

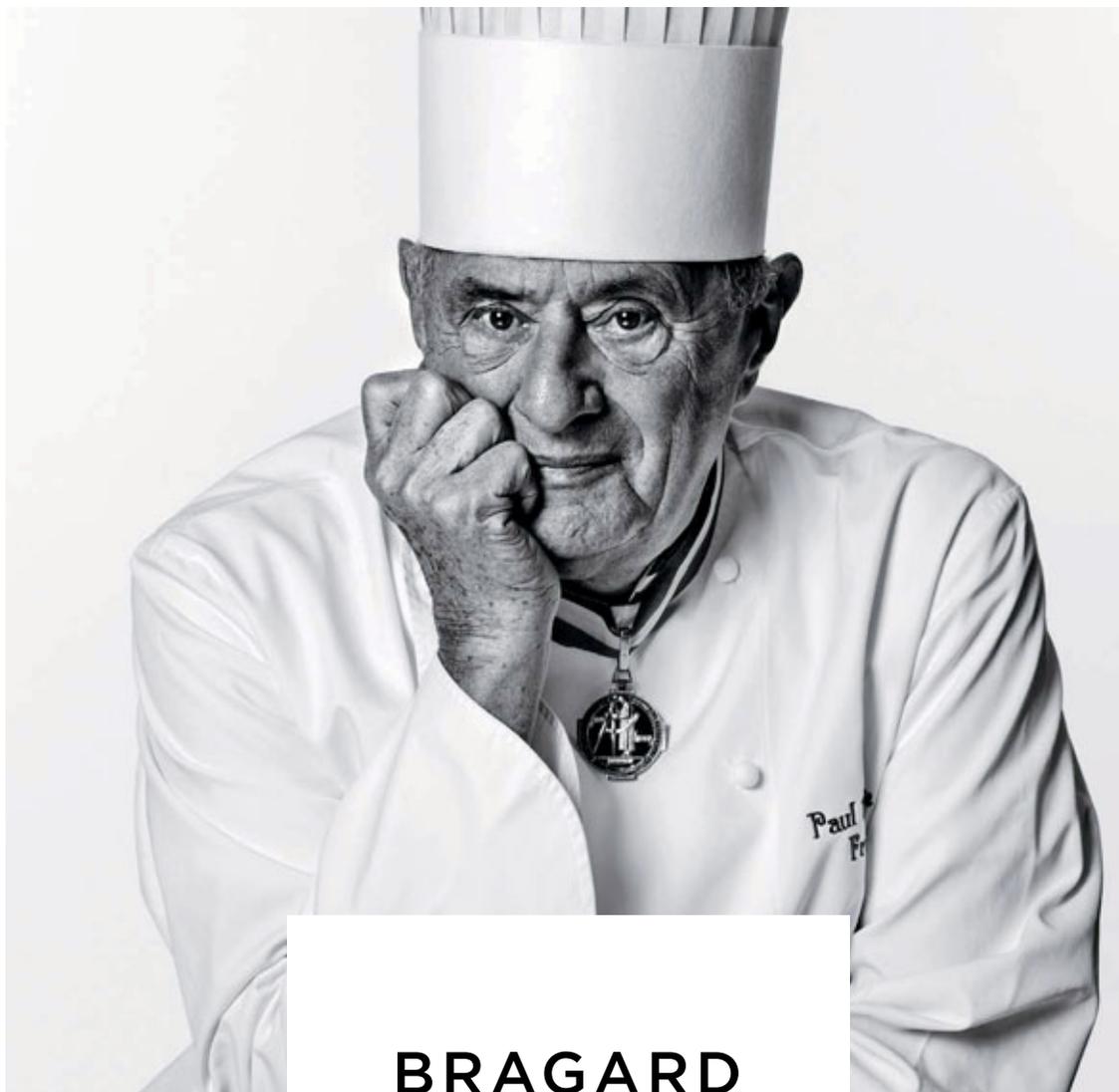
il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 363 Gennaio-Febbraio 2022



SOSTENIBILITÀ A 360 GRADI



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.

SOSTENIBILITÀ: i cuochi sono attori principali



di **Rocco Cristiano Pozzulo**
Presidente Nazionale FIC



La **Federazione Italiana Cuochi** già da alcuni anni lavora su più fronti per sensibilizzare la categoria e l'intero settore della cucina e della ristorazione sul tema della **sostenibilità**. Lo abbiamo e lo stiamo facendo anche attraverso progetti dedicati a questo importante argomento. Uno sforzo che ha preso il via dalla constatazione che il settore ristorativo, così come l'agroalimentare, sulla sostenibilità ha ancora molto da lavorare. Oggi più che mai tocca anche a noi cuochi promuovere stili di vita sani e rispettosi dell'ambiente che ci circonda. Il punto di partenza non può non essere, come lo è da tempo, il rispettare i principi cardini della **dieta mediterranea**. Come operatori della gastronomia, al di là del segmento in cui ciascuno lavora, dobbiamo essere gli attori principali che realizzano le azioni più consone volte a incentivare le corrette abitudini alimentari a tavola. Attraverso i comportamenti sani, infatti, e l'educazione a tavola, molto si può fare per la sostenibilità. Anche la **crisi energetica** di questi ultimi tempi ci dimostra come sia sempre più un imperativo il ridurre l'impatto ambientale e, di conseguenza, economico nei processi produttivi e di trasformazione alimentare. Inutile girarci intorno, stante l'attuale situazione, questo è diventato quasi un imperativo. Ma solo lavorando quotidianamente su tali fondamentali concetti sarà possibile raggiungere quei traguardi che possono sembrare, in alcuni frangenti, ancora tanto lontani. Molti di noi stanno attuando da tempo, e questo va sottolineato con enfasi, azioni che mirano ad evitare sprechi di alimenti, così come di energia, durante il ciclo di produzione quotidiana. È un passo importante, che non solo aiuta il nostro ecosistema ma anche la nostra economia. L'attuale momento che viviamo, d'altra parte, non farà altro se non accelerare questo processo. Nessuno più può permettersi di girare la faccia dall'altro lato su tematiche di questo tipo che oggi vedono, tra l'altro, anche gli stessi commensali molto attenti e riflessivi. La differenza la farà un aspetto che in troppi, e per troppo tempo, hanno completamente ignorato. Un ultimo richiamo, infine, lo vogliamo dedicare alla **nuova linea editoriale** intrapresa (e già annunciata!) dalla nostra rivista *Il Cuoco* che, come vi accorgete, da queste pagine in poi dedica ad ogni nuovo numero un tema in particolare: per questo bimestre, gennaio-febbraio, apriamo l'anno proprio sul tema, delicatissimo ed attuale, della sostenibilità, su cui tutti noi siamo chiamati a dare il nostro importante contributo, culturale e professionale! ■

BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

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



Le giacche



Cappello King



Omer



Joplin



Travel



Villard

Carpathi



Gli accessori

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

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

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



BRAGARD

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

In copertina: foto 123rf e shutterstock.
Elaborazione grafica
PB per Gierre Print Service

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 (uninominale)**

Associata all'USPI Unione
Stampa Periodica Italiana



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



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

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



Presidente ROCCO CRISTIANO POZZULO

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

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

Consiglio nazionale: Simone Baleani, Giuseppe Battistini, Stefano Beltrame, Giuseppe Bocuzzi, 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 (uninominale) - Presidente: Carlo Bresciani
Consiglieri: Salvatore Bruno, Roberto Lodovichi, Rocco Cristiano Pozzulo
Marketing Vito Mastrosimini. Consulente Marketing: Virginia Bellini

27-30
MARZO
2022
RIMINI EXPO
CENTRE



CAMPIONATI
della
CUCINA
Italiana
DUEMILA22



organizzato da:

BEER & FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future

EDITORIALE

- 3 Sostenibilità: i cuochi sono attori principali

COMPETIZIONI FIC

- 12 Matteo Cignetti Medaglia d'Oro alle Young Chef Olympiad 2022

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

- 14 Sostenibilità: NIC in prima linea e nuove regole ai Campionati 2022

DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

- 16 Cucina eco e antispreco: molto è già stato fatto

ATENE DELLA CUCINA ITALIANA

- 20 Un nuovo modello di cucina: tra rinunce e buone pratiche

LA FILOSOFIA DELLE AZIENDE

- 22 Bonduelle Food Service: un alleato concreto per la sostenibilità

- 50 La sostenibilità per Oleificio Zucchi

LADYCHEF

- 24 Genuinità nei piatti della Lady agri-Chef Ilaria Salvadori

DIPARTIMENTO LAVORO

- 26 A Sostenibilità: i punti di vista dei nostri cuochi imprenditori

DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE

- 28 I diversi aspetti tecnici nel servizio del DSE FIC



PENNE RIGATE ALLA CARBONARA DI TONNO

... e latte di mandorla

di Simokne Strano

LE RICETTE D'AUTORE

- 30 L'altra carbonara dello Chef Simone Strano

PASTICCERIA

- 32 Pasta per Bigné o pasta Choux

LIEVITI E FARINE

- 34 Ricette sostenibili tra i lievitati. Panzanella con il pane raffermo

NEL MONDO DELLA CARNE

- 36 Focus sulle produzioni zootecniche

SAPORI DEL TERRITORIO

- 40 IL Rosso tardivo: trevigiano d'autore

SCUOLA & FORMAZIONE

- 42 Come costruire ricette sostenibili

NEL MONDO DEL VINO

- 44 Viticoltura: Vini buoni, puliti e giusti

DEGUSTAZIONI E DINTORNI

- 46 Intossicazioni alimentari: ginepraio di responsabilità

GASTROFIA

- 48 Per una nuova cucina secondo natura

L'OPINIONE

- 54 No agli sprechi: l'educazione alimentare serve salute e ambiente

L'ANGOLO DEL MANGIOLOGO

- 58 Tornare a vivere come quando non c'era il frigorifero

CIBO&VINO PER LA MENTE

- 60 Pubblicato il libro che dice tutta la verità sul peperoncino

- 62 **FIC IN ITALIA**

- 82 **FIC NEL MONDO**

fingerfood revolution

by ICEWER

*Geniali bontà in punta di dita
Idee easy per fingerfood*



Gioca con gusti, profumi e colori e abbinali ai nostri prodotti per un fingerfood **originale** e di **qualità**.
La gamma completa la trovi sul nostro sito
www.icewer.com



ICE WER srl - Tel: +39.0438.38067



ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Nazionale FIC



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



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



GIUSEPPE FERRARO
Resp. Dipartimento Lavoro



MARCO VALLETTA
Resp. Compartimento
Ateneo Cucina Italiana



GIUSEPPE GIULIANO
Responsabile
Dipartimento Pasticceria



GIOVANNI GUADAGNO
Responsabile Dipartimento
Professionale



STEFANO PEPE
Resp. FIC Media Press



FABIO TOSO
Docente di arti culinarie



ROSSANINA DEL SANTO
Resp. Comunicazione
Lady Chef



ANTONIO MALVASI
Docente



PIERO ROTOLO
Giornalista



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



MAURO MARIO MARIANI
Medico



CARMELA CERRONE
Sommelier

INOLTRE:

Alfonso Pecoraro Scanio (Presidente UniVerde); Gianluca Casini



L'Italia
nel piatto.



CIRIO
1856

Alta Cucina

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.



Ricetta di
Fabio Potenzano

cirioaltacucina.it





MATTEO CIGNETTI MEDAGLIA D'ORO alle Young Chef Olympiad 2022



“ Grazie alla sua performance il giovane cuoco ha permesso all'Italia di entrare nella TOP ten sgominando nazioni agguerrite e molto più attrezzate in termini di investimenti formativi ”

Non ha finito di stupire, prima che noi, se stesso, **Matteo Cignetti**, e con tutta la serietà, ma anche l'entusiasmo, che contraddistinguono i giovani cuochi FIC, lo studente e associato aostano, dopo avere conquistato a fine 2021 il prestigioso titolo di **Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri**, nelle scorse settimane si è anche aggiudicato la **medaglia d'oro alle Young Chef Olympiad 2022**. Si tratta della più grande competizione mondiale dedicata ai giovani chef provenienti da tutto il mondo e Matteo, passo dopo passo, con grande professionalità nonostante la giovane età (appena 19 anni) ha scalato la classifica, prima aggiudicandosi il diritto di partecipare alla finale e poi sbaragliando tutti gli altri concorrenti. Iscritto alla Ecole d'Hotellerie della Valle d'Aosta, sede di Châtillon, durante la cerimonia di premiazione lo scorso 5 febbraio non è riuscito a contenere la propria emozione per il primo posto conquistato, così come il suo maestro e mentore, **Gianluca Masullo**, anche in qualità di presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta** e **vicepresidente FIC area Nord**.

Young Chef Olympiad si svolge in India ed è una prestigiosa competizione internazionale di cucina, fondata dal Dr. Suborno Bose. Anche nel 2022 (era stato così anche nel 2021 e nel 2020) la manifestazione purtroppo si è dovuta svolgere in remoto. Ogni candidato ha così lavorato nel proprio Paese, in cucine dedicate e con diverse angolazioni di inquadratura. Una scelta non facile, ma accettata da tutti i partecipanti e dai loro coach, pur di mantenere vivo lo spirito di competizione e la voglia di crescere ed aggiornarsi, che caratterizza ogni bravo cuoco nel mondo. **Altro aspetto molto importante, nelle 7 precedenti edizioni l'Italia non era mai entrata nei primi dieci posti. Grazie alla sua performance, invece, Matteo non solo ha permesso**

The Telegraph



The Telegraph



ITALY WINS I IHM YOUNG CHEF OLYMPIAD

SINGAPORE WINS SILVER, ICELAND BRONZE; AT WORLD'S BIGGEST CULINARY OLYMPIAD



alla nostra nazione di entrare nella TOP ten, ma addirittura ha vinto l'ambito trofeo, riuscendo a sgominare nazioni agguerrite e molto più attrezzate in termini di investimenti formativi.

Il giovane chef aostano durante la prova finale ha convinto la Giuria, padroneggiando tecnica e precisione. Inoltre ha ben esposto le varie fasi delle preparazioni in lingua inglese, suscitando enorme interesse da parte di una Giuria esigente e attenta ad ogni dettaglio. Nel cosiddetto "Gran Final", svoltosi il 4 febbraio, i finalisti hanno realizzato due preparazioni specifiche utilizzando il paniere definito in fase preliminare dai giurati. La Giuria internazionale, composta da eminenti giudici collegati da tutto il mondo, ha valutato i finalisti unicamente sull'aspetto tecnico. A coadiuvare il lavoro on-line della Giuria sono intervenuti due giudici internazionali italiani: lo chef **Valerio Angelino Catella**, giudice internazionale Worldchefs, e l'executive **Alfredo Marzi**, Master Chef Commendatore ed executive chef della flotta navale Royal Princess. Oltre all'ambito premio, l'Italia si aggiudica anche il **Best Knife Skills** per utilizzo appropriato dei tagli e il **Best Mentors Award** all'insegnante **Gianluca Masullo**, per la presentazione dello studente prima della gara.

La competizione, durata una settimana, è stata caratterizzata da più prove. Nella prima fase, che si è svolta il 31 gennaio 2022, Matteo ha conquistato tutti ottenendo il pass per la finale ed entrando nella Top Ten con una delicata e curata pasta ripiena vegetariana e un crême caramel accompagnato da una deliziosa salsa alle mele, ottenuta con una cottura particolare delle stesse sotto sale. Prima della finale, l'Italia ha partecipato il 2 febbraio ad un cooking show virtuale, con un format denominato UWYC "United World Young Chef", durante il quale un altro studente, **Lorenzo Randisi**, ha presentato un primo piatto reinterpretandolo utilizzando prodotti agroalimentari del Nord Italia. Per la prova finale, durata due ore e mezza, Matteo ha realizzato un piatto a base di pollo, il Granny's Roast Chicken, e un dessert, il Choco&Citrus (Tartelletta di frolla con burro prodotto all'istante, crema di albedo, marmellata di arancia e



limone, confettura di albicocche, namelaka al cioccolato). Sono stati importanti i contributi di tutte le componenti della scuola e in particolare della prof.ssa di inglese **Chantal Morosso**, che ha seguito lo studente durante la prova, e del tecnico informatico **Joel Favre**, che ha consentito, in stretta collaborazione con il service coinvolto, di avere a disposizione una massima larghezza di banda per un collegamento sempre efficace. L'Italia entra, dunque, nel palmarès della "Young Chef Olympiad", che vede, nelle 7 edizioni precedenti, 3 vittorie di Malaysia ed una vittoria rispettivamente di Canada, Francia, Hong Kong e Singapore. ■



SOSTENIBILITÀ: NIC in prima linea e nuove regole ai Campionati 2022

“ Il General Manager e giudice Worldchefs Gianluca Tomasi rivela alcune novità sui regolamenti dei Campionati dove si terrà conto dell'aspetto sostenibile dei piatti ”

“Affrontare il tema della **sostenibilità**, ancor prima che diventi un problema, e farlo su più fronti, perché ci siano maggiori soluzioni e più risposte. Questa è sicuramente una buona strategia e già da tempo la **Federazione Italiana Cuochi** sta applicando tale metodo. Puntando anche sulla sua maggiore squadra rappresentativa, la **Nazionale Italiana Cuochi**, quella punta di diamante gastronomica che tanto ha da condividere sia in termini di competizioni, ma non solo: anche in ambito scolastico, didattico, di formazione e in termini professionali”.

Ne è fortemente convinto il General Manager della NIC, lo Chef **Gianluca Tomasi**, che in questa intervista interviene anche in qualità di giudice accreditato **Worldchefs**. Una figura prestigiosa che, non a caso, mette in risalto anche il ruolo della organizzazione mondiale, che a breve sarà presente ai nostri **Campionati della Cucina Italiana edizione 2022**, dove, appunto, si parlerà anche e soprattutto di sostenibilità, mettendo in pratica tutti i buoni principi della Federcuochi e a tutti i livelli. E i nostri Chef della NIC sono chiamati a dare il buon esempio.

“Quello della sostenibilità – ribadisce Tomasi – è un tema molto importante e attuale e da alcuni anni è stato inserito anche **nei regolamenti della Worldchefs per le competizioni internazionali**, per dare risalto a questa tematica e trovare soluzioni concrete. Anche in Italia stiamo facendo molto, a cominciare dalla stretta collaborazione con **LIFE Foster** e la Nazionale Italiana Cuochi, che ha investito molto su questo tema. Ai prossimi Campionati applicheremo anche un ulteriore punteggio nei vari programmi di gara proprio dedicato a questo aspetto. Penso sia un tema molto delicato, ma non solo in ambito di gare e competizioni, anche nel nostro lavoro quotidiano. Si tratta – sottolinea il General Manager NIC – di una forma di rispetto per il cibo e per il nostro pianeta e la sostenibilità la possiamo applicare trattando i prodotti non solo nelle parti più nobili ma anche nelle parti che generalmente andiamo a scartare. Se ci pensiamo bene, è anche un modo per riscoprire nuovi piatti e nuovi sapori degli alimenti, magari sfruttando tecniche di cottura e preparazione particolari che avevamo accantonato”.

Anche i giudici Worldchefs a Rimini, dunque, faranno la massima attenzione a questo aspetto, nella realizzazione delle singole ricette, gara dopo gara. “Si tratta, infine, – conclude Gianluca Tomasi – anche di un discorso energetico, che in queste settimane di forte tensione internazionale ci fa riflettere su quanto siano importanti e fondamentali le fonti di energia. Non far girare un forno o un abbattitore a vuoto, o non far bollire l'acqua in una pentola per troppo tempo senza utilizzarla, saranno aspetti che valuteremo in gara, ma sono comportamenti che dovremo anche applicare ogni giorno nelle nostre cucine e un grande professionista certamente lavora senza sottovalutare tali aspetti”. ■

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.

Cucina eco e antispreco: MOLTO È GIÀ STATO FATTO

“Sono anni che Federcuochi è in prima linea per dare il proprio contributo sul fronte della sostenibilità, dell’ambiente e contro sprechi alimentari ed energetici”

“Se vogliamo dare il nostro contributo alle generazioni future, pur se piccolo ma importante, c’è bisogno di avviarci verso un nuovo percorso che guardi con attenzione, e soprattutto costanza, alla realizzazione di piatti quanto più sostenibili, in tutti i sensi. Certamente è un discorso ostico e non facile. Ma a noi cuochi piacciono le sfide! In alcuni casi sono già state avviate pratiche virtuose in tal senso. Si tratta di piccoli gesti che però, messi insieme, possono dare un contributo concreto alla salvaguardia dell’ambiente e creare le premesse per salvare l’unica Terra che abbiamo. Piccoli suggerimenti come il prediligere i prodotti a filiera corta, rispettare regolarmente la stagionalità degli stessi, non acquistare quantità eccessive di cibi così da consumarli tutti e non gettarne in pattumiera, non usare confezioni che hanno packaging complessi e che comportano uso massiccio di plastica e cartone, evitare inutili sprechi di energia e usare detersivi ecologici. Piccoli gesti, a cui se ne possono aggiungere tanti altri (non mancano le guide in tal senso) che certamente aiuteranno nel tempo il pianeta su cui abitiamo e che faranno felici anche i nostri clienti che saranno ben contenti di apprendere che noi abbiamo adottato una strategia che partendo dal basso mira a sensibilizzare chi è chiamato, e non lo fa, a porre in essere una politica che realmente miri a garantire un futuro certo delle nuove generazioni”.

Quello che avete appena letto è quanto scrivevamo su queste pagine nel maggio di quasi tre anni fa. Da allora cosa è cambiato? Che bilancio possiamo fare? Orbene, in casa nostra, in casa **Fe-**

derazione Italiana Cuochi, molto è stato fatto! E lo diciamo con cognizioni di causa. Abbiamo lavorato, e continuiamo a farlo, su una importante campagna di sensibilizzazione dell’intera categoria, così come dell’intero comparto enogastronomico dello Stivale. Per ora non abbiamo fatto e non facciamo miracoli, chiaramente! Ma il seme è stato gettato e pian piano stanno aumentando le buone pratiche da parte di tanti associati che operano sia in Italia che all’estero. E la conferma la tocchiamo con mano quando andiamo in visita nelle strutture, quando vediamo i colleghi e i giovani che si cimentano nelle competizioni culinarie. C’è una attenzione costante e crescente a quella che è la prima buona prassi, ovvero evitare sprechi alimentari. Se diventa una costante, non può che far bene al pianeta che continua a registrare, purtroppo, la crescita della popolazione, la riduzione di terreni per l’agricoltura e della biodiversità. Anche le energie a cui attingiamo restano ancora le stesse ed anche qui stiamo pagando dazio. Se ne esce solo se ognuno di noi, quotidianamente, mette in opera quei piccoli gesti di cui dicevamo innanzi. ■





ALLA SCOPERTA DELL'UMAMI O "QUINTO GUSTO"

Angelo Biscotti, Executive chef di CAST Alimenti, ci invita a scoprire l'umami, il quinto gusto patrimonio del benessere alimentare Unesco.

È il più giovane dei gusti decodificati e resi ufficiali tra quelli che percepisce il nostro palato: l'umami, protagonista di questa nostra pagina di cultura professionale, merita conoscenza ma soprattutto la prova del palato. Niente di meglio quindi che seguire i consigli di un esperto della materia: **Angelo Biscotti, Executive chef di CAST Alimenti e Allenatore della squadra juniores della Nazionale Italiana Cuochi**, che da tempo si è appassionato dell'umami e in CAST dedica corsi e masterclass a questo argomento.

L'umami, conosciuto fin dal 1908 grazie al ricercatore giapponese **Kikunae Ikeda**, dell'Università di Tokyo, ha rafforzato progressivamente la sua fama in tutto il mondo. Grazie all'umami, infatti, il glutammato monosodico (amminoacido essenziale per la salute, ancora poco conosciuto nella sua reale importanza) ha rivalutato la sua immagine. Dove lo troviamo? In diversi cibi e materie prime, ad esempio nel Parmigiano Reggiano, così come in pesce, carni, verdure, legumi e anche nel latte materno: il gusto umami è infatti quello che più soddisfa i neonati. Umami significa "saporito buono", gentile (ha la capacità anche di equilibrare i contrasti di sapori), in grado di stimolare la salivazione e l'appetito, senza essere grasso. Ecco il motivo dell'interesse anche di tanti chef internazionali.

"È da tempo che mi dedico con grande passione e interesse professionale alle proprietà dell'umami - afferma **Angelo**

Biscotti - e soprattutto per tradurle in proposte culinarie originali, capaci di mettere in risalto le caratteristiche di quello che viene a ragione definito **il quinto gusto**. L'umami è in grado anche di donare salute e benessere, oltre che piacere al palato. La ricetta che dedico a tutti i lettori è una proposta che reputo ideale per scoprire l'umami. Ritengo infatti che il mio **Astice al Fumo con dashi e cavolfiore** testimoni come l'umami aiuti ad ottenere una eccellente sapidità in modo alternativo all'impiego del sale, che in questo caso è solo di finitura al piatto. Questo risultato lo si ottiene

lavorando con ingredienti di altissima qualità e cercando di preservare al massimo le caratteristiche organolettiche e sensoriali dei prodotti, attraverso tecniche di cottura e di lavorazione che preservano la forma e il gusto.

Anche gli altri ingredienti che utilizzo in questa mia ricetta (katsubushi, alga kombu, olivello spinoso, infuso di sedano, estratto di gamberi rossi a freddo), uniti ad apposite tecniche di lavorazione, come i processi di disidratazione e riduzione in polvere o estrazione a freddo, si ritengono tecniche ed ingredienti in grado di esaltare le proprietà dell'umami. Vi invito quindi a provare. Vi assicuro che sarà una piacevole scoperta!"



PIATTI, NON PAROLE.

LA SCUOLA DEI MESTIERI DEL GUSTO

Visita il sito per la proposta formativa 2022 e scopri lo speciale sconto riservato ai tesserati FIC.

ALTA FORMAZIONE: obbligo di cambiare

Cambiamento di passo e di responsabilità: tutte le decisioni prese, in merito, dal Consiglio Nazionale della Federazione Italiana Cuochi. Il **Consiglio Nazionale della Federazione Italiana Cuochi**, riunitosi lo scorso mese di novembre, ha sancito un radicale cambiamento nell'**Alta Formazione FIC**. La pandemia (che speriamo di esserci lasciati realmente e finalmente alle spalle, pur con le dovute cautele e con tutti gli accorgimenti!) ci ha comunque permesso di utilizzare al meglio i materiali e le competenze già sviluppati dai formatori e docenti nelle formazioni erogate negli anni. Già dal 2015, infatti, l'Alta Formazione, e quindi la Federazione stessa, ha erogato centinaia di corsi e migliaia di ore di formazione. Per l'occasione, tuttavia, i consiglieri nazionali hanno riportato che, nonostante l'eccellenza delle lezioni erogate, si rende necessario un cambiamento di passo.

Si chiede, pertanto, ai formatori di produrre materiali utili alla produzione, da parte della grafica FIC, di **brochure dedicate ai nuovi contenuti dell'Alta Formazione**.

Procedere in questo modo, è chiaro, richiede un cambiamento di passo e di responsabilità. Purtroppo, a specifiche richieste di questo Dipartimento, che altro non fa che applicare le decisioni degli organismi associativi, molti colleghi hanno declinato l'impegno a rinnovare la disponibilità alla docenza. Il dipartimento continuerà comunque a ricevere le candidature e a vagliarle pubblicando versioni aggiornate dell'Albo dei formatori.

Ai dirigenti regionali si chiede, altresì, per favorire il lavoro di tutti gli apparati, di seguire alla lettera la procedura di organizzazione dei corsi 2022). **Per maggiori informazioni: [CLICCA QUI](#)**

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

Il nostro Team conquista una posizione prestigiosa, che si è confermata al decimo posto alla finale mondiale di Lione. Spagna, Francia, Danimarca e Norvegia.

LA NOVITÀ DEL QR CODE IL CUOCO DIVENTA SEMPRE PIÙ INTERATTIVO

la rivista diventa interattiva

SCANSIONA IL QR CODE CHE TROVI SU ALCUNI ARTICOLI buona visione!



**Una gamma completa.
La tua alleata in laboratorio!**



OFFICIAL PARTNER



www.hoplatrevalliprofessional.it

www.trevalli.cooperlat.it

Un nuovo modello di cucina: TRA RINUNCE E BUONE PRATICHE

“La cultura della sostenibilità deve essere promossa in modo oculato, attento, richiamando dal nostro passato ciò che facevano le nonne, così come gli chef di un tempo che controllavano con attenzione lo scarto”

Sostenere la qualità del cibo che è servito in tavola; sostenere la cura delle materie prime in cucina per la riduzione degli sprechi alimentari; sostenere il risparmio energetico per la trasformazione degli alimenti; sostenere la consapevolezza del cuoco di oggi che deve organizzare il proprio lavoro in funzione di una sostenibilità per le risorse umane.

Molte riflessioni ci vengono alla mente per essere solidali con una necessità incalzante, quella di giungere ad **“essere accreditati come professionisti di cucina sostenibili”**.

Non vorrei andare controcorrente, ma vorrei sollevare la preoccupazione per il nostro lavoro per poter essere definito “cuoco corretto” capace ed in grado di “ridurre gli sprechi” a tutela di tutti.

Per questo mi pongo di costruire un percorso ragionato, af-



finché tutti possiamo condividere delle scelte per rendere più misurabile il nostro “essere sostenibili”.

Certo è che tutti noi siamo convinti di adempiere a buone pratiche consolidate, per questo ci sentiamo tranquilli quando mettiamo in azione una corretta e ragionata razionalizzazione degli approvvigionamenti. Crediamo di saper scegliere le materie prime di stagione, magari scegliendole con razionalità, così come selezionare semilavorati laddove siamo certi che le nostre possibilità di garantire una dispensa e/o magazzino capaci, diventa una certezza.

Progettiamo con precisione, quasi microscopica, la costruzione delle proposte gastronomiche, i nostri menu, affinché si possano gestire rotazioni e varietà alimentari anche con sistema della stagionalità o con fantasia del “chilometro giusto”. A volte crediamo che se utilizziamo un po’ più di gambo di carciofo, magari frullandolo per ottenere una salsa raffinata, dopo averlo fatto bollire per qualche tempo in più, ci autoconvinciamo di aver messo in pratica una opportunità di sostenibilità, perché abbiamo ridotto gli scarti di carciofo. Poi riflettiamo su quello che accade in tutte le cucine dove, “in linea” non deve mancare mai la “pomme nature” (patata botticella, tornita) che dello scarto di buccia si fa maestra, grazie ai famosi 6 (sei) lati da sfaccettare-tornire. Dalla stessa patata tornita, che crea spreco, si ricavano poi altri tagli di patate (codificate dalla terminologia di cucina stessa) a volte presenti come meravigliosi contorni in “main course” da sogno. Non credo che, se si continueranno a realizzare patate botticella, non siamo sostenibili.

Dobbiamo riflettere anche sul fatto che, se la panna fresca montandola, il commis la fa strapazzare-impazzire, piuttosto che buttarla via, si possa recuperare la parte grassa ottenendo burro per ungere le placche o per gratinare o per mantecare risotti.

Credo che la cultura della sostenibilità debba essere promossa in modo oculato, attento, richiamando dal nostro passato

ciò che facevano le nonne, così come gli chef di un tempo che controllavano con attenzione lo scarto – gli scarti, (parte non edibile degli ortaggi ad esempio), pensiamo alla mondatura degli spinaci, delle zucchine o delle melanzane. Non è vero che il frullatore ad immersione potente, che peraltro consuma energia, possa essere la salvezza di tutti quegli sprechi fatti da quanti non sanno mondare con cura, attenzione e sapienza.

La riflessione che pongo non è sui grandi sistemi; una sana raccolta differenziata, oculatamente affrontata è un buon contributo di tutti, in tutte le cucine d'Italia. Saper fare scelte di acquisto consociato tra più aziende similari, fare reti d'acquisto garantirebbe un grande risparmio energetico a tutela dell'inquinamento. Scegliere produzioni alimentari dove la tracciabilità ha valore e senso.

Il professionista cuoco che lavora in cucina o in pasticceria, che insegna in una scuola, deve essere d'esempio per le buone pratiche di "sostenibilità", che non sono semplicemente legate alla ricerca di bontà e bellezza, ma sono comportamenti da

mettere in pratica con attenzione precisa, perché si conoscono in modo tecnico le operazioni da svolgere nel proprio lavoro, saper mettere in pratica, far eseguire gli stessi comportamenti ai suoi discenti.

Lo chef deve essere capace di controllare, verificare se c'è troppo scarto nelle mondature, se si lascia aperto il frigo per molto tempo, se il forno resta acceso inutilmente, se l'abbattitore è fisso a -18 per tutto il servizio, se razionalizza ed organizza il lavoro del proprio personale, se in cucina è realizzata una adeguata raccolta differenziata, se avviene l'etichettatura del prodotto edibile da conservare, etc. etc.

Una discussione vera, pratica e dinamica, specifica del mondo della ristorazione deve essere affrontata con chiarezza sistematica e non straordinarietà di facciata. L'Ateneo attiverà prossimamente un lavoro che coinvolgerà cuochi per iniziare a riflettere e mettere nero su bianco azioni concrete alla nuova figura del cuoco, che sia attento anche alla sostenibilità a partire dal suo quotidiano. ■



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

BONDUELLE FOOD SERVICE: un alleato concreto per la sostenibilità



“ Bonduelle Food Service, punto di riferimento nel mondo dei vegetali per il fuori casa, ha sempre posto al centro della propria filosofia aziendale i concetti di sostenibilità, salute e rispetto per l'ambiente e le persone ”

La *mission aziendale* è quella di ispirare il cambiamento verso un'alimentazione a base vegetale per contribuire al benessere delle persone e del pianeta, accompagnando i Professionisti della Ristorazione che vogliono porre i vegetali al centro del piatto.

Bonduelle s'impegna è l'ambizioso programma di responsabilità sociale che punta a favorire lo sviluppo di un'agricoltura e di un'alimentazione sostenibili, fatto di azioni quotidiane che riguardano tutte le fasi della lavorazione, dal campo allo stabilimento.

Il programma prevede **7 impegni concreti**:

1. Coltivare nei migliori territori rispettando il ritmo delle stagioni, controllando tutte le fasi della filiera.
2. Promuovere l'uso di pratiche agro-ecologiche alternative e limitare l'utilizzo di pesticidi.
3. Preservare la biodiversità e le risorse naturali, lavorare la terra ed i campi con grande rispetto e investendo per migliorare sempre di più l'impatto ambientale.
4. Offrire una lista ingredienti il più breve e pulita possibile.
5. Sostenere l'agricoltura biologica in linea con la crescente domanda del mercato.

6. Promuovere l'economia circolare con confezioni sempre più sostenibili.
7. Accompagnare gli chef alla scoperta della cucina a base vegetale.

Per adempiere a questo settimo impegno, Bonduelle Food Service mette a disposizione dei Professionisti della Ristorazione la propria competenza nel mondo dei vegetali e la conoscenza culinaria create in oltre 160 anni di storia aziendale grazie a continue ricerche, investimenti ed esperienza.

Greenology, l'arte della cucina a base vegetale, è il nuovo programma nato proprio per supportare Chef e Operatori della Ristorazione che hanno oggi l'esigenza di integrare nei propri menù proposte a base vegetale, per rispondere alle richieste ed aspettative dei propri clienti. Attraverso Greenology, Bonduelle Food Service affianca i Professionisti della Ristorazione con un programma di consulenza personalizzata e con un servizio chiavi in mano sempre a disposizione e consultabile online. Un progetto integrato che grazie anche alla collaborazione con Chef stellati, Nutrizionisti e Professioni del settore dell'alimentazione, fornisce aggiornamenti sui food trend emergenti e mette a disposizione strumenti e contenuti di valore come ricette, ispirazioni, consigli culinari e di gestione della propria attività, studiati per ogni canale della Ristorazione...

Sempre con l'obiettivo di offrire un servizio di valore per i Professionisti nella loro attività, Bonduelle Food Service ha ideato **Safe Up**: un progetto sulla sicurezza alimentare nelle cucine professionali. Una necessità a cui l'azienda risponde con numerosi ed accurati controlli lungo tutta la filiera, applicando un'autoregolamentazione più rigida rispetto a quanto previsto dalle norme vigenti e con progetti di consulenza sul tema della sicurezza alimentare. ■

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.



Genuinità nei piatti della LADY AGRI-CHEF ILARIA SALVADORI

La cuoca FIC racconta alla rivista "Il Cuoco" il suo percorso professionale e il grande salto di qualità compiuto grazie al supporto della Federcuochi

"Pronto? Posso parlarti per cinque minuti?"

"Ti richiamo io tra mezz'ora, sono sul trattore e qui nel campo non prende bene". Questa è **Ilaria Salvadori**.

Agricoltura, cucina, ospitalità in un cuore solo. Un grande cuore!

Ilaria è l'esempio perfetto di quelle che si chiamano **agri-chef**, grandi professioniste che portano in tavola quello che hanno prodotto con la loro attività agricola, con passione, con cura, con fatica e sacrificio.

"Sono entrata a far parte del mondo FIC perché chi già c'era credeva avessi le potenzialità per farne parte. Mi sentivo un po' fuori luogo, la mia era una cucina ruspante, contadina, molto semplice. Ho iniziato a frequentare i corsi dell'Associazione e mi sono resa conto che anche chi fa cucina tradizionale di un territorio, classica, può crescere".

Ilaria, ma tu come sei arrivata ad essere una Lady agri-chef?

"Il mio è un percorso fatto di libri. Ho una doppia laurea e ho lavorato in cantina al ristorante stellato "Il Falconiere" di Cortona (AR). In una cantina con 10 uomini e la presenza di Silvia, una grande donna, la chef de maison. Un'esperienza straordinaria, professionale e umana. Poi ho deciso di fare una pazzia! Ho mollato tutto, mi sono licenziata e ho partecipato a un bando di diversi-

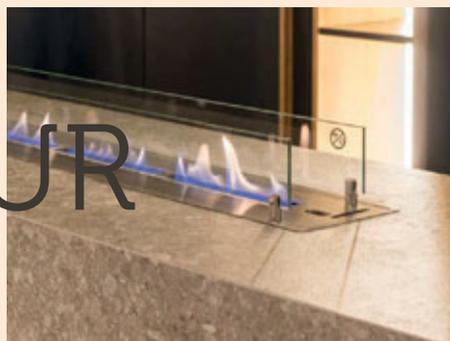


ficazione agricola per investire su un vecchio casolare in cui ho realizzato un agriturismo, una fattoria didattica e un'area sosta camper. Vengo da una famiglia in cui le donne si occupavano di cucinare per eventi vari e la convivialità è nel mio Dna, il piacere per la condivisione è assoluto. Ho deciso di fare anche corsi di cucina in cui spiegare la magia della tradizione e ho iniziato con lezioni sulla realizzazione e degustazione del pecorino, che realizzo con il latte delle mie pecore. Ed è stato lì che ho scoperto una realtà curiosa di sapere quello che in campagna è ancora la quotidianità, o quasi. Adesso tengo corsi sulla pasta fresca, ma soprattutto quello che amo e amano di più è quello "dall'orto alla tavola": si va nel campo, si raccolgono erbe, frutta e verdura e si va in cucina. Pietanze semplici, dove spicca la bontà del prodotto, dove niente copre o nasconde la natura. La verità in un piatto, insomma! Una verità che, nel tempo, si è raffinata. Diventare lady chef FIC mi ha fatto fare un salto di qualità in questi tre anni. Sono scesa dal trattore e ho iniziato a seguire corsi, eventi, serate e ho raggiunto la consapevolezza di quali fossero le mie criticità. Ero un'ottima donna in cucina, ma avevo bisogno di diventare una professionista. Grazie a Federcuochi ho studiato, imparato, riadattato ciò che vedevo al mio stile pulito e ho assunto consapevolezza del mio valore. Ho la possibilità di avere materie prime eccellenti e adesso ho anche appreso ad esaltarle con successo persino in eventi dove mi sono trovata a fianco di cuochi prestigiosi e di grande fama".

Cosa trova chi viene da te alla fattoria Bistecca a Cortona (AR)?

"Dipende da come mi alzo!" (...e ride, con la sua risata che ti trascina in un mondo pulito e genuino...). "A parte gli scherzi, trova una cucina stagionale, con echi della tradizione della mia bisnonna e un soffio di professionale modernità." ■

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

SOSTENIBILITÀ: i punti di vista dei nostri cuochi imprenditori

“ In questo numero abbiamo raccolto opinioni e proposte di associati FIC che sono anche imprenditori ”



■ GIUSEPPE TOGNAZZI LOMBARDIA, AREA NORD

Quando si parla di sostenibilità, Giuseppe gioca in casa. Da anni, infatti, ha smesso di esercitare la professione di chef per concentrare le sue energie, come consigliere dell'Associazione Cuochi Bresciani, in un progetto di selezione e promozione di piccoli produttori locali. Attraverso una serie di

eventi organizzati durante l'anno, gli imprenditori hanno la possibilità di farsi conoscere da un pubblico ampio di professionisti della ristorazione, in una rete di promozione dei prodotti del territorio che si amplia in modo costante. I produttori locali, secondo Giuseppe, «fanno della sostenibilità la propria bandiera», perché la sostenibilità è parte integrante di una produzione locale: una famiglia che gestisce una piccola attività è la prima a volere, istintivamente, che l'ambiente in cui lavora sia pulito e controllato, e che mantenga la biodiversità propria che rende i propri prodotti eccezionali. Un vero progetto di sostenibilità deve coinvolgere i piccoli imprenditori, che per natura hanno un impatto ambientale minimo. Ed è questo coinvolgimento intensivo che, ad oggi, risulta difficile: perché i produttori locali sono spesso poco commerciali e fanno fatica ad integrarsi nelle reti dove la grande produzione la fa da padrona. Sarebbe auspicabile un cambio di paradigma, sulla falsa riga di quello che già viene utilizzato in altri Paesi: in Francia, per esempio, si usano diversi criteri di tracciamento e impacchettamento a seconda della grandezza dell'azienda.

■ ANTONIO ZIRPOLI BASILICATA, AREA SUDD

Antonio - chef all'Art Restaurant Ricevimenti Potenza - partendo dalla sua esperienza, delinea i problemi relativi all'inserimento della sostenibilità nel mondo ristorativo. Se un ristorante che propone un menu à la carte ha la possibilità di affidarsi a piccoli produttori locali, lo stesso non si può dire per quelle realtà che devono servire una clientela più grande. La piccola produzione è meno in grado di soddisfare le richieste di grandi attività. Il problema si allarga di fronte allo scarso o nullo aiuto da parte degli organismi statali. Con uno stanziamento di fondi, si potrebbe invogliare gli imprenditori ad assumere personale e allargare la propria produzione di materia prima italiana. Lo Stato potrebbe sostenere le aziende anche con novità sulla produzione di imballaggi e gestione dei rifiuti. È auspicabile, quindi, un ridisegno della normativa che snellisca la quantità e migliori la qualità degli imballaggi, e una serie di manovre che sostengano le aziende ristoratrici nella raccolta differenziata e nello smaltimento.



■ ROBERTO CIPOLLA LAZIO, AREA CENTRO

Parlando di sostenibilità, il discorso con Roberto non può che concentrarsi sulla sua specializzazione in Nutrizione culinaria. Il Master che ha conseguito non è che la punta dell'iceberg di quella che è la sua filosofia culinaria. E tutto questo è un importante argomento di sostenibilità, perché lavorare nella ristorazione significa lavorare con "la salute di tutti", una responsabilità che gli addetti ai lavori dovrebbero riconoscere e far propria. "Sostenibilità" non significa "buono per la natura", ma "buono per la natura e l'uomo". Roberto si rende conto delle difficoltà legate a un cambiamento così radicale dell'ambiente ristorativo italiano, ma desidera un nuovo paradigma culinario, in cui le scelte siano basate sul benessere dell'essere umano e dell'ambiente. Un cambio di paradigma che potrebbe essere accompagnato, dall'alto, con linee guida che non solo definiscano modi di produzione, imballaggio e trasporto più ecosostenibili, ma che chiedano anche agli addetti ai lavori di avere una formazione nutrizionale accertata, e di usarla nel proporre ai clienti piatti non solo buoni e belli, ma anche sani. ■



BayernlandFIC

Dalla Baviera, il gusto che unisce.



www.bayernland.it

Bayernland



I diversi aspetti tecnici nel SERVIZIO DEL DSE FIC

Conosciamo meglio la struttura del Dipartimento Solidarietà Emergenze della Federazione Italiana Cuochi: iniziamo dal metodo “Augustus”



Il 22 Gennaio 2020, a soli 4 anni dalla nascita del **Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC**, veniamo iscritti nel registro nazionale delle associazioni di Protezione civile in seno al **Dipartimento di Protezione Civile**. Ben **17 Associazioni regionali** costituite ci hanno permesso di garantire in tutto lo stivale un supporto dinamico e concreto alle esigenze emergenziali del nostro Paese. Per farlo al meglio, ci siamo dotati di una formazione tecnica che tutti i Volontari operativi hanno dovuto seguire prima di poter operare sul campo.

In questo angolo, a noi riservato, della rivista *Il Cuoco*, vi trasmetteremo quelle che sono le regole che ci siamo dati per offrire un supporto concreto.

Iniziamo con il contesto. Il Dipartimento di Protezione Civile



opera con il **metodo Augustus**: l'imperatore Romano Augusto, più di 2000 anni fa, già sosteneva che "il valore della pianificazione diminuisce con l'aumentare della complessità degli eventi". E, proprio con questo spirito, nasce il metodo Augustus sulla semplicità e flessibilità.

Flessibile secondo i rischi presenti nel territorio e delinea con chiarezza un metodo di lavoro semplificato nell'individuazione e nell'attivazione delle procedure per coordinare con efficacia la risposta di Protezione civile.

Tale metodo si compone di 14 funzioni:

- 1) Tecnico Scientifica pianificazione
- 2) Sanità, assistenza sociale e veterinaria
- 3) Mass media e informazione
- 4) Volontariato
- 5) Materiali e Mezzi
- 6) Trasporti, circolazione e viabilità
- 7) Telecomunicazioni
- 8) Servizi essenziali ed attività scolastica

- 9) Censimento danni a persone e cose
- 10) Strutture operative
- 11) Enti locali
- 12) Materiali pericolosi
- 13) Assistenza alla popolazione
- 14) Coordinamento centri operativi

Di queste, 2 sono di nostro diretto interesse: la funzione 4 e la funzione 13, così nel dettaglio:

Funzione 4 VOLONTARIATO: Persona che, liberamente e spontaneamente, accetta una determinata situazione o gratuitamente mette a disposizione la propria attività. Va debitamente informato e formato, al fine di essere utile e capace ad operare in contesti emergenziali.

Funzione 13 ASSISTENZA ALLA POPOLAZIONE: In caso di calamità, i cuochi supportano la popolazione colpita, producendo pasti che, sia per mancanza di strutture che per irreperibilità delle derrate alimentari, nonché per un fattore psicologico dovuto al trauma, non riescono a preparare. ■



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



L'ALTRA CARBONARA

dello Chef Simone Strano



PENNE RIGATE ALLA CARBONARA DI TONNO ... e latte di mandorla



PRIMO PIATTO



10 PORZIONI

800 g penne rigate Selezione Oro Gran Chef Barilla

per la salsa

200 g bottarga di tonno
300 g burro salato
200 g tonno rosso Sicilia
(parte non nervosa da servire cruda)

100 g panna fresca
200 g latte di mandorla
q.b. olio evo

1. Essiccare la bottarga di tonno tagliata a lamelle di 3mm in forno ventilato alla temperatura di 40°C. Successivamente polverizzarla nel mixer e se necessario setacciarla finemente.
2. Cuocere la pasta 5 minuti in meno rispetto alla cottura ottimale. In una padella con poco burro aggiungere poca acqua di cottura, la panna e una parte di bottarga liofilizzata ottenendo una riduzione dalla consistenza di crema. Aggiungere la pasta e terminare la cottura mantecando con il restante burro, aggiungere ancora bottarga in polvere e ultimare con olio evo.

Composizione del piatto: disporre la pasta in piatto fondo, il tonno a julienne e la crema di bottarga aggiuntiva, servire con uno shot di latte di mandorla.

Temperatura di servizio: caldo.





Pasta per Bigné O PASTA CHOUX

Viene usata per realizzare i conosciutissimi bigné che sono utilizzati per preparazioni dolciarie ma anche salate

L'impasto può essere bilanciato in diversi modi, in base al prodotto finale da realizzare. La pasta bigné viene utilizzata per preparazioni tipiche e anche per gli elaborati classici. Tra queste ricordiamo le "zeppole di San Giuseppe" (Campania) o le "sfince di San Giuseppe" (Sicilia), oppure le patate Dauphine (impasto realizzato con pasta choux e aggiunta di patate a purea), l'eclair, gli gnocchi parisiennes e tante altre ricette.

La pasta bigné è un composto molto differente da tanti altri, perché viene realizzata con la precottura dell'impasto. Usualmente la pasta bigné è realizzata con acqua, grasso, farina e aggiunta d'uova. La sua precottura avviene in pentola, ma una volta veniva usato il polsonetto (pentola usualmente costruita in rame a fondo curvo). Il procedimento molto particolare serve ad avviare il processo della gelatinizzazione. Infatti la precottura serve a formare una maglia di glutine più resistente del solito. Durante la cottura finale, nel caso del bigné al forno, il vapore che si viene a creare, spingendo dall'interno verso l'esterno, trova l'impasto in superficie resistente, creandosi come se fosse una camera d'aria dando al bigné la struttura tradizionale rendendolo friabile

e vuoto all'interno.

Nel bilanciamento dell'impasto occorre sapere che il grasso usato abitualmente per la pasta choux è il burro, anche per l'aroma inconfondibile che dona al prodotto. Il burro può essere sostituito anche dallo strutto o da grassi vegetali nella stessa quantità iniziale della ricetta, anche se per alcune preparazioni che vedremo in seguito, si consiglia diminuire la grammatura dello strutto fino al 30%.

L'acqua può essere sostituita totalmente dal latte o in parte, importante che nella ricetta iniziale venga calcolata anche la quantità di grassi contenuti nel latte. La farina da usare dovrebbe essere con la W 180/220. Evitare di mettere farine più forti, che potrebbero rendere il prodotto più coriaceo e quindi più pesante, oltre che lo sviluppo del bigné potrebbe essere non perfetto.

Il bigné tradizionale ha un sapore neutro, cioè come accennato precedentemente può essere utilizzato sia per il salato che per il dolce, ma possiamo aromatizzarlo come vogliamo in base all'utilizzo. Tale argomento sarà trattato nel prossimo numero assieme ad altre indicazioni per personalizzare il bigné. ■

Pasta per Bigné o pasta Choux	
Ingredienti	Procedimento
g 200 latte intero UHT	Bollire l'acqua, il latte, il burro, il sale e lo zucchero. All'ebollizione della miscela, versare la farina e mescolare energicamente fino a quando il composto si stacca dalle pareti della pentola. Mettere in planetaria con la foglia la pasta precotta e aggiungere le uova una alla volta. Il composto sarà pronto da cucinare quando sarà lucido, liscio e stabile. Inserire la massa nel sac à poche con la bocchetta liscia dal diametro scelto in base alla grandezza del bigné che si vuole ottenere. Cuocere a 190°C
g 120 acqua	
g 180 burro	
g 185 farina - 280 W	
*g 215 circa di uova	
g 3 sale	
g 8 zucchero	
Nota: La quantità delle uova è determinata in base alla W della farina e alla precottura della massa per bigné.	La video ricetta del bigné di Giuseppe Giuliano è visionabile anche su You Tube: CLICCA QUI



Il burro con l'acqua, il latte, il sale e zucchero pronto da fare bollire



La massa precotta della pasta bigné, pronta da aggiungere le uova



Mentre si aggiungono le uova alla massa precotta uno alla volta



La massa per bigné pronta da formare in teglia



Massa per choux o bigné



Bigné formati in teglia pronti da infornare



Bigné durante la cottura



Bigné pronti da farcire

Ricette sostenibili tra i lievitati. PANZANELLA CON IL PANE RAFFERMO

È un piatto di recupero del pane raffermo umidificato con ingredienti come il pomodoro che la rendono gustosissima anche per una merenda salata

Essere **sostenibili**, a nostro avviso, vuol dire riuscire a ottenere un risultato senza pesare eccessivamente su qualcosa o qualcuno.

Pensiamoci, la parola sostenere indica qualcosa che si sorregge, forse anche l'aiuto di qualcosa, ma se grava eccessivamente su quest'ultima, rischia di crollare. Ecco quindi l'equilibrio, peraltro ricercatissimo fra gli Chef, che in questa proposta vuole unire sostenibilità ambientale ed equilibrio di ingredienti.

Tengo a precisare che la panzanella è un piatto di recupero del pane raffermo, umidificato con ingredienti quali ad esempio il pomodoro, che la rendono gustosissima, anche per una merenda salata. In questa versione ho voluto proporre, per mantenere la sapidità della ricetta, un baccalà cotto al



La panzanella, chiamata anche pansanella o panmole o pane 'nzuppo, è un piatto tipico di tutta l'Italia centrale, dalla Toscana, alle Marche, Umbria, del Lazio e dell'Abruzzo. Nella pagina accanto Fabio Toso ci propone la sua versione

vapore unito alla rucola e ad una crema di piselli. Per il pane è stata utilizzata acqua di mare pugliese, che viene purificata con un processo produttivo brevettato in uno stabilimento direttamente collegato al mare a garanzia di sicurezza alimentare e sostenibilità ambientale.

È utile evidenziare che, a parità di peso col sale comune, l'acqua di mare contiene 40 volte meno sodio, di cui bilancia gli effetti negativi a livello cardiovascolare per la contemporanea presenza di potassio. Sono presenti naturalmente 92 macro e microelementi disciolti, sali minerali e oligoelementi.

Alla luce della sostenibilità, anche l'ambiente trae vantaggio dall'impiego di acqua di mare, in sostituzione, in questa ricetta (non nella biga) alla combinazione di acqua potabile e sale addizionato.



PANZANELLA DI PANE DI GRANO SOLINA E ACQUA DI MARE, BACCALÀ AL VAPORE CON RUCOLA SELVATICA, CREMA DI PISELLI E POMODORO CAMONE

Ingredienti	Procedimento
Biga	
1 kg farina 00 W 260	Far lievitare 18 ore a 20°C.
500 g acqua	
10 g lievito compresso	
Impasto pane	
550 g biga	Impastare la biga con la farina e l'acqua di mare per circa 15', quindi amalgamare il grasso in quattro volte. Impastare ancora 10' quindi puntare l'impasto 1h. formare delle pagnotte del peso di 1 kg e lasciar lievitare a 26°C 2h. Infornare a 230°C con vapore medio per 40'. Togliere l'umidità e proseguire la cottura per ulteriori 10'. Sfnare e far raffreddare su griglia.
1 kg farina integrale di grano Solina	
650 g acqua di mare	
120 g grasso vegetale da semi di lino e semi di girasole	
Per il piatto	
Tagliare il pane a cubetti ed infornare a 65°C per 20'	Cuocere il baccalà a 100°C a vapore, quindi frullare i piselli precedentemente cotti con la cipolla, setacciandoli. Bagnare il pane con il pomodoro e vaporizzando dell'acqua, quindi montare il piatto con la crema di piselli, unire il pomodoro e le foglie di rucola.

COSA SUCCEDDE IN QUESTA PREPARAZIONE ALL'IMPASTO

L'impasto riesce ad avere una migliore lievitazione, più rapida ed omogenea, in relazione al fatto che non c'è sale aggiunto che, attraverso la sua azione batteriostatica, rallenterebbe l'attività fermentativa. Si dovrà prestare attenzione però nella formazione del glutine, che dovrà essere lavorato correttamente, essendo il grano Solina un grano con minor quantità di glutine. Va ricordato che il sale comunque, per la sua azione polare, avvicina la gliadina e la glutenina, formando così un glutine rigido, molto performante per l'attività fermentativa a favore dei gas che si formano durante la zimosi del lievito compresso (*Saccharomyces Cerevisiae*).

Focus sulle produzioni ZOOTECNICHE

“La carne può essere sostenibile? È la domanda che, ormai da qualche anno, sempre più persone si stanno facendo, specie dopo essere stata tanto demonizzata in maniera poco scientifica e molto ideologica”

Per vari motivi in questi ultimi anni le grosse produzioni zootecniche sono sotto accusa, come grandi produttori di gas serra principali responsabili dei cambiamenti climatici. Lobby dell'agroalimentare, furbamente "riconvertite" al vegetariano e vegan, hanno messo in cattiva luce il consumo di proteine animali. L'eccessivo consumo di carne nei paesi più industrializzati esiste, proporzionalmente e con conseguenti emissioni di CO₂, ma ritenere il settore delle carni nemico assoluto è improprio e ingannevole sia da un punto di vista di sostenibilità che salutistica. Recenti ricerche scientifiche hanno quantificato la quantità di emissioni dannose generate dagli allevamenti e nella produzione dei foraggi, catalogandole di gran lunga inferiore rispetto ad altre produzioni industriali di vari settori. A certificarlo è la ricerca condotta da Roberto De Vivo e Luigi Zicarelli e pubblicata su **Translational Animal Science**.

Comunque, questo non prelude l'impegno a beneficio dell'ambiente e della sostenibilità dell'intero comparto; difatti tutto il **settore carne**, sta investendo per diminuire il proprio **"impatto ambientale"** lungo tutta la filiera dall'allevamento alla trasformazione, dal confezionamento al trasporto merci, dalla produzione di energia da fonti rinnovabili alla trasformazione degli scarti di produzione, grazie anche a scoperte e innovazioni in tema di **zootecnia di precisione**.

LE "VIE" E I TAGLI ALTERNATIVI

In cucina per poter arrivare a situazioni di **sostenibilità** delle carni, si deve innanzitutto utilizzare e **"sfruttare"** la totalità dell'animale, iniziando anche l'uso di qualche taglio alternativo, andando a studiare e sperimentare. Ci guadagnerà oltre che il portafoglio, anche la professionalità del cuoco, in quanto queste parti anatomiche poco richieste, sono vendute sempre a pochi Euro al chilogrammo nonostante siano ottime e provenienti dalle stesse bestie, che vi danno il filetto o la fiorentina.

- **Bovini** - Per bovino in senso generale si intende tutta la "rosa" appartenente alla famiglia di **mammiferi bovidi ruminanti**: il **vitello**, maschio o femmina, la **vacca** (*chiamata anche "scottona" fino ai 3 anni di età o fino a quando non ha partorito*), **manza**, **vitellone** (*maschio di oltre un anno o al massimo 2*); adulto in **toro** (*se integro*), e **bue** o **manzo** se è stato castrato. In genere il "mercato" si è sempre indirizzato verso tagli magri caratterizzati da brevi cotture, ma cari poiché di dimensioni ridotte rispetto ad altri dell'animale (*es. filetto, scamone*), oppure al **"quarto posteriore"** da cui si ricavano tagli scelti e di pregio.

In **quarto anteriore**, che comprende il **collo**, la **spalla**, parte del **costato** e parte del **petto** è stato dal mortale consumatore molto trascurato, a tal punto da finire inesorabilmente per essere trasformato in genere dall'industria dell'agroalimentare, in preparazioni non certo di alta cucina: un vero sacrilegio!

Oltre a questi "quarti" appena citati, ne esiste anche un quinto detto **quinto quarto** che comprende tutte le **interiora** o **frattaglie**, la **testa**, la **coda**, le **zampe** e tutte le parti commestibili del bovino in genere, ma sono anche di altri quadrupedi. Queste sono suddivise in **"rosse"** e **"bianche"** in relazione al diverso contenuto in mioglobina ed emoglobina. Sono tra i tagli più gustosi e si prestano a numerose particolari preparazioni cui le vecchie culture della tradizione culinaria ne è ricca. **Il quinto quarto è tutto sostenibile!**

L'intera carcassa del bovino da un punto di vista **"commerciale"** viene suddivisa attraverso i suoi tagli anatomici in **tre tipi di categorie**, qui sotto descritte, dove le mani esperte del cuoco con sufficienti conoscenze, sa utilizzare al meno sia nelle modalità di cottura che nelle tipologie di piatti. Sono dovute intervenire crisi economiche, una richiesta da parte della clientela di cucina più di sostanza e meno di effetti speciali, ulteriori e importanti problemi relegati all'ambiente, che si è giunti a parlare di recupero delle tradizioni e di sostenibilità, in un contesto di **NON SPRECO**. Essenziali le nuove tecnologie messe in campo per un riscatto di certi **"tagli"** in modalità che sino a pochi anni fa, erano poco attuate o impensabili; roner, forni statici a basse temperature, cotture in CBT in sottovuoto ed altro ancora, dove un "fesone di spalla" di manzo può divenire un "roast-beef" per nulla invidiabile per succulenza e morbidezza al più noto e pregiato taglio della lombata.

• **Pollame in genere**

Il pollame è un'ottima pietanza in sintonia con i nuovi dettami alimentari, carne magra con poche calorie, e di basso costo. Il pollo nella ristorazione, se non pensato nei classici modi da intero (*arrosto o alla griglia*), può dare una vasta gamma di preparazioni tutte diverse attraverso le sue distinte parti anatomiche. Oltre alle cosce, sovracosce e al petto per le più nobili e intramontabili preparazioni, abbiamo le ali (*fritte a "bon bon" da aperitivo, oppure disossate come un tempo a guarnizione di zuppe e consommé*), possiamo usufruire delle sue interiora come il cuore,



il fegato, i reni e il ventriglio (*dureli*) per ottimi intingoli e ragù di un tempo passato, o motivo di risotti, come pure di salsa in accompagnamento dei "voul ou vent".

Anche le zampe, utilizzate sin pochi decenni fa per il brodo assieme alle ossa, oggi sono state "ri-scoperte" da da noti chef come lo Chef **Marco Liu** di Milano e dello stellato **Terry Giacomello** ex sous chef di Ferran Adrià.

Anche anitre e oche possono contribuire ad una cucina "sostenibile" offrendoci oltre ai ciccioli croccanti, anche tanto e ottimo grasso per le cotture **"in confit"**; anche i colli di questi palmipedi una volta disossati si farciscono per delle fantastiche preparazioni.

• **Altre carni**

Anche tra bovini, ovini e suini si possono trovare tagli poco conosciuti, e riprendendo la "filosofia" del pollo, la fantasia

<p>BOVINI</p>	<p>FRATTAGLIE ROSSE</p> <p>fegato milza reni lingua cuore polmone diaframma esofago</p>	<p>FRATTAGLIE BIANCHE</p> <p>trippa cervella animelle schienali omento</p>	<p>QUASI FRATTAGLIE</p> <p>testina guance piedi mammella budella testicoli coda</p>	<p>CARNI OVINE E CAPRINE</p>	<p>FRATTAGLIE ROSSE</p> <p>fegato milza cuore polmone trachea</p>	<p>FRATTAGLIE BIANCHE</p> <p>cervella animelle (timo e pancreas)</p>	<p>QUASI FRATTAGLIE</p> <p>testa piedini</p>
<p>MAIALE</p>	<p>FRATTAGLIE ROSSE</p> <p>fegato milza reni lingua cuore polmone</p>	<p>FRATTAGLIE BIANCHE</p> <p>cervella animelle trippino</p>	<p>QUASI FRATTAGLIE</p> <p>testina orecchie piedini codino omento sangue</p>	<p>VOLATILI DA CORTILE E POLLAME</p>	<p>FRATTAGLIE ROSSE</p> <p>fegatino cuore</p>	<p>FRATTAGLIE BIANCHE</p> <p>stomaco</p>	<p>QUASI FRATTAGLIE</p> <p>creste bargigli uova non nate testicoli</p>
<p>CINGHIALE</p>	<p>cuore, fegato, milza, polmoni, animelle</p>			<p>CONIGLIO</p>	<p>FRATTAGLIE ROSSE</p> <p>fegato reni cuore polmone</p>	<p>FRATTAGLIE BIANCHE</p>	<p>QUASI FRATTAGLIE</p> <p>testa</p>

TAGLI DI CARNE BOVINA		
TAGLI DI 1ª CATEGORIA	TAGLI DI 2ª CATEGORIA	TAGLI DI 3ª CATEGORIA
di alto costo NON SOSTENIBILE	di medio-basso costo SOSTENIBILE	di basso costo SOSTENIBILE
1 - Lombata (Roast-beef)	9 - Pesce o fiocco/piccione di muscolo	8 - Geretto posteriore
2 - Filetto	11 - Fesone di spalla	
3 - Scamone	12 - Copertina di spalla o copri paletta	10 - Pancia
4 - Girello di coscia	13 - Fusello o girello di spalla	
5 - Fesa esterna o sottofesa	14 - Petto	16 - Geretto anteriore e brione
6 - Noce	15 - Aletta o paletta	
7 - Fesa interna o noce piatta (nel vitello Fesa Paillard)	17 - Fracosta di Reale	19 - Reale di collo
	18 - Punta di petto	

M A N Z O		
TAGLI	REALIZZAZIONI	
Dalla Spalla		
FESE **	fesone di spalla	Beef-steak (bistecche), Hamburger, carbonate/pizzaiole, bollito, stufato
	brione e fesone capello da prete	Bollito, brasato/stufato, goulasch/spezzatino, carbonate/pizzaiole
REALE **	(coste basse)	Bollito, brasato/stufato, goulasch/spezzatino, ragu, macinati per ripieni
COLLO *		
GARETTO ANTERIORE **	(stinco disossato)	Bollito, brasato/stufato
Dal Petto (e fianco)		
BIANCOSTATO E FIANCO *		Bollito, goulasch/spezzatino
PETTO E FIOCCO * (o petto sottile)		Bollito, stufato
PANCIA *		Macinato per ragu e ripieni

VITELLO		
TAGLI	REALIZZAZIONI	
Dalla Spalla		
REALE **	(coste basse o sottospalla)	Al forno , bollito, spezzatino, spiedino, macinati
FESE **	(fesone , brione e fusello)	Al forno , ripieno
COLLO e TRAVERSINO *		Bianchetto, in umido, macinati
GARETTO ANTERIORE **	à (stinco anteriore)	Al forno , ossubuchi
Dal Petto (e fianchetto)		
PUNTA DI PETTO e BIANCOSTATO *		Arrotolata, ripiena al forno, teneroni , groppetti bollita, spezzatino
CIMA * (o pancia)		Arrotolata , ripiena al forno , cima genovese
FIOCCO * (o petto sottile)		Bollito
FIANCHETTO *		Farcito

creatrice del cuoco può dare grandi soddisfazioni culinarie. Molti i tagli alternativi alla massa sconosciuti, soprattutto nei bovini (del maiale usiamo già tutto, o quasi), possono valorizzare una ristorazione non acquisita.

- **Frattaglie: la rivincita sulla cucina dei ricchi**

In pieno tempo di "boom" economico, certe preparazioni sono venute meno, perché ravvisate come cibo dei poveri,

non razionali e nè in linea ai nuovi dettami nutrizionali. Retaggio di una cucina lontana e rurale, le frattaglie, di qualunque animale, rappresentano un vero patrimonio di cultura gastronomica del "gusto", dove sono o molto apprezzate o vengono rifiutate categoricamente.

Queste sono, per i cultori dei buoni sapori, una fonte inesauribile di cucina sostenibile, energetica e di facile reperibilità. ■



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

I MIGLIORI PESCI E
CROSTACEI DAI MARI
DEL NORD

AL SERVIZIO DELLA
RISTORAZIONE

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

IL ROSSO TARDIVO: trevigiano d'autore

“ Nel 1996 questo prodotto ha ottenuto il marchio Igp e contestualmente fu istituito il Consorzio a tutela del Radicchio Rosso di Treviso e del Variegato di Castelfranco di Treviso e del Variegato di Castelfranco ”

Sua maestà il **Radicchio Rosso di Treviso Igp tardivo** è la migliore espressione di un territorio che ha molto da offrire dal punto di vista enogastronomico e turistico-culturale. Proviene dall'area tipica fra le province di **Treviso, Padova e Venezia**, dalle origini plurisecolari, e oggi è un ortaggio pregiato.

Un territorio unico, dove nasce il re dei radicchi, il tardivo di Treviso Igp, assieme al precoce e al variegato di Castelfranco. Chiamato nel gergo "Spadone", per la tipica forma lanceolata, con germogli regolari e compatti che tendono a chiudersi all'apice,



si distingue per il sapore unico, gradevolmente amarognolo e croccante. La presenza del radicchio nell'area di Treviso risale dalla metà del sedicesimo secolo, mentre le tecniche di lavorazione furono messe a punto nell'Ottocento dal vivaista belga Francesco Van De Borre. **Nel 1996 questo prodotto ha ottenuto il marchio Igp e contestualmente fu istituito il Consorzio a tutela del Radicchio Rosso di Treviso e del Variegato di Castelfranco.** Oggi è un ingrediente fondamentale delle tavole di tutta Italia, infatti per la sua versatilità può essere utilizzato in diverse ricette, dagli antipasti fino ai dessert. Se utilizzato col risotto rappresenta la tipicità di un territorio, magari aggiungendo la luganega oppure il gorgonzola, c'è l'imbarazzo della scelta, pure con i vini del posto, come un bianco secco e abbastanza strutturato con cui si abbina perfettamente o se gustato fritto o a forno con un buon **Prosecco**, simbolo della zona; da non trascurare i rossi vivaci. Il Radicchio Rosso di Treviso Igp tardivo, assieme al precoce e al variegato di Castelfranco può diventare un pretesto per scoprire le impareggiabili bellezze del territorio della Marca trevigiana fra paesaggi, arte, storia, tradizioni e prodotti tipici. "Gioiosa et amorosa" così che è conosciuta la Marca trevigiana sin dal Medioevo, tanto che è stata citata anche da **Giovanni Boccaccio** nel **Decamerone**, bagnata dal Livenza e il Sile, il fiume di risorgiva più lungo d'Europa. Capoluogo della Marca, Treviso, città a misura d'uomo, tutta da scoprire tra i suoi vicoli e i suoi canali, attraversati da numerosi ponti, alla ricerca delle atmosfere di un tempo. Da non perdere Possagno, conosciuta come la città del Canova, uno splendido paesino che si trova proprio ai piedi del Monte Grappa e, infine, Asolo, località dove fermarsi per un ottimo pranzo ammirando splendidi paesaggi sulle colline della Marca e sorseggiando un ottimo calice di **Prosecco Asolo Docg**.
Buona scoperta! ■





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



Come costruire RICETTE SOSTENIBILI

“Una ricettazione sostenibile richiede il rispetto di semplici regole condivise. Ecco il vademecum per scrivere una ricetta. A tutti i cuochi e chef l'onere di applicarlo”

Collegi VIP inondano il web e le TV con più o meno probabili soluzioni per una cucina sostenibile. Con successo sono stati sdoganati cibi da tutto il mondo: **cibi poveri, sostanziosi, buoni e strani**. Da veri professionisti, quali sono le azioni da compiere per mettere in atto **processi virtuosi di sostenibilità in cucina?** Quali competenze e quali conoscenze dobbiamo costruire? Quali abilità esercitare?

Il primo parametro da affinare in un cuoco è certamente quello dell'organizzazione e dello **sviluppo di tutte le capacità tecniche e gestionali proprie della professione**. Se vogliamo ridurre i costi di una preparazione, contenere l'impatto ambientale della trasformazione dei cibi, dobbiamo partire da una ricettazione precisa. Una ricettazione sostenibile richiede il rispetto di semplici regole condivise. Ecco a voi, quindi, il **vademecum per scrivere una ricetta: istruzioni ed azioni**. A tutti l'onere di applicarlo.

VADEMECUM PER SCRIVERE UNA RICETTA

Art 1. Premessa e Titolo Ricetta

La ricetta è un testo regolativo; un testo regolativo stabilisce regole, detta prescrizioni, fornisce istruzioni da seguire. È centrato sul destinatario con lo scopo di disciplinare (“regolare”) il suo comportamento, spiegarli come si deve comportare (obblighi, regole, divieti) o suggerirgli scelte e azioni.



Azioni titolo:

- fornire indicazioni in modo chiaro e dare istruzioni esaustive;
- mettere un titolo che sia sintesi del testo: breve e significativo (verificare riferimenti cucina internazionale e nazionale);

Art 2. Ingredienti e dosi

L'elenco preciso degli ingredienti e delle dosi è la base operativa sulla quale impostiamo la progettazione e la programmazione del lavoro. Utilizzando il foglio di calcolo per lo sviluppo degli acquisti, dei costi e degli apporti energetici, è indispensabile ragionare preventivamente e definitivamente su ogni quantità impiegata. Intolleranze e allergie alimentari ci impongono il rigoroso impiego degli ingredienti dichiarati in ricetta.

Azioni ingredienti e dosi:

- elencare tutti gli **ingredienti** (attenzione agli allergeni da evidenziare in grassetto) **in ordine di impiego**;
- indicare le **dosi** per 10 persone (metodo foglio di calcolo);
- ogni ingrediente deve essere quantificato;
- come unità di misura usare solo grammi (si scrive “g” e non “gr”) o numero (per uova, bustine, carciofi e poco altro);
- abolire tutte le altre unità di misura;
- abolire “q.b.”;**
- ragionare sempre sulla quantità per una persona e quindi sulla resa monoporzione; ecco delle indicazioni di massima per ragionare sulle quantità:

Un primo piatto pronto al consumo ha un peso compreso fra 200 e 350 g (considerando anche piatti in brodo); un secondo piatto ha un peso compreso fra 350 e 450 g – comprensivo di salsa e contorno; un dessert un peso compreso fra 100 e 150 g (comprensivo di salse e frutta). Un menu (non si scrive con l'accento) completo prevede una quantità di cibo sostenibile dal nostro stomaco e una grammatura indicativa di 500-650 g.

Art 3. Metodo

Nel metodo devono essere descritte le fasi di preparazione in ordine progressivo utilizzando **la micro lingua codificata**. La terminologia tecnica di cucina permette di descrivere l'operazione utilizzando un solo vocabolo appropriato. Prima si fa un'operazione e poi l'altra, per questo la gradualità ci aiuta a rendere le nostre ricette proceduralmente corrette, facilmente eseguibili ma soprattutto comprensibili.

Azioni metodo:

- seguire una progressione graduale e precisa (numerare le fasi);
- utilizzare i verbi all'infinito** (es: tritare, mettere, farcire);
- verificare la congruenza fra il metodo e gli ingredienti, non dimenticare alcun passaggio e nessun

ingrediente;

- Indicare sempre tempo e temperatura di esposizione al calore oppure in alternativa indicare la temperatura della camera di cottura e lo strumento di cottura (es: forno statico, ventilato, ecc...) e la temperatura al cuore del prodotto (nel caso usiate un termometro a sonda).
- concludere il metodo con istruzioni su come allestire il piatto, **allegare un disegno schematico** dell'allestimento e una foto del piatto finito.

- Prevedere sempre uno spazio per note integrative e variabili. Solo in questo spazio sarà possibile inserire tutti gli elementi (dagli ingredienti ai metodi di lavorazione) accessori o sostitutivi della ricetta sopra codificata. ■

IPSE DIXIT

"La nave è ormai in preda al cuoco di bordo e ciò che trasmette al microfono del comandante non è più la rotta, ma ciò che mangeremo domani".

Soren Kierkegaard



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"

Viticoltura: VINI BUONI, PULITI E GIUSTI

“Buona cucina e buon vino, è il paradiso sulla terra!”
Questa citazione di Enrico IV è davvero datata, per i nuovi
standard politici e culturali. Oggi non basta più, bisogna che
il vino come il cibo sia: buono, pulito e giusto. Mantra della
politica Slow Food o meglio filosofia di vita di Carlo Petrini”

Vino sostenibile, che cos'è? È una filosofia di vita, prima, poi un metodo di produzione, di commercializzazione, di presentazione e, infine, di scelta. In sintesi, non è semplice realizzare “un vino sostenibile”. Ma non impossibile, anzi a dirla tutta il “vino sostenibile” era già prodotto. Cosa vi dice o ricorda il vino del contadino? Per necessità il suo vino doveva essere sostenibile. Ovvio, oggi ci siamo evoluti e raffinati, ottimizzando al meglio questa pratica tradizionale contadina e deve essere plasmata sulle aziende vitivinicole, con numeri ed esigenze diverse. Iniziamo col dire che per un pianeta giusto dobbiamo scegliere un vino pulito, da non confondere con il vino “biologico” o “biodinamico”. Prima di parlare del vino, o meglio del bicchiere di vino che berremo, dobbiamo andare in vigna. È fin troppo evidente che ormai in qualunque attività umana, e quindi anche in **agricoltura** e nella **produzione vitivinicola**, il tema della sostenibilità è ineludibile. Detto questo a chiare lettere, però, c'è da sottolineare che spesso nel nostro mondo si tende a limitare l'argomento alle sole pratiche viticole. La sostenibilità, invece, è molto di più. Produrre un

vino “sostenibile” per una cantina vuol dire anche se è in grado di essere autosufficiente, di garantire quindi un reddito alle persone che vi lavorano e di avere costi di produzione non troppo pesanti. L'agricoltura sostenibile non trascura anche gli aspetti sociali di un'attività: il suo rapporto col territorio, le persone che lo vivono e vi lavorano, gli aspetti culturali che vanno tramandati e divulgati. Pone grande importanza all'attenzione del **rispetto dei diritti** e della salute dei lavoratori: la **sicurezza sul lavoro**, la valorizzazione e formazione degli stessi. Quindi, per la produzione vitivinicola parliamo di **eco-sostenibilità** visto che riguarda non solo la conduzione *bio delle vigne*. Certo, limitare l'uso di chimica invasiva, di pesticidi, di metalli pesanti, è importantissimo per il rispetto dell'ambiente, questo è ovvio. Ma anche questioni come packaging, trasporto, fonti di energia. L'Italia in questo senso è molto virtuosa. “**Nulla eguaglia la gioia dell'uomo che beve, se non la gioia del vino di essere bevuto, purché sia sostenibile**”. Un Calice di **Chianti Classico** del grande Giovanni Manetti – Fontodi – vi aiuterà meglio a comprendere tutto ciò. ■

**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.*



premium partner



RICCIOLA KINGFISH ZEELAND

Per maggiori informazioni visita

<https://it.kingfish-zeeland.com>

Scegli la sostenibilità della ricciola Kingfish Zeeland raccomandata/certificata da:



ASC - C - 02042





Intossicazioni alimentari: GINEPRAIO DI RESPONSABILITÀ

“ Per il ristoratore non solo danni all'immagine del locale ma soprattutto responsabilità civili, penali e amministrative ”

È inquietante per chi adora la buona cucina, per chi ama recarsi periodicamente nei ristoranti e percepisce questi luoghi come sicuri sotto l'aspetto alimentare, imbattersi in articoli e notiziari che parlano di **clienti intossicati**, o peggio ancora, ricoverati in ospedale a causa della somministrazione di cibo e bevande, avariate, insudiciate o scadute. Crostacei provenienti da allevamenti abusivi e inquinati, vongole con cariche microbiche superiori ai limiti consentiti, pasta ripiena contenente parassiti, salmonella, brucellosi, stafilococchi, e così via... Parole terrificanti, che ricadono come pesanti macigni su tutto il macrocosmo della ristorazione italiana, a volte screditato e inficiato dal più grande dei "peccati" che un ristoratore possa commettere: servire un piatto che mette a rischio la salute del cliente!

Mettiamo subito le mani avanti: il **sistema normativo e preventivo italiano** destinato a tutelare la salute dei clienti al ristorante è sicuramente uno dei migliori al mondo. Tra norme, sistema di autocontrollo HACCP e ripetute ispezioni, il buongustaio italiano si deve sentire sicuro di sedersi al

tavolo di un ristorante.

Il **ristoratore**, invece, deve evitare come la peste situazioni che sfocino in casi di intossicazioni alimentari, prestando attenzione alle tecniche di conservazione, di manipolazione e di distribuzione delle vivande; evitando, soprattutto, comportamenti fraudolenti, come l'aver servito una salsa avariata o del cibo scaduto.

Incrociamo le dita! E se dovesse accadere? I danni sarebbero irreparabili a livello legale, oltre che a livello di immagine.

Pensate che la fattispecie dell'intossicazione alimentare abbraccia tutte e tre le responsabilità legali: amministrativa, civile e penale.

Sotto l'aspetto della giustizia **amministrativa**, il ristoratore potrebbe rischiare la chiusura provvisoria o definitiva del locale e in alcuni casi si può giungere, anche, all'interdizione del ristoratore dallo svolgere l'attività professionale.

Nel quadro del diritto civile, invece, il ristoratore si scontra immediatamente nella cosiddetta responsabilità extracontrattuale (art. 2043 c.c.), che obbliga il ristoratore a risarcire il danno al cliente per avere degustato del cibo e delle bevande avariati che gli cagionano dei dolorosi malori.

Oltre alla responsabilità extracontrattuale, non dimentichiamo che tra il cliente e il ristoratore si stipula un vero e proprio **contratto di ristorante**, un contratto atipico non tutelato direttamente dal nostro codice civile. Il ristorato-

**Antonio V. Malvasi: è assaggiatore sensoriale, autore e formatore. È uno studioso dell'educazione sensoriale, della gastrofisica e del gastromarketing, del diritto della ristorazione, del caffè, della miscelazione dei cocktail e delle tecniche di bar and restaurant manager. Conta circa 20 pubblicazioni di testi didattici e professionali con le case editrici Hoepli, Simone Scuola, Maggioli e Gribaudo Feltrinelli. È il fondatore della piattaforma www.sensoryfoodlab.com*

re, pertanto, sarà responsabile anche contrattualmente nei confronti del cliente nell'aver servito un prodotto con dei "difetti di conformità". Un piatto servito al ristorante che causa un'intossicazione fa ritenere il ristorante contrattualmente inadempiente nell'aver servito un prodotto difettato (cibo scaduto o avariato).

Dulcis in fundo, come un delicato dessert, la responsabilità più pesante, quella **penale**. In tal caso, la responsabilità si fonda sull'aver commesso un reato a danno del cliente. È il caso in cui un "delinquenziale" ristorante somministri cibo adulterato, per la necessità di smaltire questi prodotti, provocando al cliente una malattia del corpo, pensiamo ad un'ulcera cronica. Si parlerà, in questi casi, del reato di **Lesione personale** (582 c.p.).

Rientriamo, invece, nella fattispecie delle **Lesioni personali colpose** (590 c.p.), nel caso in cui il comportamento del ristorante relativo alla somministrazione di cibo e bevande adulterati si sia perpetrato per disattenzione o inosservanze di regole (pensiamo ai danni causati dal non aver rispettato la catena del freddo del cibo). Qualora a causa di queste lesioni dovute al comportamento doloso o colposo del ristorante (a questo punto doverosi sono i debiti scongiuri) la lesione subita è causa della morte dovuta ad intossicazione, il fatto costituirà il reato di omicidio colposo (art. 589 c.p.). Ma in questi casi, per fortuna, entriamo in situazioni rarissime e complicate da dimostrare.

Dopo questa tragica sequela di responsabilità a carico del ristorante, ricordiamo che il cliente, orientato a richiedere il riconoscimento e il risarcimento del danno, è tenuto a dimostrare con delle solide prove che l'assaggio di quel cibo è stato la conseguenza dell'intossicazione e del danno patito. Situazione non semplice da dimostrare. Prove schiacciati potrebbero essere i referti rilasciati dal pronto soccorso, le ispezioni successive dei Nas che abbiano accertato delle evidenti irregolarità tali da essere una delle cause dell'intossicazione o anche la concomitanza di più clienti che si siano intossicati in quel ristorante.

Queste "dolorose" situazioni, oltre a prevedere il giusto risarcimento del danno al cliente, rappresentano un disonorevole e indelebile pregiudizio nei confronti del locale e del ristorante. Una pessima forma di pubblicità a danno del locale, che in diversi casi sono stati costretti a chiudere

battenti a causa di questo nefasto incidente.

Anche i **dipendenti** hanno le loro responsabilità. Pur essendo il ristorante direttamente responsabile nei confronti del cliente, nei casi in cui il fatto sia stato commesso dal dipendente, il ristorante, in qualità di datore di lavoro, può rivalersi nei confronti del lavoratore, dimostrando la sua estraneità ai fatti e "girare" la richiesta di risarcimento sulle tasche del dipendente. ■



Per una nuova cucina SECONDO NATURA

“Oggi abbiamo la possibilità concreta di impostare un nuovo modello alimentare ed economico che finalmente metta al centro la natura e l'essere umano”

È ormai risaputo che la produzione di cibo è un'attività ad alto consumo di energie, che ha un forte impatto sulle risorse del nostro pianeta e che è responsabile di oltre il 40% delle emissioni di gas serra. È chiaro che la filiera alimentare globale deve necessariamente essere ripensata in tutte le sue fasi, così come è necessario dirigersi verso una produzione e consumo responsabile di alimenti.

Non bisogna per forza ricercare prodotti rari o a prezzi esorbitanti, "perché sono di qualità"; impariamo ad essere dei consumatori autonomi, responsabili e critici. Il punto è "fare da mangiare bene oggi, senza pregiudicarci la possibilità di continuare a farlo domani"

Se pensiamo a un piatto di spaghetti o a un arrosto con le patate o a un minestrone fumante sappiamo dire quale strada abbiano percorso i cibi che compongono il nostro piatto?

Le verdure, la pasta, la passata di pomodoro, la carne, il parmigiano grattugiato sopra gli spaghetti come sono stati prodotti? Da quale parte del mondo arrivano?

E chi li ha confezionati, distribuiti e trasportati fino al luogo dove li abbiamo acquistati?

Le risposte a queste domande ci aiutano a capire come ogni alimento sia una combinazione di materia e di energia e come il percorso "dalla culla alla tomba" abbia effetti sull'ambiente naturale, sulla salute umana e sull'economia delle nostre società.

Per pescare, ad esempio, il merluzzo del nostro fishburger sono serviti: carburante per l'imbarcazione, le reti di nylon per la cattura, le celle frigorifere per la conservazione, gli imballaggi di plastica per il confezionamento, i camion per la distribuzione dai mercati all'ingrosso ai fast-food, alle pescherie.

Ognuno di questi passaggi ha degli effetti sull'ambiente come, ad esempio, l'emissione in atmosfera di anidride carbonica (che contribuisce al surriscaldamento del Pianeta). Il riscaldamento globale, la desertificazione e la perdita di biodiversità sono solo alcuni dei cambiamenti che il Pianeta sta subendo anche a causa di come si produce e consuma il cibo.

Oggi abbiamo la possibilità concreta di impostare un nuovo modello alimentare ed economico che finalmente metta al centro la natura e l'essere umano e fornisca il giusto riconoscimento a un capitale di risorse che non è sostituibile e che costituisce la base fondamentale del nostro "benessere". Per poter garantire che nei prossimi decenni il cibo sia una risorsa disponibile per tutti serve, quindi, tutelare l'ambiente da cui l'uomo trae le materie prime e l'energia: per farlo occorre prestare attenzione a cosa c'è dietro al cibo che mangiamo e prepariamo. Un'alimentazione sostenibile prevede il consumo di cibo nutrizionalmente sano, con una bassa impronta in termini di uso di suolo e di risorse idriche impiegate, con basse emissioni di carbonio e azoto, attento alla conservazione della biodiversità e degli ecosistemi, ricco di prodotti locali e tradizionali, equo e accessibile per tutti.

Nonostante i notevoli avanzamenti dell'agricoltura negli ultimi trent'anni, appare evidente come gli attuali sistemi alimentari continuino ad essere in larga parte insostenibili. La globalizzazione ha diminuito l'attenzione verso la sostenibilità a favore dell'intensificazione e dell'industrializzazione dei sistemi agricoli e di distribuzione. L'aumento vertiginoso della produzione globalizzata di alimenti non ha tuttavia portato i miglioramenti promessi a livello globale in campo nutrizionale. Il risultato sconcertante è

La sostenibilità per OLEIFICIO ZUCCHI



Oleificio Zucchi è fra le più importanti aziende olearie nel panorama internazionale, fondata nel 1810 e guidata dall'omonima famiglia. Dalla sede di Cremona produce e distribuisce oli da olive e da semi a marchio proprio, privato e per l'industria alimentare, ed è impegnata attivamente nella diffusione di una nuova cultura dell'olio in Italia e all'estero, fondata su sostenibilità e valorizzazione dell'arte del blending

La **sostenibilità** è uno dei valori portanti di Oleificio Zucchi ed è al contempo uno dei principali driver di innovazione dell'azienda. È stato il primo oleificio in Italia a rendicontare il proprio operato attraverso il **bilancio di sostenibilità**, già 16 anni fa. Nell'ultima edizione del Bilancio di Sostenibilità riferita all'anno 2020, l'azienda racconta nuovamente il suo impegno: è riuscita a diminuire le emissioni di CO2 del 10% rispetto al 2016, ha ridotto il consumo di acqua destinata al processo di produzione di circa il 5,5% e anche la flotta aziendale è sempre più ecologica, con l'89% delle vetture ibride. Oleificio Zucchi predilige il trasporto della materia prima via treno riducendo

così il numero di cisterne su strada, autoproduce il 90% del proprio fabbisogno elettrico grazie al completamento del nuovo impianto di Trigenerazione. Ha implementato, inoltre, una serie di "Green Steps", per ridurre l'impatto ambientale del packaging, che prevede l'utilizzo di imballaggi R-PET ed etichette in carta erba (percentuale di materia prima rinnovabile).

L'azienda continua, dunque, ad investire in **innovazione volta al rispetto del pianeta e della qualità**; negli ultimi 5 anni sono stati spesi circa 21 milioni di euro a sostegno dell'innovazione e della sostenibilità, a miglioramento delle performance aziendali.

Tali investimenti hanno permesso anche di ampliare la "**Cantina dell'Olio**": il più grande impianto di stoccaggio a temperatura controllata in Italia (costante a 16°), in grado di conservare in condizioni perfette fino a circa 6.000 tonnellate di olio extravergine di oliva.

A sostegno di una produzione ma soprattutto di una filiera sempre più sostenibile, nel 2016 Oleificio Zucchi ha realizzato il progetto **Filiera 4.0**, fra le best case dell'Osservatorio SmartAgriFood del Politecnico di Milano; la visione aziendale nell'ambito della sostenibilità vede poi il suo coronamento nel 2017, con la **Certificazione di Sostenibilità** per la filiera dell'Olio Extravergine di Oliva garantita da CSQA, fondata su un capitolato pubblico di oltre 150 stringenti requisiti che attestano una produzione sostenibile, dal campo alla tavola, dal punto di vista ambientale, sociale, economico e nutrizionale... ■

GIUSEPPE AMATO FIRMA UN VIAGGIO
RIGOROSO E CREATIVO
NEL MONDO DELLA PASTICCERIA DA RISTORAZIONE



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

TUTTI GLI ARGOMENTI CHE TROVATE NEL LIBRO

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

L'educazione alimentare serve SALUTE e AMBIENTE

Un fronte importante sul quale tutti sono chiamati a dare il proprio contributo: produttori, aziende, cuochi, consumatori...

L'Italia ha bisogno di incentivare l'**educazione alimentare come strumento per migliorare la salute, tutelare l'ambiente ed evitare lo spreco del cibo**, che è emblema di danno ambientale e ingiustizia sociale. Da ministro delle Politiche agricole, all'inizio degli anni 2000, realizzai dopo ben vent'anni la seconda **Conferenza Nazionale sulla Nutrizione**. Dispiace constatare che, da allora, questo appuntamento non ha più avuto seguito.

Secondo il **Food Waste Index Report 2021 dell'UNEP**, il programma delle Nazioni Unite dedicato all'ambiente, sono state generate circa 931 milioni di tonnellate di spreco alimentare, del quale il 61% avviene tra le mura domestiche, il 26% lungo la filiera e il 13% nelle rivendite. Ogni anno, in media, vengono buttati 121 kg di cibo pro capite. In Italia siamo ancora molto arretrati sulle iniziative dedicate alla lotta contro lo spreco alimentare: si tratta di una parte importante dell'educazione ambientale e civica che dovrebbe partire dalle scuole, coinvolgendo i più piccoli e le famiglie, per poi includere l'attività dei ristoratori e tutti coloro che hanno a che vedere col circuito agroalimentare. In questo campo proprio **i cuochi possono essere dei potenti testimonial**. Questo tipo di educazione significa anche educare a mangiare di meno e meglio, pagando il giusto agli agricoltori e diffondendo uno stile di vita più sano, soprattutto quando

in l'Italia l'obesità infantile raggiunge livelli molto alti. Eppure, viviamo nel Paese che vanta il riconoscimento Unesco per la **Dieta Mediterranea**. Siamo testimoni di un eccesso di sprechi in tanti circuiti. Ecco perché la lotta allo spreco alimentare è diventata sempre più un elemento centrale in un mondo dove si getta nella spazzatura una quantità esorbitante di alimenti, senza fare i conti con la malnutrizione, la fame e la povertà alimentare.

Bisogna contrastare questi fenomeni. Dobbiamo includere una sana cultura antispreco, peraltro già radicata nella nostra tradizione contadina e rurale. Tant'è vero che tantissimi piatti che consideriamo tradizionali derivano dalla capacità di riutilizzare tutto ciò che un tempo avanzava sulle tavole. Questo vale dal nord al sud e si tratta di un'eredità culturale oggi ripresa dalla parte più attenta dei nostri cuochi italiani. Occorre insegnare come si può migliorare l'uso di tutto ciò che abbiamo nel frigorifero anche con nuovi strumenti. Mi riferisco alla rivoluzione EcoDigital per ridurre gli sprechi. La tecnologia può dare infatti un grande aiuto, specie quando riesce a coniugare gli interessi dei grossisti o dei rivenditori (che hanno sempre eccedenze alimentari da smaltire) con quelli di noi stessi consumatori (che dobbiamo stare attenti agli alimenti a rischio di scadenza). Basta un'app per gestire le eccedenze dei grandi esercizi commerciali, e non solo, creando network di cibo invenduto o in scadenza da destinare alla solidarietà attraverso la distribuzione a enti caritatevoli. Io stesso partecipo da anni alle campagne del Banco Alimentare, che non solo ci permette di regalare cibo ai più bisognosi ma coinvolge i grandi supermercati nel destinare in beneficenza molti prodotti che sono in attesa di eliminazione. La lotta allo spreco alimentare significa anche evitare un'agricoltura troppo intensiva che produca tanto per poi buttare tanto e andare sempre più verso produzioni biologiche e a basso impatto ambientale.

Il messaggio è molto chiaro: agire per assicurare il raggiungimento degli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dettati dall'Agenda 2030**. Ciò richiede una presa di posizione forte e concreta sul tema, significa sostenibilità ambientale e sociale, perché si collega alla lotta alle povertà e alla fame nel mondo, che è la ragione della nascita della FAO che noi ospitiamo proprio a Roma. Su queste iniziative la **Fondazione UniVerde** ha infatti coinvolto realtà del mondo agricolo come **Campagna Amica** e organizzazioni come la **Federazione Italiana Cuochi**, proprio per creare una rete di attivismo civico. ■

Quelli del manico verde

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

La sicurezza raddoppia:

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

PROTEZIONE ANTIBATTERICA SICURA

Sanelli®

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

BIO
1006.22



Sanelli

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



La rivoluzione di una cucina SEMPRE PIÙ "GREEN"

“L'ambiente ha acquisito negli ultimi anni un ruolo sempre più importante nelle nostre scelte. La domanda di attività sostenibili è in continua crescita”

LA CUCINA ECO-SOSTENIBILE

Ciò che si richiede alla ristorazione, per rispondere ai requisiti di sostenibilità, è un tipo di approccio gestionale finalizzato a ridurre gli impatti negativi sull'ambiente, e non solo, anche l'intento di incrementare, allo stesso tempo, i "benefit" di natura socio-economica. Per rientrare in questa prospettiva è necessario, da parte del cuoco, attenersi a delle semplici procedure lavorative, abbinate ad acquisti consapevoli e l'utilizzo di tecniche e tecnologie innovative, che permetterebbe di incrementare significativamente le prestazioni "ambientali" di una piccola-media impresa. Con questo comportamento "virtuale" si avrebbe inoltre il doppio beneficio di ridurre i costi fissi di gestione e conseguentemente di offrire un servizio migliore e soprattutto richiesto dal mercato.

• Gli acquisti consapevoli

Uno slogan diffuso dal WWF nel 1990, e che dovremmo fare nostro nelle nostre coscienze, diceva: **"prima di comprare qualcosa, chiediti se ne hai veramente bisogno"** perché ogni prodotto che acquistiamo ha un proprio ciclo di vita e un impatto sull'ambiente, dalle risorse necessarie a produrlo fino all'energia usata per il suo smaltimento.

Se buttiamo via 1 kg di carta normalmente siamo portati a pensare che abbiamo buttato via solo quel kilogrammo di carta.

In realtà buttiamo via molto di più perché dietro quella carta c'è un'industria cartiera, e ancora prima c'è un taglio di legno, l'utilizzo del carburante per il trasporto, dell'energia per il trattamento e la trasformazione, l'usura delle macchine, l'acqua e molto altro. Così come su chi indossa una maglietta di cotone, gravano oltre 4.500 kg sulle spalle, come un elefante adulto.

Questi sono quelli che vengono definiti **flussi nascosti** ossia i quantitativi di materiali che non formano direttamente il bene o il servizio, ma che sono utilizzati indirettamente per poterli costruire o erogare. Ad esempio nella produzione di elettricità vi è un uso massiccio di acqua. Le fasi del ciclo di vita di un prodotto sono:

- **la pre-produzione**, ossia la progettazione, la ricerca, lo sviluppo, la selezione e l'acquisto delle materie prime, il trasporto e lo stoccaggio;
- **la produzione**, ossia la trasformazione dei materiali, l'assemblaggio e la finitura, la gestione e organizzazione aziendale;
- **la distribuzione**, ossia la logistica e vendita del prodotto;
- **il consumo**, ossia l'utilizzazione e impiego (anche come prodotto intermedio)
- **lo smaltimento**, ossia la gestione del fine vita, riutilizzo, recupero, riciclaggio.

• Le "3 R" : cose da fare ogni giorno per aiutare l'ambiente

Quello che quotidianamente ognuno di noi può fare per diventare sempre più attento all'ambiente è prendere coscienza del proprio stile di vita e di lavoro attuando tutta una serie di piccoli ma importantissimi cambiamenti che sommati possano essere davvero di aiuto per il nostro ecosistema.

RIDURRE + RIUTILIZZARE + RICICLARE = TERRA PIU' FELICE

Queste sono le essenze importantissime per iniziare un vero progetto di sostenibilità:

RIDURRE i consumi! - Serve davvero tutto quello che si acquista? Spesso acquistiamo compulsivamente qualsiasi cosa ci venga propinato o offerto per prova, per poi giacere in angolo del frigorifero: evitare di acquistare il superfluo.

RICICLARE! - Leggere con attenzione le diciture sui vari prodotti prima di gettarli. Ognuno riporta in quale contenitore della raccolta differenziata deve essere riposto dopo l'utilizzo, questo è sicuramente un passo molto importante che tutti devono imparare a fare con estrema attenzione, e imparare anche a riconoscere i diversi materiali.

RIUTILIZZARE! - Non tutti i contenitori o gli imballi devono essere gettati via subito una volta consumato il suo prodotto. Si può dare una nuova vita a materiali resistenti e più volte lavabili, basta individuarne l'utilizzo più consono.

• I marchi ed organizzazioni di produzione virtuose

C'è sempre un maggiore interesse nel sapere cosa mettiamo nel piatto, le etichette in relazione ai vari prodotti, per legge sono **"parlanti"**: in poche ed esaustive righe sappiamo da dove viene l'alimento e come è stato coltivato, pescato o allevato e se l'imballaggio che lo contiene è riciclabile o meno. Tante indicazioni, positive ed apprezzate dal consumatore e operatori (cuochi), tanto da influire nella scelta di quella azienda piuttosto che altra. Grazie alla sempre maggiore sensibilizzazione all'aspetto GREEN le aziende, ulteriormente e strategicamente, tendono a trasmettere le loro performance in termini di **impronta am mercato**, prestazioni che vengono **certificate da terzi, enti specializzati nella tutela dell'ambiente e nelle buone pratiche di sviluppo sostenibile**. Titoli di merito ben gradite al consumatore che sempre si rivolge a quei produttori che sostengono o partecipano a programmi di sostenibilità specie nell'HO.RE.CA. e la sua ristorazione. Queste aziende si identificano in quanto hanno sulle loro confezioni o imballi dei marchi di organizzazione ben precisi, tutti sinonimi di sostenibilità.

Qui a seguito una lista tra i più importanti enti di certificazione ed il loro settore d'azione:

- **ASO (World Sustainability Organization)**: organizzazione a protezione le specie in via d'estinzione
- **FRIEND OF THE SEA**: Garantisce pesca sostenibile e conservazione habitat marini, salvaguardia i delfini
- **FRIEND OF THE EARTH**: tutela e protezione i habitat agricoli e produttivi
- **SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata) QUALITÀ SOSTENIBILE** certificazione di prodotti agroalimentari italiani ottenuti con tecniche di produzione agricola integrata
- **KNORR SUSTAINABILITY PARTNERSHIP FUND**: fondazione nata per sovvenzionare progetti di agricoltura sostenibile spesso in collaborazione con le università
- **FAIRTRADE MAX HAVELAAR**: marchio che sostiene i piccoli produttori in Paesi in via di sviluppo emergenti e commercializzati in modo equo
- **FSC (Forest Stewardship Council)**: istituzione impegnata nell'elaborazione e certificazione di modelli di gestione delle foreste rispettosi dell'ambiente, sostenibili e con l'obiettivo di favorire a che uno sviluppo economico virtuoso
- **UTZ**: certifica alimenti che provengano da fonti sostenibili dal punto di vista ecologico, istituisce corsi di aggiornamento per i contadini
- **COCOA PLAN**: un programma globale istituito da Nestlé crea per garantire una buona produzione sostenibile a livello agricolo sociale.
- **RAINFOREST ALLIANCE**: organizzazione per l'agricoltura sostenibile, aiuti alle comunità forestali e salvaguardia risorse naturali, compresa la fauna selvatica.
- **DEMETER**: marchio che certifica tutti i prodotti derivati dall'agricoltura biodinamica, rispettosi dell'equilibrio ambientale
- **AGRICOLTURA BIOLOGICA**: certifica i prodotti ottenuti da agricoltura biologica fondata principalmente su:
 - la rotazione delle colture;
 - un uso moderato di pesticidi di origine naturale, fertilizzanti non sintetici, antibiotici e additivi;
 - il divieto di impiego di OGM;
 - la scelta di specie vegetali e animali resistenti alle malattie e adattate alle condizioni locali;
 - fornitura di mangimi biologici al bestiame;
 - attenzione al benessere animale;
 - mantenimento della biodiversità. ■
- **ASC (Aquaculture Stewardship Council)**, allevamento di pesci e frutti di mare da acquacoltura rispettosa della biodiversità territoriale
- **MSC (Marine Stewardship Council)**: pescato di pesce selvaggio in maniera sostenibile

SINCE 1838
Knorr
PROFESSIONAL

Fai la differenza nella tua cucina con Knorr. Brodi per tutte le esigenze e per ogni tipo di ristorazione



LA BASE AUTENTICA DI KNORR



LA TRADIZIONE MIGLIORATA, PER TUTTI



PER CUCINE DAI GRANDI VOLUMI



Brodo Manzo



Brodo di Verdure



Brodo di Pesce



Brodo Elite



Brodo dell'Orto



Brodo Record



Brodo delle Feste



Mise en Place allo Zafferano



Brodo ai Funghi Porcini



Brodo di Pesce



Brodo ai Frutti di Mare



Brodo Sapore



Brodo Chiaro



Brodo Vegetale



Brodo 60 cubetti



Unilever
Food
Solutions

Scopri di più su ufs.com

Support. Inspire. Progress.



SENZA LATTOSIO

SENZA OLIO DI PALMA

SENZA GLUTINE

SENZA GLUTAMMATO

LA BASE AUTENTICA DI KNORR

Gusto naturale e raffinato, senza glutammato

BRODO MANZO					
BRODO DI VERDURE					
BRODO DI PESCE					

LA TRADIZIONE MIGLIORATA, PER TUTTI

Sapore intenso, facili e veloci da usare

BRODO ELITE					
BRODO DELL'ORTO					
BRODO RECORD					
BRODO AI FRUTTI DI MARE					
BRODO DELLE FESTE					
BRODO AI FUNGHI PORCINI					
MISE EN PLACE ALLO ZAFFERANO					
BRODO DI PESCE					

PER CUCINE DAI GRANDI VOLUMI

Piatti numerosi, veloci e a basso costo

BRODO SAPORE					
BRODO CHIARO					
BRODO VEGETALE					
BRODO 60 CUBETTI					

*Fonte: Ricerca condotta sulle referenze brodi da Unilever sull' E-panel della newsletter UFS. Più informazioni disponibili su www.ufs.com



Unilever Food Solutions

Scopri di più su ufs.com

Support. Inspire. Progress.

Tornare a vivere come quando non c'era IL FRIGORIFERO



“ Per produrre 1 kg di carne si consumano 15.500 litri di acqua, 15 kg di cereali e si producono emissioni per 36 kg di CO₂. Scegliendo un petto di pollo invece che un hamburger, possiamo ridurre notevolmente le emissioni di gas serra ”

La Dieta Mediterranea si basa principalmente su quello che avevamo a disposizione “quando non c'era il frigorifero”, ovvero una varietà di alimenti vegetali, piuttosto che animali come pane, cereali, pasta, riso o patate, introdotti a rotazione singolarmente, assieme a legumi quali fagioli, lenticchie e ceci e “all'occasione e all'occorrenza” consiglia di mangiare pesce e pollame sempre assieme a un'abbondante varietà di frutta e verdura locali, fresche e stagionali, più volte al giorno, controllando e riducendo l'assunzione di grassi (non più del 30% dell'energia giornaliera) prediligendo ai grassi saturi quelli insaturi come il prezioso olio extravergine di oliva. Le raccomandazioni dell'Harvard School



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

for Public Health, del World Cancer Research Fund ed anche del nostro Ministero nelle sue linee guida per uno stile di vita più sano, anche alimentare, concordano nel dire che la potenziale pericolosità delle proteine animali per la salute, se consumate in eccesso, risiede principalmente nel modo con cui interagiscono con l'organismo. Per esempio, la lavorazione per la conservazione industriale delle carni comporta l'impiego di nitrati e nitriti, i quali diventano nitrosamine nel nostro organismo, cancerogeni di Classe 1. Attenzione anche alle modalità di cottura, che vanno a modificare le molecole presenti nella carne, rendendole potenzialmente pericolose per la salute, come la cottura alla brace. Altro problema risiede nel fatto che i cibi di origine animale contengono, oltre alle proteine, anche molte altre sostanze tra cui i grassi saturi e il ferro del gruppo eme. Diversi studi indicano che il ferro del gruppo eme va a stimolare, a livello dell'intestino, la produzione di alcune sostanze cancerogene, inducendo infiammazione delle pareti intestinali. “Quando non c'era il frigorifero” la carne si mangiava solo in occasioni speciali, mentre oggi la si mangia ogni giorno, anche più volte al giorno. Il consumo di carne negli ultimi 50 anni è aumentato del 350%. Oggi si consumano circa 92 kg di carne l'anno a persona. La raccomandazione per chi non volesse eliminare del tutto la carne rossa,

è di almeno limitarla e consumarla solo occasionalmente. A riguardo, il World Cancer Research Fund raccomanda non più di 300 g a settimana, mentre suggerisce di consumare almeno cinque porzioni di frutta e verdura, per un totale di almeno 400 g al giorno. Un consumo modesto di proteine animali sarebbe auspicabile, soprattutto dopo i cinquant'anni. Numerosi studi in vitro, ma anche in vivo, evidenziano un'associazione tra crescita della cellula tumorale e rischio di tumori (mammella, colon, prostata, ovaio e probabilmente altri) e consumo di proteine animali in età adulta.

MANGIARE CARNE ARROSTISCE IL CLIMA

È bene sapere che la carne di manzo richiede ventotto volte più terreno e undici volte più acqua di qualsiasi altro prodotto di origine animale, contribuendo in modo sostanziale alla produzione del pericoloso effetto serra. L'effetto serra, cioè l'innalzamento delle temperature dovuto a emissioni nocive, sta creando molti guai al nostro pianeta. Uno studio pubblicato su "Nature Climate Change", condotto da diciassette enti di ricerca di sette Paesi guidati dall'agenzia spaziale statunitense NASA, ha dimostrato che l'effetto serra sta cancellando le stagioni alle latitudini più settentrionali, rendendo il Nord sempre più simile al Sud, sia nelle temperature che nell'agricoltura. Fra le cause più evidenti di questo fenomeno, c'è la diffusione di allevamenti di carne bovina. Gli allevamenti di bestiame generano più gas serra dell'insieme di tutti i trasporti. Inoltre induce una pericolosa deforestazione, terreni agricoli che si sacrificano e si trasformano per ospitare gli allevamenti di bestiame, e il clima cambia, pericolosamente cambia, tutto per una bistecca in più. Per produrre un chilo di carne, si consumano 15.500 litri di acqua, 15 kg di cereali e si producono emissioni per 36 kg di

CO₂. Scegliendo un petto di pollo invece che un hamburger, possiamo ridurre notevolmente le emissioni di gas serra.

Sembra bizzarra quest'affermazione, ma a dimostrare il contrario è un nuovo studio condotto dai ricercatori del Bard College di New York, che dimostra come mangiare carne bovina ha 10 volte più impatto sull'ambiente che mangiare qualsiasi altro tipo di carne animale. Lo studio "Land, irrigation water, greenhouse gas, and reactive

nitrogen burdens of meat, eggs, and dairy production in the United States" ha calcolato quali fossero le risorse necessarie per la produzione di carne di manzo, maiale, pollame, uova e latticini, concludendo che la carne di manzo è di gran lunga la più pericolosa per l'ambiente. Lo studio ha analizzato quanto detto sopra, ovvero che la produzione di carne di manzo richiede ventotto volte più terreno e undici volte più acqua per l'irrigazione di qualsiasi altro prodotto di origine animale. Il tutto si traduce in emissioni di gas serra superiori di cinque volte. Lo studio conferma i risultati del 2011 dell'EWG, l'organizzazione governativa americana che studia l'inquinamento fuori e dentro il nostro corpo e che, nella guida "Meat Eater", aveva confrontato l'impatto climatico degli alimenti più presenti nelle tavole degli americani. La conclusione di entrambi gli studi è che, solo in base ai consumi di una tipica dieta americana, la carne bovina è responsabile di circa il 60% delle emissioni di gas serra. EWG sottolinea che, se ogni americano semplicemente commutasse carne bovina e suoi derivati in pollo o pesce, si potrebbero ridurre le emissioni di gas serra di 137 milioni di tonnellate di carbonio in un anno. ■

LA LISTA DELLA SPESA SOSTENIBILE IN 10 CONSIGLI DI GREENPEACE

Dieci consigli che non devono spaventare: in fondo, per chi vive in un Paese come l'Italia, si tratta in buona parte di re-imparare il modello alimentare dei nostri nonni, quella dieta mediterranea che è stata riconosciuta dall'UNESCO come bene protetto e inserito nella lista dei patrimoni orali e immateriali dell'Umanità nel 2010.

1. Comprare solo frutta e verdura di stagione, biologica e di produzione locale
2. Ridurre il consumo di carne
3. Acquistare uova da allevamento biologico all'aperto
4. Limitare il consumo di latte e derivati
5. Privilegiare il pesce locale, di stagione e pescato con metodi artigianali
6. Scegliere la qualità invece della quantità
7. Eliminare quelle mode alimentari insostenibili per il Pianeta
8. Ripiegare sulle proteine vegetali
9. Basta imballaggi: meglio lo sfuso
10. Evitare i cibi processati

<https://www.greenpeace.org/italy/storia/6608/la-lista-della-spesa-in-10-punti-cosa-mettere-nel-carrello-per-essere-amici-del-clima>



Publicato il libro che dice tutta la VERITÀ SUL PEPERONCINO



“*Vip Very Important Peperoncino. Crea “dipendenza” che fa bene alla salute.*”
È il nuovo libro degli autori Erminia Gerini Tricarico, Massimo Lopez e Francesco Maria Spanò, edito da Gangemi.

Quello che vi accingerete a leggere non sarà un libro sul peperoncino, ma il libro sul peperoncino che, pur ispirandosi ad altre pregevoli pubblicazioni sull'argomento, ha voluto fare un passo avanti e ritiene di esserci riuscito.

Nulla sarebbe nato, tuttavia, senza il contributo del Pastificio Pirro: un'azienda di famiglia che ha fatto dell'amore per il territorio di origine, la Calabria, una missione per garantire prodotti di qualità realizzati attraverso l'utilizzo di materie prime eccellenti, lavorate con sapienza e passione.

La scintilla che ha innescato la collaborazione tra gli Autori è stata accesa da Francesco Maria Spanò, che ha ideato il progetto e permesso il dialogo tra i vari collaboratori che hanno partecipato alla redazione del libro.

Libro che si presenta, infatti, come l'allegro vociare in una

immaginaria Agorà di autori che si raccontano e che raccontano il peperoncino come mito e rito, sentimento, eros, nostalgia, storia e filosofia, prosa e poesia, con il valore aggiunto di aver coinvolto numerose voci autorevoli sul tema.

Tra queste, **June di Schino**, storica dell'alimentazione, che riporta uno studio accurato con la metrica della narrazione-reportage per un risultato di piacevolissima lettura. E ancora, **Lucia Antico**, che si è improvvisata detective in quel dei Paesi Bassi e offre su un piatto d'argento i risultati della sua ricerca. Non mancano i momenti di pathos, con **Franco Ferrarotti** che, tra queste pagine di 'tranquilla' lettura, irrompe con un blitz al calor bianco, scritto con caustica saggezza. Ma il peperoncino è soprattutto una promessa di benessere e salute e, per questo, si vuole trovare una risposta alla domanda: chi è veramente il peperoncino per l'Umanità? A tal fine interviene **Massimo Lopez**, che dedica a questa opera 'minore' la stessa attenzione e l'assoluto rigore scientifico dei suoi studi di più ampio respiro. Insomma, il peperoncino, esaminato nella sua intima essenza, studiato, sperimentato per anni in laboratorio e sull'uomo, esce dalla cucina e forse dalla camera da letto, per offrire rimedi alla sofferenza, ad alcune malattie e speranza nella cura del cancro.

C'è ancora molto da scoprire sul peperoncino ma, come sagacemente esclamato dagli Autori, esso avrebbe potuto indurre il poeta Leopardi a esclamare, almeno per una volta: "O benigna natura!"...

Freschezza e Bontà dai Monti Sibillini

Mozzarella, Burrata, Stracciatella

treValli

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.



www.trevalli.cooperlat.it

www.lattetrevalli.it



ASSOCIAZIONE CUOCHI DI BOLOGNA

NIC IN SCHOOL: Lacriola e Catizzone incontrano gli studenti del "Veronelli"

La Segreteria



Un incontro molto interessante sul piano formativo per le giovani generazioni si è svolto nei giorni scorsi nei locali dell'**Istituto Alberghiero "Luigi Veronelli"** di Casalecchio di Reno, in provincia di Bologna, grazie al supporto della **Federazione Italiana Cuochi**. Una nutrita delegazione di studenti, infatti, ha potuto incontrare alcuni rappresentanti della **Nazionale Italiana Cuochi**, in particolare gli Chef **Lorenzo Lacriola** e **Massimiliano Catizzone**, nell'ambito del progetto, ormai avviato da anni da Federcuochi, denominato NIC in School, che vede proprio gli esponenti della Nazionale delle berrette bianche coinvolgere migliaia di studenti degli alberghieri di tutta Italia su numerosi argomenti che riguardano la cucina, la ristorazione, la professione del cuoco, ma anche il brillante ed entusiasmante mondo

delle competizioni, nazionali ed internazionali.

In questo caso, i due Chef hanno realizzato per gli alunni bolognesi un main course di grande livello: ***Filettino di maiale cbt con il suo jus, patate stratificate, broccoli al salto e cilindro di zucca.***

All'incontro formativo, sia teorico che pratico, oltre agli studenti, hanno potuto assistere anche alcuni associati dei Cuochi Bologna, con il loro presidente, **Giuseppe Boccuzzi**, presente anche in qualità di presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Emilia Romagna**. Un ringraziamento particolare è stato rivolto alla dirigente scolastica dell'Istituto, **Rosalba De Vivo**, oltre che al docente **Andrea Casillo** e a tutto il personale scolastico, per l'ampia disponibilità dimostrata nell'allestimento e nella gestione del corso.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COSENZA

Formazione: Cucina umami con lo CHEF IANNACCONE

La Segreteria

È ormai un dato di fatto che il mondo della cucina, al pari di tutti gli altri settori, stia subendo negli ultimi anni un'evoluzione radicale che impone una costante ricerca da parte delle "berrette bianche". Di questo ne è ben consapevole il presidente dell'**Associazione Pro-**

vinciale Cuochi Cosentini, Francesco Spina, il quale, in collaborazione con il responsabile alla formazione **Daniele Mannarino**, si è impegnato nell'organizzazione di diversi corsi di formazione a vantaggio degli associati. Tra questi, spicca la Masterclass che si è tenuta nelle giornate del ►



L'ARTE DI ESPORRE

Zorzi

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



ad ogni cuoco la sua cucina



18 e 19 Gennaio dal titolo **“Cucina umami: recupero, sostenibilità, sapidità naturale, tridimensionalità”** a cura dello Chef campano **Alfredo Iannaccone**, che ha gentilmente messo la propria professionalità e sapienza culinaria a disposizione dei tanti cuochi cosentini che hanno preso parte all'evento. La particolarità che ha sorpreso ed incuriosito i presenti è stata sicuramente l'assenza di sale nell'esecuzione delle ricette oggetto del corso. Difatti, il *“fil rouge”* che ha unito le diverse preparazioni proposte dallo Chef si è rivelato essere l'estrazione dei sapori nella loro essenza più intima: la sapidità non viene più conferita dal sale bensì dall'acqua dei frutti di mare trattata in purezza, dalla colatura di

alici, dall'essiccazione e successiva polverizzazione dei carapaci e della pelle del pesce, tanto nelle preparazioni di mare quanto in quelle di terra. Un'idea di cucina che, quindi, incarna pienamente i principali canoni dell'ecosostenibilità in ambito culinario, primi fra tutti l'abbattimento dello spreco alimentare e il ridimensionamento nell'utilizzo di condimenti e grassi nella preparazione delle pietanze. In altre parole, il corso ha voluto proporre un modo nuovo e “ragionato” (per usare le parole dello Chef Iannaccone) di interpretare la cucina contemporanea, utile nella realizzazione di piatti “a tutto tondo”, in cui i sapori vengono esaltati con semplicità e genuinità, alla costante ricerca dell'essenza del gusto.



UNIONE REG. CUOCHI FRIULI VENEZIA GIULIA - ASS. PROV. CUOCHI UDINE

Anche il Friuli ha i suoi selezionati MIGLIOR ALLIEVO E LADY CHEF 2022

L'Ufficio Stampa

Sarà il giovane alunno **Cristian Derosa**, dell'Istituto **Civiform di Cividale del Friuli**, a rappresentare il **Friuli Venezia Giulia** come **Miglior Allievo degli Istituti Alberghieri**. A decretarlo è stata la selezione, impegnativa e appassionante, svoltasi nei giorni scorsi nella regione, che ha visto la partecipazione, come da regolamento, di diversi alunni del territorio, che si sono sfidati a suon di ricette e ingredienti, nel nome della qualità e della professionalità. Alla fine, l'ha spuntata Cristian, ma i complimenti vanno a tutti i partecipanti, come sot-

tolineano il presidente dell'**Associazione Provinciale Cuochi Udine**, **Daniele Piccoli**, e la presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Friuli Venezia Giulia**, **Marinella Ferigo**. Complimenti rivolti, dunque, al 2° classificato, **Massimiliano Godina**, sempre dell'Istituto Civiform, ma questa volta di Trieste; ed ancora, al Miglior Allievo del settore Pasticceria, **Yili Zhu**, dell'Istituto IAL di Aviano; complimenti anche a **Devis Revelant**, dell'ISIS “Paschini Linussio” di Tolmezzo, che si è aggiudicato il Campionato ►

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



Panasonic



industry 4.0

Provinciale “Beppino D’Olivo” della provincia di Udine; è andato, invece, a **Matteo Mehmetaj**, dell’Istituto IAL di Udine il Premio “Goccia di Carnia”, per il Miglior Piatto della Tradizione, che rappresenta il territorio friulano; il Premio “Molino Moras – Dal cuore del chicco un amore di farina” è andato, poi, a Yili Zhu, dell’Istituto IAL di Aviano, per avere realizzato il Miglior Piatto della Tradizione, dove l’innovazione e la tecnologia hanno esaltato la ricetta; Premio “Formaggio Montasio”, inoltre, e Miglior Piatto della Tradizione dove spiccava la qualità estetica a Massimiliano Godina, del Civiform di Trieste; assegnati anche altri due Premi importanti, “Oro Caffè”, Miglior Allievo che ha elaborato un piatto senza sprechi alimentari, ad **Ashley Michelin**, dell’ISIS “Linussio” di Codroipo, e il Premio “Latterie Friulane”, per il Miglior Piatto della Tradizione, dove la ricetta ha esaltato i prodotti del territorio, a Devis Revelant, dell’ISIS “Paschini Linussio” di Tolmezzo. Il Premio “Lady Chef” è andato invece ad **Abdic Adna**,

dell’Istituto “IAL” di Aviano, come Migliore Allieva che si è distinta creando un piatto della tradizione, esaltando i prodotti del territorio.

Sempre sul fronte delle **Lady Chef**, infine, sarà **Lume Lami**, vicepresidente dell’**Associazione Cuochi Pordenone**, a rappresentare il Friuli Venezia Giulia al **Trofeo “Miglior Professionista Lady Chef”**, con il supporto dell’azienda partner **Cirio Alta Cucina**, sul tema del pomodoro nella ristorazione italiana.

Entrambi i presidenti, Daniele Piccoli e Marinella Ferrigo, hanno voluto rivolgere un grande ringraziamento a tutti i partecipanti ed agli organizzatori delle competizioni e dei Premi, oltre che ai docenti e dirigenti scolastici, per l’ampia disponibilità dimostrata. Gli appuntamenti dei Cuochi Udine e friulani si sono svolti nei locali dell’**Accademia del Gusto FVG Città Fiera** e i prodotti utilizzati per le competizioni sono tutti di aziende selezionate del territorio regionale e dei partner FIC.



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*.



EFFETTO
SENNNA





UNIONE REGIONALE CUOCHI LAZIO

Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri Per il Lazio è SAMUEL SCALTRITI

La Segreteria



In contemporanea con la selezione della sua Miglior Lady Chef, l'Unione Regionale Cuochi Lazio nei giorni scorsi si è attivata per selezionare anche il suo Miglior Allievo, individuato nello studente **Samuel Scaltriti**, dell'**IPSSAR di Frascati**, Istituto alberghiero dei Castelli Romani, in provincia di Roma. L'URCL ha indetto, infatti, la selezione regionale nei locali dell'**Abbazia Romeo e Giuditta di Rieti**. Il Trofeo Miglior Allievo Istituti Alberghieri,

ideato e organizzato ogni anno dalla **Federazione Italiana Cuochi**, è destinato agli Istituti Professionali per i Servizi Ospitalità Alberghiera. A partecipare all'appuntamento regionale sono stati così dieci studenti. A coordinare la sezione, il prof. **Luigi Lombardi**, responsabile Dipartimento scuole della Unione Regionale insieme a **Giuseppe Di Bella**, responsabile Compartimento competizioni. In giuria, presente la rappresentanza dei presidenti provinciali dell'URCL, con **Elia Grillotti** (Associazione di Rieti), **Donato Savino** (Associazione Cuochi di Roma), **Antonio Cristini** (Associazione Cuochi di Frosinone) e **Luigi Lombardi** (Associazione Cuochi di Latina). A consegnare gli attestati agli alunni e ad augurare "buona competizione" è stato il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio, **Alessandro Circiello**.



UNIONE REGIONALE CUOCHI LAZIO

KRIZIA GIROLAMI Miglior Lady Chef Rappresenterà il Lazio ai Campionati FIC

La Segreteria



Un messaggio di grande fiducia per la ripresa di un settore che rappresenta un'eccellenza del made in Italy: è quello che arriva dal **2° Trofeo "Migliore Professionista Lady Chef" - Il Pomodoro nella Ristorazione con le tipicità del territorio**, organizzato dalla **Unione Regio-**

nale Cuochi Lazio e le **Lady Chef** regionali, che ha visto protagonista indiscusso il **pomodoro Cirio Alta Cucina**.

Nel pieno rispetto delle normative anti-Covid, alla Abbazia San Quirico e Giuditta in Rieti, si è svolta la finale della competizione, alla quale hanno partecipato 10 candidate. La sfida decisiva ha riguardato la categoria cucina calda con la preparazione di 'main course' che esaltassero il prodotto principe della cucina mediterranea, ossia il pomodoro, rappresentato da Cirio Alta Cucina.

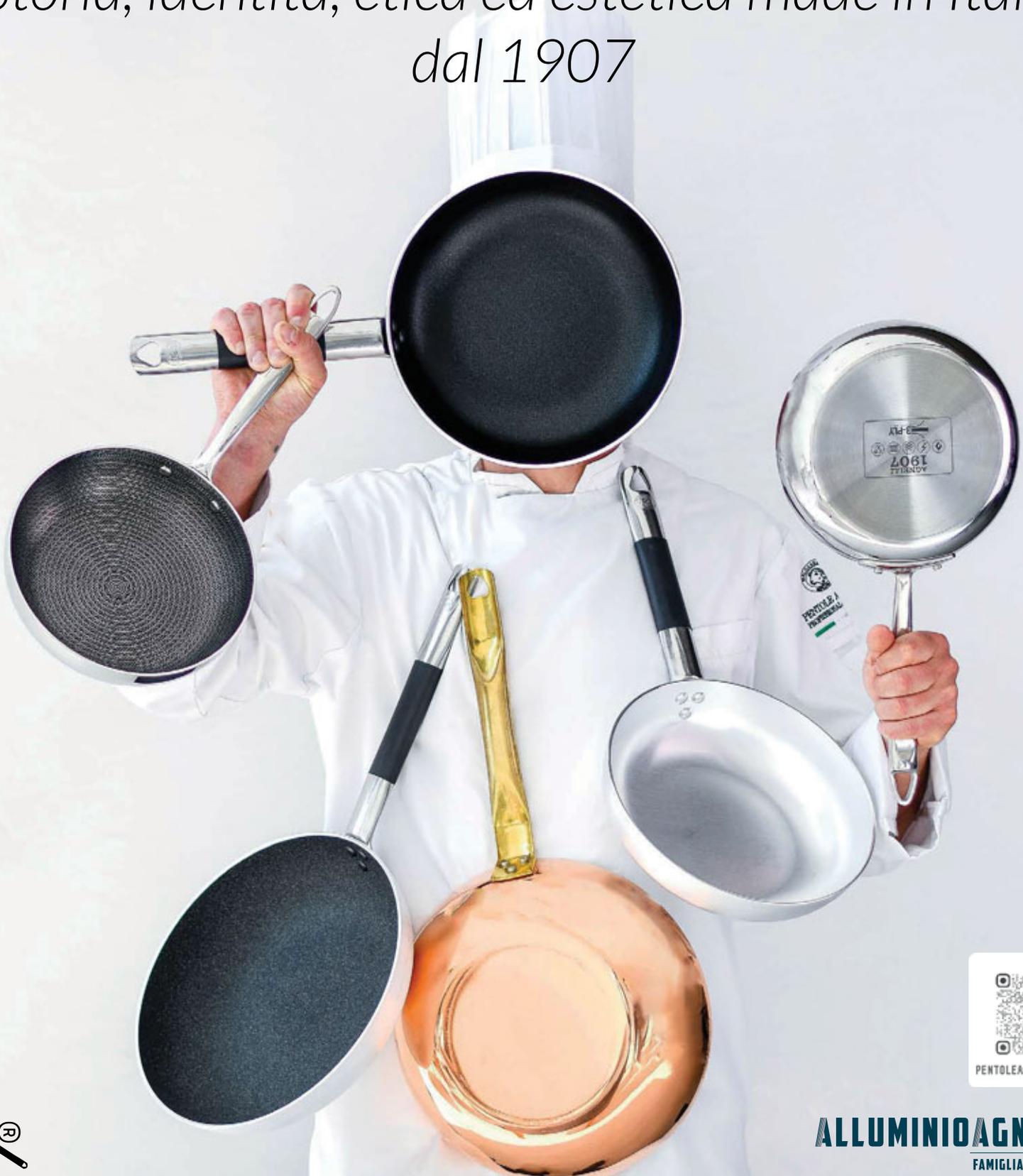
Il podio del è andato a **Krizia Girolami**, Lady Chef di Rieti, la quale parteciperà così ai **Campionati della Cucina Italiana**, in rappresentanza del Lazio. L'appuntamento ►



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

*Storia, identità, etica ed estetica made in Italy
dal 1907*



#NONTOCCATEMILAPADELLA®



PENTOLEAGNELLIOFFICIAL

ALLUMINIOAGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE

regionale è stato coordinato dalla responsabile del Lazio per le Lady Chef, **Mirella Crescenzi**, con il Dipartimento competizioni regionali con **Giuseppe Di Bella**. A fare gli onori di casa, **Elia Grillotti**, presidente **Associazione Cuochi di Rieti**, con il presidente URCL, **Alessandro Circiello**, il presidente dell'**Associazione Cuochi di Roma**, **Donato Savino**, il presidente dell'**Associazione Cuochi di Frosinone**, **Antonio Cristini**, ed il presidente dell'**Associazione Cuochi di Latina**, **Luigi Lombardi**.

“Dai Pelati ai Datterini, dalla Polparicca a La Rustica,

sono numerose le referenze di Cirio Alta Cucina sulle quali si sono misurate le Lady Chef. Il tutto all'insegna della partecipazione con grande entusiasmo a questa manifestazione. Nell'ottica di favorire la ripartenza del settore, siamo convinti dell'importanza di iniziative come questa, che premiano l'impegno, la creatività e la tenacia delle professioniste della ristorazione” è stato il commento della Dirigenza FIC del Lazio, con in testa il presidente Circiello, che ha ringraziato tutti i soci per l'impegno espresso.



ASSOCIAZIONE CUOCHI LIVORNESI

Toscana: corso di cucina per detenuti con i CUOCHI LIVORNESI

La Segreteria

Un'idea nata dal Rotary Club Mascagni di Livorno, rapidamente trasformata in un progetto concreto nel quale sono stati coinvolti Carlo Mazzerbo, direttore della casa circondariale “Le Sughere”, e la sua collaboratrice, **Marcella Gori**. **Vito Vannucci**, presidente del Rotary, spiega: “La nostra iniziativa propone questo **corso di formazione di cucina**, per fornire ai partecipanti un attestato di frequenza spendibile fuori dalla struttura carceraria, col preciso scopo di agevolare un eventuale inserimento nel mondo del lavoro”.

Un progetto divenuto realtà grazie alla collaborazione con l'**Associazione Cuochi Livornesi**, che si è resa disponibile ad effettuare un **corso di panificazione e pizza**

all'interno della struttura carceraria, usufruendo di una delle due cucine messe a disposizione.

Sono state così proposte ricette di pane, pizza, schiacciata, nelle loro varie declinazioni e anche pasticceria da panificio, con biscotti secchi e lievitati fritti, in modo che le cose apprese possano essere utilizzate in futuro, in un eventuale inserimento professionale.

Un percorso strutturato in **otto lezioni settimanali** della durata di **quattro ore ciascuna**, essenzialmente pratiche, dove i ragazzi hanno messo e metteranno le “mani in pasta”; al corso parteciperanno fino ad un massimo di **10 detenuti dell'area media sicurezza**, selezionati dalla struttura medesima. Il corso è tenuto dallo **Chef Valerio Vittori**, coadiuvato dallo **Chef Francesco De Pasquale**, entrambi dell'Associazione Cuochi Livornesi.

Soddisfatto il direttore della casa circondariale, Carlo Mazzerbo: “Un momento importante, bello e utile, per il quale ringrazio sentitamente di cuore il Rotary Mascagni che l'ha proposto. Effettivamente abbiamo bisogno di attività concrete, facili, anche da realizzare: la speranza è che qualcuno un domani possa utilizzare le nozioni apprese sul mercato del lavoro. Chi esce con un lavoro, ha meno probabilità di rientrare in carcere. E questo per noi è fondamentale”.





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 REGIONALE CUOCHI PUGLIA

Giovani, formazione e lavoro: accordo con APULIA CHEF ACADEMY

L'Ufficio Stampa

È stato sottoscritto lo scorso 19 gennaio, neell'Auditorium del Cifir, Villaggio del Fanciullo a Bari, l'accordo di collaborazione e partenariato tra l'Unione Regionale Cuochi Puglia e Apulia Chef Academy, accademia formativa promossa dall'ATS "Lavoriamo Insieme" nell'ambito del programma Garanzia Giovani, costituita per offrire alle giovani generazioni opportunità formative qualificate nella **ristorazione, enogastronomia e trasformazione agroalimentare**. Con l'accordo programmatico, infatti, si darà la possibilità ai giovani di essere connessi col mondo della cucina. Da qui, l'intervento prestigioso della **FederCuochi**, con l'Unione Cuochi Puglia. L'accordo di collaborazione gode della partnership dell'**Assessorato alla Formazione della Regione Puglia** e dell'**Agenzia Puglia Promozione**. A intervenire alla sigla del protocollo sono stati l'assessore regionale alla Formazione professionale e alle Politiche del lavoro, **Sebastiano Leo**, la consigliera delegata al Turismo, **Grazia Di Bari**, i rappresentanti di **Puglia Promozione**, degli Organismi formativi e Istituzioni scolastiche dell'ATS "**Lavoriamo Insieme**" e della FederCuochi, col presidente dell'URCP e vicepresidente FIC area Sud, **Salvatore Turturo**, e il direttore di **ENAC PUGLIA** (Capofila dell'ATS "Lavoriamo Insieme"), **Dario Palma**. A firma FIC anche il **buffet** per gli ospiti, grazie ad alcuni componenti della NIC. All'evento erano invitati anche il presidente della Regione Puglia, **Michele Emiliano**,

e il vicepresidente della Giunta Regionale e Assessore al Turismo e Cultura della Regione Molise, **Vincenzo Cotugno**, visto l'allargamento del partenariato oltre i confini pugliesi. Coordinatore del tavolo: **Maurizio Varriano**.

"È un momento storico importante - ha detto l'assessore **Sebastiano Leo**. - La programmazione si accavalla a una crisi sociale e una condizione sanitaria mai vissute. Oggi però ho visto la voglia di ricominciare! Sono stato invitato alla firma di un protocollo alla presenza di esponenti prestigiosi, come i cuochi FIC e NIC, che portano la nostra bandiera al di là dei confini nazionali. Parliamo di eccellenze e dobbiamo puntare su questo per dare ai ragazzi la possibilità di essere necessari nel mondo del lavoro". "La formazione dei giovani è un elemento essenziale per dare nuova vitalità al settore della ristorazione - ha detto il presidente dell'URCP, **Salvatore Turturo** -. Abbiamo accolto con piacere la richiesta di collaborazione da parte di ACA, perché poter contare su giovani che sappiano cucinare e trasformare i prodotti d'eccellenza del territorio, favorisce quel valore aggiunto che spesso manca o è carente nella ristorazione. Connettersi, poi, al settore turistico, è un dovere onde permettere sempre più all'enogastronomia di essere quel giusto volano per poter parlare di cultura, territori e biodiversità".





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  





UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

Nuovo anno all'insegna dell'Alta Formazione PER GLI ASSOCIATI

L'Ufficio Stampa



Dopo gli appuntamenti dello scorso novembre a **Palermo**, nelle aule dell'**IPSSCOA "Pietro Piazza"**, con lo Chef **Pantaleone Amato**, che ha avuto come tema la **cottura a bassa temperatura**, e quello di dicembre, invece, a **Caltanissetta**, nei locali dell'**Hotel Ventura**, con lo Chef **Michele Ottalevi**, con la sua **cucina per banqueting**, anche il nuovo anno è iniziato in Sicilia all'insegna della formazione di qualità. Lo scorso 11 gennaio, infatti, grazie sempre al prezioso supporto della **Federazione Italiana Cuochi**, si è svolto il corso dell'**Alta Formazione propedeutica ai Campionati della Cucina Italiana per l'Area Sud**.

L'evento formativo si è svolto nel pieno rispetto della normativa anti contagio nella sede della nuova accademia **Antico Dolce Idea** di Partinico (PA), del Maestro Pastic-

cere **Paolo Antico**.

Ad aprire la giornata, i saluti istituzionali del consigliere regionale e Team Manager del neo Culinary Team Sicilia, lo Chef **Mario Puccio**, che ha ringraziato gli chef della **Nazionale Italiana Cuochi**, in particolare **Lorenzo Lacriola** e **Roberto Pisciotta**, per la loro disponibilità e professionalità.

Tanti i momenti di spunto e confronto con gli associati intervenuti, che hanno posto diversi quesiti in ambito di competizioni e regolamenti. Ad incuriosire molto gli intervenuti la **nuova categoria presentata, la K3**, con le preparazioni vegane che per la prima volta vengono inserite nelle categorie ufficiali dei Campionati.

"Sono molto contento di come si sia svolta la giornata formativa - ha commentato il presidente dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**, lo Chef **Giacomo Perna** - queste attività organizzate dalla Federazione Italiana Cuochi per gli associati riscuotono sempre una grande partecipazione sul territorio che rappresento e sono degli input a chi dovrà partecipare ai Campionati dove, come sempre, la Sicilia avrà una bella rappresentanza".



UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

Perugia capitale internazionale del "cibo sano" con i cuochi di CAMPAGNA AMICA

La Segreteria

Tra le ultime, interessanti attività svolte dai Cuochi **FIC in Umbria** nelle settimane antecedenti l'ingresso del nuovo anno, è da annoverare quella al "**Mercato Contadino Perugia**" di **Campagna Amica**, dove è emersa ancora una volta la centralità di luoghi che permettono di fare cultura intorno al cibo, affinché si possa avere consape-

volezza di quel che mangiamo e di quanto questo influisca sulla qualità delle nostre vite. Grazie alla collaborazione tra i cuochi contadini di **Campagna Amica**, l'**Unione Regionale Cuochi Umbri** e l'**Istituto Alberghiero di Assisi** sono state realizzate ricette locali e internazionali con i prodotti degli agricoltori del mercato. ▶

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

Uno degli chef intervenuti, l'**argentino Victor Bertoli**, ha sottolineato nell'occasione quanto sia fondamentale poter attingere a materie prime di qualità, possibilmente direttamente alla fonte. Un'altra protagonista, la cuoca **Anna Zaytseva**, ha presentato invece una zuppa tipica

della Russia, attingendo ai produttori del territorio locale. Un altro piatto, dunque, nato dalla genuinità dei piccoli produttori, attenti alla qualità.

E intanto la notorietà di Perugia come **Capitale internazionale del cibo sano** continua a crescere.



**CUOCHI
VALLE D'AOSTA**
UNIONE REGIONALE

UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

In Valle d'Aosta progetto capofila: TESSERA FIC per le aziende di settore

L'Ufficio Stampa



Il progetto, inserito ufficialmente nella campagna di tesseramento FIC, era già partito nel 2021, per aiutare e sostenere tutto **il mondo della ristorazione regionale**, e non solo, attraverso la creazione di una rete di contatti strategici, che potessero offrire e fornire sia ai cuochi che alle aziende la possibilità di lavorare, con tempi e orari più flessibili, come richiesto da quei duri mesi di emergenza.

Così, anche per il 2022 la strategia viene ripetuta, con grande consenso da parte di tutti gli associati, e l'**Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta** diventa "capofila" di un progetto che può tranquillamente essere ripetuto con successo anche in altri contesti regionali italiani. Qui, infatti, le aziende del settore cucina, ristorazione e agroalimentare sono ufficialmente tesserate alla **Federazione Italiana Cuochi**. Ce lo spiega nel dettaglio il segretario dell'URCVdA, **Piero Billia**.

"Con questo metodo - dice il segretario - lo scorso anno abbiamo evitato che molti nostri associati restassero senza lavoro e, al contempo, che molte aziende rimanessero senza personale. Non ci siamo mossi come un'agenzia, ma come una vera e propria rete di solidità ►

Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

SIGEP

THE ITALIAN WORLD OF FOOD

12_16 marzo

Rimini 2022

Pad. B5

Stand 114



AB Mauri Italy SpA - Divisione **AB Italmill**

Via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS)

Tel 030 7058711

abitalmill@abmauri.com

www.italmill.com

abitalmill @ - AB Italmill 

rietà. Abbiamo creato una serie di contatti strategici che continua a funzionare, a completo e gratuito servizio dei nostri associati. Basta far parte di Federcuochi in Valle d'Aosta per poter accedere a tali servizi e informazioni".

Su tre fronti, infatti, si muove tale progetto: con **un gruppo su Facebook**, gratuito e con oltre 1.300 iscritti, con una chat creata su **Whatsapp** e infine con le conoscenze dirette di dirigenti e associati FIC nella regione in un vero e proprio "cerco e offro lavoro". Soddisfatto per l'operato il presidente URCVdA e vicepresidente FIC area Nord, **Gianluca Masullo**, che plaude al segretario e

ai propri associati.

"Le aziende, - conclude Billia - a cui viene consegnata ufficialmente la Targa FIC 2022 e che possono scaricare il tesseramento tramite fatturazione, possono così usufruire di tutti i servizi per gli associati, compresi i corsi di cucina, di formazione, HACCP, oltre che usufruire di sconti e offerte commerciali riservati agli associati. Questo progetto è riuscito, infine, a coinvolgere non solo il mondo degli chef, ma anche quello dei barman e dei camerieri, con una vera e propria rete di sostegno dell'intero mondo della ristorazione".



ASSOCIAZIONE CUOCHI SERENISSIMA

Inizio delle attività della neonata ASSOCIAZIONE

Stefano Pepe

Tutti i nostri territori italiani, si sa, sono famosi nel mondo per il buon cibo: ecco, ad esempio, uno dei motivi per cui i corsi di cucina vanno alla grande tra i professionisti, amanti dei fornelli e semplici casalinghe! Non è da meno anche per i professionisti della nuova **Associazione Cuochi Serenissima**, appena costituita ed i cui tesserati hanno subito espresso il desiderio ai loro dirigenti di avviare programmi di formazione e riqualificazione professionale. Studio delle tendenze di mercato, nuove tecnologie e metodiche innovative aiutano, infatti, a pianificare al

meglio le loro attività e la loro professionalità.

Lo scorso 14 dicembre, prima delle feste natalizie, l'Associazione veneziana ha voluto così, nonostante le ristrettezze e limitazioni per l'emergenza sanitaria, effettuare un primo importante incontro all'insegna dell'aggiornamento professionale, che sancisce ufficialmente l'avvio di una serie di corsi per i soci del territorio. Seppur limitato e a numero chiuso, presso il **Bistrò Ristorante Altamarea** di Concordia Saggittaria (VE), si è svolto con il docente Daniele Fantinato un corso inerente le modalità operative per il banqueting relazionato ai numeri elevati di coperti e correlato alle nuove strumentazioni e tecnologie.

La tecnologia, infatti, sta cambiando il modo di pensare la cucina, non ha senso essere spaventati dai nuovi strumenti, ma è necessario conoscerli per migliorare ogni piccolo dettaglio: è questo il messaggio recepito da tutti i presenti attraverso le spiegazioni e l'"happening culinario" del docente, attraverso i piatti da lui preparati.

Tutti fortemente soddisfatti, quindi, di questa prima attività, molto importante alla luce di un futuro promettente e pieno di interesse e valore verso la stessa neo Associazione, da parte degli addetti ai lavori del territorio veneziano, tanto da ricevere dallo stesso **Governatore Luca Zaia** una lettera di "encomio", a nome di tutta l'Am- ▶





SIGEP

THE GOLDEN WORLD EXPO
12_16 marzo
Rimini 2022
Pad. B5
Stand 114



bellani.com

Decorazioni di Cioccolato

trucioli, codette, scagliette e perle

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

AB Mauri Italy SpA - Divisione **AB Italmill**
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS)

Tel 030 7058711

abitalmill@abmauri.com

www.italmill.com

abitalmill  - AB Italmill 

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

ministrazione regionale veneta per gli intenti e la "mission" dell'Associazione stessa.

Un ringraziamento di tutti i presenti è giunto al **presidente Orlando Scaggiante** e alla Segreteria, nella persona

di **Cristina Francescut**, per l'organizzazione dell'evento, allo chef patron di Altamarea **Salvatore Catrini** per la disponibilità della location ed il supporto operativo in cucina con lo chef e suo collaboratore **Raffaele Scagnetti**.



ASSOCIAZIONE CUOCHI VERONESI

Costituita la nuova ASSOCIAZIONE CUOCHI VERONESI

Stefano Pepe



Si è svolta lo scorso 18 gennaio la presentazione della nuova Associazione Cuochi Veronesi, da poco costituita e ufficializzata con un evento nel prestigioso salone delle feste di Palazzo Orti Manara, nel centro di Verona. Alla cerimonia, di fronte ad un folto pubblico formato da addetti ai lavori ed illustri giornalisti, erano presenti il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Veneto, **Valter Crema**, e il presidente nazionale della Federazione Italiana Cuochi, **Rocco Cristiano Pozzolo**. Con questo epilogo la Federcuochi, attraverso i suoi referenti e un sapiente lavoro sul territorio veneto, ha collocato un ultimo tassello a completamento della sua autorevole e importante presenza su tutte le province della regione. Tassello che, adesso, rappresenta un nuovo punto di partenza.

FIC, infatti, rimasta nell'ultimo anno senza rappresentanti nel territorio veronese, riparte con un nuovo gruppo di chef con a capo della neonata Associazione **Mida Muzzolon**, nel ruolo di presidente provinciale, executive chef da un prestigioso percorso professionale

e responsabile del "Ristorante Ai 2 Santi", e con **Dario Stragapede** (vicepresidente) chef presso la Gardaland Hotels, **Mattia Bianchi** (Vice presidente aggiunto e tesoriere), chef stellato di Villa Amistà, e **Clarisse Bithum Wathum**, pasticciera presso "Ai 2 Santi" (Responsabile di Segreteria).

Con la presenza di Pozzolo e di Crema, inoltre, i vertici FIC hanno voluto contrassegnare ed affermare il ruolo di Verona, come di tutto il territorio veneto, luogo di grandi tradizioni storiche, artistiche, culturali nonché gastronomiche, che meritano di essere portate in palmo di mano e promosse anche attraverso il meritevole e silenzioso lavoro del cuoco e della sua associazione di categoria.

"Gli obiettivi della nuova Associazione Cuochi Veronesi - ha ribadito il suo neo Presidente **Muzzon** - sono quelli di interagire con le istituzioni locali e creare un filo che colleghi il mondo del lavoro con l'imprenditoria, creare relazioni con il mondo della scuola avvicinandosi sempre più ai giovani, creare aggregazioni e iniziative sul territorio, come eventi gastronomici, corsi di cucina e formazione professionale; non per ultimo, la partecipazione a competizioni nazionali e internazionali create dalla Federazione Italiana Cuochi".

A conclusione della cerimonia, dopo un primo momento di convivio attraverso deliziosi vini e finger food, si è svolta una cena nei locali del Ristorante Forkette, dove sono accorsi numerosi esponenti e dirigenti dell'Unione Cuochi del Veneto, e molte altre personalità nel settore enogastronomico, tra cui il presidente dell'Associazione Italiana Sommelier del Veneto, **Marco Aldegheri**.



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



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN GERMANIA

Raccolta fondi per il “PROGETTO CUCINA ITALIA” DSE

Gianluca Casini

È iniziata il 1° marzo scorso e terminerà il prossimo 28 marzo la raccolta fondi a scopo benefico avviata su iniziativa dell'Associazione Cuochi Italiani in Germania della Federazione Italiana Cuochi a favore del progetto “Cucina Italia”, del Dipartimento Solidarietà Emergenze FIC.

Sono già numerosi i ristoranti e gli associati che hanno aderito e molti altri stanno aderendo in questi giorni. La raccolta fondi è stata così organizzata: alcuni locali dei soci FIC hanno aderito inserendo un piatto della cucina italiana nei propri menu e hanno individuato una somma, compresa tra € 3 e €

5, dalla vendita di ogni singolo piatto, da devolvere a favore del progetto. Altri ristoranti dei nostri soci, invece, aderiscono all'iniziativa devolvendo una percentuale del ricavato dell'incasso e organizzando un evento a tema, solitamente una cena all'italiana, con piatti tipici e musica dal vivo.

L'iniziativa ha già ricevuto il plauso del presidente nazionale FIC, **Rocco Cristiano Pozzulo**, e del presidente nazionale DSE FIC, **Roberto Rosati**, e l'intero incasso raccolto sarà devoluto il prossimo 31 marzo.



CONTRIBUTI PER IMPRESE DEL WEDDING Fondo perduto per mense e catering

Criteri e modalità per l'erogazione di contributi alle imprese operanti nei settori del «wedding», dell'intrattenimento e dell'organizzazione di cerimonie e dell'Hotellerie-Restaurant-Catering (HORECA).

Criteri e modalità per l'erogazione dei contributi alle imprese operanti nei servizi di ristorazione collettiva.

Per maggiori informazioni: [CLICCA QUI](#)





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	servizioconsumatori@ccci.it	051 6228311 - n. verde 800 885030	www.cirioaltacucina.it
COLTELLERIE SANELLI	Livio Piffari	0341.361368 - 344.3811010 -livio.piffari@sanelli.com	www.sanelli.com
ELECTROLUX PROFESSIONAL	Natale Minierocom	natale.miniero@electroluxprofessional.com	www.electroluxprofessional.com
HOPLÀ COOPERLAT			www.hopla.it
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 - COOPERPLAT			www.trevalli.cooperlat.it/
UNILEVER	Silvia De Meo	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandedchef.it
ZORZI		045 956917	zorzi.vr.it



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