

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Edizione speciale digitale
Luglio-Agosto 2021
N. 360



L'OPERA DEL GUSTO

NELLE RICETTE FIC



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.

Donne e cucina: le opportunità che LA RIPARTENZA CI OFFRE



di **Alessandra Baruzzi**
Responsabile Nazionale
LADY CHEF



Per decenni, se non di più, noi donne siamo state abituate (e rassegnate!) a rivestire ruoli secondari nelle cucine, posti marginali che facevano apparire le nostre figure solo di contorno, e spesso nemmeno questo! Una riflessione che abbiamo fatto soprattutto durante i duri mesi appena passati di chiusura forzata, quando il mondo della ristorazione si trovò improvvisamente nella paralisi più totale e durante la quale noi donne ci siamo ritrovate a rivalutare tante nostre scelte: in famiglia, sul lavoro, nei rapporti sociali e di amicizia... Adesso, a distanza di tempo, abbiamo voglia di **cogliere le nuove opportunità** che la riapertura ci offre. Gran parte del personale dei ristoranti è stato costretto a trovarsi altre occupazioni ed ora ci sono tanti posti vacanti, mentre sondaggi e percentuali svelano gravi carenze di personale in cucina, in sala, nell'accoglienza e nell'hotellerie.

Durante i vari lockdown, il **Compartimento Lady Chef** non è stato certo a guardare e tante nostre iscritte, frequentando i numerosi corsi on-line e webinar con **FIC**, hanno potuto comprendere il proprio valore in cucina. Una testimonianza di questa nuova consapevolezza è giunta con la riapertura, segnata dall'ampia partecipazione al **1° Trofeo "Miglior Professionista Lady Chef"**, in cui tante nostre cuoche preparate, determinate e sicure hanno rivelato, oltre ad una grande professionalità ed a molta preparazione, un guizzo negli occhi che ha lasciato presagire un grande futuro.

La versatilità è il nostro punto di forza: con il nostro amore in cucina riusciamo, infatti, a rendere speciale ogni piatto, che sia per il raffinato palato intenditore degli ospiti o per quello puro dei nostri piccini a cui facciamo lo svezzamento.

Si ricomincia, dunque. E si fa sul serio! I riflettori, spentisi mesi fa sul Trofeo ed in attesa dell'edizione 2022 ai **Campionati della Cucina Italiana**, si riaccendono adesso sui tanti altri impegni che ci attendono. È stato significativo, infatti, che il primo evento in presenza dopo le chiusure sia stato rappresentato proprio da noi donne e di questo abbiamo ringraziato più volte pubblicamente tutta la **Dirigenza FIC** ed il nostro presidente nazionale, **Rocco Cristiano Pozzulo**. Il **Sodalizio** c'è, è presente, contribuisce alla valorizzazione della cucina italiana e della Federcuochi e vi possiamo assicurare che in questo anno e mezzo di duri sacrifici molto ci è rimasto come lezione di vita. Sono state davvero tante le colleghe e le amiche che mi hanno colpito per la loro innata positività e che hanno contribuito a tenere alto il morale di ciascuna di noi. Per questo, non possiamo che essere fiduciose per il presente e per l'immediato futuro. Noi donne, infatti, siamo avvezze a modificare il nostro percorso, adattarci agli imprevisti senza lamentarci, tirandoci su le maniche, indossando il nostro miglior sorriso e... avanti tutta!

La Federcuochi, care amiche e cari amici, può contare sempre su di noi! ■

BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

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



Le giacche



Cappello King



Omer



Joplin



Travel



Villard

Carpathi



Gli accessori

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

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

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



BRAGARD

IL CUOCO 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 (uninominale)**

Associata all'USPI Unione
Stampa Periodica Italiana



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



**FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
ENTE CON RICONOSCIMENTO GIURIDICO
N.171 DEL 31.10.2001**

**UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA
NELLA WORLD CHEFS SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI**



Presidente ROCCO CRISTIANO POZZULO

Presidente vicario PIETRO ROBERTO MONTONE

Vice presidente area Nord GIANLUCA MASULLO

Vice presidente area Centro LUCA SANTINI

Vice presidente area Sud SALVATORE TURTURO

Segretario generale SALVATORE BRUNO

Tesoriere CARMELO FABBRICATORE

Segreteria ALESSANDRO LAUDADIO,

VALERIA PIZZUTILLO, SABRINA TROMBINO

Consiglio nazionale: Simone Baleani, 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 (uninominale) - Presidente: Carlo Bresciani

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

L'INGREDIENTE SEGRETO

NATURALI
AL 100%

smeraldinmemazziti



NUOVO PACK

6 BUSTE DA 500 g
X CARTONE

OCCUPA MENO SPAZIO
IN FREEZER

RICICLABILE AL 100%

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

Scopri
gli altri
Prestigiosi:



surgical.it

EDITORIALE

- 3 Donne e cucina:
le opportunità che la ripartenza ci offre

BOCUSE D'OR

- 12 Lione 2021: i mondiali di cucina
14 Cracco e Perbellini: pareri a confronto

INTERNATIONAL CATERING CUP

- 16 Andrea Mantovanelli alla conquista della
International Catering Cup

DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

- 18 Un nuovo problema, figlio dei tempi attuali:
la mancanza di personale

DIPARTIMENTO LAVORO

- 20 La ristorazione italiana, di incontro tra le diversità

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

- 22 Pierluca Ardito: "Ci alleniamo per il Global
Chef Challenge!"

LADYCHEF

- 26 Lady Chef: libere, creative, concrete

PASTICCERIA

- 30 Nozioni per personalizzare masse per biscuit
e pan di spagna

DIPARTIMENTO GIOVANI

- 32 Aromi del Trentino nell'Uovo Bio di Daniele Melis

CUCINA E CULTURA

- 36 La Biblioteca Gastronomica di Accademia Barilla



DIPARTIMENTO GIOVANI

Aromi del Trentino

nell'Uovo Bio

di Daniele Melis

EVOLUZIONE IN CUCINA

- 38 Il cuoco contemporaneo: un professionista in cre-
scita costante

DEGUSTAZIONI E DINTORNI

- 40 Il tatto: non solo a pelle!

CIBO & VINO PER LA MENTE

- 42 Creative Restaurant Branding®

CIBI E STORIE

- 44 Il peperone crusco prodotto simbolo della Basilicata

GASTROSOFFIA

- 46 Futuro alimentare: mangi italiano e salvi il pianeta!

SCUOLA & FORMAZIONE

- 48 Vino nuovo, otri nuovi

LE AZIENDE INFORMANO

STREETFOOD

- 52 Una lunga storia di aromi e sapori sempre in voga

NEL MONDO DEL VINO

- 54 Settembre: profumi di mosti e... di assaggi

NEL MONDO DELLA PIZZA

- 56 Soggettività e oggettività: necessario scinderle
per giudicare una buona pizza

INVENZIONI E INVENTORI

- 58 Complice di astute manipolazioni: il batticarne

CUCINA GREEN

- 60 Il mercato globale e il Km.0

L'ANGOLO DEL MANGIOLOGO

- 62 L'unione fa la forza, anche a tavola: il potere
di legumi e cereali

SAPORI DEL TERRITORIO

- 64 Formaggio del buonumore: Piacentinu ennese

FIC IN ITALIA

FIC NEL MONDO



STREET FOOD

Una lunga storia
di aromi e sapori
sempre in voga



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  



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



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



FRANCESCA MANCINI
Giornalista

INOLTRE: Gianluca Casini



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

Lione 2021: I MONDIALI DI CUCINA

“ Al Bocuse d'Or Lione 2021 il Team Italia si presenta più compatto che mai! Conferenza stampa con Alessandro Bergamo, Francesco Tanese e Lorenzo Alessio ”

Il grande giorno è arrivato! Il più importante e prestigioso concorso mondiale di cucina, il **Bocuse d'Or**, è in dirittura d'arrivo a Lione 2021 e il **Team Italia** della **Bocuse d'Or Italy Academy** si è presentato ufficialmente al pubblico. A difendere l'amato Tricolore è la giovane formazione capitanata da **Alessandro Bergamo** – già sous chef del ristorante Cracco* di Milano – **Francesco Tanese** (commis), dai membri della **Federazione Italiana Cuochi**, lo chef **Lorenzo Alessio** in qualità di coach, **Filippo Crisci** (vice coach) e gli helpers, **Noel Moglia**, **Graziano Patané** e **Andrea Monastero**.



Le aspettative sono tante: l'Italia è più volte arrivata tra le prime dieci ma senza mai riuscire a salire sul podio, sfiorato solo nel 2001 con il quarto posto di Paolo Lopriore, come miglior piatto di pesce. Per questo la formazione azzurra in questi mesi ha continuato ad allenarsi con grande professionalità, guidata dalla Bocuse d'Or Italy Academy, in collaborazione con la Federazione Italiana Cuochi. Un allenamento che si è svolto sotto la diretta guida del Presidente del Bocuse d'Or Italy Academy, **Enrico Crippa** (ristorante Piazza Duomo***, Alba) e del direttore **Luciano Tona**: un team di alto livello, che ha coinvolto diversi esperti del settore, che hanno cercato le soluzioni più innovative per rendere la cucina italiana competitiva all'interno dei circuiti di eccellenza della gastronomia mondiale.

Nelle qualificazioni Europee di Tallinn, che si sono tenute ad ottobre 2020, il Team Italia si è aggiudicato il lasciapassare per la finale mondiale di Lione, un'occasione unica che ogni squadra avrà per dimostrare in 5 ore e 35 minuti le proprie capacità.

In gara **23 nazioni** provenienti da tutto il mondo – e non le usuali 24 per il ritiro della Corea del Sud – si sfidano per presentare un piatto e un vassoio giudicati poi dalle commissioni di chef – tra i quali anche il vicepresidente della Bocuse d'Or Italy Academy, **Carlo Cracco** – secondo i criteri di **Presentazione, Gusto, Metodo di cottura, Abilità, Rispetto dei prodotti** e **Originalità**. Tema principale del vassoio per la finale mondiale è il cappello del prete di manzo Charolaise accompagnato da due contorni vegetali, mentre il "Take Away" è il tema del piatto che ha come ingrediente principale il pomodoro ciliegino. Di questo il Team dovrà presentare starter, main course e dessert.

"Il Bocuse d'Or è la competizione culinaria più importante al mondo, con noi altre nazioni si sfidano per conquistare il gradino più alto del podio – dichiara **Alessandro Bergamo** – Sappiamo bene che tante nazioni investono molto in questo

concorso, che resta il più importante al mondo, ed è quello che noi del Team Italia, insieme al nostro Presidente Enrico Crippa, il Vice Carlo Cracco e il Direttore Luciano Tona stiamo cercando di realizzare. A prescindere da quello che sarà il risultato, il nostro primo obiettivo è riuscire a trasmettere perché per un cuoco sia fondamentale partecipare al Bocuse d'Or. Non si tratta solo di competizione, perché il Bocuse d'Or è tutto, è adrenalina, è stanchezza mentale, è formazione, è cultura, è il sogno di una vita. Io voglio ringraziare tutti i miei compagni di viaggio, il mio commis Francesco Tanese, il coach Lorenzo Alessio, Filippo Crisci, Noel Moglia, Graziano Patanè e Andrea Monastero, se siamo arrivati sin qui è merito di tutti".

"Abbiamo lavorato e stiamo lavorando bene - commenta lo chef **Enrico Crippa**, Presidente della Bocuse d'Or Italy Academy. - Nonostante il periodo difficile di pandemia, il Team Italia ha consolidato il suo spirito di squadra e mai come ora siamo consapevoli delle nostre capacità e della nostra forza. La strada per noi a livello mondiale è ancora lunga, ma affrontiamo la sfida di Lione con un grande entusiasmo e con lo spirito italiano che ci contraddistingue".

"Ringrazio di cuore tutti coloro che in questi mesi ci hanno supportato, - commenta **Luciano Tona**, direttore della Bocuse d'Or Italy Academy - è necessario far capire che il concorso del Bocuse d'Or è un'impresa non da poco e il motivo per cui le altre nazioni possono risultare più forti è di certo per merito anche dell'imprenditoria statale e privata che c'è dietro. Questo in Italia si sta capendo e pian piano ci stiamo muovendo in questa direzione, perciò nello specifico ringrazio le Regioni Basilicata e Lombardia, la FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, il Consorzio Franciacorta, San Pellegrino, Pentole Agnelli, Le Royal Fournier, Bragard, Electrolux, Valrhona, Sosa, Caviale Calvisius, Spirito Contadino, Silikomart, Royal Greenland, Sanelli, Zorzi, Alba Accademia Alberghiera, Romagna Grandi Impianti, Hotel Roma e tutti coloro che hanno deciso di sostenerci in questo passaggio così importante".

Le competizioni del Bocuse d'Or si svolgono all'interno del più grande salone internazionale per il settore Horeca d'alta gamma, il Sirha. Il contesto inedito nel quale si è trovato a vivere il mondo della ristorazione ha spinto gli chef a creare una catena solidale senza precedenti e l'edizione 2021 del Bocuse d'Or è a loro dedicata. In gara, come detto, sono



presenti 23 squadre provenienti da tutto il mondo: **Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Ungheria, Islanda, Italia, Norvegia, Svizzera, Svezia, Indonesia, Giappone, Singapore, Thailandia, Marocco, Tunisia, Cile, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Uruguay, Nuova Zelanda, Russia**. La giuria del Bocuse d'Or è composta da 24 chef, uno per ogni Paese partecipante, divisi in due gruppi da 12, più la giuria di presidenza composta da due più importanti chef al mondo e da Jerome Bocuse. **Giuria di degustazione:** composta dal rappresentante di ogni squadra, che ha il compito di esaminare i piatti dei candidati in funzione della presentazione, del gusto, della tecnica, del rispetto dei prodotti e l'originalità dei piatti. **Giuria di cucina:** quest'anno 12 chef internazionali della famiglia Bocuse compongono la Giuria di Cucina della finale. **Il Vassoio:** questa prova, in partenariato con Label Rouge, è a base di cappello del prete di manzo Charolaise brasato, accompagnato da due contorni vegetali, un ragù vegetariano e una salsa a scelta del candidato. Per la prima volta, i team presenteranno il loro lavoro su un vassoio unico e uguale per tutte le squadre scelto e stabilito dall'organizzazione del concorso e progettato da De Buyer. **Il Piatto:** il Covid-19 ha consolidato un modello di ristorazione, il Take Away, che il Bocuse d'Or ha deciso di valorizzare introducendolo come tema per il piatto. I candidati devono concepire un menù d'asporto composto di starter, main course e dessert, incentrato su un prodotto di stagione: il pomodoro ciliegino, ma è ammesso anche l'uso di latticini, uova, e gamberi. ■

CARLO CRACCO e GIANCARLO PERBELLINI: pareri a confronto sul Bocuse d'Or

“A pochi giorni dalla finale mondiale del più prestigioso concorso di cucina abbiamo sentito i due chef e chiesto perché è importante che l'Italia vi partecipi”

Siamo in dirittura d'arrivo con la finale del Bocuse d'Or, il concorso più rivoluzionario della storia della cucina mondiale ideato nel 1987 da Paul Bocuse, in programma a Lione il 26 e 27 settembre prossimi e a partecipare per l'Italia, come sappiamo, sarà il Team capitanato da Alessandro Bergamo, che durante la finale europea di Tallin del maggio scorso si è assicurato il lasciapassare insieme ai compagni di squadra Francesco Tanese, il commis, Noel Moglia e i coach Lorenzo Alessio e Filippo Crisci. In questa intervista doppia sentiamo

il parere di Carlo Cracco, una stella Michelin e patron del ristorante Cracco a Milano, nonché vicepresidente della Bocuse d'Or Italy Academy, e Giancarlo Perbellini, 2 stelle Michelin al ristorante Casa Perbellini di Verona. Insieme i due danno una visione della più importante competizione mondiale di cucina e spiegano perché è importante che l'Italia partecipi ad un concorso del genere.

Perché avete scelto di appoggiare la Bocuse d'Or Italy Academy, quanto impegno c'è dietro la mera

partecipazione alla gara, qual è il valore aggiunto di un percorso lungo come quello del Bocuse d'Or?

Cracco: “Ci sono tantissimo impegno e dedizione. Nel nostro mestiere ci vuole tanta tenacia e avere ben chiaro un obiettivo. Partecipare a competizioni come queste significa evolvere la propria visione di cucina che non è per niente paragonabile al tipo di cucina che pratichiamo noi col nostro lavoro. Il Bocuse d'Or è prima un campo di addestramento, gli allenamenti sono molto serrati e servono ad acquisire quella precisione che solo l'impegno e il tempo e la caparbietà possono dare”.

Perbellini: “Il Bocuse d'Or è una delle competizioni più importanti al mondo per il pianeta cucina. Personalmente credo che a supporto della Bocuse d'Or Italy Academy in questo momento non dovremmo esserci solo noi, ma enti pubblici, sponsor privati in gran numero, oltre quelli che ci sono già. Supportare l'Academy significa poter permettere non solo al Team in gara ma all'Italia intera di farsi conoscere in tutto il mondo, un po' come per il calcio, no? Il Bocuse d'Or è un gancio da traino per l'economia italiana, in grado di intensificare il turismo, circolare economia e sono aspetti che non devono essere sottovalutati”.

Quali sono le aspettative nei confronti del Team Italia e cosa è ancora necessario fare per avvicinarsi agli standard nordeuropei?

Cracco: “Nel tempo i ragazzi hanno sviluppato un buon senso di squadra, siamo tutti molto motivati. Ci rendiamo conto che non è facile battere le squadre nordeuropee, loro hanno una stabilità economica che a noi ancora manca ma ci stiamo dando da fare. Durante la nostra conferenza stampa abbiamo rimarcato questo concetto, la Bocuse d'Or Italy Academy ha bisogno di supporto economico. Partecipare a gare di questo livello richiede tanto sforzo fisico ai ragazzi ma anche un investimento che da sola l'Accademia non può



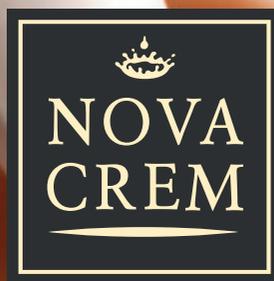
sostenere. Per vincere abbiamo bisogno di un Team forte, come lo abbiamo adesso, ma è necessario anche l'appoggio di enti pubblici e privati per arrivare sul podio”.

Perbellini: “Ho partecipato in prima persona a competizioni importanti, ho visto come funzionano gli ingranaggi delle altre nazioni e la differenza è una e sostanziale: capitale economico. Per un motivo o per un altro in Italia non siamo mai riusciti, prima della Bocuse d'Or Italy Academy a creare sistema, a fare in modo che l'accademia diventasse punto di riferimento per tutti i ragazzi che nella vita vogliono sia fare i cuochi ma vogliono anche acquisire metodo. Le gare servono a questo ma per arrivarci è necessario che la nostra accademia abbia le spalle forti, come i paesi nordeuropei che hanno iniziato quasi 20 anni fa ad investire in questo campo e i risultati si sono visti. Arriveranno anche per noi”.

Quanto è significativa la partecipazione a questo mondiale per il futuro professionale dei cuochi?

Cracco: “Significa tantissimo, sia per il profilo personale sia per la carriera professionale. Potersi confrontare con realtà internazionali davvero importanti e ben organizzate significa fare scuola di vita, significa crescita professionale e mi sento di consigliarlo a tutti”.

Perbellini: “Partecipare al Bocuse d'Or, sostenere gli allenamenti, significa acquisire metodo. Noi cuochi siamo in cucina giorno e notte, ma questo non basta per avere metodo. Le competizioni insegnano a saper gestire il lavoro, le difficoltà, la vita. Consiglierei a tutti di provare, per imparare a camminare sulle proprie gambe”. ■



Cioccolato, Creme e Decorazioni.

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



Distributore Italia

Tel. +39 030 7058 711
clienti@italmill.com

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

Andrea Mantovanelli alla conquista della INTERNATIONAL CATERING CUP

“Terza esperienza in 4 anni per il cuoco FIC veronese a Lione, impegnato in una gara durissima, che richiede un grande sforzo fisico oltre che una grande preparazione”

Più che una gara di cucina, sembra una selezione militare! Più che una prova tra pentole e fornelli, una sfida all'ultima portata! Già, perché l'impegno, la capacità di concentrazione e la resistenza che richiede questa competizione culinaria (uniti a una buona dose di freddezza!), non sono per tutti. Scriviamo, ovviamente, della **International Catering Cup**, la gara mondiale più prestigiosa del settore e che si svolge nell'ambito del **Sirha di Lione**, parallelamente all'altrettanto prestigioso **Bocuse d'Or**. E ancora una volta l'Italia, grazie alla **Federazione Italiana Cuochi**, piazza al centro dell'arena uno dei suoi migliori Chef per tenere alta la nostra bandiera. Perché lui, diciamo la verità, un po' del militare ce l'ha, di quella precisione, meticolosità e professionalità nel fare il suo lavoro, che rivelano anche molta disciplina. Lui è **Andrea Mantovanelli**, veronese, 43 anni, diplomato cuoco all'alberghiero, da 28 anni ai fornelli, una stella Michelin alle spalle nella sua carriera tra prestigiosi locali (confermata nel 2018 per il ristorante La Rucola di Sirmione, dov'era in sostituzione per un anno dello chef della casa). E noi ne scriviamo con cognizione di causa, dato che non è la prima volta che si addentra in una simile impresa. Nel 2017, infatti, ha conquistato il premio per il miglior piatto di carne e due anni fa, invece, il premio per la migliore pasticceria. “Adesso voglio il titolo mondiale, perché è una gara bastarda e ti chiede tutto, duro lavoro e durissimo

Andrea Mantovanelli

allenamento!” ammette, senza filtri. “Devi chiedere a te stesso tutto - prosegue Andrea - ma poi le soddisfazioni arrivano”.

Come, ad esempio, quella di aver vinto per il miglior piatto di carne, a base di maiale, nella capitale francese del suino! Che orgoglio! Un'impresa che assomiglia al volo di Gabriele d'Annunzio su Vienna, durante il quale il Poeta non gettò bombe dal suo biplano, ma volantini tricolore! O la Beffa di Buccari, ancora uno smacco per l'avversario! Ma questa è un'altra storia... “E poi, il premio per la migliore pasticceria - aggiunge lo Chef FIC - dimostra che devi essere tutto in questa gara: cuoco, salumiere, macellaio, pasticciere... una preparazione rigida a 360 gradi”.

Dunque, quella di Mantovanelli a Lione è la terza esperienza in 4 anni. Con gli allenamenti è arrivato a dover compiere gli ultimi due o tre, con il suo braccio destro, **Ivan Castiglioni**, che è cresciuto lavorando al suo fianco e che si è distinto,



giovannissimo, alla finale Junior Worldchefs. Il loro coach sarà, invece, **Matteo Mansi**.

“Gli allenamenti – spiega il cuoco veronese – sono una vera e propria simulazione della gara ed è un anno e mezzo che ci stiamo preparando. C’è da provare l’intera costruzione del percorso della competizione, che doveva svolgersi a gennaio scorso, poi a giugno e infine spostata a settembre. Questa gara aprirà i giorni del Sirha”.

Non è un caso che abbiamo richiamato la disciplina militare per commentare l’evento, poiché si svolge in 4 giorni ed è di una durezza che richiede molto impegno fisico, oltre che mentale, tra arrivi e partenze all’alba, pernottamenti in camerate tra istituti alberghieri e collegi, spese frenetiche per scegliere gli ingredienti indicati dal regolamento, 10 ore dedicate alla preparazione e lavorazione dei prodotti, carico e scarico dei propri camion frigo e infine, ultimo giorno, quello fatidico, partenza alle 5,30 del mattino per il Salone della città francese per allestire il proprio box e iniziare la gara vera e propria.

Il “carrello della spesa” fornito avrà i pezzi giusti e contati, che dovranno bastare per preparare ed allestire un menù per 16 ospiti, con 8 portate in degustazione e altre 8 per comporre il buffet, giudicato anch’esso ai fini dell’esito della gara. Quattro in tutto sono le tipologie di portate, tra realizzazioni di finger food, sia caldi che freddi, con tema il caviale ma anche vegetariani; seconde portate con paté in crosta di pesce, gelatina e agrumi; sfogliate monoporzioni ripiene di pesce e salsa mousseline a base di Champagne. Ed ancora, le portate di carne, con una pancetta ripiena ai funghi e guarnizioni di verdure e salsa in accompagnamento; ed infine, il dessert, 16 monoporzioni di torta saint honore rivisitata al cioccolato, bicchieri di zabaione dolce allo Champagne e frutti tropicali...

Un menù complesso, difficile già da scrivere e ricopiare, figuriamoci da realizzare! Ma siamo in ottime mani. “Ci vuole molta conoscenza e preparazione nella classica cucina francese, da cui attingere per poi realizzare qualcosa di moderno, accattivante, diverso – spiega Andrea, con serenità, mentre arranchiamo tra gli appunti dell’intervista e i numerosi ingredienti. – I giudici vogliono vedere il gesto della mano, dell’artigianalità del momento, e non solo l’inventiva”.

Per vincere, dobbiamo puntare allora su questo, oltre

che sul gusto che questo ragazzino di 43 anni ci ha preso a conquistare i “fortini” d’oltralpe. Infatti, non finiamo neanche di scriverlo, che ci ricorda: “Sono iscritto al concorso *Meilleur Ouvrier de France*” categoria “*traiteur*”, in pratica l’equivalente di una Laurea Honoris Causa che viene rilasciata ai migliori artigiani francesi in varie discipline e che dal 2017 è stata aperta anche ai cittadini non francesi che attestino una vera eccellenza nel proprio ambito lavorativo. Io ho scelto il settore Gastronomia, Sa-lumeria e Catering, naturalmente”.

E alla nostra ultima domanda, se non gli manchi la cucina vera e propria, quella dei ristoranti, per soddisfare i clienti, risponde con la schiettezza che lo contraddistingue: “Assolutamente no! Perché, quando fai il consulente in giro per l’Italia per venti, trenta tra ristoranti e hotel, e quando ti alleni un anno e mezzo e più per una gara come questa, credimi: la cucina la senti dentro. E ti basta e avanza!”.

Bene, grazie Andrea. Ah, a proposito: a “tempo perso”, quando è un po’ più libero, Mantovanelli viene chiamato dal principe saudita come Chef, per fare bella figura con i suoi ospiti alla Corte Reale. Ottima scelta, Principe! Ma questo Chef rimane FIC e rimane italiano! ■



Ivan Castiglioni



Un nuovo problema, figlio dei tempi attuali: LA MANCANZA DI PERSONALE

“C'è chi lo addebita al reddito di cittadinanza e chi alla crisi economica più in generale. La realtà è che oggi mancano all'appello migliaia di lavoratori del settore”



È stato un agosto da record per il **turismo italiano**, con numeri migliori del 2019 ovvero l'anno prima che la pandemia sconvolgesse tutto. A certificarlo molti studi di settore. Il dato riguarda gli italiani che hanno soggiornato nelle strutture ricettive del nostro Paese. Pochi ancora rispetto al passato, invece, i turisti stranieri. Basti dire che hanno scelto l'Italia poco più di 4 milioni di ospiti provenienti da altre nazioni. Da giugno ad agosto è stato un crescendo e si spera non sia male anche settembre. A fare da contraltare a questi numeri in crescita rispetto allo scorso anno vi è però un altro dato che ha alimentato non poco dibattito su tutti i mass media italiani. Ci riferiamo alla **mancaza di personale nell'intero settore alberghiero e ristorativo**. Da più parti sono stati segnalati i problemi derivati dalle fortissime difficoltà nel reperimento del personale. Alberghi e ristoranti hanno lamentato a più riprese la scarsità di lavoratori stagionali. E sulle cause di questa penuria improvvisa si è scatenato un dibattito che ha coinvolto politici, associazioni datoriali e sindacali.

Secondo i più, la "sparizione" del personale stagionale sarebbe da addebitarsi, principalmente, alle misure introdotte per sostenere le famiglie. Nello specifico, al fatto che i lavoratori alle paghe corrisposte dai datori di lavoro (basse, medie o alte che siano) hanno preferito il reddito di cittadinanza o di altri sussidi come la Naspi. Insomma, tali misure che miravano ad essere uno strumento di sostegno, di contrasto alla povertà, si sarebbero trasformate in un disincentivo al lavoro. Di qui gli appelli delle associazioni datoriali a modificare il provvedimento governativo, così da rendere possibile il reperimento dei 100mila lavoratori che mancano al settore della ristorazione e del mondo alberghiero. Come risaputo, oggi i percettori del reddito di cittadinanza sono circa 1,2 milioni di famiglie, nelle quali 1,1 milioni di componenti sarebbero abili al lavoro. Di questi, in 400mila hanno sottoscritto il patto con i centri per l'impiego, il 72% ha un titolo di studio della scuola media, il 2,7% un diploma di laurea. Fin qui le cifre che, come si può notare,

non sono certo di poco conto. Ma al di là di questi numeri, la domanda che, passata la emotività del momento, tutti si devono porre a bocce ferme, ovvero a stagione estiva che si va a chiudere, è se realmente alla mancanza di personale ha contribuito principalmente, o solo come alcuni sostengono, questa misura di contrasto alla povertà. Dopo aver aggiunto che la maggioranza che sostiene il Governo, o meglio quasi tutti i partiti, spingono per riformare il reddito di cittadinanza (dibattito in cui non entriamo), noi non ci sentiamo di gettare la croce solo su questo strumento. La mancanza di personale, non solo stagionale ci viene da aggiungere, è da imputare a molti altri fattori. La crisi economica ingenerata dall'emergenza sanitaria ha costretto molti lavoratori a inventarsi una nuova professione. Gente con famiglia da mantenere che, davanti alle lunghe chiusure, ha deciso di lasciare il nostro settore. E non vi tornerà più, preferendo agli estenuanti turni lavorativi nella ristorazione la più "comoda" fabbrica o altro impiego. Come se non bastasse va aggiunto che, dagli Istituti Alberghieri, che dovrebbero fornire le nuove leve per il futuro, ormai escono ben pochi alunni che realmente vogliono poi intraprendere

questa professione (e qui le ragioni da analizzare sarebbero tante, ma le rimandiamo ad altri momenti). Molti indicano, quale problema non secondario, gli stipendi che in tanti casi vengono sbandierati come faraonici ma che poi, nella realtà, si rivelano essere tutt'altro. L'analisi potrebbe continuare, con molti altri fattori che contribuiscono a creare la grave carenza di personale, non solo stagionale, nel nostro settore. In questo numero abbiamo cercato di fornire un primo step che speriamo porti ad una riflessione attenta su questo fenomeno, che rischia di mettere in ginocchio a lungo andare l'intero comparto.

Come contributo alla discussione ci sentiamo di suggerire, tra l'altro: la defiscalizzazione di tutti gli oneri contributivi e non, per un adeguato numero di anni; un incentivo ulteriore per le aziende che oltre ad assumere intendono anche formare ulteriormente i lavoratori, soprattutto i giovani; una diversa scansione dei ritmi di lavoro adottando, ad esempio, più turni così da rendere meno gravosa questa professione.

La discussione è aperta. Successivamente con FIC provvederemo anche a fornire un report sulla stessa ai nostri interlocutori istituzionali. ■



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

I MIGLIORI PESCI
E CROSTACEI DAI
MARI DEL NORD

AL SERVIZIO DELLA
RISTORAZIONE

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

La ristorazione italiana luogo di INCONTRO TRA LE DIVERSITÀ

“E se fosse proprio la cucina italiana il vero esempio di nuova integrazione tra i popoli? Ecco una riflessione sull'attuale mondo della ristorazione nel nostro Paese”

Nel panorama italiano, il settore della ristorazione è tra i più diversificati e multietnici. Lo capiamo, *in primis*, guardando le cifre: leggendo il rapporto **Gli stranieri nel mercato del lavoro in Italia**, redatto nel 2020 dalla **Direzione Generale dell'Immigrazione e delle Politiche di Integrazione**, notiamo che alla voce “attività alberghiera e di ristorazione” la percentuale di lavoratori stranieri è il 17,7% del totale. Sembra un dato irrilevante, finché non lo mettiamo in prospettiva: è la terza categoria con più manodopera straniera (la prima è “Altri servizi collettivi e personali”, in cui i lavoratori stranieri sono il 36%, e la seconda “Agricoltura, caccia e pesca”, che presenta un 18,3%). Inoltre, 17,7% del totale equivale a dire che circa 1 lavoratore ogni 5 è straniero.

Ma questi dati numerici tengono conto solamente di coloro che non hanno la cittadinanza italiana, quindi esclude tutte le persone di origine straniera che però sono diventate cittadini italiani. E, ancor più in generale, non riesce a cogliere tutte le varie sfumature di diversità – etnica, religiosa, politica, culturale – che pervadono i nostri locali e che non possono sicuramente essere calcolate usando il semplice dato di cittadinanza. È ancor più chiaro, quindi, quanto la diversificazione del mondo in cui viviamo sia rispecchiata perfettamente nell'ambiente della



ristorazione; nelle sale e nelle cucine si affiancano persone con culture, lingue, tradizioni, credo religiosi e politici completamente diversi. E lavorano, fianco a fianco, in un ambiente che necessita di socializzazione, dialogo, affiatamento: una cucina in cui non si collabora, infatti, non sfornerà mai piatti da dieci e lode, e una sala in cui non c'è dialogo non sarà mai invitante per i clienti.

Il lavoro della ristorazione, che molti “non del settore” definirebbero forse banale, si basa in realtà su una serie di competenze sociali e interpersonali estremamente delicate, che diventano necessarie sia per innalzare la produttività tra i colleghi che nel costruire un rapporto con i clienti. Va da sé che mettere in atto delle competenze interpersonali in un contesto diversificato significa, per forza di cose, entrare in relazione con le differenze dell'altro, accoglierle e conoscerle. Significa allargare il proprio sguardo e relazionarsi con una visione del mondo potenzialmente opposta alla nostra. Questo è un effetto collaterale necessario nel mondo della ristorazione, ma può diventare anche strumento importante per una **vera integrazione**. Uso questa parola – integrazione – destrutturandola dal suo senso politico e inflazionato e dandole un significato più profondo: imparare a convivere in modo armonico, creando un ambiente in cui ognuno si senta accolto, e in cui ognuno sia capace di arricchirsi guardando il mondo attraverso il punto di vista dell'altro. Un'integrazione che si ponga come obiettivo ultimo il vivere bene comune e di tutti. Un'integrazione che non solo innalzerebbe esponenzialmente il benessere dei nostri lavoratori, e quindi anche il grado di efficienza dei nostri locali, ma che avrebbe anche una serie di conseguenze concrete sulla società, in cui il settore della ristorazione potrebbe presentarsi come strumento pionieristico di promozione della diversità e dell'incontro. ■

LiberoPro - Nuova libertà in Cucina



Prestazioni elevate

8 ore di lavoro
consecutive



Spirito libero

Installabile ovunque con la
soluzione plug&play



Design e facilità d'uso

Una soluzione versatile con
configurazione da incasso



Animo green

Efficienza energetica
fino al 90%.
Imballaggio riciclabile
al 100% e conforme a FSC



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Seguici su:



ElectroluxProfessionalIT



ElectroluxProIT

Pierluca Ardito: “Ci alleniamo per il GLOBAL CHEF CHALLENGE!”

“ Il Team Manager, cuoco di grande esperienza, in NIC da 10 anni, può contare su una squadra di giovani professionisti molto motivati e sulla fiducia dei Dirigenti Federcuochi ”

È in servizio nella **Nazionale Italiana Cuochi** dal 2012, prima come componente, poi negli ultimi otto anni come capitano e adesso come Team Manager, da gennaio 2021. Ciò significa che tra pochi mesi festeggerà il suo decennale con la divisa più importante per un associato della **Federazione Italiana Cuochi** e per uno chef professionista che, oltre a spendere passione e professionalità nel proprio lavoro quotidiano, le investe nella crescita di una grande squadra come la NIC. Lui è **Pierluca Ardito**, 42 anni, sangue e temperamento pugliese, originario di Noicattaro, in territorio barese. Ciò che Pierluca è nella vita, lo rivela e riversa in cucina. Forse anche per questo è stato scelto per ricoprire appunto il ruolo di Team Manager della NIC, oltre naturalmente che per la sua alta preparazione e già nota professionalità.

Ma le emozioni non si possono imbrigliare, non si possono costringere in un angolo e far finta che non esistano. E di emozioni, Pierluca assieme ai suoi compagni di squadra ne vivrà molte, dato che l'appuntamento più importante che li aspetta, è con la finale del **Global Chef Challenge**, che si svolgerà a maggio 2022 negli **Emirati Arabi** e che vedrà competere tra loro e rappresentati da divise e berrette bianche tutti i continenti che aderiscono alla Worldchefs. Dai Paesi asiatici all'America, dal Nord al Sud Europa, all'Oceania... sarà una grande festa per la cucina mondiale, che tutta assieme ha vissuto i tragici mesi di chiusure e restrizioni a



Pierluca Ardito

causa della pandemia e che invece potrà brindare alle competizioni ritrovate. “L'Italia si è classificata in tutte e tre le categorie di gara – ci spiega il Team Manager – superando le semifinali europee svoltesi a febbraio 2019 ai Campionati della Cucina Italiana alla Fiera di Rimini, potendo così rappresentare l'intero Sud Europa”.

Per la categoria **JUNIOR cucina calda**, sarà **Giorgia Ceccato** a competere, preparata dai suoi allenatori **Angelo Biscotti** e **Francesco Gotti**. Per la categoria **SENIOR cucina calda**, invece, sarà **Marco Tomasi** con il commis **Tommaso Bonseri Capitani**, allenati proprio da **Pierluca Ardito** e assistiti da **Keoma Franceschi**. Per la categoria **PASTRY**, infine, che comprende sia l'artistico che la degustazione di una



Giorgia Ceccato Junior Chef

torta e di un dessert, ci sarà **Antonio Dell'Oro**, con il suo assistente **Luca Bna**, allenati da **Diego Crosara** e **Francesco Boccia**, campione del mondo nel 2015 al Sirha di Lione al Campionato del mondo di Pasticceria.

Le tre categorie, inoltre, hanno tre temi diversi da affrontare: per la JUNIOR si tratterà di comporre starter, main course e dessert in tre ore, usando come ingredienti halibut (starter), filetto di vitello e spalla di vitello (main course), purea di frutta poiron e cioccolato Valrhona (dessert). Per la SENIOR si dovrà realizzare in 5 ore un menu di 4 portate: starter vegano, piatto di pesce, main course di carne e dessert per 12 persone e si dovranno utilizzare i prodotti forniti dall'organizzazione, come per la Junior. Per la PASTRY, infine, si tratterà di fare in 6 ore una piece artistica con tema l'opera teatrale dello *Schiaccianoci* e poi realizzare una torta per 12 persone e un dessert al piatto sempre per 12 persone e sempre con prodotti dell'organizzazione.

“Da mesi già - spiega Pierluca - ci stiamo allenando e credo proprio che ci presenteremo con il team più forte degli ultimi dieci anni. Sono tutti concorrenti giovani, che da circa un anno stanno lavorando intensamente, avendo come base gli spazi della **Cast Alimenti**, e stiamo arrivando davvero pronti a questa competizione, per poter compiere il salto nei primi gradini del podio. Siamo molto carichi - aggiunge il Team Manager Ardito - e la modalità di allenamento in quest'ultimo anno è cambiata. Come già sta facendo da tempo la Federazione Italiana Cuochi, i degustatori e i giu-

dici in questi ultimi mesi sono stati sia componenti FIC che Chef stellati, creando così molta sinergia con professionisti anche al di fuori del nostro mondo associativo. Ogni prova che i ragazzi hanno affrontato ha visto 12 ospiti diversi, tra cui appunto Chef stellati, oltre a giornalisti e critici enogastronomici. Questo ci ha consentito e ci consente tuttora, a differenza del passato, in cui le prove erano chiuse e blindate, non solo di avere pareri critici da professionisti con punti di vista differenti, ma anche di apportare miglioramenti di volta in volta. A partire da settembre, inoltre, le altre prove le vorremmo rendere pubbliche per i soci FIC, in modalità itinerante, riprendendo il concetto di NIC in tour”.

Pierluca non si nasconde dietro le emozioni, ma le rivela: “Credo che questa - ammette lo Chef pugliese - sia la mia prova più importante come Team Manager. Ci credo molto e (mi si consenta il paragone calcistico!) come Roberto Mancini, che ha ottimi giocatori a disposizione, io ho veramente dei



Angelo Biscotti, Coach Team Junior, e Francesco Gotti, Responsabile Tecnico Operativo

ragazzi stupendi e bravi professionisti che possono ottenere grandi risultati”.

Per Ardito, executive chef al Grand Hotel di Alberobello, questa è la quinta partecipazione al Global Chef Challenge, una volta come partecipante e quattro volte come allenatore.

I migliori auguri per un'ottima prestazione, con la certezza che sia i concorrenti professionisti che il Team Manager sapranno tenere alta la bandiera della cucina italiana e della Federazione Italiana Cuochi, sono giunti dal General Manager NIC, **Gianluca Tomasi**, che vanta anni di esperienza e di successi nelle competizioni sia nazionali che internazionali; dal presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, che sta spingendo da anni per un rafforzamento di FIC e NIC anche in ambito delle gare, come valore aggiunto di crescita e formazione dei singoli associati; ed infine dal rappresen-



Antonio Dell'Oro Pastry Chef e Luca Bnà Commis Pastry

tante Worldchefs per il Sud Europa, **Domenico Maggi**, chef molto stimato in ambito internazionale e pugliese, proprio come il nostro Pierluca Ardito. ■



Gianluca Tomasi General, Manager Nic, Marco Tomasi, Senior Chef, Keoma Franceschi, Assistente Coach, Pierluca Ardito, Coach Team Senior, Tommaso Bonseri Capitani, Commis Senio Chef

GENETIC MUTATION

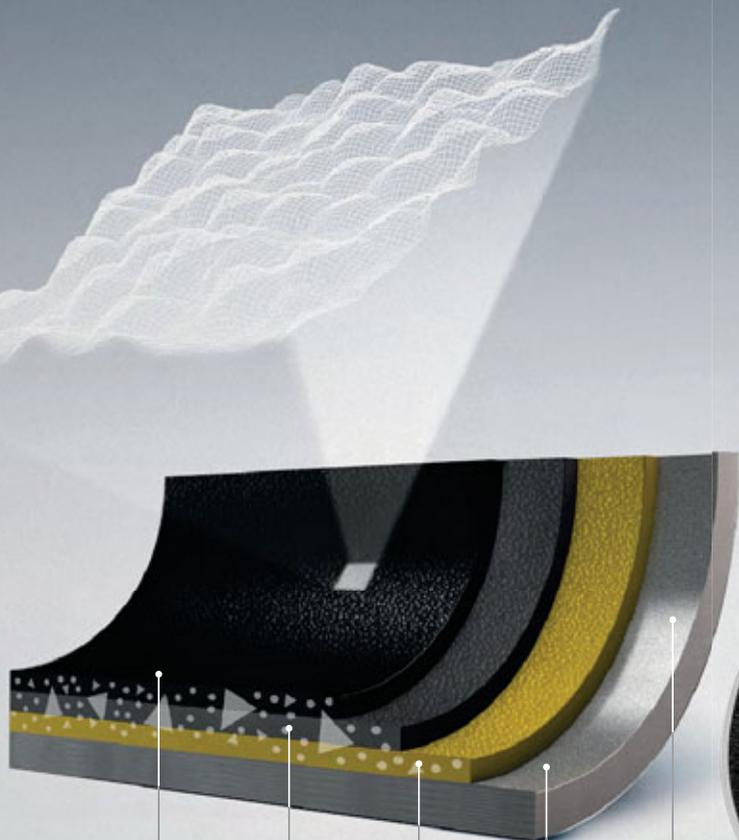


SHARK

POWERED GREBLON TECHNOLOGY

SKIN

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE
DI UN NORMALE ANTIADERENTE



Rivestimento
protettivo
20 μm

Rinforzo
intermedio
15 μm

Fondo
rinforzato
75 μm

Alluminio
3 mm

Alluminio
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

Lady Chef: LIBERE, CREATIVE, CONCRETE

“Nelle nostre cucine qualcosa è realmente cambiato in meglio. Sono sempre di più le Lady Chef che guidano ristoranti, pur avendo scelto inizialmente altri lavori”

Grazie alle recenti attività messe in campo dalla coordinatrice nazionale **Alessandra Baruzzi**, dopo un periodo di ferma, causa Covid, le **Lady Chef** hanno ripreso in pieno le loro attività con tutta l'energia e determinazione che sempre le hanno contraddistinte. Dapprima con l'Assemblea Nazionale Lady Chef e poi con il 1° Trofeo Migliore Professionista Lady Chef e il 1° Contest "Riso del Veneto nelle cucine del Mondo", in un quadro di intenti che le vedono sempre più sotto i riflettori, libere, creative e concrete, con la fervida intenzione di scrollarsi di dosso sempre più lo stereotipo di professionista all'ombra della figura maschile.

Inizialmente erano quattro amiche (non al bar, come la famosa canzone, ndr), bensì cuoche, **Bertilla Prevedel**, **Dina Biancotto**, **Laura Maffei** e **Mirca Pilon**. Volevano, tramite un progetto specifico, conseguire e mantenere quei giusti riconoscimenti e meriti sul lavoro delle donne cuoche, sempre dietro appunto l'ombra di un maschilismo non cattivo, ma probabilmente molto ottuso. Era il lontano 1996 e di acqua sotto i ponti ne è passata. Mamma Bertilla (così era chiamata affettuosamente da tutti) non c'è più, ma il suo sogno si è avverato: oggi quel Sodalizio delle Lady Chef,



coordinato dapprima da **Gabriella Bugari** e adesso da **Baruzzi** con l'insediamento del Presidente **Rocco Pozzulo**, è divenuto un vero e proprio Compartimento a tutti gli effetti della Federazione Italiana Cuochi.

Un gruppo nutrito di donne capaci, professioniste e amanti del buon cibo, che stanno acquistando pregio e rilievo sempre maggiore, a conferma che la componente femminile nella professione culinaria apporta uno straordinario contributo, in termini di sensibilità, intelligenza, creatività, serietà ed abnegazione.

Le nuove leve di donne che ultimamente hanno abbracciato la professione di cuoca sono brave, caparbie, determinate e grandi professioniste. Ammettono che questo lavoro è assai pesante e per nulla facile, anche per un uomo, figurarsi per il "gentil sesso", ma proprio non ci stanno ad essere trattate diversamente dai colleghi maschi, anzi, vogliono essere giudicate solo per quello che fanno sul campo.

Un tempo le donne dedite a questo lavoro le si potevano trovare solo nelle cucine di mense, di centri scolastici o piccole trattorie a conduzione familiare dove, con innumerevoli sacrifici, potevano dedicarsi anche alla loro desti-

nata e naturale priorità: i figli, il marito e la casa. Le loro aspirazioni personali e professionali erano assai limitate e andavano inesorabilmente in contrasto con gli elementi dell'oramai arcaico ruolo di "angelo del focolare domestico". Oggi i ristoranti sono vere e proprie imprese commerciali ed allo chef, quale responsabile della cucina, non si chiede più che sia solo un ottimo cuoco, dalla grande professionalità e responsabilità, ma anche la più ampia disponibilità di tempo dedita agli interessi dell'impresa.

Per le donne "normali", votate alla famiglia, questo era difficile come lo è tuttora in molti campi lavorativi, con una differenza: la donna manager o addirittura proprietaria di impresa, quando è in maternità, per fare un esempio, può seguire il lavoro e dare direttive da casa; la donna chef può lavorare solo a contatto con la struttura della sua cucina: clienti e proprietà del ristorante la vogliono lì in presenza e in simbiosi con quei fornelli che lei deve continuamente avere sott'occhio. Il settore della ristorazione e dell'accoglienza è un comparto importante per la nostra economia, con investimenti importanti, provenienti anche dall'estero. Attrazione sentita anche dalle donne chef di oggi, cuoche per scelta e non per necessità, loro si affacciano a questa professione con grande slancio e con vera passione.



Alcune sono laureate in settori che nulla avevano a che fare con la cucina, con prospettive di allettanti guadagni, forse fisicamente meno pesanti. E invece, ecco che scatta la scintilla: ci si dona anima e corpo alla ristorazione! Alcuni esempi? Il più singolare è quello di **Ana Ros**, cuoca slovena autodidatta, nominata migliore chef donna del 2017 da *World's Top 50 Best Restaurant Academy*, al suo attivo una laurea in Scienze diplomatiche e un passato da cam-



pionessa di sci e ballerina. Oppure **Antonia Klugman**, con precedenti studi universitari a Milano in Giurisprudenza per un futuro da avvocato. Di **Luisa Lavazza**, grandi studi umanistici e una prestigiosa Laurea in Lettere, che seguendo una sua improvvisa ed istintiva passione praticamente da autodidatta, si costruisce una carriera strepitosa ai fornelli. **Cristina Bowerman** dopo la laurea in Giurisprudenza, lascia l'Italia per gli Stati Uniti, per il proseguimento di ulteriori studi forensi, alternandoli a quelli in Graphic Design ; li per mantenersi lavora, presso un coffee house. Dopo un po' si dedica pienamente alla cucina. E poi, la dottoressa **Silvia Sterzi**, Lady Chef veronese, che si divide tra i fornelli di noti ristoranti del suo territorio , "consulenze medico legali "e la palla ovale del gioco del rugby nella massima divisione di serie A femminile, con un suo attivo di ben 6 scudetti conquistati nel massimo campionato nazionale. O **Mariana Epure**, con la sua determinazione, nativa di Bucarest (Romania), maturità scientifica in "veterinaria", un

inizio di lavapiatti appena giunta in Italia. Dopo pochi anni, grazie alla passione per la cucina, si è ritrovata ai fornelli con tanta bravura da ricevere dal Governatore del Veneto Zaia un "Encomio ufficiale" per le sue "performance" professionali e vincite in gare culinarie.

La lista di queste brave e preparate rappresentanti del gentil sesso in cucina potrebbe ancora continuare, tutte distinte e caratterialmente diverse tra loro, ma accomunate dalla stessa passione, raggiungendo alti livelli in un mestiere che era monopolio esclusivo maschile.

Nelle nostre cucine qualcosa è realmente cambiato in meglio. Non a caso, moltissimi ristoranti stellati Michelin nel mondo sono guidati da chef donne, mentre in Italia ne detengono all'incirca la metà di quelli presenti in Guida. Signori Cuochi, siete avvertiti: il tempo delle Lady Chef è arrivato, con tutta la loro professionalità.

Buon lavoro, care Colleague! ■



Foto di repertorio



GRUPPO MARR
MARR
dove c'è ristorazione

DIETRO UN GRANDE CHEF C'È SEMPRE UN GRANDE PARTNER

myMARR, LA NUOVA APP

che ti permette di essere sempre in contatto
con il mondo MARR.

SCARICA ORA!



DELLA NOSTRA TERRA

la selezione MARR di eccellenze
del territorio che raccoglie il meglio delle
specialità locali, espressione di culture
e tradizioni tipiche del nostro paese.



Prodotti DOP



Prodotti IGP



Prodotti PAT



MARR SpA - via Spagna 20 - 47921 Rimini, tel. +39 0541746111 - marr@marr.it - www.mar.it

* Per informazioni sulla sostenibilità di MARR è possibile consultare il sito www.marr.it alla sezione Sostenibilità


GRUPPO CREMONINI

Nozioni per personalizzare masse per BISCUIT E PAN DI SPAGNA

“Ecco la prima parte di un procedimento molto frequente in pasticceria e che molti professionisti si trovano ad affrontare in cucina per il confezionamento di dessert”

Il bilanciamento degli elaborati dolciari sta alla base del confezionamento di un dessert che abbia come elemento il pan di Spagna. Per la maggior parte dei casi, in base alla torta o al dessert da preparare, è doveroso scegliere la tipologia di biscuit o pan di Spagna da accoppiare alla farcitura. La massa dei biscuit semplice è composta da uova, zucchero e farina. La loro preparazione può avvenire in diversi modi, tra questi riscaldando le uova mescolando con lo zucchero fino a quando quest'ultimo si scioglie (senza superare circa 35°C), oppure montare a neve gli albumi con un terzo dello zucchero e a parte "sbianchire" i tuorli (frustare energicamente i tuorli con lo zucchero fino a quando il composto risulterà spumoso) con il restante zucchero, unendo alla fine gli albumi con i tuorli e per ultimo le farine (con questo metodo abitualmente vengono preparate diverse tipologie di biscuit). Altro metodo

in uso nella realizzazione del pan di Spagna è, per la maggiore, montare a freddo le uova in planetaria con lo zucchero, consigliabile unire lo zucchero alle uova nei primi tre minuti dal momento che azioniamo la planetaria.

Un punto importante nel bilanciamento di un biscuit e/o del pan di Spagna è sapere miscelare le farine in base al risultato che vogliamo ottenere. Da premettere che la farina da usare per i biscuit e il pan di Spagna deve essere simile a quella che viene usata per la pasta frolla e quindi 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.

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



Infatti anche il metodo usato per inserire le farine (farina 00, fecola di patate, amido di grano, amido di mais, ecc.) deve essere fatto in modo da non mescolare energicamente, ma delicatamente evitando anche che si creino dei grumi.

Per esempio, se volessimo ottenere un biscuit o un pan di Spagna più leggero, più aereo o poroso, è consigliabile miscelare con una percentuale di fecola o amido fino ad una totale sostituzione della farina. Sostituendo la farina 00 con amidi, il prodotto che otterremo sarà più leggero e poroso. Nota importantissima è che la somma di tutte le farine miscelate e sostituite in parte o totalmente deve dare come totale la grammatura iniziale della ricetta.

Esempio:

DOSE INIZIALE	DOSE CON SOSTITUZIONE IN PARTE DELLA FARINA CON AMIDI
g 400 uova intere	Ok
g 225 zucchero	Ok
g 265 Farina 00	g 180 Farina 00; g 45 Fecola; g 40 amido di grano:
n. 1 bacca di vaniglia	Ok
n. 1 scorza di limone grattugiata	Ok

Nota: Miscelando la grammatura iniziale di farina con circa 1/3 con amido di grano e con fecola di patate, si otterrà un prodotto più leggero (importante che la grammatura finale rispecchi la grammatura totale iniziale delle farine).

Il Pan di Spagna o il biscuit può essere aromatizzato in diversi modi. Nel caso che volessimo realizzare un prodotto al cacao, è consigliabile sostituire la quantità della farina della ricetta iniziale al massimo con il 10% di cacao. L'importante è che l'aggiunta di cacao venga sottratta dalla farina e che, per mantenere la stessa sofficità del prodotto, andiamo a sostituire almeno il 25% della quantità della farina della ricetta iniziale con gli amidi, sempre che il nostro fine sia quello di ottenere un pan di Spagna non troppo pesante. Per ogni kg 1 di farina possiamo sostituire fino a g 100 con il cacao e sostituire la farina fino a g 250 o totalmente con amidi (amido di mais, amido di grano, fecola di patate ecc.) per rendere un pan di Spagna al cacao "non pesante".

Esempio:

DOSE INIZIALE	DOSE CON SOSTITUZIONE IN PARTE DELLA FARINA CON AMIDI
g 400 uova intere	g 400 uova intere
g 225 zucchero	g 225 zucchero
g 265 Farina 00	g 180 farina 00
--	g 65 fecola di patate
--	g 20 cacao
n. 1 bacca di vaniglia	n. 1 bacca di vaniglia

Procedimento

Montare in planetaria le uova con la bacca di vaniglia e successivamente unire lo zucchero per evitare che mettendolo dall'inizio si possa depositare sul fondo della ciotola. Continuare a montare le uova con lo zucchero. A parte miscelare e setacciare la farina, la fecola di patate e il cacao.

Appena le uova saranno ben montate, unire delicatamente le farine e il cacao, riempire al 60% le forme e infornare a 170°C con la valvola chiusa per i primi 15 minuti e il restante tempo con la valvola aperta.

Nella seconda parte, sul prossimo numero della rivista *Il Cuoco*, saranno accennate altre nozioni. Tra queste, come aromatizzare il pan di Spagna o il biscuit, l'aggiunta del burro, delle polveri di frutta secca ed altro ancora. ■



AROMI DEL TRENTINO

nell'Uovo Bio di Daniele Melis

Daniele Melis questo suo **Uovo bio delle Dolomiti** lo definisce "un antipasto rivisitato" e già il titolo basterebbe per rivelare non solo l'amore che il giovane cuoco ha per la terra in cui è nato e dove lavora (è originario di Mezzocorona ed è attivo a San Martino di Castrozza), ma anche per svelare la sua filosofia di cucina. Obiettivo: valorizzare i prodotti locali, partendo da quel latte affumicato un po' particolare, che "gioca" con la tradizione del latte di malga. E poi, i fagiolini, verdura di stagione. In decorazione, infine, tutte le erbe spontanee del periodo. A 25 anni ha proprio le idee chiare, Daniele, non solo in cucina, dove si muove con destrezza e serietà sin dai tempi dell'alberghiero. "Il mio sogno? - dice - sicuramente aprire un'attività tutta mia, continuando ad acquisire sempre più importanti bagagli culturali".



UOVO BIO DELLE DOLOMITI

spuma di latte affumicato e fagiolini



ANTIPASTO



4 PERSONE

Uovo bio a bassa temperatura:

4 uova bio delle Dolomiti

Spuma di latte e fagiolini:

500 ml latte fresco

100 g panna

25 g burro

25 g farina

50 g Trentingrana

100 g fagiolini

Inoltre

fiocchi di sale e pepe q.b.

Olio EVO del Garda

Amaranto soffiato

fieno, erbe, fiori di montagna

trucioli di ciliegio per

affumicare

1. Cucinare le uova in forno a vapore o in un bagno termostatico a +64°C per 40 minuti. Raffreddare velocemente e conservare in frigo.
2. Mettere il latte e la panna in un pentolino, affumicare a forno spento con il fieno e i trucioli di ciliegio. Lasciare profumare per 15 minuti. Procedere preparando il roux con il burro e la farina, aggiungere i liquidi. Portare al bollore fino ad ottenere una salsa densa. Aggiungere il Trentingrana e aggiustare di sale. Emulsionare il tutto con un frullatore e mettere la salsa in un sifone.
3. Pulire i fagiolini, cucinarli al dente in acqua bollente salata e raffreddarli velocemente per mantenere un colore vivo. Tagliare i fagiolini a losanga e conservare in frigo.
4. **Impiattamento:** rompere le uova in acqua calda (+60°C) per alcuni minuti affinché risultino a temperatura. Rigenerare e lucidare i fagiolini con un filo di olio extravergine d'oliva del Garda. Adagiare i fagiolini sulla base del piatto, aggiungere l'uovo bio, condire con fiocchi di sale e una macinata di pepe. Coprire l'uovo con la spuma calda di latte affumicato ottenuta con il sifone. Concludere con l'amaranto soffiato e decorare con erbe e fiori di montagna (spinacino selvatico, levistico, nasturzio, tageta, acetosella, crescione di fiume).



Tutto il **GLUSTO**
della nostra ristorazione

nel primo
ricettario FIC



Un volume prestigioso,
che propone tantissime ricette nate dalla
professionalità dei cuochi FIC e della NIC
e dalla valorizzazione di prodotti di eccellenza.



sconto 25% per i soci FIC



INTERNATIONAL
HOSPITALITY EXHIBITION



22-26
OCTOBER
2021

fieramilano

#FieraMilanoSafeTogether



NEW SHAPES OF HOSPITALITY

#BetterTogether



co-located with



in collaboration with



with the patronage of



FIERA MILANO

In viaggio tra gli scaffali della BIBLIOTECA GASTRONOMICA DI ACADEMIA BARILLA

“ Iniziamo un percorso affascinante alla scoperta di settori, classi, suddivisioni degli oltre 15 mila volumi che animano questa gemma preziosa della gastronomia ”

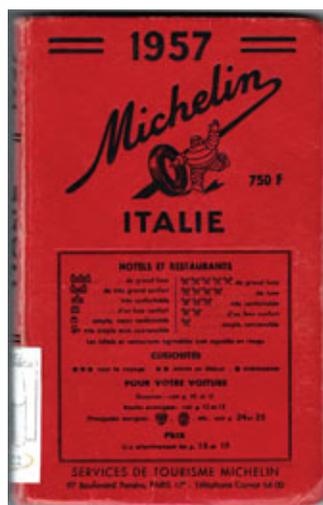
Essere all'interno di un percorso affascinante, che conduce alla scoperta della **Gastronomia Italiana**, delle sue origini, della sua storia, della sua evoluzione, fino ai giorni nostri. Questa è una delle tante, gradevoli sensazioni che si possono provare nella **Biblioteca Gastronomica di Accademia Barilla**. Un universo vasto e ordinato, dove cieli e pianeti sono gli oltre 15 mila volumi che la popolano, costi-

tuendo la ricchissima raccolta di testi su tutti gli argomenti e i settori, i più svariati, da quelli classici ai più originali, sul mondo della cucina.

Nello scorso numero della rivista *Il Cuoco* abbiamo ampiamente presentato questo nobile e interessante progetto nato nel 2005, un anno dopo la costituzione dell'Accademia, e portato avanti dal partner storico della **Federazione Italiana Cuochi**, Barilla. Un progetto che si anima, periodicamente, anche grazie a un ricco calendario di eventi, che coinvolgono il pubblico, con l'intervento degli Chef dell'Accademia, e non solo, come ricordano la responsabile dell'Accademia Barilla, Ilaria Rossi, e la responsabile eventi di Accademia Barilla, Roberta Bragoli.

Oggi vogliamo inaugurare un viaggio nel viaggio, a più tappe, che ci condurrà alla scoperta dei singoli "settori" che animano la Biblioteca. Già, perché questi tesori cartacei sono stati organizzati "a scaffale aperto" in grandi gruppi omogenei o "classi", ciascuna contrassegnata da un numero





da 1 a 9, oltre ad una classe "0" - zero - che raccoglie le **opere generali**. "Questo sistema di classificazione decimale - spiega **Giancarlo Gonizzi**, curatore e creatore stesso dell'archivio storico Barilla - consente, una volta individuato il tema di nostro interesse nella lista delle classi, di trovare tutte le opere disponibili in biblioteca sullo stesso argomento, fianco a fianco, così che

l'esplorazione è ampiamente facilitata e il lavoro di ricerca ne trae grandi opportunità. Questo permette, inoltre, di muoversi liberamente fra gli scaffali, consultando in totale libertà tutte le opere disponibili".

Come le più importanti biblioteche pubbliche, dunque, anche la Biblioteca Gastronomica di Academia Barilla dispone di una vasta dotazione di "opere generali" - tutte contraddistinte, come sottolineato, dalla cifra "0" (zero) - settore in cui rientrano, ad esempio, enciclopedie, dizionari, bibliografie e guide, utili strumenti per iniziare qualunque ricerca. Ovviamente, volumi tutti dedicati alla gastronomia.

Un'altra sezione particolarmente ricca e articolata è quella delle guide gastronomiche: anno dopo anno, infatti, esse offrono una valutazione dei ristoranti più accreditati, delle regioni e dei percorsi del turismo eno-gastronomico, dei prodotti tipici di cui l'Italia è ricchissima. Ma, a differenza di molti altri casi, nella Biblioteca Gastronomica di Academia le guide non vengono sostituite dall'ultima edizione - pure regolarmente presente - così da offrire un vasto panorama "storico" della gastronomia italiana. Solo presso la Biblioteca di Academia è, ad esempio, possibile, consultare la serie completa della mitica **Guida rossa Michelin Italia**, della **"Guida dell'Espresso"**, del **"Libro di Casa"**, dell'**"Agenda di Suor Germana"** o dell'**"Apollo buongustaio"** (o di altre titolate pubblicazioni annuali) e ripercorrere, anche attraverso approfondimenti in altre opere, l'evoluzione della gastronomia nel nostro Paese dal dopoguerra ad oggi.

Altro tema particolarmente approfondito è quello dei prodotti tipici e delle eccellenze gastronomiche che fanno



dell'Italia un "giacimento alimentare" unico al mondo. Ampi e aggiornati repertori, che spaziano dal pane alle carni, dai salumi ai formaggi, alla verdura, alla frutta, permettono di individuare con rapidità le specialità di ogni provincia o regione.

La classe "0" può essere considerata, dunque, come la "porta" da cui si accede per ricerche più articolate e approfondite nelle altre classi in cui è strutturata la Biblioteca Gastronomica. Classi che incontreremo nelle prossime tappe del nostro viaggio.

Nella prossima tappa, invece, scopriremo il magico e ricchissimo "sentiero" dei Ricettari, un'altra gemma preziosa nel panorama gastronomico nazionale, anch'esso custodito con molta cura nei meandri affascinanti della Biblioteca Gastronomica di Academia Barilla. ■



Il cuoco contemporaneo: un professionista IN CRESCITA COSTANTE

Formazione e condivisione,
prodotti di qualità e di stagione,
cura dei dettagli, utilizzo
di tecnologie avanzate per
risultati eccellenti lavorando
di meno e meglio

Il contesto economico, sociale e culturale che stiamo vivendo ha cambiato il ruolo professionale del cuoco, che si trova a vivere una doppia realtà: da un lato, la presenza costante nei mezzi di comunicazione che ne esaltano l'immagine, e dall'altro, quella vissuta nel contesto lavorativo, sempre più complesso e articolato, nel quale gli vengono richieste sempre maggiori competenze gestionali e organizzative.

Per secoli il cuoco pedissequamente ripeteva le ricette che riusciva ad apprendere, a volte apportando delle varianti dovute alla sua sensibilità e, per avere un ampio ricettario ed acquisire esperienze, doveva spostarsi sistematicamente da un ristorante ad un altro. Quelle ricette codificate andavano bene per almeno due generazioni e chi ne aveva appreso le metodologie viveva la professione con una moderata tranquillità.

Oggi che le tendenze culinarie cambiano velocemente e le ricette, anche quelle più innovative e professionali, si trovano facilmente in tutti i mezzi di comunicazione, per il cuoco contemporaneo diventa fondamentale non più dover apprendere le ricette ma conoscere le nuove tecniche, le tecnologie, le filosofie, l'organizzazione e la gestione della cucina e del personale.

Per rispondere positivamente a questa nuova condizione, il cuoco deve ampliare le sue conoscenze e competenze, unendo scienza ed esperienza per arrivare ad una vasta "**cultura professionale**" che si acquisisce attraverso la ricerca, il confronto

e la condivisione. Anche sotto il profilo del rapporto con i collaboratori, e soprattutto se nella brigata ricopre la funzione di chef di cucina, deve acquisire un nuovo approccio che non può essere più quello dell'imposizione e dell'autoritarismo. Egli sarà vincente se passerà dal ruolo di "capo" a quello di "guida", per il quale occorrono autorevolezza, conoscenza e capacità di coinvolgimento.

Tutto ciò si rende necessario perché il cuoco degli ultimi decenni, la cosiddetta generazione dei *millennials*, non è più il "brucia padelle" disinformato che ubbidiva agli ordini dello chef senza chiedere spiegazioni

Il dilemma del cuoco è sempre stato quello di scegliere se preparare piatti tradizionali o innovativi. Spesso, per aggirare l'impegno che richiedono la ricerca e l'aggiornamento, ci si adagia scegliendo una cucina che è un groviglio tra quella tradizionale e quella casalinga, con il risultato di offrire piatti semplicistici e che fanno della tradizione solo un esercizio lessicale. La cucina tradizionale va intesa come la trasmissione dei concetti e delle tecniche della cucina del passato in modo da comprenderne le motivazioni culturali, sociali e tecnologiche che l'hanno determinata. Riproporre in modo identico la cucina tradizionale è impensabile, sia perché le materie prime hanno subito mutamenti a causa degli stravolgimenti ambientali e dei metodi di coltivazione che ne hanno modificato i sapori, e sia perché le tecniche e gli strumenti per le cotture non sono paragonabili a quelli del passato. Indubbiamente, occorre avere la memoria storica della cucina tradizionale da cui attingere, ma per il professionista che si dedica a questo segmento di cucina il rispetto della tradizione si configura attraverso l'utilizzo rigoroso dei prodotti tipici locali, che oggi sono gli elementi qualificanti della visione contemporanea appunto della cucina tradizionale.

I cambiamenti degli stili di vita, e soprattutto gli stravolgimenti causati dalla pandemia sanitaria da Covid-19, hanno modificato anche i concetti di cucina. La realtà ristorativa



Filetto di maiale, pesto di mandorle, olio vanigliato e pecorino soffiato di Lorenzo Pace

impone una "cucina intelligente", ragionata e studiata meticolosamente in tutti i suoi aspetti; dal prodotto alla tecnica di lavorazione, dal processo di lavoro, di conservazione e di servizio, al sapore e all'estetica.

Organizzando il lavoro attraverso il sistema del "cook&chill", prestando maggiore attenzione all'aspetto salutistico del cibo, al *food cost* e al sistema di autocontrollo dell'Haccp, si creano le condizioni per lavorare in serenità e curare i dettagli, i quali determinano l'eccellenza. Una cucina fatta di ingredienti di prossimità, di stagione, possibilmente biologici e che tenga conto della sostenibilità ambientale, in cui si utilizzano le tecnologie e le tecniche più avanzate che permettono di valorizzare i prodotti lavorando di meno e meglio. Una cucina "semplice" ma ricca di sapori e di tecnica, anche se, come

scriveva Brecht, "è la semplicità che è difficile a farsi". Ma anche "democratica", che permetta a tutti l'esperienza della "cucina raffinata" che non sia riservata ad una *élite*, spesso modaiola, di buongustai e gastronomi facoltosi.

In questa fase storica, più che in altri periodi, il cuoco deve prendere coscienza che la sua professione, se svolta con etica, riveste anche un ruolo sociale, perché attraverso la cucina concorre allo sviluppo economico e al benessere psicofisico della collettività, diffondendo la cultura e la storia materiale del proprio territorio come un simbolo identitario di grande valore.

Il cuoco contemporaneo è un professionista in costante formazione che realizza una cucina etica, intelligente, tecnica e rigorosa nei dettagli. ■

Il tatto: NON SOLO A PELLE!

“È il completamento importantissimo dei nostri sensi. Senza di esso non potremmo parlare di temperatura del cibo, di consistenza e di sensazioni “dolorifiche””

Quando osserviamo un prodotto alimentare, spontaneamente vorremmo toccarlo, quasi come se volessimo avere un'ulteriore conferma di ciò che la vista percepisce. Pensiamo al gesto di pigiare delicatamente un formaggio che ci consente di comprendere se la sua pasta sia morbida, dura o elastica. Un altro esempio potrebbe essere la pizza, che vorremmo toccare per comprendere se il cornicione sia croccante o morbido. Ma il **senso del tatto** si racchiude esclusivamente nel toccare con le dita un prodotto alimentare? Assolutamente no! Il tatto è il senso più esteso del nostro organismo, è un senso ricco di sorprese, spesso accantonato e confuso con gli altri sensi. Non riguarda solo l'epidermide del nostro corpo; la pelle va oltre, è come se proseguisse in bocca ricoprendo le labbra, il palato, le guance e la lingua. In virtù di questo prolungamento della pelle, abbiamo in bocca dei ricchi e affinati recettori che ci consentono di percepire le cosiddette **sensazioni tattili**. Queste sono, spesso, ingiustamente accreditate agli altri sensi: pensiamo al piccante, che non è assolutamente un gusto, all'effervescenza (il Prosecco non ha un gusto frizzante!), al suono di una pa-



tatina che ridonda nelle orecchie, ma è il risultato della masticazione. Il tatto è il completamento del capolavoro sensoriale che il Creatore ha donato all'uomo. Senza il tatto non potremmo parlare di temperatura del cibo, di consistenza e di sensazioni dolorifiche.

Ferran Adrià, chef, alchimista e soprattutto visionario, non sarebbe diventato famoso se non avesse avuto il coraggio di rivedere i propri piatti e di rivalutare la *texture*, proprio le consistenze e le superfici percepite dal tatto. È un capitolo in continuo fermento, ricco di nuove sorprese scientifiche che dimostrano la straordinarietà di questo senso legato al piacere del gusto, ma soprattutto colmo di investimenti di marketing da parte delle industrie alimentari, che lo usano per incrementare le vendite. Ora vediamo quali sono le sensazioni tattili più comuni.

La **temperatura** per il cuoco è l'essenza del suo lavoro: sbagliare una cottura (immaginate degli spaghetti scotti), servire un piatto freddo o far giungere al tavolo un piatto estremamente bollente è una catastrofe sensoriale. La temperatura cambia i gusti, affievolendoli o esaltandoli, camuffa i pregi e i difetti di un alimento. Un succulento

consommé, preparato con certissima maestria, ricca di sapori e di nutrienti, se servito bollente, provocherà dolore al cliente e la perdita delle papille gustative. Risultato: cliente dolorante, arrabbiato e deluso.

La **consistenza** è una sensazione tattile cinestetica sviluppata durante la masticazione del cibo, che ci consente di conoscere la struttura dello stesso (duro, morbido, viscoso, ecc.), la dimensione e la superficie. Tramite la masticazione comprendiamo se un pan di Spagna è morbido o duro, se una sfogliatella è croccante, se un gelato è cremoso, se il cioccolato di Modica ha la sua tipica granulosità fornita dai cristalli di zucchero che lo distinguono. Tutte sensazioni che, in sinergia con il gusto e gli aromi, giungono così a definire il sapore di un cibo.

Le bevande non hanno consistenza, la loro si chiama corposità, vale a dire il grado di masticabilità di una bevanda in bocca. L'acqua non ha corposità, l'espresso ha una media corposità rispetto ad un caffè americano. La cioccolata calda in tazza in Italia è corposa, negli altri Paesi, invece, è più liquida. La mancanza di corposità o di consistenza di alcune bevande o di alcuni piatti ha spinto tanti chef ad arricchire le loro ricette con questo surplus tattile, trasformando dei piatti liquidi o delle bevande in prodotti corposi (pensiamo alle bevande gelatinizzate e alle sferificazioni molecolari) o basti solo pensare alla gratinatura di alcuni piatti che sviluppano una texture tipica del piatto stesso (i cannelloni al forno), che donano croccantezza appagando non solo il tatto, ma anche l'udito, il gusto e l'olfatto.

All'interno di questa grande famiglia delle sensazioni tattili rientrano anche le cosiddette sensazioni **"dolorese" o trigeminali** (poiché coinvolgono l'importante nervo trigemino). Pensiamo al peperoncino: la sua "piccantezza" è dovuta alla capsaicina, un'alcaloide che provoca il bruciore, che per alcuni arricchisce un piatto, per tanti altri, invece, copre, spudoratamente, i sapori di una pietanza. Oltre al peperoncino, pensiamo alla freschezza del mentolo e qui comprendiamo il perché vengono definite doloresi; proviamo a bere dell'acqua subito dopo aver usato il collutorio o un dentifricio a base di menta: avvertiremo un'eccessiva freschezza, fastidiosa e pungente.

Una sensazione trigeminale che potrebbe non interes-

sare direttamente il lavoro del cuoco è l'effervescenza. Le bollicine di uno spumante, di un'acqua tonica o di un'acqua minerale provocano una sensazione di un gradevole fastidio al palato, una specie di pizzicore. Si tratta, in pratica, di una forma di "masochismo sensoriale", ci piace ciò che sensorialmente ci fa soffrire, pur nei limiti (pensiamo nuovamente al piccante, al pungente, al metallico e alla freschezza).

Ci siamo mai chiesti perché si abbina un Prosecco o uno spumante con le frittiture? Una paranza, dei fiori di zucca pastellati e fritti da offrire come appetizer si sposano bene con prodotti effervescenti, quali il Prosecco o dei vini frizzanti. Questi vini briosi, riusciranno a smorzare il grasso della frittura grazie all'anidride carbonica che aumenterà la sensazione di acidità del Prosecco, che di conseguenza svilupperà quel pizzicore in bocca, dovuto alle bollicine, che attenueranno il grasso e apparentemente la "pesantezza" di una frittura.

Insomma, godetevi anche il senso del tatto! ■



Creative Restaurant Branding®

Il nuovo libro di Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato introduce il metodo per far emergere l'identità straordinaria dei ristoranti



Annunciata la pubblicazione dell'ottavo libro della collana **DMT - Digital Marketing Turismo** edita da **Hoepli Editore**: "Creative Restaurant Branding @", per il 24 settembre 2021.

Il libro guida il lettore nell'avventura della creazione dell'identità del proprio ristorante, alla ricerca dell'unicità distintiva, accompagnato per la prima volta in assoluto, da una colonna sonora, scaricabile con QRCode che rende la fruizione del manuale una vera e propria esperienza multisensoriale. Il Manuale descrive il metodo ideato e consolidato dalle autrici, Creative Restaurant Branding®, viaggio al cuore della personalità del locale, elemento strategico e di posizionamento vincente, per individuare il proprio pubblico di riferimento. Il metodo usa la psicologia spirituale collegata al processo progettuale creativo (Design Thinking) e applicata alla costruzione della personalità della marca del ristorante, attraverso il modello dell'Enneagramma.



Dopo un periodo che ha messo a dura prova gli esercizi della ristorazione servono suggerimenti e piani di sviluppo pratici e concreti. Il manuale fornisce una griglia di lavoro sulla quale sviluppare una strategia di branding: dalla ideazione delle linee guida (brand strategy), alla costruzione della brand identity, individuando la personalità del locale e il potere della relazione, per creare empatia nella comunicazione con i clienti acquisiti e futuri (brand communication).



È rivolto a imprenditori, ristoratori, chef che hanno aperto o vogliono aprire un ristorante ma anche ai giovani professionisti interessati alla ristorazione e che stanno cercando un'opportunità per crescere. Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato da anni sperimentano sul campo, e con le loro ricerche, soluzioni professionali per affiancare e far crescere la ristorazione italiana. I ristoratori hanno compreso che non basta una buona idea per aprire un ristorante ma che occorrono visione, strategia e progettualità. Questo volume, è dedicato a loro.

Creative Restaurant Branding®. Il Metodo per far emergere l'identità straordinaria del tuo locale; Nicoletta Polliotto e Ilaria Legato; Ulrico Hoepli Editore spa; 256 pagina € 26,90.

Per i soci FIC sconto del 5% sul prezzo di copertina.
Per saperne di più e acquistare il libro puoi visitare:
restaurantbranding.it

5 Divisioni e una nuova organizzazione commerciale per AB MAURI in Italia



Ennio Parentini, Direttore Commerciale AB Mauri

Dopo l'acquisizione di **Italmill** da parte del **Gruppo AB Mauri** nel maggio 2019, dal 1° Settembre avviene anche la fusione per incorporazione, creando le basi per un ulteriore sviluppo.

Si profila un nuovo panorama, con una nuova AB Mauri in Italia più grande e più dinamica, dove Italmill porta le proprie competenze e il proprio know-how del mondo bakery di tradizione italiana ed aumenta il valore del portafoglio prodotti.

Per soddisfare ogni segmento di mercato, preservare e valorizzare l'ampio patrimonio di competenze e di prodotti e fornire soluzioni sempre più innovative dedicate alle diverse tipologie di operatori del mercato, AB Mauri Italy, ha colto l'occasione per dare forma ad una nuova struttura organizzativa, creando 5 differenti divisioni commerciali, specializzate in ambito bakery:

AB Italmill, AB Bakery, AB Retail, AB Frozen, AB Industry, ognuna, con una sua organizzazione commerciale, per personalizzare il servizio al cliente e renderlo più fruibile ed immediato, con un customer team dedicato. In questo nuovo asset, dice **Ennio Parentini**, Direttore Commerciale, AB Mauri è determinata a continuare il percorso di crescita e di sviluppo con ulteriori investimenti volti a rafforzare la sua posizione come centro di innovazione e sviluppo per alcuni segmenti strategici di mercato a livello nazionale e internazionale. In occasione della fusione, è stato inaugurato anche il nuovo sito web corporate **ABMAURI.IT** che con il claim **"WE CARE"**, condivide il proprio impegno verso le tematiche ESG, fondato su nuovi modelli di sostenibilità ambientale, azioni responsabili verso il patrimonio naturale, le comunità e un ambiente di lavoro inclusivo che premia la passione, lo spirito d'iniziativa e la cultura del fare di ogni singolo collaboratore.



IL PEPERONE CRUSCO

prodotto
simbolo della
Basilicata

“ Ingrediente imprescindibile di tanti piatti lucani, specialmente a base di pasta o carne. Ma per la sua versatilità più chef gli hanno dato spazio anche fuori regione ”

Molte regioni italiane hanno uno o più “prodotti simbolo” entrati nell’immaginario collettivo che le contraddistinguono. La **Basilicata** ha il **peperone crusco** che, con l’istituzione nel 2016 della **IGP del Peperone di Senise**, ha trovato finalmente la sua piena consacrazione.

Questo peperone, dalla caratteristica forma conica a punta, è di un rosso intenso e all’assaggio generalmente è di sapore dolce. Il peperone di Senise è coltivato in prevalenza nell’area del Pollino, in particolare nel comune omonimo, noto anche per una particolarissima melanzana bianca. La lavorazione, che porta a trasformare quello che da fresco è un ottimo peperone nel peperone crusco vero e proprio, è quanto di più tradizionale si possa immaginare. Per prima cosa, i peperoni sono posti su delle reti in stanze ben aerate e con poca umidità, distanti dalla luce solare. Questo per un paio di giorni, dopodiché si preparano le collane di peperoni, nelle zone dette “serte”, parola che ha origine del verbo dialettale “insertare”. Ogni singolo peperone è così “insertato” con uno spago all’altezza del

peduncolo fino a creare le tipiche e coloratissime collane di Peperoni. Le “serte”, in seguito, vengono esposte al sole fino a quando saranno secche al punto giusto, con un successivo passaggio in forno per eliminare ogni più piccolo residuo di umidità. Fatto questo, non resta che molire i peperoni ed ecco il peperone crusco pronto per l’uso.

Il peperone crusco è l’ingrediente imprescindibile di tanti piatti lucani, specialmente quelli a base di pasta o di carne, ma per la sua versatilità gustativa più chef gli hanno dato sempre più spazio anche nelle cucine fuori regione.

Dalla sua, oltre il peculiare sapore, c’è anche la forza cromatica che lo porta a donare affascinanti note di colore ai piatti, specialmente nelle preparazioni in umido. ■



INTOLLERANZE A TAVOLA: PROBLEMA O OPPORTUNITÀ?



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

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

Cogli l'opportunità, scegli Nutrifree!



NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

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

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

**NUTRI
FREE**

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



Cominciamo con la spiegazione del termine *Antropocene*, divulgato dal premio Nobel per la chimica atmosferica **Paul Crutzen**, per definire l'epoca geologica in cui l'ambiente terrestre, inteso come l'insieme delle caratteristiche fisiche, chimiche e biologiche in cui si svolge ed evolve la vita, è fortemente condizionato dagli effetti dell'azione umana. L'Antropocene si può far coincidere con l'intervallo di tempo che arriva al presente a partire dalla rivoluzione industriale del XVIII secolo, ossia da quando è iniziato il consistente aumento delle concentrazioni di CO₂ e CH₄ in atmosfera. In questo periodo, l'impatto dell'uomo sugli ecosistemi si è progressivamente incrementato, veicolato anche da un aumento di 10 volte della popolazione mondiale, traducendosi in alterazioni sostanziali degli equilibri naturali (scomparsa delle foreste tropicali e riduzione della biodiversità, occupazione di circa il 50% delle terre emerse, sovra sfruttamento delle acque dolci e delle risorse ittiche, uso di azoto fertilizzante agricolo in quantità superiori a quello naturalmente fissato negli ecosistemi terrestri, immissione in atmosfera di ingenti quantità di gas serra, ecc.). In questa epoca Antropocene lasciare il campo al gusto globale e omologato è una minaccia sia per il pianeta che per le tradizioni dei popoli. Lasciarsi abbindolare dai sapori senza sfumature, senza passioni, uguali a Reggio Calabria, a Sydney e a Pechino, è un suicidio.

Il modello americano ha sedotto i Paesi ad alto sviluppo

FOTO: ©CIRIO

FUTURO ALIMENTARE: mangi italiano e salvi il pianeta!

“Lasciare il campo al gusto globale omologato è una minaccia per il pianeta e le tradizioni. Lasciarsi abbindolare da sapori senza sfumature e passioni è un suicidio”

industriale e si sta diffondendo in aree con usanze differenti, come la Cina. Secondo questo stile, le regole non scritte sono di mangiare carne e insaccati ogni giorno o quasi, magari con una salsa, di consumare prodotti elaborati a basso prezzo, di privilegiare preparazioni zuccherine. Sul suo successo hanno inciso molti fattori, dal marketing aggressivo delle multinazionali, al prosciutto e alla fettina considerati uno status symbol dopo le guerre mondiali, ossia un segno di agiatezza.

Oggi per la salute e il pianeta si dovrebbe puntare sulla cucina locale. Il direttore di *The Lancet*, **Richard Horton**, ha immaginato che possa essere l'Italia il laboratorio ideale per innescare la food revolution auspicata dagli scienziati. Il nostro è il Paese del gusto e della buona tavola. Il cuore pulsante della dieta mediterranea. Che cosa significa essere italiani? Pensiamo ai paesaggi dolci, alla bellezza dell'arte e pure alle tagliatelle che si arrotolano nella forchetta, ai bucatini con le sarde. Quanti capisaldi della gastronomia nazionale sono squisiti, salutari e a basso impatto ambientale? Tanti e sono esportabili e facili da preparare. È una caratteristica della nostra cucina: proporre pietanze formate da pochi ingredienti, combinati con semplicità. La pasta con il sugo di pomodoro è la bandiera dell'estate nazionale. L'insalata con finocchi, cipolle e arance rosse è siciliana, la panzanella è toscana, il purè di fave e cicoria pugliese.

Il motto può essere: **mangi italiano e salvi il pianeta.** ■

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
tel. 0121 378147 / shop@chiriottieditori.it




CHIRIOTTI
EDITORI

Vino nuovo, OTRI NUOVI

“Come Associazioni Provinciali è un dovere proporre agli allievi delle scuole e degli istituti professionali entrare a far parte della famiglia dei cuochi”

Un nuovo anno scolastico è iniziato. Portiamo il peso della pandemia che l'estate ha solo parzialmente mitigato. La fatica del lavoro, ma soprattutto la complessità di questi anni ci pesa ancora sulle spalle. Certo, abbiamo tutti reagito. Ci siamo dati da fare e abbiamo aperto qualche nuova prospettiva per il presente immediato e per il futuro più prossimo. I cambiamenti in atto ci costringono a cambiare. Per natura l'essere umano, sia giovane che anziano, è conservatore. La conservazione di ciò che esiste è opposta al rinnovamento e allo sviluppo dell'economia e della società. La conservazione dello status quo, con buona pace dei diritti acquisiti, può divenire quindi pericoloso torpore, non solo per il mancato sviluppo delle situazioni associative, aziendali, scolastiche e sociali in genere, ma anche per la sopravvivenza delle stesse. Non si tratta di invocare cruenta rivoluzioni dei giovani sugli anziani, o ful repentini cambi generazionali nei posti di gestione del potere. La questione, anzi, pone in stretta correlazione esperienza ed entusiasmo, tradizione ed innovazione. La condizione essenziale per consentire un delicato cambio

generazionale è che ciascuno accetti se stesso e le buone potenzialità che ogni età, dal neonato all'anziano, ha insite in sé. Accettare se stessi è il primo gradino per accettare gli altri. Questo processo parte dai contesti sociali essenziali con i quali tutti noi, anche se a titolo diverso, abbiamo a che fare: la scuola e l'associazionismo. Nelle Associazioni Provinciali e Unioni Regionali dobbiamo cambiare il passo. È ora di abbandonare antiche formule e passare a nuovi progetti. È ora di cambiare ancora coinvolgendo giovani, e anche meno giovani, che vogliono giocare fino in fondo per il successo della categoria dei cuochi e per il bene comune. Coinvolgere la scuola e attrarre i giovani non sempre è facile. Spesso ascolto colleghi che lamentano una serie infinita di ostacoli. È vero, sulla nostra strada possiamo trovare persone ostili e prevenute. A questo proposito vi consiglio di essere determinati e trasparenti.

Come Associazioni Provinciali, è un dovere proporre agli allievi delle scuole e istituti professionali del nostro settore di entrare a far parte della famiglia dei cuochi iscrivendosi alla Federazione Italiana Cuochi.

Il nostro dovere è di coinvolgerli nelle iniziative, dare loro spazio, ascoltarli e aiutarli. Il nostro dovere è organizzare i concorsi rivolti ai giovani, le convention, la NIC in School. Il loro dovere, se vogliono partecipare, è di iscriversi ed aderire al progetto comune. Dobbiamo definitivamente abbandonare l'idea che i giovani valgono poco. Che non sono pronti, che non hanno futuro. Che speranza ci può essere in un pensiero così? Ai professionisti cuochi e agli associati di tutte le età, più esperti e navigati, il delicato compito di essere guida ed esempio. Il delicato compito di essere di fatto, e non di diritto, sotto gli occhi dei nuovi iscritti. Per tutti gli iscritti giovani e vecchi, nuovi o storici la certezza che il mondo ci guarda e valuta

la nostra categoria dalle azioni stupende, quotidiane od eccezionali che continuano a compiere con cocciuta, umana e magnifica testardaggine. ■



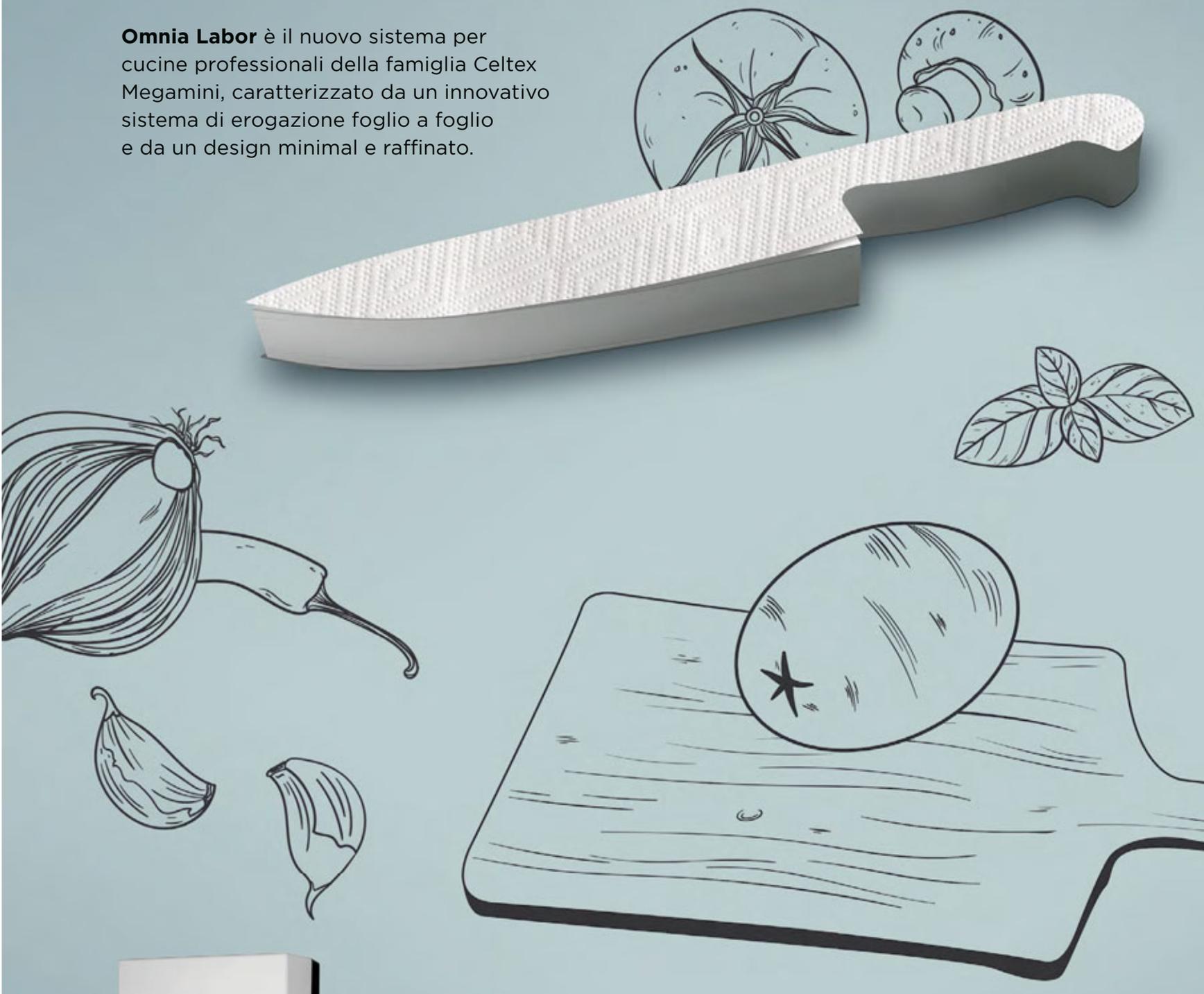
IPSE DIXIT

“Nessuno mette vino nuovo in otri vecchi; altrimenti il vino nuovo fa scoppiare gli otri, il vino si spande, e gli otri vanno perduti. Ma il vino nuovo va messo in otri nuovi. E nessuno, che abbia bevuto vino vecchio, ne desidera del nuovo, perché dice: “Il vecchio è buono”...”

La Sacra Bibbia - Luca 5,37-39

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**

Pizza Challenge: **Cirio Alta Cucina** è il Pomodoro Ufficiale



Pizza Challenge fa tappa nelle Marche dove le migliori 12 pizzerie della Riviera adriatica presenti tra Gabicce Mare e Senigallia, si sfidano all'ultimo spicchio sotto gli attenti sguardi di **Cristina Lunardini** (la Zia Cri di È sempre mezzogiorno su Rai1, chef, docente e maestra di arte bianca) e **Luigi Franchi** (direttore di Sala&Cucina). Anche per questa II edizione *Pizza Challenge* vedrà come protagonista indiscusso il pomodoro **Cirio Alta Cucina**, ingrediente essenziale per i professionisti della pizza, approvato dalla **Federazione Italiana Cuochi** e presente nell'albo dei fornitori dell'**Associazione Verace Pizza Napoletana**. Dal Cuor di Pelato ai Fior di Filetti, il sapore verace del pomodoro 100% italiano di Cirio Alta Cucina renderà ancora più gustosa la competizione tra le migliori 12 pizzerie dell'alta Riviera marchigiana.

Cibus: **Molini Pivetti** e il “Manifesto per la Sostenibilità”

“Consapevolezza e condivisione sono i due concetti con cui l'azienda continua a lavorare, per affrontare richieste di un mercato sempre più complesso, sensibile ed esigente nei confronti del pianeta. Perciò abbiamo presentato il primo **Manifesto per la Sostenibilità**, che racchiude tutto il nostro impegno verso una crescita responsabile”. Si rinnova al Cibus, con le parole di introduzione di Gianluca Pivetti, titolare dell'azienda ferrarese **Molini Pivetti**, l'impegno che da anni il brand porta avanti nel proporre un modello di sviluppo rispettoso dell'ambiente. Il Manifesto, realizzato in collaborazione con **Perfect Food**, spin off di LCE dedicato allo sviluppo di percorsi sostenibili nel food, conferma le intenzioni del disciplinare **Campi Protetti Pivetti**, sottoscritto da un centinaio di aziende agricole, che ha portato alla produzione di grano destinato alla linea di farina da agricoltura sostenibile Campi Protetti Pivetti Sostenibile.



Surgital riapre ai visitatori e annuncia un fitto calendario



Surgital torna a presidiare le principali fiere internazionali e locali, finalmente in presenza. Un impegno ingente, che va di pari passo con la riapertura delle iniziative interne, dalle visite allo stabilimento alle occasioni di formazione dell'Accademia della pasta “**De Gusto**” rivolte a studenti, professionisti, giornalisti e clienti. Massima attenzione sarà dedicata ai protocolli di sicurezza. Dialogo e confronto sono da sempre le cifre caratteristiche di Surgital, che fa della reciprocità un asset essenziale per offrire, oltre a prodotti di altissima qualità e profondità di gamma, un servizio completo per soddisfare tutte le diverse esigenze di cucina. Le fiere saranno per Surgital un importante strumento per tornare a incontrare i clienti in una nuova normalità con un know how vasto dedicato principalmente al food service, ma anche al retail con il più recente marchio **Piacere Mio!**, sempre con un comun denominatore: il valore aggiunto che un prodotto surgelato porta nelle cucine di tutto il mondo.

“ 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
seguici su:  e  Bonduelle Food Service Italia

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

STREET FOOD

una lunga storia
di aromi e sapori
sempre in voga

“ Se in passato il cibo da strada era per poveri e indigenti, oggi è per gastronomi e amanti della buona cucina, identificato come elemento di tradizione e cultura ”

Attira sempre più consensi, è diventato in tantissimi eventi gastronomici il vero protagonista da assaggiare e da raccontare e, soprattutto, riesce con pari dignità di tante ricette tradizionali a narrare l'evoluzione a tavola di un determinato territorio. Scriviamo ovviamente dello Street Food, detto nel linguaggio internazionale, e del Cibo di Strada, invece, in italiano. Anche l'attuale ristorazione gourmet sembra averlo preso a modello per alcune preparazioni. Anche il tempo dedicato al suo consumo sembra essere cambiato: prima mangiato, quasi divorato in pochi minuti, come veloce "pausa pranzo" e adesso, invece, assaporato quasi con lentezza, come si fa con le migliori ricette gourmet. Stop alla frenesia, dunque, e si allo Street Food riconosciuto come modalità di cucina operativa importante, tanto da essere inserito quale ca-

tegoria di gara professionistica (Contest Street Food) in vari ambiti di manifestazioni settoriali.

Anche il tipo di "clientela" che lo consuma è variegata e non solo costituita da giovani e adolescenti. Tutto ciò è giustificato in parte dal fatto che alle spalle c'è comunque una lunga storia. Già gli antichi egizi e poi gli abitanti della Grecia sembra apprezzassero queste preparazioni "frugali", tra cui compariva soprattutto il pesce fritto, e questa tradizione, passando dai Greci ai Romani, è arrivata a proporre altre innumerevoli varianti e tipologie di cibo. Negli scavi di Ercolano e Pompei sono stati ritrovati resti di "thermopolia", che possono essere considerato dei veri e propri antenati delle postazioni moderne di street food, posizionati lungo le strade e dove era possibile scegliere tra diverse proposte gastronomiche. C'è da aggiungere che a quei tempi le case delle classi più povere non erano dotate di cucina e dunque questi antenati dei chioschetti erano probabilmente la formula più comoda ed anche economica per potersi sfamare.

Negli anni il cibo di strada si è trasformato, arricchendosi in contenuti e fattezze, portando alla creazione dei "pâstés" (il pensiero va al kebab tipico del Medioriente), degli involucri di pasta farciti con carni stufate o verdure, venduti per lo più a operai dediti a spostarsi continuamente di località, in modo da poter garantire loro un

pasto soddisfacente e caldo durante le pause dal lavoro. Sul fronte europeo, invece, da evidenziare come in Gran Bretagna nacque la tradizione, ancora adesso molto apprezzata, del "Fish and Chips", pesce e patate fritte venduti per strada e avvolti in fogli di giornale. Questa usanza, tornando indietro nei secoli, è la stessa di quella degli egizi di Alessandria, arrivando ad estendersi in tutto il Nord Africa e Spagna, un "parente discendente" dello stesso che troviamo oggi a Napoli, grazie all'allora presenza dei Borboni, con il famoso "cuoppo" napoletano, cartoccio riempito di fritto.

In conclusione, se in passato il cibo da strada era per i più poveri e indigenti, oggi è soprattutto per gastronomi

e amanti della buona cucina, che lo identificano come elemento di tradizione e cultura di un territorio. È divenuto veicolo per valorizzare certi alimenti che erano finiti nel dimenticatoio e che sono stati invece recuperati, addirittura dalle azioni mirate di associazioni come Slow Food. Comunque, al di là di tali considerazioni, lo Street Food deve probabilmente la sua ritrovata giovinezza anche alle crisi economiche, che lo hanno trasformato in vera e propria moda gastronomica, anche in contesti di valore nazional-popolare, come sagre e festival a tema. Per dovere di cronaca, infine, ricordiamo che attualmente nel mondo le città col maggior numero di banchetti per il cibo da strada sono Bangkok, Singapore e Marrakech ■.

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

Settembre: PROFUMI DI MOSTI E... DI ASSAGGI

“ Il legame che c'è tra gli italiani è profondo e ancestrale. Da Nord a Sud nella Penisola a settembre si parla di uva e di vendemmia ”

Settembre, per i wine lovers e gli esperti del settore, è senza dubbio il mese più bello, quello della vendemmia, del fermento in cantina e di un'infinità di eventi ed appuntamenti. Un mese dedicato a portare in primo piano le storie di vignaioli che agiscono come veri e propri custodi del loro territorio, impegnati nella conservazione di vigneti storici o eroici, figure centrali delle tendenze del vino contemporaneo, ma molto spesso con racconti antichi, protagonisti di una viticoltura il più delle volte eroica, che si confronta con le difficoltà di coltivare le vigne su terreni impervi e scoscesi, difficili da raggiungere e che spesso devono essere lavorati completamente a mano, senza l'aiuto di macchine e mezzi, con notevoli sacrifici ed evidenti difficoltà. Settembre è anche il mese di un nuovo inizio per chi torna dalle vacanze, un mese di organizzazione e di programmazione per un nuovo anno da trascorrere insieme, nel nome del vino e delle degustazioni, del bere consapevole e moderatamente, appassionandoci ogni giorno di più alle produzioni vitivinicole, ai racconti dei territori e dei produttori, per conoscere più da vicino le peculiarità del vino.

Sarà anche per un po' di nostalgia, personalmente, ma parlando di viticoltura eroica i miei ricordi arrivano in **Costiera Amalfitana** (nella foto), una fetta di terra affascinante e attraente, caratterizzata tra l'altro da terrazzamenti di poco più di 5 metri a picco sul mare. Settembre, perché no, turisticamente parlando è il periodo migliore per regalarsi un fine settimana da sogno tra i suoi profumi, i suoi sapori e le sue tradizioni, per immergersi fisicamente e mentalmente in questo paradiso terrestre, anche dei vini, grazie al suo terroir e all'aria di mare, luogo d'elezione per la biodiversità quale propulsore di gusti ricercati. Come per i seguenti vini, con cui possiamo brindare al nuovo anno lavorativo: "Fiorduva" di Cantine Marisa Cuomo, un vino a tutto pasto. Molto interessante anche il "Bianco Giardino di Klingsor" di Cantine A. Sammarco, blend elaborato con uve di pergola di 50 anni di Falanghina e Biancolella, perfetto ad esempio con crudité di scampi. Due consigli che ci permettiamo di suggerire, magari mentre assaporate la lettura di queste nuove pagine della rivista Il Cuoco.

Buona lettura, dunque, e buona degustazione... ■

**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.*

EASYSQUEEZY

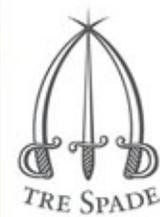
UN CONCENTRATO DI FORZA NELLE TUE MANI



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.



Soggettività e oggettività: necessario scinderle per giudicare UNA BUONA PIZZA

“Sempre più si fa largo, in un campo così tradizionale come quello della pizza, un popolo di impreparati e autonominati critici che poco conoscono di questo mondo”

La pizza, come la cottura della carne, separa in fazioni, *l'un contro l'altra armate*, chi se ne ciba. Però, se la cottura della carne (salutismo a parte) può in certi casi essere una faccenda soggettiva, alias sottoposta a gusti e preferenze del singolo, per la pizza ci sono alcuni “paletti tecnici” di oggettività non valicabili, in *primis* il saper valutare una buona lievitazione (maturazione...) o la bontà o meno delle materie impiegate, cose queste che esulano dal gusto personale (soggettività) ed entrano nello specifico.

Ma troppo spesso su web e social leggo “recensioni” (virgolette d'obbligo) dove il “recensore” (ancor di più virgolette d'obbligo), con tanto di foto incensa pizze chiaramente difettate o con gravi problemi di cottura, robe solo da rimandare indietro chiedendo il conto! A volte, invece, è l'opposto, perché non mancano pizze di buona se non ottima, fattura stroncate dagli autonominati recensori di turno che mettono la loro soggettività al centro dell'universo.

Siamo in tempi di “democrazia diretta”, in teoria cosa affatto esecrabile, ma nei fatti no, e così chiunque, pur senza il minimo di capacità tecniche necessarie, si erge a giudice dell'altrui lavoro.

Altro fenomeno, che fa il paio alla soggettività dei recensori autonominati, è l'imperante eccesso di comunicazione. Logicamente, il “comunicatore” è al soldo del committente. Il suo lavoro è quello di far conoscere ed esaltare il lavoro del suo cliente.

Anche questa in teoria cosa buona e saggia, però se fatta da gente preparata, magari con un passato di giornalismo o studi specifici alle spalle, perché credo che si stia esagerando.

Scorrendo i social e leggendo certi “redazionali” mal travestiti da “critiche”, sembra che tutte, ma proprio tutte le pizzerie d'Italia siano prossime alla perfezione.

Come è possibile? ■

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

Complice di astute manipolazioni: IL BATTICARNE



“È uno dei pochi strumenti di cucina rimasto invariato nel tempo dalla sua prima apparizione. Molti hanno pensato di migliorarlo ma è perfetto nella sua semplicità”

Nel mondo intero e in qualsiasi cultura gastronomica una bella e grossa “bistecca” è sinonimo di succulento taglio di carne di prima scelta, pietanza dalle ampie aspettative e molto apprezzata dai cultori “carnivori”. Priorità di questo taglio è che sia morbido e tenero alla masticazione. Ma per essere così necessita una serie di fattori che influiscono sulla resa finale del prodotto. Uno di questi è la frollatura della carcassa dell'animale macellato, con la conseguente perdita di peso (acqua), il pieno rilassamento delle masse anatomiche e la loro “maturazione” attraverso processi enzimatici dei tessuti.

Ma, per il macellaio, lo stazionamento in cella della carcassa e la sua piena frollatura sono sinonimi di minori introiti, per cui, come è nell'ordine naturale delle cose, si attuano ad ogni leciti raggiiri e astute manipolazioni per non disattendere le aspettative dei consumatori.

Un po' di storia

Una di queste manipolazioni è l'uso del batticarne che nasceva dalla esigenza di intenerire la carne, anche i tagli meno pregiati. Era, ed è, un piccolo attrezzo “compiacente” corresponsabile della tenerezza della fettina commerciale. Si tratta di un utensile di non vecchia concezione, probabilmente chi l'ha pensato si è ispirato alla vecchia credenza di quando i tribunali ecclesiali, per allontanare gli spiriti del

maligno nei blasfemi e grandi peccatori, facevano fustigare e battere le carni dei loro corpi.

Tra credenze e narrazioni comunque, non si sa per certo chi l'abbia “studiato” o quale fabbro per la prima volta forgiato, sta di fatto che i primi batticarne comparvero a cavallo tra '800 e '900. Divennero anche uno status symbol in quanto, in passato, per la maggior parte della gente una succulenta e grossa bistecca era una rara prelibatezza e, forse proprio per questo, il batticarne assunse un valore principalmente simbolico. Come in tempi ancor più lontani, i capoclan facevano bella mostra della loro lancia per ricordare agli ospiti che erano in grado di cacciare e procurare carne alla propria tribù, allo stesso modo il batticarne, esposto tra gli altri utensili da cucina, riscontrava che sì, in quella casa, ci si poteva permettere certe prelibatezze.

Questi primordiali strumenti erano in ferro pesante, o altri metalli meno pregiati, poco igienici, quasi simili al “martello” e dotati di dentati punzoni: battendo così la carne, si infiltravano tra le fibre rompendo la tenace struttura delle masse tagliate a fettina. Ancor oggi lavorata in questa maniera, una volta passata alla griglia o in padella calda, la bistecca avrà la tendenza a contrarsi e perdere parte dell'appiattimento e battitura subita ritornando più o meno alla sua forma iniziale.

Se effettuato in modo corretto e con una tipologia di carne giusta (non molto muscolare) l'intenerimento con il batticarne a punzoni dà soddisfacenti risultati, anche con tagli più economici, usualmente più duri, e non del tutto frollati, ma spesso più saporiti perché più ricchi di collagene. Fu così che la diffusione di questo strumento, dapprima nelle botteghe di macelleria e, successivamente, nelle strutture delle cucine commerciali e professionali di allora, fu molto vasta dando ispirazione anche a nuove preparazioni di piatti,



Il mercato globale e il Km.0

“ Ai tempi dei nostri nonni l'alimentazione era scandita dalla stagionalità. Oggi, con la globalizzazione, si può acquistare qualunque cibo in ogni momento e da ogni parte. Ma a quale prezzo per l'ambiente? ”

LOCALE E MONDIALE

È bastata una settimana di blocchi degli autotrasportatori per far balzare alle cronache di 15 anni orsono un progetto della Coldiretti dai nobili intenti: era possibile combattere il caro prezzi degli alimenti facendo acquisti di prodotti a “chilometri zero”, non subendo troppe intermediazioni e non dovendo percorrere lunghe distanze prima di giungere sulle tavole, limitandone, cosa importantissima, al massimo i rincari dei costi di trasporto dovuti al caro petrolio. Solo dopo anni in tanti si sono resi conto che, oltre che beneficiarne il portafoglio, la filiera corta, o “Km 0”, allevia l'impatto ambientale, riducendo l'inquinamento da emissioni di CO₂ causato dal trasporto su lunghe distanze delle merci.

FILOSOFIA DEI PRODOTTI A CHILOMETRO ZERO

Certo, il mercato a “Km 0” ha vari aspetti positivi:

- **Abbattimento di inquinamento e spreco:** uso dei carburanti e delle emissioni che ne derivano limitati al minimo grazie ai ridotti spostamenti. Ciò comporta anche un minor ricorso ad imballaggi e a sistemi di conservazione (come le celle frigorifere) e di confezionamento.

- **Qualità:** i prodotti sono sempre locali e sempre freschi, garantendo l'assenza di prodotti coltivati in paesi esteri provvisti di scarsi controlli di qualità.
- **Territorio e tradizione:** conoscenza diretta dei produttori, collaborazione tra produttori e consumatori, possibilità di visitare e controllare le aziende, coinvolgimento diretto nelle attività sociali e sviluppo dei rapporti interpersonali, oltre al recupero di sapori e gusti tipici degli alimenti e delle ricette tradizionali locali.
- **Abbattimento dei costi:** l'assenza di intermediari tra produttori e consumatori e l'abbattimento dei costi di spedizione e carburante permette di spendere meno.

LA STAGIONALITÀ E LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Causa dell'aumento di emissioni di CO₂ è la domanda di alimenti in tutti i periodi dell'anno, indipendentemente dalla stagione, dal loro costo e dalla “bontà”. Frutta ed ortaggi, per esempio, in ogni territorio hanno una limitata disponibilità stagionale, ma i fornitori aggirano la limitazione importando prodotti da fonti lontane, o conservando al freddo la frutta su

vasta scala. Scegliere prodotti a km 0 significa in primo luogo aderire alla causa ambientale. Questi prodotti, infatti, come già ribadito, giungono sulle nostre tavole senza comportare il consumo di grandi quantità di carburante per il trasporto né di imballaggi costosi e spesso realizzati con materiali inquinanti. Ciò consente di ridurre in maniera significativa l'utilizzo di petrolio ed altre forme di energia preziosa, costosa e responsabile di inquinamento e riscaldamento globale.

CIBI PIÙ FRESCHI E SANI

Cucinare a "km 0" vuole anche dire utilizzare prodotti freschissimi, magari colti qualche ora prima di essere venduti.

Gli alimenti a filiera corta, inoltre, non hanno subito modifiche artificiali in fase di maturazione o del loro patrimonio genetico e ciò li rende notevolmente più sani. Per fare un esempio, la raccolta dei caki dalle zone di produzione avviene, anche per la "fragilità" del prodotto, molto anzitempo dalle loro piante ed i frutti sono conservati completamente crudi per lungo tempo a basse temperature, per poi avviarli a piena maturazione nell'arco di una giornata, attraverso loro saturazione in camere stagne con gas etilene. I limoni, e così gran parte degli agrumi, subiscono trattamenti "superficiali": fino a pochi anni fa veniva fatta utilizzando alcuni additivi simili alle paraffine: il difenile (E 230), l'ortofenilfenolo (E 231), l'ortofenilfenolo sodico (E 232) oltre al tiabendazolo (E 233). Nel 2011 il regolamento comunitario UE 1129/2011, ha bandito tutti questi agenti di rivestimento, lasciando però campo libero al tiabendazolo che può essere utilizzato non più come additivo ma come fungicida e antiparassitario.

Comunque, tutta la frutta in genere proveniente dalle varie località sino alle varie centrali dei grossi distributori, è sottoposta a un primo trattamento fungicida per poi essere collocata in appositi ambienti in attesa di essere avviata alla lavorazione. Solo dopo, una volta richiesta dall' acquirente per il suo acquisto viene avviata, alla "tolettatura", attraverso lavaggio di acqua addizionata di cloro o altri agenti sanitizzanti (ortofenilfenato sodico, carbonati) e detergenti, per poi essere messa negli imballaggi primari. Non è da escludere, comunque, che anche la frutta e verdura locale, a "Km 0", non subiscano certi trattamenti, ma si sa, più il prodotto necessita di una lunga shelf-life, per ovvie ragioni commerciali, e più è sottoposto ad una lunga serie di trattamenti. ■

LA RICETTA METODO SPRECO ZERO

GNOCCHETTI DI PANE RAFFERMO CON COLATURA DI POMODORO

Pomodori e pane in cucina trovano sempre il loro pieno utilizzo nel metodo "spreco zero" e possono dunque essere impiegati per nuove e prelibate preparazioni. Ecco, ad esempio, una ricetta tanto semplice quanto gustosa.

INGREDIENTI per 4 persone

250 g di pane raffermo, 120 g di farina 00, 200 ml di latte, 1 uovo, 1 spicchio d'aglio, 20 g di parmigiano grattugiato, 6 foglie di basilico, noce moscata q.b., sale e pepe q.b.

per la colatura di pomodoro 400 g di pomodori cuore di bue, 300 g di pomodori datterini, 1 cipollotto, 2 spicchi d'aglio, 10 foglie di basilico, 2 alici dissalate (o acciughe sott' olio), olio extravergine d'oliva, sale

PREPARAZIONE

5-6 ore prima di cucinare gli gnocchetti, preparate un'insalata di pomodoro: lavate i pomodoro, tagliateli a tocchetti, metteteli in un contenitore con l'aglio, sbucciato e privato dell'anima, le alici a pezzetti, il cipollotto a listarelle e le foglie di basilico. Condite con olio, sale e pepe. Fate marinare fuori dal frigorifero coprendo con pellicola. Nel frattempo, spezzettate il pane grossolanamente in una ciotola, ricopritelo con il latte e lasciatelo riposare per almeno 2 ore. Quando il pane si sarà disfatto, tritate finemente qualche fogliolina di basilico insieme all'aglio. Sbattete l'uovo insieme al parmigiano, a un pizzico di noce moscata e a una generosa spolverata di sale e pepe. Unite il trito aromatico e il composto di uovo al pane, aggiungete poco alla volta la farina e amalgamate bene tutti gli ingredienti, fino a ottenere una consistenza omogenea ma morbida.

Aiutandovi con piccolo dosatore o con le mani, ricavate dall'impasto tante palline, che sistemerete su un vassoio o su un piano di lavoro infarinato.

Portate a ebollizione abbondante acqua salata. Intanto, riprendete l'insalata, filtrate il succo rilasciato dagli ingredienti a chinois, pigiando energicamente, meglio ancora se l'operazione è eseguita con un estrattore, tenete la colatura da parte.

Quando l'acqua bolle versatevi gli gnocchetti e aspettate che vengano a galla. Quindi scolateli aiutandovi con una schiumarola e irrorateli con un filo d'olio. Distribuite gli gnocchi in un piatto a fondina e bagnateli con la colatura di pomodoro. Decorate con il basilico rimasto fresco o fritto.



L'unione fa la forza, anche a tavola: il potere di LEGUMI E CEREALI

“ Numerosi studi dimostrano come un'alimentazione ricca di cereali e legumi, assieme a ortaggi e frutta, protegga dalla comparsa di numerose patologie ”

Quando, nel corso di una puntata del programma televisivo Rai *"Cose dell'altro Geo"*, chiesi a una nonnina di 104 anni, che viveva sui Monti Sibillini, quale fosse stata la sua alimentazione per oltre un secolo, la sua risposta immediata fu: "I fagioli!". La risposta parve sorprendente, ma dalle nostre tradizioni ricetta emblema del modello mediterraneo risulta essere proprio **"pasta e fagioli"**, tipica alimentazione contadina dei tempi passati.

I legumi sono da sempre definiti "la carne dei poveri"; in combinazione con la pasta risultano dar luogo ad un prezioso mix composto da un ottimo contenuto di proteine nobili, glicidi complessi, minerali, vitamine e fibre. Numerosi studi hanno dimostrato come un'alimentazione ricca in cereali e legumi, assieme ad ortaggi e frutta, protegga dalla comparsa di numerose patologie diffuse nel mondo occidentale.

I cereali come fonte di carboidrati complessi hanno avuto sempre un ruolo importante nella dieta mediterranea, assicurando all'organismo un costante rifornimento di glucosio e perciò di energia; i legumi si distinguono per la preziosa presenza di sostanze ad azione protettiva, prevalentemente antiossidante. Vediamo cosa fanno quando li assumiamo insieme.

L'UNIONE FA LA FORZA

Sia i **legumi** che i **cereali** sono ricchi di proteine, ma singolarmente difettano di alcuni amminoacidi essenziali. I fagioli posseggono una buona quantità di lisina ma mancano di metionina. Viceversa, il farro possiede metionina ma è carente di lisina: unendoli, si ottiene un pool di amminoacidi che riesce a dare una quantità e una qualità di proteine paragonabili a quelle delle proteine animali. Inoltre, l'elevato contenuto in



fibre rende i legumi alimenti sazianti e contribuisce a prevenire patologie quali dislipidemie, diverticolosi del colon, stitichezza, sovrappeso o altre situazioni patologiche, come aterosclerosi, diabete, calcolosi della cistifellea, malattie dismetaboliche e tumori maligni del grosso intestino.

Studi recenti condotti dalla **Scuola di Scienze del Farmaco** e dei **Prodotti della Salute dell'Università di Camerino** hanno evidenziato come i legumi siano anche fonte primaria di saponine alimentari. Le saponine appartengono alla categoria dei glicosidi steroidei e prendono nome dalla Saponaria Officinalis. La loro principale caratteristica è che possono formare dei complessi insolubili con il colesterolo sia in vitro sia nel lume intestinale tale da inibire direttamente l'assorbimento del colesterolo (Coulson and Evans, 1960; Gestetner et al., 1972). Le saponine contenute negli alimenti potrebbero essere utili per abbassare il livello di colesterolo. I legumi consigliati a pazienti ipercolesterolemici sono piselli, fagioli, lenticchie,



ecc. Si tratta di ragioni più che sufficienti per aumentare il consumo di legumi sia freschi sia secchi assieme ai cereali, meglio se integrali, con olio evo e senza aggiungere troppi condimenti grassi, anche al ristorante. ■



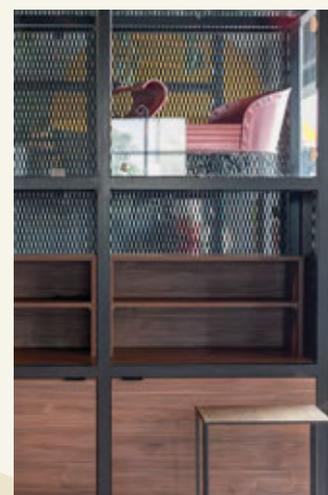
IDEAS FOR YOUR *project*

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

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



NIMAR
INDUSTRY



Formaggio del buonumore: PIACENTINU ENNESE

“ Nasce nel cuore della Sicilia,
simbolo di una cucina ricca di sapori
e aromi unici al mondo, circondati
da una storia millenaria ”

Formaggio **Dop** e **Presidio Slow Food**, il **Piacentino Ennese** rappresenta un prodotto eccellente del patrimonio agroalimentare italiano di qualità. È un formaggio pecorino a pasta gialla, cui è aggiunto zafferano e pepe nero in grani, prodotto nella provincia siciliana di Enna.

Una leggenda vuole che Ruggero il Normanno, intorno all'anno 1090, preoccupato per la consorte caduta in una invincibile depressione, invitasse i casari del luogo a preparare un formaggio che avesse doti taumaturgiche. Da qui sarebbe nata l'idea di aggiungere al latte di pecora una manciata di zafferano, spezia nota nell'antichità per le sue qualità antidepressive ed energizzanti. Così nacque il Piacentino ennese, ottenuto con latte intero, crudo, ad acidità naturale prodotto dalle razze ovine autoctone siciliane. La sua produzione è sotto il controllo del Consorzio di tutela per garantirne la qualità. Il Piacentino ennese può essere un pretesto per visitare un territorio fuori dalle mete turistiche più conosciute, ma che è in grado di offrire piacevoli sorprese. **Enna**, infatti, capoluogo di provincia più alto d'Italia, ha origini millenarie, la sua nascita si perde nella notte dei tempi. Oggi, Enna alta conserva un centro storico ricchissimo di caratteristiche viuzze strette e tortuose, pittoreschi bagli e ponti carezzati da tramonti tra i più spet-



tacolari dell'isola. Da visitare il Castello di Lombardia, non lontano dal Duomo di Enna, dai Musei Alessi e Archeologico; la Torre e la Villa di Federico II, la Chiesa di Montesalvo con l'obelisco che indica il centro geografico della Sicilia, perché Enna è nel cuore della Sicilia. A 10 km. dal centro, da non perdere la Riserva naturale del Lago di Pergusa, che vanta una ricchissima avifauna che sverna, transita o risiede nell'area faunisticamente più importante dell'Isola. E poi, la tavola siciliana, soprattutto quella dell'entroterra, è ricca di sapori della tradizione che conquistano il palato dei gourmet. A iniziare dal Piacentino ennese che può essere gustato come ripieno, assieme alla ricotta, dei fagottini di pasta fresca serviti con olio extravergine di oliva e stimmi di zafferano o con i carciofi; il pane del Dittaino, le cassatelle di Agira, dolce tipico a base di pasta frolla ripieno di cacao e mandorla tritata.

In questo territorio si producono i migliori Nero d'Avola di tutta la Sicilia, un vino equilibrato, estremamente asciutto, in cui si percepiscono i sapori della Sicilia più torrida, da abbinare alle ricette tipiche costituite da piatti semplici che si rifanno, molto spesso, all'attività agricola, pastorale e contadina.

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

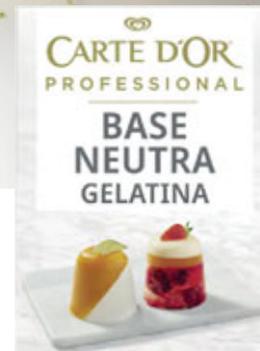
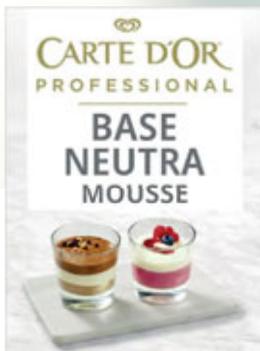
BIO
1006.22



Sanelli

COLTELLERIE SANELLI
Premana - Lecco - Italia
www.sanelli.com


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.

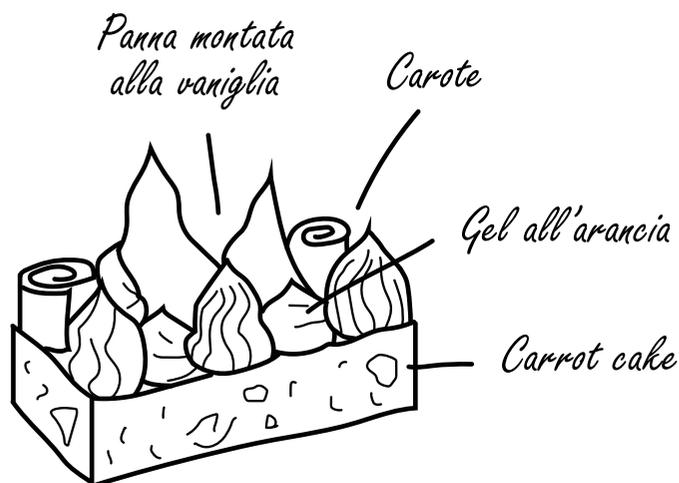


Carrot cake

Ingredienti per 32 porzioni

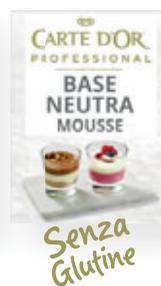
Base Neutra Mille Torte

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.





SODALIZIO "LADY CHEF PESCARA"

"LE DONNE DEL VINO" e il Sodalizio Lady Chef Pescara

La Segreteria

Il 28 giugno la Delegazione Abruzzo "Le Donne del Vino" e il Sodalizio "Lady Chef Pescara" hanno sottoscritto una partnership con l'obiettivo di contribuire ad una ripartenza proficua per il comparto enogastronomico e turistico, impostando azioni sinergiche che rafforzino vicendevolmente i comparti.

Per l'occasione, è stato organizzato un convegno sul tema "Ripartiamo insieme", ospitato nei locali del Castello di Semicoli, della produttrice Marina Cvetic Masciarelli, che ha consentito lo scambio di opinioni sull'andamento dei settori di riferimento. A moderare l'incontro sono state Jenny Viant Gómez, delegata Abruzzo "Le Donne del Vino", e Giovanna De Vincentis, coordinatrice Sodalizio Lady Chef Pescara. Donatella Cinelli Colombini, presidente nazionale de "Le Donne del Vino", non ha fatto mancare i saluti e l'approvazione dell'iniziativa attraverso un video. Anche la coordinatrice regionale del Sodalizio Lady Chef Abruzzesi, Enza Liberati, ha portato i saluti con l'augurio di una proficua collaborazione. Durante il focus, è emerso quanto sia necessario impostare azioni comuni che vedano la centralità delle donne. Viant Gómez ha sottolineato che «un terzo delle donne del comparto vinicolo è alla guida

di aziende, tuttavia la visibilità in ambiti decisionali, come i Consorzi, è davvero risicata. L'Abruzzo è tra i rari casi che ha potuto vantare una donna "ai vertici"...» del Consorzio di Tutela Vini d'Abruzzo, grazie alla presenza della produttrice Valentina Di Camillo. Oggi fare massa critica non è più un optional per le donne. «Anche nell'ambiente della ristorazione spesso il ruolo della figura femminile è sottostimato» evidenzia Giovanna De Vincentis «molte delle nostre associate dirigono cucine di ristoranti affermati e segnalati da guide gastronomiche, ma di rado sono loro ad essere menzionate; il nostro proposito è quello di valorizzare e far conoscere l'alta professionalità e la competenza nel lavoro delle donne, promuovendo politiche di genere, in collaborazione con le istituzioni territoriali e nazionali, e da oggi anche questa importante organizzazione che sono "Le Donne del Vino", nell'ottica di creare una rete d'intenti capace di divulgare la cultura enogastronomica del nostro territorio e dare ulteriore credibilità al lavoro ed alla figura stessa delle donne». Le associazioni promotrici dell'incontro, infine, hanno annunciato che intendono impostare in collaborazione iniziative rivolte al pubblico e mirate a impreziosire il patrimonio enoico e gastronomico locali.





ASSOCIAZIONE CUOCHI ALTO ADIGE

Esercitazione FIAS di PROTEZIONE CIVILE con gli associati FIC

La Segreteria

Nell'ambito del programma di formazione dei Volontari di Protezione Civile, si è svolta nelle scorse settimane nella splendida località di Borghetto nel comune di Valeggio sul Mincio (Verona) una parte del corso di "Sommozzatore di Protezione Civile - SPC".

Il tutto si è svolto in osservanza delle adeguate norme di sicurezza, oltre alle procedure igieniche previste, nel rispetto delle indicazioni relative al periodo pandemia Covid che sono in vigore. L'Associazione Cuochi Alto Adige, nelle persone del presidente Luca Giacomel, del segretario Umberto Giansanti e dei soci intervenuti, ha prestato aiuto ed organizzazione di sussistenza durante il corso, provvedendo anche alla preparazione dei pasti per le due giornate di esercitazione.

Un ringraziamento particolare va dato al ristorante "Lo Stappo", nella persona dello Chef Michele Zago, nonché titolare, che ci ha fornito le vettovaglie per garantire i pasti durante la due giorni. Un ringraziamen-

to altresì va dato a Guido Remelli della ditta Tortellini Valeggio, che ci ha fornito dei buonissimi tortellini per realizzare il pranzo.



UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

"TERRE DI PITAGORA": ci sono anche i cuochi Calabria

La Segreteria

Si è svolta a fine luglio nei locali della Camera di Commercio di Crotona la nuova assemblea dei soggetti che aderiscono alla composizione del Distretto del Cibo "Terre di Pitagora", partenariato diffuso di alta qualità, avviato un anno fa dal Comitato Piccola Industria di Confindustria Crotona insieme alla locale Camera di Commercio e all'Arcidiocesi di Crotona-Santa Severina, per valorizzare il ricco insieme di diverse galassie di risorse enogastronomiche e turistiche della provincia di Crotona. Altri soggetti si sono aggregati durante questo

breve ma già intenso cammino, come Fenimprese Calabria e lo stesso Comune di Crotona. Tra gli intervenuti all'incontro, il Presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria, Carmelo Fabbricatore.

Numerosi gli interventi prestigiosi, assieme a quello del dirigente FIC. Prima dell'inizio dei lavori assembleari, ha portato il suo saluto il Presidente di Confindustria Crotona, Mario Spanò, che ha sottolineato l'importanza di questo strumento di politica economica e coesione sociale finalizzato a organizzare e sostenere i sistemi



produttivi agricoli e agroalimentari locali e a promuovere lo sviluppo delle comunità delle aree rurali. Sotto la conduzione del Presidente di Piccola Industria di Confindustria Crotone, Alessandro Cuomo, e dell'e-

sperto di marketing territoriale e Direttore dell'Accademia Nazionale Italiana Tradizioni Alimentari, Valerio Caparelli, sono intervenuti poi gli altri componenti del Comitato promotore per la costituzione del Distretto del Cibo "Terre di Pitagora". Intervenuto, tra gli altri, l'Assessore regionale alle Politiche Agricole e Sviluppo Agroalimentare della Calabria, Gianluca Gallo, in video collegamento, che si è soffermato sulle azioni di sostegno e sviluppo del suo assessorato nei confronti del mondo agricolo e di quello ittico, due fondamentali volani di sviluppo della nostra regione, insieme al comparto turistico, che con questo nuovo strumento di governance e sviluppo territoriale può disegnare un nuovo futuro per le attività esistenti e, soprattutto, per quelle che possono sorgere grazie a questa opportunità messa su dal MIPAAF.



UNIONE REGIONALE CUOCHI EMILIA ROMAGNA

Parte a Ferrara

IL PATTO EDUCATIVO DI COMUNITÀ

'Comunità', 'studente' e 'cittadino' le parole chiave del nuovo accordo tra le diverse realtà del territorio.

Presso il Municipio di Ferrara il 15 luglio 2021, si è tenuta la presentazione della sottoscrizione del Patto educativo di comunità, una nuova collaborazione tra il Comune, la Camera di commercio di Ferrara, l'istituto 'Vergani Navarra', Federazione Italiana Cuochi Ferrara ed Federazione Italiana Cuochi Emilia-Romagna

Nato da un'intuizione di Patrizio Bianchi, ancor prima che assumesse la carica di ministro dell'istruzione, e successivamente promosso dal Miur, il Patto educativo di comunità, nella sua declinazione ferrarese, proietta la scuola in una dimensione nuova, a lei pressoché sconosciuta.

L'obiettivo dell'accordo, infatti, consiste nell'integrazione nel territorio dei giovani studenti; uscire dagli schemi della scuola classica, intesa come un percorso a se stante, grazie alla collaborazione tra i diversi mondi

Ufficio stampa



del lavoro e della cultura e tramite un processo di valorizzazione e promozione degli aspetti più significativi del tessuto socioeconomico del territorio. Obiettivi dichiarati sono la lotta alla povertà educativa, alla dispersione scolastica e al fallimento educativo.

“Viviamo in una società dinamica e globale dove non vale più il vecchio sistema – dichiara Massimiliano Urbinati, dirigente dell’istituto ‘Vergani Navarra’ -, si apre ora un nuovo percorso dove i progetti della scuola collaborano con l’ambiente, i valori, la storia del territorio e la tradizione enogastronomica. È possibile portare innovazione nella tradizione attraverso una collaborazione per la quale le istituzioni lavorano con e per la scuola e viceversa”.

Pertanto, il progetto mira al raggiungimento di una scuola intesa come veicolo per l’inserimento dei giovani nella società, come suoi futuri dirigenti, imprenditori e professionisti. “Dobbiamo aiutarli e guidarli. Marco Salmi, esponente Fic Ferrara, che da diversi anni svolge il proprio lavoro in collaborazione con le varie realtà nel territorio, afferma: è importante trasmettere l’amore per il sapere e possiamo farlo vivendo l’esperienza lavorativa al loro fianco, facendogli toccare questo mondo con le loro stesse mani”.

La presidente della Federazione Italiana Cuochi Emilia-Romagna, Giuseppe Boccuzzi, ha evidenziato la valenza permanente del percorso di educazione, e l’importanza dell’inserimento all’interno delle scuole professionali Emiliane di collaborazioni sempre più attive e presenti necessarie per la crescita formativa e professionale dei nostri giovani. Mentre Govoni della Camera di commercio ha fatto notare come “il mondo della cultura e della ricerca collaborano tutti insieme con un patto che ha la volontà di aderire a un’idea di futuro e di sviluppo trainante per i giovani, che sono stati tra i soggetti più colpiti dalla pandemia”.

L’Emilia-Romagna è la regione con il maggior numero di prodotti enogastronomici Dop e Igp, bisogna far conoscere e far comprendere la bellezza del nostro territorio; in egual misura, come afferma il rappresentante dell’associazione A-Rose, è importante “portare la ricerca fuori dall’ambito ospedaliero al territorio, perché



dove ci sono ricerca e cultura si vive meglio”.

Tutti i sottoscrittori del patto sono “orgogliosi e fiduciosi” del nuovo progetto, “una collaborazione fondamentale nell’attuale periodo di pandemia”, come dichiara l’assessora alla pubblica istruzione Dorota Kusiak.

Il patto è aperto a tutti i soggetti interessati che volessero successivamente aderirvi; le prime firme sono state del comune di Ferrara, l’Istituto “Vergani-Navarra” di Ferrara, la Federazione italiana cuochi Emilia-Romagna, la Camera di commercio di Ferrara, le Confcooperative di Ferrara, la Fondazione “F.lli Navarra” di Ferrara, l’Istituto di storia contemporanea di Ferrara, la società “Dante Alighieri” – comitato di Ferrara, Ascom Ferrara, Strada dei vini e dei sapori della provincia di Ferrara, Ais Emilia-Romagna, Aibes Ferrara, Amira Ferrara, l’Associazione professionale cuochi italiani, Fipgc (Federazione Internazionale di Pasticceria, Gelateria, Cioccolateria), la cooperativa sociale “il Germoglio” di Ferrara, A-Rose di Ferrara.

Giuseppe Boccuzzi Come Presidente FIC Emilia-Romagna e Chef Marco Salmi. Ringraziamo a nome di Federazione Italiana Cuochi tutti gli intervenuti.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI PRATO

I Cuochi Prato a sostegno DEL POPOLO DEL SAHARAWI

Rossanina Del Santo

Da 24 anni le associazioni e le parrocchie della frazione di Quinto ed il Comune di Sesto Fiorentino organizzano una cena in solidarietà col popolo Saharawi. Solitamente il progetto prevede la presenza di una decina di bambini, che passano una quindicina di giorni con la nostra comunità e vengono chiamati "Piccoli Ambasciatori di Pace". Purtroppo, a causa dell'emergenza da pandemia, sono due anni che manca proprio la loro presenza.

Quest'anno, comunque, abbiamo avuto l'onore come DSE di poter partecipare all'organizzazione della cena, che ha visto circa 150 partecipanti. Un ringraziamento particolare per la fiducia al sindaco di Sesto Fiorentino, Lorenzo Falchi, ed ai parroci di Quinto, Don Carlo e Padre Lazzaro, ed ai presidenti dei circoli MCL, ARCI e ACLI Bruno Pradal, Mauro Busin, Andrea Guarducci, al presidente del centro civico Stefano Ballerini ed a tutta la popolazione di Sesto.

Ma soprattutto GRAZIE ai giovani volontari che hanno

servito i partecipanti.

Al termine della serata, per sancire l'amicizia tra il Comune di Sesto e il DSE, abbiamo regalato al sindaco Falchi il nostro meraviglioso braccialetto arancione.

Hanno partecipato alla serata i cuochi del DSE Prato Matteo Andreoni, Coralba Martini ed il presidente dei Cuochi di Prato, Claudio Vincenzo, coadiuvati da Federico Fusi e Jacopo Esposito.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI ROMA

I Cuochi Roma all'Eur PER PARLARE DI LAVORO

La Segreteria

L'Associazione Cuochi di Roma, il 14 luglio scorso, ha partecipato all'evento "Vino X Roma", organizzato da Excellence Academy, nella suggestiva cornice dei Giardini delle Cascate di Roma Eur, presentando l'attività, che la stessa svolge da oltre 40 anni, vicina ai cuochi ed ai ristoratori. Il neo-presidente, Chef Executive Donato Savino, ha spiegato ai numerosi ospiti l'attività dell'Associazione, impegnata da anni a portare

un messaggio culturale nella didattica delle scuole alberghiere ed ai ristoratori, per la valorizzazione dei prodotti territoriali.

Tra le numerose attività illustrate, i corsi di formazione gratuiti rivolti agli associati, il supporto nella ricerca di posti di lavoro per ottimizzare lo scambio tra i professionisti e gli imprenditori, ma anche per collocare i giovani, attraverso stages, nella ristorazione; ed ancora, viaggi ed eventi in altre regioni.

Tra i relatori intervenuti all'incontro, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio e Media & Public Affairs FIC, Alessandro Circiello, che ha voluto sottolineare come, nonostante il momento non facile, ci sono punti che possono riqualificare il settore quali ad esempio, parlando di piatti romani, la nobilitazione degli stessi, attraverso ingredienti di qualità, qualificati, identificati e di provenienza dal territorio ed anche la sicurezza del commensale garantita dal rispetto delle nuove regole salutistiche.

L'intervento del presidente nazionale FIC, Rocco Pozzulo, ha posto l'attenzione sulla sinergia tra Federazione in ambito nazionale, regionale e provinciale, per qualificare sempre di più gli associati e ha posto l'accento sul lavoro istituzionale che FederCuochi sta tessendo con in vari Ministeri, in particolar modo con quello del Lavoro e della Salute, per porre in evidenza quanto sia usurante il lavoro del Cuoco e inoltre per arrivare a stabilire le mansioni del Cuoco e del Capo Brigata con un protocollo certificato dalle Istituzioni stesse.

Utile e funzionale l'intervento, infine, dell'ultimo relatore, il commercialista e consulente del lavoro Alessandro Gabrieli, nel porre l'accento sulla necessità, da parte degli operatori del settore, di prestare attenzione all'ottimizzazione della gestione del ristorante e della cucina, per mettere a profitto l'impresa stessa della ristorazione. Coordinatrice dei lavori è stata la Lady Chef Anna Facchini.



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

Alla "Versiliana" ECCELLENZA E TERRITORIALITÀ

Grazia Frappi

Il mese di agosto è stato caratterizzato per i Cuochi Toscani

da due appuntamenti molto importanti che li hanno visti coinvolti nel prestigioso **Caffè de La Versiliana** a Marina di Pietrasanta (LU). Il celebre spazio culturale ha

ospitato, come ogni estate, tanti protagonisti del mondo della politica, spettacolo, arte e cultura e le due occasioni che hanno visti coinvolti i Cuochi Toscani, una all'inizio ed una alla fine del mese di agosto, rientrano tra le ini-

ziative di Toscana Promozione Turistica, organizzate da Vetrina Toscana.

Nell'appuntamento del 3 agosto dal titolo "Vetrina Toscana: in viaggio con il gusto. Dal sapore della scoperta, alla scoperta dei sapori" sono stati affrontati temi interessanti, come il riconoscimento da parte della Commissione Europea della «best practice» italiana per la promozione agroalimentare e la campagna "Toscana Rinascimento senza fine", una terra vista sotto il profilo delle eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche che la rendono unica. Dopo i numerosi e prestigiosi interventi, anche quello del presidente dell'Unione Regionale Cuochi Toscani, Roberto Lodovichi, che ha ricordato il





grande impegno di URCT nel sostenere e promuovere le eccellenze toscane introducendo i presenti alla degustazione realizzata in collaborazione con le Associazioni Cuochi della Toscana che hanno proposto un vero viaggio nel gusto toccando tante aree diverse della regione. Ricco e variegato, infatti, il menu proposto.

In questa prima occasione per URCT erano presenti, oltre a Lodovichi, per i Cuochi Arezzo il presidente Gianluca Drago, Shady Hasbun, Christian Ughetti, per i Cuochi Fiorentini Saverio Carmagnini, Matilde Maiorano, Luigi Landi, per i Cuochi Lucchesi la presidente Mariella Lencioni, Antonio De Roma, William Citti, Lucia Nardelli, Stefano Mei, Beatrice Cucinotta, Antonio Niccoli, per i Cuochi Massa Lucia Grazia Grotti, Arjana Cumraku, Enza Zagaria, Paola Casciari, Paolo Barbato, per i Cuochi Pisa il presidente Stefano Fantozzi, Roberta Mariotti, Marco Nebbiai, Grazia Monica Briolotta, Alessio Mazzanti, per i Cuochi Siena Gianni Della Colletta, per i

Cuochi Pistoia Montecatini Samuele Savatteri.

Il secondo incontro, poi, ha visto sempre il coinvolgimento di URCT e si è svolto il 25 agosto, sul tema "Turismo ed economia: le sfide per il futuro della Toscana", toccando molti punti legati all'enoturismo e ha visto il coinvolgimento sul palco di due chef: Daniela Petraglia, per Confcommercio, e Massimo Rossi, per Confesercenti. Dopo il dibattito è seguita una degustazione di piatti e prodotti del territorio a cura di Vetrina Toscana in collaborazione con FIC. Erano presenti cuochi delle Associazioni di Arezzo, Grosseto, Massa Carrara, Montecatini Pistoia, Pisa e Siena.

Nella fattispecie, gli Chef che hanno contribuito alla buona riuscita della serata sono stati Roberto Lodovichi, Alessio Mazzanti, Gianpiero Cesarini, Lucia Grazia Grotti, Matteo Donati, Monica Grazia Briolotta, Paolo Barbato, Roberta Mariotti, Vincenzo Volpe.

In entrambe le occasioni è stata proposta una selezione, curata da sommelier AIS della Toscana, di bollicine toscane e vini rossi, rosati e bianchi sempre a rappresentare le diverse aree geografiche del territorio.



UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRIA

Laboratori di cucina con la CARITAS DIOCESANA DI PERUGIA

La Segreteria

L'Unione Regionale Cuochi Umbri e l'Associazione Provinciale Cuochi Perugia, all'interno del progetto "Argento Vivo", promosso dalla **Caritas Diocesana di Perugia-Città della Pieve**, ha inserito una serie laboratori di cucina, contribuendo a migliorare la socialità delle persone adulte autosufficienti e soprattutto rimettendo "in gioco" coloro che hanno risentito maggiormente degli effetti della pandemia.

Cucinare, infatti, per molti rappresenta una attività quotidiana, un momento d'incontro, scambio, condivisione e anche divertimento. Attraverso lo scambio generazionale di sapori diminuiscono l'emarginazione

e l'isolamento sociale e aumenta, invece, la capacità inter-relazionale e la "cura" di sé ed ognuno può riscoprire il proprio potenziale e l'entusiasmo della gioventù.





UNIONE REGIONALE CUOCHI VDA

Matteo Cignetti Miglior Allievo 2021 DELLA VALLE D'AOSTA

Ufficio stampa

Otto studenti hanno gareggiato nella finale che si è tenuta lo scorso giugno all'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon in una gara che ha messo in palio l'accesso al 5° concorso nazionale Miglior Allievo Nazionale che si svolgerà durante il prossimo mese di novembre a Treviso. Lo studente Matteo Cignetti si aggiudica la 3ª edizione del concorso regionale Miglior Allievo, spuntandola su Chiara Florio, classificata al 2° posto, e Lorenzo Randisi, classificatosi al 3° posto. Il suo piatto "Monocromo - omaggio a Malevich" ha sorpreso la giuria per l'abbinamento e la miscela "esplosiva" dei sapori che è riuscito ad ottenere. A giudicare gli studenti, una giuria composta da: Valerio Angelino Catella, Giudice WACS e giudice ai Campionati della Cucina Italiana (CCI); René Benzo, direttore dell'Istitut Agricole di Aosta; Simonetta Padalino, giornalista enogastronomica. A seguire i partecipanti in cucina, un observer d'eccezione, Danilo Salerno, responsabile giovani Cuochi VdA e medaglia d'oro ai CCI 2018 e 2020. L'obiettivo era realizzare un antipasto caldo e/o freddo, utilizzando almeno due dei prodotti

messi a disposizione dall'Istitut Agricole Régional, rispettando il criterio base di inserire almeno un latticino (Reblec e/o Yogurt) e una farina (segale e/o frumento). Per comprendere al meglio l'utilizzo dei prodotti e dei possibili abbinamenti, durante la fase preselettiva del concorso è stata effettuata una formazione specifica tenuta dagli esperti dell'Istitut Agricole Régional di Aosta, partner dell'iniziativa. Il Presidente dei Cuochi Valle d'Aosta Gianluca Masullo ha manifestato la sua soddisfazione per la partecipazione e per l'impegno degli studenti. Al vincitore del concorso sono andati coppa e medaglia, ai finalisti la possibilità di assistere al concorso di Treviso, fornendo loro un'ulteriore opportunità di crescita professionale.



UNIONE REGIONALE CUOCHI VDA

Va a Tunesquad la finale de "LA SQUADRA VINCENTE"

Ufficio stampa

Gran finale all'Istituto Professionale Regionale Alberghiero di Châtillon in una gara che ha messo in palio una borsa di studio: si chiama "TUNESQUAD" il Team di ragazzi che si è aggiudicato la V edizione del concorso "La Squadra Vincente", messa a disposizione dalla Fondazione per la Formazione Turistica di Châtillon in collaborazione con l'Unione Regionale Cuochi VdA e l'Aibes VdA. Le 5 squadre, composte ciascuna da due

studenti di cucina, un barman e un sommelier, hanno gareggiato in una sfida alla pari davvero avvincente. Ad avere la meglio la squadra degli studenti Aaron Monteleone (cucina), Laura Baraggia (pasticceria), Lara Charruaz (barman) e Alex Roppo Valente (sommelier), denominata "Tunesquad", tutti diciottenni agguerriti, che grazie ad una grande prova sono riusciti a spuntarla sugli altri quattro team finalisti in gara, che sono: Les Contreban-



Scaperrotta, Anais Martin, Gaia Pennucci e Chantal Bich. A giudicare gli studenti una giuria tecnica e po-

gi di Zeipi: Kimi Morandi, Margherita Collé, Gabriele Pivano e Merli Sofia; La mén idéa dé la Val D'Ohta: Federica dal Pio, Alice Boretta, Alessandro Corda e Verduci Aurora; I Sottosopra: Alessia Nicolò, Cristina Vencato, Patrick Gerard e Stefano Mirabello; I Viaggiatori: Jacopo

polare composta da: Giuria Tecnica: Cuochi VdA: chef Danilo Salerno, responsabile Compartimento Giovani VdA; Aibes VdA: Lauro Shnetter, delegato; Fisar VdA: Roberto Jacquemod Pane, delegato. Giuria Popolare: École Hôtelière de la Vallée d'Aoste: Jeannette Bondaz, presidente; ADAVA: Remy Herren; Accademia della Cucina Italiana: Felice Verthuy; Giornalista enogastronomica di settore: Simonetta Padalino. Fautore del concorso il presidente dei Cuochi VdA Gianluca Masullo, nonché insegnante presso l'École Hôtelière de la Valle d'Aoste. La somma della borsa di studio è il frutto del ricavato di iniziative pre covid organizzate dall'Unione Cuochi VdA, Aibes VdA e dall'École Hôtelière de la Vallée d'Aoste.



UNIONE CUOCHI DEL VENETO

Luoghi, tradizioni e prodotti DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO

Stefano Pepe

Una lunghissima ma piacevole ed entusiasmante giornata dove, gli ospiti partecipanti (trenta giornalisti, blogger ed opinionisti del settore turismo e gastronomia) sono stati letteralmente ammaliati dalle narrazioni e dalle esposizioni delle guide e dei relatori, ma soprattutto dagli chef con le loro creazioni: stupendi e deliziosi "finger-food" (spuncioni per i più tradizionalisti) in piena simbiosi con i prodotti del territorio che furono luoghi della antica popolazione Cimbra.

Un team di cuochi e pasticceri dell'Altopiano, che hanno aderito all'iniziativa, hanno preparato ciascuno un finger food di loro creazione e concezione, quale piacevole visione del territorio, proposto durante le visite nei percorsi stabiliti, mete di musei, malghe ed altre storiche location che caratterizzano ed identificano fortemente il comprensorio di Asiago.

Una presentazione inedita ed unica dell'Altopiano, in una opportunità originale ed imperdibile che gli ospiti in soggiorno di quei territori potranno accedere e parteciparvi nell'appuntamento di Settembre.

Il programma della giornata (la cui data esatta è ancora da destinarsi) è stato concepito in "sette tappe", attraverso le realtà operative e caratterizzanti, vere ambasciatrici e promotrici di quel comprensorio di territorio vicentino; nelle varie soste ci si potrà deliziare di esclusivi finger food, piccole opere gastronomiche degli chef operanti ad Asiago.

Sette piacevoli momenti "IN PUNTA DI DITA" caratterizzati da 35 finger food, sia salati che dolci fortemente legati alle caratteristiche di ciascun territorio visitato. Un'ulteriore e in aggiunta, una tappa speciale è stata programmata presso l'Osservatorio Astrofisico di Asiago, (uno dei più straordinari in Europa e il più grande in Italia) dove i 2 Chef Stellati Michelin dell'Altopiano (Alessandro Dal Degan della Tana Gourmet e Alessio Longhini del Stube Gourmet dell'Hotel Europa) avranno modo di far assaggiare le loro stellari preparazioni.

L'iniziativa messa in campo ha visto la sinergia di ConCommercio di Vicenza - Mandamento di Asiago, dell'Unione Montana Spettabile Reggenza dei Sette Comuni, la

Codiretti di Vicenza e di numerose aziende del territorio in veste di partner/sponsor.

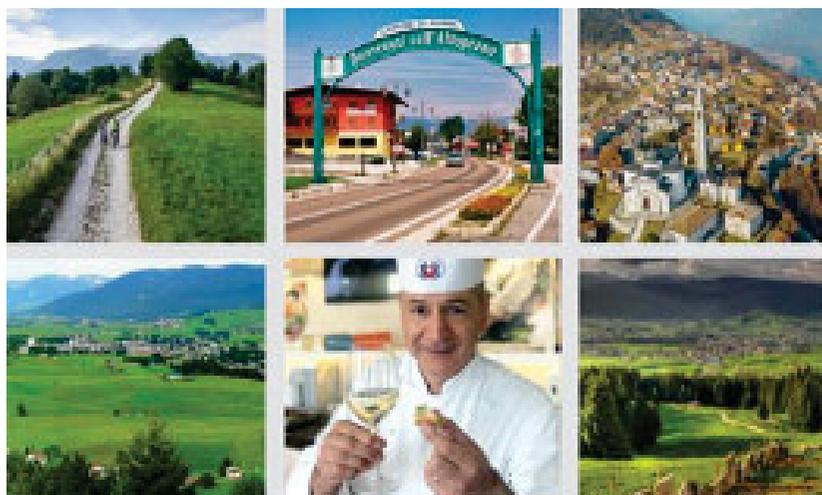
L'evento di presentazione della giornata del 1° luglio, oltre all'intervento organizzativo dello Studio Verde di Curtarolo (PD), ha visto la consulenza tecnica di GianLuca Tomasi, (General Manager della Nazionale Italia Cuochi - FIC) e di Marco Valletta (responsabile del Dipartimento dell' Ateneo della Cucina Italiana - FIC) nelle vesti di relatore/presentatore dell' intera giornata.

L'organizzazione, cui è andato un grande ringraziamento anche da parte delle Istituzioni locali, si è rivolta a Massimo Spallino, chef del ristorante Alla Vecchia Stazione di Roana, nonché consigliere dell'Associazione Provinciale Ristoratori Fipe - Confcommercio Vicenza, che ha contribuito in maniera unica nella progettazione e nella funzione di coordinatore sul territorio, ricercando e selezionando, le attività ristorative ed i colleghi, quali partner e compagni nel progetto, dando senso ad un luogo dove appartenenza e comunità sono ben radicate e la vera chiave per la "ripartenza" dopo le ben note vicende Covid, e non ancora assopite.

"Storicamente la ristorazione italiana ha sempre guardato ognuno il proprio orticello: questo evento e questa "edizione zero", quale prova generale di una manifestazione che proseguirà nei prossimi anni, servirà a far conoscere il livello di ristorazione ed accoglienza che

abbiamo in Altopiano, ed accrescere iniziative di collaborazione atte sempre più allo scambio e ai buoni rapporti fra colleghi della nostra categoria", così si è espresso lo chef alla fine della giornata di presentazione.

A seguito le "tappe" escursionistiche che sono state coinvolte nella presentazione del territorio, e le attività e relativi chef, che hanno avuto e avranno il compito, (per la giornata "clou" d' ottobre e in data ancora da destinarsi) di catturare, emozionare e suggestionare con il "Gran Galà del Finger", i fortunati ospiti che prenoteranno per tempo la partecipazione all' evento strettamente a numero chiuso.



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



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN BELGIO

Anche in Belgio ci sarà LA "FESTA DEL CUOCO"

La Segreteria

Il nostro dinamico presidente Pino Nacci è andato anche ospite in Rai, con il corrispondente dal Belgio, per far sapere a tutti che anche qui si festeggerà il cuoco e che questa iniziativa segna ufficialmente la "ripartenza" insieme. Siamo lieti, infatti, di accogliervi all'evento enogastronomico organizzato dall'Associazione Cuochi Italiani in Belgio della Federazione Italiana Cuochi, che si svolgerà domenica 10 e lunedì 11 Ottobre 2021 presso il Foodlab Excellis, centro interamente dedicato alla gastronomia, (sede della nostra Associazione) in Rue Colonel Bourg, 105 A 1140 Evere.

Con l'alto Patrocinio dell'Ambasciata d'Italia a Bruxelles, in collaborazione con: CCITABEL - Camera di Commercio Belgo Italiana, IIC - Istituto Italiano di Cultura Bruxelles, ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, ENIT - Ente Nazionale del Turismo, COMITES - Comitato degli Italiani all'Estero (Belgio), CNA - Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della piccola e media impresa Unione Agroalimentare. Inoltre: EMA - European Medical Asso-

ciation, SCIB-Scuola di Cucina Italiana Bruxelles, P.N. L'arte in cucina, I Love Italian Food, ITI - International Taste Institute, Radiocom.TV, Excellis, Horeca Magazine.

Sarà un importante momento di confronto per ricominciare con nuove idee e nuovi stimoli, all'insegna delle eccellenze agroalimentari italiane, del benessere, della convivialità, della socialità e della condivisione. Le due giornate saranno animate dalla valorizzazione delle cucine territoriali, per tramandare il patrimonio delle proprie tradizioni gastronomiche, punto di forza e vero motore della cucina regionale italiana, con degustazioni di piatti tipici delle diverse regioni italiane a cura dei cuochi FIC con postazioni enogastronomiche, degustazioni, cooking show, e altro ancora... Molteplici conferenze con professionisti del settore, per conoscere l'origine e la produzione degli alimenti che quotidianamente consumiamo e che sono alla base della nostra alimentazione. Informare gustando, questo lo spirito che accompagnerà le due giornate, un'occasione di riflessione per la grande famiglia dei cuochi, e non solo, con l'obiettivo di rimarcare i propri valori all'insegna della professionalità, della formazione, della tradizione ed innovazione, ma anche un momento di convivialità e di condivisione per l'intera categoria. Tantissimi ospiti che ci hanno già pregiato della loro disponibilità: istituzioni, cuochi, ristoratori, sommelier, pasticceri, pizzaioli, operatori del settore, giornalisti, tv, radio, blogger, buyers, importatori, distributori... È vitale creare nuove sinergie per ricostruire insieme il tessuto dell'ospitalità e dell'accoglienza.

Saranno, infine, adottate tutte le misure e regole sanitarie necessarie, nel pieno rispetto delle norme previste dagli enti governativi, per garantire la salvaguardia della salute dei partecipanti.

Per ulteriori informazioni scrivere a:
segreteria@acibelgio.com





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



DELEGAZIONE FIC REGNO UNITO

Costantino Nuzzo “La creatività per RESISTERE ALLE DIFFICOLTÀ”

Ci sono stati modi diversi, in questi mesi troppo lunghi, per resistere alla pandemia, anche nel campo della ristorazione. E Costantino Nuzzo, giovane cuoco attivo a Londra dal 2011, un'idea l'ha avuta: insieme ad altri chef lavora a un progetto chiamato In My Kitchen, una start-up che offre menù com-pleti e piatti raffinati da ordinare tramite un'app per esser consegnati il giorno successivo. Arrivato nella metropoli britannica con la voglia di affinare la propria formazione professionale, Costantino vede nel progetto “My kitchen” una sua progressione naturale perché vuole entrare nella ristorazione privata. Dopo una moltitudine di esperienze lavorative, Costantino è entrato a far parte della Federazione Italiana Cuochi in Gran Bretagna (FIC UK) nel 2019 e da allora riscrive il suo percorso arrivando ad ot-tenere gli obiettivi che si era prefissato, anche grazie all'aiuto di FIC. “Federcuochi ha tra i suoi scopi quello di creare una comunità tra gli chef italiani che vivono e lavorano nel Regno Unito. Attraverso iniziative di cucina e partnership di qualità, l'organizzazione aiuta i giovani chef a progredire nella loro carriera” dice Costantino, in arrivo da un piccolo paese vicino Caserta, ed aggiunge: “Molti giovani chef italiani si sono guadagnati una repu-

tazione lavorando nei migliori ristoranti di Londra al fianco di chef stellati. Questa esperienza ci ha permesso di imparare nuove tecniche e confrontarci con scuole di pensiero del complesso mondo della ristorazione londinese”. Nonostante la giovane età (classe 1991), la carriera di Constantino è costellata di molte esperienze: “Ho lavorato in Italia, Spagna e in Inghilterra, accrescendo il mio bagaglio di esperienza in ristoranti come la Soho House, The Hari Ho-

tel e Cipriani” racconta e “ho lavorato in una compagnia di catering e più volte nelle cucine di Buckingham Palace e del Castello di Windsor con l'arduo compito di cucinare per i Royals, compreso il principe Harry al Royal Ascot. Entrare a far parte del servizio di catering di Mosimann's, il grande chef stellato svizzero Anton Mosimann, mi ha dato la possibilità di conoscere meglio la cucina francese ed internazionale”.

Questo giovane chef indossa con orgoglio la sua meritata giacca FIC UK ed affascina con il suo genuino entusiasmo e una frenetica voglia di ripartire. Appena entrato nella Federazione Italiana Cuochi ha immediatamente avuto la possibilità di partecipare ed essere protagonista in vari live cooking shows, ottenendo un immediato successo presso il pubblico e gli addetti ai lavori li presenti ed affermandosi nel “Bond Street Award 2019” per la categoria “Young and Talented Hospitality” ricevendo il premio direttamente dall' Ambasciata Italiana del Regno Unito. FIC UK ha rappresentato un passaggio importante per Costantino, “per me è estremamente fondamentale tenermi sempre aggiornato, non voglio sedermi sugli allori ed accontentarmi di far bene quello che già conosco, non voglio adeguarmi su un solo stile, metodo o tipo di cucina”, dice. “Nelle cucine del Floridita (ora 100 Wardour Street), per esempio, mi son trovato a lavorare in una cucina che faceva 500 coperti a sera, è stata veramente dura. C'erano molti chefs con molta più esperienza di me, io osservavo e cercavo di imparare il più velocemente possibile. Ben presto mi son ritrovato da solo ed ero io ad intervenire per dare una mano ai miei ben più blasonati colleghi. Sotto pressione davo il massimo e dopo meno di 8 mesi sono stato promosso e nominato ‘employer of the year’. FIC UK ha fatto il resto, dandomi il dovuto supporto per esprimermi al meglio e per trovare la mia strada definitiva”.

www.fikuk.com



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN GERMANIA

I Cuochi celebrano la Sicilia e organizzano l'ASSEMBLEA GENERALE

Gianluca Casini

Due importanti appuntamenti si sono svolti in Germania nelle scorse settimane nell'ambito della vita associativa dei nostri soci FIC, uno di carattere più ludico e gastronomico, l'altro in tono istituzionale. Lo scorso 9 luglio, infatti, l'Associazione Cuochi Italiani in Germania ha organizzato a Regensburg, nei locali del Ristorante "Osteria Federico II" dello Chef e associato Pino Scatà, una serata siciliana. L'evento ha visto la partecipazione di numerosi soci FIC, e non solo, tra cui il Presidente, Vicepresidente e membri del direttivo dell'Associazione, riscuotendo forte apprezzamento anche da parte della clientela per l'autenticità del menu proposto e per la familiarità che lo stesso Scatà è riuscito a trasmettere con il suo staff. Tutto nel nome della tradizione della cucina siciliana, sempre più apprezzata anche all'este-

ro e in particolar modo in Germania.

Il secondo appuntamento, invece, è stato con l'Assemblea Generale 2021, tenutasi lo scorso 19 luglio presso il Golf-Club Ristorante Hoenstaufen dello Chef Mario Mollo, a Donzdorf. Oltre alla partecipazione di numerosi soci ed ai numerosi interventi durante i lavori, particolarmente gradita è stata la presenza alla Cena di Gala del Console Italiano a Stoccarda, Massimiliano Lagi, assieme ai familiari.



Il sole di mezzogiorno, la musica delle onde, il gioco delle ombre fra scogli e oceano. Infibra Collection presenta nuovi stili sostenibili per arredare la tavola.

Il risultato è unico. **Ed è il TUO.**

in **fibra**

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 - COOPERPLAT			www.trevalli.cooperlat.it/
UNILEVER	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandedchef.it
ZORZI		045 956917	zorzi.vr.it

Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

bellani.com



Italmill®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

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

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



SELEZIONE ORO
CHEF



LA SCELTA DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI.

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

Per informazioni:

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



— for —
PROFESSIONALS