

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 359 Maggio - Giugno 2021



*Il diavolo fa le pentole  
ma non i coperchi  
Medagliani fa tu*



**CI HA LASCIATO  
EUGENIO  
MEDAGLIANI  
UNA VITA SPESA  
PER I CUOCHI**

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



## BRAGARD

Foto Stéphane de Bourgies

Concepita nel 1976 con la collaborazione di Paul Bocuse, la giacca da cucina GRAND CHEF rappresenta l'icona senza tempo della giacca classica per eccellenza. Per decenni si è affermata nell'immaginario collettivo come la giacca preferita dai più grandi chef del mondo. Realizzata esclusivamente nel più bel cotone del mondo (Pima Premium) da un partner del marchio: Vosges terre textile.

Gestendo tutta la catena della produzione, Bragard firma collezioni attuali e di classe. Le collezioni sono studiate nei nostri atelier di Epinal da personale esperto, le materie prime provengono principalmente da filiere corte e gran parte della collezione è etichettata Tissu France Terre Textile.

È nei Vosgi, storico territorio tessile, che Bragard elabora modelli dalle linee raffinate e comode. Grazie alle competenze di un team di talento, focalizzato sull'eccellenza della gamma, Bragard libera l'abbigliamento professionale e ne fa un elemento indispensabile dell'arte di vivere in cucina.

# Medagliani tra i direttori più longevi: UN AMORE SCONFINATO PER I CUOCHI E LA RIVISTA



di **Pietro Roberto Montone**  
Direttore Responsabile  
*IL CUOCO*



**D**al 1975 al 2016 **Eugenio Medagliani** è stato **Direttore** e anima de *Il Cuoco*. Aveva assunto questo ruolo su proposta della Dirigenza e del primo responsabile, **Carlo Prandini**, colui che ha guidato la rivista dalla sua fondazione, ovvero dal 1969. Medagliani non è stato un Direttore qualunque. Egli era un profondo amante dell'arte della cucina ed è stato anche uno dei direttori di rivista di settore più longevo che l'Italia abbia avuto. Amava la famiglia dei cuochi e questo spiega perché sia rimasto alla guida della rivista per ben quarantuno anni. Il suo è stato, fino all'ultimo, un lavoro entusiastico nonostante l'impegno che richiedeva la sua rinomata azienda. Era un grande conoscitore della materia! Personalmente, quando raccontavo di lui ai miei studenti, lo definivo come una "enciclopedia vivente" di tutti gli strumenti che quotidianamente semplificano il lavoro dei cuochi in cucina. Ho avuto il privilegio di conoscere il Direttore e collaborare con lui ed ancora oggi questo mi emoziona. Scrivevo all'inizio come semplice collaboratore ma nel tempo il mio ruolo si è evoluto grazie anche alla stima che il Direttore Eugenio Medagliani aveva di me. Ricordo le lunghe conversazioni telefoniche e i bigliettini che mi faceva giungere in sede a Roma, non solo nelle feste comandate. Mi colpì non poco quando decise di lasciare il timone de *Il Cuoco* a me. Me lo comunicò di persona, e non lo sapeva ancora nessuno in Federazione. Rimasi all'inizio senza parole. Lo invitai a riflettere e restare ancora un poco. Ma era risoluto. Gli risposi che era un compito molto gravoso e non ero sicuro di riuscirci a sostituirlo degnamente, essendo lui una figura di primo piano dell'enogastronomia italiana. Ma la sua replica non ammetteva altre discussioni: disse che aveva massima fiducia in me e che il tempo di lasciare era giunto. Aggiunse che, comunque, mi sarebbe stato vicino e che avrebbe continuato a collaborare con i suoi articoli sulla storia della gastronomia italiana e sulle attrezzature. "So che lascio la rivista in ottime mani. Ti ho conosciuto bene in questi anni e sei la persona giusta per continuare a farla crescere". Parole che non dimenticherò mai. Da allora, ci siamo sentiti più volte, sempre con grande piacere reciproco. Anche quando decidemmo di indicarlo come **Presidente Onorario** della **Federazione Italiana Cuochi**, fui io a comunicarglielo a nome di tutta la Dirigenza. Apprezzò tantissimo quel gesto venuto dal cuore dei cuochi italiani. La sua scomparsa segna in modo profondo tutta la famiglia delle berrette bianche. Avrà gradito, certamente, da lassù le tante attestazioni di amore e stima che sono giunte nei giorni seguenti alla notizia della sua dipartita terrena. Per la Federazione Italiana Cuochi e per la redazione della "sua" rivista sono stati e sono giorni tristi. Possiamo solo assicurarti, caro Presidente onorario e Direttore, che continueremo tutti a lavorare con lo spirito entusiastico che ci hai trasmesso.

Ciao Eugenio, resterai per sempre nei nostri cuori! ■

# BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

# RIPARTIAMO.

Grand Chef



Julia



Namur



Le giacche

Grand Chef Lady



Campagna promozionale  
per la ripartenza  
della ristorazione italiana

Gli accessori

Cappello King



Travel

Omer

Joplin

Villard

Carpathi

# Sconto del 15%

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

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

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

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



## BRAGARD

IL CUOCO n. 359  
Rivista ufficiale della  
Federazione Italiana Cuochi  
Anno di fondazione 1960

In copertina:  
Eugenio Medaglian

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 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, Giuseppe Battistini, Stefano Beltrame, Giuseppe Bocuzzi, Stefano Bongiovanni, Fabrizio Camer, Riccardo Carnevali, Giuseppe Casale, Antonio Cascone, Alessandro Circiello, Gustavo Congi, Agostino Coppola, Valter Crema, Ciro D'Elia, Michele Erriguez, 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, Giacomo Perna, Tony Porseo, Pasquale Reitano, Antonio Salvatore Romeo, Antonino Russo, Graziella Sangemi, Luca Santini, Alberto Luca Somaschini, Bruno Stippe, Massimo Talia, 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

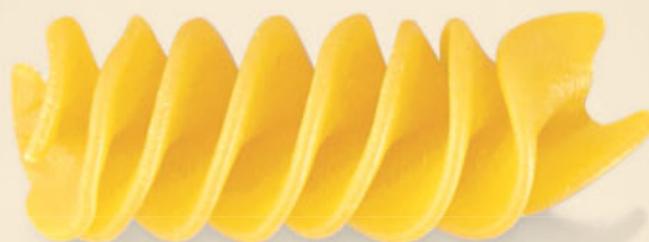
**FIC PROMOTION srl (uninomiale) - Presidente:** Carlo Bresciani

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



ALTA TRADIZIONE

# NUOVI FUSILLONI DI PASTA FRESCA ALL'UOVO



## ATTRAZIONE FATALE

Una spirale avvolgente con almeno sette volute di pasta fresca, ricca nell'impasto di uova da allevamento a terra.

Nata per raccogliere più che generosamente ogni tipo di sugo, cuoce in cinque minuti.



## SOMMARIO

### EDITORIALE

- 3** Medagliani tra i direttori più longevi: un amore sconfinato per i cuochi e la rivista

### NEL MONDO FIC

- 12** Guida storica e culturale: Eugenio Medagliani

### LADY CHEF

- 14** Mariana Epure Migliore Professionista Lady Chef 2021

### NEL MONDO FIC

- 20** Durante i lavori dell'Assemblea Nazionale assegnati premi e trofei FIC

- 26** Ricettario L'Opera del Gusto

### NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

- 24** Vito Amato guida la NIC Eventi

- 25** I nuovi componenti NIC

### DIPARTIMENTO LAVORO

- 30** Ristorazione e disturbi di salute

### DIPARTIMENTO EMERGENZE

- 32** Protocollo d'intesa con la Croce Rossa Italiana

### STELLE IN CUCINA

- 34** Vacherin di fragole di Enrico Crippa

### PASTICCERIA

- 36** Pasta frolla, impasti e loro varianti

### DIPARTIMENTO GIOVANI

- 38** Alex Cabua fusioni di culture tra Emilia Romagna e Sardegna

### DOLCI PROPOSTE

- 41** La storia dello Strudel e la versione di Ernst Knam

### SENZA GLUTINE

- 44** Buon appetito con pasta tiepida senza glutine



SENZA GLUTINE

Pasta tiepida gamberi,  
fave, nero di seppia  
e limone Igp



DIPARTIMENTO GIOVANI

Fusioni di culture  
fra Emilia Romagna  
e Sardegna

### CUCINA E CULTURA

- 46** Un gioiello per la cultura culinaria italiana: la Biblioteca Gastronomica di Academia Barilla

### DEGUSTAZIONI E DINTORNI

- 48** Musica e cibo un piacere per i sensi e per la mente

### CIBI E STORIE

- 50** L'oliva ammaccata del cilento

### GASTROSOFFIA

- 52** Genius Loci eXperience

### SCUOLA E FORMAZIONE

- 54** Cuochi cercasi...

### NEL MONDO DEL VINO

- 56** Brindiamo insieme a un nuovo inizio

### NEL MONDO DELLA PIZZA

- 58** Siamo sicuri di sapere cos'è una pizza?

### INVENZIONI E INVENTORI

- 60** Il canovaccio da cucina: amarcord di un cimelio

### NEL MONDO DEI FORMAGGI

- 62** I coltelli giusti per il taglio dei formaggi

### CUCINA GREEN

- 64** Un settore sempre in crescita: il cibo biologico

### L'ANGOLO DEL MANGIOLOGO

- 66** Più nutraceutica a tavola

### SAPORI DEL TERRITORIO

- 68** Culatello di Zibello,  
il Re dei salumi

- 72** FIC IN ITALIA

- 80** FIC NEL MONDO

In questo numero  
l'inserto collezionabile  
sui PESCII ESTIVI  
di Stefano Pepe





LURISIA®



## 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.

[luria.it](http://luria.it)  



## COLLABORATORI



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



**ANTONIO IACONA**  
Coordinatore editoriale



**GIUSEPPE FERRARO**  
Resp. Dipartimento Lavoro



**ROSSANINA DEL SANTO**  
Resp. Comunicazione  
Lady Chef



**STEFANO PEPE**  
Resp. FIC Media Press



**CARLO LE ROSE**  
Consulente tecnico  
di cucina senza glutine



**STEFANO BONGIOVANNI**  
Resp. Compartimento Giovani



**GIUSEPPE GIULIANO**  
Responsabile  
Dipartimento Pasticceria



**GIOVANNI GUADAGNO**  
Responsabile Dipartimento  
Professionale



**LORENZO PACE**  
Presidente Unione Regionale  
Cuochi Abruzzesi



**A. REVELLI E S. CUTINI**  
Giornalisti



**GRAZIA FRAPPI**  
Responsabile comunicazione  
Unione Reg. Cuochi Toscani



**PIERO ROTOLO**  
Giornalista



**FABIO RICCIO**  
Critico Gastronomico



**ANTONIO MALVASI**  
Docente



**MAURO MARIO MARIANI**  
Medico



**CARMELA CERRONE**  
Sommelier

**INOLTRE:** Tiziana Briguglio,  
Francesco Corapi, Antonella Millarte,  
Angelo R. Monticelli, Sabina Saccomanno



L'Italia  
nel piatto.

**CIRIO**  
1856

*Alta Cucina*

**IL ROSSO TRICOLORE**

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



Ricetta di  
Fabio Potenzano

[cirioaltacucina.it](http://cirioaltacucina.it)

# Guida storica e culturale della Federazione Italiana Cuochi: EUGENIO MEDAGLIANI

“ Il “calderaio umanista”  
e Presidente Onorario FIC si è  
spento nelle scorse settimane,  
lasciando in migliaia di cuochi  
un dolcissimo ricordo  
di lui e della sua attività ”

**Eugenio Medagliani** si definiva “calderaio umanista”: calderaio per le origini del bisnonno, che appunto era un calderaio, e umanista perché studioso e cultore di arte e letteratura classica, oltre che di gastronomia. Eugenio ha sempre vissuto al fianco dei cuochi e, in particolare, alla **Federazione Italiana Cuochi**. Sia per il suo lavoro di commerciante di attrezzature per la ristorazione, ma anche per un legame culturale e affettivo tramandatogli dal padre Giovanni e soprannominato “il papà dei cuochi”, che fu tra i fondatori e presidente onorario dell’Associazione Cuochi Italia Settentrionale. Eugenio è stato direttore della rivista “*IL CUOCO*” dal gennaio 1975 al dicembre 2016. In 41 anni di direzione e in 4 di collaborazione, ha curato numerose rubriche, “I ferri del mestiere” dal 1975 al 1982, “Appunti di cucina classica” dal 1983 al 1987, “Le pagine di Medagliani” dal 1988 al 2007, “Saperi e Sapori” dal 2008 al 2014 e “A’marcord arcaici” dal 2015 al 2020 e ha pubblicato ben 276 articoli.

Fondatore, insieme a Zazzera e Marcucci, nel 1990 della casa editrice “Bibliotheca Culinaria”, specializzata nella editoria eno-gastronomica, è stato coautore di tre libri: nel 1989 *Pastario, ovvero, Atlante delle paste alimentari italiane*, nel 2004 di *Storia della pentola. Il fuoco, i segni e le forme del*



Gennaio 1975, Eugenio Medagliani viene nominato direttore de *Il Cuoco*



5 aprile 2016, Medagliani è Presidente Onorario FIC

calore, e nel 2015 di *Culinaria Italy*.

Nell'editoriale in cui assunse la direzione del magazine, scrisse: "Il Cuoco è l'organico della FIC e ha il compito di esprimere le aspirazioni, i successi, le difficoltà di una professione che tanto ha dato e continua a dare per il progresso economico e sociale dell'Italia... Partecipate, scrivete alla vostra rivista con stile vivace e se necessario aggressivo, siate consapevoli della vostra importanza nei confronti di tutti: autorità politiche, centri di potere economico, proprietari di pubblici esercizi. Fatevi sentire e sarete ascoltati!". Ed ancora, nel 1993: "la cucina è il luogo della metamorfosi alimentare: la materia prima grezza viene trasformata in vivanda, cioè cosa necessaria per vivere. La scelta degli strumenti e la disposizione della cucina è il frutto di un ordine mentale che esprime il dominio dell'uomo sugli utensili e sulle successive sequenze operative... Si dice che esiste un'analogia tra l'alimentazione e il linguaggio, in quanto entrambi sono una forma di comunicazione che si sostiene sui simboli... Attraverso le ricette, la pratica culinaria è diventata codificata. Le ricette esprimono così non solo le pratiche culinarie ma connotano anche l'approccio culturale all'alimentazione".

In un editoriale del 1999 asseriva: "L'arte permette l'individualità della trasgressione e la libertà delle scelte, mentre la scienza garantisce l'universalità degli esiti. Lo sforzo del cuoco è di sottrarre il mondo culinario dall'approssimazione, dovuto in primo luogo alla mancanza di conoscenza, scientifica e let-

teraria, di ciò che concerne il nutrimento dell'uomo. Il cuoco deve affrontare la cucina da vari punti di vista. C'è la ragione del corpo, per la quale si cerca di perseguire un piacere fisico mai disgiunto dall'igiene e dal perseguimento della salute. Esiste poi la ragione del cibo che negli accostamenti tra le materie prime trova l'essenza dei sapori. Materia alimentare, uomo, tecnica, sono anche gli attori della pratica del cucinare. Realizzare un approccio scientifico alla cucina consiste nell'organizzare le relazioni tra questi termini lasciando il meno possibile al caso."

Nell'editoriale in cui lasciò la direzione de "Il Cuoco", scrisse: "Il cuoco viene da lontano, da quando il mangiare è diventato cucinare... Tra testimonianze, cronache, aneddoti, ricette, figure e nomi di cuochi si è cercato di descrivere l'essenza del cuoco professionista e del cuoco-uomo, che da specialista della cucina è salito nella scala sociale fino a diventare gestore d'impresa... Amici cuochi, dalle colonne de "Il Cuoco" continuate a dibattere, ogni problema senza individualismi, affinché i successi e le affermazioni di uno siano la vittoria di tutta la Federazione".

Per questo suo lungo impegno a favore della categoria, il 5 aprile 2016 la Federcuochi lo nominò suo Presidente Onorario. E le berrette bianche gli saranno sempre riconoscenti per aver contribuito ad elevare la cultura professionale e umanistica dei cuochi italiani.

Grazie, Presidente Eugenio, e che la terra ti sia lieve come tu sei stato con noi. ■



15 maggio 2018, Giovanni Guadagno consegna a Eugenio Medagliani il volume commemorativo per il 50° Anniversario della Federazione

# Mariana Epure Migliore Professionista Lady Chef 2021. E COL TROFEO È RIPARTITA LA CUCINA ITALIANA



Al centro Mariana Epure, sul podio al primo posto, seguita al secondo da Denise Massarenti (a destra) e Marianna Calderaro al terzo (a sinistra)



“Alla Scuola Tessieri è andato in scena il primo evento in presenza post-pandemia, con il supporto dell'azienda partner Cirio. Grande successo ed entusiasmo”

Dopo uno stop lunghissimo, sul fronte delle attività in presenza, la **Federazione Italiana Cuochi** è ripartita alla grande, con una giornata interamente dedicata alle **Lady Chef**. È stata quella dell'11 maggio scorso, quando a Ponsacco (PI) si è svolta la 1<sup>a</sup> edizione del Trofeo “**Migliore Professionista Lady Chef**”, sul tema: “*Il pomodoro nella ristorazione con le tipicità del territorio*”. La cronaca della giornata ha visto in gara 19 regioni rappresentate da altrettante ladies, che hanno superato selezioni provinciali e regionali per ritrovarsi nei locali della **Scuola Tessieri**, che ha accolto in modo impeccabile la competizione, che l'anno prossimo sarà ospitata all'interno dei Campionati della Cucina Italiana. La prima edizione si è svolta in totale sicurezza, rispettando tutte le norme anti-Covid, e le cuoche hanno gareggiato in postazioni dotate di attrezzature all'avanguardia. Due le grandi cucine in funzione: una dedicata alla competizione ed una al pranzo dei presenti, dove operavano 4 componenti della **Nazionale Italiana Cuochi**, **Marialuisa Lovari**, **Paolo Rosetti**, **Alessandro Maugeri** e **Davide Cantù**, guidati da **Vito Amato**, responsabile **Eventi NIC**.

Alle 9 la gara ha avuto inizio, mentre sul palco la giornalista **Susanna Cutini** intervistava la coordinatrice nazionale delle Lady Chef, **Alessandra Baruzzi**, il presidente nazionale **FIC Roc-**

**co Pozzulo**, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, **Roberto Lodovichi**, il presidente dei Cuochi Pisani, **Stefano Fantozzi**, e la Segretaria del compartimento Lady Chef, **Gianna Fanfano**. Fra le altre presenze istituzionali, il presidente di **FIC Promotion**, **Carlo Bresciani**, il segretario generale **Salvatore Bruno**, i vicepresidenti di Area Centro, **Luca Santini**, e Area Sud, **Salvatore Turturo**. Al loro fianco, i responsabili delle aziende partner con Silvia Galeazzi di **Cirio “Conserve Italia”**, quelli di **Acqua Minerale Lurisia**, **Electrolux**, **NT Food** e **Celtex**, e **Alessio Tessieri**, fondatore della straordinaria struttura d'eccellenza.

La prima batteria di 4 Lady Chef dava il via, così, alla gara. Cinquanta minuti per realizzare un main course con protagonista il pomodoro Cirio Alta Cucina (storica azienda partner FIC, che ha subito supportato l'evento e contribuito all'ottima organizzazione), declinato nelle sue molteplici tipologie presenti sul mercato professionale, e i prodotti tradizionali del territorio da cui le concorrenti provenivano. I piatti sono stati valutati da una giuria composta dal General Manager NIC, **Gianluca Tomasi** (presidente), dal Team Manager per le Competizioni, **Pierluca Ardito**, dal Team Coach dell'Accademia Bocuse D'Or Italy, **Lorenzo Alessio**, e da **Andrea Basilico**, che si sono espressi con grande soddisfazione sul lavoro delle concorrenti in una competizione nazionale con regole Worldchefs. La gara è stata trasmessa via social, con la regia da Milano di **Riccardo Carnevali** e il supporto della segreteria con **Alessandro Laudadio**.



In alto, Mariana Epure in una fase della preparazione del suo main course con protagonista il pomodoro (qui sopra) Cirio Alta Cucina

Alle 17, poi, la scarica di adrenalina dei risultati! Diploma per **Patrizia Viola** (Basilicata), **Natascha Noia** (Friuli Venezia Giulia), **Giuseppina Mariotti** (Umbria), **Cinzia Contu** (Sardegna), **Francesca Martoccia** (Trentino), **Krizia Girolami** (Lazio). Si sono aggiudicate la medaglia di Bronzo: **Carla Durante** (Lombardia), **Barbara Settembri** (Marche), **Ludovica Raniolo** (Sicilia), **Patrizia Loisi** (Campania), **Gaspara Mantovani** (Valle d'Aosta), **Flora Merucci** (Abruzzo), **Andrea Soledad Lopez** (Molise), **Federica Falsetta** (Calabria). La medaglia d'argento: **Silvana Musej** (Piemonte), **Lidia Zani** (Emilia Romagna), **Marianna Calderaro** (Puglia), **Denise Massarenti** (Toscana). La medaglia d'oro, con relativa vittoria, è andata a **Mariana Epure**, dal Veneto, sul podio al primo posto, seguita al secondo da **Denise Massarenti** e **Marianna Calderaro**, al terzo. Il premio Cirio Alta Cucina per la migliore interpretazione è andato a: **Flora Merucci**. Mariana Epure, con il suo piatto "Caraca", si è aggiudicata così il titolo di Miglior Professionista Lady Chef 2021.

"L'iniziativa - ha detto il presidente FIC, Rocco Pozzulo - è stata forse il modo più bello per ripartire in un momento difficile per l'intero settore agroalimentare e ristorativo e ha voluto simbolicamente ripensare, con spirito nuovo, con la tenacia e la perseveranza che solo le donne possiedono, i futuri modelli della cultura del cibo. Chi meglio di loro, infatti,



Marianna Calderaro



Denise Massarenti e la sua preparazione



in un momento così particolare può in cucina rappresentare l'economia e la cultura vera di un territorio?"

"Una giornata che ha fatto commuovere tutti perché, dopo tanta attesa, il primo passo è sempre fonte di emozione - ha detto Alessandra Baruzzi. - La Federazione non si è mai fermata, abbiamo analizzato, progettato e adesso ci avviamo verso un futuro entusiasmante. Si ricomincia, finalmente!"

"In questo evento abbiamo visto tanta professionalità - ha detto il presidente di FIC Promotion, Carlo Bresciani - tanta voglia di riprenderci, con grande entusiasmo. Le concorrenti erano molto preparate e ringraziamo molto Cirio, che si conferma una grande azienda, sempre vicina a noi ed alle nostre attività".

"Possiamo ritenerci soddisfatti dell'evento - gli ha fatto eco Luca Santini, vicepresidente FIC di Area Centro - ed è stato emozionante rivedersi dopo un anno di pausa. Negli anni, ne

sono certo, l'evento diventerà tra gli appuntamenti FIC più importanti. C'è molto bisogno della presenza delle donne anche negli organi direttivi. Non è un discorso di quote rosa, ma di meritocrazia".

Insomma, è stato un bel ricominciare... ■



# LE DICHIARAZIONI

## I CUOCHI TOSCANI

**Roberto Lodovichi, presidente URCT:**

“Poter collaborare attivamente alla realizzazione della finale Lady Chef è stato un piacere per i Cuochi Toscani. La nostra regione da sempre si pregia di essere ospitale ma in questo caso sapevamo che non sarebbe stato facile, viste tutte le note restrizioni. L'organizzazione, però, grazie al lavoro svolto da FIC, con il supporto di Cirio e della Scuola Tessieri, è stata perfetta e spero che tutte le lady chef ed i vertici federativi abbiano goduto di una piacevole, seppur fugace, presenza in Toscana. Un plauso anche ai nostri Cuochi Pisani”.

**Stefano Fantozzi, presidente Cuochi Pisani:**

“Quando ho saputo che la finale del Trofeo si sarebbe svolta in Toscana, mi sono proposto io alla Federazione per collaborare. Era l'occasione giusta per metterci alla prova, rendendoci utili. Grazie alla collaborazione attiva di tutti gli associati, stiamo tornando ad essere l'Associazione di riferimento nel territorio. Con la squadra di colleghi, abbiamo reso omaggio alle Lady Chef ed ai vertici FIC, con una cena espressione delle nostre capacità. Ringrazio l'Istituto Alberghiero “Matteotti” di Pisa ed il “Niccolini” di Volterra per il supporto e la Scuola Tessieri, con cui collaboriamo nella formazione”.

## LA SCUOLA E I PARTNER

**Alessio Tessieri, fondatore e presidente Scuola Tessieri:**

“Vedere le Cuoche FIC sfidarsi in presenza e nella nostra struttura è stata una grande emozione. L'evento è stato un chiaro messaggio di ripartenza. L'esigenza, adesso, è dare nuovamente la “parola” ai cuochi e alle cuoche d'Italia, nel modo a loro più congeniale: cucinando! In questi anni FIC ha



Da sinistra, Salvatore Bruno con Roberto Lodovichi, presidente URCT e Stefano Fantozzi (a destra)



fatto un lavoro encomiabile per riportare la giusta attenzione nei confronti delle donne in cucina e per dare un nuovo senso femminile a tutta la cucina italiana. Quando Federcuochi mi ha chiesto di collaborare, e non solo in questa occasione, siamo stati subito pronti ed entusiasti. Anche in futuro ci saranno nuove collaborazioni”.

**Mario Ragona, docente e direttore della Scuola Tessieri:**

“Faccio i complimenti alla macchina organizzativa, impeccabile. Tutto si è svolto in totale sicurezza, con i tamponi e le dovute precauzioni. Per noi è un onore avere questo rapporto con FIC e già in passato abbiamo ospitato gli allenamenti NIC. Conosco la realtà della Federazione, ho vinto due titoli italiani ed un oro a Lussemburgo, mi considero un associato FIC e gli associati sono grandi amici di vecchia data”.

**Silvia Galeazzi, marketing manager Cirio Alta Cucina, e Gabriele Angeli, marketing Ho.Re.Ca. Cirio Alta Cucina:**

“Con grande entusiasmo Cirio Alta Cucina, specialista del pomodoro 100% italiano, è al fianco di FIC. Siamo stati subito convinti dell'importanza di un'iniziativa come questa che ha premiato la passione, l'impegno e il sacrificio delle chef. La passione per la cucina è un'arte che Cirio custodisce e promuove dal 1856, un impegno condiviso con FIC a cui ci lega un consolidato rapporto. Per noi ogni cuoco è un artista che dà corpo e anima ai piatti, unendo creatività, qualità delle ma-

Qui a fianco, Rocco Pozzulo con Alessio Tessieri (a sinistra) e con Silvia Galeazzi, marketing manager Cirio Alta Cucina e Salvatore Bruno



terie prime e grandi capacità. Cirio Alta Cucina rappresenta l'eccellenza del pomodoro 100% italiano, coltivato dalla nostra filiera dei produttori, selezionato e lavorato con cura, così da ispirare i professionisti della ristorazione con una gamma di prodotti che offrono ottime prestazioni in termini di gusto, qualità e servizio".

## CONCORRENTI E COACH

### Mariana Epure, 1<sup>a</sup> classificata:

"Questo oro pesa tanto, è un'emozione pazzesca. Ringrazio di cuore tutta Federcuochi e le colleghe. Avevo già fatto altre gare a Rimini, conquistando un bronzo. Questa competizione tutta in rosa è stata una bellissima esperienza, ognuna di noi ha messo la grinta necessaria e siamo tornate a casa con tante amicizie, tuttora ci scriviamo e cerchiamo".

### Marco Salin, coach di Mariana:

"FIC ha colto l'occasione di far combaciare il Trofeo con la ripartenza della cucina italiana e credo sia stato un ottimo segnale che l'Ente ha mandato a tutti gli associati. Mariana è stata molto ricettiva, ha ascoltato i miei consigli e ha fatto la differenza".

### Denise Massarenti, 2<sup>a</sup> classificata:

"Questo argento è stato tanto emozionante, ma già l'emozione l'ho vissuta quando ho superato le selezioni provinciali e regionali, anche se a casa mia. Sono riuscita a inserire svariati prodotti del mio territorio nel piatto, io vengo da Cortona. La mia coach, Lovari, è una persona speciale ed è riuscita a trasmettermi tante nozioni. Dedico la vittoria a mio figlio".

### Marialuisa Lovari, coach di Denise:

"Una doppia emozione per me, dato che era la mia prima uscita con NIC eventi. È sempre una grande responsabilità riuscire a trasmettere la propria esperienza ad altre colleghe. Bisogna avere le attitudini giuste per fare il coach e un po' di



Flora Merucci

severità. Denise non aveva mai fatto gare e quindi è normale che sia stato molto impegnativo. È una ragazza molto tenace, attenta e molto umile. Sono molto orgogliosa, poi, di ciò che Federcuochi sta facendo per le donne in cucina e del lavoro di Alessandra Baruzzi".

### Marianna Calderaro, 3<sup>a</sup> classificata:

"Puglia, argento, emozioni: riesco a dire queste tre parole, che mi portano molta gioia. Mi sono approcciata ad una gara nazionale per la prima volta tra ansia e soddisfazione. Niente nei nostri piatti era dato per scontato e ci abbiamo messo molto impegno. Dedico la vittoria alla mia famiglia, che mi ha sopportato e supportato anche durante gli allenamenti, con grandi sacrifici. E poi ai miei coach, all'Associazione Provinciale e all'Unione Regionale. È un orgoglio portare la mia terra sul podio".

### Giuseppe Palmisano, coach di Marianna:

"Ho lavorato in rappresentanza di un team di coach. Eravamo in tre, con spirito associativo, e ringrazio sempre i miei colleghi. Abbiamo supportato Marianna con delle idee, ma il piatto lo ha realizzato con le sue capacità. Le abbiamo solo spiegato alcune tecniche di gara, dove si perdono o acquistano i punti. È stata molto ansiosa, ma altrettanto brava".

### Flora Merucci, premio Cirio Alta Cucina per la migliore interpretazione:

"Sono contenta del premio perché ho portato il mio territorio nel piatto, con zero spreco alimentare. Mi ha stupito la solidarietà femminile, ho trovato persone splendide. Ho fatto la gara in attesa di 6 mesi e tutte le mie colleghe sono state veramente vicine e gentili".

### Angelo R. Monticelli, coach di Flora:

"Lavorare con lei è stato molto piacevole, non aveva mai fatto competizioni e si è rivelata una vera combattente. Ha recepito i molti messaggi su gare e punteggi, ma dal punto di vista culinario era già pronta. Speriamo si possa ripetere anche ai Campionati 2022". ■

# SIRHA+ LYON

DAL 23 AL 27  
SETTEMBRE  
2021

EUREXPO  
LIONE, FRANCIA



TO COOK WHAT'S NEW  
TO EAT WHAT'S BEST  
TO INSPIRE WHAT'S NEXT

sirhafood.com

sirha.com



**SIRHA SI CONFERMA, PIÙ CHE MAI IN QUESTA FASE DI GRANDE CAMBIAMENTO, UN APPUNTAMENTO ESSENZIALE PER IL FOOD SERVICE E L'ACCOGLIENZA**

**SCARICATE IL VOSTRO BADGE  
GRATUITO PER VISITARE  
IL SALONE CON IL CODICE  
PPPCLC  
SU SIRHA.COM**

Salone riservato a professionisti ed imprese di settore

[sirha.com](http://sirha.com)



@sirha\_lyon

## **SIRHA HUB**

100 anni di «Rivoluzione degli Chef», 100 anni di ispirazione nel settore del Food Service

## **SIRHA INNOVATIONS**

Lo spazio di riferimento per le innovazioni  
12 Sirha Innovation Awards dedicati all'innovazione

## **SIRHA CUISINE**

**Sylvestre e Refuge:** i due ristoranti concept che rivisitano codici e regole della cucina

## **SIRHA MASTERS**

5 grandi palcoscenici dedicati alla sala, ai produttori e agli artigiani del gusto

## **SIRHA CONTESTS**

20 concorsi nazionali  
3 concorsi internazionali: International Catering Cup, Pastry World Cup, Bocuse d'Or

# Durante i lavori dell'Assemblea Nazionale ASSEGNATI PREMI E TROFEI FIC

“Messi da parte gli incontri sul web, si è tornati a riunirci e, come sempre, l'Assemblea dei Soci FIC è stata occasione per conferire riconoscimenti”

Di eventi in presenza, dopo la ripartenza, ce n'erano già stati: uno su tutti, l'emozionante primo appuntamento con il Trofeo delle Lady Chef, di cui raccontiamo ampiamente in queste pagine della rivista. Però ammettiamolo: è sempre una grande emozione vivere anche la giornata dell'**Assemblea Nazionale** dei Soci che la **Federazione Italiana Cuochi** organizza con tanta cura, come ogni altra sua attività. Così è stato lo scorso 8 giugno nel roof garden di Anantara Palazzo Naiadi Rome Hotel quando, assieme ai lavori istituzionali, aperti dal presidente **Rocco Cristiano Pozzulo**, c'è stata l'occasione per assegnare i tradizionali premi, trofei e riconoscimenti a tutte quelle Unioni Regionali, Associazioni Provinciali, Associazioni di Cuochi Italiani FIC all'estero, ma anche ai singoli associati che si sono distinti nell'anno precedente per attività, impegno, dedizione

e attaccamento alla divisa Federcuochi e alla vita associativa. Naturalmente, quest'anno si è tenuto conto del periodo difficile appena superato, ma forse, lasciateci dire, proprio per questo i riconoscimenti assegnati hanno assunto un valore ancora più simbolico. Ma andiamo per ordine.

Ad aprire i lavori, assieme al discorso istituzionale del presidente Pozzulo, è stato un minuto di silenzio chiesto per ricordare i compianti **Cesare Chessorti**, **Lello D'Agostino**, **Luigi De Santis**, il Presidente Onorario FIC **Eugenio Medagliani** e tutti i cuochi caduti durante la pandemia. Un ricordo seguito dalla benedizione del nostro Padre Spirituale, **Pierpaolo Ottone**. A fare gli onori di casa sono stati il presidente dei Cuochi Roma, **Donato Savino**, e il vicepresidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio, **Luigi Lombardi**. Molti gli esponenti istituzionali e del governo intervenuti: il sindaco di Roma, **Virginia Raggi**, il senatore **Matteo Salvini**, i sottosegretari **Gianmarco Centinaio** (Agricoltura), **Manlio Di Stefano** (Esteri), **Francesco Battistoni** (Agricoltura) e **Tiziana Nisini** (Lavoro), **Maria Spena** (vicepresidente Commissione Agricoltura della Camera) e l'ex ministro della Salute **Beatrice Lorenzin** (Commissione Bilancio della Camera).

Poi, lo spazio è stato tutto per loro, per i premiati e le loro tante emozioni nel ricevere i giusti riconoscimenti.



L'apertura dei lavori dell'Assemblea (a sinistra) e l'intervento del sindaco di Roma, Virginia Raggi

**TROFEO DELLE REGIONI:**

- 1 UNIONE REGIONALE CUOCHI CAMPANIA
- 2 UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZO
- 3 UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

**COPPA DELLE ASSOCIAZIONI:**

- 1 ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI UDINE
- 2 ASS. PROV. CUOCHI GARGANO E CAPITANATA
- 3 ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI NAPOLI

**COPPA DELLE DELEGAZIONI:**

- 1 ASSOCIAZIONE ESTERA CUOCHI BELGIO
- 2 ASSOCIAZIONE ESTERA CUOCHI PAESI BASSI
- 3 ASSOCIAZIONE ESTERA CUOCHI AUSTRALIA

**MIGLIORE ASSOCIAZIONE AREA NORD:**

ASSOCIAZIONE PROV. CUOCHI AOSTA

**MIGLIOR ASSOCIAZIONE AREA CENTRO:**

ASSOCIAZIONE PROV. CUOCHI RIETI

**MIGLIORE ASSOCIAZIONE AREA SUD:**

ASSOCIAZIONE PROV. CUOCHI PALERMO

**MIGLIORE UNIONE REGIONALE AREA NORD:**

UNIONE REGIONALE CUOCHI PIEMONTE

**MIGLIORE UNIONE REGIONALE AREA CENTRO:**

UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRIA

**MIGLIORE UNIONE REGIONALE AREA SUD:**

UNIONE REGIONALE CUOCHI MOLISE

**PREMIO GIOVANE DELL'ANNO:**

LORENZO DE VIVO MARTINI

**PREMIO ASSOCIATO DELL'ANNO:**

VITO AMATO

**MENZIONE SPECIALE:**

TOSCANA, per il prezioso operato nella comunicazione e divulgazione

**MENZIONE SPECIALE:**

VALTER CREMA, per il prezioso operato nella propria regione

**MENZIONE SPECIALE:**

GIUSEPPE BOCCUZZI, per il prezioso operato nella propria regione



Alcuni dei momenti emozionanti delle premiazioni

## LE DICHIARAZIONI

### LUIGI VITIELLO (Presidente Cuochi Campania):

“Per noi è stata una grande soddisfazione, anche perché venivamo da un momento molto particolare per tutta la categoria. Abbiamo cercato di organizzare quante più attività possibili con i mezzi a disposizione, quindi soprattutto sul web, cercando anche di stare vicini ai nostri associati. La nostra regione è molto importante da un punto di vista turistico e ristorativo e tanti cuochi FIC hanno vissuto momenti delicati. Questo trofeo, dunque, rappresenta con orgoglio un momento felice per tutti noi. Siamo molto impegnati sul piano associativo, a livello provinciale e regionale, seguiamo le direttive della Federazione con grande scrupolo e coinvolgiamo i soci in tantissime attività, prima fra tutte la formazione, per un aggiornamento costante. Speriamo di poter continuare su questa strada e manteniamo alto il morale”.

### DANIELE PICCOLI (Presidente Cuochi Udine):

“Sono onorato, come presidente, di ricevere questo premio, che rappresenta la sintesi di ciò che abbiamo fatto in un anno davvero difficile come il 2020, caratterizzato da chiusure forzate per la minaccia del Covid. Se non ci sono stati eventi e manifestazioni, c'è stato però tanto lavoro on-line, con dirette web, corsi, promozioni e siamo stati molto vicini ai nostri soci. Un lavoro prezioso e meticoloso svolto grazie a tutti gli associati che considero una vera famiglia FIC, poiché tutti mettono a disposizione il proprio tempo e danno il massimo. Abbiamo lavorato in perfetta sintonia con i nostri chef professionisti, con docenti ed allievi negli alberghieri e con le aziende per la promozione dei prodotti sul territorio. Un sincero ringraziamento va alla nostra presidente regionale, Marinella Ferigo, che ci supporta sempre, ed un grazie a tutta FederCuochi per questo premio in un periodo difficile”.

### PINO NACCI (Presidente Cuochi Belgio):

Sono strafelice, nel 2020 è nata l'Associazione Cuochi Italiani in Belgio e, dopo altri premi ottenuti con la Delegazione, ecco arrivare il primo per l'ACIB. Un ringraziamento va al direttivo e a tutti i nostri associati che hanno reso possibile questo traguardo a cui dedico il premio, alla Federazione per tutte le opportunità



Da sinistra, Vito Amato, Premio Associato dell'anno, e Lorenzo De Vivo Martini, Premio Giovane dell'anno

che ci offre, alle Istituzioni, ai nostri Partner, alla mia famiglia che in questi anni mi ha sostenuto e supportato con pazienza in questo cammino e a tutti coloro che credono nell'Associazione, sperando che il 2021 possa concludersi con una ripresa economica, specialmente per il settore Horeca. Con un pensiero rivolto a chi non c'è più ed anche in ricordo di tutti i cuochi caduti durante la pandemia, auguro a tutti una buona ripartenza, con l'auspicio che si possa tornare al più presto alla serenità.

**VITO AMATO (Premio Associato dell'anno):** “Sono onorissimo di ricevere questo premio, che considero frutto della mia grande dedizione per la Federazione Italiana Cuochi. Credo davvero e da sempre in ciò che faccio, lo dimostro con la mia disponibilità e con il mio attaccamento allo spirito associativo, come una famiglia. È qui, credo, la chiave per comprendere realmente l'associazionismo e come esso vada vissuto fino in fondo. Grazie a tutta FederCuochi per tutto ciò che fa ogni giorno per i propri associati”.

**LORENZO DE VIVO MARTINI (Premio Giovane dell'anno):** “Non mi aspettavo questo premio, per cui è stata una sorpresa ancora più grande. Sono felice ed onorato, da toscano, di rappresentare la mia regione ed anche per il ruolo che ricopro nella URCT. Il premio, però, non deve essere un fine ma un nuovo inizio, se oggi il mio lavoro viene riconosciuto significa che quello che ho seminato sta dando i suoi frutti. Ma, come dice il mio mentore Stefano Fantozzi, presidente dei Cuochi Pisani, a cui mi pregio di appartenere, ad ogni traguardo bisogna fermarsi ma solo per ripartire più forti e motivati di prima, perché nuove sfide ci attendono. Il mio pensiero va anche ai tanti giovani che rappresento e di cui mi sento responsabile”. ■

# MARR

dove c'è ristorazione

# Made in Italy



**MARR**  
OFFICIAL PARTNER  
2020



## Sempre al fianco del Cliente



**Made in Italy** è il valore aggiunto in grado di evocare un gusto unico e autentico, capace di trasmettere le abilità tipiche del sistema produttivo italiano, è l'eccellenza riconosciuta in tutto il mondo. Ecco perché **MARR** vuole sostenere le filiere agroalimentari nazionali e valorizzare i prodotti italiani, offrendo agli operatori della ristorazione una selezione di prodotti **Made in Italy**.

Un'ampia offerta di salumi tipici, formaggi di eccellenza, ma anche olio, pasta, carne, prodotti ittici e verdure surgelate. Mangiamo bene, mangiamo italiano!



**MARR SpA** via Spagna 20 - 47921 Rimini tel. +39 0541746111 - [marr@marr.it](mailto:marr@marr.it) - [www.marr.it](http://www.marr.it)

\*Per informazioni sulla sostenibilità di MARR è possibile consultare il sito [www.marr.it](http://www.marr.it) alla sezione Sostenibilità



# L'orgoglio della responsabilità: VITO AMATO GUIDA LA NIC EVENTI

“Al primo posto c'è sempre la squadra” dice lo chef potentino, che nella Nazionale ha maturato una lunga gavetta e oggi è docente di Alta Formazione”

Il primo appuntamento ufficiale, post pandemia, è stato il pranzo preparato per il **Trofeo “Lady Chef”** a Ponsacco (PI), un po' il battesimo del fuoco per i componenti che, nonostante le restrizioni dei mesi scorsi, si sono concentrati sulla programmazione, sullo studio delle soluzioni migliori, dei sopralluoghi, dei menu, della logistica. Loro sono i componenti del compartimento **Eventi** della **Nazionale Italiana Cuochi** e a guidarli è stato chiamato **Vito Amato**. Potentino, 46 anni, docente in una scuola regionale di Bologna e nella stagione estiva impegnato in catering e banqueting, Amato ha già maturato una lunga esperienza in ambito NIC e proprio nel settore Eventi, prima gestito da **Walter Dalla Pozza**, che ora cura la Logistica. Che **Federcuochi** gli abbia dato da sempre grande fiducia è dimostrato anche dal fatto che quest'anno è entrato nel gruppo dei docenti dell'Alta Formazione FIC e negli anni passati molto spesso si è trovato a curare personalmente eventi proprio della NIC. “Il termine personalmente, però, lo sostituisco sempre con la parola squadra - commenta Vito, che ci tiene a ringraziare da subito i propri compagni di percorso, colleghi ed amici con cui condivide questa esperienza entusiasmante. - La squadra viene



sempre prima di tutto, questa è la filosofia NIC, e a Ponsacco ho voluto ringraziare anche coloro che non erano presenti, viste le oggettive difficoltà del periodo. Da quando mi sono insediato - spiega - ci siamo occupati di progettazione e programmazione, creando un vero e proprio sistema assieme al responsabile Eventi FIC, **Seby Sorbello**, per poter arrivare preparati agli appuntamenti nazionali e internazionali. Con lo chef Sorbello abbiamo anche realizzato un ricettario con i partner FIC, per poter avere sempre a disposizione piatti e ricette da proporre in base alle occasioni”.

Nel suo delicato incarico, Vito Amato può contare sulla professionalità e le esperienze dei colleghi **Fabio Potenzano, Michelangelo Sparapano, Davide Gianbruno, Carmine Cataldo, Marialuisa Lovari, Paolo Rosetti, Alessandro Maugeri e Davide Cantù**.

La NIC è la punta di diamante della Federazione. Di questo, tutti i cuochi sono consapevoli e per Amato è una grande responsabilità. “A questo grande onore ed onere - dice il responsabile - si aggiunge l'importanza strategica che ci danno le aziende partner, che ringrazio, perché senza di esse non potremmo realizzare i nostri eventi: il nostro ringraziamento consiste nel valorizzare sempre di più i loro prodotti. La squadra oggi è molto unita e cerchiamo di fare ciò che facciamo tutti i giorni: lavorare in cucina con grande serietà”.

Anche alle selezioni dei nuovi componenti NIC del 1° giugno, infine, la NIC Eventi ha realizzato il pranzo per i partecipanti. Un altro modo concreto per dire: noi ci siamo e ci saremo sempre! Grazie, Federcuochi! ■

# Tante richieste, dure selezioni! ECCO I NUOVI COMPONENTI NIC

“A Salerno sono andate in scena le selezioni dei candidati per la NIC. “A chi non ce l’ha fatta, dico di non mollare mai!” commenta il General Manager Tomasi”

Ad un primo appello, se n'erano presentati oltre una cinquantina. Fatta una pre-selezione, sono rimasti in 32. Infine, lo scorso 1° giugno, nei locali della scuola **In Cibus**, a Salerno, ne sono stati scelti 12. È il percorso, ovviamente non solo numerico, compiuto da coloro che si sono candidati per entrare a far parte della **Nazionale Italiana Cuochi**. Un posto molto ambito e desiderato da centinaia, se non migliaia, di giovani e meno giovani tra chef e pastry chef in tutta Italia, che però richiede doti e curricula professionali molto precisi. “Le numerose richieste pervenute già alla pubblicazione del bando di selezione, fa capire quanto entrare in NIC rappresenti il sogno per tanti ragazzi e non solo – dice il General Manager della Nazionale, **Gianluca Tomasi**. – Purtroppo, non tutti possono essere ammessi, poiché bisogna aver maturato competenze e professionalità, soprattutto nelle competizioni. Però – tiene a precisare lo chef Tomasi – voglio ringraziare anche coloro che non ce l’hanno fatta ed esortarli a non fermarsi e a crederci ancora, a studiare e formarsi professionalmente”.

Assieme al General Manager, a selezionare i nuovi componenti sono stati gli chef di tutto il Direttivo NIC. Con loro, il presidente

nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, il presidente vicario FIC, **Pietro Roberto Montone**, il presidente di Area Sud FIC, **Salvatore Turturo**, il presidente dell’Unione Regionale Cuochi Campania, **Luigi Vitiello**, e il presidente dell’Associazione Provinciale Cuochi Salerno, **Luigi Di Ruocco**, a cui sono andati i ringraziamenti della NIC per il supporto logistico e la collaborazione. “Il nostro primo obiettivo – aggiunge Gianluca Tomasi – è stato quello di mettere i candidati a loro agio: avevano a disposizione ottime attrezzature in cucina e ringrazio In Cibus per l’ospitalità. All’appuntamento era presente anche la **NIC Eventi**, che ha curato il pranzo, col supporto dei **Cuochi Salernitani**”. Ad essere valutate sono state le caratteristiche professionali dei candidati, per poterli indirizzare nei compartimenti: Eventi, Gare, Formazione, Logistica. “Coi colleghi – conclude il GM – abbiamo valutato i minimi dettagli e fatto un feedback con ciascuno, per spiegare scelte e valutazioni, come durante le gare”.

La maggior parte dei selezionati sono giovani e andranno in NIC Junior, iniziando il percorso professionale e competitivo e tutti e 12 i nuovi componenti si aggiungono agli altri già presenti. Per essere ammessi, hanno dovuto realizzare finger food e veri e propri piatti, spiegandone scelte di ingredienti, tecniche e cottura. Ed eccoli, infine, i nuovi componenti. **Compartimento Eventi**: Tommaso Fabio Gallo (Rimini), Roberto Pisciotta (Trulli e Grotte), Domenico Zaccaria (Castellana Grotte). **Compartimento Formazione**: Domenico Di Bella (Palermo), Massimiliano Catizzone (Firenze). **Pastry Junior**: Michela Ruzza (Brescia). **Team Junior Gare**: Francesco De Lucia (Caserta), Marco Cossa (Varese), Alessandro Greco (Salerno), Fabiana Milone (BAT), Luigi D’Antonio (Napoli), Angelo Di Bona (Caserta). ■



# Il ricettario di Federcuochi e delle “sue” aziende: “L'OPERA DEL GUSTO”

“Un volume elegante e prestigioso, frutto della sinergia tra FIC e i suoi “compagni di viaggio” commerciali, che hanno sposato in pieno l'ambizioso progetto”

Dagli antipasti ai primi, dai finger food ai main course, ai secondi, ai dessert, inglobando street food e piatti di mezzo. Una vera proposta di cucina a 360 gradi ma, soprattutto, una grande e prestigiosa prova di sinergia culinaria tra tanti attori protagonisti, che interpretano il viaggio gastronomico dell'Italia come sentiero da percorrere assieme. A fare questo da anni, e a farlo soprattutto in questo significativo 2021, anno di “ripartenza”, sono la **Federazione Italiana Cuochi** e le “sue” aziende **partner**, quelle realtà commerciali nazionali e internazionali di alto livello che da sempre FIC definisce “compagni di viaggio”. Numerose le iniziative sposate da entrambe le parti, tantissimi gli eventi condivisi e co-organizzati ed oggi, dopo lunghi mesi di crisi sociale ed economica, l'avvio di un nuovo percorso con la pubblicazione de “L'Opera del Gusto”. Non è solo un ricettario, questo volume elegante e ben strutturato, è più che altro una “mappa ideale che connette i cuochi FIC con alcune aziende del settore e presenta l'esercizio di stile di questi professionisti muovendo anche, fra gli altri ingredienti, da materie prime a marchio”, come scrivono nella prefazione il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, e il segretario generale, **Salvatore Bruno**. Non è, la loro, l'unica prefazione,



poiché il volume si apre con il saluto gradito del giornalista **Bruno Gambacorta**, firma autorevole del Tg2, di cui è inviato speciale e ideatore della rubrica settimanale Tg2 Eat Parade.

Ma altri due nomi si celano dietro questo elaborato di alta qualità gastronomica, due persone che hanno fatto da sempre della loro vita professionale in Federcuochi una missione quotidiana: il presidente FIC Promotion, **Carlo Bresciani**, e il responsabile nazionale Eventi FIC, e già presidente FIC Promotion, **Seby Sorbello**. “Il libro è il risultato di una grande sinergia tra FIC, le aziende partner ed il capitale umano dei

nostri cuochi – dice con soddisfazione Bresciani – e solo così, con questi ingredienti di altissimo livello, siamo riusciti a concepire e dare alle stampe un ricettario straordinario, dove si esprimono tecnica, qualità, contemporaneità. Con questi piatti, certamente, esaltiamo i prodotti che le nostre aziende partner ci mettono a disposizione. Abbiamo cercato, tra l'altro, di inserire anche “nuove voci” della nostra professione, come ricette per lo street food, il takeaway e il delivery, utilizzando tutte le portate che conosciamo”.

A curare i dettagli tecnici, i piatti, la composizione delle ricette e a coordinare i lavori, fino alla stampa, è stato lo chef Seby Sorbello, curatore anche morale del libro che, con la sua famiglia Cutuli-Sorbello, ha accolto nella propria struttura, il Sabir Gourmanderie dell'Esperia Palace Hotel a Zafferana Etnea (CT) le fasi di realizzazione ed elaborazione dei piatti e lo shooting fotografico, affidato alla maestria del fotografo **Alessandro Castagna**. Il concept di **Barbara Mastandrea** e l'edizione di **Giangiacomo Fracchia Editore** hanno fatto il resto. “È una delle più alte prove – dice Seby Sorbello – di quanta strada abbia percorso la Federazione Italiana Cuochi in questi

anni e di quanto ancora abbia da raccontare e valorizzare su tutto il territorio nazionale e anche fuori. Il progetto è stato subito sposato dalle aziende a noi vicine, che sanno quanta professionalità e quanto amore mettiamo nel tradurre in piatti la nostra cultura gastronomica”.

Il ringraziamento, naturalmente, va a tutti i cuochi professionisti FIC e NIC che hanno messo a disposizione la loro professionalità per realizzare le ricette: **Davide Gianbruno, Fabio Potenzano, Simone Strano, Seby Sorbello, Lorenzo Alessio, Pietro Pupillo, Maria Luisa Lovari, Vito Amato**.

Il libro, infine, sarà dato a tutti i presidenti provinciali FIC e, dietro un piccolo contributo, raggiungerà tutti i nostri associati. L'ambizioso obiettivo, certamente perseguibile, è quello di ripetere l'opera ogni anno, mettendo in campo le potenzialità e professionalità di tanti altri chef e cuochi professionisti Federcuochi. Siamo già certi che anche questo aspetto sarà sposato in pieno e realizzato, come sottolinea tutto il CdA di FIC Promotion, che ha sostenuto il progetto, oltre a Bresciani, Pozzulo e Bruno anche **Roberto Lodovichi** e **Fabrizio Camer**. ■





## Ciao, Cesare Chessorti. Grazie da tutta la Federcuochi

Ci sono figure umane e professionali che travalicano i confini del territorio dove sono nati, dove sono cresciuti e dove hanno lavorato e seminato la propria sapienza. Ci sono nomi che, al solo pronunciarli, si traducono in valori incrollabili, come umanità, solidarietà, umiltà, professionalità. Ecco, uno di questi nomi, una di queste figure per la Federazione Italiana Cuochi è e sarà sempre Cesare Chessorti, che nelle scorse settimane ci ha lasciato dopo aver lottato contro una brutta malattia. Storico presidente per anni dell'Associazione Provinciale Cuochi di Como, e non solo, punto di riferimento per centinaia di colleghi, esempio da seguire per migliaia di giovani degli istituti alberghieri, grande cuoco e professionista ma, soprattutto, grande cuore che pulsava sotto la divisa FIC e che egli non ha mai smesso, fino all'ultimo, di mettere al servizio degli altri. Basta guardare le tante dimostrazioni di affetto che ancora giungono alla famiglia per comprendere quanto Cesare fosse apprezzato, anche fuori dal mondo della cucina.

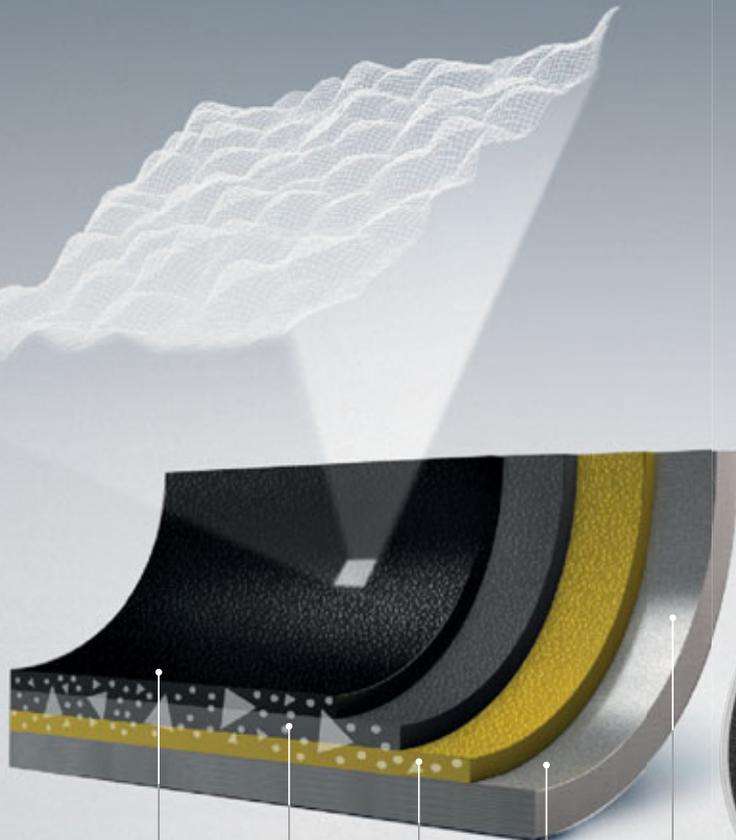
Come il nostro compianto Lello D'Agostino e come tanti altri amici e colleghi, anche Cesare ci ha lasciato, ma di lui resterà sempre il suo operato, che tutta Federcuochi raccoglie senza esitare, per proseguire le tante iniziative che avviò. Grazie, Cesare, da parte di tutti i cuochi FIC d'Italia!

GENETIC MUTATION

## SHARK SKIN

POWERED GREBLON TECHNOLOGY

SKIN

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE  
DI UN NORMALE ANTIADERENTERivestimento  
protettivo  
20  $\mu\text{m}$ Rinforzo  
intermedio  
15  $\mu\text{m}$ Fondo  
rinforzato  
75  $\mu\text{m}$ Alluminio  
3 mmAlluminio  
sabbiaio

#NONTOCATAMILAPADELLA



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

• ESTREMA DURATA • ALTISSIMA QUALITÀ • PRIVO DI PFOA •



**PENTOLE AGNELLI**  
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

## Publicato lo studio su una rivista Usa: **RISTORAZIONE E DISTURBI DI SALUTE**

“Dalla salute orale all'ipertensione alle apnee notturne, sono numerosi i disturbi dopo anni ai fornelli. Un Gruppo di Ricerca ha collaborato con Federcuochi”

Di **Sabina Saccomanno\***

Durante l'ultima edizione, 2020, dei **Campionati della Cucina Italiana** a Rimini, la **Scuola di Specializzazione** dell'**Università dell'Aquila** con il patrocinio della **Federazione Italiana Cuochi** ha iniziato un progetto volto a verificare la correlazione tra salute, salute orale e tipo di lavoro. Lo studio fatto dal Gruppo di Ricerca composto dalla sottoscritta **Sabina Saccomanno** e da **Stefano Mummolo, Silvia Giancaspro, Rebecca Manenti, Rodolfo Francesco Mastropasqua, Giuseppe Marzo e Vincenzo Quinzi**, ha portato avanti questo progetto, riuscendo a realizzare la pubblicazione con uno studio osservazionale prospettico su 603 soggetti che lavorano con diverse mansioni nella ristorazione.

Questo studio ha messo chiaramente in evidenza una correlazione tra lo stile di vita lavorativo e problematiche odontoiatriche e il sovrappeso che può essere causa di problemi della salute generale, quali ad esempio le apnee notturne.

L'articolo scientifico dal titolo *"Catering Work Profession and Medico-Oral Health"* è stato pubblicato su una rivista indexata healthcare: parla dello studio sui 603 soggetti e che esorta ad una maggiore attenzione alle problematiche odontoiatriche, sottoli-



neando la necessità di controlli più frequenti dal dentista e di un approfondimento con analisi strumentali per le apnee notturne.

Tra i lavoratori della ristorazione è stata osservata una prevalenza di problemi di salute orale ed una maggiore necessità di cure dentarie, necessità di estrazioni dentarie e disturbi di salute generale come ipertensione, diabete, reflusso gastroesofageo e un BMI (indice di massa corporea). In effetti, anni di servizio hanno mostrato un impatto significativo sui problemi orali e medici. In questo studio, grazie ai risultati ottenuti, possiamo affermare inoltre che carboidrati e zuccheri sono risultati gli alimenti preferiti dagli addetti alla ristorazione e sono legati ad una scorretta igiene domestica. Ciò può essere considerato come conseguenza delle condizioni di lavoro insieme alle abitudini a cui sono sottoposti chef e addetti alla ristorazione, e dimostra una correlazione alle problematiche osservate riguardanti la salute orale. Pertanto, la prevenzione della stessa e le informazioni sulle cause e gli effetti di una dieta squilibrata sono sconosciute a molti lavoratori in questo settore e, proprio per questo, bisognerebbe informare anche nelle scuole che formano i futuri chefs.

Tuttavia, uno studio campione più ampio, analizzando anche le differenze di genere, potrebbe supportare e confermare i risultati di questo lavoro e rafforzare i risultati trovati in questa indagine. Soprattutto, vista la frequenza del sovrappeso e la correlazione tra sovrappeso e apnee, bisognerebbe esortare la categoria di lavoratori ad approfondire questo aspetto spesso sconosciuto ma con gravi complicanze sulla salute generale. ■

*\* Dottoressa specialista in ortodonzia, laureata in Odontoiatria con dottorato in Ricerca in Nuove Tecnologie Diagnostiche e Terapeutiche in Odontostomatologia presso l'Università Cattolica del Sacro Cuore di Roma..*



## 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.

Il nuovo processo Cook&Chill SkyLine beneficia del **credito d'imposta del 50%** previsto dal programma Transizione 4.0.



Experience the Excellence  
[electroluxprofessional.com](http://electroluxprofessional.com)



Electrolux Professional SkyLine

# Siglato protocollo d'intesa con la CROCE ROSSA ITALIANA

Il documento è il primo siglato in ambito nazionale e prevede il supporto reciproco e il trasferimento di saperi e cultura dell'emergenza. Presto i corsi in presenza

“La soddisfazione è tanta, poiché poter essere affiancati e collaborare con la più grande e longeva Associazione di protezione civile mondiale ed italiana ha un valore importantissimo, che rientra tra le nostre attività di volontariato. Siamo ben lieti, dunque, di poter mettere in atto questo accordo e ci stiamo adoperando per attivarlo da subito nella formazione e speriamo il più tardi possibile nelle emergenze”. Così **Roberto Rosati**, presidente nazionale del **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC**, esprime soddisfazione per l'accordo siglato nelle scorse settimane con la **Croce Rossa Italiana**. Un protocollo d'intesa basato sul reciproco supporto e sul trasferimento di saperi e cultura dell'emergenza ciascuno dal proprio ambito. “Vorremmo

partire subito con la formazione in presenza, non appena sarà possibile e con le dovute cautele e rispetto delle norme – ribadisce Rosati. – Il protocollo ha una durata triennale e sarà tacitamente rinnovabile”.

Federcuochi aveva già siglato un accordo con CRI, ma in ambito regionale, nello specifico in Toscana. Questo è il primo a livello nazionale.

A spiegarne ancora meglio i dettagli, è il delegato tecnico nazionale **Area Operazioni Emergenza e Soccorsi, Alessandro Brunialti**: “Il protocollo d'intesa tra CRI e DSE-FIC favorisce la collaborazione e il supporto alla CRI in caso di emergenza da parte del Dipartimento Solidarietà Emergenze della **Federazione Italiana Cuochi**. L'accordo prevede un supporto per la gestione delle attività di ristorazione in emergenza, per gli aspetti esercitativi e di formazione a favore della CRI secondo quanto è previsto dai Regolamenti e dalle norme che contraddistinguono le attività di Risposta alle Emergenze della CRI. Per la parte di attività specifica, i Cuochi Volontari saranno attivabili secondo quanto prevede il proprio statuto e verranno integrati nei nuclei delle cucine impiegati all'interno dei campi base della CRI per la preparazione dei pasti ai soccorritori e alla popolazione ospitata presso le tendopoli di assistenza. Per la parte esercitativa, sono previsti annualmente scenari ad hoc per verificare la validità delle azioni necessarie per le brigate impiegate nelle cucine da campo così da predisporre e modificare le procedure operative standard in rispetto della normativa di sicurezza ed igiene alimentare. Per la parte formativa, è stabilito apposito tavolo tecnico di studio e verifica dell'attuale impianto del corso di ristorazione in emergenza per integrare la scheda corso con la parte di supporto della Federcuochi sia nei contenuti teorici che per la parte di addestramento e mantenimento delle competenze specifiche”. ■



**Roberto Rosati**



# EASYSQUEEZY

## UN CONCENTRATO DI FORZA NELLE TUE MANI



proposte

## LO SPREMITUTTO TRE SPADE MADE IN ITALY

**Easysqueezy** è lo **Spremitutto** evoluto di Tre Spade, che sprema con forza un'ampia varietà di frutta e verdura. Grazie alla **potenza** del suo motore, alla **precisione** della sua **elica** in nylon e alla gamma di **filtri** in acciaio inox, è capace di spremere ogni vegetale fino all'ultima goccia e trasformarli in gustosi **nettari**, freschi **succhi** o cremosi **purè**. Easysqueezy, per chi ama la cucina e per i professionisti del gusto.



# Vacherin di fragole di Enrico Crippa PER CELEBRARE L'ESTATE E I SUOI COLORI

“ La dualità della fragola è raccontata dallo Chef di “Piazza Duomo” (Alba) con un dessert sublime, che dà un gradevole benvenuto alla stagione calda ”



Per realizzare questo delicatissimo dessert, che celebra l'estate in maniera elegante e decisa, il trisellato Michelin **Enrico Crippa** ha scelto di usare le **fragole di Sommariva Perno**, un piccolo centro del Roero, che deve il suo prestigio agroalimentare proprio alla produzione di questo frutto, iniziata nei primi anni '50 a livello locale e solo in seguito allargatasi fino ai grandi centri, come Torino e Milano. Lo Chef è noto anche per la sua meticolosa attenzione nella scelta delle materie prime, quanto più possibile

a km 0. Il suo piatto di giugno è così dedicato a questo frutto fresco e succoso, che assicura un piacevole ristoro durante le giornate calde. “La fragola – spiega Crippa – è la frutta più succosa, dolce, morbida ma allo stesso tempo consistente e

con un gusto deciso che si possa trovare in questo periodo; ingrediente versatile per creazioni dolci e salate, è un frutto molto divertente. In questi anni ho esplorato il suo sapore in abbinamenti insoliti con crostacei, carne cruda, perfetto anche nella nostra *Insalata 41*, assieme ai fiori di sambuco che fioriscono nello stesso periodo fino a dedicarle un intero piatto dolce: *Vacherin di fragole*”.

Per esaltare l'anima doppia di questo ingrediente – frutto, ma anche fiore, morbido, ma deciso – lo Chef propone, dunque, un dessert che esplora le consistenze in vari abbinamenti. Nel piatto principale si trova una meringa farcita con un biscotto di mandorle, gelato di fragole e panna montata ricoperta con yogurt in polvere; si prosegue con un'insalata di fragole condita da una gelatina di moscato, fiori ed erbe da degustare assieme alla “merendina” preparata con un pan di spagna cotto al vapore farcito da un semifreddo al fior di latte. Il percorso si conclude con una tisana fresca ai frutti rossi miscelata con un'estrazione di fragole.

La fragola, in realtà, è un falso frutto o frutto aggregato, perché deriva da un fiore con più pistilli, ognuno dei quali, dopo la fecondazione, ha formato un achenio. La parte rossa non è altro che il ricettacolo ingrossato. La sua coltivazione in Italia è nota sin dai tempi dell'antica Roma, dove la fragola era così conosciuta e apprezzata da essere elemento votivo nelle celebrazioni in onore di Adone, perché simbolo delle lacrime versate da Venere sulla tomba della divinità. Con il termine fragola si intende, come detto, la parte edibile della pianta: anche se le fragole sono considerate dei frutti dal punto di vista nutrizionale, non lo sono dal punto di vista botanico, in quanto i frutti veri e propri sono i cosiddetti acheni, ossia i “semini” gialli che si notano sulla superficie della fragola. Ma tutto questo, forse, poco importa, perché veniamo subito rapiti dal gusto e dall'estasi di questo piatto...■



# Pasta frolla, IMPASTI E LORO VARIANTI

Concludiamo in questo numero de *Il Cuoco* il nostro *excursus* sui vari modi di personalizzare un impasto classico e molto versatile come quello della pasta frolla



La farina ideale per i prodotti come pasta frolla, Pan di Spagna, wafer, biscuit e altre preparazioni similari, dovrebbe avere la "W" tra i 120 W / 160 W. La "W" determina la "forza" della farina e quindi la quantità di glutine che si origina tramite l'unione con i liquidi e l'azione "fisica" (impastare).

Quindi è importante la scelta della farina per evitare che il glutine in eccesso possa rendere l'impasto molto elastico, o "coriaceo".

Altro fattore fondamentale per ottenere una buona pasta frolla è eseguire correttamente l'impasto, per evitare che il prodotto possa "bruciarsi", risultando difficoltoso da "spianare" con il mattarello e meno friabile a prodotto finito.

Nell'esecuzione se usiamo il metodo classico, cioè impastare la pasta frolla a mano, occorre unire il burro ammorbidito allo zucchero, incorporarli e aggiungere le uova, la bacca di vaniglia e la buccia di un limone grattugiato, per ultimo miscelare la farina evitando di impastare come se fosse "pasta fresca o brioche", quindi è un'operazione che deve essere fatta con attenzione, in modo da evitare che l'impasto "bruci" cioè si incordi e perda le caratteristiche che dovrebbe avere la pasta frolla. Se invece si dovesse realizzare la pasta frolla in una planetaria, si deve usare il "braccio a uncino", versare il burro ammorbidito con lo zucchero, unire le uova e per ultimo le farine, ricordando di non permettere all'impasto di "incordarsi".

FOTO: @GIOVANNI VERNENGO



La pasta frolla può avere altre varianti quali: con più burro, con cacao, con frutta secca, con burro o frutta secca semisalata, con tuorli sodi, con succhi di frutta, polvere disidratata, al caffè, montate e altre tipologie che possono cambiare la base del proprio dessert.

Quindi riformulando una ricetta con il burro mantenendoci alle indicazioni accennate (nel numero precedente de *Il Cuoco*) e prendendo in considerazione la grammatura della pasta frolla con lo strutto, potremmo bilanciare la pasta frolla con la seguente grammatura:

kg 1 di farina 00 con 140W  
 \*\*g 6 baking powder  
 g 415 burro  
 g 465 zucchero  
 g 218 uova  
 g 32 Tuorli  
 n. 1 bacca di vaniglia  
 Scorza di un limone o di un'arancia grattugiata

Procedimento:

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.

**\*\*Nota:**

*La grammatura del "baking powder o del lievito per dolci è indicativa, attenersi alla grammatura consigliata dall'azienda produttrice.*

Per concludere sotto viene riportata l'esempio di una dose di pasta frolla personalizzata e quindi rimodulata.

Per esempio se vogliamo realizzare una pasta frolla al cacao aromatizzata al mandarino, realizzata in parte con tuorli sodi, con il burro, la panna e farina di mandorla, ma senza utilizzare "baking powder", il bilanciamento è indicato nella tabella qui a fianco.



RICETTA INIZIALE		RICETTA RIFORMULATA
kg 1 farina 00	sostituita con	g 930 farina 00 + g 70 cacao
g 415 strutto	sostituita con	g 465 burro (aumentata g 50 materia grassa)
g 465 zucchero semolato	sostituita con	g 415 zucchero a velo (diminuito g 50 in rapporto all'aumento della materia grassa)
g 25 miele	sostituita con	g 25 di marmellata di mandarini
g 225 acqua o latte parz. scremato	sostituita con	g 125 uova intere + g 125 tuorli sodi resi in polvere
g 6 baking powder"	tolto	-----
-----	aggiunta	g 10 scorzetta di mandarino fresca grattugiata
n. 1 bacca di vaniglia	uguale	n. 1 bacca di vaniglia

*N.b. a fianco di ogni ingrediente è scritta la sostituzione*

# ALEX CABUA fusioni di culture tra Emilia Romagna e Sardegna

Nella cucina che Alex propone, si può riscontrare un'attenta selezione e uno studio per proporre piatti della tradizione, ma in giusta linea con i tempi moderni, ogni tanto c'è qualche nota rivolta all'innovazione. L'amore e la passione delle classiche tradizioni emiliano-romagnole e dalla terra sarda; due diverse culture che, anziché prendere parte per una o per l'altra, Alex preferisce cercare di sposare.



## STROZZAPRETI

con crema di stridoli, scorfano, calamari, datterini e mandorle



PRIMO PIATTO



4 PERSONE

### Per gli strozzapreti:

350 g farina "0"

175 g acqua

### Condimento:

200 g di stridoli

3 calamari

1 scorfano di scoglio

50 g lamelle di mandorle

100 g di pomodori

datterini

olio aromatizzato allo

scalogno

sale e pepe

### Per la cialda:

200 g di farina di riso

acqua q.b.

1 bustina di nero

di seppia

1. Per gli Strozzapreti: versare su una spianatoia la farina a fontana e impastare con l'acqua fino a ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare almeno 30 min a temperatura ambiente coperto con pellicola. Stendere l'impasto fino a 3 mm su una spianatoia con un mattarello. Tagliare la sfoglia a strisce di 2 cm, che andranno passate tra i palmi delle mani, facendole scorrere e arrotondandole. Non bisogna esercitare troppa pressione, altrimenti la pasta si incolla su se stessa. Confezionare gli strozzapreti staccando la pasta a 7-8cm di lunghezza con pollice e indice. Disporli su un vassoio infarinato, per evitare che si attacchino.
2. Per la cialda: in un tegame aggiungere acqua alla farina di riso e il nero di seppia fino ad ottenere la consistenza di un semolino. Cuocere per 10 min e setacciare il composto. Stendere finemente l'impasto con l'aiuto di una spatola sul silpat. Seccare in forno a 190°C per 10 min.
3. Condimento: tostare le lamelle di mandorle in forno a 130°C per 30 min. Pulire e sfilettare lo scorfano. Con gli scarti realizzare un fumetto classico. Pulire i calamari e tagliarli a cubetti. Sbianchire gli stridoli precedentemente lavati e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Strizzarli e frullarli con olio, sale, pepe e un cucchiaino di olio allo scalogno. All'occorrenza aggiungere del liquido di cottura. Setacciare la crema. Rosolare in padella i calamari e lo scorfano, bagnare con il fumetto, aggiungere la crema di stridoli e i datterini saltati in precedenza.
4. Cuocere gli strozzapreti per 2 min. in acqua bollente salata, terminare la cottura in padella nel condimento. Impiattare e cospargere con le mandorle e la cialda.





# 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.



Per informazioni:

**FIC PROMOTION Srl**

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

# La strana storia dello Strudel e la versione di ERNST KNAM

“ Bontà unica, piena di mele e uvette, lo strudel è associato alle montagne trentine e austriache. Ma il dolce ha una storia antica che ha attraversato i continenti partendo dalla Mesopotamia ”

## Le origini, dall'Asia alla Turchia, all'Europa.

L'uso della pasta sfoglia sottile farcita con un ripieno dolce ci riporta alle regioni asiatiche, dove il consumo di dolci simili affonda le radici in Mesopotamia. Un manoscritto dell'VIII secolo a.C. descrive un dessert alla corte assira formato da strati sottili di sfoglia farciti con miele e noci. Preparazioni di pasta sfoglia addolcita da miele e frutta secca era in uso tra i pasticceri ottomani: famosi i loro Baclava. Un uso che giunge all'Europa orientale, fino in Turchia, in Grecia e nei paesi del Medioriente del bacino mediterraneo, grazie ai mercanti: accanto alle merci pregiate circolavano prodotti alimentari e saperi gastronomici. I sopraffini pasticceri turchi con il tempo perfezionarono la ricetta dando vita a moltissime varianti di piccoli dolcetti monoporzione arrotolati a sigaro o composti da strati sovrapposti di sfoglia.

## Dal Baclava allo strudel austriaco.

Il passaggio dai lidi turchi alla penisola balcanica fino all'Ungheria avvenne dopo il 1526, col sultano Solimano il Magnifico, che avrebbe favorito la diffusione della ricetta con la dominazione ottomana. Proprio in Ungheria i piccoli bocconcini "sfogliosi" divennero dolci più grandi e arrotolati

e l'evoluzione, dell'antico baclava in strudel avvenne con l'introduzione tra gli ingredienti di frutta fresca o composte, ma soprattutto di mele, quasi del tutto assenti in Turchia, ma molto popolari nell'area magiara.

Quando l'Ungheria nel 1699 entrò a far parte dell'Impero austriaco, questi dolci arrivarono a Vienna, dove vennero subito chiamati strudel, che significa appunto rotolo o vortice. Si deve infine ai pasticceri austriaci l'arte di perfezionare la ricetta che divenne celebre, grazie ad una sfoglia leggera tirata sottilissima, con aggiunta di poco burro o strutto, e il ripieno dolce legato agli ingredienti tipici del territorio. La classica ricetta viennese vuole un ripieno di mele, uvetta e pinoli, l'Apfelstrudel, ma altre versioni austriache vedono l'aggiunta di formaggio o l'uso di ciliegie.

Oggi, nella tradizione culinaria regionale italiana, questo dolce è la bandiera della pasticceria dell'Alto Adige a ricordo delle influenze mitteleuropee di quei territori. Dell'antico dolce turco ne esistono numerose varianti e lo strudel altoatesino è tutelato con un disciplinare che ne stabilisce gli ingredienti. ▶

## La versione del Maestro Ernst Knam

*In Italia lo strudel è presente nei territori un tempo compresi nell'impero austroungarico: il Trentino-Alto Adige, il Veneto e il Friuli-Venezia Giulia. In Austria, lo strudel, parola che in tedesco significa vortice, viene generalmente preparato con una sfoglia sottile, mentre in Alto Adige si preferisce la pasta frolla. Lo strudel più famoso è quello di mele, servito con la panna montata, la crema alla vaniglia oppure il gelato alla vaniglia. Ma ogni cuoco ha la sua ricetta e io vi do la mia: una versione realizzata con il formaggio quark e accompagnata da una composta di albicocche.*



## STRUDEL

tratto da "La versione di KNAM" di Ernst Knam - Ed. GIUNTI



DESSERT



6-8 PERSONE

**Per l'impasto**

300 g farina "00"

30 g burro

6 g sale

180 g acqua tiepida

qb. zucchero a velo

**Pangrattato alla cannella**

150 g pangrattato

30 g cannella

45 g burro

75 g zucchero di canna

**Composta di albicocche**

350 g albicocche tagliate a quarti

120 g zucchero

60 ml passito

20 ml spremuta di limone

**Farcitura**

30 g uvetta

50 ml rum

450 g mele Renette

30 g pinoli tostati

45 g zucchero

30 ml succo di limone

**Per la versione del Maestro**

300 g quark

60 g tuorli

130 g zucchero

30 g burro

100 g albumi

250 g albicocche tagliate a quarti

30 g farina "00"

50 g burro fuso

1. Lavorare insieme tutti gli ingredienti dell'impasto. Formare una palla, avvolgerla nella pellicola e far riposare in frigorifero per 30 minuti.
2. Per il pangrattato, in padella sciogliere il burro e aggiungere il resto degli ingredienti. Far tostare bene.
3. Per la farcitura, mettere l'uvetta a bagno nel rum. Pelare le mele, privarle del torsolo e tagliarle a fette. Mescolare le mele con tutti gli altri ingredienti. Stendere la pasta in una sfoglia molto sottile a forma di rettangolo e ricoprirla di pangrattato alla cannella. Disporre sulla pasta una fila di mele e cospargere anch'esse con il pangrattato. Avvolgere la sfoglia e chiudere le estremità.
4. Sistemare in una teglia e spennellare la superficie con il burro fuso. Cuocere in forno a 220 °C per 10 minuti e successivamente abbassare la temperatura e cuocere altri 15 minuti a 200 °C. Quando è freddo spolverizzare di zucchero a velo.
5. Per la mia versione del ripieno, schiacciare leggermente il quark in un panno in modo che perda il siero in eccesso. Montare i tuorli con 50 g di zucchero e il burro morbido. Montare a neve gli albumi con 80 g di zucchero. Unire i tuorli, gli albumi e il quark, aggiungere le albicocche e la farina e mescolare bene.
6. Stendere la pasta in una sfoglia molto sottile e spennellarla con del burro fuso. Cospargerla di pangrattato alla cannella e versarvi sopra il composto di quark e albicocche, in uno strato non troppo alto. Arrotolare lo strudel delicatamente, chiuderlo alle estremità e disporlo in una teglia. Spennellare lo strudel con il burro fuso rimanente e cuocerlo in forno preriscaldato a 200 °C per circa 30 minuti. Servire caldo accompagnato da una composta di albicocche.
7. Per realizzare la composta di albicocche: caramellare lo zucchero, unire le albicocche e cuocere per 2 minuti. Aggiungere il passito e la spremuta di limone. Cuocere per altri 5 minuti. Far raffreddare.



# Buon appetito con PASTA TIEPIDA SENZA GLUTINE

“ Un piatto semplice tra le bontà del mare e quelle della terra, espressione della cucina “pulita” e popolare che richiama le tradizioni familiari ”

Il limone utilizzato in questa ricetta è quello di Rocca Imperiale, mia cittadina d'origine calabrese, coltivato dalla mia famiglia e si aggiunge ai contrasti gradevoli di un piatto che gioca con la freschezza e le materie prime estive, di semplice esecuzione ma che può dare grandi soddisfazioni. Anche il pomodoro è tra quelli da me essiccati, disidratati e da cui ottengo una polvere che mi eleva la dolcezza del piatto, veloce e a tutto tondo. È la diretta espressione della mia cucina, puntuale, pulita e senza arzigogoli, con le giuste cotture e attenzioni. La pasta è tiepida, cotta e poi stemperata e condita. Può anche essere interpretata come un finger food: al suo interno troviamo anche gambero, fave e nero di seppia. Proviamola insieme...



## PASTA TIEPIDA gamberi, fave, nero di seppia e limone IGP



PRIMO PIATTO



3 PERSONE

250 g pasta rigatoni  
8 gamberi grossi  
5 o 6 fave fresche  
la buccia di un limone IGP  
polvere di pomodoro  
1 cucchiaino di nero di seppia  
erbe aromatiche  
sale q.b.  
pepe q.b.  
olio evo

1. Pulire i gamberi, creare una marinatura veloce con olio, buccia di limone ed erbe aromatiche.
- 2) Intanto prendere le fave precedentemente sgusciate dal baccello, sbolentarle in acqua abbondante non salata, eliminare la buccia e condirle con olio e sale.
- 3) Portare a bollore l'acqua, salarla, calare la pasta e cuocerla per 8 minuti.
- 4) A cottura ultimata (al dente) trasferire la pasta in una boule, condirla con olio, pepe, la buccia del limone e lasciarla intiepidire.
- 5) Scottare brevemente i gamberi in padella con un filo di olio poi tagliarli a cubetti.
- 6) Tutti gli ingredienti sono pronti: predisporre il piatto mettendo alla base qualche schizzo di nero di seppia, adagiarvi la pasta condita e tiepida, disporre i gamberi e le fave, qualche erbetta aromatica per conferire colore e freschezza e, infine, la polvere di pomodoro per conferire dolcezza alla preparazione.

SENZA  
GLUTINE



# Un gioiello per la cultura culinaria italiana: LA BIBLIOTECA GASTRONOMICA DI ACADEMIA BARILLA

“Sorge nel cuore di Parma ed è stata fondata un anno dopo la nascita dell'Accademia. Ogni anno sono migliaia gli studiosi e gli chef che si inoltrano tra i suoi scaffali e cataloghi”

Libri di cucina o che trattano di argomenti gastronomici, per carità, se ne trovano in qualunque biblioteca. Ma che un'intera struttura fosse dedicata, strategicamente ed unicamente, al mondo della tavola, delle ricette, della storia e della cultura enogastronomica italiane, beh... questo non esisteva proprio! A crearla ci ha pensato l'**Accademia Barilla**, in quel di Parma, nel 2005, quando viene aperta al

pubblico ufficialmente la **Biblioteca Gastronomica di Accademia**. Il "piccolo" seme culturale da cui tutto scaturisce è stato costituito da "appena" 4 mila volumi, oggi divenuti **15 mila**, tutti rigorosamente classificati come nelle altre biblioteche pubbliche del mondo, ma sempre con la unicità che li contraddistingue. L'aspetto più interessante, però, è sicuramente lo spirito vitale che caratterizza la struttura, resa attiva e operativa anche quando l'Accademia lavora ai propri corsi, cooking show, demo e laboratori, con gli Chef di Barilla o con prestigiosi ospiti esterni. Come uno dei più recenti appuntamenti (virtuali, perché svoltosi ancora in tempo di restrizioni Covid, ndr) ai fornelli, tenuto dallo Chef di Accademia, **Marcello Zaccaria**, che ha rappresentato l'occasione per il pubblico e i partecipanti on-line di seguire e vivere appieno anche i locali della biblioteca.

Sedici anni di vita, dunque, che sono stati un continuo crescendo, tra acquisizioni di nuove pubblicazioni, ampliamento dell'archivio, sistemazione e catalogazione e, soprat-



tutto, vera linfa vitale della struttura, la condivisione con ogni genere di pubblico: studenti, studiosi, tesisti, universitari, chef, ristoratori, ricercatori e semplici appassionati del "genere". Anzi, sarebbe il caso di dire dei "generi", vista la vastità di argomenti e l'ampiezza della materia. Si va, infatti, dai grandi classici della cucina alle guide specifiche, dai ricettari generali a quelli monografici, dalle ricette regionali della gastronomia italiana alle aree gastronomiche, alla gastronomia internazionale. Ed ancora, testi specifici legati alle attività degli chef, alle tecniche di cucina, alla preparazione e conservazione dei cibi, fino all'amministrazione dei ristoranti. Testi tematici che approfondiscono la gastronomia religiosa, la dietetica, fino al settore gastro-nomico-letterario, musicale, pittorico, cinematografico, politico, di comunità intese come ospedali, carceri, militari, perfino caserme dei pompieri. E come non citare, infine, la pasticceria, il mondo delle bevande, della tavola intesa come apparecchiature, posate, storia del menu.

A curare tutto questo, dalla sua fondazione, anzi ad essere proprio il creatore dell'archivio storico Barilla, è stato **Giancarlo Gonizzi**, che quotidianamente lavora al fianco della responsabile degli eventi di Academia Barilla, **Roberta Bragoli**, e della responsabile di tutta l'Academia, **Ilaria Rossi**.

"Come si evince dall'elenco appena citato - spiega Gonizzi - questa biblioteca è nata per supportare, diffondere e valorizzare l'intero mondo della cultura gastronomica italiana e non solo, dunque, il settore della pasta (si pensi che, in termini numerici, i libri sulla pasta non sono più di 500). Anche se, naturalmente, quello dei primi piatti è il cuore pulsante dell'azienda. Ma sappiamo bene che la cultura e l'identità della cucina italiana sono costituite da innumerevoli aspetti e volti, regionali e locali prima ancora che nazionali".

La biblioteca funge anche da **emeroteca**: non contiene, infatti, solo libri, ma anche riviste, periodici di gastronomia, e due nuclei specifici: uno dedicato ai menu storici, che vanno da meta '800 ad oggi, ed uno di incisioni e stampe dal 1500 ai giorni nostri per la cucina e i banchetti. "Se notiamo bene - ci illustra Giancarlo Gonizzi - i libri di cucina non possono dirci quali fossero le ricette più diffuse, mentre i menù storici ce lo segnalano, ma non ci danno mai la ricetta delle singole portate e incisioni e stampe ci dicono come



venivano presentate. Quando abbiamo aperto al pubblico, abbiamo subito immaginato di inserire anche questi due nuclei fondamentali per la ricerca".

"Academia Barilla - spiega Roberta Bragoli - nasce con lo scopo di condividere la cultura e la passione per il mondo della pasta e, più in generale, delle tradizioni gastronomiche italiane e, nel momento in cui chef, professionisti della cucina e semplici clienti si avvicinano a noi, magari per un corso di cucina o un aggiornamento professionale, gli facciamo respirare anche questo aspetto prettamente culturale, ormai parte integrante della nostra tradizione. Non abbiamo mai smesso, neanche in tempi di pandemia, con gli strumenti del mondo virtuale e digitale".

Alla Biblioteca Gastronomica continuano ad arrivare periodicamente nuovi volumi, magari anche di autori che inviano spontaneamente le proprie pubblicazioni.

"Negli anni scorsi - racconta Gonizzi - abbiamo avuto il piacere di avere **Livio Cerini di Castegnate**, illustre accademico di cucina lombardo, che ci ha anche donato alcuni menu provenienti dalla sua collezione privata. Pochi mesi fa, inoltre, abbiamo ricevuto una donazione importante: circa 600 pubblicazioni gastronomiche da parte di **Enrico Carnevale Schianca**, studioso specializzato nella gastronomia medievale e rinascimentale. Chiunque voglia studiare questi due temi, deve passare dalle sue pubblicazioni. Insomma, un punto di riferimento didattico importantissimo".

I due illustri ospiti sono solo un esempio delle firme prestigiose che si possono rintracciare in biblioteca, aperta al pubblico un giorno la settimana su prenotazione. In questi anni, infine, è stata creata "parallelamente" anche una biblioteca digitale, con la digitalizzazione di 150 testi storici sulla gastronomia italiana ed oggi on-line grazie alla collaborazione con il Comune di Parma. ■

## Musica e cibo un piacere PER I SENSI E PER LA MENTE

“In cucina aguzzate le orecchie e abbinare le vostre creazioni alla musica. Questa infatti può accompagnare i piatti e rendere più gradevole e confortevole l'ambiente”

Nell'assaggio di un piatto o di una bevanda, spesso pensiamo che sia tutta una questione di bocca, come se i gusti fossero tutto. C'è chi, invece, si ostina a ribadire che si mangia con gli occhi e chi, invece, è convinto che gli odori erigono la prelibatezza di un piatto. Sicuramente la vista, il gusto e l'olfatto sono i sensi più coinvolti e più simbolici, ma esistono anche il tatto e l'udito e non bisogna accantonarli. Parliamo, qui, del senso più ignorato: l'**udito**. Immaginate di mangiare delle chips, dove la croccantezza fa la differenza, e di riferire, in maniera metaforica che queste si mangiano con le orecchie. Nel migliore dei casi, la reazione sarà una risata. È davvero difficile, infatti, comprendere come questo senso sia determinante nell'assaggio di un piatto. Anzi, per le chips è facile: non è accettabile che una patatina non scricchioli, che un cracker non faccia rumore o che un grissino non sia friabile. Sono suoni che, se non percepiamo, condizionate un giudizio negativo.

Per noi italiani il concetto di croccantezza ha un significato generico. Per gli inglesi, invece, sono distinte due tipologie: il *crunchy*, suono prodotto da una continua masticazione, pensiamo alle carote e al sedano, e il *crispy*, prodotto solo dalla durezza iniziale del prodotto, come per le chips. La croccantezza, dunque, aggiunge sapore ad un piatto ed in alcuni è l'essenza stessa. Immaginate dei fiori di zucca molli, inzuppati di olio e non croccanti, difficilmente potremo accettarli come una frittura. La situazione si complica, però, quando si decide di accompagnare il cibo con della musica e questa condiziona il giudizio del cliente. Per uno chef è inaccettabile che un suo piatto sia valorizzato e che il gradimento del cliente scaturisca inconsapevolmente dalla musica abbinata e non per la combinazione dei gusti e degli aromi. Non è possibile che una laboriosa creazione culinaria, frutto di professionalità e passione, sia giudicata positivamente in virtù della musica abbinata. Della serie: via alle uova al tegamino accompagnate dalla *Sinfonia n. 40* di Mozart o da *Yesterday* dei Beatles! Secondo alcune ricerche, per donare più pregevolezza, classe e lussuria ad un piatto basta abbinarlo alla musica classica. Pensate agli aristocratici Tournedos Rossini abbinati al suo *Barbiere di Siviglia*. Un filetto al Barolo ben si sposa con la *Primavera* di Vivaldi. Secondo queste ricerche, il cliente apprezza maggiormente il piatto ed è stimolato a spendere. Cambiamo genere: chi non si diletta in un domenicale barbecue? Anche in questo caso la musica ci viene incontro e abbinarci musica country sviluppa un maggior apprezzamento della grigliata. E sulla pizza? Non abbiamo dubbi! Basta abbinarci uno squillante "O sole mio" o "U surdato 'nnammurato"; anche se alcuni "gastromusicisti" si sono spinti ad abbinarci un bel rock di Elvis Presley, con risultati positivi.

Stiamo volando un po' alto. Ritorniamo al nostro ristorante. Pensate che la musica diffusa in sala non porti

benefici al giudizio del cliente? La risposta è assolutamente positiva. La musica accompagna il piatto, rende l'ambiente più confortevole e sereno. Provate a mangiare bendati, con la vostra compagna, ascoltando la musica che vi ha fatto innamorare. Potreste mangiare di tutto, anche un piatto che non gradite, il giudizio sarà comunque positivo. Ad onor di cronaca, si segnalano anche irrispettosi abbinamenti musicali. In Sud America, ad esempio, due turisti si sono rifiutati di pagare il conto poiché il loro convivio è stato accompagnato per tutto il pasto dai rumori dello scarico provenienti dal bagno, a causa della vicinanza del loro tavolo nei pressi della toilette. Ma la musica ci aiuta anche a cambiare le nostre abitudini alimentari, qualora fossero scorrette. Secondo alcune ricerche, una musica rotonda, serena, romantica abbinata ad un dolce conferisce al cervello maggiore dolcezza. In virtù di questo effetto che innalza la sensazione di dolcezza percepita, lo studio ha sancito che riducendo la quantità di zucchero, in abbi-

namento con una musica "dolce" si ridurrebbe l'apporto di zuccheri e il conseguente innalzamento della glicemia, senza che il cliente se ne accorga. L'assaggio sensoriale, dunque, può trovare nell'udito un vero e proprio alleato che, assieme alle altre sensazioni, è capace di migliorare il piatto. Un altro esempio in cui la musica influenza la degustazione è nei *fast food*, qui si usano musiche allegre e veloci, per spronare a mangiare celermente e consentire un *turn over* dei clienti. In alcuni ristoranti è sorta la moda di fornire al cliente un Ipod con musiche abbinata ai piatti: la zuppa di mare con il suono delle onde si infrangono sugli scogli, l'assaggio del prosecco con il "*Libiam nè lieti calici*" della *Traviata*, il dessert con *Non mi basta più* di Baby K, e così via. Anche il vino, infine, come tanti piatti croccanti e ricchi di piacevoli suoni, ha il suo legame con l'udito. Paul Boucuse diceva che un vino senza il suono del "glu glu glu" non merita di essere pagato. E se lo diceva uno chef di un tale spessore, chi ha orecchie per intendere, intenda! ■

MOLINO  
**FAVERO**  
PADOVA dal 1925

**MIKS**  
FARINE in PUREZZA

**mixare, creare, gustare**

UNA GAMMA DI FARINE NATURALI A BASE DI CEREALI E LEGUMI,  
VERSATILI, SEMPLICI E DALL'ALTO CONTENUTO NUTRITIVO

*dedicata agli chef*

[www.molinofavero.com](http://www.molinofavero.com)



Il Cilento è luogo dai ritmi blandi. Non a caso, proprio in Cilento è nata la "dieta mediterranea". Pochissimi agglomerati urbani, tanti piccoli borghi sul territorio. Tecnicamente, una zona molto poco antropizzata. Ma, quiete e paesaggio a parte, è anche nel campo dei prodotti del territorio che il Cilento ha ottime carte da giocare.

Tralasciando i fichi secchi, antica gloria cilentana, c'è un prodotto poco noto, una "chicca" buona ed eclettica in cucina: l'**Olive ammaccate del Cilento**.

Produrre l'Olive ammaccate del Cilento non è faccenda da poco. In settembre, appena invaiate, vengono colte solo le olive più grandi, possibilmente della locale cultivar **Salella**. In seguito, queste olive sono "ammaccate" e denocciolate tramite una pietra di mare (o un martello) a mano, e per ammaccare olive ci vogliono forza, maestria e precisione! Dopo questo procedimento, le olive sono lasciate ad ammolare nell'acqua per togliere l'amaro del frutto. Qualche altro giorno e sono immerse in una salamoia di acqua, sale, alloro, origano e finocchietto selvatico o timo. Infine, il tutto viene spremuto con un torchio per eliminare l'acqua in sovrappiù. A questo punto, le olive sono pronte per essere commercializzate in barattoli di vetro, sott'olio, logicamente di cultivar Salella.

Il punto di forza di queste olive è il sapore, equilibrato

## L'oliva ammaccata DEL CILENTO

“ Un prodotto della terra straordinario, ottima come condimento ma anche come base per nuovi sapori e ricette in cucina ”

senza disarmonie acide e con belle reminiscenze di amaro e talvolta di piccante, con bel un retrogusto finale erbaceo che vira su note di mandorla.

L'Olive ammaccate del Cilento non è solo un prodotto buono, saporito e con una lunga storia di territorio alle spalle, ma è anche un prodotto sensorialmente eclettico. Eclettico perché buono da spiluccare così com'è dal suo barattolo, magari con il pane, buono anche come condimento, ma ancora più interessante come una stuzzicante base per costruire in cucina sapori ancora più articolati. ■



# 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](http://foodservice.nutrifree.it)

**NUTRI  
FREE**

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

# GENIUS LOCI eXperience

“La valorizzazione del bello e buono geografico, oltre a tutelare le unicità e le biodiversità, diventa motivo di attrazione per i turisti affamati di emozioni”

La globalizzazione, un po' in tutti i campi, ha prodotto contrappesi che spingono nella direzione opposta, ed ecco allora che il cosiddetto villaggio globale non ha escluso, anzi ha incentivato, l'emergere dei tanti localismi di cui il nostro Paese è particolarmente ricco.

La consapevolezza che siamo nell'era del territorio, dei tanti territori italiani, è molto chiara a economisti, amministratori pubblici, esperti di turismo e non.

È partendo da questi presupposti che vorremmo indicare un approccio multiesperienziale strutturato su ciò che gli antichi romani chiamavano il *"Genius loci"* (spirito del luogo) con tutto quanto di speciale e di unico porta con sé. Per i latini il genio era il nume tutelare del luogo, il suo spirito guida, e Genius veniva chiamato il dio a cui ogni uomo veniva affidato al momento della sua nascita.

Nella società attuale in continuo fermento e cambiamento, dove il concetto di spazio e tempo subiscono rapidi mutamenti, non possiamo considerare il *"Genius Loci"* solo come "spiritello" della zona o come richiamo storico. Ai nostri giorni questo concetto lo dovremmo identificare nell'interazione dinamica fra fattori geofisici (clima, suolo, sottosuolo, acqua), varietali (biodiversità) ed antropici (l'intervento del lavoro dell'uomo, nelle varie fasi). È evidente che sono il territorio e le sue genti, attraverso l'intreccio dei vari elementi, a donare originalità e individualità all'offerta di ospitalità, e Genius loci è una sorta di "spiritello miscelatore" che sopravvive e muta nel tempo. A seguito di queste considerazioni, vogliamo qui

proporre l'espressione **"Genius loci eXperience"**, che dovrebbe poggiare sui pilastri: enogastronomia, bellezze naturali e paesaggistiche, artigianato, sistema museale e monumentale, città di fondazione. Questi 5 pilastri ben amalgamati possono generare un *"Genius Loci"* esperienziale, la cui visione si applica collegando con un filo da un palazzo storico ad un formaggio, da una scultura al miele, dai campi di grano al vino, da un bosco ricco di fauna all'olio d'oliva. La valorizzazione del "bello e buono" geografico, oltre a tutelare le unicità e le biodiversità, diventa motivo d'attrazione per i turisti affamati di emozioni. Assaporare un piatto nel suo luogo d'origine, immersi consapevolmente in ciò che ha contribuito a dargli vita, non occupa solo lo spazio della bocca, ma anche quello del cuore e della mente.

Attenti però, la visione del Genius loci eXperience, che mira a valorizzare ed esaltare le attività tradizionali locali, non deve dimenticare che ogni aspetto della vita sociale si evolve, aggiornandosi ed arricchendosi nell'accoglienza consapevole del nuovo e del diverso.

È adottando i valori del Genius loci eXperience che si potrebbe impostare il discorso turistico per costruire una carta d'identità esperienziale dove si indichi oltre ai dati anagrafici anche le qualità culturali, sociali, alimentari e sensoriali che rendono unico un luogo. ■

**Nella foto: le Valli di Comacchio del delta del Po. Qui, fin dal XVIII secolo viene prodotta l'Anguilla Marinata tradizionale delle Valli di Comacchio (oggi presidio Slow Food)**

# IL NUOVO LIBRO DI GIUSEPPE AMATO

Un viaggio rigoroso nel mondo della pasticceria da ristorazione, per contribuire alla conoscenza di una figura le cui specificità devono essere pienamente apprezzate e fornire approfondimento culturale e supporto formativo sia ai professionisti sia a un pubblico non specialistico.



316 pagine  
libro €70 - versione App €42,99

Mastro fornaio e artista del dessert. Il pasticciere da ristorazione contemporaneo  
Ristorazione e laboratorio: affinità e differenze  
Il dessert al piatto. Definizioni e sensazioni  
Ispirazione, elaborazione, applicazione. Come nasce un dessert al piatto  
IL PANE. Biglietto da visita del pasto  
PREDESSERT. Il ponte fra cucina e pasticceria  
DESSERT  
PICCOLA PASTICCERIA. Le coccole finali  
IL DOLCE FRA STORIA E SCIENZA

Sconto 10%  
per soci  
FIC

Disponibile su [shop.chiriottieditori.it](http://shop.chiriottieditori.it)  
tel. 0121 378147 / [shop@chiriottieditori.it](mailto:shop@chiriottieditori.it)



  
CHIRIOTTI  
EDITORI

# CUOCHI CERCASI...

“Oggi stiamo raccogliendo i frutti di un orientamento male impostato alla scelta della scuola superiore”

Il mestiere del cuoco è faticoso, affascinante, assoluto. Mancano i cuochi? Di chi è la colpa? Abbiamo un sistema scolastico che non vuole valorizzare i reali talenti dei giovani. La cultura, soprattutto in Italia, è ancora un assoluto riservato ad un'élite. Si costruiscono percorsi, si ampliano gli scavi di Pompei scoprendo meraviglie inimmaginabili, si stabiliscono finanziamenti per supportare degli assoluti. L'economia legata al turismo non si regge sulla bellezza e sull'incommensurabile valore delle nostre opere d'arte. Il turismo non può continuare ad essere il figlio autodidatta che si arrangia come può per portare a casa il risultato. I fratelli maggiori: il comparto manifatturiero ed industriale hanno avuto ben altra storia e la loro buona parte di investimenti.

Da poco è stato ricostituito il Ministero del Turismo. Una buona notizia per chi, come noi, ha sempre investito, creduto e lavorato nel settore dell'ospitalità e della ristorazione. Il comparto ha bisogno di essere rilanciato a livello mondiale. Servono investimenti nella promozione, nelle infrastrutture ma anche e soprattutto nella formazione e nell'istruzione professionale. I puristi della cultura, cioè coloro che vogliono riservare l'arte e la cultura a

pochi, non vogliono condividere più di tanto questo patrimonio. Permettere a tutti di capire il senso profondo delle nostre radici antiche equivarrebbe a ren-

dere semplice e lineare il messaggio per tutti. Far rendere economicamente il nostro patrimonio artistico e museale equivarrebbe a sdoganare definitivamente la cultura d'élite e renderla accessibile a tutti. La cultura d'élite vieta la dignità ai mestieri considerati sempre e comunque di serie "b" rispetto alle professioni "laureate". Questa è la radice culturale che genera la mancanza di personale specializzato nel comparto della ristorazione e dell'ospitalità. Dobbiamo ricostruire la dignità dei mestieri e dare spessore alla professione del cuoco.

Oggi stiamo raccogliendo i frutti di un orientamento male impostato alla scelta della scuola superiore. Un orientamento che pone alla base della scelta non le capacità dei giovani alla realizzazione piena dei loro talenti ma piuttosto la faticosa domanda che spesso ancora poniamo ai bambini piccoli: "Che cosa ti piacerebbe fare da grande?". La domanda difficile da porre ai giovani, e alla quale anche noi formatori adulti faticiamo a dare risposta, è "in che cosa potrò riuscire bene un domani? Quali sono i miei veri talenti?". Molto più facile dire ciò che ci piace! Ciò che piace in genere richiede poca fatica... ciò che piace è comodo: almeno per noi. Ciò che piace spesso non funziona.

Periodicamente gli istituti e le scuole alberghiere si trovano nell'occhio del ciclone perché accusati di non essere efficienti ed efficaci nella formazione dei futuri professionisti. Il clima da caccia alle streghe non paga. Le cose vanno sempre peggio e allora chiediamoci quali sono le vere ragioni. Le scuole lavorano con materia prima, non me ne vogliono gli alunni se in questo caso li definisco così, che ricevono. Questi giovani sono i nostri figli e i nostri nipoti: gli stessi ai quali, appena possiamo, sconsigliamo di seguire la nostra professione. Il coraggio di investire del nostro per un futuro migliore, come vedete, è richiesta per tutti. Noi, che lavoriamo nella scuola, non possiamo rinunciare a questa sfida per costruire una scuola migliore, più dignitosa e giusta. Una scuola che si ponga sempre e comunque l'obiettivo di far crescere persone realizzate e felici. ■

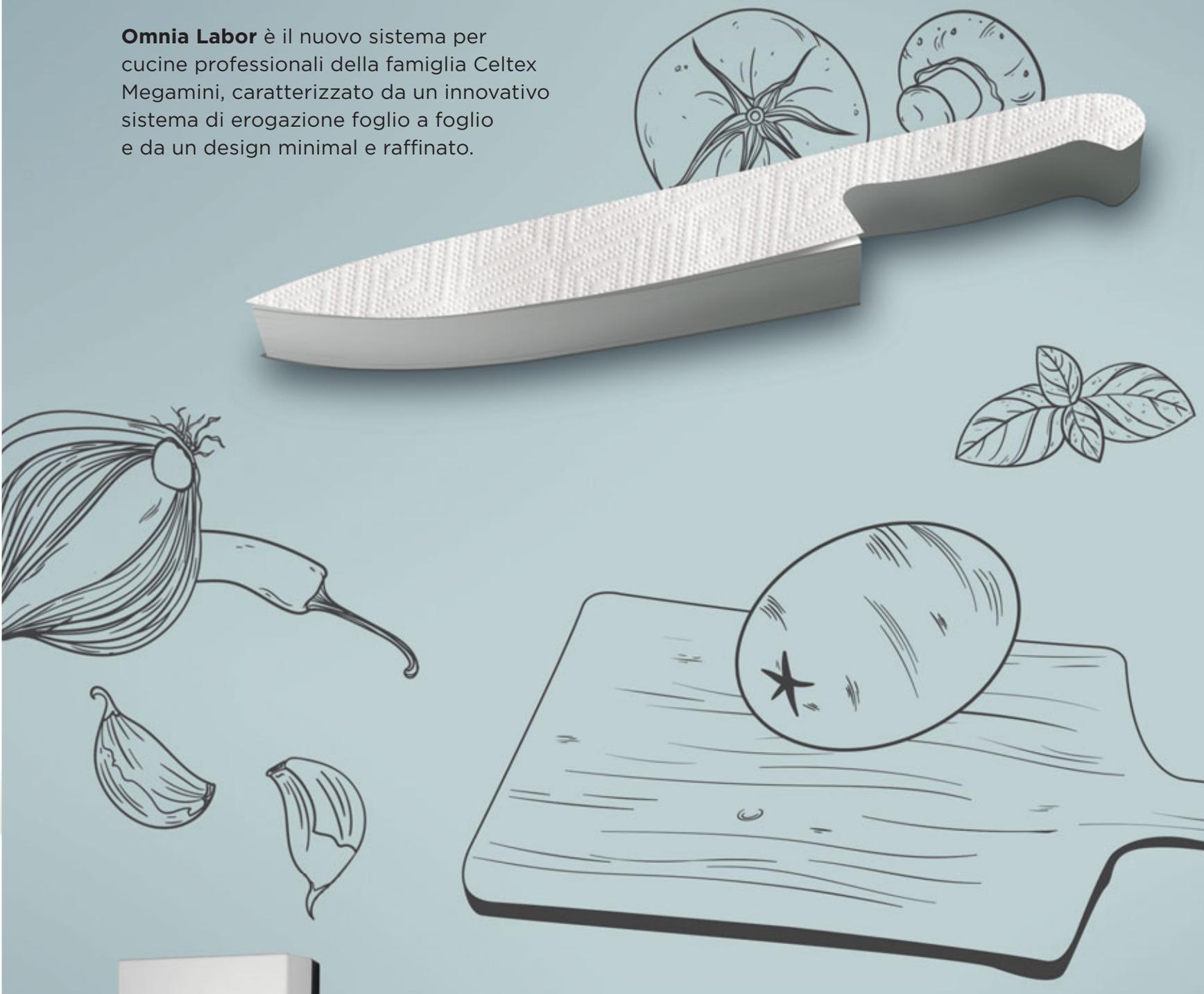
## IPSE DIXIT

"Scegli un lavoro che ami,  
e non dovrai lavorare  
neppure un giorno in vita tua"

**Confucio**

# LA TUA ARMA IN CUCINA

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



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

**Celtex**® | **MEGAMINI  
OMNIALABOR**

## Brindiamo insieme A UN NUOVO INIZIO

“Dio bevve un caffè e creò il mondo, sorseggiò un tè nel giorno del riposo, gustò un buon vino e inventò il peccato originale”...

Da questa leggenda, che vuole essere leggera e liberatoria allo stesso tempo, iniziamo il nostro nuovo tour enogastronomico del Paese Italia: un viaggio emozionante, singolare, variegato, che (ne siamo certi!) ci stupirà puntata dopo puntata. E insieme, dunque, brindiamo. Il brindisi, infatti, è per tutti da sempre sinonimo di festa, di gioia, di celebrazione ed è il momento in cui ci lasciamo andare. E come non poter scegliere, allora, come prima “scoperta” di queste nuove tappe enoiche delle bollicine, anche per brindare finalmente alla “ripartenza”? E bollicine siano, allora! Ma... come orientarci nella scelta dei vini spumanti? Le numerose sigle e la varietà di prezzi possono disorientarci e posano l'ennesimo interrogativo: è un buon acquisto quello che stiamo effettuando? Come poterlo fare nel migliore dei modi stupendo noi stessi e i nostri ospiti e brindando con eleganza e con gusto?

Soprattutto in questo particolare momento solidale, lasciateci aggiungere, dobbiamo prediligere sicuramente il **Made in Italy** che, a sua volta, ci garantisce la possibilità di portare a tavola prodotti eccellenti a costi contenuti,



specie in un periodo di crisi in cui si fa ancora più forte l'esigenza di acquistare adottando la migliore soluzione in termini di prezzo-qualità. Non possiamo non iniziare allora, con un calice di **Franciacorta**, un vino di gran classe il cui successo è sicuramente dovuto al territorio, come un po' tutte le realtà italiane. Qui parliamo di *cuvée*, ovvero una combinazione di tre vitigni, tutti di origine francese: il pregiato *chardonnay*, il delicato *pinot bianco* e il robusto *pinot nero*, che nel nostro Paese si sono adattati brillantemente come fossero stati vitigni autoctoni. Il “re delle bollicine”, inoltre, è un vino che possiamo sorseggiare a tutto pasto. Ovviamente, vi sono anche versioni monovitigno come il Franciacorta DOCG Annamaria Clementi Rosé 100% pinot nero di Ca' del Bosco. Voluminoso, equilibrato, piacevole e con un'articolazione aromatica per un assaggio di grande appeal, che in questo numero della rivista vogliamo dedicare a tutte le nostre **Lady Chef**, grandi protagoniste di altrettanto grandi appuntamenti. E allora, *prosit* e... buona ripartenza a tutti noi!!! ■

*\*Carmela Cerrone: campana, classe 1973, è sommelier professionista e degustatore ufficiale, iscritta all'Albo degli esperti di vino, è anche esperta di enogastronomia, giornalista e foodblogger, collabora con diversi blog e testate di settore. Ha collaborato con Bibenda e la "Guida" 5 Grappoli, con l'Associazione Italiana Sommelier e frequentato numerosi master, tra cui uno sul servizio del vino & beverage e l'Executive Master Wine, dedicato a tutti i vini del mondo e i loro territori. È stata docente della Fondazione Italiana Sommelier e giudice in numerosi concorsi enogastronomici. Fa parte dell'Associazione Donne del Vino Campania ed è socia onoraria della Federazione Italiana Cuochi.*

# “ STUPISCI CON GUSTO E ORIGINALITÀ ”



Tacos con Falafel, Tris di peperoni prefritti e salsa cheddar



Snack spinaci, piselli e provola  
con maionese alla curcuma e gamberi

## LE 3 NOVITÀ VEGGY PASSION

Bocconcini ricchi di verdure e ingredienti sfiziosi, già prefritti e pronti in pochi minuti, sono uno snack innovativo e una soluzione originale per ogni menu.



### FALAFEL

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

### SNACK SPINACI, PISELLI E PROVOLA

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

### SNACK BASMATI, VERDURE E CHEDDAR

Finger food con riso basmati, mais, verdure assortite e cheddar, da gustare in un boccone.



Bonduelle Food Service  
[www.bonduelle-foodservice.it](http://www.bonduelle-foodservice.it)  
seguici su: Bonduelle Food Service Italia

Snack basmati, verdure e cheddar  
in insalata con pomodori appassiti e noci

# Siamo sicuri di sapere cos'è UNA PIZZA?

Spesso purtroppo alle pizze apparentemente perfette manca qualcosa di fondamentale che sminuisce anche gli ingredienti seppur eccellenti



Cos'è una pizza? Il quesito è solo all'apparenza facile. E spieghiamo il perché. Qualche giorno fa, ho mangiato una pizza, non una cattiva pizza. Impasto ben fatto, lievitazione, alveolatura e stesura ottime. Cornicione giusto, condimenti bilanciati e di qualità, morso impeccabile, cottura senza sbavature, forno a legna ben gestito. Difficile, insomma, trovarci dei difetti.

Uno, e pure fondamentale, però c'era! L'impasto, pur se perfetto, non sapeva assolutamente di nulla! Di conse-

guenza, il disco di pasta non partecipava all'edificazione complessiva del gusto, limitandosi a sostenere fisicamente quel che vi era di sopra.

Non è stata la prima, e non l'ultima pizza, a prima vista perfetta, ma sensorialmente monca. A questa pizza mancava qualcosa di basilare per ben coniugare il concetto di cosa è davvero una pizza (questo vale per qualsiasi "stile" di pizza), cioè l'unione gustativa, olfattiva e di consistenze tra impasto e quel che vi è sopra.

L'impasto, dunque, deve sapere di qualcosa.

Forse sarà stata l'esasperata ricerca della farina ideale, del metodo di lievitazione (maturazione...) migliore o del fantomatico "impasto perfetto" per digeribilità, ma sta di fatto che questo impasto, tecnicamente impeccabile, nel suo sapere di nulla ha ignorato fino alla fine i pur ottimi condimenti che portava sul disco di pasta. È stato come mangiare due cose diverse nello stesso tempo. Da una parte i condimenti, ottimi, dall'altra un tecnicamente perfetto pane, ma privo di qualsivoglia sapore.

No, questa non è una pizza! Pizze dagli impasti più modesti, spesso imperfetti, con condimenti al limite del "portabile" fatti di "robe da discount", paradossalmente danno ai sensi più sensazioni di quella di qualche sera fa. Perché? Perché la loro pasta sa di qualcosa e, nella loro umiltà, o meglio dire, mediocrità, ben postulano il concetto di cosa è una pizza, cioè (e perdonatemi il manzoniano latinorum) la creazione del magico "*unicum sensoriale*" tra condimento e parte "panosa". ■



Per gli Associati FIC  
è previsto  
uno sconto  
riservato



**ZORZI**®

Noleggio e vendita espositori refrigerati,  
attrezzature per la **cottura** ed il **lavaggio** professionale

*Refrigeration and catering equipment rental*

# Il canovaccio da cucina: amarcord di un CIMELIO

Questo insignificante “straccio” suscitava devozione assoluta durante il turno di servizio. Un pezzo di lino grezzo molto utile per la sua capacità assorbente

Chi di noi non guarda a volte vecchie foto sbiadite di inizio carriera, intenti nel quotidiano lavoro in cucina, quando ci facevamo ritrarre con divisa, foulard al collo e un canovaccio legato al grembiule? Il canovaccio, una volta che ci veniva consegnato dal facchino di cucina, non era “sacrificabile”, non si era per nulla propensi a dividerlo con altri. Questo insignificante “straccio” suscitava una devozione assoluta, anche se vacua e di breve durata: il tempo del turno di servizio. Non ci è voluto molto per capire che un pezzo di lino grezzo poteva rivelarsi molto utile in cucina per la sua capacità assorbente. Questi strofinacci e canovacci erano stranamente “ecologici”, ricavati da una pianta, il lino.

L'avvento del cotone ne ha un po' ridotto l'utilizzo, ma ancora oggi le proprietà sono assai apprezzate e ricercate. Noto fin dai tempi più antichi, il lino è la fibra tessile più remota del mondo: il suo uso infatti risale oltre a 8000 anni prima di Cristo.

Dobbiamo arrivare al 1870, quando in Irlanda si concentrano i maggiori produttori mondiali di tessuti di lino, ma anche dei primi canovacci da cucina commercializzati. Le prime versioni avevano semplici righe di tessuto colorato che identificavano il produttore, ma non passò



molto tempo prima che cominciassero a circolare anche decorazioni di altro tipo, ad uso di cucina familiare casalinga. Di tutte le fibre tessili naturali, il lino è tra le più resistenti, confrontata in relazione ad altri materiali, con elevata capacità di assorbimento dell'umidità.

Col tempo, il lino in cucina venne soppiantato e relegato solo ai lavori dei camerieri, viste le performanti prestazioni del tessuto nel pulire e togliere aloni da bicchieri, posate, porcellane. La grande richiesta di lino da parte dell'industria della moda e dell'arredo fece sostituire il tessuto di canovacci con la canapa, altro tessuto ricavato dalla lavorazione della componente fibrosa dello stelo della pianta di taglio.

Il canovaccio da cucina, approdato in Italia, veniva spesso chiamato in modo diverso nelle varie regioni: bu-razzo in Emilia-Romagna, asciughino in Toscana, nelle Marche (esclusa la provincia di Pesaro-Urbino in cui rimane il termine strofinaccio) prende invece il nome di sparrone, nel campano è comunemente chiamato mappina, e genericamente torcione in ambito collettivo ristorativo da cuochi o camerieri.

Oggi questo cimelio di storia di tante cucine è stato giustamente mandato in pensione a seguito delle nuove normative igieniche (HACCP) in vigore da anni, essendo potenziale veicolo, se usato impropriamente, di effettivi rischi di contaminazioni. Ha lasciato posto ai rotoli di carta “usa e getta”.

Però, non so voi, e mi rivolgo ai più anziani con molti anni di lavoro alle spalle, ma ancora oggi mi coglie una piccola malinconia se dovesse capitarmi di vedere un canovaccio legato al grembiule in bella mostra. ■

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



RISPARMIO  
ENERGETICO



SERBATOIO 4 LITRI  
CON POSSIBILITÀ  
DI ESTENSIONE



ESTRAZIONE  
PERFETTA  
OTTIMA QUALITÀ



IN ACCIAIO  
INOSSIDABILE



SEMPLICITÀ  
NELL'UTILIZZO



POSSIBILITÀ  
DI DIVERSI  
UTILIZZI SIMULTANEI



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

Contattaci al numero **+39 345 141 8420** o scrivi una mail a [horeca@kimbo.it](mailto:horeca@kimbo.it)

**KIMBO®**  
*il Caffè di Napoli*

# I coltelli giusti per il TAGLIO DEI FORMAGGI

“ Come abbiamo già affermato in questa rubrica, nel servizio dei formaggi tutto deve essere impeccabile. Anche l'uso dei coltelli adatti ”

Un coltello adatto, in ottime condizioni e con la lama sempre ben affilata, è necessario per non rovinare la forma di formaggio o la porzione. Prevede movimenti eseguiti in modo preciso e netto, dove la pressione da esercitare va dosata in base alla diversa tipologia di prodotto. I coltelli indispensabili per tagliare correttamente una grande varietà di formaggi si possono far rientrare in sette categorie: il paste dure, il semidure, il paste molli, il coltello a punta di lancia, il trapezio, la spatola e l'archetto.

## • Il coltello per le paste dure

Con questo coltello si tagliano i formaggi a pasta dura. Il loro taglio impone una certa forza. Il coltello deve avere perciò una lama sottile per incidere, larga e forte per sopportare lo sforzo del taglio e per poter, infine, separare bene le facce delle diverse porzioni. Bisogna concentrare lo sforzo sul manico e, solo in casi di estrema resistenza, aiutarsi con l'altra mano, premendo sul dorso della lama. Per evitare lo sfilacciamento della pasta, si precisa che il taglio deve essere deciso e ben calibrato, senza azioni di scorrimento, facendo penetrare la lama in modo ortogonale al piano di appoggio e scendendo verso il basso, attraverso il formaggio, con una pressione costante. Il trinciante dovrà produrre la

sua azione in modo equilibrato, affinché la lama penetri in modo perfettamente orizzontale, per evitare che la pasta casearia subisca rotture al termine del taglio.



## • Il coltello per le paste semidure

Le paste di media consistenza, non eccessivamente compatte, che oppongono una resistenza modesta al taglio, necessitano di un coltello dalla lama con costa ristretta per evitare il più possibile l'effetto di attrito che può arrecare slabbature alle facce. Deve avere la punta acuminata e una sezione pressoché uniforme. Questi coltelli devono essere in grado di incidere anche la crosta, che spesso è più consistente della pasta interna. L'azione di taglio viene esercitata lungo tutta la lama con una forza esclusivamente prodotta dalla mano appoggiata al manico. Solo in casi eccezionali ci si potrà aiutare appoggiando l'indice dell'altra mano sulla punta del coltello, per meglio dirigere l'azione di separazione e non per esercitare una ulteriore componente di forza sulla pasta casearia. La pressione esercitata sulla lama deve essere quindi calibrata e sempre in direzione ortogonale al piano d'appoggio, evitando inopportune flessioni.



## • Il coltello per le paste molli

La sua lama deve incidere la pasta senza che questa aderisca al formaggio, separando in modo netto le facce tagliate, senza slabbature o schiacciamenti. Il trinciante deve incidere con decisione, con un movimento inizialmente inclinato al piano d'appoggio, facendo fulcro sulla parte terminale del coltello e mantenendo il resto della lama perpendicolare al piano d'appoggio, in senso rotatorio. Nell'ipotesi che la pasta sia eccessivamente tenera, si umetta con un canovaccio

umido la lama del coltello per ridurre al massimo l'attrito e agevolando lo scorrimento nella pasta.



• **Il coltello a punta di lancia**

Questo tipo di coltello dalla forma caratteristica, con la lama molto affilata e robusta, si usa per formaggi con lo scalzo molto alto e bombato. È un coltello che viene declinato in vari modi: con lama a mandorla, a mandorla uncinata, a cuore unghiato, a goccia, tutti impiegati per incidere e spaccare le paste compatte, dure, granulose o gessose. La punta deve essere conficcata sulla crosta e poi, con una pressione uniforme e forte seguendo il disegno del filo della lama, si va ad incidere la pasta che si stacca dolcemente.



• **Il trapezio**

Coltello da usare per tagliare formaggi a pasta dura e semi-dura, dallo scalzo alto e forma importante. La sua funzione è quella di incidere la crosta e lo scalzo con la pressione esercitata dal trinciante concentrata nel manico ed in senso verticale rispetto al piano d'appoggio, così da secare la pasta in modo netto e perfettamente perpendicolare alla crosta.



• **La spatola**

È adatta per tutti i formaggi teneri o da spalmare. La spatola con lama d'acciaio, sebbene meno raffinata delle antiche in

osso o in avorio, è più flessibile e morbida e consente di gestire le paste molto tenere nel migliore dei modi. La possiamo usare anche come lama da taglio quando non si dispone del classico archetto, in quanto essendo molto sottile, consente di sezionare senza slabbrare questi tipi di formaggio.



• **L'archetto**

Adatto a formaggi freschi, questo semplice attrezzo consente un taglio ancora più netto e pulito rispetto alla spatola così da permettere al formaggio di sprigionare al massimo la sua fragranza, mantenendo intatta anche la crosta o la pelle.



# Un settore sempre in crescita: IL CIBO BIOLOGICO

“Solo in Europa sono circa 186 mila le aziende del settore e i terreni vocati al bio sono in costante aumento: un beneficio per il nostro ambiente e per i consumatori”

L'abuso di fitofarmaci e altri prodotti di sintesi nelle produzioni intensive, era cosa comune in passato. Leggi e normative, in seguito, sono state necessarie per regolare le giuste quantità di questi non consoni trattamenti. Purtroppo, parti di queste sostanze dichiarate e ammesse, vengono assimilate, anche se in forma infinitesimale, dal nostro organismo. Sommate alle altre contenute nei cibi o generi (prodotti industriali e non), queste col tempo sono potenzialmente dannose all'organismo. Anche per questo negli ultimi anni si è premuto sempre più verso un cibo più sano, genuino e naturale possibile ed il biologico è un primo grande passo verso questa direzione.

## **Definizione di cibo o prodotto biologico**

Un prodotto è biologico quando rientra in un sistema di produzione che rispetta la salute dell'uomo e dell'ambiente in tutte le sue diverse fasi, escludendo il ricorso a qualsiasi prodotto chimico di sintesi e a qualsiasi organismo geneticamente modificato, al fine di conservare e migliorare le caratteristiche del suolo e rispettare le forme di vita e la biodiversità. Da non confondere o assimilare al termine "naturale": il prodotto naturale nel sistema commerciale del "GDA" non esiste. Il termine può essere applicato a certi alimenti selvatici, per cui ciò che deriva da azioni di coltivazione (frutta, verdura e cereali) o allevamento (suini, ovini, caprini e bovini) è frutto di una selezione compiuta dall'uomo o dal suo diretto controllo. Il sistema BIO, nel bandire l'uso di pesticidi e altre

sostanze, ha innescato l'avvio di nuovi e più congeniali percorsi in fatto di agraria e zootecnia, denominati Agricoltura 2.0 e FARMING 4.0. In agricoltura, quando si parla di biologico, riciclo e recupero sono le parole d'ordine e, come già detto, l'assoluto divieto dell' utilizzo di pesticidi, diserbanti, anticrittogamici e insetticidi di sintesi, sostituendoli con concimi naturali quali: letame o composto organico (derivato dalla decomposizione degli alimenti) e dall' uso di condotte derivate da metodi naturali, secondo quanto stabilito dal regolamento CEE 2092/91.

## **Agricoltura biologica e agricoltura biodinamica.**

Oltre alla definizione di agricoltura biologica, oggi tanto in voga, spesso viene usata la parola "biodinamica". Vediamone i dettagli.

**Modalità di coltivazione biologica.** Il metodo di coltivazione biologica si differenzia da quello biodinamico in base alle tecniche di coltivazione. Antiche tecniche quali il "rovescio" (sotterrare dopo la raccolta piante che arricchiscano il terreno) oppure usare estratti di piante officinali come insetticidi vegetali sono propri dell'agricoltura biologica. Ad esempio, si possono utilizzare l'Ortica o la Valeriana, macerate e spruzzate sulle colture, evitando così l'infestazione. Anche l'utilizzo di insetti pronubi che trasportano polline da un fiore all'altro permettendo l'impollinazione, favoriscono lo sviluppo dei frutti. Sostanze di origine minerale, animale e vegetale danno origine alla "lotta integrata" per combattere infezioni e malattie delle piante coltivate. Anche l'allevamento di animali con metodo biologico per avere carni di elevata qualità consiste nell'escludere l'uso di antibiotici e ormoni e prevede di alimentare gli animali con mangimi non trattati chimicamente. Nell'industria alimentare per la preparazione di cibi preconfezionati biologici è bandito l'uso di coloranti, conservanti, additivi di sintesi e procedimenti di conservazione. Pertanto, il prodotto finale dev'essere aderente alle norme di certificazione biologica.

**Modalità di coltivazione biodinamica.** La coltura biodinamica sposa molti principi di quella biologica come il divieto di utilizzo di fertilizzanti e pesticidi di origine chimica, ma si differenzia per l'uso di preparati particolari a base di erbe e minerali, irrorati sulle piante e segue i cicli lunari sia per la semina che per i lavori nei campi. I principi dell'agricoltura biodinamica sono stati impostati da Rudolf Steiner, filosofo e ideatore anche del metodo educativo di Waldorf. La biodinamica racchiude uno stile di vita che coinvolge non solo la terra ma anche la fattoria e i suoi sistemi vitali basati su attività armoniche quali: fasi lunari, recupero degli alimenti smaltiti, autoproduzione di concimi e utilizzo di rotazione nella coltivazione. Un insieme armonico che lega l'uomo alla sua terra e al cielo, creando un ambiente ideale.

I vantaggi di una alimentazione biologica. L'uso delle colture biologiche consente alle piante di sviluppare le proprie difese immunitarie naturali rendendo frutta e verdura più ricche e sostanziose. L'uso abituale di alimenti "Bio" permette una miglior qualità del sangue (grazie agli antiossidanti contenuti) e una minore quantità di tossine da smaltire. Alimentarsi biologicamente, soprattutto nel bambino in fase di crescita, significa avere una miglior qualità del sangue ed un minor inquinamento da sostanze tossiche.

L'etichetta BIO. La certezza che ci troviamo di fronte a un prodotto proveniente da agricoltura biologica ci viene dall'etichetta. Da luglio 2010 è in vigore l'uso del logo europeo sulle etichette dei prodotti Bio. Dall'etichetta si può risalire al ciclo produttivo tramite le informazioni sulla tracciabilità del prodotto: dalla provenienza all'ente certificatore fino al codice dell'azienda produttrice. Il codice dell'organismo di controllo è preceduto dalla dicitura: "Organismo di controllo autorizzato dal Mi.P.A.A.F." (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali). Nell'etichetta ci sono anche le indicazioni necessarie su luogo e tipo di produzione e la dicitura BIO a seconda dei Paesi può diventare ORG o EKO. Per il luogo di coltivazione dei prodotti sono previste invece tre diciture: Agricoltura Ue, Agricoltura non Ue (per prodotti coltivati in paesi terzi) e Agricoltura Ue/non Ue (per prodotti coltivati in parte in Europa e in parte in paesi terzi). ■

## LA RICETTA METODO SPRECO ZERO

### ACETO DI MELE

L'aceto di mele è un ingrediente buonissimo, spesso viene utilizzato assieme a quello di vino e addirittura sostituito in quelle ricette dove il cuoco vuole ottenere una giardiniera di verdure, un carpione o un "saor" di pesce meno aggressivo. In commercio, un buon aceto di mele, non è a basso costo, per cui vale la pena autoprodurselo con poca spesa e poco lavoro. È semplicissimo, superecologico e antispreco, richiede un solo passaggio, perché si prepara con torsoli e le bucce di mela ricavate dalle numerose ricette di pasticceria o di cucina. Per fare l'aceto di mele usare un contenitore di vetro o ceramica abbastanza capiente, in base alle necessità e all'uso che ne volete fare.

### INGREDIENTI

- 4 kg di torsoli e bucce di mela biologica
- ½ lt di aceto di mele o aceto madre di vino bianco

### PREPARAZIONE

Per l'aceto di mele potete usare solo bucce e torsoli o, se preferite, anche il frutto intero, purché le bucce non manchino: sono fondamentali per il processo di acetificazione. Usate mele fresche, sane e di qualità per avere il miglior aceto. A seconda della varietà e del livello di maturazione avrete aceti più aspri o più dolci. Centrifugate i torsoli e le bucce di mela e mettete il succo in un contenitore. Per accelerare il processo di acetificazione potete aggiungere un bicchiere di aceto di mele o la madre di quello di vino già pronto, ma non è obbligatorio. Coprite con un coperchio, solo appoggiato, in modo che possa passare l'aria. Riponetelo al buio in un luogo fresco e lasciate fermentare fino a quando l'aceto sarà pronto: con questo quantitativo ci vorrà almeno un mese.

### CONSERVAZIONE

Una volta pronto, spillate l'aceto di mela dal contenitore e imbottigliatelo. L'aceto non va a male ma matura: per un miglior invecchiamento tenetelo chiuso in bottiglie di vetro in un luogo fresco e al buio.

### UTILIZZO

L'aceto di melè è un ottimo ingrediente in molte preparazioni, ma può essere usato anche come rimedio naturale: è benefico per la flora intestinale e per la digestione, può aiutare a curare raffreddore, mal di gola, mal di denti, punture d'insetto e diversi altri disturbi.

# Più NUTRACEUTICA a tavola

“ L'alimentazione basata su prodotti vegetali colorati garantisce benessere. Approfittiamo della bella stagione per fare il pieno di colori ”

**NUTRIRSI A COLORI.** Numerosi studi scientifici confermano che i colori dei prodotti vegetali sono protettivi per il nostro organismo. L'imperativo è variare il consumo di frutta e verdura nella giornata per coprire il fabbisogno di nutrimento del nostro organismo: ogni specie vegetale è caratterizzata da un determinato colore. È possibile suddividere frutta e verdura in cinque gruppi, corrispondenti ciascuno a cinque colori diversi: rosso, verde, bianco, blu e giallo/arancione. È stato dimostrato che con un'alimentazione ricca di frutta e ortaggi si riduce il rischio di sviluppare tumori, diabete, patologie cardiache e coronariche ed altre malattie altrettanto diffuse. Ciascun colore è caratterizzato dalla presenza di sostanze chiamate "phytochemicals" (composti organici di origine vegetale), che costituiscono uno scudo protettivo per il nostro organismo. Frutta e ortaggi conferiscono alla



Nel mio ultimo libro **Ricomincio da emME**, edito da Etabeta ps, ho inserito un Vademecum per combattere lo stress ossidativo e garantirci uno stato di benessere. Alla lettera Enne spiego cos'è la nutraceutica. La **nutraceutica** (dalla fusione di "nutrizione" e "farmaceutica") **è quella branca della medicina che punta alla promozione di abitudini dietetiche basate sull'utilizzo di prodotti naturali con attività protettive nei confronti di alcune patologie e, quindi, in grado di ridurre i rischi di malattia.** In altre parole, indica quella disciplina che indaga i principi attivi degli alimenti che hanno effetti positivi sulla salute. Il primo ad utilizzare questo termine in un articolo denominato *The Nutraceutical Revolution: Fueling a Powerful, New International Market* è stato nel 1989 lo studioso americano **Stephen De Felice**, padre e presidente dell'organizzazione no-profit F.I.M. (Foundation for Innovation in Medicine). Le sostanze nutraceutiche derivano principalmente da piante, alimenti e fonti microbiche. Alcuni esempi? Nell'olio extravergine d'oliva troviamo vitamina E e polifenoli. Gli steroli vegetali sono presenti in numerose verdure come le crucifere, broccoli e cavolfiori, e la vitamina C nella frutta (arancia, limone, kiwi). La luteina, utile per la vista, è negli spinaci, nei cavoli, nei broccoli e nelle uova. La curcumina nel curry e nello zafferano. Nei legumi abbiamo gli isoflavoni. Il cioccolato fondente al 70% è ricchissimo di polifenoli, oltre ad avere la presenza di metilxantina, anandamide, teobromina e serotonina, con effetti protettivi e favorevoli sul nostro sistema nervoso.

I CIBI DI COLORE BIANCO	Sono utili nella prevenzione di diversi tumori e delle patologie cardiovascolari
I CIBI DI COLORE VERDE	Hanno effetti positivi su ossa, occhi e denti
I CIBI DI COLORE ROSSO	Rafforzano la memoria e contengono sostanze efficaci nella prevenzione dei tumori del tratto urinario e delle patologie vascolari
I CIBI DI COLORE ARANCIO	Elevato contenuto di beta-carotene, importante antiossidante, nella crescita e mantenimento dei tessuti e del sistema immunitario
I CIBI DI COLORE BLU	Contengono antiocine, eccezionali antiossidanti efficaci nella prevenzione dell'aterosclerosi

nostra alimentazione le caratteristiche tipiche della dieta mediterranea e arricchiscono di gusto e colore la nostra buona tavola. Associando i vari prodotti, possiamo ottenere un mix esplosivo da portare ogni giorno sulle nostre tavole con una macedonia fatta di anguria e prugne (rosso), melone, albicocche e pesche (giallo/arancione), uva, more e mirtilli (blu) assieme a un'insalata di pomodori (rosso), sedano e cetrioli (bianco), lattuga e fagiolini (verde) e carote e peperoni (giallo/arancione). Questi colori li abbiamo a disposizione nei prodotti del territorio, la cosiddetta "filiera alimentare corta" che ci fornisce i canoni ed i criteri di una corretta e sana alimentazione, in tempi in cui invece regna il "cibo spazzatura" dei fast food e delle merendine. Diversi studi hanno dimostrato come oggi le carenze vitaminiche siano molto più diffuse rispetto al passato. Una dieta poco variata o il malassorbimento possono portare a carenze vitaminiche. ■

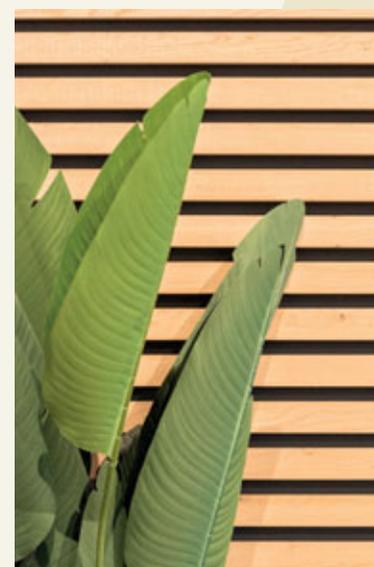
# IDEAS FOR YOUR *project*

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](http://nimarindustry.it)



**NIMAR**  
INDUSTRY



# Culatello di Zibello, il Re DEI SALUMI

“Tra i primi a ottenere riconoscimento Dop, si ricava da maiali nati, allevati e macellati esclusivamente in Emilia Romagna e Lombardia”

Dalla bassa parmense lo storico insaccato ha conquistato le tavole di tutto il mondo per la sua singolare dolcezza e bontà. Espressione di una terra ad alta vocazione agricola e gastronomica, che nei secoli passati ha vissuto i fasti di grandi casate come i Pallavicino e i Farnese.

La provincia di Parma è un territorio che presenta un concentrato di eccellenze enogastronomiche uniche, fra cui si distingue il **Culatello di Zibello**. Dalla classica forma a pera, è uno dei salumi più pregiati della tradizione gastronomica italiana per il suo inconfondibile sapore, per la complessità della sua preparazione, per la qualità della parte del maiale utilizzata. L'incantesimo della dolcezza del Culatello di Zibello è prodotto dalle nebbie delle acque del Po, che creano quel clima umido che assorbe l'insaccato e ne determina il gusto unico, e dal caldo afoso dell'estate. Il culatello si ricava dalla parte muscolosa della coscia posteriore di maiali nati, allevati e macellati esclusivamente in Emilia Romagna e Lombardia e viene lavorato unicamente in alcuni comuni della bassa parmense, primo fra tutti Zibello, da cui prende il nome. Insaccato crudo, viene stagionato per 18 mesi dopo essere stato legato in una rete a maglie larghe e si presenta con un peso che si aggira attorno ai 3/5 kg. Il Culatello di Zibello è stato uno dei primi prodotti italiani a ottenere il riconoscimento europeo della **Denominazione di Origine Protetta** nel 1996 e presidio **Slow Food dell'Emilia-Roma-**



**gna.** Scegliere di gustare il Culatello di Zibello dove viene prodotto, significa scoprire un territorio affascinante, come Busseto, patria di Giuseppe Verdi, dove la lirica si respira nell'aria e luogo in cui visse Giovanni Guareschi, autore dei racconti di Don Camillo e Peppone. Polesine Zibello, con le testimonianze del passato, come il Palazzo Pallavicino e l'antica corte Pallavicina, castello le cui origini risalgono al XIV secolo. Ancora, Roccabianca col suo castello del quattrocento e San Secondo Parmense, la cui storia è legata al casato dei Rossi, signori della zona che nel corso dei secoli si imparentarono con le più famose dinastie del passato: gli Sforza, i Medici e i Gonzaga. Un itinerario alla scoperta delle eccellenze storiche, culturali, architettoniche e dei sapori del territorio. Fra i vari modi in cui gustare il Culatello di Zibello, da provarlo con i porcini o con le tagliatelle e il parmigiano reggiano. Il tutto naturalmente abbinato con le eccellenze enologiche del territorio come l'eccellente Lambrusco leggero ma sapido, immediato e spumeggiante, la Bonarda Colli di Parma Doc o Colli Piacentini Doc, vini dalla struttura leggera, di facile bevibilità e basso contenuto in tannini, o un Gutturmo Superiore Doc, un rosso corposo e complesso, ricco di note odorose particolari che spaziano dal floreale al fruttato sino a sentori speziati. Insomma, non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Buona scoperta! ■

# Quelli del manico verde

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

**La sicurezza raddoppia:**

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

## PROTEZIONE ANTIBATTERICA SICURA

Sanelli®

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

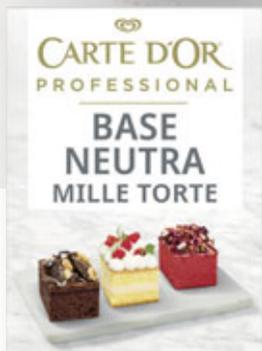
BIO  
1006.22



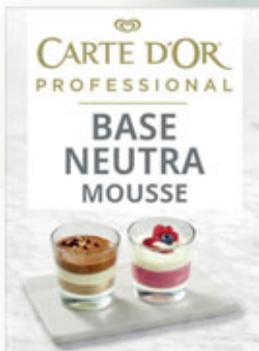
Sanelli

**COLTELLERIE SANELLI**  
Premana - Lecco - Italia  
[www.sanelli.com](http://www.sanelli.com)

  
**CARTE D'OR**  
PROFESSIONAL



*Senza  
Glutine*



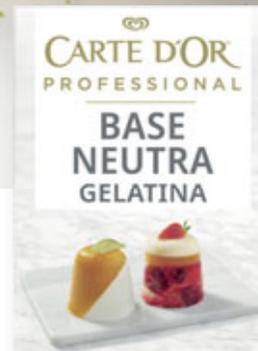
*Senza  
Glutine*



*Senza  
Glutine*



*Senza  
Glutine*



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.

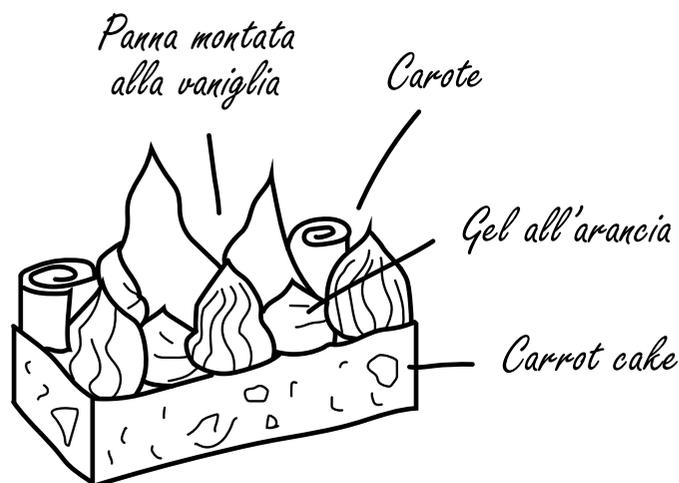
Sfoglie di cioccolato bianco 300 g

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.





UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZESI

## ACCORDO URCA e Alberghiero di Pescara

Angelo R. Monticelli

L'Unione Regionale Cuochi Abruzzesi e l'Istituto Alberghiero e Turistico "De Cecco" di Pescara hanno sottoscritto un accordo per ampliare e rendere continuativa la collaborazione tra il sistema della formazione professionale e il mondo del lavoro. L'obiettivo è potenziare le competenze professionali richieste nei settori gastronomici, con iniziative congiunte di raccordo tra Scuola e Lavoro. La collaborazione istituzionale tra IPSSEOA e URCA si esplicherà attraverso progetti tematici, stage formativi, incontri di avvicinamento alle prospettive occupazionali e corsi extracurricolari. Saranno inoltre progettate e realizzate in collaborazione anche attività di orientamento in ingresso per gli studenti delle scuole medie. Per l'occasione, Lorenzo Pace ha donato all'IPSSEOA i "Manifesti del cuoco e della cucina abruzzesi" redatti dall'URCA e sottoscritti dalla dirigente **Alessandra Di Pietro**. Il Presidente dell'URCA ha sottolineato come "attraverso il protocollo amplieremo la storica collaborazione con il più grande Istituto Alberghiero d'Abruzzo, per offrire agli studenti un contributo di ricerche e di esperienze concrete della realtà del cuoco professionista. Un percorso formativo ad ampio raggio, perché il cuoco contemporaneo deve possedere una ricca cultura professionale, una conoscenza che

unisce scienza ed esperienza. L'URCA è impegnata per la crescita dei futuri cuochi attraverso lo sviluppo della cultura gastro-



nomica affinché siano altamente preparati per essere le punte di diamante di un settore strategico per l'economia agroalimentare, il turismo e la promozione del territorio". "È un accordo importante - ha detto la Dirigente - che va nella direzione tracciata dal nostro Istituto, di una formazione professionale di qualità, cioè capace di mettere insieme sapere e pratica. La collaborazione con i Professionisti dell'URCA è irrinunciabile per completare la 'costruzione professionale' dei nostri studenti, per mantenere sempre vivo e radicato il rapporto con il mondo del lavoro, per conoscere le competenze emergenti richieste dal mercato. Vogliamo fornire conoscenze specialistiche proprio trasformando quanto hanno appreso nelle aule scolastiche in azione concreta."



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESI

## ALBERGHIERI: gli allievi incontrano i professionisti

Francesco Corapi

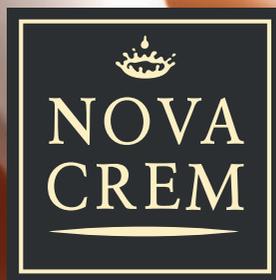
I Cuochi Catanzaresi hanno voluto cogliere l'opportunità lanciata dai docenti, con in testa il Dirigente Scolastico **Rosanna Costantino** dell'Istituto Alberghiero "L. Einaudi" di Lamezia Terme, di creare una grande sinergia con la scuola, a cui ha contribuito anche **Fabrizio**

**Astorino**, docente e componente del consiglio direttivo Apccz. Ad essere coinvolti sono stati gli studenti del II anno, che hanno partecipato a diversi incontri, per promuovere le eccellenze del territorio. Il primo incontro è stato tenuto dal presidente dei Cuochi Ca-

tanzaresi, **Domenico Origlia** che, intervenendo sul tema: "Perché hai scelto l'Istituto alberghiero?", ha mosso le coscienze degli alunni, facendoli riflettere sul percorso presente e futuro e sulle potenzialità offerte da questo tipo di scuola. La stessa tematica è stata trattata con i discenti del triennio finale in funzione PCTO, affrontando e approfondendo le prospettive future che offre questa professione. Sulla stessa traccia il secondo incontro, tenuto dallo chef **Antonio Godino**, sul tema: "La cucina e il suo contorno". Sul tema delle "sculture di frutta e vegetali" si è basato il successivo incontro, con dimostrazioni pratiche e tanti consigli tecnici, a cura del maestro **Gianni Carapelli**. Tenuto dalla Lady Chef **Valentina Amato**, invece, l'incontro su "la pizza" quale argomento tecnico-professionale, illustrando, passo dopo passo, la tecnica di produzione di pizza in teglia. Un ulteriore incontro ha visto protagonista lo chef **Luca Caligiuri**, sul tema "guarnizioni e decorazioni", come decorare un piatto. I "sistemi di cottura" sono stati, poi, il tema dello chef **Davide Fermino**, che ha affrontato l'argomento sotto l'aspetto tecnico-nutri-



zionale, con esempi pratici. A conclusione del percorso, lo chef **Delfino Maruca** ha trattato il tema della "cucina territoriale", con un excursus storico, culturale, sociale ed economico sulla cucina calabrese e territoriale. Il progetto proseguirà con l'impegno di tanti altri docenti e soci dell'Apccz, interni all'Istituto.



Cioccolato, Creme e Decorazioni.



Distributore Italia

Tel. +39 030 7058 711

clienti@italmill.com

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

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



UNIONE REGIONALE CUOCHI FRIULI VENEZIA GIULIA

## Inaugurata la ACADEMIA DEL GUSTO FVG

La Segreteria

L'Unione Regionale Cuochi Friuli Venezia Giulia è orgogliosa dell'ottima riuscita dell'inaugurazione dell'**Accademia del Gusto FVG**. Tante le personalità politiche e dell'imprenditoria intervenute. La cerimonia si è svolta nel rispetto delle normative anti Covid-19, pertanto a numero chiuso ma, grazie ai generosi spazi dell'Accademia, è stato possibile godere della partecipazione di molte persone che hanno sempre creduto nella nostra idea, divenuta realtà anche grazie al loro sostegno. Tra gli amici, anche il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, il presidente dell'Unione Cuochi Veneto, **Valter Crema**, il presidente dell'Unione

Cuochi FVG, **Marinella Ferigo**, e il presidente dell'Associazione Cuochi Udine, **Daniele Piccoli**. Il taglio del nastro con l'Assessore regionale al Turismo, **Sergio Emidio Bini**, ha dato il via al momento di convivialità dell'Accademia del Gusto FVG, scuola di alta formazione gastronomica per

gli allievi degli alberghieri della nostra regione, luogo di valorizzazione della cucina italiana e del Friuli Venezia Giulia, che punta a diventare un riferimento per la formazione di alto profilo nell'intero Nord Est. Con questo progetto vogliamo offrire tante opportunità formative, corsi di cucina, gestione di sala, accoglienza, senza dimenticare l'universo del vino. Abbiamo pensato a postazioni didattiche e laboratori dedicati, per professionisti e amatori. I locali sono composti da moderne sale attrezzate coi migliori elettrodomestici e dotate della miglior tecnologia disponibile per rendere fruibile, anche attraverso video e trasmissioni in diretta, tutti i processi dell'arte culinaria e della cultura enogastronomica; il tutto realizzato nel rispetto delle normative e distanze anti-Covid. Dopo l'evento, l'Accademia si è rimessa subito al lavoro con l'appuntamento formativo di alto profilo con lo chef stellato **Simone Cantafio**, che unisce nella sua arte la tradizione culinaria italiana, francese e giapponese. Molte altre ancora sono le attività programmate.



UNIONE REGIONALE CUOCHI LAZIO

## Concorsi gastronomici: PIATTO TIPICO PONTINO E CUCINA RIVISITATA

Tiziana Briguglio

**Successi per i concorsi gastronomici** dell'**Associazione Provinciale Cuochi Latina** e dall'**Unione Regionale Cuochi Lazio** per la XXIII edizione del "**Piatto Tipico Pontino**" e la XIII della "**Cucina Regionale rivisitata in chiave moderna**". Ideatore del format, il presidente dell'APCL **Luigi Lombardi** con la sottoscritta, in qualità di giornalista enogastrono-

mica. Ospiti d'eccezione, la stella Michelin **Simone Nardoni** ed il Sottosegretario alle Politiche agricole, **Francesco Battistoni**. Undici Chef professionisti e cinque Allievi degli alberghieri si sono sfidati dinanzi alla giuria composta dal General Manager NIC, Gianluca Tomasi, dal Responsabile

tecnico-operativo NIC, Francesco Gotti, dal Responsabile del Compartimento Competizioni NIC, Fabio Mancuso e dal giornalista Vincenzo D'Antonio. Ben sei ore di diretta sui canali social dei Cuochi Lazio e APCL, durante le quali i concorrenti hanno dovuto cimentarsi nell'esecuzione di una ricetta secondo le regole dettate dal Big Cooking Contest. Parole di apprezzamento sono state espresse dal Presidente FIC, Rocco Pozzulo, dal Presidente Area Centro, Luca Santini e dal Presidente dei Cuochi Lazio e Rapporti Istituzionali FIC, Alessandro Circiello. Consensi unanimi anche da parte dei Presidenti delle Associazioni Provinciali Donato Savino (Roma), Elia Grillotti (Rieti) e Antonio Cristini (Frosinone), oltre che dal Presidente Nazionale DSE FIC, Roberto Rosati.

La kermesse ha visto aggiudicarsi la medaglia d'oro in entrambe le competizioni, per la categoria junior l'alunno dell'Istituto Alberghiero "Angelo Celletti" di Formia, Matteo Lombardi. Medaglia di partecipazione per Martina

Pozzolini, Francesco Barletta, Salvatore Spinosa e Domenico Molitierno.

Vincitore della XXIII edizione del "Piatto Tipico Pontino", categoria Senior, Roberto Grossi del ristorante "Evans" di Cassino (FR). Al 2° posto Luca Salvatore, anch'egli del ristorante Evans di Cassino (FR). Sempre per i professionisti, ad assicurarsi la XIII competizione regionale dedicata alla "Cucina Regionale rivisitata in chiave moderna", Alessandro Fiorletta del ristorante "Il Giglio Del Gusto" di Veroli (FR). Al 2° posto Davide De Martino di Latina. Medaglia di bronzo ex aequo invece per Pietro Pecchia, Ermelinda Caramanica, Alessandro Sinibaldi, Vincenzo Vitiello, Ermenegildo Costigliola, Giovanna Biasillo e Andrea Papa.



NEWS FIC

## 2021 FESTA DEL CUOCO A CATANZARO

Quest'anno FIC, come si sperava, avrà la sua **Festa del Cuoco**. Si svolgerà in Calabria, a Catanzaro, il 12 e 13 ottobre prossimi, con il supporto e l'accoglienza dell'**Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi** e dell'Unione Regionale Cuochi Calabria, con le altre Associazioni del territorio e la già prevista partecipazione di centinaia e centinaia di cuochi da tutta la penisola. Siamo certi, infatti, che nessuno degli associati vorrà perdersi questo entusiasmante appuntamento con la nostra vita associativa, un vero e proprio "ritorno alla vita", che nelle due giornate servirà anche da approfondimento per tematiche molto importanti e attuali, come i "nuovi modelli dell'offerta gastronomica" e i "modelli locali e territoriali dell'accoglienza e della ristorazione".

Prevista la partecipazione di istituzioni ed enti vicini alla categoria, per dar vita ad un programma ricco di incontri e degustazioni a tema che, dopo l'esperienza del fermo pandemico, promuovano la condivisione di valori e convivialità di cui la cucina è espressione.

In occasione del grande raduno delle "berrette bianche", dunque, FIC mobilerà ogni Unione Regionale d'Italia, nel nome di San Francesco Caracciolo, patrono di tutti i cuochi, e nel nome di una professione che è innanzitutto una scelta di vita.

"Finalmente, dopo lunghi mesi davvero difficili, si torna ad organizzare grandi eventi, tra cui la bella e tradizionale Festa del Cuoco - dice con soddisfazione Domenico Origlia, presidente dei Cuochi Catanzaresi. - Come Associazione siamo orgogliosi di ospitare nel nostro territorio la Federcuochi e i tanti colleghi e siamo già attivi con la macchina organizzativa, anche con il supporto dell'Unione Regionale, con il nostro presidente Carmelo Fabbriatore, e le altre Associazioni provinciali. Catanzaro e la sua provincia saranno un degno scenario della Festa 2021".





UNIONE REGIONALE CUOCHI PUGLIA

## Il piacere della buona tavola LA "PRECISION COOKING"

Antonella Millarte



**Presentata nelle scorse settimane nella Tenuta Pinto**, a Mola di Bari, la nuova disciplina di studi dell'Università di Bari denomi-

nata "**Precision Cooking**". Una grande sfida per lo chef **Giuseppe Pedone**, 27 anni, diploma all'Alberghiero di Castellaneta ed esperienza allo stellatissimo Four Season di Parigi. È stato un viaggio sensoriale, con un platea di giornalisti da tutta Italia e docenti universitari. "La nuova disciplina ha detto il magnifico rettore, **Stefano**

**Bronzini** - si inserisce nella visione di contaminazione delle discipline per dare vita a innovative linee di ricerca. Sviluppata come strumento di promozione della salute, troverà la sua collocazione nei piani didattici del Nostro Ateneo nel prossimo biennio".

La nuova disciplina congiunge la nutraceutica alla nutrizione personalizzata. La degustazione magistrale di un menu squisito è stata guidata da **Gioacchino Bon-signore** ("Gusto" di Canale 5). L'assaggio è stato il filo conduttore della condivisione per i risultati raggiunti nella fase preliminare degli studi di Precision Cooking. Tra gli intervenuti, anche i dirigenti FIC **Salvatore Turturo** (presidente Unione Regionale Cuochi Puglia) e **Franco Lanza** (presidente Associazione Provinciale Cuochi Bari).

*Lady  
Chef*

LADY CHEF ROMA

## Lady Chef Roma: DEBUTTO CON SOLIDARIETÀ

La Segreteria

**Anche la città eterna ha un team di Lady Chef** ed è già molto attivo! Nato per valorizzare il territorio e curare il sociale, la squadra delle Lady, capitanata da

**Marie Vallet**, ha fatto il suo esordio a maggio con un'azione di volontariato nella parrocchia Regina Pacis di Roma, in favore dei senza tetto. Maggio, il mese della festa della mamma, quale occasione migliore per un team di Chef, che rappresentano la pre-



senza femminile nel campo della ristorazione. Le nostre Lady, con la solidarietà di tante mamme, del **Team Roma Chef**, con l'aiuto del presidente di Roma **Donato Savino** e della Segreteria Nazionale, con la collaborazione del segretario e coach delle lady **Giuseppe Di Bella**, hanno voluto regalare un sorriso alle persone meno fortunate assieme al parroco Don Francesco. Sono riuscite, così, a donare amore e una parvenza di calore familiare a chi queste emozioni non le prova nel quotidiano. Lavoratrici instancabili, donne e mamme, le nostre Lady Chef hanno condito i loro piatti di amore e solidarietà verso il prossimo. Il cibo è anche quella calamita che riunisce tutti intorno a un tavolo, riunendo così persone, storie e affetti.



## DA MOLINO FAVERO “MIKS PRO CHEF” PER I PROFESSIONISTI DELLA CUCINA

Dalla storica azienda, che vanta quasi cento anni di esperienza, nasce una nuova linea pensata per creare una cucina innovativa e attenta al benessere e al gusto

Coniugare **creatività, sapienza e innovazione** è uno dei nostri focus. Per questo, lavoriamo per supportare le necessità di chi realizza ogni giorno ricette innovative, ricche di gusto e attente al benessere dei consumatori, in linea con le tendenze dell'alimentazione moderna.

**Molino Favero** macina da quasi 100 anni: **un secolo di esperienza** nella realizzazione di farine senza glutine, figlie della tradizione italiana e della storia della nostra cucina, ricavate da materie prime nobili come cereali e legumi, frutto di una filiera controllata, attentamente verificate per garantire l'assenza di OGM, di allergeni, perfette per ogni piatto che avete in mente.

**Molino Favero** oggi offre una varietà di prodotti come farine di cereali e legumi crude o precotte, farine micronizzate e tostate, ottenute con tecnologie che consentono un'ampia personalizzazione del prodotto in cucina, sia dal punto di vista olfattivo che gustativo.

Per i professionisti della cucina nasce **MIKS PRO CHEF**: una linea pensata per chef curiosi, per sperimentatori e innovatori, per chi vuole incontrare le richieste dei consumatori con piatti eleganti e ricchi di sapore.

Sono oltre **20 prodotti**, dalle farine di mais e di riso, di cereali e legumi come ceci, lenticchie o quinoa, fino a quelle di frutta e verdura, pronte per essere utilizzate e mixate per realizzare vellutate, buns, piadine di legumi o pancakes dolci e salati, burger vegetali oltre a pasta, pizze, impasti dolci e impasti salati tutti **rigorosamente senza OGM**, senza glutine, tutte contraddistinte da un numero che le identifica.

Una **vera risorsa** per chi desidera combinare creatività, gusto e attenzione al benessere, perché **MIKS PRO CHEF** ha tutti i numeri per una cucina innovativa.





UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

## Cuochi Siciliani: Francesco Pavone “MIGLIOR ALLIEVO”

Antonio Iacona



**Sostenibilità in cucina, lotta contro lo spreco alimentare e sensibilizzazione** delle giovani generazioni a temi delicati legati all'agricoltura, all'ambiente, all'economia, al futuro. Sono stati questi gli ingredienti del Concorso Regionale “**Sosteniamo in Cucina**” dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**, che ha coinvolto

alcuni Istituti alberghieri dell'isola, con allievi e docenti. Il concorso è servito anche per decretare il vincitore del titolo di Miglior Allievo, che nei prossimi mesi andrà a sfidare suoi colleghi coetanei alla finale nazionale che FIC organizzerà. A vincere è stato **Francesco Pavone**, dell'Itctcs “Pugliatti” di Taormina (ME), dell'**Associazione Provinciale Cuochi Messina** e allenato dal docente **Mario Raciti**. Pavone ha presentato la ricetta: Turbante e lingot-

to di luvaro su letto di cavolo trunzo e patate spunta di Giarre. Secondo classificato, **Gabriele La Bella**, dell'Iiss “Amato Vetrano” di Sciacca (AG), dell'Associazione Provinciale Cuochi Agrigento, allenato dal docente **Alessandro Lauretta**. Il piatto di La Bella era: Dal campo alla tavola per un piatto circolare. Terzo sul podio, **Samuele Porcasi**, dell'Iiss “Dolci” di Partinico (PA), dell'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo**, guidato dal docente **Ignazio Interrante**. La ricetta di Porcasi aveva il titolo: Tra mare e terra. Quarta classificata, infine, Veronica Macca, dell'Ipsseoa “Marconi” di Vittoria (RG), dell'Associazione Provinciale Cuochi Iblei, allenata dal docente Pietro Gueli. Veronica ha presentato il piatto: Quinto quarto Mare Nostrum. La Giuria era composta da Giacomo Perna (Presidente URCS); Seby Sorbello (Responsabile Eventi URCS); Francesco Giuliano (Responsabile Compartimento Giovani URCS); Mario Puccio (Team Manager del Culinary Team Sicilia); Max Ballarò (Capitano del Culinary Team Sicilia). “Sostenibilità, ambiente, lotta allo spreco sono temi molto attuali - ha detto il Presidente Giacomo Perna - e voglio ringraziare tutto lo staff di URCS per essere stato, come sempre, prezioso e puntuale nell'organizzare anche questo evento”.



UNIONE REGIONALE CUOCHI VENETO

## Riunione della “nuova” ASSOCUOCHI SERENISSIMA

Stefano Pepe

**Ulteriore incontro per la neo-nata Associazione Provinciale FIC Veneta**, l'“**AssoCuochi Serenissima**”, in occasione di una serie di visite istituzionali sul territorio del Presidente FIC **Rocco Pozzulo**. La riunione si è svolta nella sede dell'Istituto Alberghiero “Cesare Musatti” di Dolo (Venezia), grazie al Dirigente Scolastico

**Enrico Santin**, che ha voluto manifestare la volontà di piena collaborazione con FIC attraverso attività a sostegno dei giovani allievi. Hanno partecipato, oltre al Presidente dell'**Unione Regionale Cuochi del Veneto**, **Valter Crema**, i nuovi referenti provinciali. Grande soddisfazione unita ad entusiasmo da parte di tutti i



presenti per l'incontro molto produttivo per il futuro. Durante l'incontro sono state valutate alcune proposte di collaborazione con il "territorio" per la crescita del nuovo gruppo associativo. Un grande ringraziamento va al referente scolastico della scuola di Dolo, il docente Paolo Urbani, che ha fatto da tramite ed organizzato la

riunione, assieme agli allievi di cucina, sala e ricevimento, e a tutto il personale della scuola che si è messo a gentile disposizione per la buona riuscita dell'incontro. Già programmata una giornata di ben tre workshop con i professionisti FIC all'interno della scuola. Data di lavori rivolta agli studenti degli ultimi anni di corso di cucina, per valutare le potenzialità di accrescimento professionale, oltre a quelle date dalla scuola, anche a livello di Alta Formazione FIC. Un ringraziamento particolare è stato rivolto dai vertici FIC ai referenti della neo-nata Associazione provinciale veneziana, in special modo al suo Presidente Orlando Scaggian- te e alla Segreteria, che in così breve tempo hanno saputo dare grande impulso e vitalità al nuovo gruppo di associati.



I MIGLIORI PESCI  
E CROSTACEI DAI  
MARI DEL NORD

AL SERVIZIO DELLA  
RISTORAZIONE



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

Royal Greenland Italia Spa  
Via G. Saragat 2 - 20834 Nova Milanese - MB  
Tel.: +39 0362 499614  
[www.royalgreenland.it](http://www.royalgreenland.it)  
[infoitalia@royalgreenland.com](mailto:infoitalia@royalgreenland.com)



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN BELGIO

## “E-master class” stellare con CARLO CRACCO E IL RISO ITALIANO

La Segreteria



Lo scorso 17 Maggio si è tenuta sul web la seconda “E-masterclass stellare” organizzata dalle Camera di Commercio Belgio-Italiana in collaborazione con Italian

Chamber of Commerce for the Netherlands e Camera di Commercio Italo-Lussemburghese con lo Chef **Carlo Cracco**. Tra i graditi ospiti, gli ambasciatori dei tre Paesi: S.E. Francesco Genuardi per il Belgio, S.E. Giorgio Novello per i Paesi Bassi e S.E. Diego Brasioli per il Lussemburgo.

L'evento si inserisce all'interno del più ampio progetto True Italian Taste che intende promuovere i prodotti italiani originali all'estero. Nella fattispecie, lo Chef Carlo Cracco ha parlato delle produzioni risicole italiane e del loro impiego in cucina, sottolineando l'importanza di utilizzare produzioni 100% italiane di alta qualità.

Grazie allo chef #carlocracco, alla partecipazione dell'Associazione **Cuochi Italiani in Belgio - Federazione Italiana Cuochi**, con i suoi associati e il dinamico presidente **Pino Nacci**, ed ai 165 giornalisti, foodblogger, ristoratori e buyers che hanno preso parte all'evento.



DELEGAZIONE FIC REGNO UNITO

## Enzo Oliveri di FIC Regno Unito GIUDICE ALLE OLIMPIADI PER I GIOVANI CHEFS

L'Ufficio Stampa

Nonostante la pandemia, alcuni grandi eventi si sono svolti ugualmente, anche se virtualmente, come le **Young Chef Olympiad (YCO)**, giunte alla 7<sup>a</sup> edizione. Ecco da Londra la testimonianza del Presidente della **Delegazione FIC Gran Bretagna**, lo Chef **Enzo Oliveri**, giudice della manifestazione. “Le YCO sono, dalla loro creazione, una piattaforma che consente a giovani chefs da tutto il mondo di interagire e mostrare il proprio talento, mettendosi alla prova con se stessi e con gli altri. È organizzato dal Comitato YCO. In Italia, con FIC diamo la possibilità al vincitore del concorso

Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri di partecipare l'anno successivo alla YCO. La scorsa edizione è stata vinta da **Jessica Miolo**, dell' IIS “Almerico Da Schio” di Vicenza, che è stata la rappresentante italiana alle Olympiad, accompagnata dal docente Ivan Pintonato. Jessica ed Ivan sarebbero dovuti volare in India, dove tradizionalmente si svolgono le gare delle Olympiad. Purtroppo, la pandemia ha cambiato le regole. La 7<sup>a</sup> edizione si è svolta virtualmente ed io sono nel comitato dei giudici. La manifestazione è particolarmente

sentita in molti Paesi, come in India e Asia, dove lo studente selezionato segue un percorso dedicato per la competizione. Per le prove abbiamo ricreato con 4 telecamere un ambiente che ha fedelmente riprodotto una cucina reale permettendo a noi giudici di poter visionare le fasi della preparazione. La giuria ha nominato un giudice nazionale per ogni partecipante, che ha assaggiato i piatti e dialogato con la giuria su consistenza, temperatura, sapori, condimenti. Le olimpiadi culinarie coinvolgono una giuria di altissima qualità, 23 giudici, con chefs stellati ed internazionali. I giovani chefs sono stati testati su una vari parametri che, oltre alla presentazione ed al sapore del piatto, verificavano igiene, sicurezza, tecnica e creatività. Cinquantacinque studenti coi loro mentori hanno partecipato alla

gara. La rappresentante di Hong Kong, **Lee Maan Ki** è la Miglior Giovane Chef del 2021. Argento, **Srijaenthi Natraj** degli Emirati Arabi Uniti e bronzo per **Jessica Louise Hoskins** della Nuova Zelanda. Le YCO 2021 hanno anche assegnato il Plate Trophy ad **Andzhela Boeva** della Bulgaria. La nostra Jessica è stata brava e l'Italia ha vinto un Mentor Awards.



## Un risultato da Sogno HOPLÀ PROFESSIONAL EASY TOP

**APPLICAZIONI:** Particolarmente indicata in copertura nella realizzazione di torte monumentali o di cake design, in alternativa alla pasta di zucchero e alle torte "nude". Semplifica, attraverso l'utilizzo di appositi beccucci, la realizzazione di decorazioni varie ed elimina l'utilizzo della crema al burro nella copertura del pan di spagna o sulla base in polistirolo.

### CARATTERISTICHE

- ORIGINE VEGETALE
- 24% GRASSI
- 20% ZUCCHERI
- OMOGENEIZZATA
- SINERESI 0/5 ○○○○○
- STABILITÀ: 5/5 ●●●●●
- TENUTA DOPO 24H: 5/5 ●●●●●
- OVERRUN: 300 %

### PUNTI DI FORZA

- Ideale per coperture e decorazioni
- Altamente stabile e compatta
- Eccellente tenuta oltre le 24h fuori frigo ed elevata resistenza a temperature negative
- Alternativa alla pasta da zucchero, elimina l'impiego delle creme al burro

**FORMATO:** 1000 ml Brik



Per maggiori informazioni scrivi a: [marketing@trevalli.cooperlat.it](mailto:marketing@trevalli.cooperlat.it)  
Scopri di più su: [www.hoplatrevalliprofessional.it](http://www.hoplatrevalliprofessional.it)

Seguici su:

# Filo diretto con le aziende PARTNER FLC



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

# Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

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

bellani.com



Italmill



**Italmill**®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

Facebook Instagram @italmillspa

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



SELEZIONE ORO  
CHEF



## LA SCELTA DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI.

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

Per informazioni:

Numero Verde 800 388 288 - [www.barillafoodservice.it](http://www.barillafoodservice.it) - [foodservice@barilla.it](mailto:foodservice@barilla.it)



— for —  
PROFESSIONALS