per quanto riguarda i **ricordi**, vi siete chiesti come mai nei menu non troverete il minestrone? Eppure è uno dei piatti più salutari e ricchi di sapori! Se lo chiedete ad un ristoratore, probabilmente non vi saprà rispondere, se lo incalzerete con le domande, scoprirete che, quasi sicuramente, lo detesta poiché era forzato dalla propria madre a mangiare un nutriente minestrone, senza apprezzarlo. Ecco perché il ricordo del ristoratore è giustificabile: non inserirebbe un piatto che tanti ex bambini, diventati adulti amanti del cibo, non rammentano con amore. I ricordi costruiscono un link con le **emozioni**. L'esperienza al ristorante è di per sé già un'emozione e questo dovrebbe diventare il mantra del ristoratore.

Regalare all'ingresso una rosa rossa alle signore, offrire uno show musicale o teatrale, servire piatti spettacolari ricchi di storia e curiosità: tutto condiziona il giudizio del cliente. L'**aspettativa** di quest'ultimo, così, condiziona anche la ricerca del piacere. Recarsi a cena da uno chef pluristellato, bere una raffinata e costosa bottiglia di vino, ordinare un piatto su cui si hanno aspettative di determinate sensazioni organolettiche, sono fattori estremamente influenti. Secondo alcune ricerche, se anche avessimo due piatti identici, cucinati dallo stesso chef con gli stessi prodotti, ma uno in una graziosa trattoria e l'altro in un ristorante pluristellato, al cliente sembrerebbe sempre migliore quello mangiato nel ristorante stellato. Il gastrofisico **Charles Spence** sostiene che il ristoratore vincente deve pensare a nutrire le menti e non solo le bocche. Attenzione, pertanto: il piatto, con ciò che evoca sensorialmente, deve rimanere in una posizione centrale; non dimenticate, però, che non sarà giudicato dai sensi, ma dal cervello, che a sua volta unisce non solo i gusti e gli aromi del piatto, ma tanti fondamentali fattori che condizionano il giudizio sull'emozione ristorativa donata al cliente. In questo articolo, dunque, avete avuto la conferma di quanto sia difficile soddisfare il piacere di un cliente. Ma pensate a questo: il vostro è pur sempre un lavoro che dona tantissime emozioni! ■



Anni '80: quanto costava mangiare UNA PIZZA?

“Amarcord” in salsa economica per vedere com'è cambiato il costo della vita e quanto si spendeva, in media, in un ristorante o in pizzeria negli anni '80”

Persa nei cassetti, soprattutto in questi mesi in cui ci si può dedicare a “rovistare” casa, tra scatole e buste dei ricordi, scovo una collezione di ricevute fiscali di ristoranti e pizzerie dagli anni '80 in poi. Che emozione! Sono mute testimonianze di quanto costava una serata, proprio in quei locali in cui oggi vogliamo tornare al più presto, con la stessa spensieratezza. Ma, emozioni a parte, mi sono fermato anche a riflettere su come sia cambiato in questi anni il costo della vita. Una ricevuta, in particolare, ha attirato la mia

Le cifre, rivalutate a ottobre 2020 secondo dati ISTAT

1.600 lire =	4,32 € - 4 "coperti"
6.000 lire =	16,20 € - 5 Birre "estere"
600 lire =	1,62 € - 1 acqua
8.000 lire =	21,60 € - 4 antipasti
4.000 lire =	10,80 € - 4 Pizze Margherita
1.500 lire =	4,05 € - 3 frutta
2.300 lire =	6,21 € - servizio
Totale 24.000 lire =	64,81 €

Le cifre, 65 € per 4 persone, 16 € a testa

Antipasti: giardiniera, prosciutto e melone	5,40 € ciascuno
Birre estere - Leffe da 0,33 cl.	3,25 € una
Acqua minerale - noto "brand" lombardo,	1,62 €
Frutta - 3 mele	4,05 €
Pizze	2,70 €
Servizio & coperto	10,53 €

attenzione: Napoli, 12 Settembre 1980 - Da Tullio, ristorante pizzeria non lontano dal porto. In una sorta di amarcord in salsa economica, mi piace riportare nelle tabelle le differenze e il corrispettivo tra ieri ed oggi. Per le voci extra-pizza, prezzi poco più alti di quelli odierni, mentre le margherite, rivalutate, costavano solo 2,70 €, prezzo decisamente più basso della media napoletana del 2020, per non dire di fuori Napoli e Campania. Obietterà qualcuno: ma... c'è ancora a Napoli chi sforna margherite a 3,50 euro. Vero, ma solo a Napoli... Però, tirando le somme, salvo il minor costo unitario delle pizze (a fronte di una qualità generale ora non più accettabile) e la differenza nelle altre voci, il costo medio di una serata in pizzeria nel 1980 sorprendentemente è più o meno quello del 2020.

Quel che invece è cresciuto è lo “status sociale” di pizze, pizzerie & pizzaioli, con la nascita dei “pizza star” per non parlare della “pizza gourmet”, concetto all'epoca ancora non postulato. Enzo Coccia era appena maggiorenne, e non ancora aveva iniziato la sua rivoluzione, mentre Gino Sorbillo aveva solo sei anni, ma probabilmente era già con “le mani in pasta”! Però, oggi come allora, indipendentemente dall'aumentata offerta di locali, si deve considerare l'avvenuta crescita del reddito. E sia il reddito che la maggiore offerta di locali fortunatamente hanno ampliato la platea di chi si concede una serata mangereccia, anche se dipende sempre dove e dalla qualità che si cerca.

Oggi come allora, non dimentichiamolo! ■



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

Il piacere raddoppia. Surgital presenta le nuove linee de i Sugosi: i Prestigiosi e i Grandi Classici



Il grande Laboratorio di pasta fresca ha completamente rinnovato la sua gamma di sughi surgelati in pepite, porzionabili e in comode buste da 500 grammi che rispondono sempre più alle esigenze attuali

Il 2020 è stato un anno estremamente difficile per il settore della ristorazione. Si è chiuso con prospettive incerte e obiettivi difficili da stabilire per un futuro che, anche nel breve periodo, ha dei tratti da interpretare. **Surgital** in tutti questi mesi non ha mai smesso di lavorare per e a fianco dei suoi clienti, suggellando una partnership che proprio nei momenti più complicati ha dimostrato di essere un punto di forza solido.

Elementi che nella normalità sono importanti per ristoratori, chef, baristi sono diventati negli scorsi mesi spesso essenziali per permettere a diversi locali di proseguire l'attività e resteranno i punti chiave della gestione efficiente per i prossimi mesi, probabilmente per i prossimi anni.

L'attenzione alla **selezione delle materie prime impiegate**, il **monitoraggio costante di tutti i passaggi della filiera**, l'**expertise** maturata in quarant'anni di attività sono gli ingredienti della qualità offerta da **Surgital**, che è il fattore su cui sempre di più si giocherà la competizione.

Non solo: la surgelazione industriale è stata fin da subito la scelta per cui ha optato l'azienda, campo in cui ha sviluppato una grande competenza e ha investito ingenti risorse per assicurarsi la migliore tecnologia del mercato.

La cristallizzazione uniforme delle molecole d'acqua contenute nei prodotti, durante la surgelazione industriale, permette di mantenere intatte le qualità nutrizionali ed organolettiche degli alimenti (sapore, odore, colore e consistenza) senza l'aggiunta di conservanti e additivi.



Tutte le referenze sono estremamente performanti e una volta rinvenute esprimono tutto il loro potenziale come fossero appena preparate in cucina, con il vantaggio di poter essere stoccate in cella frigorifera per lungo tempo senza correre il rischio di investire su un prodotto fresco deperibile in poco tempo.

L'incertezza rispetto a quella che sarà la nuova normalità che dovranno gestire i locali, sia come regole cui attenersi sia circa l'atteggiamento di consumo dei clienti, richiede infatti una forte dose di cautela negli approvvigionamenti che devono fondarsi su investimenti oculati.

La **metodologia IQF** su cui ha investito **Surgital** è una risposta a questa impellente esigenza: permette infatti di dosare il prodotto usando solo quanto richiesto per le comande in corso.

Questo è fondamentale per l'abbattimento degli sprechi, e ha un risvolto economico ed etico non indifferente. **Dosabilità, velocità e praticità di rinvenimento**, sono risorse importanti per permettere ai locali di proporre un menù con una buona varietà di piatti e appetizing per un target ampio.

Varietà e flessibilità delle proposte saranno elementi sempre più qualificanti di un'offerta distintiva e adattabile, in grado di seguire le evoluzioni della domanda.

La linea più storica di referenze dedicate al foodservice, da cui tutto è nato quarant'anni fa nel cuore della Romagna, è **Laboratorio Tortellini® Alta Tradizione**. Si tratta di **150 tipologie** di pasta fresca surgelata che affondano le radici nei grandi classici dell'arte culinaria di tutte le nostre regioni e che hanno un grande protagonista: la sfoglia. Fatta con almeno 5 uova fresche pastorizzate, di galline da allevamento a terra, per ogni chilo di semola di grano duro, lavorata dai migliori mulini italiani. Un'eccellenza che riproduce fedelmente quella morbida e dorata tirata a mano con il matterello, ma che è proposta anche nelle



versioni rustica, più porosa perfetta per accogliere sughi importanti, o trafilata al bronzo. Quando si tratta di pasta ripiena la sfoglia **Surgital** diventa uno scrigno prezioso in grado di contenere la farcia senza sfaldarsi in cottura.

Surgital è il grande Laboratorio della pasta fresca, ma nel tempo ha arricchito la sua gamma di altre soluzioni eccellenti e funzionali per il foodservice. **I Sugosi** per esempio, le pepite di sugo surgelate, porzionabili, in comode buste da 500 grammi da tenere sempre in

freezer per proporre piatti anche last minute. Gamma nata per offrire sughi per completare piatti di pasta, è poi stata arricchita di referenze che fungono perfettamente anche da salsa di accompagnamento di piatti di carne o pesce, ideali anche per preparare antipasti o aperitivi finger food e, in sperimentazioni più ardite e gourmand, da ingrediente per raffinati dessert. Oggi **I Sugosi** sono disponibili in due linee: i **Grandi Classici**, che ripropongono fedelmente ricette tradizionali, e i **Prestigiosi** dedicati a chi deve elaborare proposte più ricercate. Come tutte le soluzioni di **Surgital** garantiscono una resa perfetta in modo estremamente pratico. Ognuno dei **Sugosi** è preparato dedicando alla ricetta metodi e tempi ottimali, esattamente come si farebbe nella propria cucina.

Il risultato nel piatto del cliente è un prodotto come appena fatto, con il vantaggio che la produzione e la surgelazione industriali possono dare: la sicurezza.

Gli ultimi mesi hanno visto alzarsi fortemente le aspettative in termini di salute e igiene, due parole chiave che tutti hanno imparato a mettere tra le priorità. Surgital offre referenze che sono una garanzia: la surgelazione della pasta igienicamente garantita dalla pastorizzazione avviene in tempi rapidissimi, tramite tunnel di raffreddamento con parametri e metodi ad hoc per ogni tipo di prodotto.

SIAMO PASTAI,
SIAMO IMPRENDITORI,
SIAMO UNA FAMIGLIA.



I criteri principali usati nella definizione della classificazione dei formaggi sono i seguenti:

- ✓ In base al tipo di latte
- ✓ In base alla percentuale di grasso
- ✓ In base alla consistenza della pasta
- ✓ In base alla tecnologia di produzione
- ✓ In base alla flora batterica presente o indotta
- ✓ In base alla stagionatura

Tenendo presente che un tipo di formaggio può essere presente in diverse classi, entriamo più nel dettaglio della classificazione.

IN BASE AL LATTE:

- latte vaccino
- latte di pecora
- latte di capra
- latte di bufala
- a latte misto, composti da più latti di quelli menzionati

La classificazione in base al latte impiegato è il modo più semplice per distinguere i formaggi. Nelle produzioni artigianali e tradizionali talvolta la purezza non è osservata rigorosamente, per esempio quando le mandrie alpine hanno al seguito qualche capra, il loro latte è aggiunto a quello vaccino nella produzione del formaggio. Quando il formaggio è DOP, è lo

Come orientarsi nel mondo dei FORMAGGI

“ Considerando la grande varietà di prodotti risulta utile seguire una classificazione che permetta di individuare le principali famiglie di riferimento ”

stesso disciplinare di produzione che può prevedere l'utilizzo di latti diversi in certe percentuali.

IN BASE ALLA PERCENTUALE DI GRASSO SULLA SOSTANZA SECCA (dopo che è stata sottratta l'acqua)

Per i formaggi "DOP" abbiamo 3 tipologie:

- **GRASSI** con la percentuale di grasso sul secco superiore al 42% (generalmente latte intero)
- **SEMIGRASSI** con la percentuale di grasso sul secco variabile dal 20% al 42% (generalmente a latte parzialmente scremato)
- **MAGRI** con la percentuale di grasso sul secco inferiore al 20%.

Per tutti gli altri formaggi abbiamo 2 tipologie:

- **LEGGERI** con percentuale di grasso sul secco variabile dal 20% al 35%
- **MAGRI** con percentuale di grasso sul secco inferiore al 20%.

Quando la percentuale di grasso sul secco è superiore al 35% il formaggio non è soggetto a classificazione, anche se viene spontaneo chiamarlo grasso.

I formaggi magri non sono molto numerosi, tra questi trovia-

mo ad esempio il Graukäse, formaggio grigio dell'Alto Adige, ottenuto da latte scremato che determina una quantità di grasso sul residuo secco che non supera il 2%. In generale si tratta di prodotti ricavati da cagliate magre che hanno già subito una lavorazione, per esempio dopo aver prodotto la ricotta.

IN BASE ALLA CONSISTENZA DELLA PASTA

determinato dal contenuto di acqua del formaggio

- **A PASTA DURA** quando il contenuto di acqua è inferiore al 40%
- **A PASTA SEMIDURA** quando il contenuto è fra il 40% il 45% di acqua
- **A PASTA MOLLE** quando il contenuto di acqua è tra il 45% sino al 60%

IN BASE ALLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

ossia il trattamento subito dalla cagliata durante la produzione

- **A PASTA CRUDA** dove la cagliata non subisce alcun riscaldamento.
- **A PASTA SEMICOTTA** dove la rottura della cagliata è cotta a temperatura compresa fra i 42° e i 48° C, mai superiore.
- **A PASTA COTTA** dove dopo la rottura della cagliata, questa è cotta a temperature comprese fra i 49° e i 56° C.
- **A PASTA FILATA** dove la cagliata matura nel siero caldo, acido, per alcune ore, in una trasformazione fisica irreversibile, poi scaldandola con acqua a temperature intorno ai 90° C viene tirata o manualmente o con l'ausilio di macchine.
- **A PASTA PRESSATA** dove sulle forme di formaggio viene esercitata una pressione (di solito oggi meccanica) di durata variabile (generalmente da 1 a 24 ore) per favorire la fuoriuscita del siero prima della formazione della crosta. Questa lavorazione è caratteristica dei formaggi a lunga stagionatura.

IN BASE ALLA FLORA MICROBICA PRESENTE

O INDOTTA NEL FORMAGGIO

- **ERBORINATI** formaggi che all'interno della pasta presentano colonie di muffe che si palesano sottoforma di venature color verde, grigio o blu. Le muffe (del genere *Penicillium*, roqueforti, glaucum, ecc.) sono ricavate da colture selezion

nate e vengono inoculate nella forma. Formaggio di questo tipo il classico nostro Gorgonzola o il francese Roquefort.

- **A CROSTA FIORITA** sono i formaggi che hanno sviluppato sulla crosta uno strato superficiale di muffa biancastra (del genere *Penicillium camemberti*). Questa è una caratteristica dei formaggi a pasta molle tipo il Brie o il Camembert.
- **A CROSTA LAVATA** formaggi la cui crosta è lavata periodicamente con soluzioni di acqua e sale, come nel caso del Taleggio, o soluzioni idroalcoliche come ad esempio Epoisses de Bourgogne lavato con acquavite, tutti formaggi a pasta molle.
- **A CROSTA "CAPPATA"** che consiste nel rivestire e impermeabilizzare la crosta in una determinata fase della stagionatura: può essere fatta con cenere e olio, film di paraffina, ecc. Un esempio di crosta cappata è il Pecorino Romano con la tipica "buccia nera" in paraffina.

IN BASE AL PERIODO DI STAGIONATURA E MATURAZIONE

- **FORMAGGI FRESCHI** senza crosta, di breve o nessuna maturazione, che devono essere conservati a basse temperature tra i 2 e 4 °C, con durata variabile non superiore ai 30 giorni.
- **FORMAGGI STAGIONATI** a maturazione più o meno lunga, per raggiungere le caratteristiche tipiche del formaggio stesso, come per il Parmigiano Reggiano, il Bitto, ecc.

Dalle diverse classificazioni viste, appare chiaro che il medesimo formaggio può trovarsi in più categorie in base alle caratteristiche che lo contraddistinguono. Abbiamo così, ad esempio, il Gorgonzola Dop dolce a forma grande, classificato tra i formaggi a pasta molle: è grasso, a pasta cruda, prodotto da latte vaccino intero, con stagionatura minima di 50 giorni. Tra i formaggi a pasta molle troviamo anche la Robiola di Roccaverano Dop, anch'esso grasso, fresco o a breve stagionatura, prodotto con solo latte di capra, o misto a pecora o vacca. Tra i formaggi a pasta semidura troviamo la Fontina Dop prodotta con latte vaccino intero crudo, è anch'esso un formaggio grasso, a pasta semicotta con stagionatura minima di 80 giorni. La classificazione ci permette di orientarci all'interno di una categoria di prodotti ampia e variegata, fornendoci le indicazioni sul tipo di formaggio facilitandone sia la conoscenza, sia l'utilizzo. ■

Una svolta epocale:

IL CUOCO NEL CAMBIAMENTO

“La nostra professione è al centro di una svolta epocale necessaria per il futuro del pianeta. Da qui l'esigenza di considerare un nuovo modo di fare cucina”

Dedichiamo ancora più spazio alle tematiche della sostenibilità, della tutela ambientale e della cosiddetta “**green economy**”, inaugurando questa nuova rubrica che affronta in modo nuovo il mondo del cibo e della cucina. Più volte, infatti, abbiamo sottolineato come, per salvare i nostri ecosistemi, siano necessarie nuove leggi, più risorse economiche e, soprattutto, scelte strategiche coraggiose e condivise. Ma il vero volano per la soluzione del problema rimane sempre la coscienza dei singoli, che fa giocare a ciascuno di noi un ruolo importante ed unico nel movimentare un “cambiamento” per ottenere grandi risultati. La salvaguardia e la cura del nostro ambiente non è più un problema astratto, ma reale e le soluzioni per promuovere un'economia sostenibile sono alla portata di tutti. Sono “nascoste” nelle cose banali, nei comportamenti che adottiamo ogni giorno, nelle cose che acquistiamo, nei modi in cui ce le procuriamo ed anche come mangiamo.

IL CIBO, MOTORE DI OGNI COSA

Il cibo ha sempre occupato un posto primario nella storia del genere umano: dai cacciatori preistorici ai divi televisivi della cucina spettacolo. Dipendiamo da esso per sopravvivere, ma il modo di ottenerlo, prepararlo e consumarlo ci ha plasmato nei secoli. È diventato un'entità importante, assumendo un enorme significato sociale, ambientale e commerciale. La produzione alimentare è attualmente un'azione globale e nei

paesi sviluppati basta andare al supermercato per procurarsi tutto il cibo che si vuole. Ma esso è molto di più, la **filiera agroalimentare** è costituita da contadini, allevatori, produttori, acquirenti, confezionatori, distributori, consumatori. Si inseriscono questioni culturali, economiche, sociali, politiche, ecologiche, logistiche. Per il mondo industriale e finanziario è poi un pilastro economico, su cui gravitano grandissimi interessi, con l'industria agroalimentare sempre dedicata a maggiori profitti, a volte purtroppo causa di effetti negativi per il globo.

IL CAMBIAMENTO CLIMATICO: COME SIAMO ARRIVATI A QUESTO PUNTO

La terra e la natura ci hanno sempre dato sostentamento con le loro risorse, permettendoci di fare fronte alle esigenze della vita. Ma nel corso degli ultimi secoli, soprattutto nel '900, i progressi e miglioramenti tecnici hanno permesso agli esseri umani di controllare, ma anche manipolare, le forze naturali. Tali capacità non sono state prive di conseguenze per il nostro pianeta. L'inquinamento e il riscaldamento globale, causato dall'uso indiscriminato di combustibili fossili, i rischi legati all'uso dell'energia nucleare, il sovra-sfruttamento di terre e mari, sono solo alcune delle emergenze che oggi dobbiamo affrontare. Il consumismo esasperato ha spinto il pianeta ai massimi livelli. Deforestazione, erosione dei suoli, perdita di fauna, flora ed ambiente naturale, grandissime emissioni e accumulo di CO₂, cambiamenti climatici sono già in atto, conseguenza di politiche consumistiche errate.

L'IMPRONTA ECOLOGICA

Dobbiamo, dunque, avere la consapevolezza di come stiamo trattando la Terra e indirizzarci, per il nostro futuro, verso un percorso di totale **sostenibilità**, commisurando le necessità con un nuovo termine: **impronta ecologica**, un metaforico comune indicatore, che calcoli nella superficie terrestre



l'impatto negativo dell' uomo su natura e città, attraverso i consumi di energie, dei trasporti, del cibo, in definitiva su tutto. L'unità di grandezza di questa impronta esprime la quantità di spazio a noi necessaria per vivere adeguatamente, per rigenerare le risorse utilizzate e smaltendo i rifiuti che produciamo.

Per rimanere nei margini della sostenibilità, questa impronta ecologica dovrebbe estendersi per ognuno di noi in 1,75 ettari di terreno, invece ne utilizziamo (sfruttiamo) ben 2,8 ettari a testa. Quindi stiamo utilizzando, secondo le attuali modalità di livello e consumo (stima anno 2020) risorse di un pianeta e tre quarti (1,75 unità), mentre nel 1961 invece la stima era di meno di tre quarti (0,73). Ma di terra ce n'è una sola! Nello sfruttamento delle risorse del pianeta c'è chi consuma "quote" attingendo risorse anche di pertinenza altrui, come avviene di fatto da parte degli stati industrialmente progrediti del Nord America, dell'Europa e dell'Australia che, rispetto a Sud America, Africa ed Asia, consumano molto di più. Noi Italiani, dati alla mano, siamo tra gli stati più dissipatori: per pareggiare tutte le risorse che consumiamo in un anno

avremmo bisogno di più di 4 Italie.

LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Necessita, quindi, un processo di cambiamento totale, chiamato sviluppo sostenibile, nel quale lo sfruttamento delle risorse, i piani di investimenti, lo sviluppo tecnologico e le modifiche istituzionali siano in sintonia, valorizzando il potenziale attuale e futuro delle risorse, allo scopo di far fronte ai reali bisogni futuri. Per cui è necessario che:

- **l'intervento umano** sia limitato entro capacità di carico dei sistemi naturali, conservandone vitalità e resilienza;
- **il progresso tecnologico** per la produzione di beni e servizi venga indirizzato all'incremento dell'efficienza piuttosto che alla convenienza del costo di energia e materie prime;
- **i livelli di prelievo delle risorse** non rinnovabili non ecceda alle capacità rigenerative;
- **l'emissione di scarti e rifiuti** (solidi, liquidi e gassosi) dovuti al progresso di attività industriali, non ecceda alle capacità di assimilazione dei sistemi naturali. ■

Cercare la vera “armonia” nel cibo: le coordinate della DIETA MEDITERRANEA

“ I cuochi sono i testimoni di una tradizione da difendere e diffondere. I prodotti della tradizione, i piatti tipici, debbono restare protagonisti nelle nostre abitudini ”

Sono passati dieci anni da quando ho conosciuto **Luca Santini**, l'attuale Presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Marche**. Eravamo a Porto Sant'Elpidio nel 2012, dove, su suo invito, allora giovane insegnante, tenni un seminario nell'Aula Magna dell'Istituto Alberghiero “Einaudi” con centinaia di ragazzi presenti. Fu un gran successo. Capimmo subito che entusiasmo e passione sarebbero stati gli ingredienti che avrebbero fatto la differenza nella nostra ricetta. Da allora si sono susseguiti incontri non solo nelle scuole dove Luca ha insegnato, ma soprattutto mi ha introdotto nel fantastico mondo della Federazione Italiana Cuochi, dove ho incontrato tante persone straordinarie.

Sono orgoglioso di essere **Socio Onorario** della **Federazione** e avere oggi l'opportunità di curare un mio spazio nella rivista *Il Cuoco* mi riempie di soddisfazione. Credo molto nella contaminazione tra le varie componenti, rimanendo ognuno nel proprio terreno, senza invasioni di campo. Le professionalità hanno oggi più che mai l'esigenza di interagire. Ritengo il ruolo dei cuochi di primaria importanza. Siete voi che, soprattutto nei momenti di festa, preparate e cucinate quei piatti che una volta erano fatti “in casa”.

I cuochi oggi sono i testimoni di una tradizione da difendere e diffondere. I prodotti della tradizione, i piatti tipici, quelli senza trucco e senza inganno, per intenderci, debbono restare

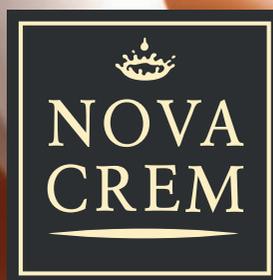
protagonisti nelle nostre abitudini. Il cibo è importante, può modificare il nostro stato di salute, in quanto non è mai neutro, o ci dà, ci nutre, o ci toglie, ci crea guai. La parola *Dieta*, derivante dal greco *Diaita*, significa letteralmente modo di vivere armonioso. Dobbiamo, quindi, cercare questa “armonia” nell'insieme dei cibi e delle bevande che per qualità e quantità assumiamo giornalmente in modo equilibrato per soddisfare il fabbisogno energetico, plastico e regolatore dell'organismo. La **Dieta Mediterranea** da sempre si è basata sull'*Elle Effe Esse* (Locale, Fresco e Stagionale) con la continua ricerca dei prodotti del Territorio, Filiera Corta Locale (Elle) Stagionale (Esse) con le caratteristiche di Qualità e Freschezza (Effe) per poter offrire i vantaggi diretti ed indiretti di una sana e corretta alimentazione.



Foto di repertorio: Mariani assieme al dirigente FIC Luca Santini, nel 2012

Mauro Mario Mariani è medico specialista in Angiologia, si definisce da sempre "mangiologo", considerata la sua attività professionale dedicata all'utilizzo della corretta alimentazione mediterranea come prevenzione e terapia. Dopo il successo de "Il Tao dell'Alimentazione" (2015) e "Prospettiva Rosea - alla ricerca dell'equilibrio" (2019), è uscito da pochi giorni il suo nuovo libro dedicato alla sua grande esperienza sullo stress ossidativo: "RICOMINCIO DA emME". È tra i massimi esperti in terapia chelante, è diplomato in Omeopatia, omotossicologia e discipline integrate ed è docente presso l'Università Cusano di "Alimentazione nella prevenzione delle malattie cardiovascolari". Da cinque anni è consulente nutrizionista per il gruppo Autogrill, dove è responsabile del Progetto "Taste and Wellbeing". Opinion Leader

per il Mass Market, Mariani porta avanti la sua mission sul comunicare salute con libri, docenze, consulenze per aziende, pubblicazioni scientifiche, stage formativi, seminari, incontri pubblici. Da 14 anni lo trovate nei programmi televisivi sui canali Rai, attualmente ogni sabato è in tv come nutrizionista della trasmissione "Linea Bianca" su Rai1. Mangiologo.it è il suo sito web.



Cioccolato, Creme e Decorazioni.

Alta Murgia, la poesia DEL GRANO

“ Il pane di Altamura ha caratteristiche uniche. È prodotto ancora oggi con l'antica ricetta e dal 2005, primo in Europa, ha ricevuto la Dop ”

Il **Pane di Altamura Dop** è uno di quegli alimenti simbolo della cultura di un territorio legato alle proprie tradizioni contadine. Elemento base del regime alimentare delle popolazioni dell'Alta Murgia, caratterizzato dalla durezza, era lavorato prevalentemente dalle donne tra le mura domestiche e portato a cuocere in forni pubblici.

L'Alta Murgia è una subregione pugliese, zona di inestimabile valore, che comprende numerosi territori di interesse storico e culturale. In questo territorio si produce "pane migliore del mondo, tanto che il viaggiatore diligente se ne porta una provvista per il prosieguo del viaggio", come sosteneva il **poeta latino Orazio** nel libro I, V delle "Satire". Il pane di Altamura è un pane dalle caratteristiche uniche che, primo in Europa, dal 2005 ha ricevuto la **Dop**. Viene prodotto ancora oggi seguendo l'antica ricetta tramandata di generazione in generazione da contadini e pastori, sin dal Medioevo. Immutati nel corso dei secoli sono gli ingredienti, sfarinato di grano duro, lievito madre, sale e acqua, così come il processo di lavorazione, articolato in cinque fasi: impastamento, formatura, lievitazione, modellatura, cottura rigorosamente nel forno a legna. Il peso delle pagnotte varia dai 500 gr. ai 2 kg. Esse presentano due forme tradizionali: la prima, detta "u sckuanète" o pane alto, è accavallata; la seconda, chiamata nel dialetto locale "a cappidde de prèvete" (a cappello di prete), nota anche



come pane basso, è più schiacciata e meno ricca di mollica. La materia prima impiegata è un rimacinato di semola di grano duro ricavato dalla macinazione di grani delle varietà appulo, arcangelo, duilio, simeto, prodotte in un territorio delimitato, comprendente i comuni di **Altamura, Gravina di Puglia, Poggiorsini, Spinazzola, Minervino Murge**, da sole o congiuntamente, in ragione di almeno l'80%, mentre per la restante quota è prevista l'utilizzazione di altre varietà, sempre prodotte sul territorio predetto. Un pane simbolo di un territorio come l'Alta Murgia, caratterizzata da città come Altamura, borgo medievale voluto fortemente da **Federico II di Svevia**: Gravina di Puglia, caratterizzata da vie tortuose e intricate dovute alla sua complessa composizione geologica, è meta turistica frequentatissima sia d'estate che d'inverno. Fra le ricette tipiche per gustare il pane di Altamura, il *pane in carrozza*. Saltare in padella delle fette di pane rafferma rosolato, aggiungere della scamorza, la ventresca di tonno, qualche pomodoro spezzettato, olio, origano e un po' di basilico. Coprire il tutto con un altro strato di pane rosolato. Infine, versare le uova precedentemente sbattute e infornare per pochi minuti. Il tutto da accompagnare con un buon rosato della Doc Castel del Monte, a base di Bombino Nero, un vino di ottima acidità, freschissimo grazie al tenore alcolico limitato.

Buona scoperta! ■

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

MAIZENA®



MAIZENA AMIDO DI RISO E AMIDO DI MAIS

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

- Amido multiuso
- Indispensabile in cucina
- Senza glutine



Unilever
Food
Solutions

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

Support. Inspire. Progress.

LE PANATURE MAIZENA PRONTE ALL'USO

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



MAIZENA PANATURA PRONTA 3 IN 1 PER FRITTI

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

MAIZENA PANATURA PRONTA MISCELA ALLA MEDITERRANEA

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



MAIZENA PANATURA PRONTA GRATIN

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



Unilever
Food
Solutions

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

Support. Inspire. Progress.

Ristorazione: un decalogo pratico

Reinrestaurant, Luca Farinotti. Reverdito Editore, 127 pagine, € 13.



Le prospettive del settore non sono rosee, ma Luca Farinotti con Reinrestaurant prova a guardare più avanti e a stilare un decalogo pratico di sopravvivenza e rifondazione della nuova ristorazione italiana. L'autore esplora il mondo della ristorazione componendo una specie di "manifesto" in dieci punti per stimolare (e supportare) i professionisti del settore.

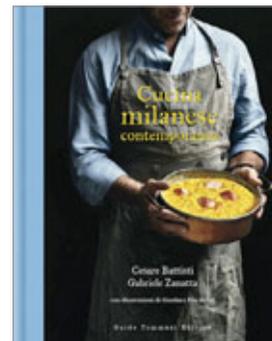
Farinotti è un imprenditore, non un teorico della ristorazione: il suo approccio pratico, quasi scientifico, gli deriva dall'esperienza diretta, i suoi suggerimenti vanno a toccare temi concreti: dalla scelta dei fornitori alla riduzione degli sprechi come fonte di recupero del fatturato, dall'attenzione all'ecologia, alla gestione dei conti, sino alla migliore conduzione dei rapporti con Agenzia delle entrate, Asl, banche, consulenti del lavoro e commercialisti, che Farinotti spiega come considerare risorse e non mali necessari.

La nuova cucina milanese

Cucina milanese contemporanea, Cesare Battisti e Gabriele Zanatta. Guido Tommasi Editore, 256 pagine 28 euro.

Cesare Battisti, chef del ristorante meneghino Ratanà, e Gabriele Zanatta guidano i lettori in un viaggio alla riscoperta dei sapori della cucina milanese, che viene qui riproposta in chiave contemporanea ma sempre nel rispetto dei dettagli della tradizione. Il volume si articola in tredici capitoli, ognuno dedicato a un particolare ingrediente o a una specifica portata: le introduzioni ricche di curiosità, anche di natura storica, sono seguite da consigli sulla qualità dei prodotti e dall'indicazione di fornitori di fiducia. Gli autori presentano la rivisitazione di un'ampia gamma di ricette,

spesso caratterizzate da preparazioni più leggere e meglio digeribili, o comunque più in linea con la cultura gastronomica di oggi. I preziosi suggerimenti vi condurranno poi a rivalutare le verdure invernali e a gustare gli involtini di verza, la crema di cavolfiore e le cipolle al forno. Se siete desiderosi di fare un tuffo nella tradizione mantenendo uno sguardo sul presente, questo libro non vi deluderà.



Approfondimenti: spezie sotto la lente

Scienza delle spezie, Stuart Farrimond. Editor Gribaudo, 256 pagine 24 euro.



Perché alcune spezie hanno un sapore più forte di altre? Come realizzare un curry o un garam masala? Stuart Farrimond, esperto di scienze dell'alimentazione, autore, presentatore alla tv inglese, esplora nel suo volume nuove combinazioni e sapori. Partendo da un'ipotetica "tavola periodica" delle spezie, crea originali miscele di spezie,

spiegando come i composti aromatici si mescolano e lavorano insieme per far nascere particolari sensazioni. Un libro a metà strada fra scienza e cucina, pensato per chef, appassionati di gastronomia o semplici curiosi. I profili delle singole spezie sono seguiti da ricette, consigli sugli acquisti e sugli abbinamenti, utilizzo e conservazione. Inoltre, il libro presenta una selezione di ricette che prevedono mix innovativi di spezie basati sulle ricerche di Farrimond, abbinamenti progettati per sorprendere.



RISTORANTE



CONCESSIONARIA D'AUTO



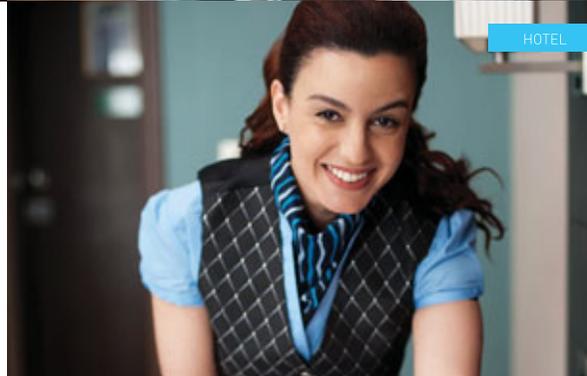
BAR



OFFICINA



EFFETTO ONOZONO



HOTEL



SALONE DI BELLEZZA



STUDIO PROFESSIONALE



NEGOZIO

ONOZONO



OZONIZZATORE TRE SPADE
DISINFETTANTE. SANITIZZANTE. DEODORANTE.

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

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

Per acquisti diretti www.onozono.com





ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI BRESCIANI

Cuochi Bresciani, Polizia E TANTA SOLIDARIETÀ

Di **Graziano Giuseppe Rubes**



È stato un giorno speciale quello vissuto dai Cuochi Bresciani FIC a Natale, a supporto della Polizia di Stato. La "Leonesa d'Italia" ha ruggito contro il Covid con l'Associazione Cuochi Bresciani, con un piccolo gesto dal grande significato. **Luca Venturelli**, presidente dell'Associazione, e **Carlo Bresciani**, presidente FIC Promotion, si sono recati dal **Questore di Brescia, Giovanni Signer**, col progetto di "impadronirsi" per un giorno della cucina per offrire un pasto caldo ai bisognosi e poter avere il piacere di cucinare il pranzo agli **Agenti della Polizia di Stato**. Così la macchina si è messa in moto. Almeno

300 i pasti cucinati. Nella Brigata c'era Giuseppe, con le mani in pasta per il sugo all'amatriciana; Anna e Marco, per il coniglio arrosto; Christian, per le patate al forno; Sergio, per l'insalata riccia; Carlo, per il tiramisù affogato; e Luca, il presidente, messo a fare l'apprendista di tutti, per poi passare a fare il diplomatico. Più della metà dei piatti sono stati destinati ai bisognosi e gli altri alla mensa della Questura. Davanti agli occhi dei Cuochi Bresciani sono sfilati gli Agenti, in uniforme e in abiti civili, uomini e donne che vediamo sulle strade nelle loro Pantere, le volanti pronte a correre per la tutela dei cittadini, ma anche uomini e donne che non hanno volto, perché combattono ogni giorno la malavita dall'interno. Poi i pasti sono giunti alla Casa San Vincenzo e al Dormitorio comunale Chizzolini. FIC ha ricevuto un plauso anche dal **Prefetto Attilio Visconti**, dal **Sindaco Emilio Del Bono** e dal Questore, anche loro a mensa con gli agenti. Venturelli ha sottolineato quanto sia stata speciale la giornata. Un pensiero è stato rivolto a tutti quelli mancati a causa del Covid e le Autorità hanno ringraziato pubblicamente i Cuochi Bresciani.



ASSOCIAZIONE CUOCHI E PASTICCERI BAT BARLETTA ANDRIA TRANI

CANOSA CELEBRA Cuochi e Pasticceri BAT

La **Segreteria**

Nell'Aula Consiliare del Comune di Canosa di Puglia, nel rispetto delle norme anti-Covid, si è svolta la cerimonia celebrativa per il riconoscimento delle professionalità dei **Cuochi e Pasticceri BAT**. "L'Associazione FIC - ha detto il sindaco di Canosa, Roberto Morra - in questi anni ha organizzato nel nostro

territorio l'evento "Eraclio d'Oro", concorso che ha messo in evidenza la loro professionalità e ci ha fatto apprezzare dal vivo le loro creazioni. Per questo, il Comune ne premia l'intenso lavoro. Con piacere, inoltre, conferiamo un attestato di stima al nostro concittadino, il maestro pasticcere Andrea Di Muro,

storico ambasciatore e interprete dell'eccellenza pasticceria canosina”.

“Nel 2020 – ha spiegato il presidente dell'ACP BAT, **Michele Erriquez** – una delle note positive è stato il conferimento all'ACP BAT da parte di FIC del premio quale 2^a Migliore Associazione a livello nazionale. Importante traguardo raggiunto grazie alla grande professionalità degli associati”. “Professionalità, impegno e capacità di fare sistema per valorizzare il territorio – ha detto il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Puglia, **Salvatore Turturo**. – In qualità di presidente regionale e vicepresidente nazionale FIC, è una soddisfazione doppia consegnare personalmente il riconoscimento che per le restrizioni anti-Covid non si è potuto dare all'ACP BAT durante l'Assemblea Nazionale, svoltasi in modalità webinar”. Durante l'incontro è stata riba-



ditata, infine, la collaborazione con la LILT sezione di Barletta Andria Trani, al fianco di chi è attento alla salute a tavola.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESI

SPORTELLO DI ASCOLTO per i Cuochi Catanzaresi

Francesco Corapi

In questo lungo periodo di pandemia la nostra Associazione, col presidente **Domenico Origlia** e tutto il direttivo dell'**APCCZ**, ha cercato di essere sempre vicina a i soci. Diverse sono state le iniziative avviate, soprattutto quelle che hanno dimostrato vicinanza al mondo della ristorazione. Tra queste, c'è l'avvio dello “Sportello di Ascolto”, con una diretta streaming durante la quale i soci possono porre domande, avanzare proposte e indicare suggerimenti e soluzioni per le difficoltà che si presentano. Nello specifico, lo sportello vuole essere un servizio per interagire con gli associati nella vita associativa. Il presidente e i dirigenti provano a rispondere e a dare delucidazioni, raccogliendo le istanze. Le attività si svolgono con un appuntamento fisso alla settimana, utilizzando gli strumenti informatici con collegamenti a distanza. L'obiettivo è innanzitutto quello di stare vicini a tutti i soci in questo momento di

estrema crisi. Il presidente Origlia, che ha avuto modo di presenziare ai primi incontri, si è detto soddisfatto della partecipazione dei soci ma, soprattutto, dei suggerimenti e stimoli giunti. L'augurio è che questi incontri in futuro si possano svolgere in presenza, in modo da compendiare oltre che l'aspetto associativo

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESI

Lo sportello Apccz, vuole essere un servizio per interagire con gli associati, i quali possono proporre idee, progetti, consigli, chiedere delle semplici informazioni relative alla vita associativa. Il presidente o uno del direttivo sarà lieto di accogliere le vostre istanze.

ogni mercoledì dalle 16:00 alle 17:00 sulla piattaforma Meet, (il link verrà inviato sui gruppi WhatsApp mercoledì mattina).

“SPORTELLO APCCZ”



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESI

CATANZARO fra tradizione e innovazione

Francesco Corapi



In un momento in cui il turismo deve tornare ad essere uno dei settori più produttivi del Paese, aumenta la rilevanza dei territori intesi come “prodotti” da valorizzare. È partendo da questo che l'**Associazione Cuochi Catanzaresi** promuove la riscoperta in chiave moderna di piatti della cucina tradizionale. Lo ha fatto con il 1° concorso di cucina: “100 x 100 Calabria Gastronomia Mediterranea”, evento a cui ha aderito anche l’ “Antica Congrega Tre Colli”, col presidente **Francesco Bianco**, Associazione che da decenni promuove e divulga tra il “morzello”, storico piatto della tradizione catanzarese. Il concorso si è svolto nei locali della “Locanda della Cucullera”, nell’omonima villa di fine ‘700 edificata dalla

nobile famiglia Marincola, a Catanzaro. Nutrito il gruppo di concorrenti, nonostante le ristrettezze del Covid: 10 chef, addetti ai lavori e personalità del mondo della formazione, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. Gli chef intervenuti e i piatti realizzati sono stati: Luciano Procopio - Risotto fave guanciaie e nduja; Luca Condino - Costolette d’agnello con bbq alla brasilena; Simone Leotta - Morzello 2.0; Gianpiero Menniti - Ravioli di capra, jùs di fondo bruno e crumble al formaggio; Alessandro Cacia - Rotolo d’agnello della nonna cbt, rape e crumble di pitta aglio olio e peperoncino; Ida Infante - Sorriso allo specchio; Alessandro Tassone - Morzello di baccalà crudo e cotto alla Catanzarese; Alessio Morello - Spuma di Baccalà e patate; Nicola Gallella - L’Illustrissimo Morzello; Fabrizio Astorino - Gelée di morzello con croccante di pitta al peperoncino, soffice all’origano, salsa al vino rosso e morbido al mandarino “marzaiolo”. La giuria, composta dall’assessore comunale al Turismo, **Alessandra Lobello**, dal presidente **Francesco Bianco** e dagli **Chef Renato Sorrentino, Francesco Marina-ro e Davide Fermino**, ha proclamato vincitore **Alessio Morello**; al 2° posto **Simone Leotta**; al 3° **Alessandro Cacia**. Il presidente **Domenico Origlia** ha ringraziato tutti, in particolare i concorrenti, che hanno dato prova di professionalità e passione. Un grazie particolare allo Chef **Raffaele Rania**, ottimo padrone di casa.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COSENZA

Futuro, aziende e prodotti calabresi INCONTRO AL MEC

La Segreteria APCC

Nei giorni scorsi al Mercato delle Eccellenze Calabresi si è svolto l’evento: “Due Chiacchiere al MEC”, durante il quale si sono riuniti, nel rispetto delle norme

anti-Covid, i più importanti produttori della Calabria e le associazioni di categoria, tra cui l’**Unione Regionale Cuochi Calabresi** e l’**Associazione Provinciale Cuochi**

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

Cosenza. Il Presidente dell'URCC, **Carmelo Fabbricatore**, e il Presidente dell'APCC, **Francesco Spina**, assieme al suo Vice Presidente, **Domenico Trentinella**, ed al Segretario, **Mario Molinaro**, sono intervenuti per discutere e programmare le prossime attività, nonostante il periodo tragico si stia prolungando, causando crisi economica, sociale e sanitaria. Si è discusso sulla programmazione di attività itineranti nelle aziende che espongono al MEC, iniziativa a cui si è voluto dare il nome di "APCC in TOUR". Vuole essere, infatti, un momento in cui i Cuochi FIC promuovono i prodotti del territorio attraverso cooking show, degustazioni ed interventi. Buoni propositi, quindi, per il territorio e le aziende della nostra amata regione, con la speranza di una ripresa al più presto delle normali attività.



ASSOCIAZIONE CUOCHI GENOVA E TIGULLIO

Parte il progetto a sostegno DEGLI ASSOCIATI

Ufficio Stampa

L'Associazione **Cuochi Genova e Tigullio** ha avviato il **Progetto a sostegno psicologico e commerciale**, voluto dal Presidente **Alessandro Dentone** e dal direttivo, il 25 Gennaio con un modulo formativo in marketing, comunicazione e cultura digitale, condotto da Mariarosaria Murmura, titolare dell'agenzia Triskelll. Ieri il secondo appuntamento: la psicologa e psicoterapeuta Greta Pelosin ha illustrato un utilissimo percorso di consapevolezza psicofisica. I moduli sono disponibili sia sul

profilo Facebook (facebook.com/ficgenovaetigullio) che sul canale YouTube dell'Associazione.

Il progetto è una proposta concreta, prima in Italia, per affrontare il presente. Degno di nota è il carattere non esclusivo del progetto: sebbene agli associati sia riservato qualche privilegio, la decisione di metterne a disposizione di chiunque i contenuti testimonia a favore dell'efficacia dell'associazionismo che, specie in tempi come questo, si colloca negli spazi lasciati vuoti dalle istituzioni.

Nella foto, la delegazione che ha presentato il progetto a Palazzo Tursi, sede del Comune di Genova, il giorno 20 Gennaio. Da destra a sinistra: il Consigliere regionale Lilli Lauro, Stefano Beltrame presidente Unione Cuochi Liguri, Angelo Matassa Segretario Associazione Cuochi Genova e Tigullio, Alessandro Dentone Presidente Associazione Cuochi Genova e Tigullio, Alessandro Olivieri Segretario Unione Cuochi Liguri e Emanuele Revello Vice Segretario Associazione Cuochi Genova e Tigullio con delega alla comunicazione.





NASCE IL PROGETTO PIVETTI LAB

L'approdo sicuro per i professionisti che puntano al costante miglioramento

Molini Pivetti sempre più attiva nel processo di digitalizzazione: da gennaio al via il primo corso professionale online

Gli aspiranti professionisti o coloro che, essendolo già, ambiscono a perfezionare i propri prodotti possono, d'ora in avanti, contare su una piattaforma dedicata all'alta formazione e alla specializzazione nei settori della pasticceria, della pasta fresca, della panificazione e della pizza www.pivettihub.it/lab/it. I corsi, fruibili nella configurazione di macro-corsi – dunque composti da svariati moduli - offrono tuttavia anche la possibilità di **accesso al singolo modulo**, e sono tenuti da docenti più che qualificati nei loro specifici comparti, di cui si possono reperire biografie e curricula all'interno del sito stesso. La pasticceria sarà affidata alle sapienti mani di **Alessandro Racca**, **Luca Cappelletti**, entrambi pasticceri e Maestri gelatieri, e **Antonio Chiera**. **Fabio Toso** sarà il riferimento per il mondo della panificazione e per la pasta fresca la coppia di Mastri pastai padre/figlio **Alessandro** e **Alessio Aldrovandi**; mentre per il comparto pizza ci saranno ingressi eccellenti in queste settimane.

Alcuni corsi sviluppano teoria e pratica, richiedono cioè di mettere **“le mani in pasta”**, pertanto meglio armarsi degli ingredienti necessari, **farine Pivetti in primis**. Saranno in diretta sulla piattaforma Zoom e offrono la possibilità di interagire con gli insegnanti, ma accessibili anche in streaming, senza interazione con i docenti. Tutti i partecipanti riceveranno utili dispense che rimarranno in loro possesso, così come lo streaming del corso da poter riguardare in ogni momento.

Come viatico sono disponibili anche **lezioni gratuite propedeutiche**, ergo consigliatissime, che sviluppano temi quali le caratteristiche del grano tenero, le fasi di coltivazione, stoccaggio e molitura a cui si aggiungono requisiti e peculiarità delle diverse farine, perché il vero professionista non può esimersi dal conoscere la materia prima che lavora e che porta in tavola.



MASTER PER ATTIVITÀ HO.RE.CA.

Ma eccoci alla grande novità in arrivo all'interno del Pivetti Lab: un vero e proprio master che in 15 giorni permetterà di realizzare il business plan della propria attività, sia già avviata o in fase di avvio.

Il programma, tenuto da un esperto commercialista, sarà composto da 11 moduli accompagnati da video tutorial in streaming e da consulenze personalizzate, se necessario. Inserendo i dati reali del proprio ristorante o della propria pasticceria si otterrà un indispensabile strumento per una maggiore consapevolezza fiscale, mai così utile come in questi tempi. In caso di attività in partenza, si avranno tutti gli elementi per gestire al meglio l'attività imprenditoriale e partire con il piede giusto sin dalla programmazione.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Palermo: concorso per la CUCINA SOSTENIBILE

Piera Zagone

Samuele Porcarsi dell'IIS "Danilo Dolci" di Partinico è il 1° classificato al Concorso provinciale "So-steniamo in Cucina", dedicato agli allievi degli istituti alberghieri o enti di formazione iscritti all'**Associazione provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo**. Il giovane allievo ha convinto la giuria con il piatto "Tra mare e terra" che, partendo da un abbraccio fra merluzzo e tonno, propone fra le verdure e i ripieni una serie di elementi considerati di scarto, come la buzzonaglia di tonno o le foglie di scarto del cavolo romanesco. Inoltre, si sono classificati al 2° e 3° posto **Simone Cirringione** dell'Ipssea "Pietro Piazza" con il piatto "Filetto e pancia di maialino" e **Gloria Fradella** dell'Ipsar "Cascino", che ha presentato il dessert "Orange mint". Il concorso prevedeva la possibilità di presentare, a scelta del candidato, uno starter, un main course o un dessert da ristorazione, che avesse come identità e tema quello della lotta allo spreco alimentare e della sostenibilità ambientale. "La nostra associazione con "Sosteniamo in Cucina" - dice il vicepresidente **Mario Puccio** - ha voluto dare un segnale forte richiamando i valori di una cucina al passo coi tempi e rispettosa dell'ambiente". Il concorso ha rispettato i più rigorosi criteri della categoria "cucina calda" previsti dalle norme internazionali dei concorsi culinari. Le proposte realizzate dai giovani sono state valutate dai giudici alla stregua delle competizioni ufficiali **FIC**. La presentazione dei piatti si è svolta davanti alla giuria grazie



a un collegamento con piattaforma on-line, in ottemperanza delle norme anticontagio Covid-19. "Nonostante il pesante momento che stiamo vivendo - commenta **Giacomo Perna**, presidente dell'APCPP - un concorso di questo tipo è un'opportunità per stimolare il contatto fra generazioni e fra i professionisti della nostra Associazione ed il mondo della scuola. È un investimento sul futuro per favorire esperienze d'alternanza scuola/lavoro e formazione sul campo, come prevede il protocollo d'intesa tra FIC e Miur". L'Associazione, infine, ha anche svolto le selezioni provinciali per scegliere la migliore candidata per il concorso nazionale Lady Chef FIC all'interno dei Campionati della Cucina Italiana. Ha vinto Antonella Di Garbo, che accederà così alle selezioni regionali.



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

Formazione: Cuochi Toscani e Consorzio TUTELA FINOCCHIONA IGP

Di **Grazia Frappi**

Il **Consorzio di Tutela della Finocchiona IGP** tiene molto alla formazione e sta investendo nelle conoscenze dei giovani e futuri chef grazie alla collaborazione con **Unione Regionale Cuochi Toscani**. Nel progetto in cor-

so, che vede la collaborazione tra il Consorzio ed URCT, sono stati coinvolti gli studenti di 5 istituti alberghieri toscani, selezionati tra quelli che hanno preso parte al concorso "Miglior Allievo della Toscana 2020", con un



Finocchiona IGP e, a seguire, la creazione di piatti. Sono coinvolti nel progetto gli Istituti Alberghieri "Datini" di Prato, "Martini" di Montecatini Terme, "Fanfani - Camaiti" di Caprese Michelangelo, "Artusi" di Chianciano Terme e "Matteotti" di Pisa.

Portare la Finocchiona IGP nelle scuole significa istruire i ragazzi sull'importanza della qualità certificata e sul valore di prodotti tipici e tradizioni, passando dalla pratica nell'elaborazione di nuovi metodi di consumo, dando sfogo a fantasia e creatività, sfruttando il grande potenziale di gusto e profumi che la Finocchiona IGP offre ai consumatori. Per i Cuochi Toscani, da sempre in prima linea per l'utilizzo ed il supporto di materie prime di qualità della Toscana e delle sue declinazioni più alte, questa collaborazione è certamente un punto di forza nella prosecuzione di una progettualità, ormai in essere da anni, che si è sempre più sviluppata dando ottimi frutti ed in questo caso aiutando i giovani a conoscere e promuovere la qualità certificata.

percorso formativo in cui sono previsti due momenti di interazione in modalità di didattica a distanza ed in presenza. Il primo modulo è composto da una lezione dedicata alla Finocchiona IGP, al quale segue la seconda parte, effettuata in presenza dai ragazzi supervisionati dai docenti nei laboratori scolastici e con l'assaggio della



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

I MIGLIORI PESCI
E CROSTACEI DAI
MARI DEL NORD

AL SERVIZIO DELLA
RISTORAZIONE

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



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI UDINE

Sede e laboratorio dove crescere: per i Cuochi Udine È UNA REALTÀ

La Segreteria

Steve Jobs diceva: "Siate affamati, siate folli!". È con questa stessa grinta che nasce l'**Accademia del Gusto Fvg**, dall'esigenza di utilizzare un luogo dove gli associati possano aggiornarsi con corsi di formazione e, per i più ambiziosi, prepararsi per gare regionali, nazionali e mondiali, sperimentando e mettendo a punto nuove tecniche e ricette grazie anche alle aule super attrezzate con strumentazioni all'avanguardia. L'**Associazione Provinciale Cuochi Udine** godrà, inoltre, di una sala dedicata dove riunirsi, confrontarsi e creare opportunità lavorative, chiamata "Fogolar", che per i Friulani è sinonimo di unione e aggregazione. La mission dell'iniziativa, unica nel Nord Est, è anche quella di dare lustro ai prodotti locali, valorizzandoli con cooking show, ricette e abbinamenti gourmet. L'Accademia sarà anche un punto di incontro per tutti gli amanti della buona cucina, con corsi di gelateria, cioccolateria, pasticceria e dedicati al vino, con sommelier, bartender, responsabili di sala, di sicurezza e HACCP. Siamo davvero orgogliosi di questo progetto, che da anni volevamo realizzare. Tutto ha preso forma grazie alla determinazione del presidente dei Cuochi Udine, **Daniele Piccoli**, che assieme al direttivo e alla presidente dell'Unione Regionale Cuochi Friuli Venezia-Giulia, **Marinella Fe-**



rigo, ha trovato le risorse necessarie e l'appoggio di molti partner, che hanno sposato il progetto con passione. La struttura, oltre ad essere sede dell'Associazione Cuochi Udine e dell'Unione Regionale, ospiterà anche gli Istituti di Scuola Alberghiera e altre associazioni quali FISAR, FIPGFC e AIBES. La volontà del progetto è di crescere e accrescere con dedizione, oltre che alla preparata e molto apprezzata docente, anche allo Chef Emanuele Fumarola, eccellente padrone di casa.

ISCRIVERSI ALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI È FACILE:

Iscriviti on line sul sito **www.fic.it** oppure rivolgiti alle Associazioni provinciali e regionali o alle Delegazioni estere. L'elenco è pubblicato sul sito **www.fic.it**
Per ogni altra informazione: Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle crociate 15/16, 00162 Roma
Tel. 06.4402178 / 06.44202209 - e-mail: info@fic.it



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.



UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Edizione speciale per “LA SAINT OURS 2021”

Ufficio Stampa



In tempo di Covid e nel pieno rispetto delle misure anti-contagio, l'edizione 2021 della **Fiera di Sant'Orso** è stata una vera sfida per l'Amministrazione regionale, che non ha voluto rinunciare allo storico appuntamento e, al tempo stesso, ha reso fruibile a tutti gli appassionati l'essenza della “Millenaria”. La due giorni di trasmissione della Saint-Ours TV (30 e 31 gennaio 2021) ha, infatti, coinvolto numerosi utenti. Il sito ha registrato picchi di migliaia di persone connesse. Positivo il connubio tra artigiani e commercianti, in un'iniziativa che ha promosso le opere attraverso la loro esposizione nelle vetrine delle attività commerciali del centro storico di Aosta. Per l'occasione, la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche del nostro territorio ha visto l'**Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta** organizzare 4 cooking show, dall'antipasto al dolce, valorizzando le DOP, le PAT e i prodotti delle aziende aderenti. All'iniziativa hanno aderito anche le due associazioni Barmen (AIBES e ABI) che hanno preparato aperitivi con distillati e liquori locali. Il consiglio direttivo ha voluto che all'evento partecipassero tutte le categorie associative (professionisti, lady chef, juniores e allievi dell'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste) per valorizzare

tutte le figure professionali aderenti all'associazione. Numerosi i produttori coinvolti dal responsabile eventi **Franco Rotella** che, su indicazioni istituzionali dell'Assessorato, ha cercato di promuovere le eccellenze enogastronomiche del territorio valdostano. L'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste ha consentito ai propri studenti iscritti di supportare gli chef durante la diretta. Il presidente dell'UR-CVdA, **Gianluca Masullo**, a conclusione dell'iniziativa, ha ringraziato tutti coloro che hanno contribuito alla buona riuscita dell'evento. “Non è stato semplice – ha detto – mettere insieme tutti i produttori per trovare in sinergia un filo conduttore, ma alla fine siamo riusciti nell'intento. Ringrazio dal responsabile eventi ai collaboratori, dal responsabile giovani **Danilo Salerno** alla coordinatrice delle Lady Chef **Ornella Corsi**, dai produttori ai professionisti, alle Istituzioni, all'organizzazione per il coinvolgimento e alla scuola”. I piatti preparati e gli abbinamenti degli chef: Antipasto con Fontina DOP: “*Percorso di una polenta concia in Valle d'Aosta*”, dello chef Giuliano Donatantonio con lo Junior Chef Riva Samuele. Primo piatto con Fromadzo DOP: “*La soça du verger potager*”, della lady chef Antonella Montrosset con la Junior Chef Gaspara Mantovani. Secondo piatto con Jambon de Bosses DOP: “*Filetto di vitellone VdA 021*”, dello chef Luca Berolatti. Dessert con Lardo d'Arnad DOP: “*Poli Opposti*”, preparato dagli studenti Matteo Cignetti e Aurora Ferrando.





DELEGAZIONE FIC SVIZZERA

ALTA FORMAZIONE A BERNA con la Lady Chef Marialuisa Lovari

La Segreteria



Foto di repertorio

La Delegazione FIC Svizzera non si ferma, nemmeno in piena pandemia, e porta lo stile della Federazione Italiana Cuochi oltre le Alpi. Nei mesi scorsi, infatti, nei locali della Trattoria dei Leoni a Mussingen, presso Berna, si è tenuto un prestigioso evento: l'appuntamento con il corso di Alta Formazione con una docente d'eccezione: la **Lady Chef Maria Luisa Lovari**, componente della Nazionale Italiana

Cuochi e finalista 2020 nella selezione del Bocuse d'Or Italia. I piatti preparati per l'occasione dalla Lady Chef sono stati veri capolavori: un'esplosione di gusto, estetica, passione e, soprattutto, tanta tecnica, che i cuochi presenti hanno molto apprezzato. I corsisti hanno rivolto numerose domande alla Chef FIC, che ha puntualmente risposto, dimostrando la sua alta preparazione unita a semplicità di esposizione.

Il responsabile creativo dell'evento, lo Chef **Filippo Mule**, ha espresso, a fine incontro, tutta la propria soddisfazione per la riuscita dell'appuntamento formativo, annunciandone di nuovi, con la speranza che se ne possano organizzare sempre di più e di tale prestigio, con un lento ritorno alla normalità. La Delegazione FIC Svizzera, è stato assicurato, continuerà a lavorare costantemente per far sì che i prodotti Made in Italy e la vera cucina italiana siano sempre la stella polare che guida la nostra e tutte le Delegazioni estere.

Uno speciale ringraziamento, infine, è stato rivolto, oltre che alla preparata e molto apprezzata docente, anche allo Chef Emanuele Fumarola, eccellente padrone di casa.



CONTINUA A LEGGERE LE NOTIZIE DALLE ASSOCIAZIONI PROVINCIALI SU VITASSOCIATIVA. DAI GRANDI RISULTATI OTTENUTI NELLE COMPETIZIONI CULINARIE AI CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE, DAI CONVEGNI DI APPROFONDIMENTO DELL'AGROALIMENTARE ALLE CENE SOCIALI, AGLI EVENTI DI SOLIDARIETÀ, QUESTO È VITAASSOCIATIVA, IL SUPPLEMENTO IN VERSIONE DIGITALE DEL NOSTRO BIMESTRALE *IL CUOCO*.

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.valfuttagranchef.it
ZORZI		045 956917	zorzi.vr.it



F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

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

F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

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

BRAGARD
abbigliamento professionale

Barilla
pasta selezione oro chef

ACADEMIA
BARILLA
italian food culture

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

Electrolux
grandi impianti cucine e forni

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

FASA
Pentole Professionali
linea professionali pentole in alluminio

SURGITAL
linea pasta fresche surgelate

Bayernland
linea prodotti lattiero caseari

INDUSTRIE CELTEX
dispenser carta

Italmill
farine e semilavorati

Sanelli
COLTELLERIE SANELLI s.r.l.
coltelleria

SENNA
linea maionese

reflexx
guanti per alimenti

**FORNO
Bonomi**
savoiardi

TRE SPADI
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



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