

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 362 Novembre-Dicembre 2021



MATTEO CIGNETTI VINCE IL TROFEO MIGLIOR ALLIEVO



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.

Il Cuoco: il nostro magazine HA UNA NUOVA LINEA EDITORIALE



di **Pietro Roberto Montone**
Presidente Vicario FIC
e Direttore Responsabile
Il Cuoco



Cambiare per assicurare ai lettori (cuochi professionisti e non solo!) un magazine sempre più al passo con i tempi. Questa è la linea che abbiamo sposato con convinzione come gruppo redazionale e dirigente della **Federazione Italiana Cuochi** e che è stata espressa durante l'ultimo **Consiglio Nazionale**, svoltosi nelle scorse settimane nel contesto del salone Gustus di Napoli. Una rivisitazione di grafica e di contenuti aggiornata quanto più possibile alle stesse richieste che ci vengono fornite dalla nostra linfa vitale ovvero dagli associati. E, non a caso, le decisioni più importanti sono sempre state condivise proprio con il Consiglio Nazionale, cosa che è avvenuta anche a novembre durante la riunione nel capoluogo partenopeo. Abbiamo presentato in quella sede l'idea editoriale, che ovviamente sarà sviluppata gradualmente a partire da questo numero.

Nuovi contenuti, principalmente calati sul versante dell'**aggiornamento professionale**, con l'intento di creare ancora maggiori approfondimenti, puntando anche sulla modalità video che sarà, come già visto nel numero precedente, attivabile semplicemente inquadrando il **QR Code**. E, nel contempo, incrementare la presenza dei nostri sodalizi su **Vita Associattiva**, il nostro supplemento digitale. Anche questo importante ed innovativo strumento di informazione, infatti, che raggiunge immediatamente tutti gli associati ogni quindici giorni, deve essere valorizzato ulteriormente e lo si potrà fare solo se i nostri Dirigenti, ad ogni livello, ne inizieranno realmente a comprendere le potenzialità. Ed è su questo che lavoreremo, tutti insieme, nel corso del nuovo anno che ci aspetta.

Siamo certi che, ancora una volta, **Il Cuoco** sarà il vostro timone, il punto di riferimento, nella ricerca di nuovi spunti professionali. Noi puntiamo, e non lo nascondiamo, ad essere un veicolo importante per l'informazione alla categoria dei cuochi, ma anche un utile strumento che contribuirà ad allietare i vostri momenti liberi.

Buon anno nuovo a tutti voi ed alle vostre famiglie e, come sempre, buon lavoro in cucina... ■

BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

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



Le giacche



Cappello King



Omer



Joplin



Travel



Villard



Carpathi

Gli accessori

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

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

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



BRAGARD

IL CUOCO n. 362
Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi
Anno di fondazione 1960

In copertina Matteo Cignetti, vincitore
del Trofeo Miglior Allievo 2022, Rebecca
Paciullo (2° posto assoluto) ed Egidio
Azolto (3° posto assoluto)

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,
Oline Correa

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

INTESA SANPAOLO S.p.A.
Piazza della Libertà 13 - Roma 00197
Filiale 55016
C/C 100000061152
IBAN IT57 H 03069 0060 100000061152
CODICE SWIFT: BCITITMM

Abbonamento annuo: Italia € 35
Europa € 45 - Extra Europa € 60

**PER PUBBLICITÀ, MARKETING
E PROMOZIONE CON LA FEDERAZIONE
ITALIANA CUOCHI RIVOLGERSI A:
FIC PROMOTION srl (uninomiale)**

Associata all'USPI Unione
Stampa Periodica Italiana



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



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

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



Presidente **ROCCO CRISTIANO POZZULO**

Presidente vicario **PIETRO ROBERTO MONTONE**
Vice presidente area Nord **GIANLUCA MASULLO**
Vice presidente area Centro **LUCA SANTINI**
Vice presidente area Sud **SALVATORE TURTURO**

Segretario generale **SALVATORE BRUNO**
Tesoriere **CARMELO FABBRICATORE**
Segreteria **ALESSANDRO LAUDADIO,
VALERIA PIZZUTITO, SABRINA TROMBINO**

Consiglio nazionale: Simone Baleani, Giuseppe Battistini, Stefano Beltrame, Giuseppe Boccuzzi, Stefano Bongiovanni, 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 (uninomiale) - Presidente: Carlo Bresciani

Consiglieri: Salvatore Bruno, 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!



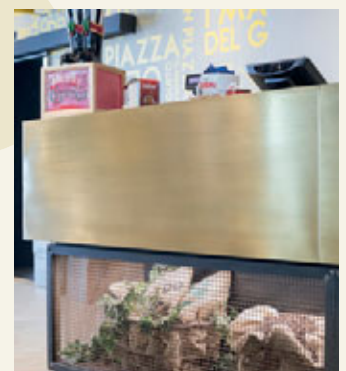
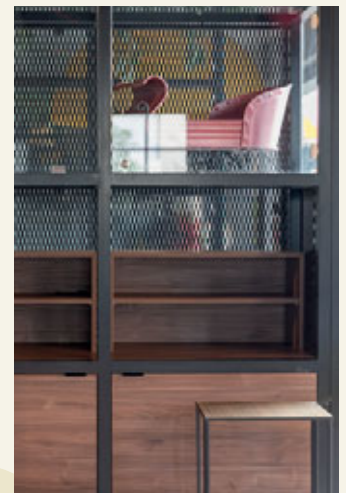
IDEAS
FOR YOUR
project

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

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



NIMAR
INDUSTRY



SOMMARIO

A cura della
Redazione

EDITORIALE

- 3** Il Cuoco: il nostro magazine ha una nuova linea editoriale

INTERVISTE FIC

- 12** L'Italia nell'Olimpo dei Pasticceri col Campione del Mondo Andrea Restuccia

EVENTI FIC

- 14** Matteo Cignetti "Miglior Allievo" 2021
La Valle d'Aosta sul podio del concorso

EVENTI FIC

- 18** Consiglio nazionale e cooking show alla nuova edizione del salone "Gustus"

CELEBRAZIONI FIC

- 20** Collegium Cocorum: omaggio alla carriera dei cuochi FIC

PREMIO SOLIDUS

- 22** Solidus: assegnati i premi per l'ospitalità
LORENZO ALESSIO PROFESSIONISTA DELL'ANNO

- 23** Tutte le emozioni di Lorenzo Alessio
"UN PREMIO PRESTIGIOSO CHE GRATIFICA"

DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

- 24** Dopo gli insetti e il coccodrillo
eccoci alla carne in vitro!

DIPARTIMENTO LAVORO

- 26** A tavola con la tradizione
- 28** Il triste fenomeno dell'Italian sounding
le riflessioni dei cuochi FIC



BURRATA IN PASTA KATAIFI

con Capocollo di Martina Franca
di Teresa Galeone



**L'Italia
nell'Olimpo
dei Pasticceri
col Campione del Mondo
Andrea Restuccia**

DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE

- 30** Bilancio di fine anno positivo
DSE FIC continua a crescere

RICETTE DEGLI ASSOCIATI

- 32** IL RISO CARNAROLI per Simone De Stefano

PASTICCERIA

- 34** Nozioni per personalizzare biscuit alle mandorle
e al miele

STELLE IN CUCINA

- 37** Teresa Galeone: la mia cucina?
"Esaltazione e rispetto delle materie prime"

NEL MONDO DELLA PIZZA

- 42** VII Campionato Nazionale Pizza Doc
Intervista al vincitore Danny Aiezza

SCUOLA & FORMAZIONE

- 44** Formarsi, formare...

NEL MONDO DEL VINO

- 46** A ciascun panettone la sua bollicina

INVENZIONI & INVENTORI

- 48** Il frigorifero: storia di un passato di lusso

GASTROFISIA

- 50** La sfida della gastronomia eco-centrica

SAPORI DEL TERRITORIO

- 52** Il Provolone del Monaco Dop

SCOPERTE CULINARIE

- 54** Il Baronetto Rosso del Partenio

CUCINA E SALUTE

- 56** Cucinare in piena salute:
partiamo dai metodi di cottura

L'ANGOLO DEL MANGIOLOGO

- 60** Arran(C)iamoci!

- 62** CIBO&VINO PER LA MENTE

- 64** FIC IN ITALIA

- 80** FIC NEL MONDO

27 - 30
MARZO
2022
RIMINI EXPO
CENTRE



CAMPIONATI
della
CUCINA
Italiana
DUEMILA22

organizzata da:

BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future



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



GIOVANNI GUADAGNO
Responsabile Dipartimento
Professionale



STEFANO PEPE
Resp. FIC Media Press



STEFANO BONETTO
Presidente Commissione
Servizi UNI



GRAZIA FRAPPI
Responsabile comunicazione
Unione Reg. Cuochi Toscani



PIERO ROTOLO
Giornalista



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



MAURO MARIO MARIANI
Medico



FABIO RICCIO
Critico Gastronomico



FRANCESCO GUIDUGLI
Presidente di Solidus Turismo
I Professionisti dell'Ospitalità



CARMELA CERRONE
Sommelier



KATYA TARANTINO
Nutrionista, fondatrice
dell'Associazione Pabulum

INOLTRE:

Gabriella Costi, Iranna De Meo, Gianna Fanfano



L'Italia
nel piatto.

CIRIO
1856
Alta Cucina



Ricetta di
Fabio Potenzano

IL ROSSO TRICOLORE.

Forma inconfondibile, colore vivo, gusto dolcissimo.

Solo **I Datterini di Cirio Alta Cucina** sono perfetti per esaltare ogni piatto a base di pesce, perché mantengono inalterato il proprio aspetto e rendono impareggiabile il sapore delle tue creazioni.

cirioaltacucina.it



L'Italia nell'Olimpo dei Pasticceri COL CAMPIONE DEL MONDO ANDREA RESTUCCIA

“Intervista esclusiva de *Il Cuoco* al giovane professionista Con.Pa.It. che ha conquistato oro e podio alla Coppa del Mondo del Sirha di Lione”

Carica, entusiasmo, energia: ecco cosa riesce a esprimere questo professionista, anche una volta sceso dal podio, anche fuori dall'abituale laboratorio, sempre con la divisa impeccabile Bragard! Scriviamo anche noi con entusiasmo di **Andrea Restuccia**, il giovane pasticcere **Con.Pa.It.** (Confederazione Pasticceri Italiani) che a 28 anni è già **Campione del Mondo di Pasticceria**. Proprio così, perché questo giovane originario della Calabria, che ha vissuto l'adolescenza a Roma e che oggi

si divide tra Fano, nelle Marche, ed una vita "zingara" in giro per il mondo, è stato il grande protagonista della **Coppa del Mondo di Pasticceria** svoltasi a settembre al **Sirha di Lione**, che organizza ogni 2 anni i prestigiosi concorsi **Bocuse d'Or**, **International Catering Cup** e, appunto, **Coppa del Mondo di Pasticceria**. Lo abbiamo incontrato a Catania, Giudice in un concorso di **Con.Pa.It. Sicilia**, guidata dall'amico e collega **Peppe Leotta**, alla presenza del presidente nazionale dei pasticceri, **Angelo Musolino**, che già abbiamo intervistato per *Il Cuoco*. Un'occasione troppo ghiotta, dunque, per non rivolgere qualche domanda anche al nostro Campione!

Andrea, una vittoria non si raggiunge da soli. Chi vuoi ringraziare per questo risultato mondiale?

“Sicuramente i miei amici, compagni di squadra e colleghi Lorenzo Puca e Massimo Pica, il presidente di Giuria, Alessandro Dalmaso, e i tre allenatori Emanuele Forcone, Fabrizio Donatone e Francesco Boccia, Campioni del Mondo di Pasticceria nel 2015. Sono socio Con.Pa.It. da sempre e so cosa significa il gioco di squadra e quanto sia importante lavorare in team”.

Vuoi ripercorrere con noi le belle emozioni di quella giornata memorabile?

“Sono state 10 ore di gara live intense, quasi interminabili, con qualche imprevisto. Ma, grazie a tutte le prove di gara, sapevamo come fare fronte alle difficoltà. È stata un'esperienza bellissima, oltre che l'unica edizione della Coppa del Mondo in cui l'Italia ha vinto contro la Francia. La nostra arma vincente è stata l'unione di squadra, che ha fatto la differenza. Ognuno di noi ha dato una mano al compagno a fianco”.

Cosa richiedeva il regolamento di questa dura battaglia?

“Dovevamo realizzare 4 torte al cioccolato, col divieto di usare abbattitore e stampi. Poi, 4 torte gelato alla frutta, tra



gli 800 grammi e 1 kg. Ed ancora, 10 dessert al piatto, con servizio da ristorazione. A fine gara, inoltre, dovevamo presentare l'elaborato artistico con una piece monté in zucchero dell'altezza tra 1,50 m. e 1,65 m. ed un elaborato artistico con le stesse misure. Per gli ingredienti, abbiamo usato in prevalenza mascarpone, mandorla, agrumi, nocciola”.

Quale emozione ricordi con più vigore?

“Certo il momento della premiazione: è stato un sogno che ho inseguito per 4 anni. Ho provato un senso di leggerezza, mentre dall'altra parte del box c'erano le persone che hanno creduto in noi fino in fondo, ci hanno acclamato durante la gara e seguito in un momento molto delicato per i viaggi all'estero”.

A chi dedichi la vittoria e chi è davvero importante nella tua vita?

“La dedico a mia mamma, la mia più grande fan. Quando a 19 anni sono uscito di casa, mi ha spinto a fare le scelte che volevo, assicurandomi che lei ci sarebbe stata sempre! È il mio punto di riferimento! Quando a 14 anni le comunicai che volevo fare questo mestiere, senza dirmi nulla chiese al titolare del laboratorio sotto casa se mi poteva prendere come apprendista e gli disse che era disposta a pagare, purché mantenesse il segreto. Sicuramente, poi, tra le presenze importanti c'è Con. Pa.It. Sono cresciuto nella sezione Lazio, lì ho avuto il mio primo regolamento di gara. La Confederazione non crea fenomeni, ma ti dà le basi per costruire il tuo futuro. Grazie ad Angelo Musolino, a Peppe Leotta ed a Massimo Chierico, presidente Lazio, oggi sono quello che sono”.

Come ti vedi tra 10 anni?

“Vorrei essere una figura professionale affermata! Consiglio ai ragazzi di fare molta esperienza e vorrei raccontare loro la mia storia, perché credo di avere scritto una pagina importante del nostro lavoro. Ammiro i ragazzi che si mettono in gioco con spensieratezza e un po' di follia, perché il nostro mestiere è bello ma potrebbe diventare monotono ed un regolamento e una gara ti danno nuovi stimoli. Sono ancora giovane, tengo corsi da docente e frequento numerosi corsi di aggiornamento, perché mi piace imparare. Sono molto curioso”.

Qual è il dolce che ti potrebbe rappresentare meglio?

“Vengo classificato nella pasticceria sotto zero, quindi la gelateria. Sono anche specializzato in sculture di ghiaccio. Forse, il panettone è quello che mi rappresenta di più, è un prodotto a cui sono molto legato sin dall'infanzia, un prodotto elaborato, che ti dà molto lavoro ma anche molta soddisfazione”.

Cosa ti attende, adesso, sul fronte delle competizioni?

“Le prossime gare saranno il Mondiale di Gelateria, come candidato, al Sigep di Rimini, e la Coppa del Mondo a Lione, questa volta da allenatore”.

Non male, per un ragazzo che nel suo curriculum professionale vanta numerosi corsi di formazione tenuti da docente all'estero (Costa d'Avorio, Repubblica Dominicana, Shanghai), e nel suo curriculum di concorrente è già stato 2 volte Campione Italiano (2016 e 2020) a Rimini, ha vinto due volte la selezione per la Coppa del Mondo (2018 e 2020) e che ha conquistato la Medaglia di Bronzo a Lione (2019) e, ovviamente, la Medaglia d'Oro (2021), quando ha scritto il suo nome e quello dei suoi compagni di squadra nell'Olimpo dei Pasticceri! ■



Alcuni momenti salienti della Coppa del Mondo di Pasticceria a Lione, la gioia incontenibile per la vittoria e, a sinistra, una parte della realizzazione pasticceria del campione Andrea Restucci



MATTEO CIGNETTI “MIGLIOR ALLIEVO” 2021 e con lui vince il concorso anche la Valle d'Aosta

“ Il giovane valdostano ha conquistato il 1° posto dopo una gara appassionante all'Alberghiero “Massimo Alberini” di Lancenigo di Villorba ”

Il “**Miglior Allievo FIC degli Istituti Alberghieri 2021**” è **Matteo Cignetti**, giovane della **Valle d'Aosta**, **1° assoluto e medaglia d'oro**, che assieme ad altri sedici giovani colleghi provenienti dalle altre regioni d'Italia ha gareggiato nella competizione che annualmente la **Federazione Italiana Cuochi** dedica al proprio

Compartimento Giovani in collaborazione con gli Istituti Alberghieri italiani e come attività riconosciuta dal MIUR nell'ambito del protocollo siglato dal Ministero con la Federcuochi. Matteo è riuscito a conquistare il parere favorevole e il massimo punteggio della Giuria presentando un primo piatto molto originale e raccontando attraverso di esso la voglia di condivisione e dello stare assieme tra amici. Cignetti era accompagnato dal tutor e docente **Gianluca Masullo**, vicepresidente FIC Area Nord e presidente dell'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta.

Al **2° posto assoluto** sul podio e **medaglia d'argento Rebecca Paciullo**, giovane allieva dalla Puglia, che ha espresso nel suo piatto tanto della meravigliosa terra dove ha scelto di vivere, vista la sua provenienza dall'Argentina. Al **3° posto assoluto** ed

A sinistra, Matteo Cignetti con il trofeo di Miglior Allievo e, nella foto di destra con Rebecca Paciullo (2° posto assoluto) ed Egidio Azolto (3° posto assoluto)





La foto di gruppo al termine della gara

ancora **medaglia d'argento** grazie al punteggio conseguito, **Egidio Azolto**, dalla Basilicata, anch'egli con un piatto che ha voluto raccontare le tante tradizioni della terra lucana.

La **finale nazionale** è andata in scena lo scorso martedì 9 novembre nei locali dell'**Istituto Alberghiero "Massimo Alberini" di Lancenigo di Villorba (TV)**, che la sera prima ha allestito una elegante cena di gala per inaugurare l'evento. Importante il supporto, per tutta la durata del concorso, del **progetto LIFE Foster**, per sensibilizzare i giovani alla lotta contro lo spreco alimentare in cucina, e dell'azienda partner **Molini Pivetti**, le cui materie prime, da Regolamento, erano ingrediente obbligatorio nelle ricette. Tra le novità di quest'anno, infatti, anche la consegna di due Premi Speciali: il **Premio Molini Pivetti**, andato a **Federico Corazza** (Marche) per la migliore interpretazione della pasta fresca, consegnato dal marketing manager dell'azienda,

Luca Scarsi, ed il **Premio LIFE Foster**, andato a **Caterina Torre** (Liguria) per avere interpretato nel miglior modo nella propria ricetta la lotta allo spreco alimentare, e consegnato dalla project manager **Elisa Filippi**.

Bravi tutti i concorrenti, soprattutto nello sbizzarrirsi a creare piatti davvero superlativi, ciascuno con la propria personalità ed il proprio gusto, rendendo davvero difficile il lavoro della **Giuria**, presieduta dal General Manager della Nazionale Italiana Cuochi, **Gianluca Tomasi**, e composta dallo Chef NIC responsabile del Compartimento Gare, **Pierluca Ardito**, e dal coach del Team Bocuse d'Or Italy Academy ed anch'egli già Chef NIC, **Lorenzo Alessio**. Con loro, anche i Commissari e Chef NIC **Carmine Cataldo**, **Andrea Basilico** e **Walter Dalla Pozza**.

A presiedere il concorso, durante tutto il suo svolgimento, sono stati il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, il segretario generale,

A sinistra, Cignetti con Pierluca Ardito, Gianluca Tomasi e Lorenzo Alessio. A destra altri momenti della premiazione





Alcuni momenti della preparazione dei piatti e delle interviste ai protagonisti

Salvatore Bruno, il presidente di FIC Promotion, **Carlo Bresciani**, i vicepresidenti FIC Area Nord, **Gianluca Masullo**, ed Area Sud, **Salvatore Turturo**, il tesoriere, **Carmelo Fabbriatore**, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Veneto, **Valter Crema**, che ha portato i saluti anche dell'**AssoCuochi Treviso**, il presidente dell'Area Nord Giovani, **Antonio Cefalo**, e del Compartimento Giovani del Veneto, **Andrea De Poli**, che hanno portato i saluti del responsabile nazionale del Compartimento Giovani FIC, **Stefano Bongiovanni**, e la responsabile nazionale del Compartimento Lady Chef, **Alessandra Baruzzi**. Davvero impeccabile l'accoglienza ricevuta da tutta l'organizzazione FIC dallo staff dell'Istituto Alberghiero "Massimo Alberini", uno dei tre istituti per l'enogastronomia e l'ospitalità più importanti di tutta la provincia di Treviso e dell'intero Nord Est, guidato dal dirigente scolastico **Edi Brisotto**, intervenuto più volte nel corso delle due giornate e che ha voluto ringraziare fortemente tutti i docenti ed il personale tecnico dell'Istituto. Un vero e proprio "biglietto da visita" di pura eccellenza del territorio italiano, con centinaia di alunni delle varie classi impegnati affinché l'evento riuscisse al meglio.

Affidato, invece, al **Compartimento NIC Eventi** il pranzo del 9 novembre per tutti i partecipanti, con l'intervento in cucina degli Chef **Davide Giambruno**, **Roberto Pisciotta** e **Fabio Gallo**. Un pranzo realizzato, come sempre, grazie al supporto delle diverse aziende partner FIC, con l'utilizzo delle loro materie prime d'eccellenza: **Marr**, **Bonduelle Food Service**, **Oleificio Zucchi**, **Molini**

Pivetti, **Royal Greenland**, **TreValli**, **Hoplà**, **Provolone Valpadana DOP**, **Cirio Alta Cucina**, **Nova Crem**, **Bayernland**, **Lurisia**.

Ad intervenire in presenza, per le aziende partner, sono stati oltre a Luca Scarsi, marketing manager di Molini Pivetti, **Federico Mazzucato**, responsabile commerciale di Pentole Agnelli, **Livio Piffari**, direttore commerciale di Sanelli, **Caterina Pignata**, marketing manager di Royal Greenland.

"Siamo davvero soddisfatti della grande bravura di tutti questi concorrenti e della professionalità che dimostrano già alla loro giovane età - ha commentato a fine concorso il presidente FIC, **Rocco Pozzulo** - e queste competizioni devono servire loro proprio da stimolo a crescere e a fare sempre meglio, nelle gare così come nella vita e nella professione che hanno scelto. Voglio ringraziare, inoltre, il nostro **Alessandro Laudadio** e tutta la **Segreteria FIC**, ancora una volta impeccabile nella organizzazione di un nostro evento nazionale".

"Importante anche questa volta - ha ribadito il presidente di FIC Promotion, **Carlo Bresciani** - il supporto delle aziende partner ed un particolare ringraziamento a Molini Pivetti per avere sostenuto dall'inizio alla fine questa edizione 2021 del concorso".

"La mia gioia è immensa, non solo per la vittoria del nostro associato Matteo Cignetti, ma anche perché abbiamo allestito nel nord est un prestigioso appuntamento nel segno della ripartenza" ha aggiunto un commosso **Gianluca Masullo**, in doppia veste di vicepresidente FIC Area Nord e presidente dei Cuochi Aosta.

“Siamo lieti che l'evento sia riuscito nel migliore dei modi e siamo stati onorati di ospitarlo. Ringrazio di cuore tutti i miei ragazzi, dal primo all'ultimo, di tutte le classi, oltre ai docenti e a tutto il personale dell'Istituto” ha detto il dirigente scolastico dell'Alberini, **Edi Brisotto**.

“Importante e molto didattico istituire un premio dedicato alla lotta contro lo spreco alimentare e ispirato alla filosofia di LIFE Foster, per educare i giovani da subito a utilizzare nel migliore dei modi le materie prime in cucina” ha detto la project manager **Elisa Filippi**, mentre **Luca Scarsi**, di Molini Pivetti, ha concluso: “Con FIC condividiamo da sempre la stessa filosofia, che mira all'eccellenza ed alla formazione, soprattutto dei più giovani. Per questo abbiamo subito aderito alla proposta di sostenere il concorso dedicato al Miglior Allievo”.

Soddisfatto, per la riuscita dell'evento, anche il presidente dei Cuochi Veneto, **Valter Crema**, e tutta la dirigenza FIC Regionale, mentre numerosi sono stati gli ospiti che si sono alternati ai



microfoni del giornalista **Antonio Iacona**, sia durante le dirette social la mattina che durante la cerimonia di premiazione, il pomeriggio, tra cui il provveditore agli studi della provincia di Treviso, **Barbara Sardella**, ed il vicesindaco di Villorba, **Giacinto Bonan**. ■

Il Miglior Allievo 2021 e il Premio Speciale LIFE FOSTER

Grande attenzione alla lotta contro lo spreco alimentare anche durante la competizione FIC di Treviso, che ha visto Caterina Torre vincere il Premio

Continua l'impegno delle **Federazione Italiana Cuochi** nei confronti della **sostenibilità in cucina** e della **prevenzione dello spreco alimentare** con una particolare attenzione alla **formazione delle nuove generazioni**. Questi temi, infatti, sono stati anche al centro del Trofeo “Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri 2021”. Consapevole della necessità di sensibilizzare ed ampliare l'intervento per la riduzione dello spreco alimentare, che solamente in Europa costa 143 milioni di euro all'anno, Federcuochi è impegnata come partner del progetto europeo **LIFE Foster**, che ha come obiettivo prioritario di potenziare la formazione per la prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari nella ristorazione. In coerenza con questo impegno e alla luce dell'attenzione da sempre riservata alla sostenibilità in cucina, FIC ha deciso perciò di introdurre nell'edizione 2021 del Concorso Miglior Allievo **un Premio Speciale dedicato alla riduzione dello spreco alimentare**. A tal fine, per i giovani concorrenti è stato inserito per la prima volta il criterio: **“Prevenzione dei rifiuti e sostenibilità”** nelle linee guida che la giuria ha adottato per la valutazione. I concorrenti sono stati, così, esaminati per la loro capacità di prevenire, ridurre e/o riutilizzare gli eventuali scarti durante le fasi di preparazione, esecuzione ed impiattamento. Inoltre, nel promuovere l'attenzione verso una cucina più sostenibile e diretta alla biodiversità dei territori, è stata valutata la capacità dei concorrenti di elaborare un piatto di pasta fresca con l'utilizzo e valorizzazione di un prodotto tipico locale.

Come sappiamo, il Premio Speciale è andato alla giovane allieva **Caterina Torre**, della Liguria, ma non è la prima volta che FIC usa tale criterio in una competizione. Ad aprile 2021, infatti, si è svolta la **“Food Waste Hackathon”** ovvero la **“Maratona contro lo spreco alimentare”** organizzata da **FIC** nell'ambito del progetto **LIFE Foster**, che ha visto studenti italiani e francesi sfidarsi in una competizione basata sulla preparazione di un piatto a base di carciofo, aumentandone la componente edibile. .

Elisa Filippi





Consiglio nazionale e cooking show ALLA NUOVA EDIZIONE DEL SALONE “GUSTUS”

“Tanti i momenti di confronto e i temi affrontati nella tre giorni alla Mostra d'Oltremare del capoluogo campano e tanti gli associati FIC presenti”

Gustus, il salone professionale dell'agroalimentare, enogastronomia e tecnologia, svoltosi lo scorso 21,22 e 23 novembre alla **Mostra d'Oltremare di Napoli**, è stato un successo di pubblico e di critica. Nell'unica fiera del settore del centro sud la **Federazione Italiana Cuochi** e l'**Unione Regionale Cuochi**

della **Campania** hanno dato vita ad una lunga serie di eventi sul palco centrale. Focus, cooking show, formazione, ma anche i lavori del **Consiglio Nazionale** della Federcuochi, hanno animato la tre giorni campana. L'Unione Regionale, dal canto suo, ha presentato i prodotti tipici e le eccellenze gastronomiche campane con una serie di cooking animati dagli chef delle **Associazioni di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Sorrento, Stabiese- Equana- Monti Lattari, Torre del Greco area nolana- vesuviana-strianese**. Gustus ha rappresentato, così, anche un momento di incontro e di confronto dopo la lunga pausa creata forzatamente dall'emergenza sanitaria.

“Noi abbiamo risposto positivamente all'invito di Gustus per essere presenti a Napoli e dare una mano a chi investe -

Qui e nella pagina accanto alcuni momenti salienti del Consiglio Nazionale FIC, arricchito da tanti cooking show





hanno spiegato il presidente FIC **Rocco Pozzulo** e il presidente URCC **Luigi Vitiello**, intervenuti alla cerimonia di apertura con il patron di Progetta **Angioletto de Negri**. – Un evento che i colleghi hanno apprezzato in tutte le sue sfaccettature e che ha confermato la vincente alleanza di intenti cementatasi con gli organizzatori”.

Come detto, all'interno di Gustus si è svolto anche il Consiglio Nazionale della Federazione. Una riunione proficua sotto tutti i punti di vista, che è servita a delineare le linee di lavoro per i prossimi mesi. La Federazione Italiana Cuochi ha ripreso a pieno ritmo i suoi impegni istituzionali e di rappresentanza e mira a dare agli associati nuove opportunità di formazione ed informazione. Durante Gustus si è tenuto anche il 1° **Memorial “Alberto Carrella”**, trofeo per il migliore allievo esperto di cucina tradizionale campana. Il concorso era rivolto agli allievi del quinto anno degli istituti alberghieri

ed iscritti alla Federazione. Il tema erano, naturalmente, i sapori della Campania. Giudicati dagli chef **Maria Luisa Lovari**, **Giuseppe Buscicchio** e **Keoma Franceski**, sono scesi in campo gli allievi **Luigi Aniello** per l'Associazione Stabiese-Equana- Monti Lattari, **Ciro Frezza** per l'Associazione di Napoli, **Shakira dell'Anno** per l'Associazione di Caserta, **Chiara Sarno** per l'Associazione di Avellino, **Onorio Pio Gagliarde** per l'Associazione di Benevento, **Aniello Cirillo** per l'Associazione Torre del Greco area nolana- vesuviana-strianese, **Paolo Marchese** per l'Associazione di Salerno e **Teresa Terminiello** per l'Associazione di Sorrento. Una competizione bellissima e che ha visto l'entusiasmo di tutti i partecipanti. Alla fine la famiglia di **Alberto Carrella** ha consegnato, insieme ai vertici FIC e URCC, il trofeo da vincitore a **Luigi Aiello**. L'intera kermesse è stata magistralmente condotta dalla bravissima e splendida giornalista **Anna Maria Baccaro**. ■





GUARDA IL VIDEO

Collegium Cocorum: OMAGGIO ALLA CARRIERA DEI CUOCHI FIC

“Un altro giorno da ricordare per Federcuochi, che alla cerimonia di Roma ha insignito 250 chef associati con il prestigioso riconoscimento”

Un pomeriggio carico di emozioni: questo è stato innanzitutto il **Collegium Cocorum 2021**, svoltosi a **Palazzo delle Esposizioni a Roma** lo scorso 13 dicembre. Sono intervenuti oltre 250 cuochi, provenienti non solo dall'Italia ma anche dall'estero (erano infatti presenti i rappresentanti delle associazioni estere di **Australia, Belgio, Germania, Paesi Bassi**). La cerimonia di consegna dei prestigiosi collari è stata presentata dalla giornalista Rai **Manuela Moreno**. Ad aprire l'indimenticabile giornata, il presidente FIC **Rocco Cristiano Pozzulo**, accompagnato da tutta la dirigenza. “Questo momento – ha spiegato il presidente Pozzulo – è l'occasione per ricordare tutti coloro che con professionalità hanno di fatto permesso lo sviluppo e la diffusione della cucina italiana, veicolo di valori culturali profondi ed emblema riconosciuto del made in Italy nel mondo, soprattutto dopo la pandemia”.

Foltissimo il parterre degli ospiti, aperto dall'assessore all'Agricoltura di Roma Capitale, **Sabrina Alfonsi**. A lei ed agli altri intervenuti è stata consegnata l'iscrizione all'**Albo d'onore** della **Federazione Italiana Cuochi**, encomio che viene conferito a personalità della cultura, delle istituzioni e dell'informazione “per la sensibilità e vicinanza dimostrata alla categoria profes-



sionale dei cuochi italiani e alla promozione dell'alimentazione del nostro Paese”. Dopo l'assessore, si sono succeduti per l'omaggio ai cuochi insigniti del Collegium Cocorum: l'on. **Renato Brunetta**, ministro della Pubblica Amministrazione; **Giuseppe Conte**, già presidente del Consiglio dei Ministri e leader del movimento 5S; l'on. **Maria Spena**, vicepresidente Commissione Agricoltura alla Camera dei Deputati; l'on. **Alfonso Pecoraro Scanio**, già ministro dell'Ambiente e dell'Agricoltura ed ora presidente di Univerde; **Cristian Biasoni**, amministratore delegato Chef Express e presidente Aigrim; **Alberto Lupini**, direttore di *Italia a Tavola*; Lino Stoppani, presidente di Fipe (Federazione Italiana Pubblici Esercizi); la sen. **Lucia Borgonzoni**, sottosegretario di Stato al Ministero della Cultura; la sen. **Tiziana Nisini**, sottosegretario di Stato al Ministero del Lavoro; il sen. **Matteo Salvini**, leader della Lega; l'eurodeputato **Antonio Tajani**, presidente Commissione Affari Costituzionali al Parlamento Europeo e vicepresidente di Forza Italia; l'on. **Beatrice Lorenzin**, già ministro della Salute; **Cesare Maria Pietrojusti**, presidente Palaexpo; **Andrea Azzarone**, presidente di Bar Banqueting e dirigente dell'associazione nazionale Banqueting e Catering; il noto cantante **Eduardo Vianello**; l'on. **Laura Castelli**, viceministro all'Economia e Finanze. Alla foto ufficiale scattata davanti al Palazzo delle Esposizioni e nella piazza del Quirinale hanno preso parte gli chef delle Unioni Regionali: Abruzzo (20), Basilicata (7), Calabria (25), Campania (25), Emilia Romagna (12), Friuli V.G (1), Lazio (29), Liguria (5), Lombardia (19), Marche (13), Molise (2), Piemonte (2), Puglia (19), Sardegna (1), Sicilia (27), Toscana (13), Trentino Alto Adige (4), Umbria (5), Valle d'Aosta (1) e Veneto (18). ■



EFFETTO
SENNA



Solidus: assegnati i premi per l'ospitalità

LORENZO ALESSIO PROFESSIONISTA DELL'ANNO



“Dopo il passaggio a vuoto nel 2020, quest'anno è stata Napoli il teatro delle premiazioni. Guidugli: valorizziamo i professionisti dell'ospitalità”

Ogni anno **SOLIDUS** assegna un prestigioso riconoscimento, “**Il Professionista dell'Anno**”, a persone che si sono particolarmente distinte nelle rispettive professioni che fanno capo alle 8 Associazioni aderenti a SOLIDUS. È finalmente arrivato il momento di riprendere a incontrarsi in presenza e, dopo tanti mesi di contatti virtuali, “**Solidus Turismo - I Professionisti dell'Ospitalità**” ha avuto il grande piacere di rinnovare una tradizione che va avanti dal 2004 e che solo lo scorso anno è stata interrotta per i motivi che tutti conosciamo, legati alla pandemia. Quest'anno è stata scelta la città di **Napoli** per ospitare il 25 novembre scorso una bella cerimonia, durante la quale sono stati resi noti i nomi **degli 8 professionisti dell'ospitalità** che ogni Associazione ha deciso di premiare per il loro impegno nel 2021. Il riconoscimento è stato consegnato dal sottoscritto Presidente di Solidus Turismo, **Francesco Guidugli**, insieme al Presidente di ciascuna delle Associazioni dei professionisti che fanno parte appunto di Solidus e che rappresentano quanto di meglio per impegno e professionalità può offrire il settore dell'ospitalità e dell'accoglienza.

**Francesco Guidugli: Presidente di Solidus Turismo - I Professionisti dell'Ospitalità*

Il riconoscimento di professionista dell'anno ha un **grande valore simbolico**, che corona e dà lustro a chi porta avanti con passione, dedizione e anche coraggio una professione, quella dell'Ospitalità e dell'Accoglienza che ha tanti risvolti, sfaccettature che solo chi opera dall'interno, e forse un po' anche le loro famiglie, conoscono.

Ma essere il professionista dell'anno cosa vuol dire? Può sembrare un riconoscimento come tanti, una targa che poi si mette da parte e finisce in un cassetto, o la semplice scusa per una cena in compagnia.

No, non è proprio così! Ricevere questo riconoscimento è molto emozionante ed è stato così per tutti i professionisti che negli anni sono stati chiamati dalla loro Associazione a ricevere la targa che attesta una passione senza fine per il proprio lavoro, un impegno che non conosce limiti. I professionisti che ricevono questo riconoscimento si sentono apprezzati, stimati e si dedicheranno con ancora più passione ed impegno a quello che oltre a un lavoro è vissuto come una “missione”. Molti dei professionisti dell'anno, poi, sono diventati vere e proprie figure di spicco all'interno delle varie associazioni. Questo riconoscimento serve come punto di partenza per mettere a disposizione la propria professionalità ed esperienza all'interno dei gruppi di lavoro che operano in Solidus. C'è lavoro per tutti e serve anche per fare innamorare i giovani del lavoro nel settore alberghiero, andando ad esempio a testimoniare nelle scuole, a raccontare e spiegare perché si è scelto di diventare dei professionisti dell'ospitalità. Insomma, è anche un riconoscimento ed un invito a diventare una delle voci di Solidus Turismo. ■



I premiati come Miglior Professionista di Solidus per l'anno 2021 sono stati:

- **Lorenzo Alessio** per la **Federazione Italiana Cuochi**. Professionista operativo, componente della **Nazionale Italiana Cuochi**, dotato di una forte struttura professionale di base e di un'ottima formazione, che lo ha portato ad alti livelli, distinto nelle gare internazionali più prestigiose, possiede una solida preparazione dimostrata e appresa in ristoranti stellati in Italia e in Gran Bretagna. Ha operato in tre diversi continenti, tra cui l'Asia, ed oggi riveste il delicato ruolo di coach del Team Bocuse d'Or Italy Academy.
- **Fiorenzo Colombo** per **ABI PROFESSIONAL**, barmen
- **Cataldo Manelli** per **ADA** l'Associazione dei Direttori d'Albergo
- **Valeria Paglia** per **AIH**, l'Associazione Italiana Housekeeper, governanti
- **Ivonne Tinari** per **AIRA**, Associazione Italiana Ricettività e Accoglienza
- **Antonio Di Ciano** per **AMIRA**, Associazione Maitre Italiani Ristoranti Alberghi
- **Francesca Penzo** per **AIS**, Associazione Italiana Sommelier,
- Tutti gli associati e le associate di **Le Chiavi d'Oro Faipa**, Federazione delle Associazioni italiane dei Portieri d'albergo e addetti al Front Office.
- La cerimonia è stata trasmessa in live streaming sulla pagina Facebook di Solidus ed è ora disponibile anche sul Canale YouTube di Solidus Turismo.



Tutte le emozioni di Lorenzo Alessio "UN PREMIO PRESTIGIOSO CHE GRATIFICA"

"Quando ho iniziato questo mestiere – commenta con emozione Lorenzo Alessio – non avevo la più pallida idea di dove mi avrebbe portato, anche perché stavo sempre a testa bassa a lavare piatti... Adesso, a distanza di 16 anni, se mi guardo indietro mi rendo conto di aver fatto un po' di strada. Tante ore di lavoro, tante esperienze, tante soddisfazioni... Ho collezionato tanti diplomi e medaglie, per via delle competizioni culinarie, dove sono state giudicate principalmente le mie abilità ai fornelli. Il Premio Solidus, invece – dice il Coach del Team Bocuse d'Or Italy Academy – premia il Professionista dell'anno! Ricevere questo riconoscimento dai colleghi, dunque, non fa altro che riempirmi di orgoglio ed è stato emozionante riceverlo, e voglio ringraziare tutti coloro che hanno creduto in me. Concludo dicendo che è vero, quando ho iniziato questo mestiere non sapevo dove mi avrebbe portato e non so ancora dove mi porterà, però una cosa è certa: mi ha portato ad una splendida serata, ricca di professionisti e con un premio prestigioso come questo tra le mani".



Dopo gli insetti e il coccodrillo ECCOCI ALLA CARNE IN VITRO!

“Come categoria saremo sempre più costretti a misurarci con notizie, e poi alimenti, cosiddetti “novel food”. Illuderci che se ne potrà fare a meno è pura utopia”

Ormai non ci deve meravigliare più niente! E sì, dopo gli **insetti** e la **carne di coccodrillo**, eccoci alla **carne in provetta**. Esatto! Una finta carne realizzata in laboratorio. La notizia, di poche settimane fa, è saltata fuori perché l'Unione Europea ha deciso di finanziare due aziende olandesi impegnate in questo nuovo segmento pseudo-alimentare. Immediatamente, ed era ovvio, si è sollevata la polemica e la protesta. In prima fila **Coldiretti** e poi **Codacons**. Quest'ultima ha già predisposto una battaglia legale contro il finanziamento della finta carne, visto che in ballo ci sono risorse pubbliche. Quindi soldi del contribuente, ovvero tutti noi! E non sono pochi, due milioni di euro in favore di società specializzate in carne in vitro.

Da tempo circolava voce sulla sperimentazione di **carne in**

laboratorio ricavata da cellule in vitro. A quanto pare, in campo, sentendo i mass media internazionali, sarebbe scesa anche una società sostenuta dall'attore americano Leonardo di Caprio. Come ha tenuto a spiegare il Codacons, “il business quello della finta carne rischia di penalizzare le produzioni italiane e di alterare pesantemente il mercato, ingannando i consumatori che potrebbero ritrovarsi ad acquistare prodotti spacciati per carne ma in realtà ottenuti dalla moltiplicazione cellulare in laboratorio. Un duplice rischio, dunque, che investe sia gli allevatori, sia i consumatori, su una questione ancora controversa e di cui non si conoscono ancora i risvolti sul piano ambientale e sanitario. La diffusione della carne in provetta, inoltre, produrrebbe effetti a cascata sul Made in Italy e sulle eccellenze del nostro territorio, con conseguenze economiche enormi per il nostro paese”.

Ma, oltre al Codacons, contro il finanziamento pubblico di tali aziende, sono scesi in campo anche gli allevatori, preoccupati per il futuro del comparto. Per quanto riguarda i **cuochi**, già alle prese con tante “novità gastronomiche” che escono dal cilindro dei *novel food* (vedi grilli, cavallette e carne di coccodrillo, giusto per citarne qualcuna!), non possono che guardare con circospezione questo tipo di novità. Si dirà che gli insetti già nutrono due miliardi di persone; vero, ma non tutti i popoli hanno gusti simili. Per ora l'UE ha dato l'autorizzazione, ma l'Italia resta guardinga e continua a vietarne il consumo e questo in attesa di ulteriori evidenze scientifiche. Insomma, niente rischi per la salute, anche se l'Italia ha già diverse grandi aziende che esportano all'estero gli insetti edibili e, quindi, destinati all'alimentazione umana e alla realizzazione di farine per nutrire gli animali. Pasta e biscotti a base di insetti, quindi, ci sono già e presto arriveranno sulle nostre tavole attraverso i banchi dei supermercati. Come categoria saremo sempre più costretti a misurarci con notizie, e poi alimenti cosiddetti appunto *novel food*. Illuderci che se ne potrà fare a meno è pura utopia, avendo a che fare con mass media che propinano di tutto e poi consumatori che si fanno ammalare facilmente da questi ultimi. E la controprova la viviamo ormai tutti i giorni! ■





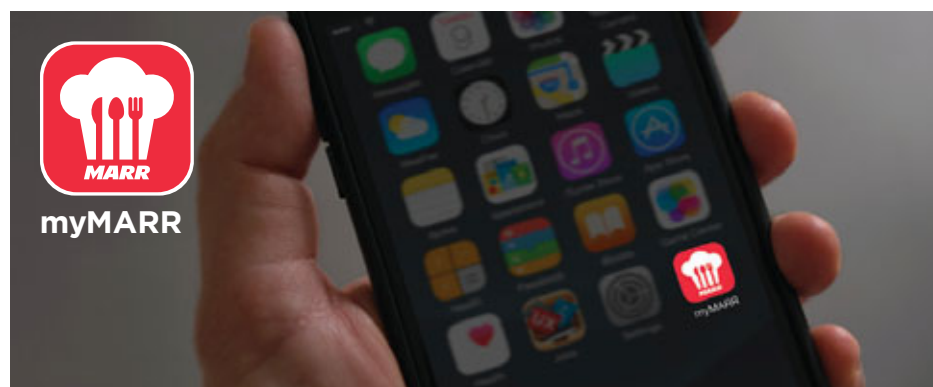
dove c'è ristorazione

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!



myMARR

DELLA NOSTRA TERRA

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



Prodotti DOP



Prodotti IGP



Prodotti PAT



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

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



A tavola CON LA TRADIZIONE

“ Si chiama ISO 21621 ed è stata finalmente pubblicata dall'Organizzazione Internazionale per la Normazione (ISO appunto) il 23 novembre 2021. ”

È una norma tecnica, ossia una buona prassi che definisce specifici requisiti per quei ristoranti che vogliono offrire un'esperienza culinaria "autentica" e dimostrare che sono in linea con la tradizione e la cultura locali. Non ha limitazioni territoriali, come tutte le buone norme internazionali, è flessibile e si adatta al territorio di riferimento ed è stata redatta dalla commissione tecnica che si occupa di turismo, considerando il ristorante tradizionale come uno strumento essenziale nell'offerta enogastronomica.

Il titolo completo dello standard internazionale (in via di adozione in lingua italiana) è *Tourism and related services – Traditional restaurants – Visual aspects, decoration and services*. Come si vede al centro vi è il concetto di qualità dei servizi turistici e soprattutto di accoglienza. Copre tutti gli aspetti caratterizzanti la "location", il personale e le procedure del servizio (ovviamente incluso il menù), ossia le tre principali determinanti per un progetto serio e per una comunicazione con

il cliente non fuorviante, per individuare una proposta culinaria caratterizzata e puntuale.

Il bisogno che ha spinto la scrittura di questa norma è che il settore del turismo internazionale vede come uno dei momenti salienti di un viaggio quello di entrare in contatto con la cucina locale, distinguendo i ristoranti tradizionali e autentici dalle "trappole per turisti" e, secondo i dati ISO che hanno fatto partire il progetto, questo non è un compito semplice.

Ma cosa si intende per ristorante tradizionale? La norma ne dà una prima definizione che diventerà il riferimento di moltissime attività per il settore.

Il ristorante tradizionale è un ristorante (esercizio) pubblico che offre cibo tradizionale e bevande tradizionali con uno stile specifico rivolto in particolare alla cucina etnica, ossia cibi e piatti tramandati da generazioni (e consumati a livello locale o regionale per un lungo periodo di tempo) e che svolgono un ruolo importante nelle tradizioni, nell'identità e nel patrimonio di quella specifica "cultura", utilizzando ingredienti tradizionali (in particolare i prodotti primari), così come metodi di lavorazione o produzione specifici.

Dalla definizione possono partire, anche in Italia, molti progetti caratterizzati da un forte e reale collegamento al territorio ed alla tradizione (la scelta strategica che si deve fare), che per noi Italiani è sicuramente un fattore competitivo. Dalla definizione ora standardizzata e soprattutto condivisa (questo

è il ruolo delle norme) posso veramente partire per definire un progetto di "ristorante tradizionale di qualità".

La struttura dello standard prevede un'introduzione in cui viene stabilito l'ambito di applicazione della norma, per poi entrare nel dettaglio (tecnico) delle principali caratteristiche che un ristorante tradizionale deve avere: gli spazi della struttura (entrata principale, aree interne ed esterne), l'area parcheggi, la mise en place (completo allestimento della tavola), le competenze dello staff dedicato e la formazione, i requisiti dei Menù e del servizio, gli aspetti legati alla salute e sicurezza sul lavoro. In ultimo la norma elenca alcuni esempi di culture culinarie come quella cinese, coreana e iraniana che possono essere utilizzati come casi studio per definire il proprio modello di ristorante.

In sintesi, è una norma rivoluzionaria, la prima del suo genere che può diventare un sistema anche per tutti quei marchi che sono presenti sul mercato o stanno nascendo, molto spesso privi di quelle caratteristiche tipiche delle certificazioni basate sulle norme ISO che garantiscono modelli di tutela del consu-

matore e del mercato e soprattutto trasparenza.

Cosa fare adesso a seguito della pubblicazione:

- ristorante singolo: valutare la possibilità di conformità alla norma e la sua possibile certificazione, possibilmente integrandolo nel programma di marketing e comunicazione della struttura
- investitori: verificare il progetto anche sulla base di questo standard
- catene "caratterizzate": verificare la conformità partendo da un check up puntuale sulla base dei requisiti della nuova norma (audit specifico)
- associazioni o simili: rivedere i protocolli in vigore sulla base della struttura della norma.

Le buone prassi come la ISO 21621 possono essere considerate veri e propri **strumenti di comunicazione** del "made in" (ricordando la logica del territorio e delle tradizioni) come life style di ogni punto del mondo. ■

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

Il triste fenomeno dell'*Italian sounding* LE RIFLESSIONI DEI CUOCHI FIC

“ Nel nostro consueto sondaggio tre chef Federcuochi propongono alcune soluzioni per contrastare questo aspetto che danneggia le produzioni made in Italy ”

Si è conclusa da poco la **VI edizione della Settimana della Cucina Italiana** nel mondo ed è stata un'ulteriore occasione per puntare i riflettori su un fenomeno che continua a preoccupare molto: quello dell'*Italian sounding*. Abbiamo chiesto ad alcuni nostri cuochi FIC di Nord, Centro e Sud Italia un parere professionale su tale aspetto. In particolare, come vivete nelle vostre cucine questo fenomeno e quali sono secondo voi le strategie che si potrebbero adottare per contrastare questo problema? Hanno risposto alla nostra rubrica Daniele Piccoli (Nord), Denys Ladisa (Centro) e Giuseppe Zaccaria (Sud).



■ DENYS LADISA ABRUZZO, AREA CENTRO

Denys ha lavorato per più di vent'anni in Svizzera, prima di ristabilirsi in Italia. Ed è forse grazie alla sua esperienza elvetica che riesce a riconoscere l'enorme difficoltà che abbraccia il problema dell'*Italian sounding* all'estero. «È prima di tutto un problema economico perché,

come gli altri campi in cui l'Italia eccelle, anche il made in Italy gastronomico riscuote ovunque grande successo. E se, in ogni parte del mondo, i consumatori più facoltosi hanno sia le conoscenze che i mezzi per riuscire ad acquistare il vero made in Italy, c'è poi tutta quella fetta di popolazione mondiale – che semplificando chiameremo “popolo medio” – che non può permettersi di comprare un vero prodotto italiano, anche volendolo. Non possiamo ignorare questo fatto, parlando dell'*Italian sounding*, perché è proprio questo il nucleo fondamentale da cui tutto il resto ha origine. I vari prodotti che sfruttano, in modo più o meno esplicito, il richiamo all'Italia nascono proprio per soddisfare la domanda di mercato che chiede un determinato prodotto a un prezzo accessibile, e sarà sempre molto complicato riuscire a risolvere il fenomeno a valle, finché non si trova una soluzione per questo problema a monte. Una strategia vincente potrebbe essere la regolamentazione dei prodotti made in Italy da parte dei ministeri delle Politiche agricole dei vari Stati, ma anche questo richiederebbe, in primis, di rivedere e risolvere le dinamiche di mercato intrecciate a questo fenomeno”.

■ DANIELE PICCOLI FRIULI-VENEZIA GIULIA, AREA NORD

Secondo Daniele, parlando di *Italian sounding*, “è bene non pensare solo ai prodotti stranieri che si fingono come made in Italy – nonostante abbia avuto modo di vederne molti, grazie alla vicinanza con l'Austria e la Slovenia. Infatti, parte del problema è anche legato a quel semi-made in Italy, quindi a tutti quei prodotti la cui filiera non è totalmente italiana”. Per Daniele, “è importante considerare come veramente italiano solo ciò che è stato totalmente prodotto nel nostro Paese, dalla creazione delle materie prime fino al confezionamento. Molti prodotti, però, non rispettano questo concetto di filiera totalmente italiana, andando a stratificare ulteriormente il problema dell'*Italian sounding*. Le strategie più efficaci, che risiedono nelle regolamentazioni che dovrebbero emanare il Governo italiano e l'Unione Europea, dovrebbero andare di pari passo con dei veri sforzi di pubblicità, che facciano uso dei vari media a disposizione, come



radio, riviste e programmi televisivi. Tramite l'informazione, infatti, sarà possibile educare tutta la popolazione a leggere correttamente le etichette e a saper riconoscere un prodotto veramente made in Italy da un prodotto che, invece, richiama solamente un prodotto italiano, pur non essendolo". tecnico, ricco e completo da integrare, poi, con l'esperienza.



■ **GIUSEPPE ZACCARIA**
CAMPANIA, AREA SUD

Giuseppe vede il fenomeno dell'Italian sounding come "una serie di problemi stratificati. Uno di questi è legato alla scelta delle materie prime, che in tanti prodotti sono segnalate come "italiane" ma che poi, in realtà, è probabile che tali non siano, o non

completamente. Un esempio, il più semplice ma emblematico, è quello del "grano italiano", riproposto sulle confezioni di così tanti pastifici diversi che viene da chiedersi quanto grano si possa effettivamente produrre in Italia". Le regolamentazioni, secondo Giuseppe, dovrebbero concentrarsi anche su questi aspetti di marketing ed etichettatura, che dovrebbe essere la più chiara e trasparente possibile. "E, accanto a questo processo, sarebbe importante educare tutti fin da giovani a riflettere su questi processi, così da creare un popolo che sappia autonomamente non solo leggere le etichette in modo corretto, ma anche mettere in dubbio i tentativi di marketing truffaldini e riconoscere i prodotti derivanti da materie prime veramente italiane". Un'ulteriore strategia, che Giuseppe stesso mette in pratica nella sua attività, è quella di creare relazioni personali con produttori fidati, così da essere sicuri di comprare dei prodotti genuinamente made in Italy. ■

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.



IL DSE FIC continua a crescere

“Un aumento considerevole degli associati a cui si aggiungono le tante attività solidali e istituzionali svolte in un periodo particolarmente difficile”

Il 2021 è stato per il **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC** un nuovo anno di record interamente positivi sia sotto l'aspetto evolutivo dell'ente sia nell'operatività.

La situazione pandemica che da due anni attanaglia l'intero pianeta non ha scalfito la voglia dei Cuochi Volontari del DSE FIC di pianificare, progettare, realizzare ed evolversi. Queste attività continuative hanno permesso all'associazione di avere un'ulteriore crescita del **+12% di iscritti**, pur

mantenendo la data di chiusura tesseramenti al 30 Giugno 2021, eccezion fatta per le nuove associazioni regionali. Infatti tra le novità dell'anno ci sono anche due nascite: il **DSE FIC Marche** e il **DSE FIC Umbria**.

Ma non finisce qui, poiché il 19 Aprile 2021 il presidente nazionale DSE **Roberto Rosati** è stato nominato dalla Worldchefs Without Borders committente delle nazioni del Centro Europa, il giorno dopo il 20 Aprile DSE FIC firma un importante protocollo d'intesa con **Croce Rossa Italiana**, incentrato sulla formazione reciproca tra i nostri volontari e i cuochieri CRI.

In primavera ad aggiungere emozioni arriva l'approvazione del progetto presentato al **Dipartimento di Protezione Civile** per l'acquisto di **"Cucina Italia"**, un container cucina di ultima generazione progettato con esclusivi materiali e attrezzature **Electrolux Professional** capace di realizzare in



contemporanea 600 pasti ora ordinari e gestire le intolleranze alimentari. Un progetto finanziato per il 75% dallo Stato italiano tramite il DPC e il 25% da noi, per un totale complessivo di quasi 200.000€ di spesa. Per questo, a gennaio 2022 partirà anche una campagna di crowdfunding per chiudere quanto prima l'opera ed avere al più presto la struttura ristorativa d'emergenza a disposizione. Imponenti in questo anno anche le attività solidali, quali: supporto e/o gestione mense sociali, charity dinner, realizzazioni dolciarie, eventi solidali di piazza, supporto alla popolazione.

Tutte attività che hanno superato quota 110 giornate + 1/3 rispetto al 2020. Ed ancora, 19 corsi di formazione, alcuni riservati ai nostri associati, altri riservati a volontari di Protezione Civile, ragazzi di scuole alberghiere o bambini di scuole inferiori. Ma non finisce qui, perché diverse sono sta-

te le attività istituzionali tra Assemblee (la nazionale anche quest'anno è stata fatta in presenza), Consigli, Consulte, incontri, dirette per gli auguri di Natale e Pasqua. Non potevano mancare, come ciliegina sulla torta, le raccolte fondi, che ci hanno visto partecipare in due casi: nelle regioni Friuli Venezia Giulia e Lazio.

Tutto questo e molto altro esplicitato nel dettaglio si può trovare sui nostri social Facebook e Instagram, nel bilancio morale che pubblichiamo alla mezzanotte di ogni fine anno e sul nuovo sito **DseFic.it** realizzato da **Andrea Starz**, che è stato inaugurato nel gennaio 2021.

Non sappiamo esattamente cosa aspettarci dal 2022, la certezza però è che lo vivremo tutti insieme, come una comunità, perché solo così potremo uscire da questo brutto periodo. ■

I MIGLIORI PESCI
E CROSTACEI DAI
MARI DEL NORD

AL SERVIZIO DELLA
RISTORAZIONE



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

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

LA POLPETTINA

dello chef Seby Sorbello



POLPETTINA DI ANGUS AL SUGO



SECONDO PIATTO



10 PORZIONI

Per le polpette di Angus

800 g Scamone bovino American Angus Beef
200 g pane in cassetta
2 dl latte
2 uova
2 limoni
q.b. erba cipollina e aneto
q.b. sale e pepe
q.b. olio evo

Per il sugo

1 cipolla
2 carote
2 coste di sedano
ossa e cartilagine di angus
100 g concentrato di pomodoro
1 dl mosto cotto
2 foglie di alloro
q.b. sale e pepe
q.b. olio evo
q.b. acqua

Per la spuma di patate

100 g patate lesse schiacciate
10 g albumina in polvere
2 dl panna fresca
2 dl latte fresco ps

30 g ragusano dop
grattugiato
q.b. sale e noce moscata
guarnizioni
2 patate
20 carote baby
1 cipolla

1. Ammollare il pane in cassetta privato dei bordi nel latte. Impastare la carne tritata con il pane ammolato, sale e pepe, la buccia di limone grattugiata, le erbe tritate, le uova e l'olio EVO. Formare 30 piccole polpette e cuocere in brodo vegetale.
2. Tritare finemente sedano, carote e cipolla, rosolare in olio evo ed aggiungere le ossa e le cartilagini. Soffriggere per 5 minuti, aggiungere il mosto cotto, il concentrato di pomodoro, l'acqua e le foglie di alloro. Cuocere per 2 ore a fuoco basso, sistemare di sale e pepe.
3. Per la spuma frullare tutti gli ingredienti al cutter, sistemare di sale e versare tutto nel sifone, ricaricare con 2 ricariche e tenere in caldo a 52°C.
4. Per le guarnizioni sbucciare le patate e formare dei cubettoni, sbianchirli in acqua bollente, asciugare e friggere. Mondare le carote, sbianchire in acqua bollente e saltare in padella con olio evo e sale. Cuocere la cipolla sotto il sale in forno per 40 minuti, sbucciare e ricavare 20 faldine.

Composizione del piatto: adagiare 3 polpette per ogni piatto, cospargere di sugo, soffiare la spuma di patate e guarnire con 2 cubettoni di patate, 2 carote e 2 falde di cipolla.

Temperatura di servizio: caldo.



Nozioni per personalizzare BISCUIT ALLE MANDORLE E AL MIELE

“In questo numero de *Il Cuoco* approfondiamo il procedimento per realizzare le spugne con l'ausilio del sifone (ma anche senza)”

Ecco le piccole preparazioni da cuocere a microonde e che possono senz'altro aiutare nel lavoro quotidiano per la composizione di dessert al piatto nella ristorazione.

I bilanciamenti del biscuit in generale sono molto simili a quelli del Pan di Spagna, argomento trattato nei numeri precedenti de *“Il Cuoco”*. Con il biscuit abitualmente viene identificato il prodotto realizzato con uova, farine, polveri di frutta secca, miele, zucchero o altro ingrediente in aggiunta. Il biscuit viene adoperato spesso nella pasticceria come base o per foderare torte, per arrotolati ecc.

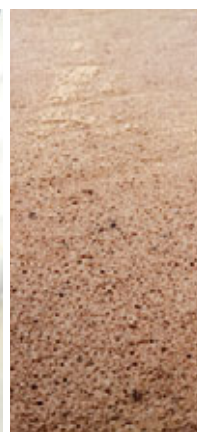
I biscuit spesso devono avere meno farine, più uova o albume, per alcuni biscuit molto miele o ingredienti che li possano rendere morbidi senza che possano rompersi. Lo stesso dicasi per alcuni biscuit soprattutto alle mandorle che a volte vengono usati per realizzare bordi e basi per torte.

Queste preparazioni come potrete in seguito notare, si

differenziano anche nel procedimento ma soprattutto nella cottura. Un biscuit abitualmente viene steso e non messo in forma, livellato con l'aiuto di attrezzature come le cornici o spessoratori, e spesso lo spessore varia da 3 a 5 mm, anche se per alcune preparazioni può essere livellato anche più del solito. Solitamente vengono cotti ad alta temperatura anche a 230°C per pochissimi minuti (in base allo spessore del biscuit). Altro accorgimento da attenzionare è che non devono cuocere più del dovuto perchè altrimenti possono biscottare.

“FOGLI” AL MIELE

*g 900 uova	g 140 miele
g 150 zucchero	g 145 farina
g 80 amido di grano	g 3 succo di limone
g 80 amido di mais	n. 1 bacca di vaniglia
scorza di un limone grattugiata	





Procedimento

Dividere gli albumi dai tuorli. Montare gli albumi con 1/3 dello zucchero, la vaniglia, la scorza di limone o altro agrume (il biscuit può essere aromatizzato a piacimento) e il succo di limone. A parte mescolare energicamente con la frusta il restante zucchero e il miele con i tuorli d'uovo fino a renderli spumosi. Unire i tuorli "spumosi" delicatamente agli albumi montati a neve e per ultimo aggiungere la farina e gli amidi setacciati senza fare smontare ed evitando che si formino dei grumi. Stendere il composto su dei fogli di carta forno ad uno spessore di 5 mm e infornare per pochi minuti a 230°C. Fare attenzione a non fare biscottare. Questo biscuit è ottimo da utilizzare per arrotolati e basi per monoporzioni e mignon.



PER LA SPUGNA ALLA MENTA

g 200 uova intere	g 4 mentuccia in polvere disidratata
g 70 albume	g 35 farina
g 45 zucchero	g 20 amido di mais
g 20 amido di mais	

Procedimento

Battere senza montare le uova con gli albumi, unire la mentuccia in polvere, le farine, la bacca di vaniglia e lo zucchero. Passare a setaccio fine. Inserire la miscela in un sifone, caricare e mettere in frigo per un paio di ore. Agitare il sifone e riempire a metà dei bicchieri di cartoncino per uso alimentare. Cuocere a microonde a massima potenza fino a cottura. È importante che si seguano tutte le procedure per l'uso corretto del sifone. ■



ZUPPETTA DI ORZO E FAVE, PRIMO SALE
E PETALI DI PEPERONE CRUSCO SU SALSA
LEGGERA DI CECI

QUINOA

ORZO

BULGUR

LENTICCHIE

CECI



NOVITÀ LEGUMI E CEREALI BULGUR, ORZO, QUINOA, CECI E LENTICCHIE VERDI

Legumi e cereali surgelati di alta qualità, ideali come ingrediente per ricette creative, tradizionali o innovative. Già cotti a vapore con la tecnologia Minute® per preservare al meglio la materia prima e garantire velocità di preparazione.



www.bonduelle-foodservice.it

Seguici su: Bonduelle Food Service Italia
e tramite l'App "B! Food Service"



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

Teresa Galeone: la mia cucina?

“ESALTAZIONE E RISPETTO DELLE MATERIE PRIME”



“Abbiamo intervistato la Lady Chef pugliese, che dal '99 mantiene 1 stella Michelin nel suo ristorante, così come lucidità e freschezza nelle sue idee in cucina”

Con il garbo e la gentilezza che sempre la contraddistinguono, la lady chef **Teresa Galeone** ha risposto alle nostre domande per questa intervista esclusiva rilasciata alla rivista **Il Cuoco**. È stato un piacere condividere con lei le sue idee, pacate ma decise, su cosa rappresenti oggi la cucina italiana, su dove stia andando e che cosa rappresentino le tradizioni, pur con un occhio sempre rivolto al futuro. Infine, prima di scoprire la sua ricetta “stellata”, ecco anche le sue considerazioni sull'importanza di conquistare la **stella Michelin**, in termini umani e professionali, come il suo ristorante, **Già sotto l'arco**, nel brindisino, fa dal 1999. Teresa Galeone è anche socia onoraria della **Federazione Italiana Cuochi** ed è orgogliosa di farne parte.

Lady Chef, quando si è accesa la sua passione per la cucina?

“Effettivamente è successo per caso (o per amore), sposando un figlio di osti da generazioni. Quando i genitori sono andati in pensione, per forza di cose abbiamo preso in mano noi due l'osteria di famiglia. È stato quello il grande inizio”.

Quali figure considera i suoi punti di riferimento nel variegato mondo della ristorazione?

“Non ho frequentato la scuola alberghiera, per cui ho dovuto studiare da sola. Il primo personaggio che mi ha colpito è stato **Gualtiero Marchesi**, che in quell'epoca era il top per l'alta ristorazione italiana. Sfogliando una rivista, ho letto per caso questa sua citazione che mi ha colpita e ho voluto farla un po' mia: “In una ricetta ben riuscita, tre sono le cose importanti, IL PRODOTTO, LA QUALITÀ, L'ESECUZIONE. Ma alla base ci deve essere un'idea, una logica e la conoscenza delle tecniche fondamentali.” Questa è diventata la strada da seguire per la mia cucina”.

La cucina è progredita in questi decenni o ha perduto la propria identità?

“In questi ultimi decenni posso dire, anche secondo la mia esperienza, che la cucina italiana si è molto evoluta. Le nuove generazioni di cuochi hanno studiato nuove tecniche, ma soprattutto hanno viaggiato molto anche all'estero, portando una ventata di innovazione alle ricette della tradizione. Anche la cucina molecolare e quella spagnola hanno un po' il merito di questa innovazione positiva della nostra cucina”.

Qual è il suo concetto di cucina e cosa propone alla sua clientela?

“Ribadisco con forza, il cuoco deve offrire un'esperienza sensoriale, esaltando la specificità del prodotto senza alterarne l'identità nel colore, nel sapore, nella forma”.

Quanto sono importanti le radici (familiari, culturali, territoriali...) per chi lavora in cucina?

“La tradizione è un valore e va rispettata, purché non diventi

Teresa Galeone: La mia cucina? "Esaltazione e rispetto delle materie prime"

un limite. Oggi i cuochi viaggiano da nord a sud, portando con loro tradizioni, tecniche e prodotti del posto dove sono nati. Si creano in questo confronti, stimoli e nuove idee. La tradizione è, quindi, un punto di partenza su cui si costruisce la nuova cucina italiana".

È cambiata in questi ultimi anni la condizione della donna in cucina? Esiste una vera parità di genere in questo settore?

"Sì, posso dire che la condizione della donna in questo settore è molto cambiata, in meglio! Ora c'è più considerazione e stima per le donne chef. Le quote rosa sono aumentate anche nella nostra Associazione FIC e spero che in futuro si possa fare ancora di più".

Quanto conta, in senso pratico, la conquista della stella Michelin?

"In senso pratico, conta molto avere una stella Michelin, aumenta il lavoro sicuramente, ma la cosa che più conta per me è il prestigio esclusivo nel grande mondo della ristorazione

e, soprattutto, la soddisfazione personale di avere raggiunto e mantenuto un riconoscimento professionale così ambito: abbiamo, infatti, una stella dal 1999".

Il suo rapporto con la Federazione Italiana Cuochi?

"Sono una socia onoraria della Federazione Italiana Cuochi e ne sono orgogliosa! Purtroppo non sono molto presente, ma stimo tutto il gruppo ed il presidente territoriale, Raffaele Pezzuto. Sono tutti molto attivi sul nostro territorio, quasi a voler ribadire che insieme si può".

Come vede il suo futuro nella ristorazione? Nuovi progetti, nuove ambizioni?

"Io spero di avere sempre lo stesso entusiasmo di oggi in cucina, perché ho voglia di fare ancora tante cose belle".

Quale ricetta ha scelto per la nostra rubrica?

"Burrata in pasta kataifi è sicuramente uno dei piatti più iconici della mia cucina". ■



BURRATA IN PASTA KATAIFI con Capocollo di Martina Franca



ANTIPASTO



2 PERSONE

2 burrate da 100g l'una
pasta kataifi
salsa di pomodoro leggera
4 fette di capocollo di Martina Franca
olive nere disidratate
2 falde di pomodoro secco
olio verde al basilico

1. Arrotolare la burrata nella pasta kataifi fino formare un riccio, passarla nel forno 200° per 5 minuti
2. Stendere la salsa di pomodoro in una fondina, appoggiarvi sopra la burrata già dorata, sistemare 2 fette di capocollo, una spolverata di olive nere disidratate e mettere in cima il pomodoro secco.
3. Ultimare con dell'olio al basilico.



Il fascino delle produzioni Sanelli **Una storia che viene da lontano...**

L'azienda storica di Premana ha confermato la partnership con FIC. "Un rinnovo naturale, umano prima ancora che economico" dice il suo direttore commerciale



È un fascino che resiste nei secoli, che si forgia col passare del tempo. E non è azzardato paragonarlo a quello di capoluoghi europei come la spagnola Toledo, la città delle spade! Scriviamo del fascino dell'acciaio, in questo caso quello di **Premana**, paesino di 2.300 anime, a mille metri d'altezza sulle montagne lombarde, in provincia di Lecco. È qui che nel **1864** nascevano le **Coltellerie Sanelli**, divenute una grande azienda internazionale, con **500 mila pezzi prodotti all'anno** e **partnership prestigiose**, come quella con la **Federazione Italiana Cuochi** ormai da oltre 5 anni. A raccontarci aspetti storici ed evoluzioni dell'azienda è il direttore commerciale, **Livio Piffari**, sempre in prima linea negli eventi FIC, appassionato nel descrivere l'attenzione che la proprietà, col socio di maggioranza **Antonio Sanelli** (nella foto a sinistra), mette ogni giorno, da 157 anni, nella produzione di pezzi di alto valore professionale.

"A Premana – spiega Piffari – le miniere di ferro erano conosciute sin dai tempi antichi, da qui la vocazione degli abitanti per la produzione di spade, armi da taglio e lavorazione del ferro. Grazie al legame con la Repubblica di Venezia, gli artigiani di Premana perfezionarono la loro maestria, forgiando i "pettini" delle Gondole, ornamento caratteristico della prua di queste imbarcazioni". Dalla storia al vissuto quotidiano il passo è breve e Livio si sof-

ferma su quello che è oggi il forte legame con Federcuochi. “Il rinnovo della partnership per noi è stato quasi scontato, automatico, naturale, perché è un rapporto umano ancor prima che commerciale. Conosciamo le persone di valore che operano al suo interno e con cui abbiamo sempre avuto ottimi rapporti. Mi permetto di dire che è così anche da parte di FIC. Questa collaborazione ci ha, tra l'altro, permesso di entrare in contesti altrettanto prestigiosi, come il Bocuse d'Or. Quando FIC ci ha proposto di farne parte come azienda partner, abbiamo ritenuto importante esserci, fornendo al Team Bocuse d'Or Italia i nostri prodotti e dando un valore aggiunto agli allenamenti della squadra e poi alla competizione vera e propria, contribuendo allo studio, all'impegno ed all'intera organizzazione”.

Sono state già numerose le associazioni provinciali e unioni regionali FIC che si sono recate in visita a Premana, nella sede storica, che a breve verrà lasciata per trasferire l'azienda 10 chilometri più in là. Il 2022, infatti, sarà l'anno del trasferimento nel nuovo polo produttivo di Cortenova in Valsassina. Cambierà la sede, dunque, ma non il fascino ed il prestigio di quest'azienda.

“Oggi – sottolinea il direttore commerciale – è necessario l'intervento dei macchinari per mantenere lo standard dei prodotti, tuttavia esistono lavorazioni che non possono prescindere dall'intervento manuale. L'affilatura, ad esempio, è eseguita ancora manualmente, su ogni coltello da mani artigiane che tramandano l'esperienza di un lavoro antico. I nostri prodotti arrivano in tutto il mondo, anche se l'Italia rimane il nostro primo mercato, con circa il 70% del fatturato; poi vengono i Paesi europei, il Canada, l'Australia, gli Emirati Arabi”.

Tra le categorie prodotte, come ci spiega Livio Piffari, la linea di maggiore quantità e penetrazione di mercato è certamente la **“linea PREMANA PROFESSIONAL”**, in produzione da 37 anni, riconosciuta da tutti i professionisti, cuochi, macellai, gastronomi, per le sue alte qualità. La Linea Premana Professional è costituita, infatti, da oltre 120 articoli diversi, per operare su carni, pesci, salumi e formaggi, con forme e misure di coltelli diversi. La **“linea SKIN”**, poi, è la seconda per importanza, che offre soluzioni alternative a fasce di prezzo più basse, a cui si aggiunge l'interessante **“linea SKIN COLORE HACCP”** (con manicatura dei vari colori che servono per evitare la contaminazione incrociata degli alimenti).

“Un altro aspetto importante della nostra partnership con FIC – conclude il direttore commerciale – è quello di poter andare direttamente nelle sedi delle associazioni di cuochi e nei vari istituti alberghieri di tutta Italia, per poter esporre quelle che sono le caratteristiche delle nostre produzioni e la visione e mission dell'azienda, contribuendo così anche alla formazione professionale di giovani chef, aspetto sempre caro alla Federazione e anche a noi”.

Ed anche questo significa esportare la sapienza, nata nei secoli in un paesino arroccato e che oggi raggiunge anche Paesi d'oltreoceano.



VII Campionato Nazionale Pizza Doc INTERVISTA AL VINCITORE DANNY AIEZZA

“Continuiamo a vivere il “momento d'oro” della più gustosa creazione culinaria. E la ristorazione deve farci sempre di più i conti”

La pizza: fenomeno passeggero o qualcosa con cui la ristorazione farà sempre di più i conti? È una domanda che si pongono in molti e che ci poniamo soprattutto noi critici e giornalisti, che questo mondo lo viviamo dall'interno, oltre che come amanti della pizza e suoi attenti studiosi, anche come lucidi osservatori di chi ci lavora ogni giorno: cioè, i pizzaioli!

Questo è certamente ed innegabilmente il “momento d'oro” della più gustosa invenzione culinaria, adattabile a tutti palati e che continua a fare sempre più proseliti.

Oggi incontriamo ed intervistiamo **Danny Aiezza**, giovane talento casertano, che vive a Lugano, dove gestisce la Pizzeria Diametro 31 e che è stato il vincitore assoluto del “7° Campionato nazionale Pizza Doc”, di recente svoltosi a Salerno, dove ha sbaragliato oltre 400 concorrenti.

Noi de Il Cuoco gli abbiamo fatto qualche domanda...

Danny, raccontaci il tuo percorso nel mondo della pizza.

“Parte dall'attività di famiglia, un bar, diventato poi ristorante-pizzeria. I primi passi li ho compiuti con la napoletana “classica”, fino ad arrivare al mio attuale modello, la pizza contemporanea”.

In tre parole: come definisci il lavoro del pizzaiolo?

“Passione, studio, crescita personale”.



Anche all'estero, un estero “vicino”, Lugano nel Canton Ticino la pizza impazza?

“Tre anni e va sempre forte”.

Il tuo maestro?

“Salvatore Lionello”.

Le materie prime: fornitori fidati oppure scegli in base al momento?

“Ho fornitori di fiducia, mi rivolgo solo a loro”.

Il tuo segreto per una buona pizza?

“Grandi farine, tanto “mestiere” e niente impasti diretti, quest'ultima cosa farà storcere il naso a certi “puristi”...”.

La tua clientela? Locale o Italiani in astinenza da pizza?

“Mista... 60% di italiani, il resto Svizzeri”.

Le pizze più gettonate?

“Sicuramente le classiche, poi la mia Brontese, e l'oro del sud, per il gioco di sapori sul pomodoro”.

Invece, tu quali preferisci?

“Logicamente... margherita e marinara”.

Cambi il menù in base alla stagione?

“Sì, in certi casi”.

Oltre alla pizza, prepari anche altri prodotti?

“I classici fritti napoletani”.

Un consiglio a un giovane che vuole intraprendere questo lavoro?

“Per prima cosa, andare un po' a mestiere, per vedere (o meno) se si è portati. Poi, nel caso volesse continuare, allora consiglio di frequentare un buon corso”.

Un tuo collega che ammira in particolare?

“Franco Pepe”. ■

reflexx[®]

I N S A F E H A N D S

I guanti di qualità per professionisti

Visita il sito
www.reflexx.com
e scopri la gamma
completa di guanti
monouso per il settore food.



Reflexx S.p.a.
Via Passeri, 2 46019 - VIADANA (MN) - ITALY
contatti@reflexx.com

Formarsi, FORMARE...

“Solo con costante dialogo e confronto possiamo costruire una didattica di Federcuochi mirata al raggiungimento di grandi traguardi professionali”

Gli ultimi mesi del 2021 hanno visto una ripresa dei corsi in presenza dell'**Alta Formazione FIC**. Dopo un periodo intenso di webinar e corsi lunghi e brevi a distanza, abbiamo potuto riprendere le attività "dal vivo". Desidero complimentarmi con le regioni e i territori che, in poco tempo e con la spada di Damocle della pandemia sempre sul capo, hanno saputo offrire ai loro associati tante occasioni di **incontro, formazione e confronto**. Voglio anche pubblicamente ringraziare e complimentarmi con tutti i formatori che hanno saputo, con professionalità e continuità, rispondere prontamente alle richieste di corsi in tutta Italia. Dal 2015 l'Alta formazione FIC ha fatto passi da gigante, anche grazie al coordinamento della segreteria ed al supporto di colleghi che mi hanno aiutato, e sostenuto, nel coordinamento delle attività. Bene, complimenti quindi a tutta la squadra! Altre sfide, però, ci attendono da subito! È necessario voltare pagina e guardare avanti. Il mondo del lavoro e i territori ci chiedono una formazione diversa, più evoluta. È giunto il tempo di abbandonare definitivamente alcune abitudini e modalità che non rispondono alle attuali esigenze didattiche e alle esigenze di conoscenza dei nostri corsisti.

- Una formazione tecnica che non finilizzi più tutto alla ricetta.

La ricetta non è più l'obiettivo del corso,

ma solo lo strumento per far capire che cosa avviene realmente all'alimento che stiamo trasformando. La ricetta rende concreta la trasmissione del sapere.

- Un confronto costante fra formatori e con il Dipartimento.

Solo con il costante dialogo e confronto possiamo costruire una didattica di Federazione Italiana Cuochi mirata al raggiungimento di grandi traguardi professionali.

- Solo chi si forma può a sua volta formare.

Il costante aggiornamento e la passione per il sapere tecnico ci devono spingere ad approfondire e studiare sempre, non solo sui libri e non solo in cucina, proponendo così nuove soluzioni ed idee.

- Programmare e progettare nuovi percorsi formativi.

Dallo studio costante e dal cambiamento nascono grandi percorsi di apprendimento. La pandemia e i webinar registrati ci hanno finalmente permesso di realizzare materiali impensabili solo due anni or sono. Per contro, quelle lezioni ormai sono a disposizione di tutti e non possono più essere presentate, perché note a tutti. Dobbiamo, quindi, sviluppare sempre nuovi materiali.

- Maestro di cucina

Il bando di Maestro di Cucina è pubblicato. La proposta riguarda tutti i formatori. Come adesione, ma soprattutto come metodo di lavoro. È Maestro, come anche formatore, solo colui che studia e trasmette la sua competenza.

- Elaborare studi, presentare materiali.

Anche l'occhio vuole la sua parte. Una grafica nuova renderà più accattivanti i contenuti dell'Alta Formazione, dando risalto al lavoro e alla competenza di ogni formatore.

- Che voi impariate!

Obiettivo del Formatore non è insegnare, ma che gli associati alla Federazione Italiana Cuochi imparino e migliorino la loro preparazione professionale, mettendo a frutto le ingenti risorse che ogni anno vengono destinate a questo scopo. I formatori (ricordo a tutti che trovate l'elenco completo sull'applicazione FIC) hanno già iniziato un loro percorso di aggiornamento e formazione per impostare la didattica dei corsi 2022. A

breve verrà pubblicata la procedura ALTA FORMAZIONE 2022 con le regole per organizzare e gestire l'attività del prossimo anno.

Quindi:

#amiciveri #maestridiversi

IPSE DIXIT

"Vivi come se dovessi morire domani. Impara come se dovessi vivere per sempre".

Mahatma Gandhi

L'ARTE DI ESPORRE

Zorzi

Ogni piatto riflette lo stile della tua cucina,
ogni disposizione è studiata
per la tua **professionalità e creatività**





A ciascuno LA SUA BOLLICINA

“ Non solo durante le feste, ma per ogni brindisi
c'è uno spumante adatto anche da inserire nei menu ”

Nell'aria un profumo dolce. Canditi, cioccolato, frutta secca, miele, burro e vaniglia. Non vi è dubbio, è il profumo del panettone. E non solo, perché c'è anche il pandoro! Profumi, questi, che possiamo e vogliamo ritrovare in un bicchiere, meglio flûte o coppa!

Questi dolci, infatti, sono il simbolo del Natale e dei tanti giorni di festa ad esso collegati, quindi perché rovinare tutto con un vino casuale. Siamo tutti d'accordo di scegliere delle bollicine, sì? Ma quali? Partiamo dalla patria di "re panettone", la Lombardia, con il pregiatissimo **Franciacorta DOCG**, che ovviamente, in questo caso, sarà scelto nella tipologia Sec o Dry, o ancora meglio Demi-Sec. La classificazione del Franciacorta, come per gli altri Spumanti Metodo Classico, dipende dal quantitativo di sciroppo di dosaggio inserito durante la sboccatura, che gli conferisce caratteristiche organolettiche uniche. E possiamo optare per un Franciacorta Rosè per un panettone che invece dell'uvetta presenta frutti rossi. E poi, ricordiamo le versioni Saten o Millesimati e Riserva, complessi e quindi adatti a panettoni ancora più ricchi. Mentre per le versioni creative o salate di questi "grandi

lievitati" pensavamo ad una bollicina di montagna, come il **Trento DOC**, vinificato Rosé o in Bianco. Di quest'ultima varietà esiste la versione Brut, maturata minimo 15 mesi, il Millesimato, maturato minimo 24 mesi e il Riserva, maturato almeno 36 mesi. E per l'ondulato veronese, "il pandoro"? A differenza del panettone, questo dolce è caratterizzato da una maggiore grassezza, dovuta alla grande quantità di burro presente nella ricetta, e da una dolce speziatura, dovuta allo zucchero a velo vanigliato, molto dominante in questo dolce tipico.

Come esaltare, allora, queste sue caratteristiche? Se parliamo sempre di bollicine, occorre un vino che sgrassi la sua burrosità e che alleggerisca l'intenso gusto dolce del pandoro stesso. Si può scegliere uno spumante dolce con profumi fruttati e floreali, dal gusto fresco e delicato. Allora, non c'è dubbio: dobbiamo alzare una coppa di **Spumante Asti DOCG**, vino che ha dato il nome al suo bicchiere, per l'appunto **Coppa Asti**. Poi, su tutti i brindisi e qualunque bollicina abbiate scelto, rimane la gioia di ritrovarsi assieme e di brindare ad un nuovo anno e ad una nuova e spumeggiante ripartenza!! ■

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



IL NOSTRO ELOGIO ALLA NATURA.

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

lurisia.it  



Il frigorifero: storia di un PASSATO DI LUSO



“Dai primi prototipi casalinghi e per pochi eletti, alle produzioni commerciali di oggi, sempre più attente al rispetto dell'ambiente e del risparmio energetico”



Una delle più importanti necessità dell'uomo, sin dai tempi più remoti, è stata la conservazione degli alimenti, da cui dipendeva la sua esistenza. Numerose le tecniche escogitate dai nostri predecessori per prolungare la vita dei cibi, ma quello migliore è sempre risultato l'impiego del freddo. Si creavano ambienti a temperature basse per molti mesi all'anno in vani sotterranei naturali, caricati durante l'inverno con neve e ghiaccio, e questo fino al Medioevo.

Dobbiamo aspettare i primi anni del 1800 per avere i primi rudimentali esempi di frigoriferi, una sorta di contenitore di circa un metro cubo, coibentato da carbone in polvere, che usufruiva di pezzi regolari di ghiaccio per creare freddo all'interno. Qualche tempo prima, però, nel 1748, **William Cullen**, medico e studioso, presentò all'Università di Glasgow una ricerca su un metodo per la creazione artificiosa del freddo. Sulla base di questi studi, fu ideato un compressore che creava basse temperature attraverso un circuito stagno di etere etilico, quale refrigerante. Una rivoluzione per il settore e un impulso per l'industria che diede luogo a vere guerre di brevetti. Si ha notizia di una prima registrazione datata 6 maggio 1851 ad opera dello statunitense **John Gorrie**. Ulteriori perfezionamenti con conseguenti brevetti furono ad opera del tedesco **Windhausen**, dell'inglese **Reece** e del francese **Charles Tellier**. A quest'ultimo si deve la realizzazione del primo impianto frigorifero su nave da trasporto d'oltreoceano, "*Le frigorifique*", che nel 1876 portò in Francia un carico di carne precedentemente macellata in Argentina, con un viaggio della durata di oltre 100 giorni, dando luogo anche, da parte di esperti, a studi sugli effetti del lungo stazionamento delle carni in ambiente refrigerato e altamente controllato (frollatura a secco - *dry aging*). Questa tecnologia del freddo per il trasporto venne poi applicata ai vagoni ferroviari adibiti per i generi alimentari e attuata per anni, finché non fu

FOTO: ©SHUTTERSTOCK

dirottata, in tempi più moderni, sugli attuali mezzi su gomma. Sempre nel 1876 **Carl von Linde** ebbe un ruolo chiave nello sviluppo del moderno frigorifero da casa, seppur ancora come genere per pochi, grazie a una serie di perfezionamenti industriali. Fu così che la nuova apparecchiatura a partire dagli anni '30 del secolo scorso diventò finalmente, da bene di lusso, accessorio di cucina in moltissime case americane. Colossi dell'industria americana si inserirono di forza nel "business", come la **General Motors**.

In Europa, invece, per molti anni ancora, il frigo, specie quello casalingo, rimase un miraggio, poiché ancora costoso per la famiglia media e anche un po' ingombrante. Negli anni '40 compare il primo freezer domestico di accettabili dimensioni e, come tutti i grandi "innovatori", **Westye F. Bakke** lo costruì nel seminterrato della sua casa nel 1943. Negli anni '50 e '60, si introduce lo sbrinatorio automatico e il perfezionamento dei comparti separati del Frigo e del Congelatore. Nel vecchio continente i frigoriferi comunque presero piede solo dagli anni

'50, a partire dalla Germania. L'Italia conoscerà la "rivoluzione del freddo" grazie all'imprenditore **Giovanni Borghi**, proprietario di **Ignis** che lo definì "l'amico di famiglia". Il frigorifero diventa così un'icona del boom economico italiano, insieme alla Vespa della Piaggio.

Per dovere di cronaca bisogna ricordare che un frigorifero senza parti meccaniche in movimento è stato brevettato da **Albert Einstein** e **Leó Szilárd** nel 1930.

PRESENTE E FUTURO

Oggi nella piccola e media ristorazione professionale abbiamo a disposizione armadi frigoriferi sempre più ecologici, a garanzia del massimo rispetto dell'ambiente e di un'attenta gestione dei costi. Performanti e attenti alle effettive necessità di un mercato di utenza sempre più esigente; dotati di eccellenti sistemi della circolazione del freddo interno che favoriscono, in ogni condizione di carico, una distribuzione uniforme delle temperature per una corretta conservazione dei cibi e il loro ottimale mantenimento, con minimi consumi di energia elettrica. La **Electrolux Professional**, nostra partner, si è sempre promossa per una refrigerazione responsabile, con la gamma **EcostoreHP**, dimostrandosi sempre un passo avanti, con ulteriori innovazioni tecnologiche, dove gli abbattimenti di consumi energetici e di emissione di CO₂, l'uso di gas refrigeranti di sempre minor impatto ambientale, è per l'azienda leader, ragione e stimolo di una ricerca di una "Extra Sostenibilità". Connessioni alla rete Internet di queste loro tecnologie, sia casalinghe sia professionali, li rendono, attraverso semplici applicazioni, sempre più intelligenti e in linea con i tempi moderni. Ma vanno oltre, la loro ricerca non si ferma qui, la Electrolux nel 2010, ha organizzato un concorso per la progettazione di elettrodomestici per la Casa del 2050. Tra i finalisti, Yuriy Dmitriev, un designer russo che ha immaginato un Frigo del futuro che mantiene il cibo fresco grazie a un gel biopolimerico. Da un punto di vista estetico, questo frigo è compatto, non ha motore e può essere montato a parete, a pavimento o addirittura sul soffitto, a seconda delle necessità. Economico ed ecologico il **Bio Robot Refrigerator** probabilmente non verrà prodotto prima di 15 anni. Aspetteremo con impazienza... ■

Nella foto due modelli Electrolux Professional



La sfida della GASTRONOMIA ECO-CENTRICA

“Bisogna recuperare anche nel mondo del cibo il tanto terreno perduto a causa della globalizzazione. Radici, territorio, tipicità sono la vera ricchezza”

L'obiettivo è quello di mettere al centro dei modelli produttivi ed economici una gastronomia ecocentrica. Occorre dare vita a uno sforzo condiviso tra tutti gli attori del settore agroalimentare, incluse le industrie e le istituzioni pubbliche, per ri-orientare scelte e stili di vita verso modalità di consumo maggiormente sostenibili per l'ambiente, la salute e la società. La sfida di educare a una nuova ecologia dell'alimentazione dovrebbe basarsi su questi 5 punti attuativi:

- 1 Proteggere la biodiversità locale senza rinunciare al gusto delle contaminazioni, rinforzando il capitale emotivo legato alle radici, alla tipicità, alla localizzazione territoriale evidenziandone gli aspetti riconosciuti universalmente.
- 2 Valorizzare un sano e rispettoso rapporto tra territorio e materia prima, mirando all'eccellenza degli ingredienti.
- 3 Condividere il saper fare legato alla preparazione delle ricette tradizionali che sono maggiormente sostenibili per l'ambiente, la salute e la società.
- 4 Diffondere la consapevolezza del gusto e del saper vivere attraverso il cibo autentico, attraverso un'operazione critica che consenta di trattenere il meglio della tradizione gastronomica, cercando di reinterpretarla creativamente.
- 5 Attribuire al cibo il ruolo di mediatore fertile fra le generazioni, con la finalità di (ri)costruire il tessuto sociale che la globalizzazione va indebolendo. ■

FOTO: ©123RF



Freschezza e Bontà dai Monti Sibillini

Mozzarella, Burrata, Stracciatella



BONTÀ del PARCO

100% LATTE ITALIANO



Da oltre 60 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, Stracciatella) realizzata nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

**Parco Nazionale
dei MONTI SIBILLINI**



www.trevalli.cooperlat.it

www.lattetrevalli.it

IL PROVOLONE del Monaco Dop

“Bontà della penisola sorrentina, la sua zona di produzione è compresa nell'area di tredici comuni del napoletano e lo si può gustare anche in tante ricette”

Formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo, in un'area da sempre nota per i suoi formaggi di pregi, il **Provolone del Monaco**, dal 2010 ha ottenuto il riconoscimento **Dop**.

Terra di contrasti, la Campania è ricca di tradizioni e di sapori autentici, grazie alle sue eccellenze enogastronomiche conosciute in tutto il mondo. Qui, dalla antica produzione casearia dei monti Lattari e della penisola sorrentina, nasce il Provolone del Monaco Dop, formaggio semiduro a pasta filata, stagionato, prodotto esclusivamente con latte crudo; il sapore risulta dolce e burroso, segnato da un piacevole gusto piccante, più intenso con il protrarsi della stagionatura. Curioso il nome, che non ha nessun collegamento con i frati, ma è legato a un mantello simile a un saio che i contadini indossavano quando raggiungevano via mare Napoli per vendere il provolone. Il latte utilizzato per produrre il Provolone del Monaco DOP proviene dalla razza Agerolese, nata dagli



incroci di meticcii di Bruna e Podolica con la razza Jersey, già al tempo dei Borboni; oggi in aggiunta vengono utilizzate anche altre razze. Il Provolone ha la forma di melone allungato, dal peso minimo di 2,5 kg e uno massimo di 8; la crosta sottile di colore giallognolo, suddiviso in un minimo di sei facce, con una stagionatura di almeno sei mesi. La zona di produzione del Provolone del Monaco Dop ricade all'interno di 13 comuni della provincia di Napoli. Si può gustare in diversi modi, da non perdere con la pasta e patate. Un soffritto di cipolla e sedano con l'aggiunta di patate a cubetti e un po' d'acqua. Dopo aggiungere altra acqua calda e la pasta e cucinare finché la minestra non risulti densa e, alla fine, grattugiare del provolone nella minestra e servire con qualche spicchio di provolone nel piatto. Una delizia! Ancora di più se abbinato a uno dei grandi vini campani rossi, come il Taurasi Docg o il Cilento Doc. Chi si trova a visitare questo territorio non può che rimanere affascinato da Sorrento, città dal fascino antico, elegante e semplice allo stesso tempo; Costiera Amalfitana, indubbiamente uno dei luoghi più belli e affascinanti d'Italia, con suoi paesaggi sono incredibili, le montagne a picco sul mare e i caratteristici borghi marinari; Capri, mix incredibile di eleganza, esclusività, natura e storia; Procida, l'isola più piccola e meno turistica del golfo di Napoli e, infine, Napoli la più grande città dell'Italia meridionale, nota per lo straordinario connubio tra fascino antico e carattere moderno. Insomma, basta poco per farsi conquistare da questi posti unici e dalla napoletanità. Buona scoperta! ■



L'INGREDIENTE SEGRETO

NATURALI
AL 100%

smeraldinemenazzi.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:



surgital.it

Il Baronetto Rosso DEL PARTENIO

Un patrimonio da custodire:
il primo Pomodoro Bio definito
“super food”, con caratteristiche
salutari e peculiarità mai
evidenziate in altri ortaggi



Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*) per il popolo meridionale è filosofia di vita, così vivo nella cultura gastronomica italiana da ispirare cantanti e poeti, a partire dal famoso piatto di spaghetti del giovane Nando (Alberto Sordi) nell'indimenticabile interpretazione de “*Un americano a Roma*”, alle canzoni sulla pizza napoletana “*ca’ pummarola n’coppa*”. Un sentimento smisurato per questo “ortaggio” che per noi campani, e non solo, per tutti gli italiani è oro. Bisogna anche considerare che questo frutto, originario delle Ande peruviane, arrivò in Europa nel 1540, ma passarono secoli prima che giungesse alla popolarità di cui gode oggi. Ma la magia di questa famiglia delle Solanaceae non smette di sorprenderci... anche adesso, grazie al custode-cultore e innovatore agricolo di questa varietà, **Vito Napolitano**, che ha portato alla ribalta questo “gioiello vegetale”, protagonista del nostro articolo. Un pomodorino con caratteristiche salutari e peculiarità mai evidenziate in altri ortaggi. Eccone le più importanti: attività antiossidanti pari al 94%; privo di allergeni e nichel; inoltre, risulta non istaminico e non istamino liberatore. La nuova varietà depositata all'Ente Ministeriale del Mise come Scoperta Invenzione di Nuova Varietà Vegetale è del *Tipo Autoctona Ecotipo Locale Ancestrale da Serbo*. Unica nel suo genere a livello “assoluto” da attribuirsi esclusivamente a Vito Napolitano da Sirignano, praticamente il “papà” di questo

pomodorino dalle infinite virtù, che ha lavorato duramente per arrivare a questi risultati che hanno sconvolto il mondo scientifico e medico.

Tutti, infatti, vogliono conoscerlo, studiarlo, gustarlo – soprattutto i cuochi – questa forza della natura come il suo scopritore. È di qualche settimana fa la presentazione ufficiale al pubblico di questo pomodorino, a cui si è dedicata anche una serata di gala. Incontro scientifico, divulgativo e gustativo a partire dal prodotto fresco (da piennolo) alle sue infinite trasformazioni. “Credo sia arrivato il momento di far fare il debutto in società al Baronetto – ha dichiarato Napolitano, che ha aggiunto – sono trascorsi più di 7 anni dal mio primo incontro ravvicinato con questa “specie”. Nell’ultimo anno ho raggiunto successi uno dopo l’altro, per cui ho deciso che era giunto il momento di svelare al mondo le peculiarità uniche di questo pomodorino”.

Le sue parole incantano e suscitano un naturale interesse verso questa scoperta vegetale. Il **Baronetto Rosso del Partenio** è stato protagonista in cucina per delle “ricette Super Food

sperimentate”, una sorta di menù per il concorso indetto da Challenger Nasa. Colui che ha individuato le grandi potenzialità di questo “diamante rosso”, il professor **Luigi Campanella** del Dipartimento di Chimica dell’Università La Sapienza di Roma, nonché Garante per la Chimica del CNR e Rappresentante Assoluto della Chimica Italiana, ha sostenuto e creduto nel progetto “Baronetto”, esprimendo pareri assolutamente favorevoli in merito ai valori istaminici secondo i quali riscontrava valori atipici a livello assoluto. Infinite sono le caratteristiche organolettiche, come del resto il carattere antiossidante (vitamina C, Vitamina E, selenio, zolfo, enzimi antiossidanti ecc..). Per restare in letteratura gastronomica, questo è solo un assaggio delle potenzialità di questa “miracolosa” varietà scoperta, custodita e coltivata a vantaggio dell’umanità da Vito Napolitano. Un semino che darà pomi salutari ovvero panacea per il pianeta, a cui vogliamo dedicare un’ode del poeta Pablo Neruda *“...La strada si riempi di pomodori, mezzogiorno, estate, la luce si divide in due metà di un pomodoro, scorre per le strade il succo de’... il Baronetto Rosso del Partenio”.* ■



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

Il risultato è unico. Ed è il TUO.

infibra



Cucinare in piena salute: PARTIAMO DAI METODI DI COTTURA

Quali tecniche preferire
e a quali fare più attenzione?
La cottura degli alimenti infatti
ne modifica anche le qualità
nutrizionali oltre che il gusto

La **cottura degli alimenti** determina delle modifiche che vanno ad influenzare la **qualità nutrizionale** dell'alimento e la **biodisponibilità** delle sostanze in esso contenute. La cottura è necessaria per rendere alcuni alimenti più gradevoli ed è necessaria per migliorarne la **digeribilità** e rendere maggiormente biodisponibili i nutrienti. Inoltre, la cottura aumenta la **sicurezza alimentare**, abbattendo la carica di microorganismi, e rende i cibi igienicamente più sicuri.

Cotture inadeguate, tuttavia, possono avere conseguenze negative sulla qualità degli alimenti e, quindi, sulla nostra salute. Una particolare attenzione deve essere rivolta alla cottura ad alta temperatura degli alimenti ricchi in grassi. Non solo possono venir persi interessanti nutrienti, ma c'è il rischio di alterare la struttura di specifici composti, con

conseguente formazione di **sostanze tossiche**.

Dunque, quali metodi di cottura prediligere? Ogni tipologia di cottura presenta dei pro e dei contro, tuttavia, possiamo individuare dei metodi di cottura da privilegiare, rispetto ad altri. In questa categoria rientrano: la **cottura a vapore**, la **bollitura**, la **cottura in pentola a pressione**, la **cottura sotto vuoto** e a **bassa temperatura**, la **cottura al forno a microonde**. Quali metodi di cottura utilizzare prestando alcune attenzioni? Altri metodi possono essere utilizzati facendo attenzione ad applicare alcune accortezze. **Stufatura** e **brasatura**, per esempio, possono essere utilizzate facendo attenzione a miscchiare l'olio con l'acqua, vino o brodo, in modo da abbassare la temperatura, e non far superare i 100°C. In questo modo, l'olio non raggiungerà il suo punto di fumo e non produrrà composti tossici per la salute. La cottura **alla piastra** può andar bene se l'alimento viene cotto senza aggiunta di grassi e lasciato il più breve tempo possibile sulla piastra o sulla griglia elettrica, in modo che non si bruci e non produca sostanze tossiche. La cottura in forno avviene normalmente a temperature molto elevate ed è, quindi, in grado di alterare notevolmente la qualità dei grassi. Per questo motivo è opportuno utilizzare pochi grassi da condimento. ■

****Katya Tarantino:** Biologa nutrizionista con un grande amore per il buon cibo, il benessere e la sperimentazione. Libera professionista, docente/relatrice in corsi e convegni, autrice di diversi articoli a carattere scientifico-divulgativo, organizzatrice di eventi. Vive il lavoro con passione e parla in modo semplice e schietto di sana alimentazione, dando consigli pratici, senza trascurare il piacere del cibo. Quella di Katya fu soprattutto una sfida, un'intuizione felice che discendeva non solo dal suo talento, ma anche dallo spirito di iniziativa. Katya è la fondatrice dell'Associazione Pabulum, con cui promuove campagne di informazione mirate alla sensibilizzazione dei cittadini sulla cultura della prevenzione e della salute.*

INTOLLERANZE A TAVOLA: PROBLEMA O OPPORTUNITÀ?



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

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

Cogli l'opportunità, scegli Nutrifree!



NUTRIFREE FOOD SERVICE

SENZA GLUTINE · SENZA LATTOSIO

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

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

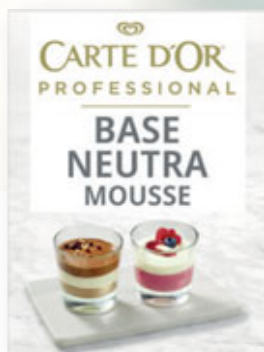
**NUTRI
FREE**

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


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.



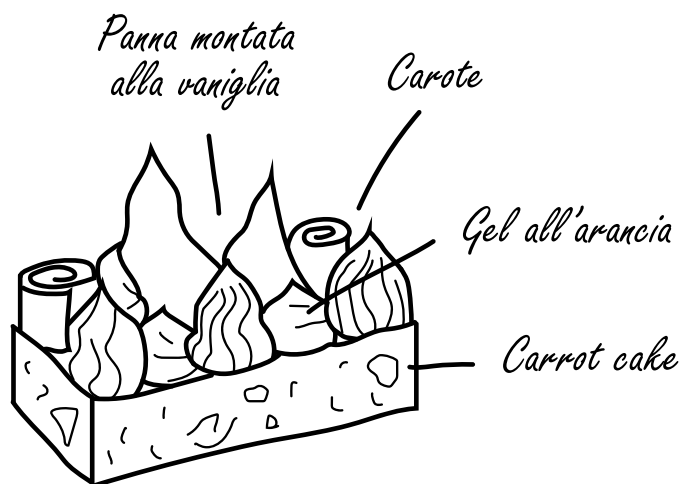
Carrot cake

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.

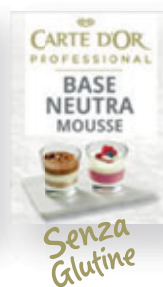




FOTO: ©123RF

ARRAN(C)IAMOCI!

“Ecco come sfruttare il grande potenziale salutistico degli agrumi e degli “alleati” legumi. Alcuni nostri preziosi consigli da attuare in cucina”

È risaputo che le arance abbiano un alto contenuto di **vitamina C** (acido-L ascorbico), vitamina essenziale contro le malattie da raffreddamento in genere, per trasportare il ferro, e particolarmente efficace nel contrastare i radicali liberi.

Ma sapevate che l'arancia ha tantissime altre virtù?

La buccia contiene **peptina**, sostanza che stimola la sensazione di sazietà, che è particolarmente preziosa per contenere la fame di chi segue un regime dietetico ipocalorico. Mangiare un'arancia trenta minuti prima dei pasti regola l'appetito.

La scorza dell'arancio amaro contiene un'elevata quantità di **sinefrina**, sostanza con attività di "bruciagrassi". Nella moderna fitoterapia l'arancio amaro viene utilizzato sotto forma di estratti secchi titolati, tisane, decotti e tintura madre.

La presenza di **bioflavonoidi**, costituiti dal bianco tra buccia e frutto, fanno sì che, assieme alla vitamina C, si realizzi un'importante sinergia nel rafforzare le pareti dei vasi sanguigni, soprattutto di quelli più piccoli. Ciò si traduce in una riduzione della fragilità capillare e della formazione di edemi. Inoltre bioflavonoidi e vitamina C svolgono un prezioso ruolo nella ricostituzione del collagene del tessuto connettivo e per tale motivo le arance favoriscono il rafforzamento di ossa,

denti, cartilagini, tendini e legamenti.

Altra sostanza poco conosciuta presente nella buccia delle arance è il **limonene**. Lo troviamo anche nella buccia di limoni e pompelmi e, grazie alla sua capacità di contrastare gli effetti degli estrogeni, il limonene risulta essere un efficace protettore dal cancro alla mammella.

Nel bianco sotto la buccia dell'arancio troviamo inoltre una buona quantità di **fibra alimentare solubile**, efficace nella regolazione dell'assorbimento dei macronutrienti, zuccheri, grassi e proteine. È importante assumere una buona quantità di fibre alimentari quotidianamente non solo per favorire il regolare transito intestinale, riducendo i fenomeni putrefattivi, ma anche per prevenire le malattie metaboliche.

Discreto è il contenuto di **vitamine del gruppo B**, specie **tiamina**, **riboflavina** e **niacina**, stimolano l'appetito, l'accrescimento e la digestione.

I **carotenoidi** precursori della vitamina A sono utili per la vista, per la salute della pelle, e per sostenere il sistema immunitario.

Le **antocianine**, che conferiscono il caratteristico colore rosso alle arance più scure, sono state riconosciute essere dei potenti antiossidanti, in grado di apportare numerosi benefici all'organismo.

Le arance contengono una grande quantità di **potassio**, minerale che migliora la circolazione, aiutando a contenere la pressione arteriosa.

La strana idea: agrumi e legumi per combattere l'anemia

Che i ceci siano una buona fonte di proteine e di fibra, è risaputo, ma che siano anche una fonte importante di vitamine, minerali e grassi buoni è poco noto. Tra i minerali spicca una

Il Dott. Mauro Mario MARIANI, Medico Chirurgo, Specialista in Angiologia, è Docente presso l'Università Niccolò Cusano e Consulente Nutrizionista della trasmissione di Rai1 Linea Bianca, in onda il sabato alle 15,15. Riceve ad Ascoli Piceno e a Roma. Per info sulle sue attività: www.mangiologo.it

LE BUONE REGOLE

Mangiare un'arancia **trenta minuti prima dei pasti** regola l'appetito.

L'arancia oltre che fonte di **vitamina C**, costituisce un'ottima fonte di **peptina, sinefrina bioflavonoidi, limonene, fibra alimentare solubile, vitamine del gruppo B, specie tiamina, riboflavina e niacina, carotenoidi, antocianine e potassio**.

Dopo le feste e relativi eccessi aggiungiamo nell'insalata scorze di arancia bio, che contengono sinefrina, una sostanza con attività **"bruciagrasa"**.

buona presenza di **ferro**, 6,4 mg per 100 g di peso. Il ferro è un minerale indispensabile per produrre emoglobina, della quale risulta essere parte integrante. L'emoglobina lega a sé l'ossigeno in modo reversibile e lo trasporta, attraverso il sangue per poi rilasciarlo a tutte le cellule del nostro corpo. Il fabbisogno di ferro aumenta durante la gravidanza, specialmente negli ultimi stadi. Un ruolo determinante per l'assorbimento del ferro lo svolge la Vitamina C, senza la quale il ferro rischia di non arrivare a destinazione. Ecco allora la proposta di mescolare agrumi e legumi per fornire una potente azione di sostegno: ferro più vitamina C.

Una clementina possiede una buona quantità di vitamina C, 54 mg, e bastano un paio di frutti al giorno per coprire il

fabbisogno giornaliero di una persona adulta. Inoltre le clementine hanno una buona presenza di potassio, 130mg, utile per regolare il tenore di acqua nei tessuti assicurando così un buon funzionamento del cuore. Ritornando ai ceci va sottolineata la presenza di tutti e quattro i minerali antiossidanti: **zinco, rame, manganese e selenio**, che in combinazione con gli ingredienti delle clementine vanno a creare una efficace **CAT** (Cascata Antiossidante Trasversale): il mix dell'inverno riesce così a svolgere un importante ruolo di difesa contro gli attacchi virali. ■



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.





Il “comfort food” nel libro dello chef Riccardo Carnevali



Ben 87 ricette, 260 pagine, centinaia di fotografie. I numeri del libro parlano da sé. Erano anni che avevo il libro in cantiere. C'è voluta una pandemia per darmi il “tempo libero forzato” per finirlo ed impaginarlo. La mia idea era di creare qualcosa che non fosse solo un insieme di ricette, ma un percorso con un tema ben preciso. Ed il tema è il cibo di conforto. Negli ultimi tempi abbiamo imparato quanto, in certe situazioni, cucinare possa essere terapeutico.

In questo libro parlo di tutto quello che per me è “comfort food”. Naturalmente non potevano mancare i miei amati risotti, di cui ho spiegato a fondo ogni fase di realizzazione. I carboidrati fanno la parte del leone”.

Così lo chef e autore Riccardo Carnevali descrive la sua pubblicazione, appena uscita e già apprezzata da colleghi

professionisti ma anche da semplici amanti della cucina e del buon cibo.

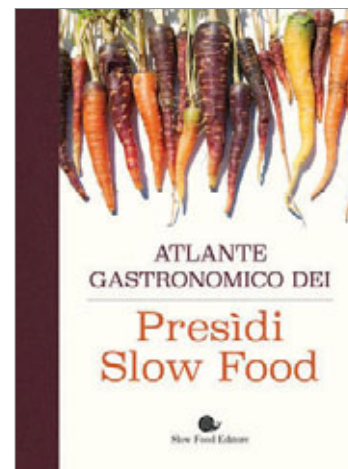
Diplomato nel 2004 a pieni voti alla Scuola Alberghiera di Varallo Sesia (VC), Carnevali lavora in alcuni ristoranti ed hotel, poi nel 2008 a 23 anni si mette in proprio con la ditta individuale. Nel 2010 è pronta la sua attuale sede: il Dietroalcibo LAB di Pavia. Ora il suo business è fatto di Corsi di Cucina e si occupa di Consulenze di Ricerca&Sviluppo, Comunicazione e Content Creation per aziende leader nel settore delle attrezzature di cucina e produzione di materia prima, oltre a piccole consulenze in realtà ristorative e franchising. Dirigente della Federazione Italiana Cuochi, segretario dell'Unione Cuochi Regione Lombardia, è responsabile nazionale dei Social di Federcuochi. ■



Sono 349 i Presidi Slow Food

I Presidi Slow Food nel corso degli anni si sono moltiplicati e proliferano le comunità che lavorano per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali. Piccole, spesso piccolissime, produzioni agroalimentari tradizionali d'Italia che traducono la filosofia di Slow Food nella pratica quotidiana impegnandosi anche per tramandare tecniche e mestieri, prendendosi cura dell'ambiente e valorizzando paesaggi, territori, culture. Sono in tutto il mondo, ma questo volume si occupa delle 349 iniziative italiane. **L'Atlante Gastronomico dei Presidi Slow Food** non vuole essere un semplice elenco di eccellenze, ma un progetto che mette al centro la tenace comunità di chi produce, salvaguardando un patrimonio di tecniche e saperi. Di ogni prodotto si raccontano le caratteristiche organolettiche, la stagionalità,

le pratiche di coltivazione e di allevamento, l'utilizzo in cucina. Box di approfondimento sono invece dedicati a ricette, storie e curiosità spesso sconosciute ma che ancor meglio ci fanno capire quanto la biodiversità italiana sia un patrimonio di inestimabile valore da salvaguardare e presidiare. Al fondo del volume sono riportati i nominativi e i contatti di tutti i produttori per poterli incontrare e godere, in qualità di consumatori, delle eccellenze alimentari italiane. Slow Food Editore, 29 euro. ■



Tutto il **GLUSTO**
della nostra ristorazione

nel primo
ricettario FIC



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



ficstore.it
OFFICIAL STORE

sconto 25% per i soci FIC



UNIONE REGIONALE CUOCHI ABRUZZESI

MACCHERONI ALLA CHITARRA: chiesto il marchio di qualità

L'Ufficio Stampa

Il 6 dicembre scorso l'Università di Teramo, l'Ordine dei Cavalieri dei Maccheroni alla Chitarra e l'Unione Regionale Cuochi Abruzzesi hanno organizzato il convegno "La tradizione dei maccheroni alla chitarra - Tecniche e narrazione in cucina". Il Rettore, Dino Mastrocola, e la presidente del corso di laurea in Scienze e culture gastronomiche, Maria Angela Perito, hanno aperto l'incontro sostenendo che "la cucina tradizionale e la sua narrazione sono ingredienti fondamentali per creare il giusto valore sociale, economico e culturale dei territori. Il Corso di Scienze e culture gastronomiche per la sostenibilità si pone l'obiettivo di formare professionisti del cibo, mettendo al centro della formazione l'approccio olistico e multidisciplinare." Il presidente dell'Ordine dei cavalieri dei maccheroni alla chitarra **Peppino Tinari** ha sottolineato che: "È importante la collaborazione con l'Università per ottenere il marchio di qualità per i Maccheroni alla chitarra nella versione completa, ossia con le due principali salse,



quella con le pallottine e ragù con le tre carni e quella con il castrato". Lo storico **Daniele Di Bartolomeo** ha fatto notare come "oggi alcuni piatti sono diventati consuetudinari, perdendo il simbolismo originario. I maccheroni alla chitarra venivano preparati soltanto nelle feste importanti, mentre oggi è un piatto che, se da un lato è stato nobilitato, dall'altro ha un po' perso lo scopo originario". L'antropologo **Gabriele Di Francesco** ha chiarito che "i maccheroni alla chitarra sono un piatto bene augurante, che col passare del tempo è stato usato anche nei banchetti dei matrimoni". Il tecnologo alimentare **Giampiero Sacchetti** ha detto che "la differenza tra spaghetti e chitarra è sostanziale non solo per gli ingredienti impiegati nella loro preparazione, ma anche per la forma dei maccheroni alla chitarra, che sono a sezione quadrangolare e che consente una masticazione più tenace e anche per questo la chitarra non può essere chiamata, o peggio confusa, con gli spaghetti". Il gastronomo **Leonardo Seghetti** ha ricordato che "è dal 2013, anno della costituzione dell'Ordine, che annualmente organizziamo convegni per far conoscere e per studiare i Maccheroni alla chitarra. Oggi fortunatamente facciamo il primo passo verso il riconoscimento del marchio di qualità. Dobbiamo crederci e cooperare insieme alle Istituzioni, per far comprendere che i marchi di qualità valorizzano l'intero territorio abruzzese; nulla è impossibile, bisogna crederci e lavorarci". Il critico enogastronomico **Antonio Paolini** ha sottolineato che "nella stesura del disciplinare per il marchio di qualità non bisognerà essere troppo rigoristi, tenendo conto della complessa modernità, senza soffermarsi solo sui tecnicismi, facendo emergere che attraverso i Maccheroni alla chitarra la terra d'Abruzzo accoglie con amore". L'assessore regionale all'Agricoltura **Emanuele Imprudente** nel suo intervento ha dato massima disponibilità di collaborazione verso tutto ciò che si pone l'obiettivo di valorizzare i prodotti abruzzesi, attraverso

una sinergia tra tutte le realtà economiche, culturali e professionali della regione. A seguire, nei locali della mensa universitaria, Antonio Paolini e **Mauro Serafini**, docente di Alimentazione e nutrizione, hanno presentato una dimostrazione sulla preparazione dei maccheroni alla chitarra e sulla loro interpretazione da parte di alcuni cuochi dell'Ordine. **Marco Cozzi** ha preparato i "maccheroni alla chitarra di rape rosse con gorgonzola e pesto di rucola", **Antonio de Sanctis** i "Maccheroni alla chitarra con funghi Porcini e tartufo di Quadri", **Lorenzo Ferretti** i "Maccheroni alla chitarra con ragù di cinghiale e pecorino di Farindola", **Patrizia Corradetti** i "Maccheroni alla chitarra con sugo di pallottine" e **Lorenzo Pace** i "Maccheroni alla chitarra con Ventricina teramana, rape e lamponi croccanti." I presenti hanno potuto assaggiare i Maccheroni alla

chitarra con tre condimenti diversi: con il "Ragù bianco di agnello, carciofi, limone e caffè", con il "Sugo alle tre carni e pollottine" e con "Zafferano, stinco di vitello e ricotta affumicata al ginepro", preparati dai cuochi **Andrea Di Felice, Peppino Tinari, Angelo Monticelli, Franco Forte, Patrizia Corradetti, Ernesto Cinalli e Domenico Iobbi.**



UNIONE REGIONALE CUOCHI LAZIO - ASSOCIAZIONE CUOCHI ROMA

LOTTA ALLO SPRECO ALIMENTARE Cuochi Roma e Lazio a "Excellence"

L'Ufficio Stampa

L'Unione Regionale Cuochi Lazio con l'Associazione Cuochi di Roma sono stati protagonisti nei giorni scorsi ai lavori del convegno principale dell'evento *Excellence* organizzato dall'editore della prestigiosa rivista, nei locali della nuvola di Fuxas nella Capitale.

L'**VIII edizione di Excellence** ha visto svolgersi, infatti, al suo interno tanti eventi e numerose iniziative per promuovere una alimentazione sana e sostenibile. L'editore **Pietro Ciccotti** ci ha così coinvolto in prima persona, dandoci la possibilità di intervenire al convegno, per approfondire tematiche importanti e molto attuali, come la lotta allo spreco alimentare, tema appena trattato anche al G20 tenutosi proprio nella stessa location "La Nuvola" nelle scorse settimane. Presenti con il segretario generale FIC **Salvatore Bruno**, il presidente dell'URCL **Alessandro Circiello** ed il presidente dei Cuochi Roma **Donato Savino**.

Ad Excellence si è parlato di lotta allo spreco alimen-

tare, inoltre, anche con altri ospiti del mondo televisivo, come Guillermo Mariotto e Gattinoni, e del mondo istituzionale, con l'assessore all'Agricoltura della Regione Lazio Enrica Onorati.



Lady
Chef

ASSOCIAZIONE CUOCHI GROSSETO - LADY CHEF GROSSETO

Lady Chef e Pescatori di Orbetello per la onlus "OLTRE LO SGUARDO"

Grazia Frappi



Una cena realizzata con mani e cuore quella che hanno proposto ai presenti le **Lady Chef** dell'**Associazione Cuochi di Grosseto** capitanate dalla responsabile **Antonella Celio**. La proposta di una collaborazione per questa serata era arrivata mesi fa dai **Pescatori di Orbetello**, da sempre impegnati nella beneficenza, e le Lady Chef grossetane hanno subito accolto con piacere l'invito. La cena si è svolta lo scorso 10 dicembre nei locali del Centro Degustazione dei Pescatori di Orbetello. Un menù tutto a base di pesce pescato da "I Pescatori di Orbetello" partendo con *Sapori e colori d'autunno in Laguna* per proseguire poi con *Orata nella sfoglia*, *Sfogliatina di spigola di Orbetello* e, in conclusione, *Dolce autunno*.

Il comparto Lady Chef era particolarmente ben rap-

presentato nella serata con presenze da tutta la vasta provincia di Grosseto. Le Lady Chef che hanno realizzato la cena, mettendo a disposizione della Onlus il proprio lavoro, sono state: **Loredana** del bistrot Santa Liberata, **Antonella** Agrietruria di Albinia, **Laura** del ristorante da Nada di Roccatederighi, **Mariliana** dell'osteria Grassini di Massa Marittima, **Donatella** dell'osteria da Giannino di Roccatederighi, **Tina** e **Giusy** del Ristorante dal Greco, **Cristina** e **Patrizia** del ristorante il Pizzarelli e **Maria Teresa** dello Yachting Club.

I giovani di "Oltre Lo Sguardo" hanno allietato la serata con canti e racconti. La presidentessa della onlus, **Elena Improta**, effervescente, istrionica, dinamica, ha deciso di trasferirsi da Roma ad Orbetello nell'agosto 2020 per dare supporto alle famiglie ed ai ragazzi e ragazze diversamente abili delle Colline del Fiora e della Costa d'Argento. Tra le tante attività, la onlus lavora per riportare i ragazzi ad una vita indipendente in sinergia con Enti pubblici e le associazioni.

Alla cena hanno presenziato il vicesindaco di Orbetello e l'assessore alle Politiche sociali e Pubblica istruzione, che ha letto una commovente lettera di riconoscimento per la onlus.



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.

IL NUOVO LIBRO DI GIUSEPPE AMATO

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



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

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

Sconto 10%
per soci
FIC

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




CHIRIOTTI
EDITORI



UNIONE REGIONALE CUOCHI MARCHE

Promozione turistico-culturale: protocollo d'intesa URCM e REGIONE

L'Ufficio Stampa

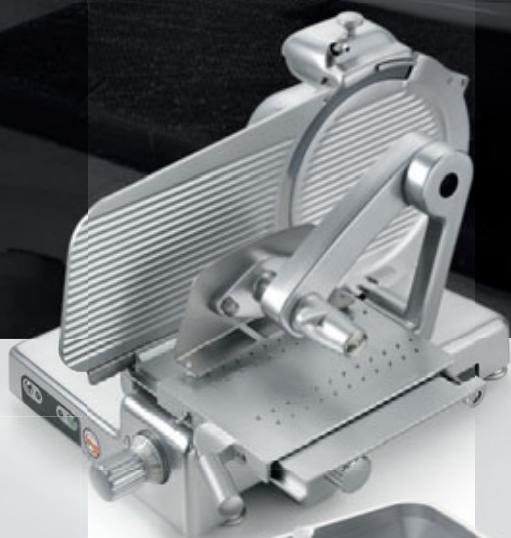


È stato firmato lo scorso 2 dicembre il Protocollo di collaborazione tra Unione Regionale Cuochi Marche e la Regione Marche, che permette ai cuochi regionali in continuità alla precedente amministrazione di affiancare e collaborare ogni qual volta verranno coinvolti nei momenti di **promozione turistica e culturale** delle Marche tutte. "In ogni Sapore c'è un Sapere", questo ha sottolineato il Presidente di Unione Regionale Cuochi Marche, Luca Santini, docente alla Scuola alberghiera di Senigallia e Vice Presidente Area Centro Italia della

Federazione Italiana Cuochi. Sulla stessa linea anche il Presidente Acquaroli, che ha ribadito quanto sia "strategico essere affiancati dai Cuochi dell'Unione Regionale" in un'ottica di promozione turistica dei territori, di promozione culturale attraverso l'enogastronomia che rafforza le identità territoriali di ognuno di noi e di quanto sia importante continuare a proporre alle scuole momenti di incontro con i ragazzi per stimolarli a mangiare prodotti locali e preferire prodotti di stagione. L'**Unione Regionale Cuochi Marche** ha presentato, prima della firma, un filmato a testimonianza del 1°Contest 'Ragazzi Speciali' svoltosi alla Scuola Alberghiera di Senigallia lo scorso 18 novembre, che ha emozionato il Presidente Acquaroli. Presente l'Assessore alla Sanità della Regione Marche, **Filippo Saltamartini**, che non ha mancato di ringraziare la numerosa delegazione presente delle Berrette Bianche FIC, sottolineando quanto sia necessario far passare ininterrottamente il messaggio che occorre porre attenzione a quanto si mangia, perché "la prevenzione inizia a tavola". L'unione Regionale Cuochi Marche ha ringraziato il Consigliere Regionale **Marco Ausili** della II Commissione Attività Produttive per il supporto fornito a raggiungere questo fondamentale passo insieme.



La passione è una voce che si nasconde dentro di noi,
ci si può solo limitare a seguirla.



Panasonic



industry 4.0



ASSOCIAZIONE CUOCHI MODENA

II edizione del CONCORSO CULINARIO "BALSAMICANDO"

Gabriella Costi



C'era molta attesa per il II Concorso "Balsamicando", organizzato dall'Associazione Cuochi Modena in collaborazione con Acetaia Leonardi di Corlo di Formigine, visto il fantastico successo della I edizione, e le aspettative sono state pienamente soddisfatte. Quest'anno l'edizione prevedeva, oltre ai professionisti, la partecipazione di amatori, ma la vera novità sono stati gli allievi delle scuole alberghiere. Infatti hanno partecipato tutti virtualmente prima, inviando le ricette alla mail dell'Associazione, grazie alla quale una Giuria ha visionato gli elaborati e decretato i finalisti della competizione in presenza. La Scuola Alberghiera di Seramazzoni (MO), l'Istituto alberghiero "Nelson Mandela" di Castelnuovo Monti (RE), il "Nazareno" di Carpi (MO) e l'Istituto alberghiero di Rovereto (TN) sono state le scuole che hanno partecipato.

Come l'anno precedente, la gara consisteva nel realizzare un piatto di presentazione, con in più quattro assaggi per i giurati, con un ingrediente a sorpresa della Mystery Box e attingendo al paniere dei prodotti comuni a tutti, con un tempo di preparazione di 40 minuti. Ma, a rendere ancora più difficile il tutto, è stato l'utilizzo di una sola piastra ad induzione ciascuno per la realizzazione dei piatti.

Una giuria di professionisti, che ha visto come presidente lo chef **Stefano Goller**, presidente dell'Associazione Cuochi Trentini, lo chef **Giovanni Tucci**, presidente dell'Associazione Cuochi Rimini, lo chef **Giancarlo Querzé**, segretario dell'Associazione Cuochi Modena, e la food blogger **Antonella** di "@incucinaconlorella", è stata messa a dura prova nell'assaggio di così tanti buoni piatti preparati. Alla fine, però, hanno dovuto decretare i vincitori e per la categoria allievi si è aggiudicato il 1° posto **Francesco Brugnara** dell'Istituto alberghiero di Rovereto e, per i professionisti, lo chef **Giuseppe Chiollo** dell'Associazione Cuochi Modena.

A contorno del concorso, la splendida cena organizzata dall'Equipe ufficiale Cuochi Emilia Romagna, che ha stupito ancora una volta con un menù innovativo ma pur sempre legato a prodotti di alta qualità, come il Parmigiano offerto dal Caseificio sociale di Casola di Montefiorino, l'Aceto Balsamico dell'Acetaia Leonardi e i vini della Cantina Zanasi e dalla Cantina del Frignano. Altro partner d'eccezione della serata, la Coltelliera Ambrogio **Sanelli**, che ha messo a disposizione dei concorrenti 5 coltelli a postazione. La serata è stata superlativa per l'altissimo livello dei partecipanti e l'appuntamento è per il prossimo anno.





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



Cioccolato, Creme e Decorazioni.

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



Distributore Italia

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

www.italmill.com



ASSOCIAZIONE CUOCHI POTENTINI

Piatti creativi e la ristorazione moderna CON GIANLUCA TOMASI

Iranna De Meo

Parole d'ordine semplicità e genuinità. Sono stati questi gli ingredienti base del corso di aggiornamento "Piatti creativi per la ristorazione moderna", organizzato dall'Associazione Cuochi Potentini, rivolto agli chef professionisti e svoltosi a **Lauria**, in provincia di Potenza. Ad illustrare le nuove tecniche in cucina, un maestro del calibro di **Gianluca Tomasi**, Generale Manager della Nazionale Italiana Cuochi e che non ha bisogno di presentazioni per chi conosce l'universo dei grandi chef. "Va bene l'estrosità - ha commentato a fine corso lo chef vicentino - ma al primo posto ci deve essere il gusto e bisogna dare molta importanza alle cotture. I piatti devono essere sì belli da vedere, ma soprattutto sani e genuini".

Le materie prime di qualità e le tecniche di cotture che esaltano i sapori sono elementi base per la riuscita di un piatto d'eccellenza. Dopo la pandemia, anche il mondo della ristorazione ha subito dei cambiamenti, come ci ha spiegato durante l'intervista Tomasi. "È stato il momento in cui gli chef hanno avuto il tempo per capire la strada

da percorrere, che bisogna portare a tavola materie di eccellenza. Personalmente, nella mia cucina utilizzo soprattutto prodotti del territorio, perché rappresentano la nostra cultura, la nostra storia culinaria, insomma la nostra identità. La professione del cuoco è stata molto sfruttata, in quanto si sta in cucina molte ore, ma con la chiusura dei ristoranti a causa del Covid si è scoperto cosa significa essere a casa la sera con la famiglia, ritrovando una dimensione più umana. È giusto che un cuoco non passi più di 16 ore in cucina e così in molti hanno pensato di cambiare l'organizzazione del servizio, preferendo ad esempio restare chiusi a pranzo. C'è un'impostazione di lavoro diversa, che cerca di conciliare il lavoro e gli affetti".

Ai giovani ragazzi delle scuole alberghiere, che rappresentano il futuro del mondo della ristorazione, Tomasi ha raccomandato di studiare soprattutto come cucinare in modo tradizionale, di fondare la cucina su basi solide, piatti sani e genuini, senza però rinunciare alla creatività.

"Bisogna partire dalle tradizioni regionali, da questi esempi tramandati da generazioni e aggiungere un pizzico di contemporaneità. Prima, quando si diceva di essere un cuoco, si sussurrava sottovoce perché era quasi visto come un lavoro di servitù; ora invece è un mestiere prestigioso, in quanto si possono ottenere risultati soddisfacenti, ma non bisogna dimenticare che ci vuole molto sacrificio. D'altronde, anche i grandi campioni del calcio, penso a Ronaldo, non sarebbero a quei livelli senza aver fatto sacrifici e rinunce". Una giornata ricca non solo di insegnamenti professionali, ma anche umani.





TrinityPro Compatto e flessibile

Tagliaverdure, cutter mixer e combinati
cutter/tagliaverdure.

Ergonomia e sicurezza per affettare e
mescolare in modo eccezionale, superando
ogni aspettativa.



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Seguici su:



ElectroluxProfessionalIT



ElectroluxProIT



UNIONE CUOCHI REGIONE PUGLIA

In Puglia successo di 4 GIORNI DI ALTA FORMAZIONE

L'Ufficio Stampa URCP



Sono state quattro le giornate che l'Unione Cuochi Regione Puglia ha dedicato all'Alta Formazione FIC, appuntamenti prestigiosi tenuti dai Maestri Maria Luisa Lovari e Raffaele De Giuseppe. Quattro eventi che hanno visto coinvolta una Scuola Alberghiera del territorio regionale e centinaia di associati. La Lady Chef Lovari, componente della **NIC** e docente in numerosi corsi FIC, ha conquistato egregiamente l'attenzione dei corsisti nei giorni **3 e 4 novembre**. Nella prima giornata, l'evento si è svolto nella sala ricevimenti "Giardini del Borbo" a Motegrosso Andria (BAT - Barletta, Andria, Trani), alla presenza di circa 60 iscritti delle **Associazioni Provinciali di Gargano e Capitanata e della BAT**. All'incontro erano presenti anche i rappresentanti di Acqua Lurisia, partner FIC, ed è grazie a loro e ad **Electrolux, Italmill e Cirio** se questa formazione è stata ed è possibile. Tema dell'evento: **"La Cucina creativa e il Menu da banchettistica"**.

La seconda giornata, il 4 novembre, si è svolta invece nei locali della **Scuola Alberghiera "Perotti"** di Bari, dove hanno partecipato circa 60 soci dell'**Associazione di Bari**, oltre che docenti di cucina e due classi di 5^a della medesima scuola. Anche qui erano presenti i rappresentanti di Acqua Lurisia, oltre alle attrezzature ed al materiale di Electrolux, Italmill e Cirio. Il presidente dell'Unione Cuochi Regione Puglia, **Salvatore Turturo**, ha voluto ringraziare in particolare la dirigente scola-

stica, la professoressa **Maria Anna Manicone**, per la sua grande disponibilità, e il docente **Antonio De Rosa**.

Il **16 e 17 novembre**, invece, sono state le date impegnate dal Maestro Raffaele De Giuseppe, anch'egli capace di conquistare con grande professionalità l'attenzione dei partecipanti sul tema: **"Le nuove tendenze della cucina mediterranea"**. La prima giornata si è svolta al Ristorante "Tre Trulli" a Ceglie Messapica, dinanzi a circa 80 associati delle **Associazioni Provinciali di Taranto e Brindisi**. L'evento si è svolto col supporto di Electrolux e Acqua Lurisia e loro rappresentanti sono intervenuti durante l'incontro. Il 17 novembre, poi, il corso di Alta Formazione si è svolto nella Scuola Alberghiera "Perotti" di Bari, con circa 60 soci dell'Associazione di Bari, assieme ai docenti di cucina e ad una classe di 5^a della stessa scuola. Anche qui Electrolux e Acqua Lurisia sempre presenti assieme a Italmill e Cirio.

"Oltre che ai dirigenti scolastici e ai due Maestri formatori - ha detto con soddisfazione il presidente di UCRP, **Salvatore Turturo** - intendo ringraziare tutti gli associati che sono intervenuti, poiché con grande entusiasmo e viva attenzione sono tornati a frequentare i nostri corsi di formazione in presenza, dimostrando che solo tutti insieme possiamo superare qualunque difficoltà, umana e professionale. Ringrazio, infine, anche i presidenti e i consigli direttivi delle Associazioni Provinciali che hanno partecipato attivamente ai 4 eventi".

BayernlandFIC

Dalla Baviera, il gusto che unisce.



www.bayernland.it

Bayernland





UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CALTANISSETTA

ALTA FORMAZIONE A CALTANISSETTA con lo Chef Michele Ottalevi

L'Ufficio Stampa



Nelle giornate del 20 e 21 dicembre scorsi nella sala dell'Hotel Ventura si è svolta una due giorni di **Alta Formazione FIC** con il docente chef **Michele Ottalevi** sul tema *"Cucina circolare e sostenibile nel banqueting"*.

Al corso erano presenti sia professionisti che allievi provenienti dagli Istituti alberghieri ed enti di formazione della provincia di Caltanissetta.

Il tema della formazione, affrontato con bravura ed esperienza dallo chef Michele Ottalevi, ha suscitato grande interesse nei giovani e soprattutto nei professionisti grazie alle spiegazioni e dimostrazioni pratiche

messe in campo con maestria dal formatore.

L'ampia sala dell'albergo è stata allestita nel rispetto del protocollo sanitario Covid. Le attrezzature sono state messe a disposizione dall'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Caltanissetta** e lo chef formatore, durante il corso, è stato supportato da personale sia docente che di assistenza unitamente ai dirigenti dell'Associazione provinciale.

Per consentire la più ampia partecipazione di allievi all'importante momento formativo, il presidente **Salvatore Agnello** ha messo a disposizione anche un pullman per i ragazzi della provincia nissena.

Sono intervenuti al corso il segretario regionale URCS **Rosario Seidita** ed il consigliere regionale **Mario Puccio** che, dopo avere ricordato l'importanza dello strumento di Alta Formazione che la Federazione mette a disposizione del territorio, hanno ringraziato sia il docente Michele Ottalevi che il presidente provinciale Salvatore Agnello per avere assicurato questo momento di approfondimento formativo agli associati di Caltanissetta dopo la lunga pausa forzata a causa dell'emergenza Covid 19.



ASSOCIAZIONE CUOCHI UDINE

LE VALLI DEL NATISONE: i tanti sapori del Cividalese

Antonio Iacona

Promuovere i prodotti di un territorio unico come quello delle Valli del Natisone, dove piccole realtà produttive rappresentano un vero e proprio scrigno di sapori, aromi e colori del nostro affascinante Nord Est. Con questo obiettivo si sono attivati per tutti i fine settimana del mese di ottobre scorso gli Chef dell'**Associazione**

Cuochi di Udine assieme alle **Lady Chef** e al **DSE Friuli**, con dimostrazioni, demo cooking e degustazioni nei vari comuni coinvolti, in particolare dell'area del cividalese.

"Si tratta spesso di realtà produttive a conduzione familiare, molto piccole ma di grande qualità, che non usano

nemmeno i social per promuovere i propri prodotti, ma che, una volta scoperte, sono un vero punto di riferimento per i sapori autentici del nostro territorio – spiega il presidente dei Cuochi Udine, Daniele Piccoli – ed è per questo che con i nostri associati ci siamo spesi per tutto ottobre per sostenere queste aziende”.

Chi ha avuto la fortuna di partecipare a questi eventi ed a queste degustazioni ha così potuto assaggiare il succo di mela biologico, la gubana, i prodotti da farine bio e senza glutine, il miele, le marmellate, i biscotti e tanti altri prodotti bio. Negli ultimi due fine settimana, poi, nel contesto del più grande centro commerciale del Nord Est, vicino tra l'altro alla sede dell'Accademia dei Cuochi del Friuli Venezia Giulia, si sono svolte altre dimostrazioni e nuovi cooking show a base di castagne e vino Ribolla, per non dimenticare che anche il cuore enologico del territorio pulsa con grande qualità.

Tanti i ringraziamenti che il presidente Daniele Piccoli



ha voluto rivolgere ai propri associati ed alla presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Friuli Venezia Giulia**, **Marinella Ferigo**, per il grande supporto dato a tutte le attività programmate.



UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

ALTA FORMAZIONE: “Dessert al piatto” con Alessandro Laudadio

Grazie al supporto costante della Federazione Italiana Cuochi, l'Unione Regionale Cuochi Umbri lo scorso 21 dicembre ha organizzato, nei locali dell'Istituto alberghiero “Cavallotti” di Città di Castello, il corso di **Alta Formazione FIC** con il pastry chef **Alessandro Laudadio**

Gianna Fanfano

sul tema: “*Dessert al piatto*”. Il giovane, ma già esperto, pastry chef, con la sua umiltà e professionalità, è stato in grado di coinvolgere i giovani delle classi seconde e quarte, insieme alla presenza di alcuni nostri associati ►





ed alla presenza straordinaria della Coordinatrice Nazionale delle Lady Chef, Alessandra Baruzzi, trasmettendo più che una ricetta delle tecniche con competenza

nell'elaborazione e coinvolgimento emotivo.

Un corso che ha riscosso davvero molto successo e per il quale vogliamo anche rivolgere un ringraziamento particolare alla dirigente scolastica ed a tutti gli insegnanti di questo Istituto, i quali si sono dimostrati molto aperti nei nostri confronti, e soprattutto alla Federazione Italiana Cuochi per averci dato l'opportunità di organizzare l'incontro formativo, dimostrandosi ancora una volta un prezioso e validissimo alleato dei professionisti e degli allievi.



UNIONE REGIONALE CUOCHI VDA

Bilancio positivo per Aosta che adesso promuove la "TESSERA BIENNALE"

Antonio Iacona

Si chiude con un bilancio più che positivo il Tesseramento di quest'anno per l'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta, che vede ritornare l'associazione ai livelli di due anni fa, con **273 soci** rispetto ai 212 dell'anno scorso. Un incremento, dunque, di **61 associati in più**, pari al **+23%**.

“È un dato che ci conforta tantissimo – dichiara con soddisfazione il presidente dell'URCVdA, **Gianluca Masullo** – in virtù anche delle riaperture che ci sono state in questi mesi. Abbiamo notato un nuovo entusiasmo da parte degli associati, soprattutto dei professionisti, che hanno aderito alla nostra vita associativa. L'incremento, tra l'altro, c'è stato anche da parte degli allievi, sul cui fronte siamo passati dai 19 dello scorso anno ai

45 di quest'anno, dunque più che raddoppiati, e ciò ci conforta anche in vista dei tanti progetti che abbiamo e che vogliamo portare avanti con la scuola”.

Da questi bilanci positivi, fa sapere il presidente Masullo, è partita la decisione di strutturare una **nuova campagna associativa per il 2022** con l'intento di “raddoppiare”, dando la possibilità ad associati e professionisti **di rinnovare o di iscriversi con una tessera biennale**, che costerà di meno, poiché includerà la spedizione e farà risparmiare se le due annualità non saranno pagate singolarmente.

“Già nei primi 10 giorni di attivazione di questa promozione, abbiamo notato quasi l'80% di nuove adesioni – sottolinea il presidente dei Cuochi Aostani – che ci consente anche un nuovo modo di pensare e progettare assieme agli associati, poiché possiamo prevedere azioni e iniziative più a lungo termine. Così, a breve, – conclude Gianluca Masullo – annunceremo la partenza di **nuovi corsi di formazione**, rallentati in questi mesi a causa delle restrizioni, e la creazione di **una squadra di giovani allievi e juniores**, le cui selezioni partiranno già a dicembre, che ci consentirà di portare ai prossimi Campionati un team di giovani leve che possano iniziare a scoprire il fantastico mondo delle competizioni”.

TESSERAMENTO

2022



*Doppia offerta...
doppie opportunità!!!*



Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

bellani.com



Italmill®

+39 030 7058 711

clienti@italmill.com

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

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



FIC NEL MONDO - GRAN BRETAGNA

Si brinda col Prosecco e le degustazioni di FIC UNITED KINGDOM

L'Ufficio Stampa



In occasione della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** l'**Associazione Cuochi Italiani in Gran Bretagna** ha organizzato un Food Paring ed una Masterclass in partnership con AIS UK, il Consorzio del Prosecco e 100% Italian Food Academy. Tra gli invitati, anche due Masterwine, ICE e l'Ambasciatore italiano a Londra, **Raffaele Trombetta**.



FIC NEL MONDO

Settimana della Cucina Italiana nel Mondo FIC GRANDE PROTAGONISTA

L'Ufficio Stampa



Anche quest'anno, nonostante le difficoltà che persistono a causa della pandemia, è stata comunque celebrata la **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo** e, come ogni anno, grande protagonista è stata la Federazione Italiana Cuochi. In occasione della inaugurazione della nuova edizione alla Farnesina, infatti, la Federcuochi è intervenuta in conferenza stampa con il responsabile Media & Public Affairs, **Alessandro Circiello**, con il segretario generale, **Salvatore Bruno**, e con il responsabile di Segreteria, **Alessandro Laudadio**, insieme al Ministro degli Esteri, **Luigi Di Maio**, al sottosegretario **Manlio Di Stefano**, al sottosegretario del Mipaaf, **Gian Marco Centinaio**, ed alle altre autorità. Tante le iniziative a sostegno delle competenze e dei prodotti dell'agroalimentare d'Italia. Quello della cucina italiana, hanno sottolineato gli intervenuti, è oggi un vero

e proprio impero, innanzitutto culturale, oltre che economico, che va tutelato e valorizzato, anche attraverso la sua trasmissione in casa, con le tradizioni che incontrano il presente ed il futuro, con la sempre più attenta valorizzazione del comparto femminile nelle cucine, con la tutela dei cuochi italiani all'estero, ma soprattutto attraverso il suo esercito di ambasciatori: i Cuochi e gli Chef, che sono oggi a pieno titolo, ha sottolineato FIC con il fondatore di Slow Food **Petrini**, una parte fondamentale della cultura e della storia italiana, che deve essere diffusa e insegnata.



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 100622



Sanelli

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



Filo diretto con le aziende PARTNER FLC

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB
BALDASSARE AGNELLI		info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it
BARILLA			www.barillafoodservice.it
BAYERNLAND	Chiara Vareschi	0472 723111 - c.vareschi@bayernland.it	www.bayernland.it
BEER ATTRACTION			www.beerattraction.com
BONDUELLE	Raffaella Fontana	390354252411 raffaella.fontana@bonduelle.com	www.bonduelle.com
BRAGARD	Servizio clienti (13,30-17,30)	031 268372 - fic@bragard.com	www.bragard.com
CIRIO ALTA CUCINA	servizioclienti@ccci.it	051 6228311 - n. verde 800 885030	www.cirioaltacucina.it
COLTELLERIE SANELLI	Livio Piffari	0341.361368 - 344.3811010 -lvio.piffari@sanelli.com	www.sanelli.com
ELECTROLUX PROFESSIONAL	Natale Minierocom	natale.miniero@electroluxprofessional.com	www.electroluxprofessional.com
HOPLÀ COOPERLAT			www.hopla.it
INDUSTRIE CELTEX		Tel. 0583 2741	www.industrieceltex.com
ITALMILL		030 7058711 - clienti@italmill.com	www.italmill.com
MARR	Stefano Manfredi	335 7832126 - smanfredi@marr.it	www.marr.it
LURISIA		info@lurisia.it - 0174 683222	lurisia.it
MOLINO FAVERO		049 644855	www.molinofavero.com
NIMAR		info@nimar.it	www.nimarsrl.it
NUTRE FREE	Sara Turini	0583 216383 sara.turini@ntfood.it	www.nutrifree.it
OLEIFICIO ZUCCHI	Customer Service	0372 532125 - commerciale@oleificiozucchi.com	www.oleificiozucchi.com
QODEUP	Fabio Marniga	379 2613727	www.qodeup.com
REFLEXX		info@relexx.com	www.reflexx.com
ROYAL GREENLAND ITALIA	Caterina Pignata	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it
SENNA	Luca Celli	0541394966 - rimini@senna.at	www.senna.at
SIRMAN	Silvia Ruggin	049 9698666 - ruggin@sirman.com	www.sirman.it
SURGITAL	N. verde 800-733525	0545-80328 - surgital@surgital.it n.verde 800-733525 - mail: surgita@surgital.it	www.surgital.it
TRE SPADE	Flavio Fascio Pecetto	011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	www.trespade.it
TRE VALLI - COOPERLAT			www.trevalli.cooperlat.it/
UNILEVER	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandecheff.it
ZORZI		045 956917	zorzi.vr.it

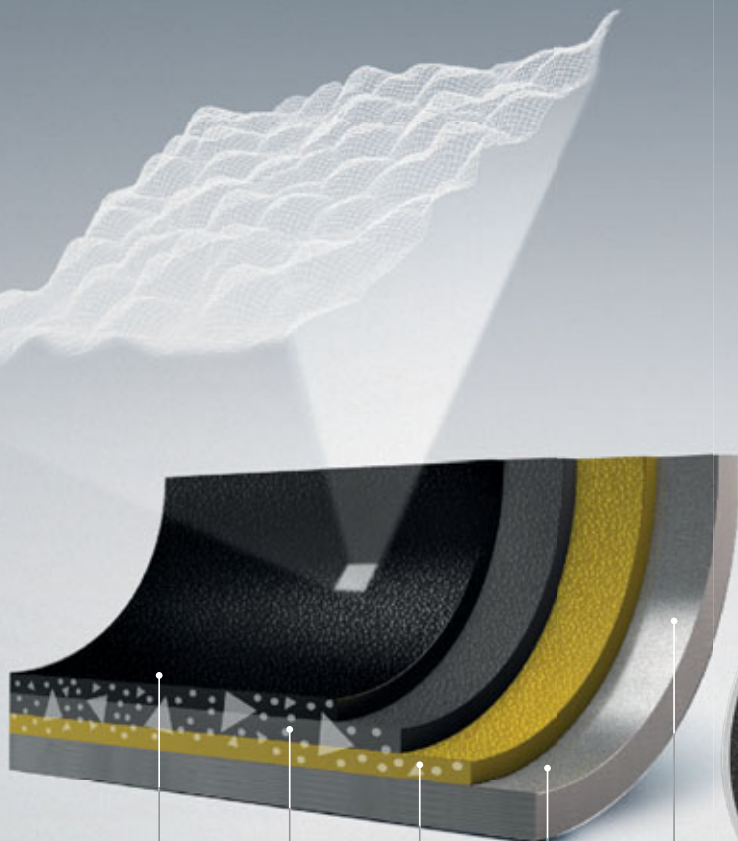
GENETIC MUTATION

SHARK

POWERED GREBLON TECHNOLOGY

SKIN

SHARK SKIN, 3 VOLTE PIÙ RESISTENTE
DI UN NORMALE ANTIADERENTE



Rivestimento
protettivo
20 μm

Rinforzo
intermedio
15 μm

Fondo
rinforzato
75 μm

Alluminio
3 mm

Alluminio
sabbia



#NONTOC CATENILAPADELLA

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



SELEZIONE ORO
CHEF



LA SCELTA DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI.

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

Per informazioni:

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



— for —
PROFESSIONALS