

# il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 361 Settembre-Ottobre 2021



## Festa del Cuoco

# LA GIOIA DI RITROVARSI



## 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.

# Ripartono I GRANDI EVENTI FIC



di **Rocco Cristiano Pozzulo**  
Presidente Nazionale FIC



**L**a nuova stagione della cucina italiana sembra essere ripartita a pieno ritmo e, con essa, anche i grandi eventi targati Federazione Italiana Cuochi. Già lo scorso giugno, infatti, avevamo salutato il 1° Trofeo "Miglior Professionista Lady Chef" in presenza come un nuovo inizio all'insegna delle donne e della cucina al femminile. Certamente si è trattato di un appuntamento molto importante per il nostro mondo associativo, che infatti abbiamo voluto inserire nell'edizione 2022 dei Campionati della Cucina Italiana che, come sempre, si terranno a Rimini nel mese di febbraio. Tuttavia, erano ancora fresche e doloranti, purtroppo, le ferite che la pandemia ha lasciato nella maggior parte di noi ed anche le strette e giuste misure di sicurezza non ci avevano consentito di viverlo pienamente con il grande pubblico. Ciò che non è successo, invece, con la Festa nazionale del Cuoco 2021, vissuta con la condivisione di tanti amici e simpatizzanti gli scorsi 12 e 13 ottobre nelle suggestive Catanzaro e Soverato, in Calabria. Si è trattato di due giorni davvero entusiasmanti, in cui abbiamo ritrovato la voglia di stare insieme oltre i freddi schermi dei nostri computer ed oltre le riunioni on line e i telefonini. All'interno di questo nuovo numero della rivista IL CUOCO troverete un ampio resoconto della Festa, così come i racconti di cronaca gastronomica che ci hanno toccato da vicino e intensamente in questi mesi. Mi riferisco all'ultima finale svoltasi a Lione lo scorso settembre per il prestigioso Bocuse d'Or, che ha visto il Team Italia, che sosteniamo attivamente attraverso la Bocuse d'Or Italy Academy, piazzarsi tra le prime 10 nazioni a livello mondiale. Un successo non indifferente, che ci inorgoglisce, così come il 4° posto conquistato dal nostro Chef Andrea Mantovanelli sempre a Lione nella durissima ed altrettanto prestigiosa gara della Catering Cup, dove ha anche vinto come Miglior Buffet al mondo.

Neanche il tempo di festeggiare questi nostri straordinari ragazzi e di goderci la Festa del Cuoco, che subito siamo stati chiamati ad intervenire come partner protagonisti a HOST 2021, la Fiera di Milano dedicata all'hotellerie ed alla ristorazione, dove il nostro stand FIC è stato certamente tra i più attivi e dove si sono alternati, in 5 giorni pieni di attività, chef, lady chef, rappresentanti istituzionali, titolari di aziende partner, docenti e allievi degli istituti alberghieri, rendendo ogni incontro ancora più stimolante, il tutto in rigorosa diretta social, grazie alla nostra straordinaria segreteria FIC. E, a proposito di alberghieri, ecco che mentre leggerete queste pagine, avrà registrato un altro grandioso successo anche il Trofeo Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri, in programma a Lancenigo di Villorba, in provincia di Treviso, il 9 novembre. Di questo racconteremo sull'altro numero ancora della rivista, mentre in questa sede mi preme sottolineare che, come ricordato all'inizio, davvero una nuova stagione si è aperta per la cucina italiana e che, come sempre, i cuochi FIC sono tra i grandi protagonisti. ■

# 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](mailto:fic@bragard.com)

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



**BRAGARD**

IL CUOCO n. 361  
Rivista ufficiale della  
Federazione Italiana Cuochi  
Anno di fondazione 1960

In copertina:  
Il Teatro Politeama di Catanzaro  
gremio di cuochi

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

Foto: Mauro Di Leva,  
Primore design&comunicazione

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 PIZZUTILO, 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 Erriquez, 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  
Marketing Vito Mastrosimini. Consulente Marketing: Virginia Bellini

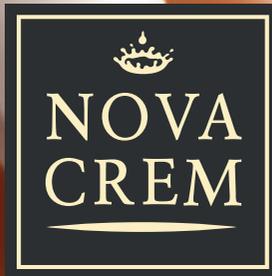


la rivista diventa  
interattiva



SCANSIONA  
IL QR CODE  
CHE TROVI SU  
ALCUNI ARTICOLI

*buona visione!*



Cioccolato, Creme e Decorazioni.



Distributore Italia

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

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

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

## EDITORIALE

3 Ripartono i grandi eventi FIC

## CELEBRAZIONI FIC

12 La Festa del Cuoco finalmente in presenza

## HOST 2021

16 Le giornate di FEDERCUOCHI A HOST

## BOCUSE D'OR

22 Bocuse d'Or: grande Italia tra le prime 10 nazioni

## LADYCHEF

26 In Sardegna l'Assemblea Nazionale

## INTERNATIONAL CATERING CUP

28 Andrea Mantovanelli con onore a Lione

## NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

30 La formazione? Fondamentale anche per affrontare le competizioni

## LIFE FOSTER

32 Life Foster, lotta allo spreco alimentare: un dovere di tutti

## DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

34 La ripresa delle aziende ristorative italiane

## RISTOREXPO

36 "Ricomincio da me. Il nuovo umanesimo enogastronomico" A RISTOREXPO 2021



**RISO CARNAROLI ACQUERELLO**

spuma di latte affumicata e fagiolini  
di Simone De Stefano



## DIPARTIMENTO LAVORO

38 La figura professionale del cuoco: finalmente arrivata la norma UNI

40 Regolamentazione della figura del cuoco. I pareri degli associati da Nord a Sud. Il DSE FIC è presente e operativo

## ATENEUO DELLA CUCINA ITALIANA

42 Ateneo della Cucina Italiana al servizio di tutti gli associati

## DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE

44 Nozioni per personalizzare masse per biscuit e pan di Spagna

## NEWS FIC

45 Linea Verde Life: la Rai sceglie il laboratorio FIC

## PASTICCERIA

46 Nozioni per personalizzare masse per biscuit e pan di Spagna

## RICETTE DEGLI ASSOCIATI

48 IL RISO CARNAROLI per Simone De Stefano

## CUCINA E CULTURA

50 Biblioteca Gastronomica di Accademia Barilla. Il vasto tesoro dei ricettari

## SCUOLA & FORMAZIONE

52 Imparare e insegnare: due azioni inscindibili

## NEL MONDO DELLA PESCA

58 Asterisco sul menù: ancora luci e ombre

## CUCINA GREEN

60 la cucina e il pesce sostenibile: la terra si rispetta anche dal mare

## L'ANGOLO DEL MANGIOLOGO

62 Cavoli (anche) a merenda

## SAPORI DEL TERRITORIO

64 Ciauscolo, impareggiabile salume orgoglio delle Marche

68 CIBO&VINO PER LA MENTE

70 FIC IN ITALIA

80 FIC NEL MONDO



LURISIA®



## IL NOSTRO ELOGIO ALLA NATURA.

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

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



## COLLABORATORI



**ROCCO CRISTIANO POZZULO**  
Presidente Nazionale FIC



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



**ANTONIO IACONA**  
Coordinatore editoriale



**GIUSEPPE FERRARO**  
Resp. Dipartimento Lavoro



**GIUSEPPE GIULIANO**  
Responsabile  
Dipartimento Pasticceria



**MARCO VALLETTA**  
Resp. Compartimento  
Ateneo Cucina Italiana



**GIOVANNI GUADAGNO**  
Responsabile Dipartimento  
Professionale



**STEFANO PEPE**  
Resp. FIC Media Press



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



**STEFANO BONETTO**  
Presidente Commissione  
Servizi UNI



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



**PIERO ROTOLO**  
Giornalista



**VALENTINA TEPEDINO**  
Consulente scientifica



**MAURO MARIO MARIANI**  
Medico



**FRANCESCA MANCINI**  
Giornalista



**ANGELICA GIAMBELLUCA**  
Giornalista

### **INOLTRE:**

Luisa Caruso,  
Gianluca Casini,  
Angelo Monticelli



L'Italia  
nel piatto.

**CIRIO**  
1856

*Alta Cucina*

**IL ROSSO TRICOLORE**

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



Ricetta di  
Fabio Potenzano

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



# La Festa del Cuoco finalmente in presenza IL GRANDE EVENTO FIC CELEBRATO IN CALABRIA

“Dopo mesi di chiusure e restrizioni migliaia di berrette bianche della Federazione Italiana Cuochi si sono ritrovate insieme a Catanzaro e Soverato”

Quanta gioia scolpita su ciascun volto! Sorrisi ed entusiasmi che nemmeno le mascherine sono riuscite a nascondere, tanti erano il piacere e la voglia di ritrovarsi. E così è stato, finalmente, per migliaia di berrette bianche FIC, che nei giorni del 12 e 13 ottobre scorsi hanno celebrato tutti insieme la **Festa Nazionale del Cuoco**, con la tradizionale SS. Messa dedicata a **San Francesco Caracciolo**, Santo Patrono di tutti i cuochi, e con **due giornate ricche di eventi e appuntamenti**.

Luoghi da sogno scelti quest'anno e che hanno brillato, oltre che per la loro naturale bellezza, anche per la grande accoglienza che ci hanno riservato, sono stati il capoluogo calabrese, **Catanzaro**, ed uno dei gioielli balneari della sua costa, **Soverato**. Per questo, il primo sentito ringraziamento di tutta la **Dirigenza FIC** è andato all'**Unione Regionale Cuochi Calabresi** ed all'**Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi**, per le tante settimane spese per l'organizzazione e per essere stati sempre attenti e presenti durante la Festa. **Naturalmente, tutti gli incontri del ricco programma si sono svolti in assoluta sicurezza e nel pieno rispetto delle regole, come previsto dalle norme vigenti contro la pandemia da Covid-19.**

Incontri, convegni, dibattiti, cooking show e cene di gala hanno arricchito l'intenso programma, inaugurato nel pomeriggio di

martedì 12 ottobre, con una gradevole passeggiata sul **lungomare di Soverato**, località Bandiera blu per il suo mare, dove sono giunti i saluti inaugurali, con gli interventi del presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, e del sindaco di Soverato, **on. Ernesto Alecci**. Nutrita la Dirigenza FIC presente, con il segretario generale, **Salvatore Bruno**, il vicepresidente FIC Area Sud, **Salvatore Turturo**, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Calabria, **Carmelo Fabbricatore**, il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi, **Domenico Origlia**, e i tanti presidenti delle Associazioni Provinciali e Unioni Regionali FIC. Con il sindaco, è intervenuto anche il dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero di Soverato, **Renato Daniele**. Dopo i saluti, nel corso centrale della "perla dello Ionio", proprio l'Istituto Alberghiero della bella città balneare ha organizzato e allestito a cura dei suoi studenti e docenti, con il supporto del **Mippaf /Feamp** e del **Flag Ionio 2**, un **aperitivo di benvenuto a base di pesce azzurro e prodotti tipici calabresi** offerto a tutto il pubblico presente.

"Siamo lieti di essere tornati a celebrare i nostri eventi in presenza ed in totale sicurezza - ha detto il presidente FIC, **Rocco Pozzulo** - e siamo onorati di essere stati accolti con questo grande entusiasmo dalla terra di Calabria. La forza della nostra Federazione consiste innanzitutto nei valori territoriali e nel grande sentimento di aggregazione delle nostre Associazioni Provinciali ed Unioni Regionali. Ecco perché voglio ringraziare di cuore ed a nome di tutta la Dirigenza FIC tutti i cuochi calabresi ed i loro presidenti e rappresentanti per il grande lavoro svolto".

"Ringrazio anch'io tutti i nostri associati per il supporto che ci hanno dato perché questa Festa riuscisse al meglio - ha aggiunto il presidente dei Cuochi Calabria, **Carmelo Fabbricatore** - e sono certo che questo sarà nuovamente il primo di tanti incontri regionali e nazionali targati Federcuochi".



“Ai ringraziamenti ai nostri Chef e soci – ha concluso il presidente dei Cuochi Catanzaresi, **Domenico Origlia** – voglio aggiungere quelli per gli altri partner provinciali, con in prima linea gli istituti alberghieri, senza i quali molti dei nostri appuntamenti non sarebbero possibili. Grazie di cuore perché anche voi fate parte di questa meravigliosa macchina organizzativa, così come le nostre istituzioni, a cominciare dai Comuni di Catanzaro e Soverato”.

La prima giornata della Festa del Cuoco si è, poi, conclusa con la **cena di gala** al ristorante Baia dell'Est, a cura dell'Unione Regionale Cuochi Calabria e dell'Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi, con ricette tutte basate sui prodotti locali e sul pesce azzurro o cosiddetto “povero”, tema centrale anche di tutti gli incontri e cooking show in programma.

Il ricco programma di tutta la manifestazione FIC, infatti, si è potuto realizzare grazie al supporto del **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF), con il Programma Operativo del FEAMP**, all'insegna della promozione al consumo del pesce azzurro, del suo impiego nell'alta cucina e dello spirito di sostenibilità di questa tipologia di pescato; tanto per la reperibilità di questa risorsa ittica a livello locale che per il limitato impatto ambientale delle stesse attività della piccola pesca costiera.

Presenti alla cena di gala, oltre alle centinaia di ospiti, tutta la **Giunta Esecutiva** di Federcuochi ed i responsabili dei **Dipartimenti e Compartimenti FIC**. Ancora una volta, durante la cena ad essere ringraziati per il supporto logistico e per l'accoglienza sono stati il **Comune di Soverato**, gli **Istituti Alberghieri di Soverato** e di **Lamezia Terme** ed il **Flag Jonio 2**, oltre alle **brigate di cucina e di sala**, alla **Con.Pa.It. Calabria** per avere realizzato la torta della Festa e la **Fisar Calabria** per il servizio di sommelierie.

Molto ricca di contenuti anche la seconda giornata, svoltasi nello splendido scenario del **Teatro Politeama “Mario Foglietti” di Catanzaro** e presentata dal giornalista e coordinatore editoriale della nostra rivista *Il Cuoco*, **Antonio Iacona**. Qui, dopo la foto di rito con migliaia di berrette bianche posizionate tra platea e galleria, hanno preso il via i numerosi incontri e cooking show. Ad aprire la giornata, il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, che assieme alla responsabile nazionale del Compartimento Lady Chef, **Alessandra Baruzzi**, ed alla responsabile Lady Chef del Sud Italia, **Sarah Cucchiara**, ha voluto ricordare la figura di **Rita Del Castillo**, socia FIC e Lady Chef prematuramente scomparsa. Dopo i saluti dell'assessore al Turismo del Comune di Catanzaro, **Alessandra Lobello**, e dei presidenti dell'URCC, **Carmelo Fabbricatore**, e dei Cuochi Catanzaresi, **Domenico Origlia**, che hanno ringraziato tutti gli associati regionali per il grande lavoro svolto, sono iniziati i cooking show, che avevano l'obiettivo di valorizzare e rilanciare il “pescato locale” e tutte quelle specie di pesce azzurro che fino ad oggi non hanno goduto di grande fama sul piano commerciale, ma che possiedono tutte le ricchezze ed i valori nutrizionali degli altri loro “fratelli maggiori” e ben più famosi. Il primo cooking show è stato dello **Chef Lorenzo Alessio**, giovane e talentuoso cuoco FIC con un trascorso di tanti anni nella Nazionale Italiana Cuochi e reduce dalla prestigiosa esperienza del Bocuse d'Or di Lione, con il ruolo di Coach del Team Bocuse d'Or Italy Academy. Lorenzo ha realizzato una ricetta con *Palamita leggermente marinata, mela*

**In alto, la celebrazione della SS. Messa in onore di San Francesco Caracciolo e (in basso) alcuni momenti salienti della Festa a Soverato, con l'intervento del sindaco alla cena di gala.**





Da sin., i presidenti Fabbricatore e Origlia ricevono il cappello FIC in ceramica dal presidente Pozzulo; l'intervento in diretta del neogovernatore della Regione Calabria; numerosi sono stati i giovani allievi degli alberghieri presenti in sala.

verde, cumino e salsa giapponese toszu. Centinaia gli studenti degli Istituti Alberghieri presenti assieme ai docenti per seguire con molta attenzione la realizzazione dei piatti.

Il secondo cooking show è stato invece affidato ad un'altra figura prestigiosa della Federcuochi: **Gianluca Tomasi**, General Manager della NIC e Chef di grande esperienza e di fama internazionale nell'ambito delle competizioni Worldchefs. Tomasi ha realizzato il piatto con "Sedanini" di spinaci con sarde marinate e crema di pane tostato. Con lo Chef è intervenuta anche la dottoressa **Elisa Filippi**, project manager del **Progetto LIFE Foster**, portato avanti con Federcuochi e numerosi altri partner europei contro lo spreco alimentare.

Terzo ed ultimo cooking show, quello dello Chef calabrese, molto apprezzato e già da anni presente su prestigiose Guide nazionali, **Michele Rizzo**, che ha preparato un *Lanzardo* (parente prossimo dello sgombro) in oliocottura, con cipolla di Tropea, bergamotto e salsa di prezzemolo. Anche qui, grandissima valorizzazione dei prodotti territoriali, mista a ricordi d'infanzia, oltre che rilancio dei valori nutrizionali di questi ingredienti.

Dopo i cooking show e dopo la premiazione di alunni e docenti dell'**Istituto Comprensivo "Don Milani"**, per i lavori realizzati dai piccoli allievi delle classi, è stata la volta del **convegno** sul tema: **"Modelli locali di gastronomia come nuove risorse territoriali del cibo e dell'accoglienza dopo la crisi pandemica"**, sempre svoltosi sul palco del Politeama. In questo ambito, ad intervenire per un suo saluto ai cuochi ed alla platea tutta è stato il neo **Governatore della Regione Calabria On. Roberto Occhiuto**.

Poi, sul palco si sono alternati nei vari interventi: il direttore della CNA Agroalimentare, **Gabriele Rotini**, lo Chef noto volto televisivo e dirigente nazionale FIC, **Alessandro Circiello**, il dirigente del settore pesca del Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria, **Bruno Zito**, il direttore del Dipartimento Agricoltura della Regione Basilicata, **Donato Del Corso**, la project manager del progetto LIFE Foster, **Elisa Filippi**, l'ideatore del Maturmeet e Stagionello, **Alessandro Cuomo**, il dirigente scolastico dell'Istituto Alberghiero di Soverato, **Renato Daniele**, e il direttore di Anita - Accademia nazionale italiana delle tradizioni alimentari, **Valerio Caparelli**.

A chiudere la meravigliosa "due giorni" della Festa del Cuoco è stato, infine, il **"Buffet delle Regioni"**, allestito sempre all'interno del Teatro Politeama di Catanzaro e che ha visto le Unioni di tutte le regioni d'Italia preparare ciascuna alcuni piatti tipici da proporre ai partecipanti.

Tante le aziende partner FIC che sono intervenute durante i numerosi incontri della Festa. A salire sul palco ed a partecipare al ricco programma sono state infatti: **Lurisia Premium Beverages, Marr, Bonduelle Food Service Italia, Electrolux Professional, Conserve Italia, Oleificio Zucchi, Surgital, Royal Greenland, Coltellerie Sanelli, Tre Valli, Sirman, Qodeup**.

Numerosi anche gli interventi da parte di partner territoriali e locali, come **MeC - Mercato Eccellenze Calabresi, Valle Crati group, Stagionello Cuomo Method, Consorzio Patata della Sila, Anita - Accademia Italiana delle Tradizioni Alimentari, la Nocciola Bio di Calabria, De.Co. Calabria, Antica Congrega Tre Colli**. ■

I tre Chef intervenuti ai cooking show: da sin., Gianluca Tomasi, Lorenzo Alessio, Michele Rizzo.



# Quelli del manico verde

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

**La sicurezza raddoppia:**

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

## PROTEZIONE ANTIBATTERICA SICURA

Sanelli®

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

BIO  
1006/22



Sanelli

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



GUARDA IL VIDEO

# Le giornate di FEDERCUOCHI A HOST

Un programma intenso quello messo in campo da FIC tra cooking show, convegni e interviste, seguito anche in diretta sui nostri canali social

Che **HOST** sia stato ancora una volta un grande successo, soprattutto in questa **edizione 2021** tanto attesa in presenza, lo dicono i numeri e lo dice il grande feedback ottenuto **dal 22 al 26 ottobre** scorsi, con un pubblico sempre più interessato ed entusiasta a scoprire “nuovamente” i settori dell’hotellerie, dell’accoglienza, della ristorazione, tanto martoriati nel corso della pandemia. E che ancora una volta la **Federazione Italiana Cuochi** sia stata il grande valore aggiunto della manifestazione, lo dimostra il suo programma, con un calendario ancora più ricco di **incontri, convegni, dibattiti, interviste, cooking show** e **dirette Facebook** avvenuti in uno stand ancora più ampio rispetto a quello della passata edizione.

In alto, il sottosegretario Andrea Costa riceve giacca e cappello FIC prima del convegno. Sotto, da sin., il sottosegretario Gian Marco Centinaio interviene al convegno FIC e lo Chef Carlo Cracco parla con tutto il Team Bocuse d’Or Italy Academy.



Sono state, infatti, giornate entusiasmanti, riempite di tanti contenuti e domande alle quali si è cercato di dare risposte concrete. Com'è nello stile della Grande Famiglia FIC, tutti hanno partecipato alla buona riuscita dell'evento, dalla Dirigenza nazionale alle “forze” territoriali. “Siamo lieti che un'altra prestigiosa edizione di HOST si sia svolta secondo le previsioni e che FIC abbia contribuito ad arricchire l'appuntamento 2021 con questa importante Fiera a Rho – ha detto il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzolo**. – Siamo stati subito pronti a confermare la partnership con l'organizzazione, proponendo ancora una volta un programma variegato e interessante. Per questo, voglio ringraziare quanti si sono spesi per Federcuochi, tra dirigenti, cuochi e lady chef, intervenendo da protagonisti, spesso dietro le quinte, come la nostra preziosa segreteria”.

A fargli eco, i saluti del segretario generale FIC, **Salvatore Bruno**: “Abbiamo messo subito in campo le nostre forze professionali, mentre è stata ribadita anche in sede milanese la forte volontà di Federcuochi di dialogare e rafforzare i rapporti con le istituzioni locali e nazionali. Prova ne siano i prestigiosi incontri organizzati





Alcuni degli Chef intervenuti ai cooking: da sin., Giuseppe Buscicchio ed i Campioni italiani Fabio Gallo e Sarah Cucchiara.

con i **Ministeri delle Politiche agricole e della Salute** nel nostro stand e la presentazione di progetti di respiro internazionale ed europeo, come **LIFE Foster**, contro lo spreco alimentare”.

Gli interventi FIC sono avvenuti tutti in diretta dallo stand, grazie ai collegamenti Facebook e social. E così è stato per tutto il programma delle cinque giornate. Un ringraziamento particolare FIC lo ha voluto rivolgere alle proprie aziende partner, sempre presenti, alcune delle quali intervenute direttamente dallo stand con i propri titolari e rappresentanti. “Sono sempre al nostro fianco - ha ribadito il presidente FIC Promotion, **Carlo Bresciani** - e sono una colonna portante del nostro operato. È uno scambio reciproco culturale e professionale, ancor prima che commerciale, testimoniato spesso dall'intreccio tra presentazioni di prodotti di alta qualità e cooking show dei nostri chef”.

Ed eccolo, dunque, l'intenso programma realizzato, interamente presentato dal giornalista **Antonio Iacona**, coordinatore editoriale della rivista **IL CUOCO**, e che ha visto alternarsi cuochi, lady chef, dirigenti FIC, sottosegretari, aziende partner, dal primo all'ultimo giorno. Ad inaugurare i lavori è stato il presidente nazionale del Dipartimento Solidarietà Emergenze, **Roberto Rosati**, intervenendo sul tema: “Le prime 72 ore in una cucina di emergenza”. Un tema importante e delicato, che ha già visto centinaia di nostri cuochi DSE all'opera negli scenari più drammatici della nostra Penisola, come durante il terremoto nel Centro Italia. Sapersi muovere in quelle condizioni e saper gestire le situazioni delicate di quelle prime ore di “emergenza” è quanto mai importante, ha ricordato Rosati.

Già dalla 1<sup>a</sup> giornata si è svolto, poi, il primo importante incontro istituzionale, con l'intervento nello stand FIC del sottosegretario alle Politiche agricole, **sen. Gian Marco Centinaio**, in collegamento streaming, sul tema: “Filiera sempre più corte tra agroalimentare del territorio e cucina nella ristorazione post-Covid”. Ad intervenire con lui sono stati il condirettore di *Libero*, **Pietro Senaldi**, il capocronista de *Il Giornale*, **Giannino della Frattina**, il vicepresidente di Coldiretti, **David Granieri**, il direttore di CNA Agroalimentare, **Gabriele Rotini**, e i dirigenti FIC **Salvatore Bruno**, segretario generale, e **Alessandro Circiello**, responsabile Media e Public Affairs.

Spazio, poi, ancora alla cucina, con l'intervento dello Chef **Marcello Zaccaria**, che è anche Chef di *Accademia Barilla*, a cui è subentrato poi **Giuseppe Buscicchio**, executive chef di *Unilever Food Solution*, che è intervenuto sul tema: “La cucina del senza, ma con grande contenuto”. Spazio ancora a cooking show, inoltre, con “Il Campione italiano si racconta” e l'intervento di **Fabio Gallo**, cuoco riminese che ha rivelato le sue tante emozioni ai Campionati della Cucina Italiana 2020, dove ha conquistato il titolo di campione assoluto K1 (cucina calda), riproponendo proprio il piatto con cui vinse e realizzandone un altro, inserito nel menu del suo nuovo ristorante.

Ma le emozioni della 1<sup>a</sup> giornata non erano ancora finite. Ad intervenire, infatti, nello stand FIC è stato il Team della **Bocuse d'Or Italy Academy**, con il suo vicepresidente Chef **Carlo Cracco**, il coach **Lorenzo Alessio**, il candidato italiano **Alessandro Bergamo**, il commis **Francesco Tanese** e uno degli helper, Noel Moglia. Dai presenti sono state ricordate le tante emozioni ma soprattutto il grande sforzo in allenamento prima, ed in gara poi, per conquistare la prestigiosa posizione che vede oggi l'Italia tra le prime 10 nazioni del concorso più famoso al mondo per i singoli, con una prestazione quanto mai grande a Lione 2021 lo scorso settembre e di cui diamo ampia cronaca su questo numero della rivista.

A chiudere la 1<sup>a</sup> giornata, infine, l'intervento del responsabile nazionale del Compartimento Giovani FIC, **Stefano Bongiovanni**, che ha raccontato il tanto lavoro per la valorizzazione delle giovani risorse nel mondo FIC e degli Albergieri. A rafforzare il messaggio di Bongiovanni è giunto il cooking di un altro bravo professionista del mondo FIC, **Lorenzo De Vivo Martini**, responsabile Giovani della Toscana, che ha realizzato il piatto “Autunno in Toscana”, dando prova di come si possa raccontare un territorio attraverso una ricetta, sulla traccia dell'incontro “La tradizione rivista in chiave moderna dal Compartimento Giovani”. De Vivo Martini, lo ricordiamo, è stato anche premiato come Giovane dell'anno 2021.

Intenso anche il programma della 2<sup>a</sup> giornata, con “Il dessert da ristorazione” realizzato dalla campionessa nazionale di pasticceria **Sarah Cucchiara**, bravissima pastry chef siciliana, che ha raccontato le sue emozioni ai Campionati della Cucina Italiana



Da sin. Marco Valletta e Marcello Zaccaria

2020, preparando proprio il dolce che le è valso la vittoria. Sarah è anche impegnata come responsabile Lady Chef della Sicilia e del Sud Italia. A seguire, sono proseguiti gli interventi delle aziende partner a HOST, con **Andrea Grandi**, manager Cook and Chill di Electrolux, che ha illustrato le "Agevolazioni Industria 4.0 di Electrolux Professional". Poi, è stata la volta di NT Food con la sua pizza senza glutine, realizzata da **Giovanni Priolo**, intervenuto anche come presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Milanesi, mentre il benvenuto a tutti era stato dato già dalla prima giornata dal presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lombardia, **Alberto Somaschini**. Ad intervenire, invece, sulla "Formazione propedeutica ai Campionati della Cucina Italiana 2022" è stato il General Manager della Nazionale Italiana Cuochi, **Gianluca Tomasi**, che ha tenuto una vera e propria lezione sugli aspetti fondamentali per la preparazione alla competizione più prestigiosa targata Federcuochi. A chiudere gli interventi per le aziende partner è stata **Nicoletta Galleani**, intervenuta per Reflexx, parlando dell'importanza fondamentale dell'igiene in cucina e dell'utilizzo dei prodotti di prima qualità di Reflexx per la lavorazione e la manipolazione degli alimenti.

Ancora aziende partner anche nella 3<sup>a</sup> giornata, con l'intervento di Pentole Agnelli, intervenuta con il direttore marketing, **Maurizio Di Dio**, ed il responsabile Agnelli Complements, **Matteo Grossi**, sul tema: "Agnelli Complements: attrezzature, tecnologie, articoli di design avanzati per il comparto Ho.Re.Ca.". **Tiziano Cassillo**, invece, con la sua lunga esperienza nel campo delle farine e dei lieviti, è intervenuto per conto di Italmill, con alcune demo cooking, mentre **Flavio Fascio Pecetto**, direttore commerciale di Tre Spade, con il testimonial chef **Riccardo Carnevali**, è intervenuto su: "Tre Spade, 125 anni al servizio dei professionisti del gusto".

Ancora spazio, poi, per alcune tematiche di approfondimento, questa volta con il responsabile nazionale dell'Ateneo della Cucina Italiana, **Marco Valletta**, intervenuto sul tema: "Pasta fresca: tradizione territoriale italiana", mentre a seguire il pastry chef e

responsabile della segreteria FIC, **Alessandro Laudadio**, ha realizzato un dessert seguendo la traccia: "Il dessert al piatto da ristorazione: come evitare lo spreco alimentare in pasticceria". Questo incontro è stato condotto in contemporanea con l'intervento della dottoressa **Elisa Filippi**, project manager di **LIFE Foster**, il progetto internazionale sposato da FIC contro lo spreco alimentare ed a favore della sostenibilità in cucina. In occasione dell'intervento di Filippi, è stato inoltre presentato ufficialmente il "**Manifesto per la prevenzione allo spreco alimentare**", elaborato nel corso di questi mesi, e sono stati invitati tutti gli associati FIC e gli attori protagonisti a sottoscriverlo. Numerosi, infatti, sono stati coloro che, pur non essendo presenti alla fiera di HOST, si sono collegati alle dirette social e Facebook di Federcuochi e che hanno potuto seguire i lavori.

Tra le giornate più ricche, sicuramente anche la 4<sup>a</sup>, con l'apertura di un intervento prestigioso: quello dello Chef **Andrea Mantovanelli**, che ha conquistato a Lione 2021 il titolo di Miglior Buffet al Mondo ed il 4° posto come classificato assoluto alla Finale Mondiale della Catering Cup 2021. Mantovanelli ha dato un "assaggio" della preparazione del "Paté en croute artistico" e raccontato le tante emozioni provate sia agli allenamenti che nella gara vera e propria.

Ancora un incontro istituzionale di livello nazionale, poi, con l'intervento del sottosegretario alla Salute, **on. Andrea Costa**, dallo stand FIC, sul tema: "Sicurezza alimentare e nutrizionale nei sistemi di produzione e trasformazione post-Covid. L'utilizzo dell'asterisco nei menu per i surgelati in ambito ristorativo". Tanti i prestigiosi relatori intervenuti: il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**, il presidente FIC Promotion, **Carlo Bresciani**, il responsabile FIC Media e Public Affairs, **Alessandro Circiello**, la giornalista del *Corriere della Sera* **Angelica Giambelluca**, il direttore di Eurofishmarket, **Valentina Tepedino**, il presidente di Filiera Italia, **Luigi Scordamaglia**, il presidente dell'Associazione Nazionale Banqueting e Catering, **Paolo Capurro**, l'amministratore



Da sin. Stefano Bongiovanni e Lorenzo De Vivo Martini e, a destra, l'intervento delle Lady Chef, con la responsabile nazionale Alessandra Baruzzi e il vicepresidente FIC Area Sud, Salvatore Turturo

delegato di Royal Greenland, **Giovanni Caragnano**, e la patron di Surgital, **Elena Bacchini**.

Dopo l'incontro istituzionale, nuovamente spazio alle aziende partner FIC, con il cooking show di **Lorenzo Alessio** e **Fabio Asti** per "Bonduelle Food Service presenta Greenology: l'arte della cucina a base vegetale", illustrato, oltre che dai due chef, dal direttore commerciale di Bonduelle Food Service, **Alessandro Brighenti**, dalla Channel Marketing Manager di Food Service Italia, **Anna Baccarani**, e dalla Marketing Manager, **Raffaella Fontana**. A realizzare il cooking show per Royal Greenland, poi, sono stati **Lorenzo Alessio** e **Fabio Potenzano**, seguendo la traccia: "Royal Greenland Italia: dai mari del Nord alla tavola passando per la creatività della cucina". Ad arricchire la parte conclusiva della giornata, ci hanno pensato poi le nostre bravissime Lady Chef, guidate dalla responsabile nazionale del Sodalizio, **Alessandra Baruzzi**. "Il tempo delle donne nella cucina professionale", questo il tema che hanno affrontato con maestria e bravura **Mariana Epure**, **Denise Massarenti** e **Marianna Calderaro**, rispettivamente prima, seconda e terza classificata al 1° Trofeo Nazionale "Miglior

Professionista Lady Chef Cirio", svoltosi lo scorso giugno alla Scuola di alta cucina Tessieri, in Toscana, primo evento FIC in presenza dopo la pandemia. Baruzzi, tra l'altro, ne ha approfittato per ricordare che la 2ª edizione del Trofeo si svolgerà invece all'interno dei Campionati della Cucina Italiana a Rimini a febbraio 2022. Le tre Lady Chef hanno così realizzato tre ricette, ciascuna raccontando il proprio territorio e le proprie emozioni.

A chiudere l'ultima giornata, la 5ª, di HOST nello stand FIC sono stati, infine, il responsabile del Dipartimento Tecnico-Professionale, il Prof. **Giovanni Guadagno**, vicepresidente dell'Istituto Alberghiero per l'enogastronomia e l'ospitalità "Collegio Ballerini", intervenuto sul tema: "Tutti al lavoro: matching scuola lavoro" e, a seguire, l'amministratore delegato di Royal Greenland Italia, Giovanni Caragnano, che ha spiegato la "Nostra visione di sostenibilità 2.0".

La Federazione Italiana Cuochi ha voluto dare da subito il proprio "arrivederci" a HOST edizione 2023, con la certezza che sarà un'altra edizione davvero intensa dal nostro stand FIC, con i tanti protagonisti coinvolti. ■

## RIPARTIRE DALLA RISTORAZIONE PER DIFFONDERE LA CORRETTA ALIMENTAZIONE

Durante la manifestazione HOST 2021, presso lo stand della FIC si è discusso di sicurezza alimentare.

Ho partecipato come giornalista in ambito medico e per questo ho voluto puntare l'attenzione su quanto sia importante alimentarsi in modo corretto: il ruolo dell'alimentazione nell'infiammazione dell'organismo è stato sottolineato già da tempo. Alcuni alimenti sono in grado di interagire con i nostri geni, accendendoli o spegnendoli, e quindi hanno un ruolo centrale nell'evitare o innescare malattie. Il cibo alza naturalmente le nostre difese immunitarie o le abbassa, è anti-cancro o pro-cancro, agisce sul nostro metabolismo, stressandolo o aiutandolo, causa malattie cardiovascolari più di ogni altro agente ambientale. Eppure, ancora oggi si fa fatica a diffondere questa importante correlazione tra ciò che mangiamo e il nostro stato di salute. Secondo gli ultimi dati dell'Iss, 4 italiani su 10 sono in eccesso ponderale. Il 20% dei bambini è in sovrappeso, il 9% è obeso. Viviamo in un ambiente "obesogenico", con una grande disponibilità di alimenti di scarsa qualità e a basso costo la cui distribuzione commerciale è sostenuta da efficienti sistemi di marketing.

E se la corretta alimentazione fosse veicolata prima di tutto dal mondo della ristorazione? Vista la grande tradizione culinaria e di ristorazione del nostro Paese, perché non partire da questo mondo per diffondere il concetto che il cibo sano non solo può essere gustoso, ma è l'unica opzione? Starà a voi, cuochi, ristoratori, trovare ricette, accostamenti e proposte che possano soddisfare palato e organismo. Ma credo che sia una sfida alla vostra portata.

**Angela Giambelluca - Giornalista Corriere della Sera**

# RISULTATI OLTRE LE PREVISIONI PER **HOSTMILANO** E **TUTTOFOOD**. FIERAMILANO SI CONFERMA HUB EUROPEO

- Oltre **150 mila visitatori** hanno incontrato **2.700 aziende**, rafforzando Milano come hub fieristico europeo e per la promozione internazionale delle eccellenze italiane
- L'accordo con **Informa Markets**, tra i leader mondiali del settore fieristico con 450 eventi in portafoglio, incrementerà l'internazionalizzazione delle aziende italiane presenti alle manifestazioni di **Fiera Milano**. Primo appuntamento con **FHA-HoReCa** a Singapore

Milano, 26 ottobre 2021 – Tra le due manifestazioni, **oltre 150 mila visitatori** professionali: ha superato ogni aspettativa il ritorno in presenza di HostMilano e **TUTTOFOOD**, che si sono concluse oggi a fieramilano a Rho, in contemporanea con **MEAT-TECH**.

*“La scommessa di tornare a incontrarsi di persona si è rivelata vincente – commenta **Luca Palermo**, Amministratore Delegato e Direttore Generale di Fiera Milano – C’era grande voglia di fare business dal vivo, come dimostrano gli incontri degli oltre 150 mila visitatori con più di 2.700 aziende. Insieme ai nuovi accordi siglati da Fiera Milano, questa vivacità rafforza l’approccio di filiera che occorre all’ecosistema italiano dell’agroalimentare e dell’ospitalità e fuoricasa per presentarsi all’estero in maniera organica”.*

Corsie gremite e vivaci scambi agli stand consolidano il crescente ruolo di **Fiera Milano** come hub fieristico europeo e volano di internazionalizzazione per le imprese italiane di ogni dimensione. Una strategia continuativa e organica, come dimostra il costante incremento dei buyer internazionali, anche in collaborazione con ICE Agenzia.

In tema di accordi, la nuova partnership con **Filiera Italia** e **Coldiretti** promuoverà il Made in Italy agroalimentare nel mondo con modalità innovative, con l’obiettivo di raddoppiare il valore dell’export. Il recente accordo con Informa Market invece, tra i leader mondiali nel settore fieristico con oltre 450 eventi in portafoglio, porterà in modo ancora più capillare in aree estere strategiche le aziende presenti alle manifestazioni di Fiera Milano. Tra i primi appuntamenti, la partecipazione di imprese italiane alle prossime edizioni di FHA-HoReCa, manifestazione dedicata al food e all’hotellerie organizzata da Informa a Singapore.

*“La collaborazione tra Fiera Milano e Informa Markets – prosegue Palermo – prende avvio dai settori Food & Hospitality, dove siamo leader a livello internazionale, per poi proseguire in altri settori. Siamo certi che questa alleanza possa rappresentare un’ulteriore opportunità di internazionalizzazione da offrire alle aziende che partecipano alle fiere. La nostra ambizione rimane invariata: vogliamo rafforzarci come hub europeo in grado di ospitare congressi e manifestazioni di respiro mondiale. Per questo siamo sempre più concentrati ad attivare partnership con grandi attori internazionali”.*

Con questa edizione HostMilano e TUTTOFOOD si sono confermate come piattaforme non solo di business, ma anche di presentazione di dati e ricerche, condivisione di conoscenze, competizioni internazionali e scoperta di nuove tendenze: centinaia gli eventi in programma. Per info aggiornate sulle manifestazioni: **[www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)**, **@HostMilano**; **[www.tuttofood.it](http://www.tuttofood.it)**, **@TuttoFoodMilano**.



**host** | **Milano**

**TUTTOFOOD**  
MILANO

# “ STUPISCI CON GUSTO E ORIGINALITÀ ”

## 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.



Tacos con Falafel, Tris di peperoni prefritti e salsa cheddar



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



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

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



# BOCUSE D'OR: grande Italia tra le prime 10 nazioni

“ Il nostro Team conquista una posizione prestigiosa, che piazza l'Italia al decimo posto alla finale mondiale di Lione. Sul podio Francia, Danimarca e Norvegia ”

È 10° in classifica mondiale il **Team Italia**, capitanato da **Alessandro Bergamo**. Oro, argento e bronzo della **XVIII edizione del Bocuse d'Or** sono andati invece a una triade nordica un po' diversa dal solito: **Francia, Danimarca e Norvegia**. In totale **21 nazioni** provenienti da tutto il mondo si sono sfidate in 5 ore e 35 minuti per portare a casa l'ambita statuetta che ritrae il famoso Chef Paul Bocuse e a difendere l'amato tricolore è stato, appunto, il **Team Italia della Bocuse d'Or Italy Academy**, con **Alessandro**

**Bergamo** (già sous chef al ristorante Cracco\* di Milano e 2° alla finale San Pellegrino Young Chef), **Francesco Tanese** (commis), i membri della **Federazione Italiana Cuochi**, lo chef **Lorenzo Alessio** in qualità di coach, **Filippo Crisci** (vice coach) e gli helpers, **Noel Moglia**, **Graziano Patanè** e **Andrea Monastero**.

Ciò che ha permesso agli azzurri di arrivare così competitivi in finale è stato il grande lavoro della Bocuse d'Or Italy Academy, con il Presidente **Enrico Crippa** (ristorante Piazza Duomo, Alba), il Vicepresidente **Carlo Cracco** e il direttore **Luciano Tona**, con il supporto fondamentale della **Federazione Italiana Cuochi**, con in testa il nostro presidente nazionale **Rocco Pozzulo**, che hanno sposato da tempo il progetto di contribuire alla crescita del Team e di farne parte da protagonisti. A supportare la squadra italiana, oltre a Federcuochi, anche le **Regioni Basilicata e Lombardia**, **CCIAA di Como-Lecco**, **FIPE - Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, **Consorzio Franciacorta**, **Acqua Panna-San Pellegrino**,

Da sin, Lorenzo Alessio (coach), Alessandro Bergamo (candidato italiano), Enrico Crippa (presidente Bocuse d'Or Italy Academy) e Francesco Tanese (commis)





Qui e nell'altra pagina, alcuni momenti salienti della gara ed il tifo italiano per il nostro Team

**Le Royal Fournier, Pentole Agnelli, Bragard, Electrolux Professional, Valrhona, Sosa, Caviale Calvisius, Spirito Contadino, Royal Greenland Italia, Silikomart, Coltellerie Sanelli, Zorzi, Alba Accademia Alberghiera, Romagna Grandi Impianti, Hotel Roma Cervia.**

#### LA GARA

Le competizioni del Bocuse d'Or si sono svolte all'interno del più grande salone internazionale per il settore Horeca d'alta gamma, il **Sirha**, un segnale di ripresa e riconquista che inaugura una nuova stagione per la ristorazione post-Covid. In gara presenti 21 squadre provenienti da tutto il mondo giudicate da 24 chef divisi in due gruppi da 12, più la giuria di presidenza composta da due dei 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:** 12 chef internazionali con il compito di osservare il lavoro dei candidati, l'organizzazione e anche il rispetto delle norme del concorso, facendo molta attenzione allo spreco e al rispetto del regolamento tecnico.

#### IL VASSOIO E IL PIATTO

##### "IL GIARDINO BIODINAMICO"

Frutto di una ricerca sull'agricoltura biodinamica, il vassoio presentato dal Team Italia è stato il racconto di un giardino ispirato all'orto del ristorante di Enrico Crippa, Piazza Duomo ad Alba. Nell'agricoltura biodinamica la coltivazione ed il nutrimento

della terra seguono una filosofia ed una ritualità molto specifica in totale ascolto e sinergia con la stagionalità, la biodiversità e le fasi lunari. Il racconto si sviluppa in un paesaggio botanico suddiviso in tre aree: le tartelettes, i corni di patata ed il bosco che circonda la carne. L'ordine schematico delle tartelettes disposte come piccole aiuole in terrazzamenti viene rotto dal bosco di foglie sotto la carne, ricordando che nel giardino biodinamico non è possibile forzare i ritmi ed i tempi previsti dalla natura. La cloche centrale rappresenta il lunario agricolo al quale l'agricoltura biodinamica fa riferimento per cogliere i prodotti dell'orto, seguendo un calendario che prevede giorni specifici in cui cogliere frutta, ortaggi, fiori e radici. I corni di patate disposti ai lati del vassoio, simboleggiano invece i corni di bue nei quali viene creato il preparato utilizzato per fertilizzare la terra. Il ritmo, la tensione, la circolarità e l'equilibrio tre le coltivazioni sono rappresentate sul vassoio in un racconto sinergico tra cibo e decorazioni sviluppata grazie alla collaborazione tra il Direttore Luciano Tona, il Presidente Enrico Crippa, il candidato Alessandro Bergamo e la Designer Astrid Luglio. Il manzo Charolaise, ingrediente cardine previsto dal regolamento 2021, è stato trasformato in un "**Brasé à la Milanaise**", un'idea nata dalla voglia di raccontare alla giuria internazionale la storia gastronomica di Milano, di quei sapori che partiti dall'Oriente hanno trovato adattamento in Occidente, di quel colore giallo dorato che richiama i risotti e le cotolette, essenza della cultura culinaria che nasce dalla conoscenza delle carni e dal loro utilizzo. Il "Brasé" è un atto gastronomico, retaggio della Francia, che unito alla magia della "gremolata alla milanese" crea l'incanto del piatto.

Ad accompagnarlo il "Ragout del giardino biodinamico italiano" che pesca nella cultura sarda la fregola e la fonde con le verdure tipiche del periodo autunnale, in cui si ritrovano aromi e sapori unici della cucina mediterranea.

##### "A JOURNEY INTO THE GREAT BEAUTY"

Legno rosso di pero e foglie di pomodoro realizzate con

LA CLASSIFICA GENERALE	
Primo classificato	Francia
Secondo classificato:	Danimarca
Terzo classificato	Norvegia
Premio Sostenibilità	Colombia
Premio Miglior Commis	Svizzera



colore naturale acquerellato per l'elegante contenitore che nasconde al suo interno il piatto "Take Away", così voluto per esaltare le risorse locali dell'orto e per restare in armocromia con il pomodoro ciliegino, ingrediente principe nelle preparazioni di starter, main course e dessert.

Viaggiare è uno dei modi migliori per conoscere le iden-

tità culinarie e culturali che hanno fatto della cucina italiana patrimonio mondiale dell'umanità, ed è dunque partendo dal viaggio, dal vivere da nord a sud l'Italia, che sono stati realizzati l'Insalata di pomodoro ciliegino, l'Arancina di ciliegino e gamberi black tiger ed una Tartelletta di gelato al ciliegino, basilico ed olio vergine di oliva.

#### LE DICHIARAZIONI

"Essere riuscito a vivere l'emozione di una finale Bocuse d'Or significa aver esaudito un desiderio che tenevo nel cassetto da una vita - ha dichiarato un emozionatissimo **Alessandro Bergamo** - Eravamo consapevoli che sarebbe stata difficile spuntarla ma ero altrettanto sicuro che avremmo fatto un buon lavoro. Devo ringraziare tutti, il mio commis Tanese, il coach Alessio, Filippo Crisci, Noel Moglia e gli helpers, senza di loro non sarei qui a vivermi questo momento. Il presidente Crippa, il vicepresidente Cracco, il direttore Tona e il Presidente FIC Rocco Pozzulo; sono stati mesi duri ma ce l'abbiamo fatta. Il Bocuse d'Or non è solo una competizione, vivere il Bocuse d'Or significa imparare ad affrontare le sfide che la vita porta propone con o senza preavviso, una scuola di vita che consiglio a tutti i miei colleghi più giovani".

"Non è stato semplice arrivare a Lione ma eccoci qui - ha commentato il **coach Lorenzo Alessio** - Quello che è passato è un anno che non dimenticheremo mai per via di tante difficol-

tà, con la pandemia e il lavoro da organizzare e portare avanti. Ci siamo allenati anche di notte per portare a casa un buon risultato e arrivare decimi per noi è molto significativo, perché non siamo poi così lontani da quel podio, anzi, c'è quella giusta distanza che ci permette di prepararci meglio per il futuro. Ogni giorno mi sono diviso tra lavoro e allenamento con i ragazzi, ma l'incanto che oggi ho vissuto mi ha ripagato di tutta la fatica precedente. Non è stato semplice arrivare qui, così come non è semplice la vita che noi cuochi abbiamo scelto di fare, quindi mi godo a pieno tutte le emozioni che questa finale ci ha regalato e spero di tornare presto qui, con più consapevolezza, grinta e voglia di arrivare."

"Ci abbiamo creduto fino in fondo e abbiamo ottenuto questo grande risultato - commenta il presidente FIC, **Rocco Pozzulo** - che però vuole essere un nuovo punto di partenza per altri traguardi ancora più prestigiosi. I nostri ragazzi sono stati grandiosi e rappresentano essi stessi le basi da cui partire per continuare a seminare bene. Abbiamo messo in pratica il tanto decantato gioco di squadra, che in Italia non sempre trova gioco facile. Il Team, invece, dimostra che si può perfettamente lavorare su questo. Grazie, ragazzi!..."

"Siamo molto felici di tutto quello che è successo, tutto il merito va ad Alessandro Bergamo, al commis Tanese e al coach Alessio che in così poco tempo hanno fatto dei progressi pazzeschi. Noi in Academy - ha commentato il Presidente della Bocuse d'Or Italy Academy **Enrico Crippa** - dall'altra parte ci siamo concentrati sullo studio del vassoio e del piatto insieme alla designer Astrid Luglio, anche lei giovanissima. Spero che in tanti si siano fatti un'idea di cosa significa partecipare ad una competizione come il Bocuse d'Or e quanto difficile sia arrivare su quel podio. I ragazzi sono bravi ma per arrivare su quel podio abbiamo bisogno di un appoggio importante da parte di enti, associazioni, partner e sponsor, solo così potremo crescere e arrivare su quel podio". ■

**In alto, una delle preparazioni. Sotto, una parte della difficile e prestigiosa preparazione**



# 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](http://electroluxprofessional.com)

Seguici su:



ElectroluxProfessionalIT



ElectroluxProIT

# Nuovi progetti per le Lady Chef IN SARDEGNA L'ASSEMBLEA NAZIONALE

“Tante le associate cuoche FIC che si sono date appuntamento nell'isola per il consueto incontro nazionale, che ha offerto molti spunti da approfondire”

“Finalmente ce l'abbiamo fatta! Due anni fa avevamo progettato di incontrarci tutte insieme per fare la nostra Assemblea nella straordinaria Sardegna e, anche se con un anno di ritardo, ci siamo riuscite. Noi donne siamo così, anche di fronte a grandi ostacoli, come la pandemia, portiamo a termine ciò che ci siamo prefissate.”

L'entusiasmo nelle parole della responsabile nazionale del Compartimento Lady Chef, **Alessandra Baruzzi**, fa già comprendere il successo dell'appuntamento in questa magnifica isola.

L'organizzazione impeccabile della due giorni è stata curata dalle Lady Chef **Cinzia Contu** e **Anna Pitzalis**, coadiuvate dalle Lady Chef **Graziella Lai** (di Oristano), **Gavina Braccu** (della Gallura) e **Gabriella Sechi** (di Sassari). Al loro fianco, il pasticciere cioccolatiere **Leonildo Contis**. Tutti insieme uniti per un solo scopo: coniugare l'aspetto operativo con quello culturale e territoriale.

Ed è stato così che le numerose Lady Chef provenienti da tutta Italia hanno potuto visitare **Cagliari**, **Orroli** e **Quartu Sant'Elena**. E, se nel capoluogo si sono svolti il convegno sulla cucina con le Lady Chef, i numerosi laboratori di dolci e paste

fresche sarde, la sfilata terminata con la Santa Messa in Cattedrale e la cena di gala, le altre due sedi dell'evento hanno visto momenti non meno interessanti. Ad Orroli, infatti, oltre alla doverosa visita al **Nuraghe Arrubiu**, c'è stata la colazione sarda a base tra l'altro di salsiccia, guanciale, miele, formaggi, pane, grani antichi.

Al culmine della giornata, poi, è stata l'Assemblea ad occupare gran parte dell'impegno e del tempo delle nostre cuoche FIC, con la presentazione di numerosi progetti che vedranno la completa realizzazione già dai primi mesi del 2022.

Al loro ritorno a Cagliari, le Lady Chef si sono ritrovate sotto la passeggiata del bastione di San Remy per godersi una cena sarda che ha visto un'ampia offerta di antipasti, culurgiones ogliastrini al sugo, filetto di muggine alla vernaccia e olivastra sarda. A seguire, una infinita selezione di dolci sardi e il gelato in carapigna. Il tutto allietato dalla presenza del coro polifonico "S'Arrodia" di Sinnai. Durante la cena sono state premiate le



veterane del Sodalizio, tra cui **Mirca Pillon**, che ha partecipato a suo tempo ai lavori di fondazione del Sodalizio stesso, **Elda Moroni**, **Luciana Scimmi**, **Concetta Cinus** e **Graziella Lai**.

Il giorno dopo, invece, a Quartu Sant'Elena siamo tornate sui "banchi di scuola", con l'esperta in comunicazione **Melinda Bianchi**, per un corso di **Alta Formazione** dal titolo "**Comunicare in cucina**".

Non è mancata, infine, la presenza delle istituzioni a sottolineare l'importanza dell'evento: dai rappresentanti FIC, con il presidente nazionale **Rocco Pozzulo**, al presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Sardegna Marcello Sanna**, al presidente dell'**Associazione Provinciale Cuochi Cagliari - Sud Sardegna Giovan Battista Picci**, fino alle autorità del territorio ospitante: il presidente del Consiglio Regionale, la vicepresidente della Regione e assessore al Lavoro, l'assessore al Turismo della Regione, il sindaco di Cagliari, l'assessore al Turismo del Comune di Cagliari, il sindaco di Orroli, la presidente del Consorzio Turistico dei Laghi, senza dimenticare il sindaco di Monserrato (Cagliari) che ha omaggiato le signore con i vini della sua cantina per la serata di gala.

E mentre finiamo di parlare, la presidente Baruzzi ci lascia con gli occhi velati: "In questi due giorni di intenso lavoro non è mancato il pensiero alla **nostra cara Rita Del Castillo**, che ci ha lasciato pochi giorni fa. In Duomo e a tavola al suo posto c'era una rosa bianca". Perché quella delle Lady Chef è una bellissima famiglia.

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





GUARDA IL VIDEO

# ANDREA MANTOVANELLI con onore a Lione

“Miglior Buffet al mondo e IV posto alla Catering Cup: il cuoco FIC ha portato in Francia il suo orgoglio nazionale con tutta la sua professionalità, conquistando risultati prestigiosi. Le congratulazioni da FIC”

Scrivendo di lui, sul numero scorso della rivista *Il Cuoco*, avevamo perfino scomodato il Vate nazionale, Gabriele d'Annunzio, “*quel rodomonte vecchio e calvo, forse un po' matto, ma profondamente sincero e divinamente coraggioso...*” come lo definì Ernest Hemingway. Avevamo citato l'ardimentoso *Volo su Vienna* del Poeta pescarese e, a ben guardare, abbiamo fatto bene! Già, perché **Andrea Mantovanelli** ciò che era suo, quindi nostro in senso nazionale e in senso di **Federcuochi**, se l'è an-



dato a prendere direttamente in Francia, in quel meraviglioso e al contempo terrificante contesto che è il **Sirha** di Lione, dove si svolgono in contemporanea il **Bocuse d'Or**, la **Coppa del Mondo di Pasticceria** e la **International Catering Cup**. Ecco, Mantovanelli era a quest'ultima competizione che mirava, puntando con la precisione di un cacciatore che sacrifica tutto per l'obiettivo: tempo, pazienza, lavoro, vita privata... e, alla fine, ha avuto ragione!

Un prestigioso **4° posto** adesso pesa positivamente sul suo già altrettanto prestigioso curriculum, a cui si è aggiunto anche il titolo di **Miglior Buffet al Mondo**, strappato ad avversari internazionali. E, non contento di tutto questo, qualche giorno dopo è volato fino a Nantes, sempre in suolo d'Oltralpe, per conquistare i titoli di terzo posto al **Mondial du Pain, Boulangerie et Viennoiserie**, questa volta come coach e non come concorrente, e di **Miglior Viennoiserie al Mondo**.

Abbiamo avuto il piacere e l'onore, come già raccontato in altre pagine di questo numero, di ospitare una sua performance a HOST 2021, lo scorso 25 ottobre, nello stand FIC, dove lo Chef veronese ha dato un assaggio delle sue preparazioni realizzate in terra di Francia, dove egli si muove con la grazia e la potenza, al contempo, di un conterraneo dei Galli, ma con il cuore sempre al nostro Tricolore. Ha spiegato il suo Paté en croute artistico, per sommi capi ovviamente, anche se molto chiari, poiché si tratta di preparazioni lunghe ore, se non addirittura giorni. Eppure, Andrea è riuscito a rendere l'idea di quanto realizzato in competizione, grazie anche al supporto di immagini fotografiche e slides, mentre il regalo più bello che ci ha fatto è stato quello di portare a Milano il Trofeo conquistato.

“Fare un mondiale come questo è un percorso che nasce anni prima e si consolida e manifesta circa un anno e mezzo prima

**Lo Chef Andrea Mantovanelli riceve il Premio Miglior Buffet al Mondo a Lione e, sotto, una parte della difficile e prestigiosa preparazione.**





della gara - ha spiegato lo Chef - . Si tratta di un'esperienza unica, che auguro di fare a chi ha anche un po' di pazzia. Ancor più bello, poi, se conquisti qualcosa di bello, come ho fatto io! La figura del cuoco, oggi, deve essere preparata a 360 gradi. Il mondo del lavoro richiede una certa polivalenza. Certo, quest'anno siamo arrivati a un decimo di punto dal podio, ma è stato ugualmente un risultato prestigioso. La gioia più bella, comunque, è veder crescere l'Italia, andare sempre più su, come hanno fatto gli amici e colleghi che hanno partecipato al Bocuse d'Or, entrando tra le prime dieci posizioni".

"La **Federazione Italiana Cuochi** è molto orgogliosa dei risultati dei nostri Chef in queste competizioni mondiali, come ha dimostrato il nostro Andrea Mantovanelli - ha detto con emozione il presidente FIC, **Rocco Pozzulo** - e siamo lieti che la nostra immagine nazionale venga tenuta in considerazione all'estero anche grazie all'impegno ed al sacrificio di bravi e preparati cuochi



come i nostri ragazzi, che hanno gareggiato a Lione".

Lo avevamo già ribadito, dunque, che più che una gara si trattava di una selezione militare. Ed il nostro Andrea è riuscito a difendersi degnamente, prima, e ad attaccare, poi! Quella di Mantovanelli a Lione è stata la terza esperienza fatta in 4 anni. Il suo braccio destro è stato **Ivan Castiglioni**, ed il loro coach è stato **Matteo Mansi**. Ad entrambi sono andati i ringraziamenti dello Chef e di tutta Federcuochi. All'età di 43 anni, con un diploma di cuoco all'alberghiero e da 28 anni ai fornelli, mentre una stella Michelin già brilla nella sua carriera, Andrea comunque non si ritiene arrivato. Anzi, giusto il tempo di ricaricare le batterie spese per tutti questi prestigiosi appuntamenti e sarà già pronto per volare a Tokyo il prossimo anno. Dovrà, infatti, rappresentare l'Italia al "The best of Mondial du Pain", evento che si svolge ogni 4 anni e che raccoglie le migliori 6 nazionali al mondo nel settore. Ed il nostro Paese approda nella terra del Sol Levante grazie proprio ai grandi risultati ottenuti da Mantovanelli a Nantes.

Il Team Italia al completo al mondiale della Catering Cup e buffet era dunque così costituito: chef **Andrea Mantovanelli**, coequipier **Ivan Castiglioni**, coach **Theo Mansi**, buffet coach **Remo Pasquini**.

Il Team Italia al Mondial du Pain, invece, ha visto in campo: chef **Mirko Zenatti**, commis **Nick Ma**, coach **Andrea Mantovanelli**, team manager **Michela Giorilli**, piece manager **Valentino Baldo**, direttore generale **Fausta Giorilli** per gli Ambassadeurs du Pain Italia.

"La cosa più difficile in una gara di cucina francese per un cuoco italiano - ha detto, infine, lo Chef veronese - è quella di cambiare mentalità e impostazione di gioco. Devi ragionare come loro, per poterli battere veramente, sul loro stesso piano!".

Una tattica di pura strategia, dunque, unita a tanta bravura e professionalità. E, ne siamo certi, anche nella terra dei Samurai Andrea saprà farsi onore e rendere onore al nostro Paese! Mantovanelli, Federcuochi è con te! ■



**Cambia lo scenario ma rimane il successo: Mantovanelli premiato con la squadra in qualità di coach, questa volta a Nantes, in occasione del Mondial du Pain e, qui a fianco, la bella preparazione**



GUARDA IL VIDEO

# La formazione? Fondamentale anche per AFFRONTARE LE COMPETIZIONI

“Da anni la NIC è impegnata sul fronte della didattica, soprattutto rivolta ai giovani allievi. Come ha dimostrato l'ultimo intervento del General Manager a HOST 2021”

Che la formazione ed il costante aggiornamento siano importanti nella vita di un cuoco, è ormai cosa nota. Che lo siano ancora di più se si tratta di giovani allievi, anche questo è vero. Ed ancora più importante è se si vogliono affrontare sfide importanti nella propria vita professionale, come le competizioni, a tutti i livelli. A ribadirlo è stato nel corso del suo seguitissimo ed interessante intervento anche il **General Manager** della **Nazionale Italiana Cuochi**, **Gianluca Tomasi**, che dallo stand **FIC di HOST 2021** nelle scorse settimane ha tenuto una lectio magistralis sulla formazione propedeutica ai Campionati 2022.

Un argomento scelto non a caso, quello approfondito dallo Chef veneto e noto a livello internazionale sia come concorrente “vittorioso” in numerose competizioni sia come apprezzato giudice accreditato **Worldchefs**. Infatti, i **Campionati della Cucina Italiana** sono davvero imminenti, messi in agenda per il prossimo febbraio, sempre dalla Fiera di Rimini e sempre creando un grande entusiasmo tra migliaia di nostri associati, giovani e meno giovani, dalla lunga esperienza o alla loro prima competizione nella vita. “Per questo – ha detto Tomasi – è importante avere delle basi solide con cui affrontare anche una delusione, anche la con-



**Gianluca Tomasi, G.M. NIC, interviene allo stand FIC di HOST, con la sua lectio magistralis sulla formazione**

quista di zero medaglie, ma vivendo un'esperienza unica nel suo genere, che ci farà certamente crescere umanamente oltre che professionalmente”. Ed eccolo, allora, il General Manager pronto ad illustrare un vero e proprio vademecum su **“ciò che si deve” e “ciò che non si deve fare”**, su come preparare bene gli ingredienti da utilizzare, dal loro trasporto alla loro pulizia e cottura durante la gara, o su come tenere pulita la cucina, mentre una squadra di severi giudici ci osserva costantemente, per valutarci e assegnarci il meritato punteggio. Ed ancora, l'ordine nel frigo e negli scaffali, la giusta presentazione con la divisa, il cappello e i guanti appositi, il contegno con gli altri componenti della squadra e con i diretti superiori, fino a quello da tenere con la giuria stessa.

“L'aspetto psicologico non è certo meno importante rispetto a quello culinario o tecnico – ha confermato il Maestro Tomasi – poiché non basta soltanto gestire bene le proprie emozioni durante la gara, o prima, o dopo, ma anche approcciarsi nel modo corretto con chi ci sta dinanzi, sia egli un nostro collega e collaboratore o sia un giudice pronto ad esprimere il proprio punteggio e la propria valutazione. Tutti dettagli che, messi insieme, fanno la vera differenza tra un concorrente realmente preparato ed uno soltanto magari preparato tecnicamente”.

Per questo, come ricordato a conclusione dell'incontro da Gianluca Tomasi, da tempo la NIC ha messo a disposizione di chi ne farà richiesta le slides con le “regole” da seguire per possedere una corretta formazione adatta ad affrontare le competizioni. I Campionati 2022 sono dietro l'angolo, ma siamo certi che leggere e studiare tali regole ci servirà anche dopo questo prestigioso appuntamento firmato Federcuochi. ■

# Dal primato MONDIALE della produzione di SAVOIARDI al debutto italiano della nuova immagine per le sue DOLCEZZE DI MONTAGNA

L'azienda numero uno della produzione mondiale di savoiardi gioca in casa per il rilancio del suo ricco assortimento di alta pasticceria di montagna impastata, lievitata, prodotta e confezionata nello stabilimento di Roverè Veronese, immerso nella natura dell'altopiano della Lessinia, a 940 m di altitudine.

La gamma **FORNO BONOMI** composta da 22 referenze, oltre ai savoiardi, comprende dolci tipici come amaretti, sfogliatine classiche e mignon, dolci della tradizione come la Torta Frolla di Verona, frollini, frolle al burro, basi per pasticceria, il Kit Tiramisù e tante altre delizie, che saranno sugli scaffali delle insegne GDO a livello nazionale **a partire da dicembre**, con una immagine completamente rinnovata.

L'incarto esterno dal colore neutro rievoca la texture della carta grezza, emblema di genuinità, artigianalità e freschezza, mentre l'effetto tridimensionale del prodotto raffigurato rende l'immagine così vera che sembra quasi di poterla assaggiare, una vera tentazione per i bongustai. Ogni specialità viene distinta da una griglia descrittiva con le peculiarità di prodotto in termini di gusto, delicatezza e fragranza e dall'apposizione di un timbro che sancisce orgoglioso la provenienza di montagna.



**FORNO**  
**Bonomi**  
DAL 1850



## LA PARTNERSHIP CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

La Federazione Italiana Cuochi ha conferito a FORNO BONOMI il logo "APPROVATO DA FIC" per la base Millefoglie, i Savoiardi e gli Amaretti, best seller di gamma. Un "sigillo" autorevole di qualità e italianità a testimonianza di una stretta collaborazione con uno degli enti più accreditati nel food, che decreta il valore aggiunto del prodotto a beneficio del consumatore. Numerose e coinvolgenti le iniziative previste nei prossimi mesi per promuovere l'impiego creativo delle specialità BONOMI attraverso le proposte inedite dei più abili Pastry Chef di FIC.



## *La buona pasticceria di montagna rallegra il Natale insieme a FIC*

Dolci proposte di grande stile, piccoli capolavori di bontà che deliziano occhi e palato con connubi inaspettati e golosi. Forno Bonomi regala 6 esclusive ricette nate dalla partnership con FIC, coniugando tradizione e innovazione per portare una allegra ventata di nuove dolcezze nell'attesa della festa più bella dell'anno. Il trend del dessert monoporzione dal design brioso e attraente, espressione di creatività e raffinatezza celebra tutta la magia del Natale racchiusa in un format innovativo, perfetto per rallegrare tavole tradizionali e mise en place alternative e originali, arricchite dall'inconfondibile "tocco magico" della nuova Collezione Natale Forno Bonomi by FIC. La collezione di proposte è tutta da scoprire e realizzare, passo dopo passo, con la guida e i segreti di 3 rinomati maestri pasticceri FIC - Alessandro Laudadio, Roberto Pisciotta e Antonio Dell'Orto - che hanno scelto la più accurata selezione di specialità Forno Bonomi per celebrare il Natale italiano con delizie da veri gourmand. Al centro di ogni creazione il cuore pulsante di emozioni e ricordi legate al vissuto personale di feste gioiose e memorabili trascorse nell'abbraccio del calore familiare.





GUARDA IL VIDEO

# Life Foster, lotta allo spreco alimentare: UN DOVERE DI TUTTI

“Ha preso il via la campagna di diffusione per la sottoscrizione del Manifesto che vede impegnati il Presidente Rocco Pozzulo e i dirigenti della FIC”

Tra le voci fondamentali previste dal “**Manifesto per la prevenzione allo spreco alimentare**” promosso dal progetto **LIFE Foster** e sposato in pieno già da tempo dalla **Federazione Italiana Cuochi** c'è anche, e soprattutto, un importante “piano di comunicazione efficace”, che garantisca il più velocemente possibile la conoscenza e massima diffusione degli obiettivi del progetto stesso. Anche di questo si è parlato sia durante gli appassionanti appuntamenti della Festa del Cuoco a Catanzaro e Soverato sia durante i cooking show e le dirette Facebook dallo stand FIC durante la Fiera di HOST a Milano. Due eventi prestigiosi del 2021 targati Federcuochi, dove è intervenuta la project manager di LIFE Foster, la dottoressa **Elisa Filippi**.

“Sviluppare un buon sistema di comunicazione, così come abbiamo già fatto con tutti i nostri partner italiani ed internazionali, come con FIC, è stato fondamentale per veicolare gli obiettivi ed i messaggi del progetto – spiega Elisa Filippi. – Ancora molto “pesanti”, infatti, sono i dati che si riferiscono allo spreco alimentare nel mondo e ciascuno di noi, studenti, professionisti, privati cittadini e soprattutto cuochi, chef e ristoratori, possiamo e dobbiamo fare molto per contrastare il fenomeno”.



La project manager **Elisa Filippi** premiata durante il suo intervento alla Festa del Cuoco a Catanzaro

Così, i due appuntamenti FIC tra la Calabria e la Lombardia, come i tanti eventi svolti nel recente passato via web, sono stati occasione per veicolare questi numeri, che devono far riflettere e, soprattutto, ci devono fare agire e reagire. Ogni anno, infatti, si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo; 1,4 miliardi di ettari di terra (il 28% della superficie agricola mondiale) vengono utilizzati per produrre cibo che va perso o sprecato; 3,3 gigatonnellate di gas serra sono generati dai rifiuti alimentari; lo spreco alimentare costa 143 milioni di euro in Europa ed il 12% di questa somma proviene dalla ristorazione.

“Ecco perché – ha concluso durante i suoi interventi Filippi – tutti siamo chiamati ad intervenire ed ecco perché già in tantissimi hanno sottoscritto il Manifesto, come il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, e come tanti altri dirigenti nazionali e locali. Ed ecco, infine, perché in tutti i cooking show e di recente anche in tutte le competizioni targate Federcuochi troveremo nei Regolamenti anche concorsi e premi dedicati alla lotta contro lo spreco alimentare, come al Trofeo Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri 2021”.

Per sottoscrivere il Manifesto bastano un paio di minuti. È sufficiente consultare [www.lifefoster.eu/it/manifesto-it/](http://www.lifefoster.eu/it/manifesto-it/), indicare il proprio nome e cognome, se lo si desidera l'azienda/organizzazione per la quale si lavora e spuntare le azioni che si ritiene di sottoscrivere. Coloro che sottoscriveranno il Manifesto, entreranno a far parte della comunità Life FOSTER diventando degli ambasciatori del progetto: il nome e il logo dell'Azienda saranno pubblicati sul sito e sui social del progetto e ogni sottoscrittore riceverà uno sticker da poter esporre nel proprio ristorante o esercizio. ■

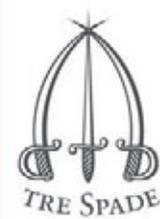
# EASYSQUEEZY

## UN CONCENTRATO DI FORZA NELLE TUE MANI



### 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.



# La ripresa delle aziende RISTORATIVE ITALIANE

“ Chi ha guardato più in là dell'emergenza pandemica ha costruito un pilastro su cui realizzare un futuro stabile e duraturo, tra cucina green, delivery e km. 0 ”

Un secondo semestre in ripresa e **un anno nuovo che sarà di forte crescita**; questo è quanto sostengono gli analisti e quanto, ovviamente, sperano le **aziende ristorative italiane**. L'auspicio di tutti i segmenti del food è quello di mettersi alle spalle definitivamente la crisi innescata dall'emergenza sanitaria. Una pandemia che ha letteralmente scosso dalle fondamenta il settore che ha visto sparire migliaia di aziende e posti di lavoro. Altro dato, la penuria di personale che è stata lamentata in ogni angolo della penisola. Nonostante tutto, però, si è ripartiti, anche grazie ad una serie di accortezze che hanno aiutato in qualche modo l'intero settore. Dai tavoli all'aperto per finire all'attivazione del

*delivery*, gli strumenti più utilizzati per parare i colpi della grave crisi. Ma non tutto quello che è servito per ripartire effettivamente è stato giudicato in modo positivo dal comparto. Basti ricordare che dall'indagine statistica condotta dalla Federazione Italiana Pubblici Esercizi è emerso che il Decreto Ristori non è stato ritenuto efficace dalla quasi totalità degli intervistati. Ma le indagini sul settore hanno certificato anche un dato positivo che è emerso con prepotenza. **Tante aziende hanno cambiato il loro modo di essere e di organizzare il lavoro**. Basti dire che chi ha investito sul *delivery* per fronteggiare la momentanea crisi ne ha apprezzato i vantaggi ed oggi ha provveduto a fortificare ulteriormente questo segmento. Da palliativo è, in sostanza, diventato un filone irrinunciabile visto che contribuisce non poco al bilancio complessivo dell'azienda. Così come chi ha investito in **tecnologia** ha compreso l'importanza che rivestono oggi nell'azienda ristorativa strumenti come tablet e smartphone, nonché i software che consentono ai clienti e fornitori pagamenti attraverso telefoni e smart watch. Cambiamenti che hanno aiutato non poco nella gestione oculata dell'azienda. Anche chi ha puntato su *green food* e **sostenibilità** si è ritrovato con un'arma in più. Sempre più italiani, proprio a seguito della crisi, hanno scoperto il filone della cucina sana, salutistica e rispettosa dell'ambiente. I menu improntati a questa filosofia sono sempre più ricercati. Giusto per dare l'idea, il green food oggi muove un giro di affari che è di dieci miliardi a livello europeo e cresce al ritmo del dodici per cento l'anno. Un dato che il settore della ristorazione ha compreso non è il caso di sottovalutare. A rafforzare il tutto vi è anche il **chilometro zero**, da tempo non più solo appannaggio delle strutture agro-turistiche. Anche questo segmento, ci dicono le indagini di settore, è in ulteriore crescita dopo l'emergenza sanitaria che ha portato ad un forte rafforzamento del legame degli italiani con i produttori locali. Insomma, chi ha guardato più in là dell'emergenza pandemica ha costruito un pilastro su cui realizzare un futuro stabile e duraturo. Chi ancora non lo ha fatto, farebbe bene a pensarci! ■





**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](mailto:marr@marr.it) - [www.mar.it](http://www.mar.it)

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

  
GRUPPO CREMONINI

# “Ricomincio da me. Il nuovo umanesimo enogastronomico” A RISTOREXPO 2021

Giunta al termine la 23<sup>a</sup> edizione di Ristorexpo, manifestazione che ha segnato anche la ripartenza dell'attività di Lariofiere

11.000 le presenze complessive; un numero non certo all'altezza delle performance passate ma che comunque denota la volontà degli operatori del settore di ritornare alla normalità. Da sottolineare come il calo degli ingressi sia dato soprattutto dall'assenza del pubblico generico e dei curiosi, mentre rimangono significative le presenze degli operatori. A conferma della



natura business to business della manifestazione che ha come target privilegiato i professionisti del mondo della ristorazione e dell'accoglienza.

*“Siamo molto soddisfatti del risultato raggiunto - spiega **Fabio Dadati**, Presidente di Lariofiere. - Nonostante l'alto grado di incertezza e le difficoltà che hanno caratterizzato questa edizione della mostra, possiamo dire di aver centrato l'obiettivo nostro e dei nostri espositori. I pareri raccolti in questi giorni sono decisamente positivi e, nonostante l'inevitabile calo di presenze, le aziende hanno raccolto interessanti contatti per la propria attività. Questo risultato ci motiva e ci porta a pensare già alla nuova edizione, che sarà programmata nel prossimo mese di marzo.”*

A conferma dei positivi riscontri raccolti durante la manifestazione dagli espositori, sono già molte le riconferme per la prossima edizione che tornerà ad essere programmata secondo il format originale, occupando l'intero quartiere espositivo.

Un momento importante della manifestazione ha visto la premiazione dei giovani talenti del territorio. Tutte le scuole professionali hanno indicato un loro giovane talento. Un messaggio da parte dei giovani a tutto il comparto: si può fare! Farsi strada nella vita è possibile. Un messaggio in più: tutti i giovani premiati hanno vissuto le loro prime esperienze professionali proprio nei padiglioni delle passate edizioni di RISTOREXPO.

Anche l'Ideatore e Curatore **Giovanni Ciceri** si dice soddisfatto della manifestazione: “Ristorexpo 2021 è stata una grande dimostrazione di questo rinnovato entusiasmo e della voglia di ripartire, recuperando nuovi valori per il prossimo futuro. Procediamo quindi con tanto timore ma con fortissima speranza nella ricostruzione di un'economia così segnata, prendendo a modello i nostri espositori che con coraggio e determinazione hanno scelto di essere presenti a questa edizione. La più grande soddisfazione è data dalle numerose richieste che, già in questi giorni, abbiamo raccolto per il prossimo anno.

Appuntamento quindi a dal 13 al 16 Marzo 2022 per la 24<sup>a</sup> Ristorexpo. ■

# La parola ai PROTAGONISTI



Tanti i volti noti del mondo della cucina e non solo, presenti a Ristorexpo in questa speciale edizione 2021. Tra i più appassionati, **Cristiano Tomei**, che ha parlato agli studenti delle scuole alberghiere durante la sua *lectio magistralis* di martedì 28 settembre. Di Ristorexpo lui dice che è un posto vero, pieno di vibrazioni positive e di persone che hanno

voglia di crescere, superando ogni volta i limiti e ponendosi sempre nuovi obiettivi. Cristiano invita i ragazzi a non dare mai nulla per scontato, ad interrogarsi continuamente sul perché delle cose, a studiare e prepararsi perché il loro mestiere futuro è tanto bello quanto impegnativo.



Gli fa eco **Viviana Varese**, anche lei entusiasta di tornare a vedere così tanti volti giovani che, nonostante le difficoltà del periodo, hanno partecipato attivamente alla mostra. Da lei un plauso allo splendido lavoro degli insegnanti delle scuole del territorio, capaci di formare e trasmettere una solida preparazione ai ragazzi che spesso recluta nel suo ristorante di Milano.

Anche il Presidente Regionale della Federazione Italiana Cuochi, **Alberto Somaschini** sottolinea l'impegno delle scuole ma anche dell'Associazione nel formare e far crescere i giovani. Non a caso anche quest'anno ha voluto costruire un fitto programma di appuntamenti, significativi anche per avvicinare e far dialogare i ragazzi con i professionisti. Il fitto programma di conferenze, dibattiti e lezioni ha viva-

cizzato lo spazio forum del padiglione B. Nella tradizione che vede da sempre protagonisti i giovani a Ristorexpo anche quest'anno non poteva mancare un concorso dedicato alle scuole. Lunedì 27 nelle cucine del ristorante Fiera si è infatti tenuta la finale regionale del Miglior allievo. Il vincitore Vincenzo Currenti della Scuola Impresa di Carate Brianza rappresenterà la Lombardia a Treviso il giorno 9 novembre.



Per **Federico Quaranta**, conduttore di famosi programmi come Decanter su Rai Radio 2 e Linea Verde su Rai 1, Ristorexpo ha il grande merito di mettere il dibattito e la cultura al centro. Per lui Ristorexpo non è solo una fiera ma uno straordinario percorso creativo e di formazione a cui vale sempre la pena partecipare.



Nell'edizione di quest'anno è mancato uno degli appuntamenti più partecipati e vivaci, che fa di Ristorexpo una vera e propria palestra per i giovani ma anche per i professionisti: quello con i concorsi organizzati dalla Federazione Italiana Cuochi.

Le difficoltà nel coinvolgere le scuole a poche settimane dall'inizio dell'anno scolastico, sommate alle problematiche di sicurezza imposte dalle normative tutt'ora vigenti, hanno portato, seppur a malincuore, a non presentare il programma dei concorsi che tornerà invece nell'edizione 2022.

La Federazione Italiana Cuochi è già al lavoro per la costruzione del progetto e per stesura dei bandi di partecipazione, pronta ad aprire a brevissimo le iscrizioni.

# La figura professionale del cuoco: FINALMENTE ARRIVATA LA NORMA UNI

“La UNI 11833 permette la certificazione del professionista, emessa da un soggetto indipendente e qualificato, che attesta il percorso formativo e professionale”

Si chiama **UNI 11833**, è una norma tecnica, una buona prassi che definisce requisiti (si proprio requisiti) in termini di cosa deve fare il “cuoco” e che competenze deve avere per essere efficace nelle attività richieste. Un aspetto da conoscere è che è una norma a tutti gli effetti, nel catalogo e a validità completa, elaborata dalla **Commissione tecnica Agroalimentare**, quella meglio attrezzata a parlare della materia. Importante il collegamento della norma anche con tutti gli aspetti delle norme sul turismo come lo standard internazionale sui ristoranti “tradizionali” (ma questa è un'altra storia).

Il titolo completo: UNI 11833:2021 “Attività professionali non regolamentate - Cuoco professionista - Requisiti di conoscenza, abilità e competenza”. Il documento (molto recente) definisce quindi i requisiti dell'attività professionale del “cuoco professionista” e del “cuoco professionista chef” (due figure correlate, ma distinte), ossia figure operanti nella ristorazione fuori casa, nell'industria alimentare e nella formazione specifica settoriale (attività multisettore e in differenti organizzazioni).

Tali requisiti sono indicati, a partire dai compiti e dalle atti-



FOTO: ©123RF

vità specifiche che questa figura deve fare, identificando la conoscenza e le abilità necessarie per eseguirle in modo efficace.

Il tutto con un approccio metodologico relativo al Quadro Nazionale delle Qualificazioni (QNO), ossia quello strumento (pubblico perché definito per legge) di descrizione e classificazione delle qualificazioni rilasciate nell'ambito del Sistema nazionale di certificazione delle competenze basato sui modelli EQF che permettono di confrontare fra i vari Paesi (in particolare quelli europei) le qualifiche raggiunte ed il loro livello.

Lo standard nazionale definisce i compiti del cuoco professionista, in particolare deve essere in grado di gestire in modo autonomo le attività che seguono (andiamo nel dettaglio riprendendo la norma).

- Realizzare le ricette e i menù secondo le esigenze e le tipologie di servizio richiesto dal committente e dal consumatore (cliente).
- Identificare e utilizzare le materie prime alimentari secondo le loro caratteristiche merceologiche.
- Quantificare e controllare l'approvvigionamento di materie prime necessarie per la produzione dei piatti, monitorando scorte e giacenze.
- Predisporre la conservazione e la rintracciabilità delle materie prime in base alle tipologie ed ai reparti nelle quali sono impiegate.
- Cucinare: a) predisporre la mise en place in cucina, selezionando, pulendo, stabilendo grammature e lavorando le materie prime alimentari nel rispetto dei tempi e piani di lavoro assegnati in vista della preparazione delle ri-

cette; b) trasformare gli alimenti attraverso tecniche tradizionali e/o innovative di cottura, secondo i requisiti del servizio e i risultati attesi.

- Predisporre e curare il porzionamento, la disposizione, guarnizione e presentazione del piatto secondo le disposizioni ricevute, la tipologia del servizio proposto ed il reparto nel quale si opera.
- Utilizzare macchine e attrezzature nel rispetto della legislazione sull'igiene e la sicurezza del lavoro.
- Coordinare ed integrare attività, compiti individuali e proprie mansioni all'interno della brigata di cucina.
- Operare nel rispetto dei requisiti della qualità del servizio, della soddisfazione del cliente

Mentre i compiti del cuoco professionista "chef" includono anche:

- Progettare e definire l'offerta di piatti e menù secondo le esigenze e le finalità del servizio richiesto dal committente e dal cliente: a) elaborando ricettari tradizionali o innovativi; b) ideando, predisponendo ed aggiornando i menù; c) integrando se necessario la propria attività e competenza con quella di altre professionalità.
- Individuare e selezionare le materie prime alimentari valutandone caratteristiche merceologiche, qualità dei prodotti e costi.
- Gestire il processo e i flussi di approvvigionamento: a) presidiando i rapporti con i fornitori; b) pianificando gli ordini d'acquisto sulla base della programmazione aziendale; c) assicurando la disponibilità delle materie prime necessarie alle esigenze e ai cicli di produzione.
- Gestire l'immagazzinamento, la conservazione, la rotazione e rintracciabilità delle scorte alimentari.
- Cucinare, coordinare e gestire: a) la predisposizione della mise en place in cucina; b) i processi di trasformazione e cottura; c) l'abbinamento delle materie prime alimentari; d) l'elaborazione dei cibi attraverso tecniche di trasformazione tradizionali e/o innovative, adeguate ai requisiti del servizio e al risultato atteso.
- Curare la presentazione dei piatti in coerenza con le portate proposte, con il servizio richiesto e con l'impiego di adeguati supporti.
- Garantire la gestione delle comande secondo tipologia,

richiesta e priorità.

- Organizzare gli ambienti di lavoro e i reparti (partite), avvalendosi di macchine e attrezzature secondo buone pratiche di produzione, sicurezza, igiene e sostenibilità.
- Attuare procedure operative condivise per la gestione di situazioni contingenti o eventi imprevisti.
- Addestrare e formare in modo continuativo il personale garantendone la gestione operativa e il coordinamento della brigata: a) pianificando i turni e le attività giornaliere dei diversi reparti; b) programmando le fasi di lavoro assegnate; c) gestendo nella struttura situazioni impreviste o eventuali rischi per il personale.
- Perseguire politiche e strategie operative per la soddisfazione del consumatore (cliente) individuando i fabbisogni della clientela e verificando i requisiti di qualità attesi dal servizio offerto e misurando il grado di soddisfazione percepito.
- Definire il prezzo dei piatti.

Per ognuna di queste attività sono definite le conoscenze e le abilità. La norma poi prevede il controllo di questi aspetti con la verifica del curriculum, ma soprattutto con verifiche ed esami anche attraverso colloqui e interviste. All'interno della UNI 11833 sono identificati due riferimenti normativi essenziali:

- la famiglia ISO 17000 sulle regole della valutazione della conformità, dal vocabolario con i principi e delle regole per la certificazione delle competenze.
- CEN Guide 14 regole europee per la qualifica delle professioni.

Conclusioni, la norma è una pietra miliare per la professione, non perfetta, ma quanto di meglio abbiamo adesso, soprattutto gode di un valore che solo le norme UNI possiedono rispetto a tutti i protocolli di qualifica privati, è un documento basato sul consenso, tutti sono stati coinvolti, nella massima trasparenza e ognuno potrà lavorare per la prossima edizione che come per tutti gli standard al mondo sarà a 5 anni.

Ultimo aspetto la norma è la miglior prassi in essere essenziale per definire ogni procedura aziendale, facoltativa per la certificazione fatte salve regole specifiche, ma vale solo quella accreditata. ■

# Regolamentazione della figura del cuoco. I PARERI DEGLI ASSOCIATI DA NORD A SUD

Com'è nostra consuetudine abbiamo sentito le diverse voci dei cuochi FIC che vivono e lavorano in tutta la Penisola. Ecco le loro reazioni



## ■ TONY PORSEO SARDEGNA, AREA CENTRO

«È fondamentale!»: così commenta Tony, senza esitazioni, la proposta di regolamentazione della figura del cuoco. Lavora nel campo della ristorazione da quando aveva 16 anni e in 28 anni di attività ha visto le realtà più diverse: dal piccolo ristorante a conduzione familiare all'albergo di lusso, dalla mensa scolastica ai villaggi turistici. «La ristorazione a 360°», con tutte le problematiche annesse. Ed è con questo bagaglio esperienziale che si schiera totalmente a favore della normativa, fondamentale in quanto mezzo di formazione, educazione e responsabilizzazione delle figure che lavorano con il cibo. Responsabilizzazione necessaria, perché ci siamo ormai dimenticati che chiunque lavora con il cibo, di conseguenza, lavora con l'alimentazione, con il corpo, con la vita delle persone che sfama. Ci siamo ormai dimenticati che «il cuoco ha il potere di poter far male». E se questo è già vero per lo chef del ristorante pluristella-

to, lo è ancora di più per i cuochi che lavorano in ambienti come le mense scolastiche o le RSA. È in questi contesti che l'attenzione necessaria per i bambini e gli anziani dovrebbe essere direttamente proporzionale alla professionalità che pretendiamo dal cuoco che con i bambini e gli anziani lavora. Per questo, secondo Tony, è importante che questa norma venga accolta e adottata, ed è altrettanto importante che lo Stato si preoccupi di controllare che venga messa in pratica. «Ogni norma funziona se viene fatto un controllo serio», così da instaurare una vera educazione alla professionalità e alla sicurezza.

## ■ CRISTIAN PALLOTTA LOMBARDIA, AREA NORD

Cristian vive fin da ragazzo la sua passione per la cucina, legata a filo doppio con la tradizione culinaria italiana - che sarà sempre il suo punto di partenza e di arrivo - e con la tradizione della sua famiglia, in cui la ristorazione è stata scelta come ambito professionale di generazione in generazione. Non per questo il suo percorso è stato più facile: quella passione e quella tradizione familiare sono state le fondamenta su cui Cristian ha costruito il suo essere cuoco. Un'edificazione avvenuta attraverso anni di studio paziente e di esperienza faticosa, con la consapevolezza di aver scelto un mestiere che «è un'arte», e come ogni arte deve essere appresa giorno per giorno, con pazienza, dedizione ed umiltà. Anche questo fa parte della professionalità di un cuoco, ed è proprio per riconoscere questa professionalità che, secondo Cristian, la norma è fondamentale. L'Italia ha bisogno di riconoscere il "mestiere-arte" dei suoi cuochi, riuscendo a trovare, in questo riconoscimento, un equilibrio costruttivo tra la teoria e la pratica, tra la formazione e l'esperienza. E da questo equilibrio costruttivo si potrebbe partire per ripensare proprio la formazione, riportando gli istituti alberghieri alla dignità che negli ultimi anni è stata loro tolta, inserendo figure educative che sappiano formare davvero i giovani cuochi, trasmettendo loro la passione e l'importanza dell'impegno quotidiano, e consegnando loro un bagaglio, culturale e tecnico, ricco e completo da integrare, poi, con l'esperienza.





■ **LILIANA FASANO**  
**PUGLIA, AREA SUD**

Per Liliana, l'importanza della norma risiede nel suo carattere di giustizia; giustizia che proprio questa norma è in grado di rendere a tutti i cuochi che hanno lavorato per decenni, e che meritano il giusto riconoscimento, in primis da un punto di vista formale.

Questa è la convinzione di Liliana, pur consapevole del fatto che sarebbe la prima a dover faticare per riuscire ad acquisire i requisiti necessari per risultare conforme. Sì, perché Liliana ha fatto esperienza di cucina per tutta la vita, ma non c'è nessun documento che possa attestarlo. Ha iniziato a tre anni, pigiando l'uva nel tino e accompagnando suo padre sulla mietitrebbia durante la raccolta del grano, ed è arrivata ad

oggi, lavorando nell'azienda agricola del figlio. Nel mezzo, una miriade di esperienze culinarie, dai pasti cucinati per la famiglia e gli operai dell'azienda del padre, alle gare di cucina provate quasi per gioco, e che invece le hanno fatto guadagnare vittorie inaspettate. Esperienze diverse, ma legate indissolubilmente da una passione totalizzante verso il mondo del cibo, in tutta la sua estensione: dalla creazione della materia prima al piatto. Una passione viscerale, fatta di ricordi, sapori e odori familiari, ma anche di tecnica, attenzione e studio. Non sono i requisiti richiesti dalla norma, e Liliana lo sa. Ma forse è proprio questa passione che le fa capire quanto sia importante riconoscere il duro lavoro di chi, invece, i requisiti li ha. «Dovremmo tutti comprendere questa norma, e comprendere che si tratta di una questione di rispetto e di dignità». ■

## Hoplà Professional e Trevalli Professional: una gamma completa di prodotti a base di grasso vegetale ed animale, per rispondere a tutte le esigenze di utilizzo.



# ATENEIO DELLA CUCINA ITALIANA al servizio di tutti gli associati

“Nuovi spunti e nuovi progetti da portare avanti con questo importante Dipartimento, di supporto anche agli altri Compartimenti”

Grazie anche all'intensa attività svolta da **FIC** durante **HOST 2021**, abbiamo osservato da vicino il lavoro fatto dai Dipartimenti, col supporto della segreteria e della Dirigenza. Un impegno rivolto non solo all'associato presente in fiera ma anche a coloro che, collegati via web, hanno assistito alle dirette on-line. Un'occasione utile anche per le nostre aziende partners, protagoniste nei grandi eventi accanto a Federcuochi. Anche il sottoscritto, in qualità di Responsabile nazionale di **Ateneio**, ha dato la propria testimonianza, intervenendo sul tema **“Le paste fresche della tradizione dei territori italiani”** ed elaborando un nuovo modo di vivere l'Ateneio stesso, quale espressione di una struttura ancora più efficace. Crediamo, infatti, che l'Ateneio debba essere contestualizzato ed aggiornato alle esigenze dei nostri tempi, con nuovi traguardi e nuove mete, più sinergie ed un maggior coinvolgimento di tutti i Dipartimenti. Per questo, gli spunti che proponiamo non vogliono essere ragionamenti astratti, ma veri e propri “binari” utili su cui correre assieme. Riteniamo, infatti, che l'Ateneio: vizio ed al servizio di tutti i Compartimenti e Dipartimenti FIC.

- Al suo interno sia organizzato con un comitato che non avrà il compito di costruire ricette, ma di entrare nel merito storico, tecnico, di cultura popolare e di tradizione delle testimonianze dei cuochi che hanno fatto la storia delle cucine territoriali italiane.
- Rappresenti un servizio agli associati con azioni dal vivo e dinamiche come: redigere testi didascalici, costruire contenuti professionali e tecnici relativi ai repertori catalogati con cura ed attenzione; realizzare storyboard per filmati e

video utili a testimoniare il passaggio di una tecnica di ieri ed una di oggi; promuovere argomenti per simposi/tavole rotonde destinate ai cuochi; attività che saranno calendarizzate dall'Ateneio in base alle esigenze e bisogni che verranno dai territori. Occasione affinché i cuochi parlino di cucina in senso professionale e tecnico tenendo conto del vissuto culinario della nostra categoria.

- Sia in grado di offrire indicazioni il più possibili tecnico-professionali di riferimento per la vita del Cuoco italiano.
- Possa valorizzare e divulgare contenuti adeguati, con supporto anche di consulenti esterni mirati, evitando la diffusione di informazioni troppo personalistiche, magari non sempre precise oppure spacciate per assolute quando poi sono rivelate finte imitazioni della tradizione.
- Debba porsi la capacità di preservare la tutela del “Cuoco e della Cucina dei territori italiani” con semplicità ma con rigore.
- Possa essere capace di disciplinare, con il giusto senso del rispetto, le procedure particolari legate alla formazione del cuoco professionista, catalogando Tecniche di cucina, Terminologia tecnica, Processi di trasformazione, Repertori culinari dei territori provinciali e regionali d'Italia, etc.
- Possa garantire al mondo Professionale, dell'Istruzione e della Formazione Professionale punti di riferimento chiari sui capisaldi della Cucina dei territori italiani per permettere unitarietà del linguaggio tecnico e professionale sia sul territorio italiano che presso le delegazioni estere. ■

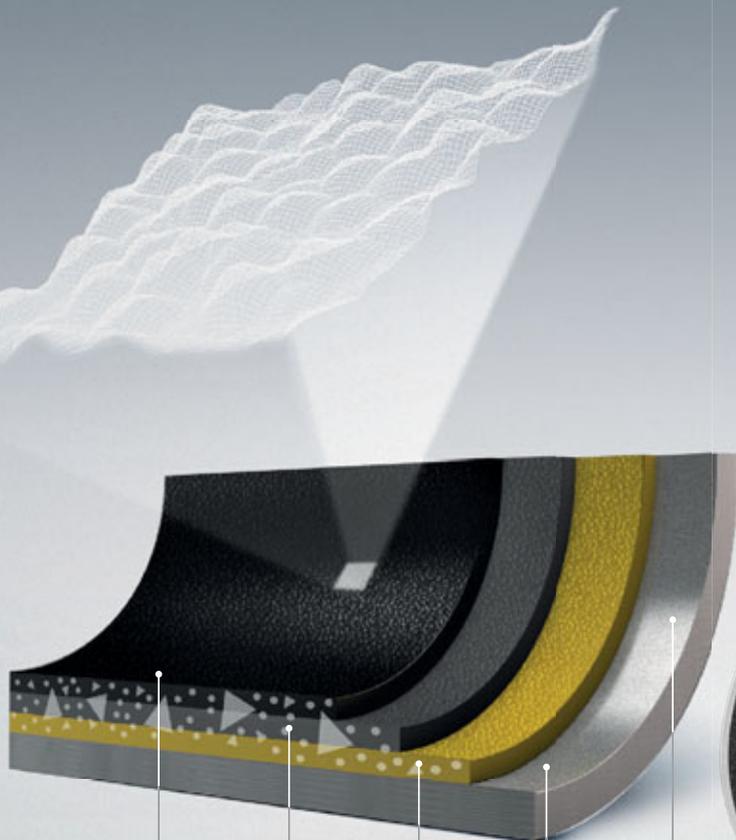


GENETIC MUTATION

# SHARK SKIN

POWERED GREBLON TECHNOLOGY

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE  
DI UN NORMALE ANTIADERENTE



Rivestimento  
protettivo  
20  $\mu\text{m}$

Rinforzo  
intermedio  
15  $\mu\text{m}$

Fondo  
rinforzato  
75  $\mu\text{m}$

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

# Settimana della Protezione Civile IL DSE FIC È PRESENTE E OPERATIVO

“ Svolta per l'occasione una importante esercitazione di cucina in emergenza con il supporto degli associati FIC del DSE Puglia ”

Dall'11 al 17 ottobre scorsi in tutta Italia è stata celebrata la **Settimana della Protezione Civile**. Questo complesso sistema a tutela della popolazione del nostro Paese, infatti, ha voluto onorare sabato 16 ottobre il Volontariato di Protezione Civile. Il Dipartimento di Protezione Civile ha quindi realizzato in collaborazione con l'Istituto CineTV Rossellini di Roma una diretta youtube con collegamenti da tutta la nazione per spiegare al meglio il sistema di Protezione Civile



Titti Postiglione Vice e Fabrizio Circio capo del Dipartimento



nella funzione Volontariato.

Il **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC** in occasione di questa giornata ha realizzato grazie ai Cuochi Volontari del **DSE-FIC Puglia** capitanati da **Ivan Giancola** una **“Esercitazione di cucina in emergenza”**, in collaborazione con il Comune e la Protezione Civile di Martina Franca. Negli Studi del Rossellini in nostra rappresentanza era presente il presidente del DSE-FIC Lazio **Andrea Vittore**.

I Cuochi Pugliesi così sono rientrati nel tema nazionale “Esercitarsi per prepararsi”, realizzando un pasto completo per circa 300 persone e servendole in meno di mezz'ora. Grande emozione per gli elogi ricevuti dalle personalità in studio ed in particolar modo dal capo del Dipartimento **Fabrizio Circio** e dal suo Vice **Titti Postiglione**.

Anche in questa occasione, la nostra squadra nazionale di Cuochi Volontari ha saputo dimostrare coesione, preparazione e un valore oggettivo da aggiungere alla “macchina” operativa della Protezione Civile italiana.

di ristorazione in emergenza per integrare la scheda corso con la parte di supporto della Federcuochi sia nei contenuti teorici che per la parte di addestramento e mantenimento delle competenze specifiche”. ■

# Linea Verde Life: la Rai sceglie IL LABORATORIO FIC

Ricomincia bene anche la stagione “mediatica” della **Federazione Italiana Cuochi**. Infatti, da sabato 6 novembre all'interno di **Linea Verde Life**, il noto programma di **Rai1**, per tutti i sabati fino a giugno, lo spazio dedicato alle ricette condotto dalla giornalista **Federica De Denaro** si svolgerà in collegamento dalla cucina della sede FIC di Roma.

Nella prima puntata, ad inaugurare questa nuova brillante collaborazione e a dare il benvenuto a nome di Federcuochi c'è stato il nostro dirigente nazionale **Alessandro Circiello**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio e responsabile FIC Media & Public Affairs, mentre dalle prossime puntate sarà la sola giornalista a condurre, ma sempre “circondata” gradevolmente dai loghi FIC. La Federcuochi sarà anche menzionata, di volta in volta, nei titoli di coda. Questa partnership con la Rai nasce grazie alla sigla di un protocollo d'intesa firmato con Rai Com per la messa in onda delle puntate con FIC su Rai1, stipulato nel dettaglio giuridico dal nostro segretario generale, **Salvatore Bruno**.

“Siamo lieti che una trasmissione così importante e ormai da anni apprezzata dal grande pubblico abbia ritenuto utile avere la nostra collaborazione e il nostro supporto. Questo è un altro tassello fondamentale che mettiamo in campo per sostenere quella campagna di divulgazione delle materie prime di qualità italiane, del buon cibo e delle nostre tradizioni culinarie di cui la Federazione Italiana Cuochi è sempre interprete” ha detto con soddisfazione il presidente nazionale FIC, **Rocco Pozzulo**.



# Nozioni per personalizzare masse per BISCUIT E PAN DI SPAGNA

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

Nel precedente numero de “Il Cuoco” abbiamo visto come personalizzare un pan di Spagna tradizionale oppure un pan di Spagna al cacao bilanciando anche la propria ricetta.

È consigliabile creare una scheda con tutte le grammature quando una ricetta riesce a soddisfare le proprie aspettative e soprattutto quelle del consumatore. Nella scheda che servirà a standardizzare il prodotto occorre inserire: foto, grammature, procedimento, attrezzature utilizzate, tempi, costi, temperature ed eventuali accorgimenti.

Nel numero corrente continueremo a spiegare come potere personalizzare un biscuit o un pan di Spagna con frutta secca o in altri modi che sicuramente daranno una particolare caratteristica al prodotto finito.

Per realizzare un pan di Spagna con polvere di frutta secca, considerato che l'apporto “legante” è diverso dalle farine, dobbiamo fare attenzione nelle proporzioni, perché l'aggiunta di polvere di frutta secca oltre a dare quel particolare aroma e sapore rende la struttura del pan di Spagna più compatta. Innanzitutto si prende come esempio una ricetta base che ognuno potrà sostituire con la ricetta personale.

## DOSE BASE PAN DI SPAGNA

g 400 uova intere
-------------------

g 225 zucchero
----------------

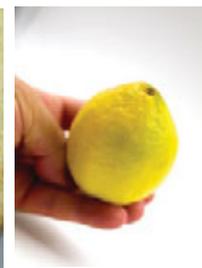
g 255 Farina 00
-----------------

n. 1 bacca di vaniglia
------------------------

n. 1 scorza di limone grattugiata
-----------------------------------

Nel caso in cui volessimo realizzare un pan di Spagna con aggiunta di nocciole o pistacchio o mandorle, possiamo sostituire al massimo il 22% di farina 00 con lo stesso peso di polvere di frutta secca. Inoltre possiamo aggiungere altra polvere di frutta secca calcolando il 20% del peso della farina sostituita con la polvere di frutta secca e inoltre possiamo sempre considerare le nozioni spiegate nel precedente numero e quindi rendere il prodotto finito più leggero sostituendo in parte la farina con amidi o fecola di patate.

Esempio di una dose base di pan di Spagna riformulata al pistacchio sostituendo il 20% di farina 00 con la polvere di pistacchio.



DOSE INIZIALE	DOSE CON SOSTITUZIONE IN PARTE DELLA FARINA 00 CON POLVERE DI FRUTTA SECCA
g 400 uova intere	Ok
g 225 zucchero	Ok
g 255 Farina 00	g 204 Farina 00 + g 51 polvere di pistacchio + g 10,2 polvere di pistacchio
n. 1 bacca di vaniglia	Ok
n. 1 scorza di limone grattugiata	Ok
n. 1 bacca di vaniglia	n. 1 bacca di vaniglia

Spesso per accentuare la sapidità del pan di Spagna con la frutta secca, consiglio di sostituire una piccolissima parte con polvere di anacardi o arachidi semi salati. Per la percentuale da sostituire è consigliabile non superare il 5% che va calcolata sul peso totale di farina 00. Sotto la ricetta al pistacchio modificata con polvere di arachidi o anacardi semi salati.

DOSE INIZIALE	DOSE CON SOSTITUZIONE IN PARTE DELLA FARINA 00 CON POLVERE DI FRUTTA SECCA E ARACHIDI SEMI SALATI
g 400 uova intere	Ok
g 225 zucchero	Ok
g 255 Farina 00	g 204 Farina 00 + g 40,8 polvere di pistacchio + g 10,2 polvere di arachidi salati (sostituzione al 4% del peso di farina, la quantità introdotta sostituisce parte della polvere di pistacchio)
n. 1 bacca di vaniglia	Ok
n. 1 scorza di limone grattugiata	Ok
n. 1 bacca di vaniglia	n. 1 bacca di vaniglia

Un pan di Spagna si può aromatizzare con aggiunta di piccole quantità di frutta in polvere disidratata e con altri aromi come la cannella, semi di fiocchetto, anice ed altre spezie le cui aggiunte vanno usate nelle quantità consigliate. Per aromatizzare un pan di Spagna al caffè, consiglio di non superare la percentuale

del 6% con il caffè macinato che va calcolato sul peso totale della farina 00 indicata nella ricetta.

Esempio di una dose base di pan di Spagna riformulata sostituendo il 4% di farina 00 con caffè torrefatto macinato.

DOSE INIZIALE	DOSE CON SOSTITUZIONE IN PARTE DELLA FARINA 00 CON POLVERE DI FRUTTA SECCA E ARACHIDI SEMI SALATI
g 400 uova intere	Ok
g 225 zucchero	Ok
g 255 Farina 00	g 242,25 Farina 00 + g 12,75 di caffè torrefatto macinato
n. 1 bacca di vaniglia	Ok
n. 1 scorza di limone grattugiata	g 1,5 cannella in polvere
n. 1 bacca di vaniglia	n. 1 bacca di vaniglia

Nel prossimo numero saranno trattati i biscuits alle mandorle, i biscuits al miele e le "sponge" cioè le spugne realizzate con l'ausilio del sifone (ma anche senza), ovvero piccole preparazioni da cuocere a microonde e che possono senz'altro aiutare nel lavoro quotidiano per la composizione di dessert al piatto nella ristorazione. ■



# IL RISO CARNAROLI per Simone De Stefano

**Simone De Stefano**, classe 1982, nasce a Nola in provincia di Napoli. Si diploma all'istituto alberghiero di Cicciano. Il suo talento emerge sin dal primo concorso a cui partecipa. La sua carriera con tappe nei più prestigiosi hotel. Nel 2015 entra a far parte del **"Campania team"**, squadra di chef selezionati dall'unione Regionale cuochi della Campania appartenente alla FIC, che portano a casa il titolo di Campioni d'Italia 2017 e Campioni D'Italia 2019 ai Campionati della Cucina Italiana.



## RISO CARNAROLI ACQUERELLO spuma di latte affumicata e fagiolini



PRIMO PIATTO



4 PERSONE

### Per il risotto

30 g scalogno tritato  
260 g riso Carnaroli Acquerello  
30 ml vino bianco  
35 g burro di bufala  
40 g parmigiano grattugiato  
800 g latte fresco di bufala  
800 g acqua

### Per la fonduta di mozzarella

40 g Mozzarella di Bufala DOP  
100 g panna fresca  
3 g maizena

### Per la finitura del piatto

1 limone  
4 cappasante  
100 g ortiche selvatiche  
100 g mele annurche IGP  
1 spicchio Aglio  
20 g burro di bufala  
olio extra vergine q.b  
sale e pepe q.b

### Per la decorazione

Tahoon Cress  
Chips di mela

1. Sfogliare e sbianchire le ortiche in acqua salata, raffreddare nel ghiaccio, tagliarle a julienne e tenere da parte. Lavare bene la mela e tagliarla a cubetti lasciando la buccia, condirla con un filo d'olio e il succo di limone.
2. Fondere la mozzarella nel thermomix con la panna e la maizena alla temperatura di 85°C fino ad ottenere un composto liscio e omogeneo, raffreddare in abbattitore.
3. In una casseruola far sudare lo scalogno tritato con un cucchiaino di olio, aggiungere il riso e far tostare per bene. Sfumare con il vino bianco, far evaporare e continuare la cottura per altri 16 minuti aggiungendo pian piano il latte precedentemente scaldato con l'acqua. Negli ultimi minuti di cottura aggiungere le ortiche e le mele. A fine cottura togliere dal fuoco e mantecare il tutto con burro, parmigiano e metà della fonduta di mozzarella, rendendo il risotto cremoso.
4. Scottare le cappasante con burro erbetto e aglio in camicia. A cottura ultimata, scolare dal grasso in eccesso e aggiungere la buccia di limone grattugiata.
5. Sul piatto di servizio adagiare il risotto, al centro la capasanta, completare con piccoli spuntoni di fonduta, il cress e la chips di mela.



# Biblioteca Gastronomica di Academia Barilla IL VASTO TESORO DEI RICETTARI

“ Prosegue il nostro percorso alla scoperta di questo meraviglioso universo cultural-gastronomico. Si comincia dai Ricettari, il più antico e utile strumento per cucinare ”



Un altro vasto universo che si apre a quanti scoprono e contemplan l'affascinante contesto della **Biblioteca Gastronomica di Academia Barilla** è quello dei **Ricettari**. Anche qui, come specificato dal curatore, **Giancarlo Gonizzi**, l'ordine è fondamentale per potersi orientare e scoprire i volumi più disparati. Si parte dalla classe "1", che raccoglie i "Ricettari Generali", ovvero centinaia di testi che vengono utilizzati e consultati quotidianamente dai cuochi di Academia Barilla ed utilissimi per i corsi stessi allestiti all'interno di Academia Barilla. Si tratta di opere complessive nel loro organico, con una gamma amplis-

sima di ricette classificate ed organizzate a seconda la tipologia dei piatti da preparare e del pasto a cui si fa riferimento. Certamente, uno strumento molto utile anche per i numerosi eventi organizzati da questa storica azienda partner di **Federazione Italiana Cuochi**, come sottolinea la responsabile dell'Academia Barilla, **Ilaria Rossi**, e la responsabile eventi di Academia Barilla, **Roberta Bragoli**.

È già qui, tra i "ricettari generali", che si trovano anche i "Ricettari Storici", tutte quelle opere che, dagli esordi della cucina fino ai nostri giorni, sono stati composti ed elaborati da rinomati chef, cuochi e studiosi di gastronomia. Basta citarne alcuni, per comprenderne la portata storica. Come, ad esempio, l'opera del romano **Marco Gavio "Apicio"**, vissuto all'epoca dell'Imperatore Tiberio e autore del *De re coquinaria*, presente sia a stampa che in prezioso facsimile dell'unico manoscritto esistente (conservato alla Biblioteca Vaticana). O ancora, un prezioso nucleo di copie di manoscritti medievali raccolti da **Enrico Carnevale Schianca** e recentemente donati alla Biblioteca rendono unico il suo patrimonio e la vastità delle ricerche che gli studiosi vi possono svolgere. Vi sono, inoltre, numerosi testi del Rinascimento, da **Cristoforo da Messisbugo**, attivo presso gli Estensi a Ferrara, a Carlo Nascia, cuoco alla Corte dei Farnese, del Sei e del Settecento con il notevole Apicio moderno di **Francesco Leonardi**. L'Ottocento è popolato dai vari Cuoco (o Cuciniera) Piemontese, Milanese, Genovese, Maceratese, Ticinese e da una serie di ricettari che, dal semplice *Re dei cuochi* di **Giovanni Nelli**, in un continuo crescendo, propongono ricette del Re dei Cucinieri, del *Re dei Re dei cuochi*, fino all'*Imperatore dei cuochi* del **Conte Vitaliano Bossi**. Sulla soglia del nuovo secolo, poi, a fianco della *Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* di **Pellegrino Artusi** (di cui la Biblioteca conserva tutte le prime 15 edizioni originali pubblicate e progressivamente modificate dall'Autore in vita), ampio spazio è dedicato anche alla nascita dell'editoria gastronomica



popolare con decine di volumetti di piccolo formato dedicati alle 100 maniere di cucinare... carni, pesce, verdure o dolci dell'Editore Sonzogno, semplici monografie che nel loro insieme costituiscono una vera e propria "enciclopedia" della gastronomia a dispense. È col Novecento che compaiono in scena il *Talismano della Felicità* di **Ada Boni**, i famosi *Desinaretti* di **Petronilla**, alias **Amalia Moretti**

**Foggia della Rovere**. Per non contare, ancora, numerose riedizioni e ristampe dell'Artusi, mentre appartengono al periodo del dopoguerra il *Cucchiaio d'Argento*, la *Pentola d'Oro* e il ponderoso *In cucina* di **Elena Spagnol**. Modernissime, inoltre, le opere monumentali di **Luigi Carnacina** e di **Luigi Veronelli**, ultime operazioni editoriali "sistematiche" realizzate sulla cucina italiana.

Un universo, appunto, lo avevamo definito, poiché tal-



mente vasto da occupare giorni, se non mesi di intense letture e consultazioni. Infatti, questa classe presenta ancora volumi di grande interesse, dai ricettari stranieri a quelli redatti da noti cuochi contemporanei, dai preziosi quaderni di ricette famigliari, recuperati dal fondo dei cassetti e approdati in libreria o ancora manoscritti - da citare quello delle **Suore di Santa Maria**, datato 1847 - a quelle opere, magari ancora

nati in contesti privati e che ci tramandano i segreti di cucina e, perché no, di liquoreria, custoditi dalle nostre nonne.

Una sezione, infine, particolarmente apprezzata per il suo pregio e interesse, data anche la sua unicità in Italia, è quella dei ricettari pubblicitari. Libretti che nelle nostre case magari sono presenti a decine tra gli scaffali e i cassetti di cucina, nella Biblioteca di Academia Barilla sono centinaia. Si tratta di opere a stampa di piccolo formato, spesso curate da cuochi famosi e apprezzati dal grande pubblico - come il notissimo *Ricettario Carli* (qui presente nella serie completa) redatto da **Amedeo Pettini**, cuoco alla Corte di Vittorio Emanuele II di Savoia o ai ricettari del lievito per dolci e delle conserve di pomodoro. Solo qui in Biblioteca è possibile consultare la serie storica completa dei ricettari pubblicati dalla **Pasta Barilla** dal 1952 ad oggi: centinaia di titoli che rendono l'idea della ricchezza gastronomica che l'Italia ha accumulato intorno a questo prodotto straordinario. ■



# Imparare e insegnare: DUE AZIONI INSCINDIBILI

“Ognuno di noi porta nel suo cuore i propri maestri. Quando uno di loro muore, è come un pezzetto di noi che si stacca”

Chi sono i nostri maestri? In cucina uomini e donne che sono esempio professionale. Donne e uomini che segnano in noi (dal latino tardo *insignare*, “incidere, imprimere dei segni”). Il maestro ha la missione di verificare l'apprendimento. Ma il rapporto formativo non è mai a senso unico. **Il Maestro riceve molto più di quanto possa trasmettere.** Non si smette mai d'imparare. Non è più sufficiente seguire corsi dove si ripetono mille volte concetti e parole. Il maestro ha il dovere di verificare l'apprendimento, deve dedicare tempo ed energia ad approfondire le tematiche della comunicazione con attenzioni di tipo pedagogico e didattico che lo aiutino al raggiungimento dell'obiettivo: spiegare in modo che venga appreso. Quindi, **imparare e insegnare: due azioni che non si possono scindere; valutare la formazione e produrre miglioramenti. Non è tutto!**

La formazione ha bisogno di coordinare risorse, obiettivi e tempi. Nell'ambito educativo e formativo, affinché la lezione possa produrre il massimo risultato di apprendimento, è necessario sviluppare una **didattica coordinata** superando la frammentazione tipica della scuola gentiliana: teoria e pratica. Le tecnologie abbinate alle nuove metodologie di insegnamento consentono di raggiungere grandi risultati perché rompono vecchi schemi di apprendimento e **costringono tutti a pensare:** il maestro è costretto a im-

postare la lezione prima di entrare in classe e deve ragionare sui contenuti e sulle modalità di svolgimento della lezione.

Quindi: **per evitare sprechi, dobbiamo pianificare la lezione.** In Federazione Italiana Cuochi il Dipartimento Tecnico Professionale si occupa di coordinare la formazione: molto lavoro rimane da fare per tracciare linee didattiche comuni che rendano efficiente ed efficace il nostro sistema formativo.

In conclusione: chi si può dire Maestro? Ogni persona ed ogni territorio ha i suoi maestri. Persone care, preparate, esempi per tutti noi. Costoro hanno tutta la nostra riconoscenza ed affetto. Altro è, invece, il Maestro di Cucina FIC: un collega che ha scelto di lavorare in modo approfondito sulle tematiche esposte in questo articolo, un collega che ha scelto di mettere il confronto e la sua crescita professionale a servizio della formazione altrui.

Quindi:

**#amiciveri**

**#maestridiversi**



## IPSE DIXIT

“Non insegno mai nulla ai miei allievi. Cerco solo di metterli in condizione di poter imparare.”

*Albert Einstein*

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*

Tutto il **GIUSTO**  
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.



**ficstore.it**  
OFFICIAL STORE

sconto 25% per i soci FIC

# IL NUOVO LIBRO DI GIUSEPPE AMATO

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



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

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

Sconto 10%  
per soci  
FIC

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



  
CHIRIOTTI  
EDITORI

# Connettività e agevolazioni 4.0 con Electrolux Professional

Electrolux Professional fornisce una gamma completa di attrezzature ad alte prestazioni per la ristorazione, l'erogazione di bevande calde e fredde e il trattamento tessuti. L'azienda offre servizi di progettazione, installazione, formazione all'utilizzo e assistenza tecnica. Un solo fornitore, OnE brand, che accompagna e assiste il cliente a 360 gradi: prima, durante e dopo l'acquisto.

**T**ra le novità Electrolux Professional il progetto OnE Connected: parliamo del sistema di connettività che consente, attraverso un'unica piattaforma web, il monitoraggio a distanza delle apparecchiature. Si tratta di una soluzione molto avanzata dal punto di vista tecnologico che in Italia, grazie al programma **Transizione 4.0 (ex Industria 4.0)**, consente di fruire di un credito d'imposta del 50% sul totale dell'investimento.

Tra le funzionalità della piattaforma di monitoraggio OnE Connected troviamo il trasferimento di ricette e programmi di cottura da un forno o abbattitore all'altro, il download dei dati HACCP sia per il cook&chill (forni e abbattitori) che per la refrigerazione, l'analisi del funzionamento delle attrezzature (utilizzo nel tempo, tipologia di cicli effettuati, statistiche). Con One Connected è dunque possibile **risparmiare sull'investimento** e contemporaneamente **ottimizzare**



**il flusso di lavoro** in cucina.

*“Siamo l'unica azienda in Italia a poter offrire un pacchetto completo di prodotti connessi sotto un'unica piattaforma, con un unico brand. Grazie al credito d'imposta 4.0 i nostri clienti hanno l'opportunità di rinnovare o ammodernare le loro cucine con contributi fiscali mai visti prima d'ora, che possono di fatto azzerare l'investimento in pochissimi anni”* afferma

**Andrea Grandi, Business Development Manager di Electrolux Professional Italia.** *“Inoltre nelle regioni del Centro e Sud Italia, al*

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

La nostra rete vendita è a disposizione di tutti coloro che vogliono conoscere più in dettaglio queste imperdibili misure fiscali. Il momento giusto per investire è adesso!?”.





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](http://www.royalgreenland.it)  
[infoitalia@royalgreenland.com](mailto:infoitalia@royalgreenland.com)



# Asterisco sul menù: ANCORA LUCI E OMBRE

“ Torniamo ad affrontare un tema importante per cuochi e ristoratori, che abbiamo approfondito anche durante la recente edizione di HOST 2021 ”

Nell'interesse degli operatori del settore ristorativo, e non solo, ci sembra alquanto importante sollevare la seguente riflessione, allo scopo di fare chiarezza su un aspetto complicato e controverso: **come deve essere indicato, da parte del responsabile di un'attività imprenditoriale in cui sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale (cc.dd. "collettività"), il prodotto ittico lavorato da fresco e tenuto in abbattitore termico per più di 24 ore?**

Molti ristoratori, compresi quelli di altissimo livello, comprano pesce freschissimo, consuetudinariamente, due volte alla settimana, lo lavorano in filetti e lo sottopongono a congelazione sanitaria preventiva (c.d. "abbattimento termico"), mantenendolo poi in congelatore per i due/tre giorni successivi a fini tecnologici. Sono ristoratori che investono molto a livello economico per l'acquisto del pesce fresco e per la sua lavorazione e vogliono somministrare ai propri clienti un prodotto che hanno avuto modo di verificare di persona, della miglior qualità e sicurezza possibili. D'altro canto, vi sono altri ristoratori che, per motivi di tempo o economici, preferiscono



acquistare il prodotto già surgelato/congelato, stoccandolo nelle proprie celle frigorifere per svariati giorni.

È evidente come le due situazioni dovrebbero essere tenute distinte sotto il profilo dell'informazione al consumatore, ma così non avviene, purtroppo, né nell'operato di diverse autorità di controllo, né, soprattutto, nelle decisioni giurisprudenziali e solo in sporadici casi se ne tiene conto.

Allo stato dei fatti, sono equiparate le condotte, in realtà molto diverse dal punto di vista della qualità del prodotto offerto, dell'operatore che semplicemente somministra piatti preparati con materia prima congelata o surgelata e del ristoratore che, invece, acquista il prodotto fresco e lo mantenga in abbattitore per un tempo ragionevole che renda il consumo del pesce crudo sicuro senza che, peraltro, se ne intacchino minimamente le caratteristiche organolettiche e qualitative.

Sarebbe auspicabile un intervento del legislatore, o quanto meno dei Ministeri competenti, per individuare un arco temporale superato il quale il pesce abbattuto vada considerato congelato per finalità meramente conservative.

**Nel decreto del Direttore Generale della Sanità della Regione Lombardia del 30 aprile 2013, n. 3742 "Istruzioni operative per il congelamento e/o lo scongelamento dei prodotti alimentari di origine animale",** viene data l'indicazione, al punto 5.4 dell'Allegato A, di non applicare il termine "scongelato" ai prodotti della pesca per i quali l'abbattimento sia durato per 48 ore a -20 °C<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Allegato A, punto 5.4 "In deroga al principio generale di informazione del consumatore, a condizione che l'OSA interessato possa dimostrare di avere rispettato le condizioni previste e che il periodo di mantenimento alle temperature sotto indicate non superi il doppio di quanto stabilito al fine della bonifica dei prodotti da possibili contaminazioni parassitarie, il termine «scongelato» può non figurare sui prodotti della pesca o dell'acquacoltura che siano stati congelati per ragioni di sicurezza conformemente all'Allegato A, sez. VIII, Cap. III, lettera D del Reg. (CE) n. 853/2004".

Un diverso indirizzo, scientificamente ragionato, è riportato nelle linee guida **“Fish and Fishery Products Hazards and Controls”** della **FDA (Food and Drug Administration)**, l'agenzia federale statunitense che si occupa della regolamentazione dei prodotti alimentari e farmaceutici. In detto documento, al capitolo 5 (**CHAPTER 5: Parasites**), si suggerisce che *“il congelamento e la conservazione ad una temperatura ambiente di -4 °F (-20 °C) o inferiore per 7 giorni (tempo totale) [...] è sufficiente per uccidere i parassiti”*. **Ciò significa che vi sarebbero, a nostro avviso, basi oggettive per poter definire come abbattimento termico (in quanto sufficiente e dunque finalizzato ad uccidere i parassiti) e non come congelamento conservativo un trattamento condotto:**

- a) ad una temperatura di -20 °C (o inferiore) per 7 giorni;
- b) ad una temperatura di -35 °C (o inferiore) per 15 ore;
- c) ad una temperatura di -35 °C (o inferiore) e proseguito poi per 24 ore ad una temperatura -20 °C (o inferiore).

**Superate queste tempistiche, il trattamento a freddo dovrebbe essere considerato come avente una finalità conservativa.**

Del resto, il regolamento (CE) 853/2004, allegato III, Sezione VIII, capitolo 3, lettera D, modificata dal regolamento (UE) 1276/2011, detta precise indicazioni sui requisiti per il controllo delle parassitosi ittiche di interesse sanitario **“Per i parassiti diversi dai trematodi”**, con ciò non escludendo, dunque, l'orientamento più ampio della FDA che vale anche per i trematodi.

Tale conclusione trova ulteriore fondamento in alcuni studi scientifici che hanno dimostrato che *l'efficacia del congelamento per uccidere i parassiti dipende da diversi fattori, tra cui la temperatura del processo di congelamento, il tempo necessario per congelare il tessuto del pesce, il periodo di tempo in cui il pesce viene mantenuto congelato, la specie e la fonte del pesce [...]”* e dunque anche dallo spessore dei filetti del pesce medesimo che, a seconda della specie e della sua taglia, possono richiedere tempi più lunghi di trattamento o temperature più basse [Fish and Fishery Products Hazards and Controls Guidance > CHAPTER 5: Parasites].

Alla luce di quanto sin qui considerato, **si richiede a Codede Autorità di voler fornire agli operatori interessati un indirizzo chiaro, univoco e scientificamente fondato in merito alla distinzione tra congelamento sanitario e congelamento commerciale.**

La proposta dei richiedenti, in particolare, è di voler considerare l'ipotesi che per pesci pinnati e/o molluschi cefalopodi da servire crudi o semi-crudi/marinati sottoposti a eviscerazione, decapitazione, depinnamento, toelettatura, sfilettatura, affettatura e protezione sottovuoto entro 12 ore dall'acquisto, il trattamento ad una temperatura di:

- a. **-20 °C (o inferiore) per 7 giorni;**
- b. -35 °C (o inferiore) per 15 ore;
- c. -35 °C (o inferiore) e proseguito poi per 24 ore ad una temperatura -20 °C (o inferiore),

**sia da considerarsi abbattimento termico preventivo e come tale rappresentabile ai consumatori finali**, con le espressioni più opportune su menu o altro supporto adeguato.

Il mantenimento in abbattitore dei prodotti della pesca **oltre alle tempistiche testé indicate dovrebbe essere, per contro, sempre portato all'attenzione degli avventori con la dicitura di “decongelati” o equivalenti.**

Il nostro auspicio è che da parte del legislatore o, quanto meno, dei Ministeri competenti, vi sia un intervento atto a far luce sugli aspetti critici sopra evidenziati, **contemperando le esigenze dei consumatori di essere correttamente informati sulla reale qualità dei prodotti, con quelle degli operatori del settore, desiderosi di comunicare al meglio le caratteristiche delle pietanze offerte.**

Sarebbe anche opportuno, tra l'altro, poter distinguere, rispetto a quelli convenzionali, quei prodotti acquistati congelati ma comunque di qualità superiore, essendo stati sottoposti a trattamento termico a bassissime temperature (es. azoto liquido) o avvenuto a bordo nave.

L'intervento qui invocato potrebbe rivelarsi estremamente utile per contrastare la concorrenza sleale tra operatori e per fornire a tutte le autorità e agli organi addetti al controllo ufficiale un indirizzo operativo chiaro e, soprattutto, inequivocabile. ■

*Dott.ssa Valentina Tepedino e Dott.ssa Valentina Galli di Eurofishmarket,*

*Dott. Fabrizio de Stefani, Medico Veterinario specializzato in ispezione degli Alimenti,*

*Avv. Luca Galizia di Lexfood*

Sul sito di Eurofishmarket ([www.eurofishmarket.it](http://www.eurofishmarket.it)) è consultabile anche la *petizione*.

# La cucina e il pesce sostenibile: LA TERRA SI RISPETTA ANCHE DAL MARE

“Grazie alle tante azioni di sensibilizzazione si sta invertendo la rotta sui mercati nazionali del pesce dove numerose specie erano ancora poco conosciute”

Si torna a parlare di pesce azzurro, rispetto dell'ambiente e lotta allo spreco alimentare. FIC non è nuova a questo tipo di iniziative, come dimostrano il suo prezioso supporto al progetto LIFE Foster contro lo spreco di cibo e le numerose iniziative con i vari Ministeri di competenza.

Proprio su questo fronte ci sono modalità di pesca sostenibile a salvaguardia dell'intero ecosistema e della fauna marina. Lo sfruttamento indiscriminato dei mari per molti decenni, infatti, e sistemi di approvvigionamento sempre più invasivi hanno condotto ad una situazione allarmante. Basti pensare che ci sono **25 mila specie di pesce comm-**

**stibile, di cui circa 500 solo nel Mediterraneo**, eppure si continuava a consumarne solo una ventina. Si è così fatto ricorso al **“fermo pesca”**, il cui periodo può variare ogni anno. Anche per il pesce esistono in commercio varietà locali e importate. Purtroppo, un terzo del pescato del nostro mare viene rigettato in acqua, perché poco richiesto, mentre nei mercati si vedono i “soliti noti” branzini, tonni, orate, pesci spada. Ma oggi, grazie anche al sapiente lavoro di migliaia di cuochi, c'è un'inversione di tendenza, con la riscoperta di quelle specie cosiddette povere. Se si desidera acquistare del pesce “sostenibile”, bisogna tener presente alcuni fattori:

- deve essere locale, cioè del Mediterraneo, e solo in determinate stagioni;
- mettere in tavola pesci troppo piccoli significa non aver lasciato il tempo per riprodursi;
- preferire il prodotto pescato il più vicino possibile al luogo di vendita;
- preferire pesce con etichettature di Enti o organizzazioni che certificano i prodotti a “filiera sostenibile”;
- in caso di pesci di allevamento, sceglierli con certificazione “sostenibile” e/o da allevamenti biologici. ■

## AREE FAO DI PESCA IN BACINO MEDITERRANEO (FAO 37)

### FAO 37.1

**Mediterraneo occidentale**  
(Mare delle Baleari - Mare ligure - Mar Tirreno)

### FAO 37.2

**Mediterraneo centrale**  
(Mare Adriatico - Mare Jonio - Mar Libico)

### FAO 37.3

**Mediterraneo orientale**  
(Mare di Creta - Mare Egeo)

### FAO 37.4 Mar Nero

(scarsa importazione nel mercato europeo occidentale)

### RICETTA "SPRECO ZERO" DI STEFANO PEPE

#### POLPETTINE DI PESCE, PANE RAFFERMO E PEPERONI IN VELLUTATA ALL'ERBA CIPOLLINA

Il pane in cucina trova sempre il suo pieno utilizzo nel metodo "spreco zero" qual' ora non sia più pienamente idoneo per essere servito al cliente, ma ancora degno di altra vita. Anche il pesce, di costo ben maggiore, deve assolutamente trovare degna collocazione nelle preparazioni anche di menu gourmet raffinato al fine da rendergli ulteriore "onore" e non una perdita economica per la gestione della cucina. .

#### INGREDIENTI per 4 persone

g 700 polpa bianca di pesce cotto, g 150 di pane bianco raffermo, 3 albumi (circa 90 g), ½ peperone rosso, 2 cucchiari di crema di riso, 1 scalogno, ½ foglia di alloro, 1 mazzetto di erba cipollina fresca, sale e pepe bianco q.b.

#### PREPARAZIONE

- Togliere eventuale pelle al pesce avanzato da banchetto o altro, metterlo in un cutter, unirvi il pane bianco, leggermente bagnato e strizzato con poco latte e gli albumi.
- Ridurre il tutto ad un impasto liscio ed omogeneo, aggiustare di sale e pepe ed unirvi un po' di erba cipollina tritata, il peperone tagliato a piccoli cubetti passato preventivamente per un minuto in microonde.
- Formare delle "quenelles" o delle polpettine, mettere sul fuoco poca acqua insaporita con lo scalogno, l'alloro e la restante erba cipollina. Quando questa bolle immergervi le polpettine e cuocerle per alcuni minuti, ritirarle e tenerle da parte in caldo. Unire la crema di riso stemperata in pochissima acqua per legare il brodo.
- Frullare il tutto unendo un cucchiaino di olio di oliva crudo. Servire caldissimo con le polpette in una fondina.



La nostra idea di olio

La gamma completa degli oli Zucchi porta sulle tavole e nelle cucine della moderna Ristorazione tutta l'esperienza acquisita in oltre 210 anni di storia. Un impegno continuo, un meticoloso lavoro di selezione e di lavorazione delle migliori materie prime, per garantire sempre l'eccellenza di ogni singolo prodotto.

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



# CAVOLI (anche) A MERENDA

“Alcuni studi hanno dimostrato che mangiare broccoli con frequenza può aiutare ad invecchiare in salute”

L'**autunno**, soprattutto quando inizia ad avvicinarsi all'inverno, porta a tavola tante verdure del gruppo delle Crucifere, chiamate anche **Brassicaceae**. Le Crucifere sono una famiglia di verdure e ortaggi che prendono il nome proprio dalla disposizione dei loro fiori a quattro petali, a mo' di croce.



Secondo l'EWG, Dipartimento Americano per la Salute dei cittadini, le troviamo ai primi tre posti dei **migliori cibi salutari: broccoli, cavoli ricci e cavoli**. Questo non a caso, in quanto presentano vantaggi nutrizionali evidenti: sono fonte di vitamine C e acido folico, apportano anche quantità apprezzabili di fibre, di provitamina A e di magnesio. Posseggono interessanti proprietà nella prevenzione di alcuni tumori, grazie a diversi composti forniti in sinergia con le vitamine antiossidanti C e provitamina A. Uno di questi il sulforafano, generato dalla glucorafanina, un antiossidante potente e duraturo, quando viene masticato, aiuta i processi di detossificazione dalle varie sostanze inquinanti accumulate. **Quando cuciniamo i broccoli, meglio a vapore per mantenere inalterate le sue proprietà, riconosciamo il caratteristico odore che emanano alla cottura. Il composto responsabile di questo odore è lo zolfo**, diffuso proprio da queste componenti preziose. Alcuni studi hanno dimostrato che mangiare broccoli con frequenza può aiutare ad invecchiare in salute, infatti il sulforafano fa sì che vengano inibiti quei geni responsabili dell'invecchiamento delle cellule. Il Dipartimento di Agricoltura Americano ha studiato 71 tipi di piante di broccoli e ha concluso che più è amaro il suo sapore e più glucorafanina è presente nell'alimento e più efficace mostra.

*Food Chemistry Volume 138, Issues 2-3, 1 June 2013, Pages 1734-1741. The potential to intensify sulforaphane formation in cooked broccoli (Brassica oleracea var. italica) using mustard seeds (Sinapis alba). Sameer Khalil Ghawi, Lisa Methven, Keshavan Niranjana*

**BROCCOLI PICCANTI.** I broccoli, se associati a un condimento piccante, potenziano le loro capacità antitumorali.

Peperoncino, senape o wasabi risultano essere un valido alleato dei broccoli contro le neoplasie. E, più sono piccanti, più sono protettivi, spiegano i ricercatori dell'University of Illinois (Usa). Il merito dell'effetto anticancro è della mirosinasi, un enzima naturalmente presente nei broccoli, ma anche nel peperoncino, nella senape e nel wasabi, ai quali conferisce il caratteristico sapore pungente.

*Jenna M. Cramer, Margarita Teran-Garcia, Elizabeth H. Jeffrey. Enhancing sulforaphane absorption and excretion in healthy men through the combined consumption of fresh broccoli sprouts and a glucoraphanin-rich powder. British Journal of Nutrition, 2011; 1 DOI:10.1017/S0007114511004429.*

**COMBATTERE L'IPERTENSIONE.** Secondo una ricerca condotta dal **Paul Evans** dell'Imperial College London, gli ortaggi della famiglia delle crocifere, come broccoli, cavoli e cavolfiori sono degli ottimi alleati per tenere sotto controllo l'ipertensione e per proteggere il sistema vascolare. Lo studio ha dimostrato

come la presenza di sulforafano riesca ad attivare l'Nrf2, una proteina capace di mantenere i vasi sanguigni liberi dagli accumuli di grasso, che sono le principali cause delle principali malattie cardiocircolatorie, come arteriosclerosi, infarto e ictus.

*Integrative Physiology/Experimental Medicine Activation of Nrf2 in Endothelial Cells Protects Arteries From Exhibiting a Proinflammatory State Paul C. Evans et Al. Arteriosclerosis, Thrombosis, and Vascular Biology. 2009; 29:*

*1851-1857 Published online before print September 3, 2009, doi: 10.1161/ATVBAHA.109.193375 ■*

#### VERDURE E ORTAGGI NOVEMBRE-DICEMBRE

Barbabietole, bietole, brocco-li, carciofi, cardi, carote, cavoli cappuccio, cavoli verza, cavolfiori, cavoletti di Bruxelles, cime di rapa, cicoria, cipolle, coste, crescione, finocchi, funghi, indivia, lattuga, porri, radicchio, rape, sedano, sedano rapa, valerianella, zucche.

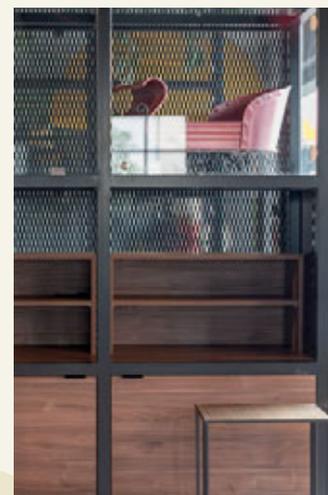
## IDEAS FOR YOUR project

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

080 4323143 / info@nimarindustry.it  
Visita il sito [nimarindustry.it](http://nimarindustry.it)



**NIMAR**  
INDUSTRY



# CIAUSCOLO, impareggiabile salume orgoglio delle Marche

“ Terra dal grande fascino artistico, culturale e paesaggistico, le Marche vantano anche importanti prodotti locali, come il ciauscolo ”

Insaccato della tradizione alimentare contadina marchigiana, utilizzato per sostenersi dalle fatiche del lavoro nei campi, per la consistenza cremosa **era utilizzato spalmato sul pane**. Dal 2006 ha avuto il **riconoscimento Igp** che ne tutela la qualità e l'identità di **prodotto tradizionale**.

Oggi il ciauscolo è il salame più famoso delle **Marche**, riscoperto dai grandi chef per dare un tocco di originalità ai loro piatti. Insaccato di forma cilindrica, il ciauscolo al taglio si presenta di colore rosa, tenero, cremoso e spalmabile, profuma di spezie, con un gusto sapido ma delicato. Originariamente veniva preparato dai contadini con gli avanzi del maiale, oggi si utilizzano le **parti nobili del maiale** (pancetta, spalla, prosciutto e lonza), cui si unisce il sale, un po' di vino e infine l'aglio. Le carni vengono macinate, si aggiungono delle spezie, si insacca in budelli naturali di suino o bovino e viene stagionato almeno 15 giorni in ambiente umido tra 8 e 10 gradi. È previsto dal disciplinare la possibilità di **affumicarlo**. Il ciauscolo è prodotto nei pressi della catena dei **Monti Sibillini**, fra **Ascoli Piceno, Fermo, Ancona e Macerata**, un territorio che si snoda dall'Appennino fino alla costa, con condizioni climatiche ideali per la stagionatura di questo delizioso insaccato. La varietà del territorio delle Marche affascina perché custodisce gioielli come le Grotte di Frasassi, il Parco **Nazionale dei Monti Sibillini**,



**lini**, falesie e grotte che si alternano a spiagge indimenticabili, colline che rievocano storia, tradizione e arte. Da non perdere la **Riviera del Conero**, un tratto di costa fra Ancona e **Numana**, con spiagge che si perdono ai piedi del **Monte Conero**, ricche di insenature, col mare cristallino. Ancona il capoluogo, fra terra e mare, con i suoi incantevoli scorci, il centro storico, il Duomo di San Ciriaco, l'Anfiteatro romano, l'Arco di Traiano, Arco romano eretto nel I sec. d.C. e la Mole Vanvitelliana, splendida isola artificiale all'interno del porto. **Urbino** gioiello unico al mondo emblema del Rinascimento italiano, **Jesi** scrigno di storia, arte, cultura in mezzo alle colline, **Recanati**, la città che ha dato i natali a Giacomo Leopardi. In definitiva, la regione Marche è tutta da scoprire, anche a tavola, fra tradizione e rispetto del passato, capace di stupire con le sue eccellenze del gusto, dal pesce dell'Adriatico ai sapori forti dei salumi, primo fra tutti il ciauscolo. Da provare gli **spaghetti al ciauscolo**, preparati scaldando il salame in poco olio e aglio e unendo gli spaghetti appena scolati, o semplicemente spalmato su una **bruschetta** unta d'olio evo. Nelle Marche ogni collina ha il suo vino e il **Conero Riserva Docg** e il **Rosso Piceno Doc** si abbinano perfettamente al ciauscolo per i sentori intensi e l'ottima struttura.

Buona scoperta! ■

# INTOLLERANZE A TAVOLA: PROBLEMA O OPPORTUNITÀ?



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

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

**Cogli l'opportunità, scegli Nutrifree!**



## NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

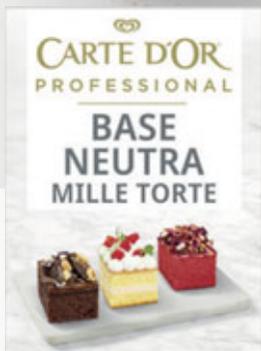
Vicini alle esigenze di ogni canale: ristoranti, pizzerie, hotel e B&B, bar, tabacchi, vending, laboratori artigianali, ristorazione collettiva, travel catering, normal trade.

Tel. +39 0583 216383 - [foodservice.nutrifree.it](http://foodservice.nutrifree.it)

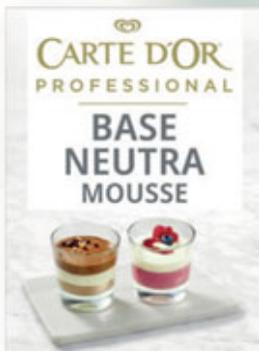
**NUTRI  
FREE**

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

  
**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.

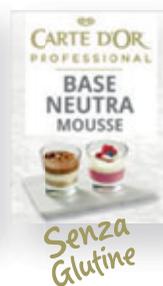
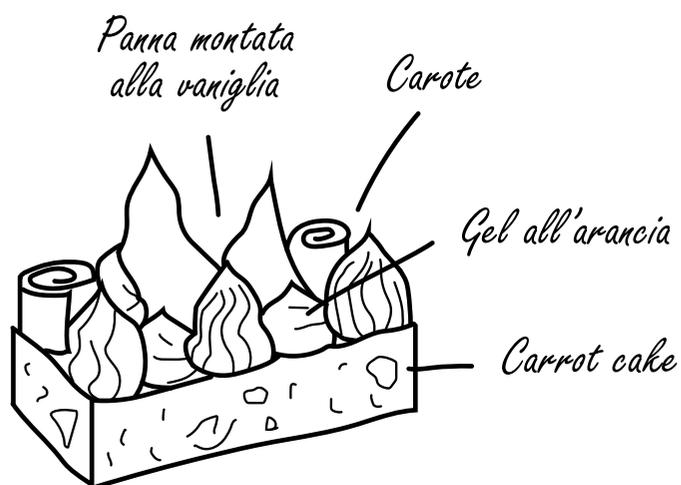
Sfoglie di cioccolato bianco 300 g

Fiori eduli e micro cress q.b.

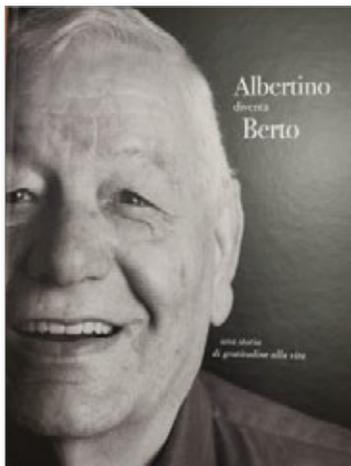
**Staccafacile Carte D'Or** q.b.

### 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.



## Albertino diventa Berto



Il libro di un cuoco che contiene le ricette di una vita! Si potrebbe definire così l' "opera" data alle stampe da Alberto Tomasi dal titolo **"Albertino diventa Berto"** dal sottotitolo significativo: *"Una storia di gratitudine alla vita"*. Delle 3 generazioni dei Tomasi cuochi componenti importanti della Federazione Italiana Cuochi abbiamo scritto. **Alberto**, capostipite, **Gianluca**, il figlio che ha proseguito egregiamente la

sua carriera, e **Marco**, il nipote, giovane chef che tante soddisfazioni ci sta dando. Il volume è stato scritto a sei mani col contributo di Gianluca e della nipote Giorgia e racconta dell'uomo e delle epoche che ha attraversato,

raccogliendo molto materiale fotografico. Tutto inizia nel secondo dopoguerra, quando Alberto inizia a fare il muratore a Milano e si sentiva già "ricco" se riusciva a portare a casa per Natale il panettone Alemagna, simbolo di festa. Presto, però, a causa di un'allergia alla calce è costretto a cambiare lavoro e così frequenta un corso di cucina, mondo che non lascerà mai. La passione per le ricette si intreccia con quella per lo sport, simbolo di lotta nella vita: bicicletta, maratone, scout, montagna. A nessuno, come ha sempre sostenuto Berto, è vietata la vetta. Basta volerla! Emozionanti i momenti rivissuti con il mondo FIC, in cui è stato presidente dei Cuochi Vicenza e presidente dei Cuochi Veneto, oltre che grande campione di intaglio artistico, vincendo numerosissime medaglie. Infine, la sua passione per l'Africa, dove da oltre 20 anni è volontario conducendo corsi di cucina in Tanzania, ed il suo grande amore per la moglie Giovanna e la sua famiglia. **Il libro è disponibile facendo richiesta in segreteria FIC.**

## Pasta & fagioli. Un piatto italiano

Edito dal **Consorzio Zafferano** e da **Studioverde**, con il patrocinio FIC, **"Pasta & Fagioli. Un piatto italiano"** è un appassionato omaggio ad una specialità che ha fatto la storia della cucina italiana, questa prestigiosa opera monografica racconta il valore alimentare, culturale e storico di un piatto preparato in tutto il Bel Paese, da nord a sud, ma anche all'estero grazie a talentuosi chef italiani che, esprimendo la loro brillante arte nelle migliori cucine internazionali, lo hanno fatto conoscere al mondo intero. Sessantanove grandi professionisti, provenienti da ogni regione della Penisola, si sono cimentati in una creativa reinterpretazione di questo caposaldo del nostro patrimonio culinario.

Il volume, edito in lingua italiana e inglese, è distribuito da Studioverde ed è prenotabile già da ora inviando una mail a: [info@studioverde.it](mailto:info@studioverde.it) o telefonando allo 049.9620565.

Lo si potrà trovare a partire dalla metà di novembre presso librerie, online e nel sito [www.pasta-e-fagioli.it](http://www.pasta-e-fagioli.it)

**Il volume ha un costo di 50€ - sconto riservato ai soci FIC: -40% sul prezzo di copertina dal sito [www.pasta-e-fagioli.it](http://www.pasta-e-fagioli.it)**



# Freschezza e Bontà dai Monti Sibillini

*Mozzarella, Burrata, Stracciatella*

FOTO: GIORGIO TASSI



Da oltre 50 anni TREVALLI è a fianco dei consumatori per offrire prodotti della migliore qualità, nel rispetto delle tradizioni e delle eccellenze del territorio e valorizzando ogni passaggio della filiera del latte. È con questo spirito che nasce BONTÀ DEL PARCO, una linea di prodotti freschi a pasta filata (Mozzarella, Burrata e Stracciatella) realizzata nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini, con latte 100% Italiano.

**Parco Nazionale dei MONTI SIBILLINI**

- 1 AMANDOLA
- 2 BIOLOGNOLA
- 3 FIASTRA
- 4 MONTE SIBILLA
- 5 MONTE VETTORE
- 6 NORCIA
- 7 SARNANO
- 8 USSITA
- 9 VISSO



UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZESI

## CUOCHI E PROFESSORI UNIVERSITARI discutono di tradizione e professionalità

Angelo Monticelli

L'11 ottobre scorso è stata una giornata storica per i **Cuochi Abruzzesi** che, per la prima volta, si sono ritrovati all'**Università degli studi di Teramo** per discutere di cucina tradizionale e della figura del cuoco con i docenti del corso di **"Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità"**. "Il contesto economico, sociale e culturale che stiamo vivendo ha cambiato il ruolo professionale del cuoco. 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", la quale si acquisisce attraverso la ricerca, il confronto e la condivisione."

Con queste parole il presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, Lorenzo Pace**, ha dato inizio al seminario sul tema **"Storia e memoria in cucina: la figura del cuoco"**, coordinato dalla presidente del corso in scienze gastronomiche, la professoressa **Maria Angela Perito**, che ha visto le relazioni del Magnifico Rettore Dino Mastrocola e del professor **Daniele Di Bartolomeo**.

Il Rettore ha fatto notare come "nella cucina tradizionale si compivano delle azioni giuste nella preparazione dei cibi ma senza conoscerne le motivazioni scientifiche, mentre oggi un cuoco professionista non può più prescindere dalla conoscenza tecnica e scientifica".

Il professor Di Bartolomeo ha sottolineato come "in questo periodo tutti cercano di fare "tradizione" con "innovazione", tendendo a dare staticità al passato come manifestazione della propria creatività. Ma, se da un lato il passato attesta l'autorevolezza di una pietanza, dall'altro la tradizione è un modo di rievocare il passato e, attraverso le pietanze, si riesce a conferire al commensale un accesso diretto a quel passato che è composto da ingredienti, persone, produttori, luoghi e consuetudini, che poi sono i veri attori di quella "tradizione" e che possono mutare nel tempo. Il cibo è costruttore dell'identità sociale, per cui se alcuni piatti continuano a durare nel tempo è proprio perché vengono modificati e reinventati, permettendo loro di sopravvivere, anche se sono frutto di contaminazioni culturali, entrando in un processo di invenzione del piatto che diventa una nuova realtà e che quindi diventa una "nuova" tradizione".

I termini "tradizione" e "innovazione", dunque, sono strettamente collegati tra loro, dato che l'uno non può esistere senza l'esistenza dell'altro, e che, per usare le parole del noto storico Massimo Montanari, "la tradizione è un'innovazione di successo".

il patrimonio enoico e gastronomico locali.



Foto di gruppo dopo l'intervento prestigioso dei Cuochi Abruzzesi all'Università.



UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZESI

## Protocollo d'intesa PER L'ENOGASTRONOMIA REGIONALE

Maria Luisa Abate

**Il 4 ottobre scorso è stato siglato il protocollo d'intesa tra l'Unione Regionale Cuochi Abruzzesi, Cia-Agricoltori Italiani Abruzzo e l'Istituto alberghiero di Pescara** per promuovere e valorizzare l'enogastronomia regionale. Individuare e promuovere sinergie per il miglioramento delle produzioni agricole che sono alla base di quelle gastronomiche e agroalimentari, attraverso il rispetto dei criteri di **qualità, tracciabilità, sicurezza alimentare, sostenibilità e territorialità**; promuovere iniziative utili a diffondere l'informazione, l'identificazione, l'origine e la conoscenza dei prodotti agroalimentari favorendo la loro classificazione e valorizzazione lungo la filiera, anche attraverso la rete delle attività o delle strutture ristorative, agrituristiche e dei mercati contadini. In questo contesto è importante il coinvolgimento degli alunni dell'alberghiero che saranno i futuri cuochi e camerieri, che dovranno basare la loro professionalità sulle eccellenze regionali. Questi gli obiettivi principali del protocollo tra URCA, Cia Abruzzo e IPSSEO Pescara.

Il presidente dell'URCA, Lorenzo Pace, ha detto: "Il Protocollo si pone l'obiettivo di fare sistema, dando ad ognuno la responsabilità per il proprio settore. Una collaborazione necessaria per dare un contributo all'economia del territorio inteso come il consumo di prodotti

locali". Presenti, con lo Chef Lorenzo Pace, il Presidente di CIA Abruzzo, Mauro Di Zio, e la Dirigente scolastica, **Alessandra Di Pietro**.



I momenti della sigla del Protocollo d'Intesa.



**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 DI BOLOGNA  
1872

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI BOLOGNA

## XIII EDIZIONE del Festival Franceseano: ancora solidarietà

La Segreteria

È giunto alla sua XIII edizione e ha riscosso ancora una volta un grande successo il "Festival Franceseano" di Bologna, l'iniziativa che, ormai divenuta una tradizione, si svolge ogni anno nel capoluogo emiliano nel nome della solidarietà. Ben 2.600 sono state quest'anno le consumazioni al punto ristoro, veri e propri pasti caldi per la mensa "Padre Ernesto" di **Antoniano onlus**, che accoglie ogni giorno tante persone in difficoltà.

Tutto questo è stato possibile grazie al prezioso sostegno di: **Associazione Provinciale Cuochi di Bologna, Associazione Panificatori Città Metropolitana di Bologna, Ragù - The Real Bolognese Sauce, Appennino Food Truffles, Consorzio Mortadella Bologna e Mutua Salsamentari 1876.**

Un grande ringraziamento a tutti coloro che hanno collaborato per la riuscita dell'iniziativa è giunto dal presidente dei Cuochi FIC di Bologna, **Giuseppe Boc-**

**cuzzi**, in particolare per **Dante Malagoli, Luca Mirko, Pasquale Rofrano, Francesco Cataldo, Michele Garzoni, Giuseppe Arcuri, Moreno Giusti e Ignazio Di Giovanni.**

Lo stesso presidente Boccuzzi ha dato appuntamento a tutti al prossimo anno, con una nuova edizione del Festival Franceseano targato 2022.



Ancora un successo per il Festival Franceseano.



UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA

## Il Santo Patrono Francesco Caracciolo FESTEGGIATO ANCHE IN CAMPANIA

La Segreteria

L'evento campano della "Festa del Cuoco", tenutosi a **Benevento il 26 ottobre**, non sarà facilmente dimenticato da quanti hanno deciso di fare proprio l'invito dell'**Unione Regionale Cuochi della Campania**. L'omaggio al Santo Patrono, **San Francesco Caracciolo**, infatti, si è tenuto nella cornice suggestiva del Teatro Romano. Professionisti ed allievi sono stati accolti con grande entusiasmo dai colleghi dell'**Associazione Cuochi di Benevento** e dal direttore del Teatro, **Ferdinando Creta**. Il presidente **Rocco Festa** e tutto il **Consiglio Direttivo**,

che da mesi lavoravano all'evento che ha segnato uno spartiacque dall'emergenza Covid-19, hanno introdotto tutti nell'importante monumento storico ove si è tenuta la prima parte della giornata. Qui la prima sorpresa con la presenza di tante aziende, radunate dalla locale Coldiretti presieduta da **Gennarino Masiello** e diretta da **Gerardo Dell'Orto**. Aziende che hanno esposto e fatto assaggiare i loro prodotti. La manifestazione voluta dall'URCC, presieduta da **Luigi Vitiello**, ha visto massic-



La suggestiva cornice del Teatro Antico di Benevento scelta per la celebrazione della SS. Messa dei Cuochi Campani

ciamente presenti tutti i sodalizi campani e una delegazione dell'Istituto Alberghiero "Le Streghe" di Benevento con il Dirigente Scolastico **Aldo Sarchioto**. Ad omaggiare i cuochi campani, oltre al presidente vicario FIC **Pietro Roberto Montone**, una rappresentanza dei vertici nazionali: il vicepresidente dell'area Sud **Salvatore Turturo** e il responsabile del Dipartimento Istituzionale **Giuseppe Casale**. Benevento è stata invasa fin dal primo mattino dai cuochi in divisa aderenti alle Associazioni: **Cuochi Torre Del Greco - Area Vesuviana - Nolana e Strianese; Cuochi Avellinesi; Cuochi Caserta; Cuochi Napoli; Cuochi**

**Salerno; Cuochi Sorrento; Cuochi Stabiese Equana e Monti Lattari** ed ovviamente Benevento. Il primo momento è stata la Santa Messa allietata anche dalla banda musicale. Il rito religioso è stato presieduto dal vicario del vescovo **mons. Francesco Iampietro** coadiuvato dal padre spirituale della Federazione Italiana Cuochi, **Pierpaolo Ottone**, e da padre **Marco Capaldo**. La manifestazione è stata possibile grazie alla collaborazione del comune di Benevento, presente con il sindaco **Clemente Mastella** e l'assessore **Gerardo Giorgione**, del **Ministero della Cultura - Direzione Regionale Musei Campania, della Sovrintendenza e dell'Area Archeologica Teatro Romano**. Poi, i cuochi campani si sono spostati a Villa Merici per il tradizionale pranzo di gala. La bella struttura, gestita da Agostino Zollo e Lina Grasso, ha riservato alle berrette bianche un sontuoso buffet di apertura e un pranzo base di prodotti beneventani. "Quale presidente dei cuochi campani - ha detto Luigi Vitiello - ringrazio quanti hanno affiancato i Cuochi Benevento e l'URCC in questa straordinaria manifestazione. Un plauso sentito al presidente Festa e al Consiglio provinciale di Benevento. Non per ultimi, un grazie ai vertici FIC, a tutti i Presidenti provinciali, i Segretari e i Consiglieri per la presenza e la fattiva collaborazione".



UNIONE REGIONALE CUOCHI LUCANI

## PROTOCOLLO D'INTESA con l'Ufficio Scolastico Regionale

Luisa Caruso



Rocco Giubileo, presidente dei Cuochi Lucani.

**L'Unione Regionale Cuochi Lucani e l'Ufficio scolastico regionale** assieme per offrire agli studenti degli istituti professionali ad indirizzo alberghiero percorsi di formazione e d'inserimento lavorativo. Obiettivi comuni riportati in un apposito **protocollo d'intesa** denomina-

to "**Orientare alla cultura ed alla comunicazione del gusto**" siglato a **Potenza** tra le due realtà. L'accordo, della durata di tre anni, rinnovabile per un altro triennio, prevede una serie di **azioni concertate** finalizzate al rafforzamento delle competenze interdisciplinari degli studenti; all'acquisizione di competenze tecnico-professionali, comunicative, relazionali e manageriali, nonché di cittadinanza, in particolare nel campo dell'imprenditorialità e dell'operatività digitale; al consolidamento del raccordo tra gli istituti professionali ad indirizzo

alberghiero lucani e le strutture ricettive del territorio regionale associate a FIC, per promuovere l'inserimento qualificato dei giovani nel mondo produttivo. Agli istituti professionali aderenti all'iniziativa sarà garantita la possibilità di stipulare con le strutture ricettive associate a FIC accordi e convenzioni per consentire ai propri iscritti di prender parte a percorsi formativi diversificati per classi di appartenenza. Nello specifico, per gli studenti del primo biennio ed i giovani frequentanti i percorsi del II livello saranno previsti progetti di orientamento alla cultura dell'imprenditorialità mediante visite, osservazione attiva e laboratori; 40 ore dedicate al miglioramento delle competenze trasversali e per l'orientamento saranno invece destinate agli studenti delle III, IV e V classi. Tirocini curriculari, finalizzati a

perfezionare il processo di apprendimento, di durata non inferiore a 30 ore, riguarderanno i frequentanti le IV e V classi ed i giovani iscritti ai percorsi di II livello; per gli studenti delle III e IV classi anche la possibilità di prender parte a i tirocini extracurriculari ed extrascolastici. Infine un percorso di apprendistato di I livello della durata di due anni scolastici sarà destinato agli studenti delle IV classi. "Siamo soddisfatti del protocollo siglato - ha commentato il presidente dell'URCL, **Rocco Giubileo** - un accordo che consente a noi professionisti di mettere le nostre competenze al servizio dei più giovani e, a questi ultimi, di accedere a percorsi di apprendimento e orientamento in contesti scelti ad altamente professionalizzanti".



UNIONE REGIONALE CUOCHI LUCANI

## Inaugurata nuova sede DI COLDIRETTI BASILICATA

Luisa Caruso

**Una nuova sede per Coldiretti Basilicata**, più ampia ed accogliente per rispondere sempre meglio alle necessità delle imprese agricole. È stata inaugurata il 28 ottobre a Potenza, alla presenza dei vertici della Confederazione agricola lucana, del vicesindaco, Antonio Vigilante, dell'assessore regionale all'Agricoltura, Francesco Fanelli, del presidente della Regione Basilicata, Vito Bardi, del presidente FIC Rocco Pozzulo e del presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lucani Rocco Giubileo. L'inaugurazione è stata l'occasione per la presentazione ufficiale da parte degli chef dell'URCL del "piatto lucano", il primo piatto che si candida a divenire ambasciatore della gastronomia made in Basilicata nel mondo. Si tratta di un primo a base di strascinati con peperoni Igp di Senise, olio Dop del Vulture, briciole di pane croccante di Matera e cacioricotta. "Vogliamo che diventi il piatto rappresentativo della Basilicata - spiegano il presidente di Coldiretti Basilicata, Antonio Pessolani, e il presidente dell'URCL Giubileo - preparato con prodotti rigorosamente del territorio". A margine

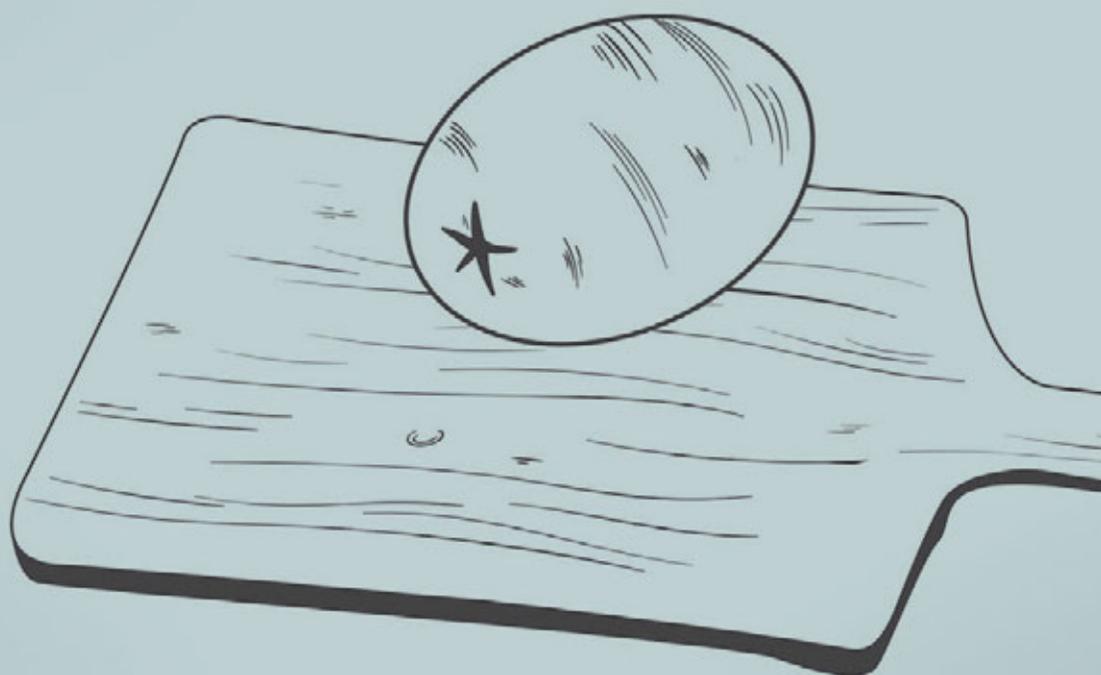
dell'inaugurazione, nel rispetto delle norme anti-Covid, è stato offerto un buffet preparato con i prodotti delle filiere agroalimentari della Basilicata dai Cuochi Lucani.

**L'intervento dei Cuochi FIC nella nuova sede della Coldiretti Basilicata.**



# 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



UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

## I CUOCHI SICILIANI a ExpoCook 2021

Antonio Iacona

La Federcuochi, con l'Unione Regionale Cuochi Siciliani, è stata protagonista dell'edizione 2021 di ExpoCook, la fiera dedicata al settore della ristorazione e dell'agroalimentare giunta alla sua V edizione. L'evento, andato in scena dal 28 al 30 settembre scorsi al San Paolo Palace Hotel di Palermo con un'edizione on line, ha avuto un ricco calendario di cooking show, tavole rotonde ed incontri di approfondimento sui temi di cucina, pasticceria, agroalimentare e hotellerie. Nutrita, come per le passate edizioni, la **squadra di Chef dell'URCS** con i loro cooking show. Ad intervenire con la loro professionalità, infatti, sono stati **Fabio Armano, Santo Petrocciani, Maurizio Valguarnera, Francesco Lelio, Giuseppe Lapi, Nino Ferreri, Mario Puccio, Maurizio Valguarnera, Ciccio Giuliano, Giuseppe Giuliano e Gaetano Megna**. "Era importante essere presenti ed intervenire con tutta la professionalità che i nostri dirigenti ed associati sanno esprimere - commenta il **presidente URCS, Giacomo Perna**. - Abbiamo parlato per mesi di ripartenza e dell'importanza di tornare ad organizzare eventi, oltre al lavoro quotidiano nelle nostre cucine e nei nostri locali. Per questo abbiamo accolto con piacere l'invito di ExpoCook 2021". "Da tempo - gli fa eco



il **responsabile Eventi URCS, Seby Sorbello** - siamo tornati pienamente operativi, dai ristoranti ai banchetti ai catering. Ora è tempo di intervenire anche agli eventi ed alle manifestazioni che ci attendono e che vedono Federcuochi grande protagonista". "All'interno della Fiera - riferisce il **Segretario URCS, Rosario Seidita** - è stato allestito il desk dell'URCS come punto di riferimento per tutti coloro che intendono avvicinarsi al mondo Federcuochi e conoscere le nostre attività, con la promozione della **campagna tesseramento 2021**".



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

## BUY TUSCANY: il cibo promuove la Toscana

Grazia Frappi

**Buy Tuscany, evento b2b organizzato da Regione Toscana e Toscana Promozione Turistica, per favorire lo scambio tra offerta turistica regionale e domanda nazionale ed internazionale, ha tagliato il nastro della sua 13<sup>a</sup> edizione** finalmente di nuovo in presenza. Questa edizione

si è svolta in due giorni: uno dedicato a incontri b2b con buyers italiani, l'altro con buyers internazionali. Coinvolti più di 150 buyers tra italiani ed internazionali dai maggiori Paesi europei ed extra Ue, in rappresentanza dei Tour Operators. In tale contesto l'**Unione Regionale Cuochi**

**Toscana** è stata chiamata a supportare i momenti conviviali con la propria cucina, elaborando materie prime di qualità selezionate da Regione Toscana e proponendo piatti identitari delle diverse aree della regione. "Buy Tuscany è un nuovo, importante tassello della crescita di URCT. Per la prima volta siamo stati chiamati da Regione Toscana del turismo, per veicolare a buyers italiani e stranieri il concetto di cucina toscana al pari di monumenti, opere d'arte, paesaggi. Siamo stati ambasciatori della cucina toscana. Vorrei ringraziare ad uno ad uno i Cuochi Toscani che hanno supportato questa progettualità, con oltre 50 associati coinvolti" ha detto Roberto Lodovichi, presidente URCT. A dare il contributo chef dalle Associazioni Cuochi di **Arezzo, Grosseto, Massa Carrara, Pisa, Valdarno**. Un ruolo fondamentale è spettato all'**Associazione Cuochi Lucchesi**, per la buona riuscita dell'evento, valore aggiunto ai corner gastronomici proponendo piatti tipici, dolci e salati, della tradizione lucchese. "Sono molto orgogliosa



e contenta della partecipazione di un buon numero di associati all'iniziativa e della disponibilità dimostrata. Sono convinta che iniziative come questa ci arricchiscano e ci aiutino a crescere" ha detto Mariella Lencioni, presidente dei Cuochi Lucchesi.

MOLINO  
**FAVERO**  
PADOVA dal 1925

**MIKS**  
FARINE *in* PUREZZA

**mixare, creare, gustare**

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

*dedicata agli chef*

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

UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

## ALTA FORMAZIONE: tappa in Toscana con il Maestro Giuseppe Giuliano

Grazia Frappi



**Nel mese di ottobre la Toscana ha ospitato due corsi di Alta Formazione con il Maestro Giuseppe Giuliano, responsabile nazionale del Compartimento Pasticceria FIC.**

L'Alta Formazione, voluta già anni fa dalla Federazione Italiana Cuochi e rivolta ai propri associati, ha toccato in questa occasione Grosseto ed Arezzo andando a trattare il tema del **Dessert al piatto per la Ristorazione**. Grande interesse tra gli associati toscani per questi incontri, ottima opportunità formativa e di crescita professionale ma anche grande attesa per l'arrivo del Maestro, molto noto nel settore sia per gli alti incarichi federativi che per la luminosa carriera, legata in particolar modo alla pasticceria. A volte ci si chiede come possa una persona fregiarsi del titolo di Maestro. Ebbene, c'è chi lo ottiene per meriti di una vita e chi aggiunge all'esperienza un riconoscimento conferito con ufficialità, come accaduto proprio a Giuseppe Giuliano, Maestro di Cucina sin dal 1999 su investitura dell'Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef organo della Federazione Italiana Cuochi.

La riflessione nasce spontanea, perché spesso le persone millantano ruoli che poi non hanno o che non sanno sostanziare. L'esatto opposto di ciò che accade a Giuliano,

che può vantare una vita di successi e di continuo accrescimento professionale, uniti ad una grande serietà umana e lavorativa, oltre che didattica. Una carriera lineare e perfetta, iniziata all'Istituto Tecnico delle attività alberghiere, per giungere ai recenti incarichi nel Sottocomitato Vegan / Vegetale e Pastry della Worldchefs Culinary Competition Committee (CCC). Un medagliere nutritissimo, giudice in alcuni dei concorsi più importanti di cucina e pasticceria sia nazionali che internazionali, formatore di alto livello con una passione vera per la pasticceria: questo, in sintesi, il profilo di Giuseppe Giuliano, un professionista non comune oltre che convinto e generoso divulgatore.

La presenza di Giuliano, anzi il suo ritorno in Toscana (poiché aveva già fatto corsi in passato) era quindi particolarmente attesa, visto il suo curriculum. Il pastry chef siciliano non ha disatteso le aspettative offrendo alle attente platee, debitamente distanziate, un corso intenso e proficuo. Unico rammarico, la limitazione dei posti dovuta al perdurare delle restrizioni legate alla pandemia, che ha però favorito i presenti i quali hanno potuto godere maggiormente ed in forma più diretta dei segreti del Maestro. Entrambi i Presidenti delle Associazioni di Arezzo, **Gianluca Drago**, e Grosseto, **Umberto Amato**, si sono detti estremamente soddisfatti per i corsi che hanno stimolato le conoscenze ma anche il senso estetico degli associati e la loro capacità di proporre presentazioni oltre che buone belle e cromaticamente attraenti.

"Abbiamo salutato Giuliano con un invito aperto a tornare in Toscana con più tempo ed il prima possibile, così da potergli mostrare la nostra regione e godere nuovamente della sua piacevolissima compagnia" ha dichiarato il Presidente dei Cuochi Toscani, **Roberto Lodovichi**, che ha portato il saluto di tutti i cuochi toscani alla conclusione del secondo corso.

Ad accompagnare, e dissetare, i presenti le bevande di **Lurisia**.

# L'INGREDIENTE SEGRETO

NATURALI  
AL 100%

smeraldimemazz.it



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](http://surgical.it)



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN GERMANIA

## Il tour del presidente Nino Russo PER INCONTRARE GLI ASSOCIATI FIC

Gianluca Casini

**A cominciare dallo scorso mese di settembre il presidente dell'Associazione Cuochi Italiani in Germania, Nino Russo**, ha avviato una serie di incontri a tappe, definita appunto "Presidente In Tour", con i vari associati FIC nel Paese teutonico. Il tour è reso possibile grazie anche alla stretta collaborazione con ciascun Delegato di Zona FIC regionale in Germania. L'obiettivo è di far sì che ci sia costantemente una figura di riferimento che dia supporto e sostegno agli associati. Naturalmente, il tour dà anche la possibilità di creare eventi e serate a tema, molto gradevoli, dove la vera protagonista indiscussa diventa la **cucina italiana**.

Così, il tour è iniziato da **Emden**, dando il via alle varie tappe, come stabilito dall'Assemblea Generale 2021, toccando i vari Land di appartenenza. La visita in **Niedersachsen** ha visto l'incontro con il socio e collega **Chef Santo La Tona**, appunto nella città di Emden. Abbiamo apprezzato molto il lavoro svolto nel Land di appartenenza del collega La Tona e siamo certi che ci sarà una ulteriore crescita associativa anche per il 2022.

Il presidente Russo era accompagnato nel suo giro dal tesoriere **Giuseppe Leonardi** e, per l'occasione, lo Chef La Tona ha inaugurato il suo quarto ristorante, "La Casa della Pasta", dove erano presenti molti esponenti della politica locale, come il Sindaco della città di Emden, **Tim Kruthoff**. Nell'intervento del Sindaco, è stata elogiata la nostra Associazione per il lavoro svolto e l'impegno di La Tona nella zona, portando la cucina italiana sempre più in alto. Un plauso particolare è andato agli Chefs collaboratori di La Tona, anche loro nostri iscritti, lo **Chef Gioele La Tona** e la **Chef Tindara D'Angelo**.

Il tour del presidente Russo si è poi spostato a **Merzig**, dal socio e collega nonché Delegato della Regione del **Saarland, Chef Roberto Luzzardi**. È stato consolidato e apprezzato molto il lavoro svolto da Luzzardi e sicuramente crediamo in una positiva crescita associativa nella



Alcuni degli incontri durante il tour del presidente Nino Russo in Germania.

Regione che egli rappresenta. Qui era presente anche il sottoscritto, in qualità di Delegato di zona NRW, **Gianluca Casini**, e per l'occasione lo Chef Luzzardi ha provveduto a sviluppare degli interessanti colloqui con alcune importanti realtà della Regione Saarland, dove sono stati fatti apprezzamenti alla nostra Associazione ed a tutti i soci, impegnati nella difesa del patrimonio culturale della nostra cucina italiana. Un ringraziamento particolare, infine, va anche a tutto il Team del collega Chef Roberto Luzzardi.



## F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

The Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the World Chef (World Association of Chefs Societies) in Italy. With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, F.I.C. has promoted the institution of the **APPROVED BY F.I.C.** trademark. An important recognition and a logo which valorises, with the colours of the national flag, the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad. The **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued.

The companies which obtain the **APPROVED BY F.I.C.** quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark.

# F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

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



Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

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

# Filo diretto con le aziende PARTNER FLC



AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB
BALDASSARE AGNELLI		info@agnelli.net	<a href="http://www.pentoleagnelli.it">www.pentoleagnelli.it</a>
BARILLA			<a href="http://www.barillafoodservice.it">www.barillafoodservice.it</a>
BAYERNLAND	<i>Chiara Vareschi</i>	0472 723111 - c.vareschi@bayernland.it	<a href="http://www.bayernland.it">www.bayernland.it</a>
BEER ATTRACTION			<a href="http://www.beerattraction.com">www.beerattraction.com</a>
BONDUELLE	<i>Raffaella Fontana</i>	390354252411 raffaella.fontana@bonduelle.com	<a href="http://www.bonduelle.com">www.bonduelle.com</a>
BRAGARD	<i>Servizio clienti (13,30-17,30)</i>	031 268372 - fic@bragard.com	<a href="http://www.bragard.com">www.bragard.com</a>
CAIMI		0362 491001 - info@caimi.com	<a href="http://www.caimi.com">www.caimi.com</a>
CIRIO ALTA CUCINA	<i>servizioconsumatori@ccci.it</i>	051 6228311 - n. verde 800 885030	<a href="http://www.cirioaltacucina.it">www.cirioaltacucina.it</a>
COLTELLERIE SANELLI	<i>Livio Piffari</i>	0341.361368 - 344.3811010 - livio.piffari@sanelli.com	<a href="http://www.sanelli.com">www.sanelli.com</a>
ELECTROLUX PROFESSIONAL	<i>Natale Minierocom</i>	natale.miniero@electroluxprofessional.com	<a href="http://www.electroluxprofessional.com">www.electroluxprofessional.com</a>
HOPLÀ COOPERLAT			<a href="http://www.hopla.it">www.hopla.it</a>
ITALMILL		030 7058711 - clienti@italmill.com	<a href="http://www.italmill.com">www.italmill.com</a>
KIMBO	<i>Francesca Capolongo</i>	081 7011200 - francesca.capolongo@kimbo.it	<a href="http://www.kimbo.it">www.kimbo.it</a>
MARR	<i>Stefano Manfredi</i>	335 7832126 - smanfredi@marr.it	<a href="http://www.marr.it">www.marr.it</a>
MOLINO PIVETTI	<i>Luca Scarsi</i>	051 900003 - marketing@pivetti.it <a href="http://www.pivetti.it">www.pivetti.it</a>	<a href="http://www.pivetti.it">www.pivetti.it</a>
NIMAR		info@nimar.it	<a href="http://www.nimarsrl.it">www.nimarsrl.it</a>
NUTRE FREE	<i>Sara Turini</i>	0583 216383 sara.turini@ntfood.it	<a href="http://www.nutrifree.it">www.nutrifree.it</a>
OLEIFICIO ZUCCHI	<i>Customer Service</i>	0372 532125 - commerciale@oleificiozucchi.com	<a href="http://www.oleificiozucchi.com">www.oleificiozucchi.com</a>
ROYAL GREENLAND ITALIA	<i>Caterina Pignata</i>	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	<a href="http://www.royalgreenland.it">www.royalgreenland.it</a>
SENNA	<i>Luca Celli</i>	0541394966 - rimini@senna.at	<a href="http://www.senna.at">www.senna.at</a>
SIRMAN	<i>Silvia Ruggin</i>	049 9698666 - ruggin@sirman.com	<a href="http://www.sirman.it">www.sirman.it</a>
SURGITAL	<i>N. verde 800-733525</i>	0545-80328 - surgital@surgital.it n.verde 800-733525 - mail: surgita@surgital.it	<a href="http://www.surgital.it">www.surgital.it</a>
TRE SPADE	<i>Flavio Fascio Pecetto</i>	011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	<a href="http://www.trespade.it">www.trespade.it</a>
TRE VALLI - COOPERLAT			<a href="http://www.trevalli.cooperlat.it/">www.trevalli.cooperlat.it/</a>
UNILEVER	<i>Silvia De Meo</i>	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	<a href="http://www.unileverfoodsolutions.it/">www.unileverfoodsolutions.it/</a>
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	<a href="http://www.valfutttagrandechef.it">www.valfutttagrandechef.it</a>
ZORZI		045 956917	<a href="http://zorzi.vr.it">zorzi.vr.it</a>

# Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

bellani.com



**Italmill**®

+39 030 7058 711

[clienti@italmill.com](mailto: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](http://www.barillafoodservice.it) - [foodservice@barilla.it](mailto:foodservice@barilla.it)



— for —  
PROFESSIONALS