

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Edizione speciale digitale
Marzo-Aprile 2021
N. 358



Partner & FIC

Sintonia
anche
nelle Ricette





BRAGARD

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

Foto Stéphane de Bourgies

Professione cuoco: è in arrivo LA NORMA TECNICA UNI



di **Salvatore Bruno**
Segretario Generale FIC



È ufficiale: dopo il fermo della precedente commissione (2016) e dopo che FIC ne ha assunto il coordinamento (2018), è stata di recente congedata la **norma UNI sulla professione del cuoco**. Così, a ridosso della sua emanazione (è in fase d'inchiesta pubblica), la norma tecnica farà parte del corpo normativo nazionale UNI dedicato alle professioni non regolamentate (legge n.4/2013), non inquadrata in ordini o albi professionali. Al tavolo tecnico, con FIC, hanno contribuito alla redazione associazioni di categoria, tecnologi alimentari, istituti di formazione professionale, organizzazioni datoriali o imprenditoriali, il Mipaaf, organismi di certificazione e associazioni di consumatori. La pubblicazione della norma sarà strumento decisivo per delineare la fisionomia d'insieme della professione cuoco ancora disorganica e diversificata. Sono molteplici le tipologie contrattuali che convivono nella ristorazione, nell'industria alimentare o nella formazione (CCNL del settore turismo, alimentare, dei pubblici esercizi, ecc...) e, insieme a lavoratori dipendenti, stabili o stagionali, esistono fra i cuochi anche autonomi, chef patron o imprenditori. Una situazione professionale non sempre orientata da indicatori professionali sicuri o definiti. La norma cerca di dare risposte a questa eterogeneità. Il testo definisce **compiti e attività prevalenti del cuoco professionista** (es. un capo partita) e del cuoco professionista chef. Spiega **requisiti di conoscenza, abilità e grado d'autonomia e responsabilità necessari per soddisfare questi compiti**, realizzando un vero e proprio ritratto delle due figure, con opportuni standard professionali. In entrambi i livelli, inoltre, si sono garantite coerenza terminologica e conformità col quadro europeo delle qualifiche (EQF), anche al fine di prevedere in futuro un corpo normativo (norma CEN) che serva per la mobilità professionale e la libera circolazione del capitale umano in un contesto UE. In poco tempo, il corpus normativo diverrà il riferimento esclusivo di qualsiasi percorso di certificazione. Ad organismi riconosciuti da Accredia in Italia o all'estero, cuochi e chef potranno chiedere su base volontaria di certificare la conformità alla norma e verificare i requisiti obbligatori per l'esercizio dei ruoli professionali. Federcuochi ha perseguito con energia l'obiettivo d'offrire alla categoria una vera regolamentazione. Lo strumento normativo segnerà un passo in avanti significativo per valutare anche l'emergere di nuovi profili professionali e affrontare con competenza nuove abitudini ed esigenze alimentari. Il dispositivo sarà a vantaggio del professionista, per distinguersi o riposizionarsi in un mercato ristorativo in rapida trasformazione (come l'emergenza Covid ha dimostrato), ma anche un apparato che tutelerà, assieme al consumatore attento, l'intero comparto della cucina professionale, offrendo garanzia di prassi di riferimento, livelli di prestazione e standard di servizio finalmente disciplinati e misurabili. ■

BRAGARD

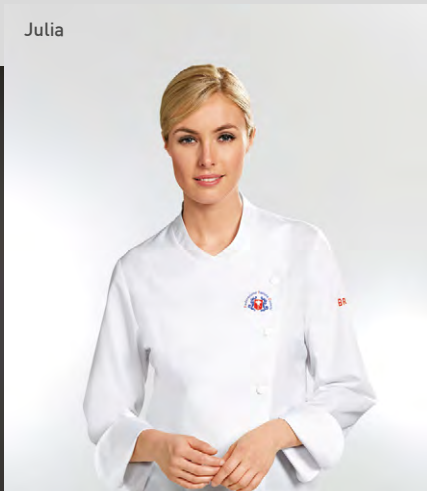
per Federazione Italiana Cuochi

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

Grand Chef



Julia



Namur



Grand Chef Lady



Julius



Le giacche

Cappello King



Omer



Joplin



Travel



Villard

Carpathi



Gli accessori

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

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

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



BRAGARD

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

In copertina: Foto di Alessandro Castagna.

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 (uninomiale)**

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 PIZZUTITO, 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 (uninomiale) - Presidente: Carlo Bresciani

Consiglieri: Salvatore Bruno, Fabrizio Camer, Roberto Lodovichi, Rocco Cristiano Pozzulo
Segreteria: Virginia Bellini. Marketing Vito Mastrosimini



Scopri le Novità



A base di grasso vegetale, è una salsa che può essere utilizzata per cucinare o condire ricette sia ricche che leggere, ideale per piatti caldi e freddi e per una grande varietà di altre ricette.

- Versatile • Pronta all'uso • Al gusto di panna



A base di grasso vegetale, è ideale per decorare, farcire e ricoprire torte e dessert.

- Ottima spatolabilità
- Stabile e compatta



A base di grasso vegetale (90%) e panna (10%), è adatta sia ad essere montata che per cucinare.

- Ottima resa • Alta tenuta
- Sapore caratteristico di panna

OFFICIAL PARTNER



EDITORIALE

- 3 Professione cuoco: è in arrivo la norma tecnica UNI

PROGETTO LIFE FOSTER

- 12 Food Waste Hackathon

NEL MONDO FIC

- 16 FIC e Con.Pa.It.: Gli obiettivi comuni

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

- 18 Inarrestabile il progetto NIC in School

FIC E ISTITUZIONI

- 20 Quel filo diretto con le Istituzioni

DIPARTIMENTO LAVORO

- 22 La pandemia all'estero

FIC SOCIAL

- 24 Streaming, meeting, dirette

LADY CHEF

- 26 Perché Sanremo è sempre Sanremo!

DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

- 28 Ristorazione, e non solo

PASTICCERIA

- 30 La Pasta frolla e gli impasti personalizzati

SENZA GLUTINE

- 34 Benvenuta Primavera, con il panino dai tanti colori

DIPERTIMENTO GIOVANI

Tommaso Bonseri Capitani

studio, sacrificio

e tanti risultati

LIEVITI E FARINE

- 36 Le frustine con cipolle e peperoni

DIPARTIMENTO GIOVANI

- 38 Tommaso Bonseri Capitani cuoco nel Dna

NEL MONDO DEL CAFFÈ

- 42 Espresso italiano o napoletano?

CUCINA GREEN

- 44 La nuova alimentazione

CIBI E STORIE

- 48 Nduja di Spilinga

GASTROSOFA

- 50 Spreco alimentare: un danno sociale

INVENZIONI E INVENTORI

- 52 Il Roner

SCUOLA E FORMAZIONE

- 54 A scuola di ripartenza

NEL MONDO DEI FORMAGGI

- 58 Sfridi di formaggio nella cucina del recupero

SAPORI DEL TERRITORIO

- 64 Ariccia: LA Porchetta Igp

DIPARTIMENTO EMERGENZE

- 68 Rosati nel comitato Worldchefs without Borders

70 **FIC IN ITALIA**

86 **FIC NEL MONDO**

GASTROSOFA

Lo spreco alimentare:
un danno per l'umanità

Royal Greenland
FIT FOR
FOODSERVICE
&
GASTRO



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

THE NORTH ATLANTIC CHAMPION

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

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

Forniamo prodotti ittici che deliziano i clienti.



Royal Greenland Italia Spa · Via G. Saragat 2 · 20834 Nova Milanese - MB

Tel.: +39 0362 499614 · Fax: +39 0362 499605 · www.royalgreenland.it · infoitalia@royalgreenland.com



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



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



GIUSEPPE FERRARO
Resp. Dipartimento Lavoro



SALVATORE BRUNO
Segretario Generale FIC



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



RICCARDO CARNEVALI
Responsabile Social FIC



ROSSANINA DEL SANTO
Resp. Comunicazione
Lady Chef



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



PIERO ROTOLO
Giornalista



ANTONIO MALVASI
Docente

INOLTRE: Gaetano Cerciello, Elisa Filippi, Giorgio Durante, Rossella Giulianelli, Lorenzo De Vivo Martini

L'Italia
nel piatto.



CIRIO
1856

Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE.

La massima espressione del pomodoro italiano, da sempre.

I Pelati Cirio Alta Cucina sono grandi, corposi, dal colore vivo inconfondibile.

Icone del gusto che esaltano ogni preparazione, anche la più sofisticata.

Largo all'eccellenza che fa la storia della bontà, da oltre 160 anni.



Ricetta di
Fabio Potenzano

cirioaltacucina.it



“Food Waste Hackathon”: successo FIC per la maratona ANTI-SPRECO ALIMENTARE

“Nell'edizione in streaming dei
Campionati della Cucina Italiana
ha riscosso molto consenso
il concorso gastronomico
internazionale con LIFE Foster”

“È stata la prima volta che abbiamo organizzato un concorso culinario in questi termini, con modalità a distanza e, soprattutto, in periodo di restrizioni anti-Covid. Dobbiamo riconoscere che è stato un successo per tutta l'organizzazione ma, al di là di questo, non sono mai venuti meno lo spirito e l'obiettivo dell'evento: la **formazione dei giovani** e l'**aspetto didattico** nel considerare il cibo fondamentale, da non essere sprecato, rendendo lo **scarto alimentare** qualcosa di prezioso. Sono valori che vanno trasmessi fin da giovani, per poi ritrovarseli nella cucina di ogni giorno”. Così il **presidente della Federazione Italiana Cuochi, Rocco Cristiano Pozzulo**, ha commentato con soddisfazione la diretta streaming e la buona riuscita della **Food Waste Hackathon**, la maratona organizzata col progetto europeo **LIFE Foster contro lo spreco alimentare** durante l'anomala, ma ugualmente molto seguita,

edizione 2021 di Beer&Food Attraction, l'evento enogastronomico che, come di consueto, ospita i **Campionati della Cucina Italiana**. Quest'anno niente pubblico, niente premiazioni dal vivo e tifo da stadio dai padiglioni della Fiera di Rimini. Eppure, il seguito che l'evento ha ottenuto sul web testimonia che c'è tanta voglia di continuare a crescere e a confrontarsi in un ambito, quello della cucina, dove i concorrenti tornano a casa sempre arricchiti culturalmente e professionalmente.

Così è stato anche per questa maratona, molto interessante e partecipata, di spessore internazionale. Infatti, a misurarsi con i colleghi, tutti giovanissimi, sono stati **15 concorrenti** di età compresa tra i 18 e i 23 anni, selezionati dai partner internazionali del progetto LIFE Foster tra i migliori allievi dei centri di formazione di Enaip Net del **Veneto**, della **Lombardia** e del **Piemonte** per l'**Italia** e di Afpa Agenzia Nazionale per la Formazione degli Adulti per la Francia. Il concorso è stato trasmesso il 13 aprile dalle 9 del mattino alle 15,30, con un gran seguito di pubblico: **più di seimila persone** hanno seguito, infatti, sui canali social e sulla piattaforma digitale dei Campionati la competizione. Il tema era la riduzione dello spreco alimentare e la sostenibilità in cucina, focalizzata in particolare **sull'utilizzo del carciofo**: i giovani si sono sfidati nel creare una ricetta che, oltre ad essere ben cucinata e ben



La giuria durante la valutazione dei piatti

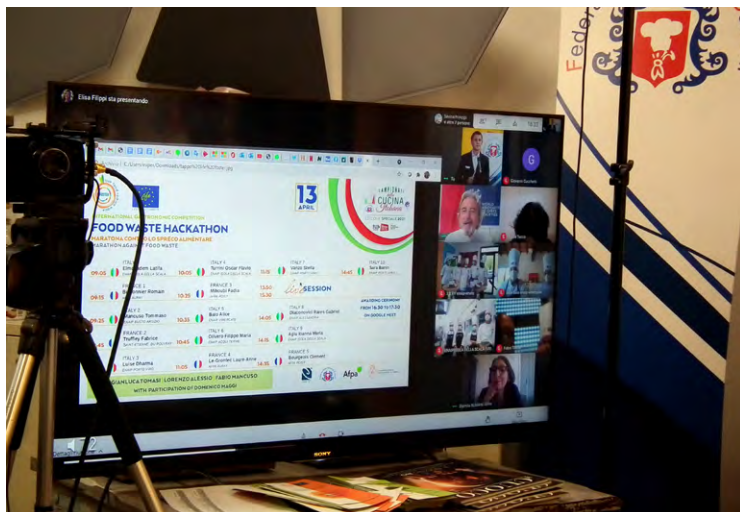
impiattata, utilizzasse la maggior quantità edibile di carciofo e lo riutilizzasse nelle diverse componenti, evitando il più possibile lo spreco. Sfida per niente semplice, poiché normalmente si stima che **solo il 40% del carciofo** sia edibile e che il resto vada sprecato nella preparazione. In questo caso, in concorrenti sono riusciti invece a **raddoppiare la percentuale** arrivando a renderne edibile fino al 70/80%. Per monitorare e quantificare lo spreco alimentare prodotto durante la competizione da ciascun partecipante è stata utilizzata una versione semplificata dell'applicazione sviluppata dall'**Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo**, partner del progetto per l'Italia insieme a FIC e ad Enaip Net. Dopo un'attenta

e scrupolosa valutazione della Giuria, **i primi tre classificati** nel concorso sono stati:

1. **Gabriel Diaconovici Rares** dell'istituto CSF ENAIP Piemonte di Alessandria, sotto la supervisione del tutor Mattia Piras, che ha preparato il piatto dal titolo *"Artichoke explosion - Esplosione di Carciofo"*;
2. **Romain Bissonnier** del centro AFPA di Auray nella regione della Bretagna in Francia, sotto la supervisione del tutor Stephane Scalart, che ha preparato *"The art show in the freshness of barigoule and parmesan - Lo spettacolo d'arte nella freschezza di barigoule e parmigiano"*.
3. **Alice Baio** del centro Enaip di Vimercate, sotto la supervisione del tutor Paolo Gervasi, che ha preparato *"Artichokes and potatoes veloute in a bisque. Salad of artichokes, prawns and radishes, lime cotronette, rosemary flowers. Poached stalk of artichoke in infusion of rosemary - Vellutata di carciofi e patate in bisquit. Insalata di carciofi, gamberi e ravanelli, citronette al lime, fiori di rosmarino. Gambo di carciofo affogato in infuso di rosmarino"*.

A valutare i concorrenti, la Giuria internazionale costituita dagli Chef **Lorenzo Alessio**, **Gianluca Tomasi** e **Fabio Mancuso**. L'evento, presentato dal giornalista **Alex Revelli**, ha visto l'intervento di **Domenico Maggi**, direttore continentale **Worldchefs** per il Sud Europa.

"Si è trattato di uno straordinario successo – ha detto **Domenico Maggi** – anche se era la prima volta che FIC organizzava un concorso in diretta streaming. Anche per la giuria il lavoro è stato più difficile. Chiaramente, non c'era possibilità di gustare i piatti e quindi abbiamo rivolto più attenzione ad aspetti come l'organizzazione della ricetta, la presentazione dei concorrenti e degli ingredienti. Ma soprattutto, abbiamo valutato attentamente



l'utilizzo del carciofo, tema centrale del concorso. Non posso che rivolgere tantissimi complimenti ai concorrenti, alla giuria e allo staff FIC per il grande lavoro svolto con abnegazione”.

“Vorrei fare un plauso all'organizzazione per avere valorizzato un progetto molto importante e di grande attualità – ha detto il General Manager NIC **Gianluca Tomasi**. – La cosa più bella, forse, percepita è stata vedere i professori sentire, al pari degli alunni, molto forte il tema e di averlo trasmesso alle giovani leve. Si è trattato, ovviamente, di una gara on-line e dunque abbiamo giudicato il lavoro dei ragazzi a distanza: l'impostazione, la progettualità, il pensiero, l'organizzazione del lavoro e tutto ciò che hanno espresso per creare il piatto, salvaguardando il cibo dallo spreco. È giunto fino a noi il loro grande entusiasmo. Sicuramente, un'iniziativa da ripetere, soprattutto in presenza”.

“Siamo molto soddisfatti, da giurati, di come i giovani hanno centrato il tema della gara – ha aggiunto lo Chef **Lorenzo Alesio** – . Lo spreco alimentare riguarda tutti, è una questione etica,

sociale, economica ma soprattutto ambientale. I ragazzi hanno saputo lavorare il carciofo in modo eccellente e non era affatto semplice né scontato l'utilizzo di questo vegetale, poiché ha una grossa percentuale di scarto. I ragazzi, seppur giovanissimi, grazie all'aiuto dei docenti sono riusciti ad avvicinarsi ad alte percentuali di utilizzo. Aggiungo che fare una competizione on-line è stata una sfida ulteriore anche per noi giurati, ma grazie alla grande organizzazione siamo riusciti a concludere anche questa bellissima iniziativa”.

“La gara è stata molto emozionante – ha concluso lo Chef **Fabio Mancuso** – perché unica nel suo genere, la prima anzi. È sempre bello vedere i ragazzi gareggiare, forse perché rivediamo noi da piccoli, quando abbiamo abbracciato l'affascinante e duro mondo della cucina. Un ruolo importante lo svolgono i docenti, tutti bravi ed impegnati, e alla fine qualcuno, tra allievi e insegnanti, si è pure commosso! Come giuria ci è mancato l'assaggio dei piatti, ma ci siamo rifatti sull'aspetto visivo, sulle tecniche culinarie, l'attrezzatura corretta, la cottura degli alimenti e che lo scarto fosse il minore possibile. Abbiamo verificato HACCP, gestione del cibo, pulizia e dobbiamo ammettere che i ragazzi sono molto avanti rispetto al passato, commettono sempre meno errori nella *mise en place* e questo è frutto degli insegnamenti che hanno ricevuto. Infine, l'aspetto visivo del piatto ci ha fatto comprendere se poteva essere proposto in ambito ristorativo”.

L'appuntamento, infine, ha rappresentato anche l'occasione per ricordare a tutti che è ancora possibile compilare il questionario di valutazione su questa tematica molto importante. ■

Di seguito, il link per accedere alle domande:

/www.lifefoster.eu/it/questionario/

Per ulteriori informazioni sul progetto: **www.lifefoster.eu**

Per ulteriori informazioni sulla competizione: **project@fic.it**



Tièpido di granchio alla livornese con pane toscano, con granchiola artica

BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

L'importanza
di dare valore
all'offerta nei menù
specificando
cosa si utilizza
in cucina

Gamberi sì, ma quali?

Vendere le proprie creazioni culinarie ad un prezzo corretto al pubblico è una delle sfide più importanti per le attività di ristorazione. La composizione del prezzo è data da diverse variabili, una delle quali è il *food cost*.

Il regolamento attualmente vigente non impone di specificare nei menù l'origine del prodotto, la razza o la specie. Frittura di calamari e gamberi, per esempio... sì, ma che tipo di gamberi? Da dove vengono i calamari? E questo vale anche per carni, vegetali, ecc.

Scegliere **materie prime di provenienza certificata e qualitativamente garantite** influisce sul costo, che risulta essere più elevato rispetto a quello dei prodotti cosiddetti "da prezzo".

Questo valore si trasforma in un prezzo di vendita a cliente che, se non spiegato, può apparire ingiustificato. Il modo in cui si propone il menù è una leva di marke-

ting importante che può creare un ritorno di business immediato. **Un menù ben fatto può spingere le vendite fino al 30% in più!** Spiegare quale materia prima si è selezionata è segnale di ricerca qualitativa che il cliente apprezza, per cui se dovesse trovare lo stesso piatto in due locali differenti con prezzi diversi, non avrebbe come unico criterio di scelta l'importo, ma potrebbe decidere di spendere qualcosa in più capendo il perché.

Il suggerimento è sempre quello di specificare, per quanto riguarda la materia prima ittica, la specie di pesce, crostaceo o mollusco che si utilizza. Per esempio, se parliamo di halibut, specificare che si tratta di **halibut della Groenlandia** va a selezionare automaticamente una qualità di pesce che arriva da una zona incontaminata della terra e dei valori nutrizionali ottimali rispetto all'halibut atlantico, che è addirittura un'altra specie latina, viene pescato in un'altra zona del pianeta ed ha altre caratteristiche e resa in cucina.

Chissà che questo non diventi legge prima o poi, a favore della **totale trasparenza e della professionalità del settore!**



Filetti di halibut della Groenlandia

Royal Greenland garantisce la selezione dei migliori pesci

e crostacei dei mari del Nord, certificate, garantite e sostenibili

FIC e Con.Pa.It.: GLI OBIETTIVI COMUNI

“Siglato nelle scorse settimane il Protocollo d'intesa tra le due Associazioni, che sancisce un sodalizio in atto da anni. Abbiamo intervistato il presidente Musolino”

Ancora una volta, al centro dell'attenzione c'è la **formazione**, probabilmente il “tesoro” più importante di cui possa disporre un professionista, sia costui uno chef, un cuoco o un pasticciere. Ed ancora, sono contemplate le **tradizioni**, le antiche ricette che puntualmente vengono riproposte in chiave contemporanea e che testimoniano quanto la cultura gastronomica del nostro Paese affondi le proprie radici in saperi e sapori lontani ed autentici. Ed infine, certo anch'essi tra le priorità dell'accordo, i **giovani**, questa categoria della popolazione italiana di cui tanto si parla, ma che davvero in pochi attenzionano con la dovuta cura.

Ecco, c'è questo e molto altro nell'accordo siglato lo scorso 1° marzo, e rinnovabile annualmente e tacitamente, tra la **Federazione Italiana Cuochi e Con.Pa.It.**, l'Associazione Pasticceri d'Italia che ben conosciamo per la sua alta professionalità e per lo spirito di squadra che tanto piace a FIC. Sono stati i due maggiori rappresentanti a

firmare il **Protocollo d'intesa**, **Rocco Cristiano Pozzulo** per i cuochi ed Angelo Musolino per i pasticceri: entrambi presidenti nazionali di berrette bianche che sono il pilastro di una cucina italiana che tanto sta soffrendo in questo momento ma che ha anche tanta voglia di ripartire.

L'accordo, come specificato nei vari punti, è **finalizzato alla formazione e diffusione di contenuti professionali e alla reciproca promozione di attività, iniziative ed eventi**. In realtà, entrambe le associazioni ci hanno dimostrato, in un passato non troppo lontano, di essere ottime compagne di squadra e di saper organizzare e condurre a termine eventi ed appuntamenti, di carattere nazionale o territoriale, di altissimo livello, in cui una eccellente degustazione di cucina si è sempre conclusa con parentesi di vera e propria estasi dolciaria. Per questo, probabilmente anche con la volontà di far sentire soprattutto in questo periodo una voce unica ed ancora più forte, si è sentito il bisogno di siglare, con timbro e firme, un patto in realtà già esistente e funzionante.

“Questo protocollo sancisce una collaborazione già in atto da tempo con gli amici e colleghi pasticceri della Con.Pa.It. – dice il presidente FIC, Rocco Pozzulo – e certamente giunge in un momento estremamente delicato per tutto il comparto della ristorazione, in cui la voce di migliaia di operatori del settore deve farsi sentire, rispettosa delle Istituzioni ma al contempo forte e decisa. Siamo certi che torneranno anche i grandi eventi dedicati all'agroalimentare ed



Angelo Musolino

alla gastronomia e allora Cuochi e Pasticceri saranno nuovamente interpreti di grandi stagioni della cucina italiana”.

Cinquantotto anni, al suo primo mandato da presidente nazionale Con.Pa.It., Angelo Musolino ha preso in mano le redini dell'Associazione già nel 2019, con le dimissioni del presidente uscente, guidando il gruppo fino alla sua elezione e rinnovandolo sotto alcuni aspetti. La sua esperienza di 42 anni di lavoro in un laboratorio di pasticceria ed oggi la sua attività familiare portata avanti nella sua città, Reggio Calabria, lo hanno reso un uomo saggio, ma non certo meno appassionato di quando, da giovane, si approcciò a questa affascinante professione.

“La collaborazione con FIC c'è sempre stata ed è sempre stata molto proficua – dice alla rivista *Il Cuoco* Musolino – e siamo lieti di portare il nostro contributo professionale alla categoria dei cuochi. Siamo consapevoli che magari un pasticcere non andrà a fare un corso di cucina, ma al contrario un cuoco o uno chef è bene che possieda delle buone basi di pasticceria. Da qui, l'importanza che nostri docenti e formatori si mettano a disposizione della Federcuochi per trasmettere il proprio sapere agli associati”.

Gli argomenti da trattare durante i corsi certo non mancano: si passa dai **dessert al piatto** alle **monoporzioni**, dai **mignon** ai **semi-**

freddi. Ma su un altro aspetto Musolino è molto chiaro: “Possiamo contribuire realmente anche al **recupero delle tradizioni dei singoli territori**, che ripropongono con molto successo le ricette del passato. E questo riguarda anche i dolci tipici, che possiamo riproporre in chiave contemporanea”.

Una sinergia, insomma, che potrebbe essere utile per divulgare la storia stessa della nostra cucina. La chiave, a detta del presidente Con.Pa.It., è proprio questa: studiare nuovamente le ricette, ma con la lettura di oggi. Sono cambiati gli ingredienti, è cambiato radicalmente l'utilizzo dello zucchero, ma ciò non deve determinare la perdita di un patrimonio gastronomico unico al mondo. Anzi, lo deve valorizzare sotto un'altra lente, quella della modernità. Con.Pa.It. oggi consta di circa 1.200 iscritti. Tornerà a contare numeri più alti, ma per il presidente Musolino non è questa la priorità. Come tutte le buone “pasticcerie” italiane che si rispettino, si guarda innanzitutto alla qualità, prima che alla quantità. Lo spirito è lo stesso della Federcuochi, che unisce lo chef stellato con il cuoco della mensa aziendale, il giovane allievo con il docente. Così l'Associazione Pasticceri d'Italia sposa in uno stretto sodalizio il ragazzo apprendista di bottega con il Maestro Pasticcere di fama nazionale ed aprendosi a comparti importanti, come ad esempio la gelateria. Fondamentale, e mai messa in secondo piano, la collaborazione con gli Istituti alberghieri, dove moltissimi allievi si avvicinano e si innamorano del mondo della pasticceria.

Infine, il comparto **gare e competizioni**, che rimanda ancora una volta allo stesso sodalizio con FIC. I corsi di formazione che entrambe le associazioni porteranno avanti sui singoli territori ed attraverso le lezioni dal laboratorio FIC di Roma avranno tra gli obiettivi anche quello di “educare” le berrette bianche ad affrontare una gara, sia sul fronte del dolce che del salato. Un percorso, insomma, che si prospetta molto ricco culturalmente e professionalmente e che necessiterà certamente di tante repliche e nuove edizioni. ■

Inarrestabile il progetto *NIC in School* LA FORMAZIONE DEI GIOVANI È PRIORITARIA

“ Terzo anno consecutivo in cui la Nazionale Italiana Cuochi porta avanti il progetto Federcuochi di coinvolgimento dei giovani con nuovi programmi e nuovi obiettivi ”

Non si è fermato nemmeno in tempo di pandemia ed è giunto alla sua **3ª edizione**, anche se con un volto e un programma completamente rinnovati. È il progetto “**NIC in School**”, che sta molto a cuore alla **Federazione Italiana Cuochi**, coinvolgendo numerosi attori protagonisti ed inglobando diversi ed importanti argomenti. Primo fra tutti, il mondo dei **giovani** e degli **allievi degli Istituti alberghieri**, il vero motivo per cui è nato, per avvicinarli e far conoscere loro la **Nazionale Italiana Cuochi**, le sue attività, la vita all'interno della squadra azzurra. Ed ancora, il mondo delle **gare e competizioni**, e non solo, quello della **formazione** e dell'**etica professionale**.

“Anche in questi mesi, per niente facili, durante i quali gran parte della nostra vita si svolge a distanza, il progetto *NIC in School* è

partito da tempo, ovviamente con webinar e collegamenti on-line – spiega **Antonio Danise**, Responsabile del comparto Formazione della NIC – fermo restando che con tutte le scuole coinvolte abbiamo già previsto di programmare, appena sarà possibile, anche diversi incontri in presenza, per rispondere alle singole esigenze didattiche e dei territori. E proprio dai territori parte la sinergia tra la NIC e le Associazioni Provinciali ed Unioni Regionali, che stanno coinvolgendo i giovani allievi su temi specifici come le gare, ma anche su argomenti più tecnici, come la scelta degli ingredienti in un menù, le tecniche di cottura, finanche l'etica professionale”.

E gli argomenti trattati sono proprio alcune delle novità rispetto alle precedenti edizioni del progetto, che era comunque curatissimo nei dettagli dall'ex Responsabile Formazione, lo Chef di lungo corso e grande esperienza **Francesco Gotti**.



Antonio Danise



“Questo nuovo programma – continua Danise – ci ha portato a rivedere il materiale didattico e a formularne uno nuovo, a cui abbiamo aggiunto anche un lavoro motivazionale, per cercare di recuperare anche quei ragazzi che magari, per diversi fattori, si sono persi strada facendo (dispersione scolastica, scelta di un indirizzo scolastico sbagliato, timore dinanzi ad una professione come il cuoco che richiede grandi sacrifici...)”.

Del resto, quanto FIC e NIC tengano alle giovani generazioni è stato sempre dimostrato e, tra i ricordi che Antonio Danise ha, c'è la partecipazione alle ultime edizioni delle Olimpiadi di Cucina, in cui erano davvero tanti i componenti giovani della squadra italiana che hanno gareggiato anche come titolari tra i Senior. Le nuove slides ed il materiale didattico utilizzato puntano molto, poi, su figure fondamentali della cucina italiana, come i Maestri **Gualtiero Marchesi** o **Massimo Bottura**, giusto per citare due pilastri della storia gastronomica del nostro Paese. E chi non si innamorerebbe della cucina “tricolore” dinanzi a simili geni della tavola?

A 36 anni, Chef professionista in un ristorante storico in provincia di Pavia, Antonio Danise si trova, così, a guidare uno dei compartimenti più importanti e delicati della Nazionale Italiana Cuochi. È al suo secondo mandato in NIC ed al suo 4° anno di “servizio”, e prima della formazione è stato Responsabile della Logistica e Responsabile Team Gare Junior. È supportato nel lavoro

dalla giovane **Ambra Marca** (new entry NIC), dalla Lady Chef di lunga esperienza **Deborah Fantini** e dall'altrettanto esperto Chef **Lorenzo Lacriola**. Anche per questo compartimento, a breve ci saranno nuove selezioni.

“Soprattutto in questi mesi – conclude Antonio – il progetto *NIC in School* è stato visto anche come un “salvagente”, nel senso che ha dato la possibilità a tanti ragazzi di allenarsi, di studiare e di tenersi in continuo aggiornamento, nonostante le difficoltà del periodo. Già nelle zone arancioni, ad esempio, i laboratori sono stati consentiti in presenza e, dunque, in alcuni casi c'è stata la possibilità di continuare a lavorare in cucina”.

“Da quando è stato inaugurato, il progetto è stato sempre portato avanti con estrema attenzione – dichiara il General Manager NIC, **Gianluca Tomasi** – prima dal Responsabile Francesco Gotti ed oggi da Antonio Danise. Il tema dei giovani allievi è sempre stato prioritario nel nostro programma e nel programma della Federcuochi e sempre lo sarà”.

“Parlo da presidente ma anche da docente e posso confermare che trasmettere il sapere agli altri, in particolare alle giovani generazioni, rappresenta una ricchezza inestimabile – commenta il presidente FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo** – e posso assicurare che *NIC in School* avrà altre innumerevoli edizioni e sarà sempre contemplato nell'agenda della Federazione”.

Il progetto è “open”, senza alcuna scadenza, e si potrà protrarre oltre giugno, recuperando, come sottolineato prima, gli incontri in presenza appena possibile. Non ci sono limiti di posti, grazie anche alle piattaforme utilizzate on-line. Tutti i dirigenti scolastici che vorranno aderire, possono farlo contattando i presidenti delle Associazioni Provinciali dei territori di appartenenza, che a loro volta coinvolgeranno le Unioni Regionali, FIC e NIC. La mail di riferimento è: formazione@nazionaleitalianacuochi.it ■

Quel filo diretto CON LE ISTITUZIONI

“ Si susseguono gli incontri istituzionali, le videoconferenze e i “question time” tra ministri, sottosegretari e Federcuochi per tenere alta l’attenzione sulla categoria ”

Gli ultimi, in ordine cronologico, a ricevere la giacca ufficiale FIC sono stati il ministro del Turismo, **Massimo Garavaglia**, il sottosegretario alle Politiche agricole, alimentari e forestali, **Francesco Battistoni**, e il sottosegretario alla Cultura, **Lucia Borgonzoni**, che in questi giorni hanno incontrato la Dirigenza FIC per approfondire le tematiche e le problematiche relative alla ristorazione. A incontrare le alte cariche dello Stato e a consegnare loro la divisa Bragard, sono stati il presidente di Federcuochi, **Rocco Cristiano Pozzulo**, il responsabile Media & Public Affairs, **Ales-**



Da sinistra: Rocco Pozzulo, Massimo Garavaglia e Alessandro Circiello



Da sinistra: Salvatore Bruno, Francesco Battistini e Alessandro Circiello

sandro Circiello, e il segretario generale FIC, **Salvatore Bruno**. Gli incontri hanno avuto anche un alto valore simbolico. Il Ministero diretto da pochi mesi da Garavaglia, infatti, ha il compito di curare “la programmazione, il coordinamento e la promozione delle politiche turistiche nazionali ed i rapporti con le Regioni”. Tutti noi sappiamo quanto la cucina italiana conti nei territori, regione per regione, e come non si possa fare programmazione turistica senza tener conto dell’aspetto enogastronomico del nostro Paese. Da qui, l’importanza che rivestono cuochi e chef, ristoratori e indotto del comparto, nonostante la grave batosta subita durante la pandemia.

Eppure, in tale caos, FIC non si è mai fermata, proseguendo nel proprio percorso di formazione e didattica professionale, da un lato, e ribadendo con forza le proprie posizioni con le istituzioni, dall’altro. Ecco, dunque, il proseguire anche di simili incontri, che sottolineano come i professionisti che rappresentano la cucina italiana siano un ingrediente fondamentale di una grande ricetta, che abbina cultura, prodotto e stile, per incrementare l’*appeal* italiano nel mondo e lo stesso turismo. Un sentiero da cui ripartire subito.

“La ristorazione – ha detto il sottosegretario Battistoni – è uno dei settori più penalizzati dalla pandemia e duramente colpiti dalla crisi economica. Il settore è strettamente connesso all’agricoltura e alla pesca, per cui le conseguenze delle restrizioni normative sono cadute su tutta la filiera agroalimentare. L’auspicio è che i dati epidemiologici possano favorire una riapertura immediata anche all’interno delle strutture. L’agricoltura e la pesca hanno bisogno della ristorazione. Come governo, siamo stati vicino ai dipendenti, cuochi compresi, garantendo redditi di disoccupazione e cassa integrazione. Ma ora si deve puntare alla ripartenza ed alle riaperture, anche a fronte della campagna vaccinale che sta



Il “question time” con il sottosegretario Gianmarco Centinaio

andando in maniera spedita”.

FederCuochi ha portato a conoscenza del sottosegretario il nostro punto di vista, come abbiamo vissuto le chiusure e ha parlato delle criticità del comparto. Serve una riapertura in sicurezza immediata e speriamo di essere coinvolti a breve per programmare una ripartenza di tutto il comparto.

E in tale contesto di incontri istituzionali, si inseriscono anche l’incontro sul web con il senatore **Gianmarco Centinaio**, sottosegretario al Mipaaf. **#FICquestionTIME** “I Cuochi chiamano, il Ministero risponde”: questo il titolo degli incontri, per sottolineare la disponibilità da parte dei rappresentanti istituzionali ad ascoltare le istanze e le domande dei cuochi ed a rispondere ai quesiti. Un colloquio diretto coi presidenti delle Unioni Regionali, con l’intento di tenere alta l’attenzione su temi e problematiche del nostro mestiere. ■

La pandemia all'estero: il racconto di PINO LEONARDI

“ Associato FIC in Germania, il collega chef ci racconta l'emergenza fuori dal nostro Paese e le probabili risposte per il futuro ”



Pino Leonardi

Abbiamo sentito lo Chef **Pino Leonardi**, che fa parte della **Delegazione FIC Germania**, guidata dallo storico socio **Antonino Russo**, in qualità di presidente, e dall'altrettanto storico segretario **Antonio Schilirò**. Pino è un ristoratore e attualmente il suo locale fa soltanto asporto. Nelle sue risposte, non nasconde la preoccupazione, nonostante il forte sostegno che il Governo tedesco sta dando alla categoria.

In questo delicato periodo storico, caratterizzato

dall'emergenza sanitaria e dalla crisi economica, ci saranno conseguenze nella ristorazione per i prossimi anni. Come dovremo adattarci, secondo te, alle nuove richieste del settore turistico?

“In Germania ci danno un piccolo aiuto. Rispetto al 2019, se non si riesce a fare il 33% del fatturato sullo stesso mese, ci sostengono per pagare l'affitto, la luce, l'acqua e il gas. L'idea è quella di aprire le terrazze, ma con questi numeri attuali non è possibile. Personalmente

ho acquistato un macchinario che purifica l'aria dai batteri e questa attrezzatura viene sovvenzionata dal Governo tedesco fino al 90% e questo potrebbe essere utile per la tranquillità del cliente, che trova un ambiente completamente sanificato. Logicamente il futuro resta un'incognita, perché nessuno sa come la pandemia si svilupperà ancora nel tempo. È una situazione che peserà sempre sulle nostre attività. Anche il “come” adattarci per il futuro resta un'incognita per tutti. Nel mio ristorante ho allestito una vetrina con una serie di prodotti italiani, come olio evo, vino, caffè, puntando sull'idea di offrire al cliente alcune eccellenze che ha trovato nei piatti proposti e che ha appena degustato”.

Quali conseguenze ci saranno per le nuove leve che si stavano avvicinando al nostro mondo?

“In questo momento qui in Germania abbiamo il 15% dei vaccinati, per cui il Governo sta pensando di fare un Passaporto Sanitario, in modo da permettere la libera circolazione ai vaccinati. Ma, nonostante questo, c'è sempre un certo timore di coloro che non lo sono ancora e che saranno restii a frequentare luoghi come i ristoranti. Questa situazione di incertezza pesa sulla nostra attività! È complicato organizzare la dispensa e la brigata di cucina e, nonostante gli aiuti che ci danno, il problema per noi resta molto grave. Non è a rischio solo il presente della ristorazione, ma anche il futuro, perché un giovane che vuole iscriversi alla scuola alberghiera certamente con questi presupposti non sarà più ben predisposto”.

Pensi che anche nel nostro settore qualcuno speculerà su questa spiacevole situazione e, se sì, in che modo?

“Questa situazione ha portato l'intera categoria alla disperazione e sappiamo tutti che quando c'è disperazione il rischio di speculazione è dietro l'angolo. Solo per rendere l'idea, in questo momento faccio solo asporto e posso permettermi solo un quarto della forza lavoro che avevo prima della pandemia”. ■



IL NOSTRO ELOGIO ALLA NATURA.

Dal Monte Pigna, nel cuore delle Alpi Liguri, raccogliamo un'acqua così perfetta da meritare una bottiglia iconica, dal design tutto italiano. Bolle e Stille un capolavoro per le tavole più prestigiose del mondo.

lurisia.it  



Streaming, meeting, dirette: QUALCHE CONSIGLIO A RIGUARDO

“ Da oltre un anno ormai il web è diventato il “luogo” di ritrovo più comodo e veloce per assemblee, consigli, riunioni. Ecco alcune regole semplici da seguire ”

Ad un anno dall'inizio di questa pandemia ormai in tutte le Associazioni Provinciali, Unioni Regionali e perfino in ambito nazionale presto o tardi ci siamo imbattuti con la realtà di riunioni e dirette on-line. Il distanziamento, le norme anti-Covid, l'impossibilità di incontrarci di persona ci hanno spinto verso una realtà multimediale con la quale, volenti o nolenti, abbiamo dovuto fare i conti. Che fosse un Consiglio o un'Assemblea in GoogleMeet o Zoom, una formazione on-line, una riunione o una diretta social, al momento è tutta una questione di connessione, di audio e di video. Vediamo quindi qualche piccolo suggerimento per cercare di avere meno guai possibili durante queste dirette.

CONNESSIONE: naturalmente, se si parla di riunione o evento in video-chat, si dovrà avere quanta più velocità possibile a disposizione. Per conoscere la velocità della vostra connessione, che siate in 4G o in wi-fi, collegatevi a <https://www.speedtest.net/it> e lanciate il test. Con 20 mb/sec. in Download e 10 mb/sec. in Upload riusci-

rete ad avere ottime prestazioni. Il minimo per trasmettere dirette sui social è 5 o 6 mb/sec. di Upload. Per avere maggior stabilità nell'evento, chiudete tutto quello che potrebbe portarvi via banda Internet. Quindi, chiudete il programma di e-mail, mettete in pausa la sincronizzazione di DropBox e/o GoogleDrive, chiudete tutte le finestre di browser che non siano quella della diretta, disconnettetevi dal wi-fi tutti gli altri device (se fate la diretta sul PC, togliete il wi-fi allo smartphone e al tablet, o ad altri PC che avete nelle vicinanze).

QUALE DEVICE?: per le dirette prolungate, è sempre meglio affidarsi ad un PC. Magari un portatile, che ha già webcam e microfono integrati e che sia collegato alla corrente. Per dirette brevi possono andare bene anche smartphone o tablet, ma oltre la mezz'ora ten-



dono a scaldarsi e diventare instabili. Se usate smartphone e tablet, chiudete tutte le app che non usate per la diretta.

LUCE: se dovete essere inquadrati, dovete avere la luce di fronte a voi. Quindi, o vi mettete davanti ad una finestra, o accendete una luce da tavolo o un led di quelli a posta per le dirette. **MAI** avere luce alle spalle, perché si risulta scuri in volto. Più sarete illuminati e meglio renderà la risoluzione della video-call, anche con una webcam poco performante. Al contrario, poca luminosità potrebbe far risultare pessimo il video fatto anche con una buona cam. Ricordatevi costantemente di pulire la lente della telecamera, a maggior ragione se si tratta della camera frontale dello smartphone, che è costantemente unta dal contatto con la nostra pelle. Anche la lente della webcam del portatile, però, può avere ditate e polvere.

AUDIO: usare le cuffiette con il microfono, collegati tramite cavo, migliorerà assolutamente le vostre dirette e le vostre riunioni. Non avrete i problemi di audio che rientra in microfono mandando in risonanza la diretta. Evitate auricolari bluetooth se non sono di ottima fattura e ultima generazione. Cuffiette bluetooth di terze parti o non originali sono terribili da utilizzare, si sganciano ed a volte non sono riconosciute dal sistema di video-chat.

TELEFONO IN ORIZZONTALE: se state usando lo smartphone per la vostra diretta, nel 99% dei casi vi verrà richiesto di tenerlo in orizzontale. A parte le dirette Instagram, infatti, su Facebook, YouTube e sui portali di GoogleMeet, Zoom, Microsoft Team ecc., il formato video è **ORIZZONTALE!!!** Quindi, prendete l'abitudine di tenere il telefono (o tablet) in orizzontale per evitare le due orribili fasce nere ai lati del vostro video, quando invece vi ostinate a tenere il device in verticale. Fate attenzione anche nel disabilitare il blocco-orien-



tamento dello smartphone, che a volte non vi consente di mettere il video in orizzontale anche ruotando il telefono.

QUALE PORTALE?: In FIC utilizziamo molto GoogleMeet per riunioni numerose, alcune formazioni on-line e poi per Consigli ed Assemblee. Poi, usiamo Microsoft Team per le riunioni organizzative di pochi partecipanti. Per le dirette sui social, invece, usiamo molto streamyard.com, che dà la possibilità di avere ospiti collegati e fare un minimo di regia, in modo da creare un evento on-line piacevole e di buon livello.

Naturalmente, per usare tutte queste piattaforme serve un po' di "studio". Cercando su YouTube, si trovano moltissimi tutorial per ognuna delle piattaforme usate. Vi conviene seguirne qualcuno. Ma già dopo la lettura di questo articolo, ne saprete certamente di più! Alla prossima riunione, dunque, in attesa di vederci finalmente di presenza! ■

Perché Sanremo È SEMPRE SANREMO!

“ Anche quest'edizione anomala del Festival ha voluto la presenza di cuochi FIC per i pranzi e le cene degli artisti. A guidare il team la nostra **Alessandra Baruzzi** ”

Proprio così! Sanremo è sempre Sanremo e non si è fermato, neppure in tempo di pandemia! È da decenni, infatti, uno dei momenti dell'anno maggiormente attesi, non solo in Italia ma in tutto il mondo. Un vero e proprio patrimonio culturale del nostro Paese, che mette in evidenza, oltre alle nostre bellezze paesaggistiche, come quelle rappresentate dal territorio ligure e dalle Cinque Terre, quelle canore, con la lunga e variegata tradizione della musica leggera italiana. E poi, ammettiamolo: proprio nei momenti più complicati e in salita della vita, c'è bisogno di chi porta un po' di svago e di normalità alle nostre giornate, purché questa volta insieme al divertimento ci sia il pieno rispetto delle norme

anti-Covid, seguendo tutti i dettami della legge, com'è accaduto in questa anomala edizione 2021 del festival canoro più famoso al mondo. E mentre le orecchie del pubblico (da casa!) erano allietate dalla musica e dai testi dei cantanti sul palco, quegli stessi artisti sentivano i loro palati gioire grazie alle delizie curate da uno straordinario team di cuochi, così composto: dalla nostra coordinatrice nazionale **Alessandra Baruzzi**, dalla responsabile food **Rosalba Marte**, dal pastry chef **Antonio Argentieri** e dallo chef **Angelo Bellano**.



Alessandra, raccontaci com'è andata questa esperienza, seppure in un contesto così anomalo.

“È stata un'esperienza bellissima, nonostante tutto! Abbiamo cucinato tutti i pranzi e le cene per trenta persone tra artisti, giornalisti ed ospiti”. Cosa cucinavate di buono, di volta in volta?

“Ogni preparazione giornaliera prevedeva: antipasto, primo, secondo con contorni e dessert. Tutte cose semplici e al contempo gustose. Tutti i giorni c'era la pasta, imman-

cabile patrimonio gastronomico nazionale, ed alternavamo la carne al pesce. In più, avevamo il pasto specifico per due ospiti vegani che ci erano stati indicati inizialmente”.

Quale è stato il piatto che ha riscosso più successo?

“Guarda, erano tutti molto felici di quello che portavamo a tavola. Il successo più importante l'ha riscosso un piatto di garganelli gratinati al forno con pomodoro e ricotta”.

Il momento più emozionante, invece?

“Ce ne sono stati diversi, ma di sicuro fare gli eventi sugli yacht

mi ha dato tanta soddisfazione, anche se il più emozionante credo sia stata la cena con le modelle vestite di rosso, per sensibilizzare al problema della violenza contro le donne”.

Immagino che, essendo modelle, siate dovuti stare molto attenti alle calorie del pasto?

“Ma scherzi?! Una modella aveva visto il primo piatto passare e, convinta che il cameriere l'avesse saltata, ne ha attirato subito l'attenzione! Un successo enorme per noi della cucina ed una esperienza indimenticabile, in generale”. ■

DSE FIC e Moige per il progetto “Ristoranti Family Friendly”

La Federazione Italiana Cuochi, con il Dipartimento Solidarietà Emergenze, sta supportando il progetto di selezione di 300 ristoranti su tutto il territorio nazionale per costruire la prima rete in Italia di accoglienza per le famiglie con minori, il cui “fil rouge” è la presenza di servizi pensati per i piccoli e per i genitori. La campagna è realizzata dal DSE FIC e dal Moige – Movimento Italiano Genitori e il contributo della Presidenza del Consiglio dei Ministri. I ristoranti selezionati saranno inseriti gratuitamente nella guida “300 Ristoranti Family Friendly” e saranno predisposti un'App e un sito Internet con geo-localizzazione per l'individuazione degli esercizi di ristorazione sul territorio. A ciascun locale che si dimostrerà family friendly verrà consegnata una vetrofania da apporre sulla porta di ingresso. La partecipazione è completamente gratuita.

Ci si può candidare compilando il seguente form: formazione.moige.it/mod/feedback/complete.php?id=240&courseid



Ristorazione, e non solo: PERDITE DEVASTANTI PER L'OCCUPAZIONE

“ I dati Fipe Confcommercio non fanno che confermare l'allarme lanciato mesi fa: la ristorazione è tra i settori economici più colpiti dalla pandemia ”

Il quarto trimestre 2020 registra una contrazione del fatturato della ristorazione pari a -44,3% rispetto allo stesso trimestre dell'anno precedente. Il periodo si conferma come un vero e proprio secondo lockdown per le imprese del settore, portando l'intero anno ad una perdita complessiva del 36,2% pari a 34,4 miliardi di euro. Questi i tristi dati forniti nell'ultima analisi effettuata dal centro studi di Fipe - Confcommercio. Non va meglio sul fronte occupazionale, dove la crisi ha fatto ancora più danni. Secondo i dati INPS, relativi ai livelli occupazionali del 2020, bar, ristoranti, discoteche e imprese di catering e banqueting hanno perso 243mila occupati rispetto al 2019, quando sfioravano il



milione. "A sparire sono stati - spiega sempre il centro studi di Fipe - principalmente cuochi, camerieri, barman e, tra questi, anche poco meno di 20 mila apprendisti. Sette su 10 di coloro che hanno perso il lavoro hanno meno di 40 anni". In termini assoluti, la contrazione maggiore ha interessato ristoranti (-25,2%) e bar (-26,2%). "Il blocco dei licenziamenti ha scaricato gli effetti della crisi sul lavoro a tempo determinato e stagionale: 166mila, il 54,9%, erano infatti lavoratori assunti con contratto a tempo determinato, mentre il 40,7% erano contratti stagionali. Non si trattava di "lavoretti", perché in 6 casi su 10 l'orario di lavoro era a tempo pieno".

Non andrà meglio, secondo le ultime previsioni, neanche nei prossimi mesi. Il settore è ormai in ginocchio e neanche a Pasqua si è lavorato. Il paradosso è stato che si è tenuto chiuso in Italia ma si è concesso di effettuare viaggi turistici all'estero, quando poi Pasqua ha sempre rappresentato un ottimo momento di lavoro in tutte le regioni dello Stivale. Zero ossigeno, quindi, con la conseguenza di portare sul lastrico altre centinaia e centinaia di aziende del nostro settore. Nel 2020 le serrande sono state abbassate mediamente per 160 giorni e nel 2021 si è continuato con questo trend. Chi si aspettava almeno un aiuto concreto dall'ultimo decreto "Sostegni" è rimasto non deluso, ma peggio! Sorvolando sui limiti imposti (su cui pure ci sarebbe molto da recriminare!), ha reso noto Fipe che "un ristorante che nel 2019 fatturava 550mila euro e che nel 2020, a causa degli oltre 160 giorni di chiusura imposti dalle misure di contenimento della pandemia da Covid, ha perso il 30% del proprio fatturato, 165mila euro, beneficerà di un contributo una tantum di 5.500 euro". Una goccia nel mare di debiti accumulati, dunque!

Anche Pasqua, infine, è passata e a questo punto non resta che lavorare tutti insieme affinché questo ulteriore e gravoso sforzo non sia stato vano. Ecco perché va incrementata l'azione di confronto, in ogni sede dal nazionale al locale, affinché le Istituzioni tutte di questo Paese puntino veramente sul rilancio del nostro settore, legato fortemente anche a quello agricolo che sta avvertendo, a sua volta, gli effetti devastanti derivati dalla chiusura prolungata del mondo della ristorazione. Serve un'azione sinergica, senza bandiere, che punti su un vero progetto di ripresa della domanda turistica interna ed esterna. Un rilancio che può avvenire se c'è una spinta vera, unitaria, altrimenti continueremo per i prossimi mesi a commentare tristemente la curva delle chiusure e della disoccupazione. ■

Lifebrain a fianco di FIC: siglata una convenzione per lo screening Covid-19

La cucina, in fondo, è un piccolo laboratorio: un luogo dove un gruppo di esperti lavora con passione per sperimentare, innovare e trovare la "cura" migliore, per l'anima e per il corpo. I lavoratori del mondo della ristorazione sono stati, però, tra le categorie più colpite dall'emergenza pandemica e dalle restrizioni necessarie a contrastarla. Al fine di garantire la massima vicinanza a questa categoria, **Lifebrain** ha siglato una convenzione con la **Federazione Italiana Cuochi** per assicurare agli associati la possibilità di sottoporsi ad esami clinici utili a contrastare il rischio di contagio e quindi la diffusione del virus. A partire dal mese di aprile 2021, in oltre 250 centri Lifebrain presenti in Italia, le "berrette bianche" avranno la possibilità di eseguire uno screening - comprensivo di test sierologici, test rapidi, tamponi molecolari e test anticorpi neutralizzanti - a tariffa agevolata. Ai soci basterà prenotare i test presentando la tessera 2021. Mai come in questo periodo garantire un rientro in sicurezza per i lavoratori del mondo della ristorazione rappresenta una priorità per il Paese e una sfida che Lifebrain è pronta ad affrontare. Sin dalle prime fasi dell'emergenza epidemiologica dovuta al Covid-19, Lifebrain non solo ha continuato a garantire accessibilità per le analisi di laboratorio in tutta Italia, ma ha supportato il Sistema Sanitario Nazionale, i pazienti, le aziende ed enti privati di tutta Italia, eseguendo oltre 1 milione e 620 mila test, tra sierologici e tamponi. ■

La pasta frolla e gli impasti di PASTA DOLCE PERSONALIZZATI

“ La pasta frolla è tra gli impasti basilari sia nella pasticceria che nella cucina. Per la semplicità nella realizzazione a volte viene sottovalutata sia nella scelta degli ingredienti che nel procedimento ”

Credo che sia importante, soprattutto nella pasticceria, avere la conoscenza dei “bilanciamenti” per potere personalizzare e rendere particolare il nostro prodotto.

Per esempio, il burro è uno tra gli ingredienti essenziali usati per la realizzazione della pasta frolla, può essere sostituito totalmente con un altro grasso (strutto o margarina), ma senza dubbio l'aroma e il gusto del burro lo rendono inconfondibile.

In alcune ricette antiche veniva usato lo strutto in percentuali minori, aumentando la quantità delle uova, oppure si sostituivano le uova in parte o completamente con l'acqua o il latte, o ancora quando si diminuiva il burro si aumentavano gli zuccheri o viceversa. Lo stesso metodo viene adottato oggi per avere un buon bilanciamento dell'impasto.

Tra le ricette di pasta frolla con lo strutto e senza uova che personalmente uso per alcuni prodotti tipici vi è la seguente:

kg 1 farina 00, g 415 strutto, g 465 zucchero, g 25 miele, g 225 acqua o latte parzialmente scremato, g 6 “baking powder” (il lievito “per dolci” per alimenti è usato per alcune preparazioni dolciarie, importante attenersi alla grammatura indicata dall'azienda produttrice), n. 1 bacca di vaniglia e scorzetta di un limone grattugiato. Il “baking powder” è una “polvere lievitante” per uso alimentare che viene usata in alcuni prodotti da forno per pasticceria; in questo caso rende la pasta frolla più friabile e leggera, ma va utilizzata in base al prodotto che vogliamo realizzare.

Ormai il “baking powder” o le bustine di lievito per dolci facilmente reperibili nei supermercati, hanno sostituito quasi totalmente il bicarbonato d'ammonio per dolci (per uso alimentare) chiamato spesso “ammoniaca per dolci” (per uso alimentare). Quest'ultima se non usata correttamente poteva tralasciare il sapore e l'odore pungente tipico dell'ammoniaca per dolci e il suo dosaggio doveva essere inferiore a quello di una “polvere” lievitante per uso alimentare. ▼



Ammorbidire il burro e amalgamare con lo zucchero, le uova e la vaniglia. Per ultimo aggiungere la farina e il "baking powder" miscelati precedentemente. Impastare velocemente fino a quando gli ingredienti si siano ben amalgamati. Fare riposare l'impasto per un paio di ore in frigo, spolverare il piano di lavoro con un po' di farina, spianare l'impasto con spessore uniforme, formare e infornare a 170°C.



Gli elementi da bilanciare per personalizzare la pasta frolla possono essere i seguenti:

- 1) g 100 di uova possono essere sostituiti da uno dei seguenti ingredienti:
 - g 90 acqua
 - g 100 tuorlo d'uova
 - Tuorli sodi resi in polvere (consigliabile sostituire fino al 50% delle uova stabilite nella ricetta).
 - g 90 latte parzialmente scremato
 - g 118,8 di panna min. 30/32% di grassi

- 2) g 100 di burro possono essere sostituiti da uno dei seguenti ingredienti:
 - g 38 di uova
 - g 38 di tuorlo
 - g 34,2 latte
 - g 34,2 acqua
 - g 44,84 panna al 38% di grassi
 - g 100 margarina
 - g 100 strutto

Nota: In riferimento alla ricetta della pasta frolla sopra descritta con lo strutto, quest'ultimo può essere sostituito totalmente con il burro o con la margarina. Per ogni g 100 di burro che aggiungiamo va diminuito di g 38 d'uova o l'equivalente dell'acqua o del latte (vedi punto 2). La stessa regola vale se dovessimo diminuire il burro, in questo caso è consigliabile aumentare le uova o il latte o l'acqua o la panna.

- 3) Ogni g 90 di acqua o latte parzialmente scremato possono essere sostituiti da uno dei seguenti ingredienti:
 - g 90 di polpa di frutta (evitare agrumi e frutta non adatta alle cotture)

- g 90 caffè espresso
- g 118 panna min. 30/32% di grassi

- 4) Per ogni Kg di Farina 00 si può aggiungere facoltativamente uno dei seguenti ingredienti:
 - g 125 polvere di nocciole o polvere di mandorle o polvere di noci o polvere di pistacchi
 - Lievito per dolci o "baking powder" basandosi sulla grammatura (dose) per Kg di farina consigliata dell'azienda produttrice del lievito.
 - Polvere di frutta disidratata consigliabile fino a g 12 per kg di farina
 - **g 25 di miele nello stesso peso può essere sostituito con la marmellata di agrumi o con la confettura di frutta
 - Altri ingredienti possono essere aggiunti senza cambiare la ricetta originaria come: la bacca di vaniglia e la cannella in polvere che in ogni caso devono essere usate correttamente, senza eccedere e seguendo le dosi consigliate o indicate nel ricettario.

Nota: ** Per aggiungere g 25 di miele per Kg di farina, diminuire g 30 di burro e g 30 di zucchero dalla grammatura stabilita nella ricetta.

- 5) La grammatura della farina si può sostituire in parte con:
 - Cacao in polvere amaro (è consigliabile sostituirlo al massimo fino al 10% il peso della farina stabilita nella ricetta).
 - La polvere di nocciole o polvere di mandorle o polvere di noci o polvere di pistacchi (è consigliabile sostituirla al massimo fino al 25% il peso della farina stabilita nella ricetta).
 - La polvere di biscotti o biscuit o Pan di Spagna può facoltativamente sostituire fino al 12% il peso della farina stabilita nella ricetta.

- 6) g 100 di zucchero semolato può essere sostituito da: g 100 zucchero a velo

Nota: Se nella ricetta diminuiamo il burro possiamo aumentare con lo stesso peso lo zucchero e viceversa ■



Wok di verdure allo zenzero



S'IMPEGNA

IL NUOVO PROGRAMMA DI RESPONSABILITÀ SOCIALE

Insieme ai Professionisti della Ristorazione, vogliamo porre l'alimentazione a base vegetale al centro di ogni piatto, attraverso un'offerta di prodotti sani, buoni e sostenibili. Bonduelle s'Impegna è il nostro nuovo programma di responsabilità sociale, con cui promuoviamo un approccio sempre più sostenibile all'alimentazione e all'agricoltura.

Scopri i nostri
7 impegni concreti su
www.bonduelle-foodservice.it



Benvenuta Primavera, con il PANINO DAI TANTI COLORI

“ Se anche queste giornate della nuova e bella stagione non brillano a causa delle restrizioni, rendiamo almeno piacevoli le pause con una ricetta semplice e gustosa ”

Vogliamo inaugurare questa stagione bella anche da un punto di vista gastronomico, poiché ricca di tanti ingredienti e materie prime che possono allietare i momenti delle nostre giornate, soprattutto in questi mesi ancora un po' difficili. Ecco perché in questo nuovo numero della rivista vogliamo presentare nella nostra rubrica del senza glutine **una ricetta semplice, ma che al contempo rivela i mille colori, sapori ed aromi di questa stagione.** Naturalmente, come sempre gli abbinamenti sono strettamente personali e soggettivi, creati dal pensiero di una cucina appunto semplice, ma anche puntuale. Buona creazione, dunque, e... buon appetito! ■





IL PANINO

con farcitura a piacere



STREET FOOD



2 PERSONE

impasto pane

200 g farina mix nutre free

75 g burro

180 ml acqua

1 uovo

3 g zucchero

6 g sale

30 ml olio semi di girasoli

10 g lievito di birra fresco

per la farcitura:

petto di tacchino (alla brace)

insalata verde

pomodoro

prosciutto cotto

cicoria ripassata

crema al pecorino (300 g di panna, 200 g di pecorino)

Carote marinate (olio, sale, pepe)

1. Versare l'acqua in una ciotola, far sciogliere il lievito. Successivamente aggiungere la farina e cominciare ad impastare.
2. Aggiungere l'uovo e il burro (a pomata). Lavorare l'impasto e aggiungere gradualmente sale e zucchero. Per ultimo aggiungere olio evo e di girasoli. Impastare al fine di ottenere un panetto morbido liscio ed omogeneo.
3. Imburrare lo stampo da pane in cassetta, inserire il panetto e lasciar lievitare per circa 4 ore.
4. A lievitazione completata, infornare con forno preriscaldato a 165° per 35 /40 minuti.
5. Ultimata la cottura far riposare per altri 30 minuti, successivamente tagliare il pane a fette.
6. Tostare le fette di pane in una padella antiaderente da tutte e due le parti.
7. Togliere il pane dalla padella e farcire alternando gli ingredienti indicati sopra.
8. Una volta terminata la farcitura tagliare il panino in quattro spicchi.
9. Servire con delle salsa a vostro piacimento.

Gustose e semplici da realizzare: FRUSTINE CIPOLLE E PEPERONI

“Ancora una ricetta per arricchire la nostra offerta nel campo della panificazione. I grandi classici non si smentiscono mai, garanzia di sapori autentici...”

La loro forma è sottile e leggermente ritorta. Sono note come “**frustine**” e già a vederle esposte nelle vetrine dei panifici ravvivano l'ampia scelta del mondo della **panificazione**. Sono anche **semplici da preparare** e, soprattutto, rappresentano un abbinamento classico e gustoso se si sposano con **cipolle e peperoni**. Siamo nel campo del **pane aromatico** e in questo numero della rubrica “*Dolce, salato, lieviti, farine*” spieghiamo come realizzarle. ■





FRUSTINE CON CIPOLLE E PEPERONI

Croccante di pane con biga



PANE



8 PERSONE

per le frustine con cipolle e peperoni

600 g di farina tipo "0"

350 g di acqua

7 g lc disidratato

10 g sale fino

per il condimento

70 g cipolle rosse

225 g peperoni gialli e verdi hg

50 g di Olio e.v.o. de' Coppini

per il croccante di pane con biga

Biga

500 g farina 00 w 330 p/l 0,60

250 g acqua (°F 25 30, Cl 0,16)

7,5 g lievito compresso fresco

Impasto

1100 g farina integrale

25 g Sale

18 g lievito compresso fresco

540 g acqua (°F 25 30, Cl 0,16)

Olio e.v.o. 140 g

750 g Biga

Procedimento per le frustine

1. Preparare l'impasto e puntare 35' a 22°C. Stufare in olio la cipolla tagliata a fettine sottili, salare e portare a cottura. Unire la cipolla e i peperoni all'impasto, formare le frustine, lasciar lievitare 50'. Cuocere a 185°C 25'.

Procedimento per il croccante

1. Impastare gli ingredienti per la biga per 15', lievitare 16°C 18 ore
2. Unire gli ingredienti e da ultimo l'olio, aggiungere la biga, quindi far lievitare 3 h, stendere sottilissimo e cuocere a 210°C per ca. 2', consigliata la cottura a pietra.

Tommaso Bonseri Capitani CUOCO NEL DNA

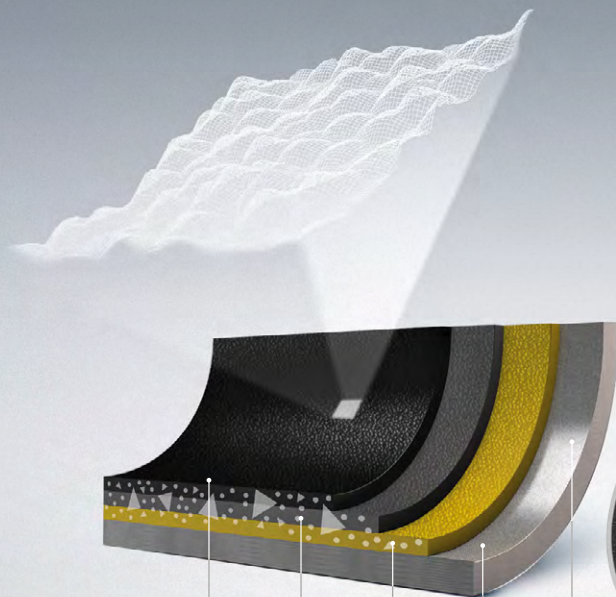
La folgorazione per questo giovane è arrivata appena indossata la divisa da cucina: da quel momento ha unito sacrifici e studio per raggiungere grandi risultati...

L'abitudine al sacrificio, al duro lavoro, all'allenamento costante per raggiungere risultati, **Tommaso Bonseri Capitani** crediamo la posseda già nel Dna. E che sia diventato un cuoco, seppur giovane ma già con una buona esperienza, era scritto da qualche parte e lui doveva solo assecondare il suo destino. Lo pensiamo scorrendo buona parte del curriculum vitae e professionale. Anzi, è egli stesso a raccontarcelo: "Ho avuto la fortuna di nascere in una famiglia di albergatori, che mi hanno trasmesso la passione per il settore ricettivo-alberghiero – dice alla rivista *Il Cuoco*. – Ho alternato lo studio a piccoli lavoretti in azienda fin da ragazzino. La vera scintilla, però, è scoccata quando decisi di cambiare percorso di studi. Dopo tre anni un po' difficili in un istituto tecnico-commerciale, con tanto di bocciatura, passai ad un istituto professionale, pensando che avrei alleggerito gli studi fino al diploma. Invece, contro ogni previsione, il primo giorno che ho indossato la divisa da cucina è stato qualcosa di inspiegabile, di unico. Da quel giorno, tutto ciò che ho fatto, anche grazie alla prima persona che ha creduto in me, oltre alla mia famiglia, l'insegnante di cucina Chef Roberto Ghilotti, docente all'Istituto

"Alberti" di Bormio e componente dell'Associazione Provinciale Cuochi Valtellina & Valchiavenna, ha determinato in me una svolta, umana e professionale, che oggi mi permette di avvicinarmi alle competizioni culinarie in maniera sana, fino ad essermi guadagnato un posto nella **Nazionale Italiana Cuochi**. La competitività – prosegue Tommaso – è sempre stata abbastanza forte in me. Avendo il papà ski-man, vedevo grandi campioni che compivano prestazioni strabilianti e cercavo di immedesimarmi in loro, sperando un giorno di rappresentare anch'io la mia nazione e conquistare grandi traguardi. Nel 2017 ho fatto le selezioni per la NIC a Taormina, durante una delle edizioni di Cibo Nostrum. Ero con mio padre, felice e spensierato, con poca esperienza ma tanta fame di imparare. Il mio primo maestro è stato lo Chef Rolando Pini, che mi ha insegnato le basi della cucina e l'importanza del gusto. Ho conseguito il diploma alberghiero all'Istituto "Alberti" e ho completato tutti e tre i livelli del corso Sommelier AIS Italia. Grazie alla NIC ho lavorato in varie cucine in giro per l'Italia e fatto fiere ed eventi. Durante la scuola, alternavo studio e lavoro in un ristorante-pizzeria a Bormio, ho poi fatto un'esperienza negli USA, in Colorado. Ora lavoro nella struttura Sunny Valley Mountain Lodge. Ho partecipato a competizioni regionali e nazionali classificandomi 2° nel 2017 e 1° nel 2018 al trofeo Metro Academy Miglior Allievo. A novembre 2018 con la NIC ho partecipato al Culinary World Cup di Lussemburgo come Helper. Nel 2019 ho partecipato, ai Campionati della Cucina Italiana a Rimini, alle selezioni del Sud Europa categoria Global Chef challenge ottenendo la qualificazione per le finali mondiali ▼

GENETIC MUTATION
SHARK
 POWERED GREBLON TECHNOLOGY SKIN

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE
 DI UN NORMALE ANTIADERENTE



Rivestimento
 protettivo
 20 µm

Rinforzo
 intermedio
 15 µm

Fondo
 rinforzato
 75 µm

Alluminio
 3 mm

Alluminio
 sabbiato



#NONTOCATENILAPADELLA 

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

• ESTREMA DURATA • ALTISSIMA QUALITÀ • PRIVO DI PFOA •



CHE'T REBELOT



DESSERT



4 PERSONE

Per il bisquit al pistacchio

150 g di albume
70 g zucchero
200 g tuorli
50 g zucchero semolato
50 g pasta pistacchio
120 g granella pistacchio

Per la ganache al gianduia

115 g panna 35%
12,5 g glucosio
12,5 g miele millefiori
155 g gianduia
225 g panna 35%

Per la mousse ai lamponi

50 g meringa all'Italiana
200 g panna 35%
250 g purea di lamponi bilanciata

6 g gelatina

Per la glassa

56 g acqua
112 g glucosio
112 g zucchero semolato
75 g latte condensato
112 g cioccolato bianco
7 gr .gelatina

Per il caviale di aceto balsamico e lamponi

75 g purea di lampone bilanciata al 10%
con succo di lime
50 g aceto balsamico
1 g agar

Per il crumble

25 g pistacchi
25 g mandorle
25 gr noci
25 g cornflakes
12,5 g acqua
18 g maltosec
2 g sale maldon

Procedimento

1. **Per il Bisquit al pistacchio:** montare l'albume con 70 g di zucchero. Montare tuorlo e zucchero, aggiungere la pasta pistacchio. Alleggerire la seconda montata con la prima e aggiungere la granella di pistacchi. Cuocere a 175° 7-8, ventola bassa.
2. **Per la ganache al gianduia:** unire panna, glucosio e miele. Scaldare a 80° assicurandosi che il glucosio e il miele siano sciolti. Versare il composto sul cioccolato cutterizzato. Non devono rimanere residui di cioccolato ai bordi e alleggerire con la panna fresca continuando a mixare. Fare riposare 24 ore prima di montare la ganache in planetaria.
3. **Per la mousse:** unire meringa italiana, purea di lamponi (prelevare una parte di purea e sciogliere la gelatina) e la panna semimontata. Dressare negli stampi congelare e sformare a - 38. Rigenerare in frigo 70 minuti a +4.
4. **Per la glassa:** portare a bollore acqua, zucchero e glucosio, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Aspettare che scenda di temperatura kit composto fino a circa 60° ed aggiungere cioccolato bianco e latte condensato mixando il tutto senza creare vortici di aria all'interno. Per utilizzo scaldare a 38° e dressare a 35°.
5. **Per il caviale di aceto balsamico e lampone:** unire tutti e tre gli ingredienti. Nel frattempo mettere a raffreddare 200ml di olio di semi in un contenitore GN 1:6 h 12cm. Portare ad ebollizione il composto e tramite siringa gelificare il falso caviale in olio di semi a +4.
6. **Per il crumble:** unire tutti gli ingredienti tranne il maltosec all'interno di un cutter. Decidere la grana del composto tramite il taglio del cutter. Aggiungere il maltosec. Stendere fra due carte da forno il composto e cuocere a 181° per 10 minuti.



che si terranno a ottobre 2021 a Cardiff. Ho partecipato alla 1^ edizione di Antonino Chef Academy, il programma di cucina per le giovani promesse. A fine 2019 sono stato a NingBo, in Cina, per l'International Young Chef Challenge, vincendo la classifica Overall della categoria Two to Tango. Nel febbraio 2020 ho partecipato alle

IKA Culinary Olympics, ottenendo la medaglia d'oro al Restaurant of Nations e la medaglia d'argento nello Chef's Table. Nella classifica Overall del Restaurant of Nations abbiamo avuto anche la medaglia di bronzo. Attualmente mi alleno con la NIC per le finali del Global Chef Challenge". ■

Espresso italiano O NAPOLETANO?

“ Qual è il vero espresso che potrebbe diventare Patrimonio dell'Unesco? Sì all'espresso italiano ma con la specialità della tradizione partenopea ”



È di queste settimane la notizia che la **commissione italiana Unesco** ha rifiutato la richiesta di riconoscimento dell'espresso come "Bene materiale dell'Umanità". Il motivo? La presentazione di **due proposte** che hanno indotto la commissione a rifiutare tali richieste, invitando a presentare **una sola candidatura** che rappresenti l'**espresso italiano**. Ma esistono davvero due versioni della tazzina più famosa al mondo? E siamo sicuri che gli italiani siano capaci di distinguere le diverse tipologie? Certo, anche questo "scontro" dimostra la ricchezza di prelibatezze enogastronomiche che lo Stivale possiede e ne abbiamo così tante da poterci permettere il lusso di offrirne diverse. Ma, pur avendo una vasta diversità di prodotti, l'Italia deve fare rete e avere un'idea univoca dell'espresso Made in Italy.

Prima di immergerci nel distinguo tra espresso italiano e napoletano, descriviamo come viene visto dai consumatori. L'espresso deve presentarsi con una crema, persistente ed elastica.

Non esiste espresso senza crema: è come se fosse una birra senza schiuma o uno spumante senza *perlage*. L'espresso deve avere il corpo, ovvero la densità, si deve poter masticare in bocca rispetto alle altre estrazioni sorelle dell'espresso, mi riferisco al caffè filtro, alla caffettiera napoletana, al *french coffee*, ecc... Sul fronte del gusto, in genere, predomina l'amaro, poiché non sono valorizzati né l'acidità né la dolcezza che sviluppano quella che nel gergo è definita armonia gustativa. Gli aromi sono il dettaglio dell'espresso, sono diversi e spesso fanno la differenza per qualità o debolezza della bevanda nervina. Il retrogusto, che rappresenta il "riassunto finale" di ciò che lascia in bocca la bevanda, deve essere gradevole e persistente per alcuni minuti.

Ora atterriamo a Napoli e vediamo come viene estratto l'espresso. *In primis*, le tazzine sono bollenti, spesso riscaldate

in un contenitore pieno d'acqua fumante, e con un'imboccatura spessa. La crema è generalmente scura, tendente al mogano, è molto persistente e cremosa come se fosse una cioccolata sciolta, tanto che lo zucchero, prima di sprofondare, impiega diversi secondi. I profumi diretti sono di caffè tostato. L'espresso napoletano è molto corposo, il gusto predominante è l'amaro a netto appannaggio di alcuni residui di dolcezza ed acidità, i pochi aromi che si percepiscono sono di tostatura. Il retrogusto è persistente e spesso amaro.

L'espresso italiano, invece, si presenta in una tazzina calda, la crema è scura, ma non eccessivamente, ha uno sfondo color nocciola e spesso si notano delle sfumature più scure; è elastica, lucida e persistente, ma non densa come quello napoletano. I profumi diretti vanno da quelli di tostatura fino ad arrivare a percepire altri profumi più intensi. L'espresso italiano è mediamente corposo, si tende ad estrarlo con l'obiettivo di sviluppare un equilibrio tra i gusti dell'amaro, acido e alcune delicatissime note di dolcezza, anche se spesso l'amaro predomina. Gli aromi percepiti in bocca variano: oltre agli aromi tostati, si possono distinguere cioccolato, caramello, cacao. Si congeda con un *after taste* gradevole al palato e con un mancanza totale di astringenza (sensazione di secchezza e rugosità della bocca).

Possiamo anche ipotizzare l'esistenza di un'altra versione dell'espresso di interpretazione "internazionale", i cosiddetti "specialty coffee". Caffè di sola specie arabica, delicati, poco cremosi, ricchi di variegati aromi, equilibrati nel gusto, ma spregiudicati nel dare spazio all'acidità.

L'Italia, dunque, ha bisogno di rivalutare l'espresso, un gioiellino ricco di tradizioni e di emozioni sensoriali. Come ogni *brand*, necessita di un *restyling* di marketing in modo tale da esternare fuori dai confini un senso di unità sul concetto di

questa estrazione. Le differenze tra i due espressi esistono, ma non sono insormontabili. Basterebbe fondere gli aspetti migliori delle due tipologie e presentarsi al mondo con una ricetta standard, un po' come è stato fatto con la pizza, che continua a mietere successo pur convivendo nella competizione tra quella romana e quella napoletana. Per l'espresso si dovrebbero sancire alcune caratteristiche tecniche: la presenza della crema, la quantità dei grammi, la composizione della miscela, la temperatura. Toccherà poi al barista, alla stregua di un cuoco, interpretare la sua ricetta e "traslocare" dal caffè macinato (soluti 7-8 g.), grazie all'acqua calda rafforzata dalla pressione (solvente), in tazzina (soluzione 20-30 ml) i contenuti sensoriali che ritiene più opportuno e rivendicati dal territorio (aromi, gusti, corpo ecc.). In questo modo, non si creano rigidi vincoli, si salva l'immagine unitaria del prodotto e si lascia la libertà al barista di decidere come estrarre l'espresso e cosa portare in tazza. Fornisco, infine, solo tre suggerimenti per poter crescere e apprezzare meglio un caffè espresso: non berlo con lo zucchero; mescolarlo; berlo lentamente! ■



La nuova alimentazione a fronte DELL'IMPATTO AMBIENTALE

“ Sempre meno terre coltivabili,
sempre più pesci in estinzione e un miliardo
di persone malnutrite. Occorre
ripensare agricoltura, allevamenti
e sfruttamento dell'acqua ”

Rivoluzione verde , prospettive per la nuova agricoltura: il futuro è della ricerca e dell' innovazione

Molte parti del nostro Pianeta stanno andando incontro ad un irreversibile processo di desertificazione, causa il cambiamento climatico in atto e la continua cementificazione. Per questo, occorre ripensare urgentemente una nuova agricoltura per il nostro futuro, che sia dedicata al biologico e con un ritorno ai vecchi ritmi naturali, scanditi dalle stagioni. Ma il futuro della nuova agricoltura sta soprattutto nella ricerca ed innovazione. Impianti, meccanizzazione e robotica di domani si baseranno sull'energia solare e si ricaricheranno automaticamente. C'è grande attenzione, quindi, per le tecnologie che verranno messe a disposizione di tutte le fasi del procedimento agricolo, dalla coltivazione alla trasformazione, soprattutto grazie a un ricambio generazionale. I giovani che entreranno in agricoltura saranno particolarmente preparati e, spesso e volentieri, laureati, portando elementi di professionalità e livelli di approfondimento assolutamente nuovi.

Il tema legato all'innovazione sarà, dunque, sempre più il vero elemento di distinzione in agricoltura. Fra le tecnologie fondamentali destinate a rendere le colture più sostenibili, sia dal punto di vista ambientale che economico, ci sono quelle di miglioramento genetico, che traggono vantaggio dai progressi fatti in genetica vegetale grazie alla genomica.

Esempio di agricoltura sostenibile

Gravi errori nella gestione del settore agricolo del passato, zoccolo produttivo importante dell'economia (ma anche dell'allevamento), hanno causato la deforestazione di vaste aree del Pianeta, forti emissioni di CO₂ (gas serra) ma anche inquinamento delle falde acquifere e spreco di acqua potabile. L'attuale agricoltura si è spinta all'estremo (colture intensive gestite da vere lobby di potere e di mercato) e, dunque, è necessario ripensare nuovi modelli produttivi per una agricoltura più etica e sostenibile. Queste le sue caratteristiche di base:

- tutela della biodiversità, anche delle piante infestanti che crescono in prossimità delle coltivazioni (diversità all'usuale habitat presente, che eviterebbe l'imperversare di insetti diversi e non abitualmente conosciuti);
- impegno con gli operatori del settore per concordati di mercato di prezzi equi, stabiliti prima della semina ed a garanzia della sostenibilità economica dell'azienda agricola stessa;
- coltivazioni più nutrienti (fortificate con vitamine e sali minerali)



per combattere la piaga della malnutrizione e della fame;

- promozione di un'agricoltura di precisione, che miri a ridurre il consumo di risorse comuni, prima fra tutte l'acqua, mantenendo elevate qualità di prodotto assieme ad una consona produttività. "Di precisione" perché nuove tecnologie basate su elettronica ed informatica permetterebbero di analizzare tutti i fattori che concorrono nella coltivazione di un terreno e del suo prodotto finale;
- affidamento e miglioramento dell'uso delle vecchie tecniche tradizionali di coltivazioni nel rispetto della biodiversità, dove la presenza di piante infestanti nelle coltivazioni mantiene una fertilità e una produttività più simile ai terreni naturali, oppure l'utilizzo colturale (semina) cosiddetta "a rotazione" per evitare l'impoverimento del terreno;
- controllo di consumo di acqua mediante tecniche di micro-irrigazione o di recupero delle stesse acque impiegate;
- miglioramento della gestione di raccolta, stoccaggio e trasporto delle derrate alimentari per ridurre gli sprechi che oggi si aggirano attorno al 30-40% della produzione attraverso programmi di software gestionali;

- emanazione di leggi mirate per il miglioramento dell'efficienza produttiva dei piccoli produttori (che mediamente danno circa il 70% del cibo mondiale) mediante l'incentivazione e la costituzione di cooperative, consorzi ed altre organizzazioni locali, non legate a lobby industriali o di distribuzione, tra gli agricoltori per promuovere corsi di formazione sull'uso corretto delle tecnologie agricole e della gestione sostenibile di un'azienda.

La ricetta "spreco zero"

DADO GRANULARE VEGETALE

I fondi sono le "basi" della cucina e servono per ottenere pietanze sempre piene di profumi e gusto: che siano per preparazioni di carne o di pesce, loro comune denominatore è l'impiego di alcuni vegetali, come la cipolla, il sedano e la carota. Mediante la loro pulitura otteniamo una copiosa parte ritenuta erroneamente non edibile e che, quindi, usualmente gettiamo nella pattumiera dell'umido. A questi scarti è possibile dare loro nuova e migliore vita per una cucina di recupero con un prodotto di sostanza, vantaggioso e soprattutto salutare.

INGREDIENTI

- 200 g di bucce di carota
- 200 g di foglie di sedano
- 200 g di foglie esterne e radici di cipolla
- 300 g di sale grosso (metà del peso delle verdure che utilizzerete)
- alghe dulse o non (facoltative)

PREPARAZIONE

Usate le parti nobili delle verdure per altre ricette e tenete da parte bucce e foglie per questa preparazione. Della carota potete usare solo lo strato esterno o l'intera radice, compresa qualche foglia. Del sedano usate le foglie e le parti apicali. Della cipolla usate lo



strato esterno, quello che sembra carta. Tagliate grossolanamente bucce e foglie ben lavate. Mettete le verdure in una pentola, unite il sale e fate stufare senza aggiungere acqua. Potete aggiungere qualche alga sbriciolata per rendere più saporito il vostro dado. Dopo 15-20 minuti, quando tutto il liquido emesso dalle verdure sarà evaporato, disponete il composto ottenuto nell'essiccatore; in alternativa, fate asciugare al sole o in forno. Potete provare anche con il forno a microonde, impostando un programma con bassa potenza e tenendo d'occhio il composto. Essiccate a 50°C, massimo 70 °C per 8 ore circa, finché il composto non avrà perso completamente l'umidità; se esponete le verdure al sole, saranno necessari anche 2 giorni. Quando le verdure saranno essiccate, frullatele per ottenere una polvere fine.

CONSERVAZIONE

Conservate il dado in vasetti di vetro o sottovuoto. Per una perfetta conservazione è importante tenerlo in un luogo fresco e asciutto. Si conserva per un anno circa.

UTILIZZO

Per un brodo istantaneo, sciogliete un cucchiaino di dado per ogni mezzo litro d'acqua. Per un brodo limpido, filtrate il dado prima di utilizzarlo.

VARIANTI

Per un dado con un tocco personale, potete aggiungere alla preparazione, distintamente o insieme, altri ortaggi a piacere, come zucchine, pomodori, funghi, peperoni ed erbe aromatiche. ■

Quelli del manico verde

La nuova generazione dei coltelli Premana Professional.
La serie più completa di lame, abbinata al manico a doppio stampaggio oggi arricchito dalla tecnologia Biomaster agli ioni d'argento.

La sicurezza raddoppia:

Ergonomia del manico per un utilizzo ottimale.
Protezione antibatterica per un'azione igienizzante permanente e certificata.

PROTEZIONE ANTIBATTERICA SICURA



COLTELLERIE SANELLI

Premana - Lecco - Italia
www.sanelli.com

Nduja di Spilinga: da salume povero a PATRIMONIO DELLA CALABRIA

“ I caratteri distintivi sono la piccantezza, l'odore di peperone e affumicatura e il colore rosso vivo. La Nduja oggi è anche un ricercato condimento per pasta e pizze ”

Per anni è stata relegata a salume popolare, fonte di calorie per i contadini o utilizzata al posto del peperoncino. Da un trentennio, invece, è nobilitata dai media e dai mercati. Lungi da noi il voler essere esaustivi sulla Nduja, ma su di essa, per quanto ormai rinomata nel mondo, aleggiano ancora misteri. Ne ha preso atto l'Onas (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Salumi), inserendola tra quelli d'interesse, nella categoria salumi spalmabili. Le origini sono contrastanti, constata l'Accademia delle tradizioni enogastronomiche di Calabria. Ma essa non è un unicum: qualcosa di simile esiste in Spagna e si fregia del riconoscimento Igp: è la Sobrasada de Mallorca Igp e la Sobrasada de Mallorca de Cerdo Negro Igp. Salume che nella forma (insaccato nella muletta o



orba in Calabria o ancora intestino cieco) è identico alla Nduja di Spilinga. Anche il colore è identico, dato dal peperone rosso. Proprio il peperone, però, può darci una prima certezza: questo ed il peperoncino sono originari dell'America. Cristoforo Colombo li donò ai monaci cattolici nel 1493, nel monastero di Guadalupe. Sarebbero stati i Frati Geronimiti a iniziare la coltivazione, poi estese al Mediterraneo. Per cui la Nduja del Poro e la Sobresada spagnola non possono avere un'origine precedente. È altrettanto certo che la soppressata, carne di maiale trita all'interno del budello, nasce prima. Nell'Impero Romano si diffonde questa tecnica di conservazione, fino al Medioriente. Si fa risalire l'origine della sobresada, il cui nome è di indiscutibile origine italiana

e viene da soppressata, agli inizi del 1400. Infatti, nel 1403 il re Martino I d'Aragona fece una nota per la spesa, destinata alla corte siciliana in cui includeva l'acquisto della soppressata. Col commercio l'insaccato si diffonde nella Penisola iberica, a Valencia, alle Baleari, in Francia e nel Mediterraneo.

Sulla Nduja, invece, gli storici si dividono: c'è chi la ritiene portata in Italia dagli Spagnoli nel 1500 col peperoncino e chi dai Francesi nel 1800. Dobbiamo, però, scindere l'esistenza di questo insaccato dalla denominazione. Quasi certamente all'origine esisteva, ed esiste ancora, in tutta la Calabria e non solo, un insaccato con frattaglie di maiale, parti cartilaginee, trippa, cuore, polmoni, carni rosse sanguinolente, cotica e tagli di quinto quarto, finocchietto e peperoncino abbondante. Anche in questo caso l'insacco era nell'orba, termine dialettale che indica l'intestino cieco o muletta. Il nome di questo salume, che si consuma dopo brevissima stagionatura e che ha al suo interno anche parti sottoposte a cottura preventiva, è NNugglia. Le due diverse denominazioni, NNugglia e Nduja, si evince siano molto prossime. La presenza francese tra Pizzo e Vibo, fin quasi a Rosarno, con Gioacchino Murat, ha forse contribuito a denominare Nduja quel tipo di insaccato, che nel territorio del Poro rispetto ad altri aveva una triturazione più fine con aggiunta di pepe rosso e peperoncino maggiore. I Francesi chiamano andouille un insaccato realizzato con trippa di maiale e distribuito, a quanto pare, da Murat ai Lazzari napoletani e nei porti dove approdava. Anche in Piemonte esiste un termine simile, il salam d'la duja, ma il taglio delle carni è ben altro. Il territorio dove però si diffonde e si produce la 'Nduja è l'altopiano del Poro e di Spilinga, a pochi chilometri da Tropea, anche se ormai è prodotta in tutta la regione ed è diventata patrimonio di tutta la Calabria. Oggi il trito sminuzzato è composto da pancetta, lardo e carne, tagli di scarto con alte percentuali di grasso, peperone secco e peperoncino, che possono raggiungere

il 30-40% della massa totale. La NNugglia continua ad esistere, come la Nduja, che però è diventato di grande successo. I caratteri distintivi della Nduja sono: piccantezza, odori di peperone e affumicatura con essenze locali, colore rosso pieno, consistenza e sfumature che richiamano i sapori d'una volta, di un territorio tra mare e monti. La Nduja è un salume versatile, ricco di sfumature, con grandi valori nutrizionali, emotivo, coinvolgente. Oggi è anche un ricercato condimento per pizze, arancini, ripieni e piatti di pasta. Il suo fatturato di diversi milioni di euro fa pensare a quando era solo cibo povero dei contadini. Presentato in vasetto, come una crema spalmabile, rossa e piccante, è anche afrodisiaco. Da qui la richiesta fatta dall'Accademia di inserire questo salume nell'ambito di quelli d'interesse Onas, per individuare descrittori oggettivi e addivenire ad un'eventuale profilazione sensoriale, passaggio obbligato per ogni salume che aspira a ottenere un riconoscimento nelle certificazioni comunitarie, coinvolgendo anche i produttori dei Salumi di Calabria DOP. ■



Spreco alimentare: i numeri di un DANNO SOCIALE

“ Le cifre legate a questo fenomeno mondiale continuano ad essere significative. Ma qualcosa sta cambiando in meglio come è dimostrato nel recupero delle eccedenze ”

Nel mondo circa un terzo del cibo destinato al consumo umano viene sprecato. Secondo la FAO, ogni anno buttiamo 36 kg di cibo nel cestino di casa. Uno spreco che vale più o meno 15,5 miliardi di euro. Un danno anche per l'ambiente perché quel cibo non consumato corrisponde a 24,5 milioni di tonnellate di CO₂. La colpa non è solo della grande distribuzione, dei supermercati, delle mense nelle scuole e negli ospedali o della filiera agroalimentare. Il problema siamo anche noi, perché di cibo ne acquistiamo sin troppo e, spesso, lo buttiamo prima ancora che si deteriori e, quattro volte su dieci, quando i prodotti hanno raggiunto o superato la data di scadenza.

Mentre i Paesi in via di sviluppo registrano un maggior numero di perdite durante la produzione agricola, a causa di una cattiva gestione delle fasi successive al raccolto, della mancanza di infrastrutture adeguate e di una trasformazione e di un confezionamento appropriati, nei Paesi sviluppati la maggior parte

dello spreco avviene durante la vendita e presso i consumatori.

Le perdite e gli sprechi di cibo differiscono nei diversi livelli del percorso, dalla filiera agroalimentare, dalla produzione al consumo finale. Alcune di queste non possono essere previste o prevenute, come nella fase di produzione, in quanto sono condizionate da fattori climatici e ambientali, alla diffusione di malattie e alla presenza di parassiti.

Nella trasformazione del prodotto agricolo e dei semi-lavorati le cause che determinano gli sprechi sono dovute a malfunzionamenti tecnici e a insufficienze nei processi produttivi, mentre nella distribuzione e vendita gli sprechi dipendono principalmente dal degrado dei prodotti e dagli invenduti o da eccessi di produzioni e dalla non conformità dei prodotti.

La ristorazione e il consumo domestico creano scarti alimentari a causa delle porzioni eccessive, della mancata consumazione degli alimenti entro la data di scadenza. Inoltre, ogni anno, un alimento su tre prodotto a livello mondiale, viene perso lungo la filiera alimentare. Sono 1,3 miliardi di tonnellate con cui si potrebbe sfamare quattro volte gli 821 milioni di persone che soffrono la fame nel mondo (FAO 2018), compresi i 43 milioni di cittadini che nell'Unione Europea non possono permettersi un pasto completo ogni due giorni. Un costo non solo umanitario, ma anche economico.

Però c'è un miglioramento rispetto al passato ed è dovuto più alle azioni della grande distribuzione che al comportamento

individuale. Infatti, secondo la Fondazione Banco Alimentare, negli ultimi mesi, ci sono stati degli aumenti del 20% nel recupero delle eccedenze della grande distribuzione e della ristorazione. Sono aumentate le donazioni di alimenti: 91235 tonnellate date alle 8042 strutture caritative e mense in tutta Italia. Recentemente anche l'Unione Europea si è impegnata a raggiungere, entro il 2030, alcuni obiettivi: ridurre i rifiuti del 50%, rendere più chiare

le etichette, facilitare le donazioni di cibo, responsabilizzare i consumatori.

Lo spreco alimentare è inaccettabile e contrastarlo è un dovere che coinvolge tutti. Ognuno di noi può fare qualcosa ogni giorno per combattere lo spreco di cibo. Ma è necessario acquisire una maggiore consapevolezza riguardo a quello che mangiamo, e soprattutto a quello che buttiamo. ■



Il Roner: insolito ma utile STRUMENTO

“ Una delle cotture più antiche è quella a bassa temperatura. Questo utensile consente di conservare altissime le proprietà organolettiche degli alimenti ”

La cottura modifica la struttura e il gusto dei nostri cibi, rendendoli digeribili e gustosi. **Benjamin Thompson**, conosciuto come **Conte von Rumford**, era fisico e inventore e creò numerosi strumenti per la cucina. Grande rilievo ebbero i suoi studi sulle **cotture a**

bassa temperatura (CBT), che aprirono la strada ad innovazioni tecnologiche, come il **Roner** (riscaldatore termoregolato ad alta precisione, detto anche bagno termostato). La sua storia è legata a doppio filo a quella delle **cotture in sacchetto sottovuoto**. Il riscaldatore inizialmente è stato creato dall'azienda di

ricerca farmaceutica tedesca Bayern, per esperimenti e “precotture di laboratorio” su enzimi e batteri, dove serviva una costanza di temperature di precisione. Le sperimentazioni e le cotture in vitro attraverso “bagno” erano più affidabili e prive di errori, grazie ai sensori di precisione per le temperature dotate delle resistenze elettriche e della pompa che faceva circolare l'acqua attorno a tutte le provette, in maniera continua.

Le prime sperimentazioni di cotture in sottovuoto furono dello chef francese **Georges Pralus** nel 1974, che era alla ricerca di una tecnica che consentisse di prolungare il tempo di conservazione del suo *foie gras*, senza alterarne aspetto o gusto. I test avvenivano per lo più in forni professionali trivalenti, in modalità vapore. **Joan Roca**, chef fondatore del ristorante stellato **El Celler de Can Roca**, nella sperimentazione delle nuove cotture in sacchetto decise di cimentarsi con un tipo di cottura alternativo, utilizzando la tecnica “a bagnomaria” in immersione nell'acqua a temperatura estremamente controllata. Lo scopo era di sottoporre le pietanze ad una **cottura omogenea**, in modo lento e per mezzo di basse temperature, evitando che le parti periferiche venissero cotte più del dovuto, non sempre ottenute con le classiche modalità. Non si sa come, ma era a conoscenza dell'esistenza di una strumentazione di alta precisione, adatta alle sue esigenze. Il Roner gli semplificò la vita. Già alle prime sue sperimentazioni, il nuovo strumento divenne fervido alleato e protagonista della sua cucina.

Oggi le cotture a bassa temperatura ne hanno fatto uno strumento fondamentale. In alcuni modelli può presentare una **sonda** da inserire all'interno dei sacchetti sottovuoto e aiuta a controllare la temperatura interna del cibo. Esistono anche modelli con WiFi, controllabili con un'App da smartphone e modelli casalinghi a basso costo, che permettono anche a semplici amanti della buona cucina risultati da grandi chef. ■



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



RISPARMIO
ENERGETICO



SERBATOIO 4 LITRI
CON POSSIBILITÀ
DI ESTENSIONE



ESTRAZIONE
PERFETTA
OTTIMA QUALITÀ



IN ACCIAIO
INOSSIDABILE



SEMPLICITÀ
NELL'UTILIZZO



POSSIBILITÀ
DI DIVERSI
UTILIZZI SIMULTANEI



Kimbo Flexicup, la nuova proposta di Kimbo per un espresso perfetto anche senza personale specializzato grazie ad una macchina 100% made in Italy. Espresso disponibile in 3 diverse miscele in capsula: **Prestige**, dal gusto dolce; **Limited Edition**, il gusto dell'espresso napoletano; **Decaffeinato**, dal gusto intenso senza caffeina. Con Kimbo Flexicup i clienti ameranno il tuo ristorante anche per il tuo caffè.

Contattaci al numero **081/7011200** o scrivi una mail a horeca@kimbo.it

KIMBO®

A scuola di RIPARTENZA

“Ogni esperienza, anche la più negativa, segna il nostro essere umani e ci consente di maturare nuove strategie e soluzioni da proiettare nel futuro”

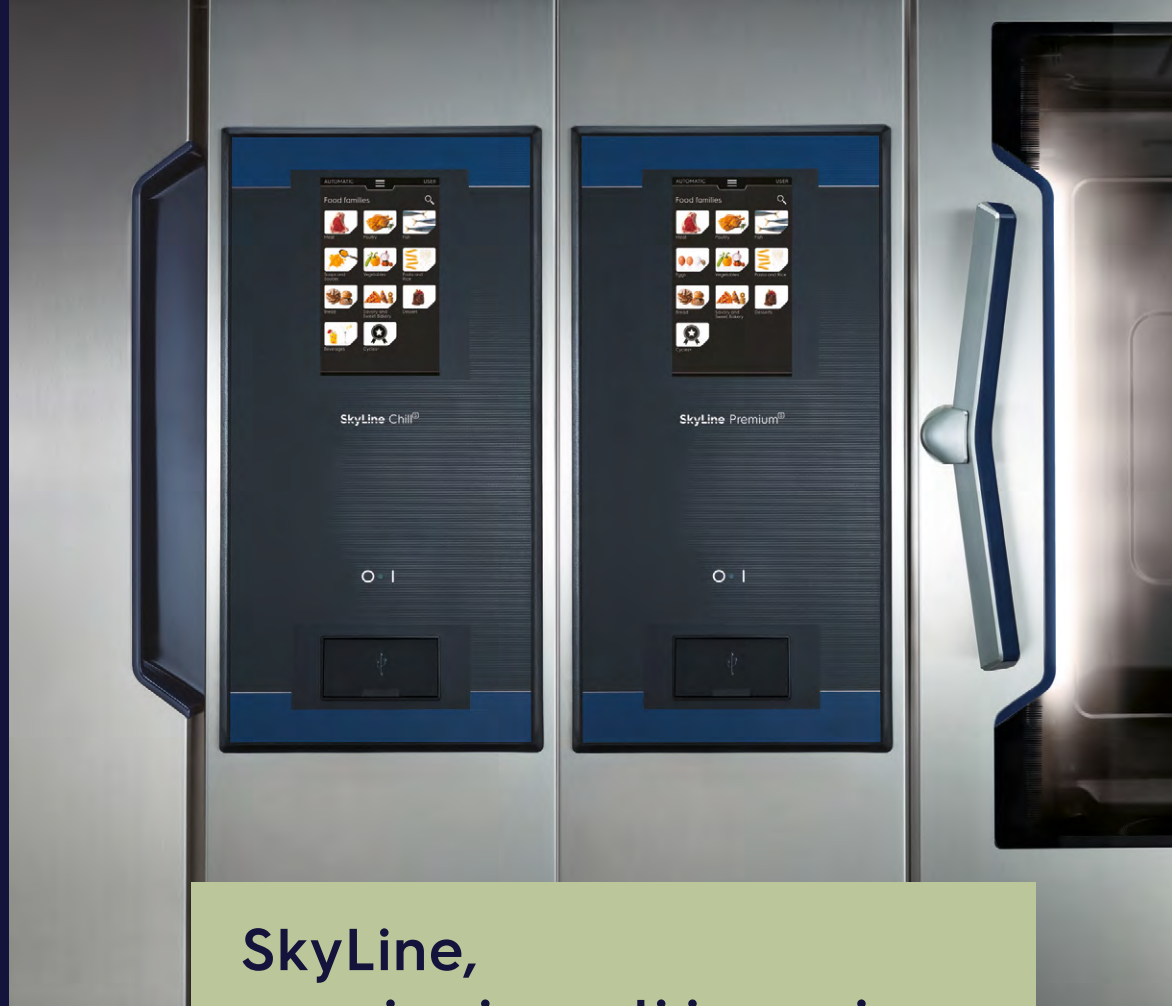
Se fino a un anno fa la somministrazione era l'attività principale del ristorante, ad oggi, complice la pandemia, alla ristorazione rimane esclusivamente l'attività di vendita. Il take away (asporto a cura del cliente) e il delivery (consegna a domicilio) hanno preso piede e costretto la ristorazione ad adeguarsi per sopravvivere alla concorrenza del mercato. Certamente la crisi non è ancora superata e occorre resistere e resistere ancora.

Una luce appare, però, in fondo al tunnel: è la speranza che potremo riaprire i locali al pubblico e ricevere ancora la nostra affezionata clientela nelle nostra sala da pranzo. La gente tornerà con entusiasmo ad uscire, liberata dall'angoscia e, seppure con molte attenzioni e qualche regola di distanziamento da mantenere per un certo periodo, potrà intrattenersi a pranzo (e, perché no, anche a cena!) in piacevole compagnia. La compagnia, il vivere sociale sarà una delle leve della ripartenza della ristorazione. Uscire a pranzo e a cena è un rito che oggi manca e



di cui abbiamo grande necessità. Stare insieme, fare esperienza sociale, consumare il pasto coccolati dal nostro ristoratore di fiducia, che non solo ci sfama ma ci “ristora” nel vero senso della parola. Quando saremo fuori dal tunnel, ci guarderemo indietro e valuteremo questo nostro tempo come un periodo buio, una sorta di “annus horribilis” da dimenticare totalmente? Ogni esperienza, anche la più negativa e deleteria, segna il nostro essere umani e ci consente di fare esperienza e maturare nuove strategie e soluzioni da proiettare nel futuro. Si vede la fine del tunnel quando, superata la fase dei sogni, possiamo iniziare a pensare a cosa faremo poi, a come ci organizzeremo e, soprattutto, a quali scelte fare ora per arrivare pronti.

Una scelta l'abbiamo già fatta tutti: investire sulla formazione e sull'aggiornamento. Tutti abbiamo potuto seguire corsi on-line, webinar, conference. Affamati com'eravamo di tempo, ci siamo trovati ore ed ore a disposizione. Di formazione ne stiamo ▼



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



facendo ancora. Tuttavia, dobbiamo essere coscienti che non potrà tornare tutto come prima. Le cose sono radicalmente cambiate. Già sapevamo che la somministrazione nei piccoli locali era destinata a soccombere. La ristorazione è già diventata una realtà molto informale. Negli ultimi anni abbiamo assistito ad un inesorabile declino del reparto sala dovuto principalmente al cambiamento degli stili di vita ed alla frequenza assidua ma quotidiana dei ristoranti, che spinge il cliente verso una tipologia di ristorante più informale e friendly. Come cambieranno ulteriormente gli usi e i costumi della clientela? Che scenari possiamo prospettare?

Non possiamo e vogliamo qui fare ulteriori

analisi e previsioni; è indispensabile, invece, iniziare ad impostare le azioni future cambiando, da subito, il metodo di lavoro in cucina e le tecniche relative.

Ci sono tecniche di organizzazione e di lavoro ormai sul mercato da anni: la tecnica del recipe (o scheda ricetta) ci consente, per esempio, di pianificare gli acquisti, i consumi, gli scarti, i costi e calcolare di conseguenza prezzi di vendita, il tutto a partire da un'accurata e precisa impostazione della scheda stessa. Le tecnologie applicate agli strumenti di cucina (sottovuoto, abbattitore, bassa temperatura) ci consentono di svincolare la produzione dal consumo e pianificare turni di lavoro. Dobbiamo, però, rimuovere l'equivoco del cuoco italiano medio che ha il terrore di penalizzare la propria creatività e rifiuta ogni tecnica di standardizzazione della ricetta, con la scusa di poter fare meglio se improvvisa. La standardizzazione è invece garanzia di qualità per il cliente ma anche possibilità, per il cuoco, di liberare la propria fantasia, sgravando il lavoro quotidiano dalla sua parte più noiosa e ripetitiva. Non possiamo più improvvisare. Il lavoro necessita di essere progettato e pianificato nelle sue parti essenziali. Urge, quindi, di conseguenza individuare la parte essenziale del lavoro e definirla nel dettaglio.

L'eccellenza del cuoco italiano nel mondo potrà esprimersi al meglio solo se sapremo coniugare quotidianamente i prodotti d'eccellenza del made in Italy, interpretati e trasformati dalla nostra maestria professionale, con il rigore nella progettazione e pianificazione del lavoro. Solo cogliendo con fantasia e metodo le opportunità del momento possiamo farcela. Buon lavoro, buon lavoro a tutti! ■

IPSE DIXIT

**"Ieri non è più,
domani non è ancora.
Non abbiamo che il giorno
d'oggi. Cominciamo."**

Madre Teresa di Calcutta



Mobilità
sostenibile *



MARR
per l'ambiente*



Prodotti conformi
al GPP *



Benessere
animale*



Prodotti della
pesca sostenibile*



Certificazione MSC
Pesca sostenibile
certificata MSC



Certificazione ASC
Acquacoltura sostenibile
certificata ASC



Certificazione per la
commercializzazione
di prodotti biologici

*“Dietro un grande Chef
c'è sempre un grande Partner”*

GRUPPO MARR
MARR
dove c'è ristorazione

Leader in Italia nella distribuzione al Foodservice **MARR** serve più di 45.000 Clienti della ristorazione commerciale e collettiva con un assortimento di oltre 15.000 prodotti attraverso una rete distributiva diffusa sull'intero territorio nazionale.

Sfridi di formaggio: l'utilizzo NELLA CUCINA DEL RECUPERO

“ La cultura del riutilizzo in cucina è una delle molte strategie messe in atto dal cuoco attento all'economia di gestione e all'ottimizzazione dei prodotti ”

Abbiamo già parlato, in questa rubrica, dei vari utilizzi dei formaggi e delle loro peculiarità in cucina. Quanto migliore è il formaggio, migliore saranno l'elaborazione e il risultato finale della pietanza, e questo è indiscutibile! Ma esiste anche un altro “fronte” in cucina, sempre più forte, fatto di lotta allo spreco alimentare e di sostenibilità, dove il “recupero” di un prodotto fa la differenza. Spesso, ad esempio, ci ritroviamo con quantità modeste di un certo tipo di formaggio, tanto da non poter soddisfare nemmeno una porzione per il servizio a carrello. Ma come procedere, allora, per evitarne lo spreco e recuperare quei pezzetti avanzati? Di ricette e preparazioni per “riciclare” un prodotto, la nostra tradizione gastronomica ne è piena! Maggiormente con i formaggi, essendo questi prodotti molto versatili ed aperti a combinarsi in maniera armoniosa in molte preparazioni. Pietanze tramandateci nel tempo dai nostri “vecchi”, oppure dall'inventiva creativa dei cuochi di un tempo passato, ricette nate dall'esigenza appunto del recupero, che una volta faceva parte della nostra cultura e



Formaggi gourmet assortiti di varia stagionatura

della nostra economia, perché legato ad esigenze di vita diverse. Dalla fonduta per il recupero attraverso la cottura di qualche formaggio non affinato bene alla raclette nata dall'esigenza dei malgari svizzeri a cibarsi di un pasto caldo; dal dare nuova vita a quelle rimanenze di dispensa passando per torte ripiene, muffin

salati, creme con cui condire gli gnocchi di patate o altre paste. Ricette semplici e al contempo creative e dai risultati sorprendenti. Ma non tutti i formaggi si adattano a certe preparazioni e a certe "manipolazioni". Elenchiamo, dunque, di seguito i tipi di preparazioni e la tipologia di formaggi più adatti.

CREME e SALSE AI FORMAGGI

Per preparare una buona crema ai formaggi meglio utilizzare **formaggi a pasta molle, semi-molle e poco stagionati**, tagliati a piccoli cubetti. Per dare "**nervo**" e maggior sapore, si può unire formaggio tipo padano, parmigiano o pecorino stagionato ma meglio se grattugiati finemente. Si consiglia di scioglierli con del latte, in pentola capiente e a fiamma bassa, sempre mescolando finché questi non saranno sciolti. Il mescolare è importante per evitare che si formino grumi. La **temperatura ideale è intorno ai 50° - 55°**, mai oltre: i grassi cominciano a separarsi e le proteine tendono a rapprendersi, formando appunto grumi. Una volta giunti alla cremosità e consistenza volute, aggiustare di pepe ed eventualmente sale se necessario. Filtrare sempre il prodotto allo chinoise per eliminare eventuali crosticine provenienti dai formaggi utilizzati e non completamente disciolti. Il prodotto così ottenuto è ideale quale base per salse a condimento di pasta o crostini. Qualora servisse per fonduta o salsa da mantenersi "a bagnomaria" unirvi dei tuorli d'uovo in proporzione al quantitativo. L'uovo serve per mantenere fluida e liscia la crema.

OMELETTE AI FORMAGGI

Per preparare la classica omelette, una volta sbattute le uova con un pizzico di sale e pepe bianco, c'è chi unisce formaggio grattugiato e piccola brunoise di formaggi misti all' "appareil" dell'uovo crudo. Non è una procedura del tutto consona, in quanto si può

incorrere in problemi di attaccatura o macchiatura scura esterna all'omelette, dovuta ad eventuale "bruciatura" del formaggio presente nell'uovo a contatto con il padellino caldo. Si suggerisce di utilizzare in caso di grattugiato nell'uovo quello proveniente solo dalla parte più esterna, vicino alla crosta: lì il formaggio è più stagionato e quindi più tenace al calore. In fase di arrotolamento dell'omelette unire del formaggio a cubettini. Non importa quali formaggi si ha a disposizione, vanno bene più o meno tutti, purché non siano eccessivamente stagionati o duri. Una volta chiusa l'omelette, terminare la cottura in forno a medio calore sciogliendo i formaggi. Così facendo abbiamo anche l'effetto "bavose".

FOCACCIA - PIZZA - CALZONI AI FORMAGGI

I formaggi avanzati per queste preparazioni non devono essere di eccessiva stagionatura o duri, a meno che non lo richieda espressamente la ricetta. I formaggi per queste preparazioni vanno tagliati tutti a dadini, aggiungendo a questi della mozzarella fresca, non di bufala (rilascia eccessiva acqua).

MINESTRE E CROSTE DI FORMAGGIO

Guai a chi butta le croste del formaggio! Un tempo molte cuoche di casa, una volta ultimato di grattugiare il pezzo di grana, le recuperavano per un ulteriore utilizzo. Le croste sono una vera prelibatezza per arricchire di gusto **zuppe e minestre**. Necessita però raschiare leggermente la parte esterna della crosta con un coltello o altro e tagliarla a pezzi di 2 o 3 cm di lato circa. Aggiunte alle minestre in cottura, oltre che conferire una particolare e gradevole sapidità, hanno la facoltà di catturare, attaccandosi ad essa, eventuali impurità granulose, tipo il macinato grosso del pepe. Naturalmente, a fine utilizzo la crosta va tolta dalla pietanza prima di essere servita. Vecchie ricette lo lasciano nella pietanza ▼

za, ma tagliato a cubettini piccoli come fosse una guarnizione o complemento alla zuppa.

FORMAGGIO FRITTO

Buona cosa è utilizzare avanzi di formaggio rimasto in frigo da troppi giorni; stagionato, fresco o semi- stagionato non importa. Si può dare nuova vita a quei tristi rimasugli attraverso la preparazione di fonduta frita, crocchette di formaggio o vero e proprio formaggio fritto in pastella fatta con uova, farina, sale e latte della giusta consistenza. Servito ben caldo per godere della croccantezza e filante del formaggio, è uno dei modi migliori per riciclare il formaggio avanzato.

TORTE SALATE, SFORMATI E GATEAU

È possibile utilizzare tutti i tipi di formaggi rimasti inutilizzati dal servizio di carrello e stazionati in frigo per arricchire torte salate, sformati o gateau di patate, magari con quest' ultimo abbinati anche gli avanzi dei salumi. Anche per mignon salate, in servizi di accompagnamento ad aperitivi o aperture di convivi, non necessitano grossi quantitativi a fronte di questi servizi, per cui è possibile, anziché mescolare le varie tipologie di formaggi, distinguerle in varie preparazioni: canestrino mignon di frolla salata, sfogliatina ripiena di formaggio e guanciale, pagliuzze al formaggio ed erbe aromatiche, ecc...

INSALATA DI VERDURE CON FORMAGGI

Anche con le insalate/insalatone "composte" è possibile utilizzare tutti i tipi di formaggi avanzati, arricchiscono la pietanza, facendone un vero e proprio piatto unico, in linea con certi regimi alimentari e mode di ristorazione veloce. A **"scaglie"** se questi sono di pasta dura, a **"dadini"** per le altre tipologie.

CANAPEES, TRAMEZZINI, FINGER FOOD, APPETIZER

E MOUSSE DI FORMAGGIO

In queste preparazioni, la cucina fredda trova grande sfogo e ottima modalità di recupero di tutti questi "avanzi", dove l'unico limite è la fantasia di chi li prepara. Grazie ad un cutter professionale, è possibile frullare tutte le rimanenze di qualunque tipologia di formaggi e creare svariate mousse, con l'aggiunta di poco burro crudo o maionese, a seconda delle necessità e dell'utilizzo. Arricchite, poi, secondo i vostri gusti, con delle verdure, frutta secca o spezie. Meglio se preparate con formaggi di diverse tipologie distinte e di diversi colori. Il tutto per otterrete sempre risultati gustosi, scenografici e sorprendenti.



Omelette con erbe aromatiche olive, feta e formaggio fresco



LA QUALITÀ CHE BATTE OGNI TEMPO



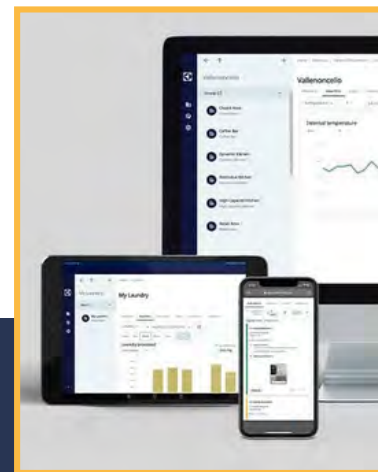
Devi fare un risotto mantecato? Ti bastano 5 minuti.
Ti serve un riso bollito e al dente? È pronto in 2 minuti.

Con il riso precotto Pastasi® Soluzioni Express
i tempi si riducono fino ad 1/4 di quelli
del prodotto crudo e ti sarà più facile:

- gestire porzioni singole
- ampliare l'offerta
- diversificare il menù.

PROVALO CON I NOSTRI SUGHI PRONTI 

Connettiti alle agevolazioni 4.0



Electrolux Professional, Partner tecnico e storico di **Federcuochi**, è in grado di fornire una gamma completa di apparecchiature professionali per la ristorazione, l'erogazione di bevande calde e fredde e la lavanderia. A questo pacchetto prodotti l'Azienda abbina un servizio completo che va dalla consulenza commerciale alla progettazione, dall'installazione alla formazione per il corretto utilizzo delle apparecchiature.

Tra le novità che Electrolux Professional ha piacere di comunicare agli Associati FIC troviamo il progetto di **Connettività 4.0. One Connected**, infatti, è il sistema di connettività che consente, attraverso una unica piattaforma web, il monitoraggio a distanza delle apparecchiature.

Si tratta di una soluzione molto avanzata dal punto di vista tecnologico che in Italia, grazie al programma Transizione 4.0 (ex Industria 4.0), consente di fruire di un credito d'imposta del 50% sull'investimento. Nelle regioni del Centro e Sud Italia, al credito d'imposta può sommarsi

il bonus investimenti Mezzogiorno che prevede, nel caso di nuove aperture, ampliamenti o inserimento di nuovi processi produttivi all'interno di strutture esistenti, un ulteriore credito d'imposta che può arrivare al 45%.

Con One Connected è, dunque, possibile risparmiare sull'investimento e contemporaneamente ottimizzare il flusso di lavoro in cucina.

Grazie alla piattaforma di monitoraggio One Connected, è possibile scaricare e salvare i dati relativi all'HACCP sia per il cook&chill (forni e abbattitori) che per le attrezzature di refrigerazione.

È possibile trasferire ricette e programmi di cottura da un forno o da un abbattitore all'altro, comodamente, da un qualsiasi dispositivo collegabile alla rete internet.

È possibile analizzare il funzionamento delle attrezzature (utilizzo nel tempo, cicli effettuati, statistiche di varia natura).



con Electrolux Professional



Infine, è possibile ricevere messaggi di notifica ovvero allarmi per eventuali rotture, anomalie o malfunzionamenti delle attrezzature. Le notifiche possono arrivare anche ai centri di assistenza tecnica abilitati, per un puntuale e rapido intervento.

Per gli Associati FIC che manifestassero il loro interesse nell'acquisto di un forno di tipo touchscreen (nuova gamma **SkyLine**), abbiamo il piacere di offrire gratuitamente il pacchetto connettività composto dagli accessori necessari per collegare il forno alla rete internet.

In alternativa, sempre per l'acquisto di un forno touchscreen, è possibile optare per un kit di 7 teglie tutte antiaderenti: 3 teglie UPAN di diversa altezza, griglia doppio uso (liscia/rigata), griglia forata a rombi, griglia in tondino per carni, teglia stampo per uova.

“Siamo l'unica azienda al mondo a poter offrire un pacchetto completo di prodotti connessi sotto un'unica piattaforma. Grazie al credito d'imposta

4.0, al quale si somma il bonus investimento Mezzogiorno per le regioni del Sud Italia, i nostri clienti hanno l'opportunità di rinnovare e ammodernare le loro cucine con contributi fiscali mai visti prima, che possono di fatto azzerare l'investimento in pochissimi anni. È tuttavia necessario comprendere bene le insidie che nasconde il processo fiscale. Siamo a disposizione di tutti gli Associati FIC per dare loro informazioni sia di natura tecnica che amministrativa.”

*Andrea Grandi, Business Development Manager
di Electrolux Professional Italia*

Validità dell'offerta: fine Giugno 2021.

Contatto: andrea.grandi@electroluxprofessional.com

Ariccia: apprezzarne l'arte degustando LA PORCHETTA IGP

“ La cittadina nel cuore dei Castelli Romani ha legato la sua fama alla porchetta ed è diventata oggi meta di un turismo enogastronomico ”

Nel cuore dei **Castelli Romani** si replica quotidianamente il **rito della porchetta**, cibo già noto nell'antica Roma. Una tradizione millenaria nella lavorazione delle carni suine, che **dal 2011** ha ottenuto il riconoscimento europeo di **Indicazione Geografica Protetta (Igp)**.

La **porchetta di Ariccia Igp** è la regina delle fraschette, assieme alla **Romanella**, vino rosso frizzante e dolce, cui è indissolubilmente legata. Le fraschette, simbolo di Ariccia, una volta erano locande dove si serviva solo vino, oggi sono delle osterie caratterizzate da



un arredamento spartano e vintage, che richiama i tempi andati, dove si possono gustare i piatti tipici del territorio, annaffiato dal vino dei **Colli Albani**.

Ariccia, a sud del lago di Albano, nel cuore dei Castelli Romani, ha legato la sua fama alla porchetta, tanto da diventare meta di un **turismo enogastronomico** conquistato dalla bontà della porchetta. Le caratteristiche peculiari che distinguono la porchetta di Ariccia sono rappresentate dalla carne di suino femmina, sapida e di colore rosato, il cui sapore e profumo sono arricchiti dall'uso sapiente del rosmarino, del pepe e dell'aglio e per la croccantezza della crosta ottenuta attraverso un'adeguata cottura, tanto da farla rimanere inalterata anche dopo svariati giorni dalla preparazione.

Oggi il processo produttivo è regolato da un **rigoroso disciplinare di produzione** che garantisce l'autenticità della "Porchetta di Ariccia Igp" e ne attesta l'esclusività. Ariccia è anche città d'arte, grazie a **Giovan Lorenzo Bernini**, che trasformò l'antico borgo medievale nella città ideale del Barocco su committenza di **Papa Alessandro VII** e la

sua famiglia, i Chigi, una delle più importanti casate di allora. Oggi, grazie all'intervento berniniano, è possibile visitare **Palazzo Chigi**, esempio unico di dimora barocca rimasta inalterata nel suo contesto architettonico, urbanistico e paesaggistico; la **Chiesa Collegiata dell'Assunta**, concepita come un vero e proprio "Pantheon barocco" e il **Santuario di Galloro**, la cui facciata viene ideata in stile palladiano. Visitare questo territorio significa immergersi fra storia, cultura e specialità enogastronomiche tipiche che stupiscono il turista attento. In particolare, se si sceglie il mese di settembre, si può assistere alla **"Sagra della Porchetta di Ariccia"**, manifestazione caratteristica dove il prodotto viene offerto sui banchi addobbati a festa da venditori in abiti tradizionali. La Porchetta di Ariccia Igp così, da alimento povero, è diventata piatto prelibato apprezzato oltre confine anche da alcuni degli chef stellati più famosi al mondo. Il miglior modo di assaporare la porchetta è tiepida col pane di Genzano e un buon bicchiere di rosso dei Castelli Romani.

Buona scoperta! ■

CIBO&VINO
PER LA
MENTE



Varietà nell'orto e in tavola

Più biodiversità nell'orto e più varietà a tavola. Nel loro nuovo libro Matteo Cereda e Sara Petrucci, autori di *Ortaggi insoliti*, rivolgono l'invito agli chef (ma non solo) a tenere in considerazione piante a elevato valore nutrizionale e di grande interesse culinario, ma poco presenti nei nostri orti. Come lo zenzero, le bacche di goji e la stevia, diventati molto popolari per le loro riconosciute virtù, eppure poco coltivati in Italia. Meno noti sono cicerchia, lampascione e portulaca, presenti solo in alcune zone. Pongono l'attenzione anche sulle verdure che arrivano da Asia, Africa o Sud America e ben si adattano al nostro clima, come pak choi, okra, minzuna. Non mancano ortaggi nostrani, come pastinaca, scorza nera, topinambur, per secoli fonte di nutrimento. Terra Nuova Edizioni, 13,30 euro.


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

**BASE
NEUTRA
MILLE TORTE**



*Senza
Glutine*


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

**BASE
NEUTRA
MOUSSE**



*Senza
Glutine*


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

**BASE
NEUTRA
CROCCANTE**



*Senza
Glutine*


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

**BASE
NEUTRA
SORBETTO**



*Senza
Glutine*


CARTE D'OR[®]
PROFESSIONAL

**BASE
NEUTRA
GELATINA**



Per dessert di alta qualità, con risultato e sicurezza alimentare garantiti.

Semplici da usare, veloci da preparare, versatili e combinabili tra di loro.

Basso food cost con alti margini assicurati e niente spreco di prodotto.

Tutte le basi della pasticceria in soli 5 prodotti

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



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



Carrot cake

Ingredienti per 32 porzioni

Base Neutra Mille Torte Carte D'Or

1 busta

Acqua 365 ml

Purea di carote 135 g

Olio vegetale 25 g

Noci sgusciate tritate 50 g

Arancia grattugiata 1

Sciroppo di zenzero 10 g

Polvere di cannella 12 g

Panna montata 500 ml

Gel di arancia q.b.

Fettine di carota sbollentate q.b.

Sfoglie di cioccolato bianco 300 g

Fiori eduli e micro cress q.b.

Staccafacile Carte D'Or

q.b.

Preparazione

- Preparare la Base Neutra Mille Torte seguendo le istruzioni riportate sulla confezione;
- Amalgamare la purea di carote, l'olio, la noci, l'arancia, lo zenzero e la cannella;
- Imburrare lo stampo con lo Staccafacile e cuocere in forno seguendo le istruzioni di cottura riportate sulla confezione;
- Usare la Mille Torte come base per la carrot cake;
- Decorare con il gel all'arancia, la panna montata, le fettine di carote, le sfoglie di cioccolato bianco, ed infine fiori eduli e micro cress.



Senza
Glutine



Senza
Glutine



Senza
Glutine



Senza
Glutine



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



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.

Roberto Rosati nel comitato WORLDCHIEFS WITHOUT BORDERS

“ Il presidente del DSE rappresenterà l'Italia per il quadriennio 2020-2024 nel settore che si occupa di attività solidali ed emergenziali a livello mondiale ”

La nomina è arrivata direttamente dal presidente mondiale **Worldchefs, Thomas Gugler**, e ha tutto il sapore di una riconferma dell'encomiabile lavoro già svolto in questi anni. **Roberto**

Rosati, presidente nazionale del **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC**, è stato infatti nominato nei giorni scorsi membro del Comitato Worldchefs without Borders, in qualità di ambasciatore dell'Italia per il **quadriennio 2020-2024**. Si tratta di quel settore dell'organizzazione mondiale dei cuochi che, proprio come il nostro DSE, si occupa delle attività solidali ed emergenziali, estese naturalmente a tutto il pianeta. Del Comitato fa parte un rappresentante per ogni Paese

aderente, per un totale quindi di 73 membri.

“Sono contento di questa riconferma avuta da **Worldchefs without Borders** – ha commentato Rosati – e ho già sottolineato che continueremo, come struttura italiana, a mantenere alto il valore del nostro operato anche fuori dai nostri confini. Il valore della nostra mission, infatti, è di proseguire nelle nostre attività sia sul territorio italiano sia, come ci viene richiesto, in territorio estero”.

A Roberto Rosati sono giunte le congratulazioni dal presidente FIC, Rocco Pozzulo, e dalla dirigenza Federcuochi, mentre anche nei numeri scorsi della nostra rivista abbiamo ricordato più volte come il DSE FIC sia stato e sia tuttora presente in prima linea, soprattutto in questi mesi di grave crisi economica e sociale, oltre che sanitaria, anche durante festività come il Natale e la Pasqua, davvero poco gioiose nel 2020 e 2021 e con le mense solidali, della Caritas e delle parrocchie sparse per l'Italia sempre più piene di “nuovi poveri”. Sono centinaia, in tutte le regioni, infatti, i cuochi FIC presenti nelle cucine a supporto per la preparazione dei pasti, da consegnare alle associazioni di volontariato. E questa è soltanto una delle tante attività svolte.

La nomina di Rosati in ambito Worldchefs rimarca, dunque, anche tale operato. Già negli anni passati, ricorda infine il presidente DSE, sono stati organizzati appuntamenti del Comitato, oltre che nei congressi mondiali (Grecia e Malesia), come l'esercitazione svoltasi a Pordenone, nella sede dell'azienda partner FIC Electrolux, con delegati Worldchefs without Borders che hanno avuto l'opportunità di provare nuove attrezzature per le emergenze. ■



Abbonati a Pasticceria Internazionale

PERCHÉ L'EVOLUZIONE E LA FORMAZIONE SONO FRUTTO DELLA CULTURA



Sconto 10%
per soci FIC

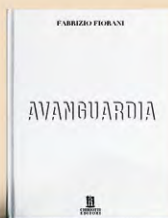
ALCUNI DEI NOSTRI TITOLI



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



OMNIA FERMENTA
Giambattista Montanari
€ 74



AVANGUARDIA
Fabrizio Fiorani
€ 70



BUONA LA PRIMA
Leonardo Di Carlo
€ 42



**SULLE ALI
DEL PICCHIO**
Salvatore Farina
€ 44



**TRADIZIONE IN
EVOLUZIONE**
Leonardo Di Carlo
€ 70



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


**CHIRIOTTI
EDITORI**





UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZESI

Da Chef di cucina a leader: CORSO DEI CUOCHI ABRUZZESI

Di **Angelo Monticelli**

Il 29 marzo scorso l'Unione Regionale Cuochi Abruzzesi ha organizzato, in modalità digitale, una lezione dall'evocativo titolo: "La ricetta per gestire la brigata di cucina: da chef a leader", tenuta dall'esperta di comunicazione **Melinda Bianchi**. Il presidente dell'URCA, **Lorenzo Pace**, ha sottolineato "l'importanza per il cuoco della comunicazione e del suo comportamento nella gestione dei collaboratori e che la realtà odierna della cucina

impone di trasformare il suo ruolo da "chef" a "guida". Questo non significa abbassare la professionalità, che deve rimanere etica e rigorosa nella preparazione dei piatti, ma vuol dire assumere un nuovo paradigma del suo ruolo che deve essere autorevole e coinvolgente per creare un ambiente di lavoro sereno, che a sua volta consenta di realizzare piatti eccellenti". La docente, poi, ha spiegato le competenze trasversali del cuoco e quanto queste

siano utili per la gestione di una brigata di cucina, così da far capire l'importanza della comunicazione e i metodi che deve conoscere il comunicatore per trasmettere con efficacia i suoi messaggi, per avere e ricevere un efficiente coinvolgimento sulla produttività in cucina. "Lo Chef - ha illustrato la Bianchi - è un professionista in continua formazione e, attraverso la conoscenza del suo lavoro e dei suoi collaboratori, deve essere un leader, capace di non "imporre" ma di "condurre" la propria brigata nel raggiungimento di obiettivi comuni". L'approccio al corso da parte della docente è stato molto interessante non solo nei concetti discussi, ma soprattutto nell'interazione e nella capacità di coinvolgimento dei corsisti e ha permesso un approfondimento più ampio, riuscendo a far risultare i temi trattati di più facile comprensione, con una gestione egregia della piattaforma utilizzata.



IDEAS FOR YOUR *project*

Esperti in arredi su
misura e specializzati
nei servizi per i settori
food e hotellerie.



080 4323143 / info@nimarindustry.it
Visita il sito nimarindustry.it



 **NIMAR**[®]
INDUSTRY



F.I.C.

MARCHIO DI APPROVAZIONE

F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

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

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

BRAGARD
abbigliamento professionale



pasta selezione oro chef



italian food culture



linea prodotti a base
pomodoro, vegetali e legumi



grandi impianti cucine e forni



linea professionali pentole in alluminio



linea professionali pentole in alluminio



linea pasta fresche surgelate



linea prodotti lattiero caseari



dispenser carta



farine e semilavorati



coltellerie SANELLI srl
coltelleria



linea malinese
Per informazioni:



guanti per alimenti



savoardi



macchine sottovuoto
essiccatrici



cotti a vapore

FIC PROMOTION Srl

Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma

Tel. 06.4402178 - 06.44202209 | e-mail: fic@ficpromotion.it



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI AREZZO

I Cuochi Arezzo di nuovo in presenza con LA MASTERCLASS DI ANTONIO DELL'ORO

Di Rossella Giulianelli

“Dopo un lungo inverno di limitazioni e corsi on-line, siamo finalmente tornati ad un minimo di socialità con il Corso *“Non solo dolce... il sapido, l'agrodolce, il vegetale”*, tenuto dal Pastry Chef Antonio Dell'Oro” dichiara **Gianluca Drago**, presidente dell'**Associazione Cuochi di Arezzo**, che ha organizzato la masterclass e che aggiunge: **“Il desiderio di ripartire con i corsi in presenza era forte e da tempo speravamo di riprendere un minimo di normalità, sia con incontri tenuti da docenti esterni che con lezioni, diciamo di scambio di competenze, tenute dagli associati per gli associati.”**

In effetti anche nell'ultimo consiglio, tenutosi anch'esso in presenza, i Cuochi aretini avevano espresso chiaramente il desiderio di un ritorno alla socialità ed allo scambio come atto di supporto vicendevole e sostegno in questo lungo periodo di difficoltà per il settore.

Il nome di Dell'Oro, talentuoso Pastry Chef e membro della **Nazionale Italiani Cuochi**, era emerso già in passato ma non era stato possibile fino ad oggi realizzare il corso. L'incontro formativo si è svolto nel rispetto di tutte le norme sanitarie vigenti.

Citando Dell'Oro: **“La pasticceria è creatività e tecnica. Attraverso la conoscenza si può innovare continuamente”** e questa è la filosofia su cui si è incentrata la Masterclass durante la quale sono state proposte nuove idee per i *Dessert da ristorazione*.



Il Pastry Chef è riuscito, in modo molto chiaro, a spiegare delle tecniche di realizzazione di piatti complessi affrontando punti fondamentali quali l'ottimizzazione dei tempi e la valorizzazione dei prodotti preparati. Si è trattato di un momento utile per i corsisti, grazie alla grande preparazione e alla disponibilità del giovanissimo Cuoco e Maestro Pasticcere, per chiarire e approfondire dubbi e curiosità su varie preparazioni.

Speriamo che questo primo corso in presenza sia di buon auspicio per una ripartenza lavorativa e formativa in questo nuovo inizio per la Toscana e per tutta l'Italia.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI AVELLINESI

La Pasqua solidale delle BERRETTE BIANCHE DI AVELLINO

Gaetano Cerciello

Le berrette bianche dell'IPSEOA "Manlio Rossi Doria" di Avellino si sono riunite in una due giorni di lavoro per un evento di solidarietà. Un momento di attenzione verso le famiglie meno abbienti della provincia campana in occasione della Santa Pasqua che, a causa dell'emergenza sanitaria, è stata molto particolare per il secondo anno consecutivo. È stato questo lo spirito dell'iniziativa che ha visto l'istituto della città di Avellino, con in prima fila la Dirigente Scolastica Mariateresa Cipriano, il personale della scuola e i docenti di enogastronomia, coinvolti nella preparazione di prodotti tipici pasquali tra cui pizza piena, pizza di scarole e l'immane pastiera di grano offerti alla **Misericordia di Avellino**, che ha, a sua volta, provveduto alla distribuzione presso le famiglie dei bisognosi tramite le parrocchie. L'evento, programmato in pochissimo tempo, ha raccolto subito il consenso di tutti e ha contribuito, qualora ce ne fosse bisogno, a rafforzare il clima di collaborazione della scuola con il tessuto cittadino, facendo risaltare la sinergie tra enti e associazioni per la vicinanza a tutte quelle famiglie che stanno pagando un prezzo molto alto in questo periodo difficile, con la pandemia che non arretra. Entusiasta la Dirigente Scolastica per la riuscita dell'iniziativa: Cipriano ha voluto ringraziare direttamente tutto il personale della scuola. Le ha fatto eco il Presidente dell'**Associazione Cuochi Avellinesi**, nonché docente, **Luigi Vitiello**, che ha ribadito come lo spirito associazionistico debba portare la figura del cuoco, oggi più che



mai, ad azioni solidali e di valore sociale: "Siamo da sempre in prima fila quando ci si chiede la collaborazione per eventi a scopi benefici. Oggi più che mai, c'è bisogno di attenzione verso le fasce più deboli della popolazione, duramente provate dall'emergenza sanitaria. E chi, più della nostra categoria, può comprendere il dramma che si vive da più di un anno? Per questo saremo sempre in prima linea".

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



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COSENTINI

Formazione dei giovani calabresi: IMPORTANTE TRAGUARDO IN EUROPA

Ufficio stampa

L'Associazione Provinciale Cuochi Cosentini, con il presidente **Francesco Spina**, è soddisfatta per un ulteriore grande traguardo raggiunto nella formazione. Da poche settimane, infatti, l'Associazione ha ottenuto l'accreditamento per il **Programma Europeo Erasmus+ 2021-2027**. Dopo la prima esperienza nel progetto "Food and Wine", che ha visto formarsi all'estero cento giovani neodiplomati, si configura adesso una nuova sfida ambiziosa per il territorio. Nei prossimi anni, molti giovani neodiplomati calabresi potranno cimentarsi in percorsi di formazione fuori dall'Italia, acquisendo nuove competenze nel **comparto turistico**: dal *food marketing* all'enogastronomia ed ai settori correlati. Tra i principali obiettivi del programma, lo sviluppo di conoscenze e competenze tecniche, linguistiche e *soft skills*. L'Associazione è consapevole che i giovani profili professionali, al rientro in Italia, potranno contribuire allo sviluppo del settore turistico, rappresentando un'im-



portante risorsa per il territorio in cui l'Associazione stessa opera. I finanziamenti per Erasmus+ giungono in un momento storico e critico per il comparto. Pertanto, l'Associazione ritiene che tale iniziativa possa rappresentare una speranza per il futuro dei giovani calabresi. Peraltro, le dinamiche globali hanno sensibilmente modificato il modo di fare turismo, rendendo la domanda sempre più esigente e variegata. In questo senso, Erasmus+ intende occuparsi "oggi" della formazione dei neodiplomati, affinché essi possano occupare "domani" posizioni strategiche.



portante risorsa per il territorio in cui l'Associazione stessa opera. I finanziamenti per Erasmus+ giungono in un momento storico e critico per il comparto. Pertanto, l'Associazione ritiene che tale iniziativa possa rappresentare una speranza per il futuro dei giovani calabresi. Peraltro, le dinamiche globali hanno sensibilmente modificato il modo di fare turismo, rendendo la domanda sempre più esigente e variegata. In questo senso, Erasmus+ intende occuparsi "oggi" della formazione dei neodiplomati, affinché essi possano occupare "domani" posizioni strategiche.



Essiccazione e sottovuoto: la conservazione secondo Tre Spade



takaje[®]  
La rivoluzione del sottovuoto

atacama 

Preserviamo il meglio della natura



www.trespade.it



L'ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI DELLA MOLE

CAAT e Cuochi della Mole insieme PER LA RIPRESA DEL SETTORE

Ufficio stampa

Il CAAT (Centro Agroalimentare di Torino) e l'Associazione Provinciale Cuochi della Mole hanno siglato un accordo di collaborazione per rispondere alla crisi del settore, provocata dalla pandemia, con una serie di azioni mirate per promuovere un'auspicata ripresa nella ristorazione e nel catering. La collaborazione muove dall'esigenza di manifestare attenzione da parte del CAAT verso la categoria dei Cuochi e di offrire opportunità concrete per una più solida sinergia. Fanno da cornice dell'accordo alcune progettualità comuni, per valorizzare cultura gastronomica, stagionalità dei prodotti, territorialità e sostenibilità alimentare. Per gli associati FIC saranno immediatamente disponibili condizioni particolari di accesso al CAAT e agevolazioni nei servizi offerti. L'accordo prevede anche l'apertura all'interno del CAAT di un'ulteriore sede dell'Associazione Cuochi della Mole, dopo quella dell'I.I.S. "Bobbio" di Carignano, che sarà un nuovo punto di riferimento per gli associati per l'assolvimento di pratiche amministrative e un luogo fisico dove promuovere l'incontro tra le Parti e la condivisione di azioni comuni sul territorio. "La promozione del settore agroalimentare piemontese – dice il presidente del CAAT Marco Lazarino – è una mission fondante del

CAAT. Questo accordo è un ulteriore importante tassello nel quadro generale delle azioni e dei progetti messi in atto sul territorio. In questo periodo di estrema difficoltà per la ristorazione, sono a maggior ragione felice della collaborazione con un'associazione che rappresenta l'eccellenza culinaria piemontese".

"Con questo accordo – afferma il direttore generale del CAAT Gianluca Cornelio Meglio – si consolidano le condizioni per promuovere una sinergia tra l'APCM e il CAAT, volta ad esprimere le enormi potenzialità di un territorio in materia agroalimentare che dovranno concorrere a trainare la ripresa nel settore strategico della cucina italiana, nella sua espressione territoriale e nazionale".

"A due anni dalla costituzione dell'Associazione Cuochi della Mole – spiega il suo presidente Raffaele Trovato – e a metà del

mio mandato, considero l'accordo un pilastro portante del programma di crescita e sviluppo che APCM si è data nel suo primo quadriennio. L'anno scorso l'APCM è stata premiata da FIC come l'Associazione che ha registrato il maggior incremento e sviluppo associativo sul territorio. Quest'anno, nonostante la situazione, ci apprestiamo a rinnovare questo primato"



INTOLLERANZE A TAVOLA: PROBLEMA O OPPORTUNITÀ?



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

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

Cogli l'opportunità, scegli Nutrifree!



NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

Vicini alle esigenze di ogni canale: ristoranti, pizzerie, hotel e B&B, bar, tabacchi, vending, laboratori artigianali, ristorazione collettiva, travel catering, normal trade. Tel. +39 0583 216383 - foodservice.nutrifree.it

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

**NUTRI
FREE**



UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

Nasce il “Team Sicilia” per rappresentare L'ISOLA E IL SUO AGROALIMENTARE

Di **Antonio Iacona**

Tra i compiti principali c'è quello di rappresentare l'isola nelle gare nazionali e internazionali e di tenere alta la bandiera della cucina siciliana e del suo agroalimentare negli eventi, ai congressi, ai pranzi e alle cene di gala. Ma intanto un risultato storico lo ha già ottenuto ed è la sua stessa costituzione. Parliamo del **TEAM SICILIA**, la squadra di chef e pasticceri dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani** costituita il 20 aprile, dopo un'attenta selezione di numerosi candidati, dei curricula e delle competenze, sia nella categoria **Junior** che **Senior**. A valutarli sono stati il Team Manager, Mario Puccio; il presidente URCS, Giacomo Perna; il responsabile Eventi, Seby Sorbello; il coordinatore, Gaetano Megna; il capitano, Max Ballarò; i responsabili del Settore Tecnico, Claudio Ruta e Carmelo Floridia; i responsabili del Team Junior, Ignazio Interrante e Alfonso Pollari; il responsabile del Compartimento Giovani URCS, Francesco Giuliano; il tesoriere, Vincenzo Di Palma; ospiti d'onore, il Maestro Pasticcere Giuseppe Giuliano, il delegato regionale Eurotoque Italia, Giovanni Porretto e il Maestro Pasticcere Giovanni Cappello. A coordinare i lavori, il segretario URCS, Rosario Seidita. I candidati, provenienti dalle diverse Associazioni Provinciali, avevano 15 minuti per presentare on-line la propria ricetta (opportunamente cucinata prima) ed illustrare alla Giuria la scelta di ingredienti, prodotti e territorio. “Abbiamo riscontrato un'alta professionalità nei candidati, sia sul piano tecnico che delle conoscenze delle materie prime – ha detto il Team Manager Mario Puccio – e siamo orgogliosi che cuochi e pasticceri si siano

messi in gioco sentendo già lo spirito di squadra, elemento fondamentale per far parte di un Team”. “Il plauso va ai componenti della squadra e allo staff dei Cuochi Siciliani, che ho l'orgoglio di rappresentare – ha aggiunto il Presidente Giacomo Perna. – Non è facile condurre attività a distanza e coordinare interventi, giudicando preparazione, manipolazione e presentazione degli alimenti, per lo più in mancanza dell'assaggio. Abbiamo percepito una grande professionalità da parte di tutti”. “Abbiamo voluto il Team Sicilia per rappresentarci con orgoglio nelle gare e negli appuntamenti ufficiali a nome dell'isola e della sua cultura gastronomica – ha sottolineato il Responsabile Eventi, Seby Sorbello – e in Federcuochi sappiamo che queste squadre possono rappresentare la punta di diamante di un territorio”. Ed ecco i componenti del **TEAM SICILIA**. Senior: Giovanni Saporito, Mario Lo Faso, Vincenzo Forte, Gaeta-



no Scarcella, Liborio Bivona, Santo Petrocciani, Ludovica Raniolo, Luca Gulino, Giuseppe Lapi, Guglielmo Asta, Gaetano Guccione, Antonio Ingrao. Junior: Martina Gambino, Giovanni Riina, Gloria Fradella, Stella Silvestro, Carlotta Di Cristina, Sebastiano Greco,

Samuele Porcasi, Alyssa La Rosa. Tutti sono già scesi in campo per rappresentare al meglio l'isola e hanno acceso i fornelli per valorizzare le sue produzioni di alta qualità, orgogliosi di dare voce ai propri territori e alle proprie province.



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI - COMPARTIMENTO GIOVANI FIC

Dante e la Tradizione: parte il progetto "SE NON È ZUPPA È PAN BAGNATO"

Di **Lorenzo De Vivo Martini**

Celebrando i settecento anni dalla morte di Dante Alighieri, Padre della Lingua Italiana, il **Compartimento Giovani della Toscana** ha voluto "scavare" anche culturalmente nelle nostre radici e, in particolare, nell'opera del Sommo Poeta, cogliendo in un versetto della Divina Commedia la parola "Suppa", utilizzata per spiegare cosa fosse "il pane molle e bagnato".

Passando dall'alta letteratura all'alta cucina italiana, la Toscana è sempre stata terra di zuppe e, visto che questa rubrica che stiamo avviando avrà anche una buona dose di Tradizione, abbiamo scelto questo proverbio come il più adatto, poiché racchiude in sé tutto il significato di ciò che vogliamo che emerga: **"Se non è Zuppa è Pan Bagnato"**. Nello specifico, si tratta di un progetto che nasce dalla volontà di valorizzare il territorio toscano e quello in cui i ragazzi vivono: le Province, stimolandoli sia al livello didattico che sul piano pratico,

in particolare in questo periodo di grave crisi socioeconomica. In gergo culinario, il senso della frase da cui prende nome il progetto significa che se un piatto viene presentato in un modo oppure in un altro, quello che conta è che la sostanza sia la stessa. Perciò, dalla nostra **Tradizione** arriviamo all'**Innovazione** e alla creatività di ciascuno di noi. Per non dimenticare le nostre radici, in questo progetto ci saranno dei piatti che ricorderanno da dove veniamo: in questo modo, ognuno avrà la possibilità di accrescere il proprio bagaglio personale e cultural-gastronomico, in quanto per ciascuna ricetta

i ragazzi inseriranno anche un cenno storico. Ma ci sarà pure spazio per la creatività, come sottolineato: ciascun allievo andrà a ricercare la materia prima del proprio territorio, realizzandone un piatto a propria scelta e fornendo una spiegazione adeguata, affinché si possa capirne le scelte e conoscerne i prodotti che lui stesso ha utilizzato.





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'**Academia 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'Academia 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 Ferigo, 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.





Decorazioni di Cioccolato

trucioli, codette, scagliette e perle

BARRY CALLEBAUT ITALIA S.p.A.
Via Morimondo, 23 - 20143 - MILANO (MI)

 **Italmill**[®]
Distributore Italia

+39 030 7058 711 - clienti@italmill.com -   @italmillspa

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



UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

I Cuochi Umbri continuano A FAR SENTIRE LA PROPRIA VOCE

La Segreteria

Tra le giornate del 13 e 14 aprile, l'Unione Regionale Cuochi Umbri ha partecipato a due manifestazioni tra **palazzo Cesaroni a Perugia** e **palazzo Montecitorio a Roma**. Durante la mattina del 13, la delegazione URCU, composta dalla Presidente **Gianna Fanfano**, **Giuseppina Mariotti**, **Victor Bertoli** e dal Segretario **Raffaele Marco Bagnato**, con il supporto di **Michele Radicchia**, **Roberto Placidi** e **Vittorio di Vittorio**, ha organizzato in collaborazione con **FIPE Umbria** e **Federazione Italiana Cuochi** un incontro davanti a palazzo Cesaroni, sede della Regione Umbria, per continuare a manifestare presso le istituzioni il disagio che il comparto dell'enogastronomia sta vivendo in questi mesi. Lo stesso 13 aprile, poi, a seguito delle istanze presentate da FIPE Umbria ("**Vogliamo un futuro!**" **La protesta dei ristoratori Fipe a Perugia**) e da URCU (URCU presente alla **Seconda Commissione Consiliare Permanente**

regione Umbria), il consiglio regionale dell'Umbria ha approvato la **mozione "Sostegno al settore della somministrazione di bevande e alimenti"**. Invece, nella mattinata del 14 aprile l'Unione ha supportato l'azione dell'associato **Michele Radicchia** insieme ad **Alessio Stefanelli**, **Roberto**



Placidi, **Fulvio Plazzotta**, **Vittorio di Vittorio**, **Taifur Osmann** e **Giancarlo Tedesco**, che hanno portato la manifestazione iniziata lo scorso 23 febbraio davanti a palazzo Donini fino a palazzo Montecitorio. **Radicchia**, insieme al Segretario **Bagnato**, hanno poi depositato la **lettera allo stato**, redatta dal gruppo di manifestanti, presso le segreteria di **palazzo Chigi**.



Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

Scrocchiarella Frozen Sandwich, pretagliata.

Formati: 12x52 e 12x36 cm.



bellani.com



Italmill®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com



[@italmillspa](https://www.instagram.com/italmillspa)

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

ASSOCIAZIONE CUOCHI SEML (STABIESE EQUANA MONTI LATTARI)

Corso sulla “SELVAGGINA A TAVOLA”

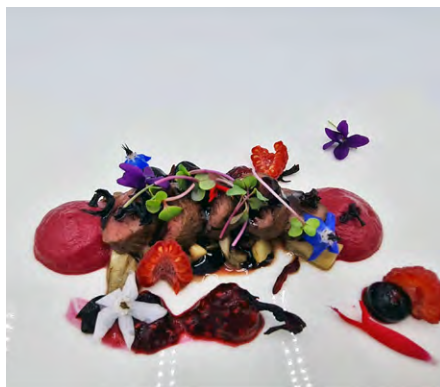
Ufficio Stampa

Continuano i corsi di cucina professionale dell'Associazione Cuochi SEML (Stabiese - Equana - Monti Lattari) a Villa dei Cesari di Gragnano. Tema del nuovo incontro, **“La Selvaggina a tavola”** condotto magistralmente dal giovane chef **Antonino D'Alessio**. Così i cuochi FIC, con il giovane docente, hanno voluto salutare l'autunno e l'inverno, stagioni che ci proiettano nel mondo della selvaggina e dei cacciatori, e dare il benvenuto alla primavera. Cucinare bene la selvaggina, infatti, permette di realizzare pietanze gustose e accostamenti interessanti. Durante il corso D'Alessio ha illustrato le modalità di trattamento pre-cottura più idonee ai diversi tipi di selvaggina, insegnando ad attribuire la giusta considerazione a salse e condimenti che valorizzano questa



particolare tipologia di carne, conservandone il suo caratteristico sapore. Inoltre, ha dato indicazioni sulle diverse tecniche di pulitura, frollatura e marinatura della carne per renderla più tenera e aromatica, oltre ad indicazioni di tempi e modalità di cottura. Durante

la lezione, sono stati realizzati tre piatti: “La lepre nel sottobosco”, piatto antico ma tanto particolare da calzare perfettamente nella nostra attualità culinaria, dal sapore intenso, deciso, ricco di gusto. Nell'occasione, lo chef ha preparato dei funghi cardoncelli appena scottati, per dare un senso di croccantezza e una salsa al vino con frutti di bosco che si sposano meravigliosamente con il sapore della lepre, concludendo esteticamente con qualche germoglio sul piatto. “Capriola al Sud”, il secondo piatto preparato. La carne molto scura è caratterizzata da un gusto ben definito, davvero prelibata. Lo chef ha preparato il capriolo con ingredienti tipici della cultura gastronomica napoletana, come i “friarielli” e la “fresella napoletana” dando vita ad un abbinamento insolito, ma dal gusto unico. “Germano Reale arrosto in salsa Salmi, all'agro di Sesamo, Germogli e Arancia”. Il piatto è stato realizzato con elementi tipici di culture gastronomiche differenti, una sorta di melting pot culinario.




4-CHETTA

LUCA PAOLOROSSO
Gioielli



Il nuovissimo
bracciale



Edizione limitata, in esclusiva per
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



Le nuovissime linee di prodotto a marchio Federazione Italiana Cuochi





ASSOCIAZIONE CUOCHI SEML (STABIESE EQUANA MONTI LATTARI)

La Dieta Mediterranea: ricca di PIATTI “POVERI” E GENUINI

Ufficio Stampa

Già da mesi, appena è stato possibile, sono ripartiti i corsi di formazione professionali organizzati dall'**Associazione Cuochi SEML** (Stabiese Equana Monti Lattari) a Villa dei Cesari di Gragnano. Argomento principe di uno degli appuntamenti, la **Dieta Mediterranea**, che continua ad essere additata come modello esemplare di alimentazione. Così, ad avere gioco facile è tutto il nostro Paese, a cominciare dalla cucina meridionale. Olio, pesce povero e verdure dell'orto proliferano quale emblema dell'italianità a tavola. A pochi chilometri dal Cilento, culla della Dieta Mediterranea, l'executive chef **Michele De Leo** con il corso **“Cucina Creativa Mediterranea”** ha saputo valorizzare proprio i piatti poveri.

Ciò che resta dello “Sgombro Marinato” è la peculiarità dell'aceto che conferisce al pesce azzurro un gradevole retrogusto acre, avvolgendolo nelle verdure dell'orto più comuni come il peperone e il pomodoro. Un altro piatto simbolo è “Sua Maestà il Baccalà” preparato in olio cottura e ricoperto di cialde al pomodoro croccante, dove sono emersi i ricordi, che hanno riportato agli anni passati, quando la difficoltà di conservare il merluzzo determinò l'adozione della salatura o l'essiccazione all'aria. I veri protagonisti, però, sono stati i giovani aspiranti chef e i professionisti del settore, per tutta la durata del corso impegnati a seguire e interagire con lo chef.





ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN BELGIO

Le ricette dei Cuochi FIC Belgio PER VALORIZZARE LA MORTADELLA IGP

Ufficio Stampa

Valorizzare i prodotti tipici italiani all'estero, sul proprio territorio di competenza, è sempre stata un'azione prioritaria nel programma dell'**Associazione Cuochi Italiani in Belgio**. Con il loro dinamico presidente, **Pino Nacci**, infatti, i Cuochi associati FIC non si sono arresi nemmeno in questo difficile momento di pandemia e proseguono nelle loro attività. Tra queste, si sta rivelando di grande successo e con un buon seguito l'azione congiunta con i Consorzi della Mortadella di Bologna, salamini cacciatorini, zampone e co-techino attraverso la divulgazione di videoricette.

<https://www.facebook.com/photo?fbid=4258502084160819&set=pcb.4258478554163172>

La Mortadella Bologna IGP è, infatti, storicamente un salume che in cucina ispira la fantasia anche degli Chef, in questo caso dell'Associazione Cuochi Italiani in Belgio, come dimostrano queste tre delicatezze presentate il 30 aprile dallo Chef **Gianfranco Avantageggiato**, titolare del ristorante Lukania Express a Leuven:

- *Cannolicchio di parmigiano reggiano ripieno con mousse di mortadella e pistacchi di Stigliano*,
- *Millefoglie di pasta sfoglia farcita con mortadella, mascarpone e noci*,
- *Fagottino di mortadella con pere marinate al lime e parmigiano reggiano*.

Per ottenere il marchio IGP, la Mortadella Bologna prodotta dalle Aziende iscritte al



Consorzio di Tutela deve essere prodotta solo in alcune specifiche regioni d'Italia, secondo la ricetta tradizionale, usando solo ingredienti genuini e controllati. In questo modo siamo sicuri di acquistare un vero prodotto d'eccellenza.

Filo diretto con le aziende PARTNER FLC



INSERZIONISTI
II CUOCO

AZIENDA	RESPONSABILE	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
CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA DOP		0372 30598 - segreteria@provolonevalpadana.it	www.provolonevalpadana.it
ELECTROLUX PROFESSIONAL	Natale Minierocom	natale.miniero@electroluxprofessional.com	www.electroluxprofessional.com
HOPLÀ COOPERLAT			www.hopla.it
INDUSTRIE CELTEX			www.industrieceltex.com
ITALMILL/NOVACREM		030 7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com
KIMBO	Francesca Capolongo	081 7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it	www.kimbo.it
LURISIA	Manuela Mattalia	manuela.mattalia@cchellenic.com	
MARR	Stefano Manfredi	335 7832126 - smanfredi@marr.it	www.marr.it
MEDAGLIANI	Eugenio Medagliani	02 4548571	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
QODEUP	Fabio Marniga	347 129 6694 - fabio@qodeup.com	www.qodeup.com
REFLEXX	Nicoletta Galleani	nicoletta.galleani@reflexx.com	www.reflexx.com
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.com
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 - COOPERLAT			www.trevalli.cooperlat.it/
UNILEVER	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandechef.it
ZORZI		045 956917	zorzi.vr.it

NUOVA QUALITÀ



SELEZIONE ORO CHEF

STUDIATA PER LA DOPPIA COTTURA

PERFETTA IN COTTURA ESPRESSA

APPROVATO



DALLA FIC

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



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