

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 365 Maggio-Giugno 2022



CAMPIONI del MONDO



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

Foto ©Alessandro Ludeadio



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.

Ancora una volta è indispensabile PUNTARE SULLA FORMAZIONE IN RISTORAZIONE



di **Rocco Cristiano Pozzulo**
Presidente Nazionale FIC



È un concetto che noi cuochi apprendiamo (o quantomeno la maggior parte di noi apprendi!) già nel momento stesso in cui decidiamo di intraprendere la nostra professione: l'esperienza, la preparazione, la formazione continua sono valori indispensabili e fondamentali per poter operare nel nostro settore, così come nei numerosi settori "confinanti" col nostro. Ci riferiamo al variegato e altrettanto affascinante mondo dell'hotellerie, dell'accoglienza, ma anche allo stesso mondo della ristorazione largamente inteso, dunque costituito anche dal settore vino, settore pizza, e via dicendo.

Che la categoria dei cuochi fosse indispensabile all'economia del Paese lo hanno capito tutti già nei due tragici anni di pandemia da Covid, che abbiamo appena (e non del tutto!) attraversato. Adesso, ci si rende ulteriormente conto di questo importante settore con la cosiddetta e tanto decantata "ripresa" delle attività, quando si è materializzato un altro grande problema: quello della carenza di personale e, soprattutto, di personale preparato e specializzato.

È vero, la pandemia ha letteralmente mischiato le carte, ha ribaltato il tavolo da gioco e dettato nuove regole per le nostre esistenze. Così oggi anche nella nostra categoria si comincia a dare giustamente molto più valore al proprio tempo libero, ai momenti da dedicare ai propri cari, ai propri interessi e anche al riposo, parola spesso, per decenni, non contemplata nel nostro mestiere. Dall'altro lato, poi, è emerso altrettanto giustamente l'annosa questione dei contratti di lavoro, che devono corrispondere ai valori della dignità e del giusto corrispettivo in termini di lavoro/guadagno. Infine, il fronte dei giovani, su cui abbiamo sempre puntato e che adesso vivono una nuova consapevolezza, giusta anche questa e sui quali vogliamo continuare a puntare.

Tutti argomenti che non possono certo essere liquidati in poche righe. Ecco perché abbiamo scelto di dedicare un intero numero della nostra rivista IL CUOCO a questi argomenti, molto delicati e altrettanto attuali, per gettare una luce quanto più chiarificatrice possibile sull'intero settore. All'interno di questo nuovo numero, infatti, ci siamo avvalsi delle dichiarazioni, interviste e interventi di colleghi, chef, cuochi, esperti di hotellerie e rappresentanti di categoria, per gettare finalmente le basi di un lavoro quanto più sinergico possibile per risolvere i problemi che si sono presentati e per fronteggiare le eventuali difficoltà imminenti. ■

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. 365
Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi
Anno di fondazione 1960

In copertina: La NIC, vince i Campionati
Mondiali della Cucina

Direzione - Redazione - Pubblicità
Sede nazionale FIC
Piazza delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Tel. 06.4402178 - 06.44202209
Fax 06.44246203 - e-mail: fic@fic.it

Tribunale di Varese aut. n.148
dell'8-12-1960 - Iscritto al ROC. N.
18609

Direttore Responsabile
PIETRO ROBERTO MONTONE

Coordinamento editoriale
ANTONIO IACONA
rivistailcuoco@fic.it

Grafica, impaginazione e stampa
GIERRE PRINT SERVICE S.r.l. - Milano

Spedizione in abbonamento postale 45%
comma 20/B Art. 2 Legge 662/96 Milano

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

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

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

Associata all'USPI Unione
Stampa Periodica Italiana



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



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

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



Presidente ROCCO CRISTIANO POZZULO

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

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

Consiglio nazionale: Simone Baleani, Giuseppe Battistini, Stefano Beltrame, Giuseppe 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, Michelangelo Raiola, Pasquale Reitano, Antonio Salvatore Romeo, Antonino Russo, Graziella Sangemi, Marcello Sanna, 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, Martinelli Pietro, Maulini Giovanni, Morvillo Antonino, Mungo Francesco, Pazzaglia Alessandro, Zappulla Carlo

Collegio sindaci revisori: Francesco Corapi, Luisana Merola, Rosario Seidita

Collegio arbitrale: Dafne Alastra, Giacinto D'Amato, Alfonso Falanga, Francesco Lopopolo, Emilio Vaccai

FIC PROMOTION srl (uninomiale) - Presidente: Carlo Bresciani

Consiglieri: Salvatore Bruno, Roberto Lodovichi, Rocco Cristiano Pozzulo, Sebastiano Sorbello
Marketing Vito Mastrosimini. Consulente Marketing: Virginia Bellini

Greenology

L'ARTE DELLA CUCINA
A BASE VEGETALE



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

NOVITÀ: CEREALI E LEGUMI



Cereali e legumi 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: e Bonduelle Food Service Italia
e tramite l'App "B! Food Service"

QUINOA

ORZO

BULGUR

LENTICCHIE

CECI



EDITORIALE

- 3** Ancora una volta è indispensabile puntare sulla formazione in ristorazione

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

- 12** L'Italia Campione del Mondo di cucina
15 Reazioni ed emozioni dei nostri Campioni!

DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

- 16** Forte crisi nella ristorazione collettiva
 Aumenti eccessivi delle materie prime

L'INTERVISTA FIC

- 18** Crisi della ristorazione: quali le soluzioni?
 Risponde il Dipartimento Lavoro FIC

RISTORAZIONE E ACCOGLIENZA

- 20** Carenza di personale? Siamo tutti responsabili!

DIPARTIMENTO LAVORO

- 22** Tutto parte dagli Istituti alberghieri.
 La professione vista da una Preside
24 Da nord a sud le speranze in una professione che muta

NEL MONDO DEL LAVORO

- 26** La strana utopia di un mondo senza manodopera e con tanti dottori

ATENE DELLA CUCINA ITALIANA

- 28** Adulti: un esempio per le nuove generazioni



RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA, RIDUZIONE DI
 MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, CRUDO E
 COTTO DI GAMBERI E PERLAGE DI TARTUFO NERO
 Tratto da L'Opera del Gusto



HOPLA' ... FRAGOLE E PANNA
 Tratto da L'Opera del Gusto

L'INTERVISTA FIC

- 30** Intervista a Camilla Moccia cuoca simbolo di speranza

DIPARTIMENTO SOLIDARIETÀ EMERGENZE

- 32** Tra guerra e carenza di personale.
 I cuochi volontari FIC e il DSE

LADYCHEF

- 34** Il parere delle nostre Lady Chef Evoluzione della professione in cucina

LE RICETTE D'AUTORE

- 36** Il risotto dello Chef Lorenzo Alessio
40 Le fragole secondo lo Chef Fabio Potenzano

PASTICCERIA

- 38** I biscotti di mandorla

NEL MONDO DEL VINO

- 42** Non c'è buona ospitalità senza personale qualificato

ECONOMIA E CUCINA

- 44** Agroalimentare ed economia in tempo di guerra

LAVORO ED ECONOMIA

- 46** Tra crisi occupazionali e sfruttamento: a chi credere e di chi le colpe reali?

SAPORI DEL TERRITORIO

- 48** 'Nduja calabrese, l'insaccato del Sud dal sapore molto speciale

EVOLUZIONE IN CUCINA

- 50** La carenza di cuochi un problema storico

GASTROSOFFIA

- 52** Food Porn: comunicazione ed evoluzione del cibo

SCUOLA & FORMAZIONE

- 56** Il futuro dei giovani si costruisce adesso!

- 60** CIBO&VINO PER LA MENTE

- 67** FIC IN ITALIA

- 78** FIC NEL MONDO

treValli

BONTÀ del PARCO

100% LATTE ITALIANO

Freschezza e Bontà dai Monti Sibillini *Mozzarella, Burrata, Stracciatella*



Da oltre 60 anni TREVALLI è a fianco dei consumatori per offrire prodotti della migliore qualità, nel rispetto delle tradizioni e delle eccellenze del territorio e valorizzando ogni passaggio della filiera del latte.

È con questo spirito che nasce BONTÀ DEL PARCO, una linea di prodotti freschi a pasta filata (Mozzarella, Burrata, Stracciatella) realizzata nel cuore del Parco Nazionale dei Monti Sibillini.

**Parco Nazionale
dei MONTI SIBILLINI**



www.trevalli.cooperlat.it

www.lattetrevalli.it

COLLABORATORI

A cura della
Redazione



ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Nazionale FIC



ANTONIO IACONA
Coordinatore editoriale



GIUSEPPE FERRARO
Resp. Dipartimento Lavoro



MARCO VALLETTA
Resp. Compartimento
Ateneo Cucina Italiana



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



GIOVANNI GUADAGNO
Responsabile Dipartimento
Professionale



STEFANO PEPE
Resp. FIC Media Press



GIUSEPPE GIULIANO
Responsabile
Dipartimento Pasticceria



ROSSANINA DEL SANTO
Resp. Comunicazione
Lady Chef



LORENZO PACE
Presidente Unione Regionale
Cuochi Abruzzesi



FRANCESCA MANCINI
Giornalista



PIERO ROTOLO
Giornalista



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



FRANCESCO GUIDUGLI
Presidente di Solidus Turismo
I Professionisti dell'Ospitalità



CARMELA CERRONE
Sommelier

INOLTRE:

Elio Desiderio; Grazia Frappi; Pino Nacci



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





L'Italia CAMPIONE DEL MONDO di cucina

“L'orgoglio di Gianluca Tomasi,
General Manager e militante storico
della Nazionale Italiana Cuochi”

Un risultato eccezionale per l'Italia e per la storia della **Nazionale Italiana Cuochi**, che nella **Global Chefs Challenge 2022 di Abu Dhabi** è riuscita a portare a casa un primo posto assoluto per la categoria **Senior** e due secondi posti per la categoria **Junior** e **Pasticceria**.

Il merito di un così grande successo è tutto di **Marco Tomasi** e **Tommaso Capitani Bonseri** (Chef Senior), **Giorgia Ceccato** (Chef Junior), **Antonio Dell'Oro** e **Luca Bnà** (Pastry Chef), che hanno sfidato il mondo intero in una gara di cucina emozionante e ai limiti della tachicardia, ma tanto del plauso va anche ai numi tutelari della NIC, nelle figure di **Gianluca Tomasi**, General Manager, insieme all'inseparabile Team Manager **Pierluca Ardito** e al Team Chef Junior **Angelo Biscotti**. Una squadra delle meraviglie che ha fatto tremare e sognare,

regalando momenti indimenticabili e di grande gioia e che presto tornerà ad appassionare tutti con la partecipazione alla **Culinary World Cup** in Lussemburgo (26 - 30 novembre).

Stenta ancora a frenare l'emozione il G.M. Tomasi, che abbiamo incrociato a pochi giorni dal trionfo di Abu Dhabi.

“L'Italia è stata l'unica nazione a presentarsi con tre squadre, un segno dell'immenso impegno profuso da parte di tutti noi e soprattutto dei ragazzi, che si sono preparati per mesi a questa gara. L'emozione e la tensione si potevano toccare con mano nei giorni precedenti alla partenza, ma eravamo carichi e consapevoli di quello che stavamo andando a fare. Non volevo peccare assolutamente di presunzione, ma avevo detto che saremmo andati a vincere e così è stato, ne avevo la certezza matematica, perché tutti ci siamo dati da fare per arrivare lì dove non eravamo mai stati”.

Gianluca Tomasi sul fronte delle competizioni di cucina è un'enciclopedia su due piedi, figlio d'arte, da ragazzino osservava suo padre partecipare alle gare e immagazzinava ciò che avrebbe potuto poi trasformarlo in una vera e propria punta d'attacco per la Nazionale, dove entra militante nel 1986 e da cui non si è mai allontanato, fino a diventare appunto General Manager.

“Quando sei figlio d’arte non è semplice sfuggire a queste cose, io sono cresciuto osservando mio padre gareggiare e, poco più che ragazzino, ho iniziato ad iscrivermi ai concorsi, sviluppando sempre di più capacità e senso critico, soprattutto nei miei confronti. Oggi, rispetto a quando io ho iniziato, è tutto molto diverso, noi non sapevamo nulla dell’avversario, oggi puoi studiarne le mosse, puoi migliorare confrontandoti con essi, ma prima no. È stata, la mia, come quella di Ardito che mi accompagna in questa avventura della Nazionale, una gavetta importante e tutto questo bagaglio lo porto con me e cerco di trasmetterlo ai nostri ragazzi. Sono ovviamente molto orgoglioso di mio figlio, Marco, che ha seguito i passi del nonno ed i miei, riuscendo a vincere l’oro ad Abu Dhabi”.

L’allenamento a grandi sfide come quella di Abu Dhabi o del Lussemburgo è lungo, estenuante e sacrificante, ma è importante per riuscire a tenere alto il Tricolore. Nel tempo molto è cambiato, dal modo di vivere le sfide agli allenamenti, e la visualizzazione stessa della gara e dell’obiettivo finale.

“Sì, negli anni abbiamo cambiato impostazione di lavoro. Posso dire con fierezza che abbiamo dei ragazzi che, nonostante la loro giovane età, sono già dei professionisti affermati e con loro abbiamo costruito un percorso di preparazione alle gare che è durato due anni. Ci siamo resi conto che, se prima avevamo quasi timore delle famigerate squadre nordiche, tanto brave quanto imbattibili agli occhi di tutti, siamo arrivati convinti che ce la potevamo fare. E proprio a loro

Il momento della premiazione: Marco Tomasi e Tommaso Capitani Bonseri esultano. Nella pagina accanto, la NIC al completo





La Delegazione dei dirigenti FIC ad Abu Dhabi

ci siamo ispirati, nonostante le difficoltà, perché purtroppo loro godono di sovvenzioni statali che noi non abbiamo, ma se siamo riusciti in questa impresa è anche grazie al supporto della Federazione e di tutti i nostri partner. Così siamo riusciti a portare a casa il risultato sperato”.

A breve Marco, Tommaso, Giorgia e tutta la NIC, dunque, saranno impegnati nella Culinary World Cup, un modo per continuare a provarci e superare i propri limiti, ma soprattutto l'occasione per dimostrare che l'Italia c'è ed è un temibile avversario.

“Ci siamo e ci saremo e faccio un grande in bocca al lupo a tutti. Mi auguro anche che la NIC in futuro possa continuare

a portare a casa risultati importanti, perché tutti i ragazzi che ne prendono parte se lo meritano più di ogni altra cosa. Decidere di vivere le competizioni significa sacrificarsi ad esse, perché tante volte bisogna prendersi le ferie dal lavoro, dare priorità agli allenamenti piuttosto che alla famiglia o a quanto possa essere considerata tra virgolette una distrazione rispetto alle gare. Bisogna andare avanti, investire nel futuro, nei ragazzi e nella Nazionale, abbiamo bisogno di tutto il supporto della Federazione Italiana Cuochi e dei nostri partner e sponsor, che ci permettono di poter vivere ogni progetto; noi, nel nostro piccolo, cercheremo di ripagare tutti voi con le più grandi soddisfazioni”. ■

Da sinistra Luca Bnà, Antonio Dell'Oro (Pastry Chef) e Giorgia Ceccato



Reazioni ed emozioni DEI NOSTRI CAMPIONI!

“Abbiamo catturato “a freddo” i sentimenti provati dai nostri grandi protagonisti che, anche a distanza di tempo, ricordano ogni singolo battito di cuore”

PIERLUCA ARDITO: “La vittoria del Global rappresenta il risultato di un duro lavoro fatto con l’impegno, tanti allenamenti e soprattutto con il Cuore. Il lavoro di squadra è stato determinante e soprattutto aver coniugato l’esperienza di tanti anni di concorsi e avere investito sui giovani è stata la chiave vincente. Questo risultato storico lo dedichiamo a tutti i nostri colleghi”.

MARCO TOMASI: “È stato un percorso molto impegnativo e pieno di emozioni, abbiamo lavorato fin da subito con un unico obiettivo in mente: andare alla finale per vincere! Ci abbiamo messo tanto impegno e abbiamo sempre cercato di limare tutti i piccoli dettagli per raggiungere qualcosa di unico. Sono stati anni fantastici, durante i quali siamo cresciuti sia come persone sia soprattutto come professionisti e abbiamo imparato tante cose che vanno oltre il saper fare da mangiare. Siamo saliti sul gradino più alto del podio, ricevendo complimenti oltre che dai giudici anche dagli avversari. Per noi è stato come vivere un sogno”.

GIORGIA CECCATO: “Non ci sono parole che possano descrivere tante emozioni tutte assieme e poterle vivere a questa giovane età mi rende fiera e orgogliosa del mio percorso fatto fino ad oggi. L’esperienza del Global Young Chefs Challenge ad Abu Dhabi è stata unica, una delle più belle competizioni alle quali io abbia mai partecipato! Per arrivare a questo grande risultato, sicuramente non è stato facile mantenere la concentrazione in questo lungo periodo di preparazione, fatto di tanti sacrifici e allenamenti, ma il grande spirito di squadra e la voglia di arrivare in alto da parte di ognuno di noi hanno ripagato appieno portandoci, con grande soddisfazione, sui gradini più alti del podio e mantenendo alto il nome dell’Italia e della cultura enogastronomica italiana in tutto il mondo!”... ■


LURISIA[®]
PREMIUM BEVERAGES

SCOPRI IL NUOVO
APERITIVO ITALIANO
CON SOLO AROMI NATURALI



LA SCOPERTA DELLE ECCELLENZE DEL TERRITORIO CONTINUA CON LURISIA



Il Nostro Aperitivo Analcolico con solo aromi naturali è ideale per un fresco e divertente aperitivo all’italiana.

Una nuova linea di prodotti perfetta per un momento di consumo tutto da scoprire.

**WORLD
APERITIVO
26.05 DAT**

www.lurisia.it  



Forte crisi nella ristorazione collettiva

AUMENTI ECCESSIVI DELLE MATERIE PRIME

“Soprattutto negli ultimi mesi ci sono state significative impennate dei prezzi che hanno fatto calare fatturati e occupati in un settore già gravemente danneggiato”

Il nostro settore, con in testa **ristoranti, hotel e strutture turistiche** lotta ogni giorno sul fronte della ricerca di **personale**. Dopo due anni di emergenza sanitaria, sembra che cuochi, camerieri e altre figure del comparto siano sparite di colpo. Una grave crisi dovuta ad una serie di fattori, non imputabile certo ad un solo aspetto. Dietro c'è molto di più! Ne parliamo diffusamente in questo numero de Il Cuoco. Per quanto riguarda la ristorazione collettiva, questa ha pagato un dazio durissimo sotto tutti i punti di vista dall'inizio della pandemia fino alla fine. Perdita di fatturato e di posti di lavoro. Non solo, gli strascichi, a quanto riferiscono le maggiori organizzazioni di settore, finiranno solo a fine 2023. In questo segmento della ristorazione, il problema maggiore attualmente non è rappresentato dalla ricerca del personale, perlopiù donne. C'è altro! Le previsioni, infatti, sono di una **perdita di personale vicina al 25%** e questo perché i volumi di produzione nelle mense, soprattutto aziendali e universitarie, scenderanno del 25-40%. A seguito del Covid, gli aiuti di Stato ci sono stati e altri se ne attendono, anche se rallentati dalla burocrazia, ma questi non hanno salvato più di tanto i fatturati e con essi tante aziende. Purtroppo, però, le perdite sono destinate a continuare.

“Le forti spinte inflattive – spiega il Presidente dell'Osservatorio Ristorazione Collettiva e Nutrizione, **Carlo Scarsciotti** – iniziate nel 2021 e proseguite nei primi mesi di quest'anno con

l'incremento esponenziale del costo di materie prime alimentari, gas ed energia, hanno azzerato i margini operativi delle aziende, già ridottissimi, e adesso sono in profondo rosso. Questo, sommato alle difficoltà legate alla ripresa economica dopo gli anni della pandemia, rischia di soffocare ogni speranza di ripresa per il settore. Da troppo tempo, ormai, stiamo combattendo una battaglia per salvaguardare un settore fondamentale per l'economia del Paese e con un valore sociale importante. Ma senza un adeguato intervento dei decisori politici, il settore rischia di fermarsi”.

Nel primo trimestre del 2022 l'incremento del **costo di gas ed energia** è stato rispettivamente del 72% e del 7% in più rispetto all'ultimo trimestre del 2021. Complessivamente, **energia, carburante e materie prime** rappresentavano come voce il 34,4% un anno fa, mentre nel primo trimestre del 2022 superano il 47%. Secondo le rilevazioni di ORICON, in percentuale su ciascun pasto l'incidenza del costo dell'energia (gas ed elettricità) è passato dall'1,9% del primo trimestre 2021 al 7,7% del trimestre gennaio-marzo 2022. Per le aziende del settore della ristorazione collettiva, l'incremento rispetto al primo trimestre del 2021 è di 0,32€ per pasto, pari a circa +20% che ha portato l'incidenza di questa voce di costo dal 32 al 39%, assumendo che tutti gli altri costi siano costanti. L'impennata dei prezzi è stata guidata da forti aumenti dei sottoindici dei prezzi degli **oli vegetali e dei prodotti lattiero-caseari**, ma anche **cereali, carne e pesce** sono aumentati in misura significativa. “In un settore che lavora prevalentemente in appalto a prezzo fisso, il forte aumento dei costi per le imprese si è tradotto in una compressione dei margini operativi di circa 15 punti percentuali, su margini già ridottissimi – spiega ancora Carlo Scarsciotti –. Il comparto sta lottando da ormai due anni per rimanere in piedi, con uno sforzo incredibile delle aziende per non disperdere professionalità e competenze di chi opera nel settore”. ■



dalla ricerca di
Federazione Italiana Cuochi
nasce:

mi

**INGREDIENTI
NATURALI E INNOVATIVI
CHE ESPRIMONO
L'IDENTITÀ
DEI PROFESSIONISTI
IN CUCINA**

prodotto disponibile



*consigli & ricette
con gli Chef
Lorenzo Alessio e Pierluca Ardito
guarda i video*

ADDENSA*mi*



EMULSIONA*mi*



Crisi della ristorazione: quali le soluzioni? RISPONDE IL DIPARTIMENTO LAVORO FIC

Le domande della rivista “Il Cuoco” al nostro Dirigente Giuseppe Ferraro, da anni impegnato nella guida del Dipartimento Lavoro di Federcuochi

Dirigente Ferraro, è stata la pandemia a determinare questa situazione?

“Non proprio, almeno in parte. L'attuale condizione si era già manifestata prima del Covid, fomentata da crisi economiche, abbassamenti di stipendi, condizioni lavorative sempre più gravose e da maggiore di manovalanza extracomunitaria, disponibile a salari minori e condizioni lavorative meno vantaggiose. Tutto ciò ha causato un arresto di contrattazione nell'usuale mercato lavorativo Ho.Re.Ca. con offerte di contratti astrusamente “chiusi” da parte dell'imprenditoria. Naturalmente, non generalizzato. Poi, l'emergenza sanitaria ha fatto il resto”.

A suo giudizio, quali altri “mali” imputabili a questa grave situazione?

“Credo che questa grave situazione sia dovuta a più fattori. I provvedimenti legislativi dei vari governi in carica hanno messo in atto una serie di azioni per fronteggiare congiunture economiche, crisi sociali, contesti di precariato giovanile, ma sembra abbiano sortito effetti negativi. Per fare un esempio, molti imprenditori hanno puntato il dito sul reddito di cittadinanza, strumento corretto per chi è stato estromesso dal **mercato del lavoro**. Questo provvedimento esiste in più Paesi europei e va nella direzione giusta, se rivolto a chi ha contribuito all'economia e alla crescita del Paese col proprio lavoro. Poi, se c'è anche chi non ne ha diritto e inganna lo Stato, è un problema di severità nei controlli. Per i giovani, è ovvio che se viene proposto loro un as-

segno assistenziale, da un lato, e uno stipendio di poco maggiore all'ammontare del reddito di cittadinanza, questi rifiuta, specie se non rientra tra le sue massime aspirazioni portare piatti o fare caffè per 10 o più ore, specie se il lavoro è stagionale e a ritmi veramente frenetici”.

Molti contratti di vari settori (CCNL) sono fermi da anni. Qual è il suo giudizio?

“Questa è un'ulteriore nota dolente. Con il blocco salariale dal '98, l'ingresso dell'euro e una grandissima perdita di potere d'acquisto da parte degli operai, i veri colpiti dalle crisi e vero volano di economia circolare, si sono creati i presupposti per uno stallo. Fino a circa 20 anni fa, chi lavorava negli alberghi e nella ristorazione percepiva buoni stipendi, con le varie crisi economiche susseguitesisi negli anni, anche il settore Ho.Re.Ca. è stato trascinato in una fase di disagio lavorativo e di poca appetibilità, nonostante il grande dinamismo turistico in Italia”.

Lavoratori extracomunitari, profughi dalla guerra, immigrazione clandestina. Il problema esiste?

“Il problema esiste se l'extracomunitario è clandestino, non si integra o va a delinquere. Anche noi italiani abbiamo preso la valigia in passato, andando a fare quei lavori dove le popolazioni locali non volevano più farli. Oggi, nel nostro settore lavorativo, abbiamo tantissimi giovani, e non, che si sono ben integrati sia nel contesto lavorativo che sociale e a loro va tutta la mia ammirazione e stima. Il diritto al lavoro è per tutti indistintamente dalla razza, credi religiosi o altro, purché si rispettino le nostre leggi e le nostre culture. La crisi occupazionale del settore non dipende certo da loro. Dobbiamo, invece, cercare soluzioni efficaci per una ripresa veloce e per un ritorno alla normalità nel nostro comparto”.

Quali, allora, le possibili soluzioni, secondo la Federazione Italiana Cuochi?

“Qualcuno, in passato, ha detto che quando la situazione è

grave necessitano drastiche misure con "terapie d'urto"! Ecco i punti su cui Federcuochi si batte principalmente:

- Eliminazione di qualsiasi cinico sfruttamento e creazione di un vero clima di reciproco rispetto (datore - lavoratore) e osservanza dei diritti e della dignità del lavoratore.
- Rendere più appetibile il mercato da un punto di vista remunerativo e con condizioni di turni regolari e riposi adeguati, congrui e adeguati stipendi rispondenti alle effettive competenze e prestazioni del lavoratore.
- Inserire nella ricerca del personale "Gadget" di condizioni e di opportunità offerti dalla direzione in favore del lavoratore, che si mette a disposizione dell'azienda con contratti di tempo concordati (sia stagionali che a tempo indeterminato) ma fidelizzato.
- Eliminazione di contratti ambigui e di difficile interpretazione (tipici in quelli stagionali) come documento contrattuale inaccettabile per legge, nei quali spesso vengono obbligatoriamente o unilateralmente segnate 10 o 12 ore al giorno, con retribuzioni "all inclusive" (retribuzione ordinaria, straordinari, Tfr, tredicesima, quattordicesima, ferie e permessi).
- Investire nella formazione della nuova imprenditoria di settore, anche attraverso gli ordini di propria categoria, per una gestione oculata dell'impresa, all'insegna di competenza e professionalità. In caso contrario, i primi a pagarne le conseguenze sono i lavoratori.
- Formazione, all'interno delle stesse strutture, sia dei titolari che del personale, per alzare il livello dei servizi.
- Consona comunicazione che sappia raccontare l'impresa, con una rappresentazione onesta, veritiera ed efficace, il lavoratore che è il primo a venire in diretto contatto con il cliente e il primo ad esserne mortificato e addirittura (con certa clientela maleducata) ripreso in malo modo.
- Investire nella maggiore formazione dei giovani nelle scuole che si avvicinano a queste professioni, anche attraverso professionisti del settore (Alti Formatori FIC - Chef Stellati).
- Per la ricerca del personale, una volta ripristinato il mercato occupazionale, l'impiego di software e strumenti tecnologici di ultima generazione, o ufficio competenti (Jobs Office Recluting) che consenta di individuare in breve tempo e con estrema efficacia i profili appartenenti al settore della ristorazione più idonei a ricoprire una specifica posizione.



Inoltre, a livello politico e creditizio:

- Creazione di un tavolo di lavoro (Confindustria Alberghi - Conflavoro - Sindacati di categoria - rappresentanti di Governo) coinvolti per una serie di riforme generali del settore, per misure di tagli alla pressione fiscale per le imprese che investono realmente nelle assunzioni e a fronte di nuova occupazione (doppi turni e orari lavorativi equiparati agli altri settori) e tutte quelle "misure" pensate al lavoro della ristorazione in un'ottica più sostenibile, in modo da garantire la copertura dei servizi, e contemporaneamente a tutto il personale la possibilità di avere una vita anche al di fuori del lavoro.
- Più controlli per evitare radicate consuetudini (contratti part time o lavoratori in nero, che percepiscano anche il reddito di cittadinanza o indennità di disoccupazione «NASpI»).
- Aiuti e prestiti dal mondo bancario e dallo Stato per sostenere il rilancio a livello finanziario ma in modo tracciato e a fronte di progetti credibili e imprenditoriali.

Questi i concetti sui quali bisogna lavorare seriamente e sui quali il nostro Ente si confronterà su ogni tavolo di lavoro: i nostri giovani devono tornare quanto prima (e non solo loro!) ad amare questo lavoro! ■

Carenza di personale? SIAMO TUTTI RESPONSABILI!

“Abbiamo il dovere di unire le forze, le esperienze e le idee, per trovare le giuste soluzioni. L'Italia tornerà ad essere la mèta più ambita del mondo per i turisti”



La pandemia da Covid-19 ha colpito severamente il nostro settore, ce ne accorgemmo subito con la sparizione immediata dei turisti da tutto il mondo e uomini e donne solitamente in movimento per lavoro costretti a iniziare con tecniche diverse a svolgere le proprie professioni senza possibilità di spostamenti, perdendo il fascino di un viaggio in un Paese bellissimo come il nostro, ricco di **alberghi, bar, ristoranti, buona cucina, ottimi vini** e professionisti dell'**Ospitalità** che

avevano le capacità di “farli sentire a casa”, regalarli una esperienza, donargli un valore aggiunto ed un particolare “benessere”. Grazie ad una straordinaria campagna di vaccinazioni, protocolli sanitari, messaggi inviati al mondo che l'Italia era ed è un luogo sicuro, siamo riusciti a sopravvivere ed il turismo sta ripartendo.

La **carenza di personale**, però, al contempo sta frenando la ripartenza di molte strutture ricettive e ristorative, coinvolgendo tutte le professioni del nostro settore. E sembra un paradosso, col tasso di **disoccupazione è all'8,3%**, per i giovani arriva al 24,5%, portandoci alle ultime posizioni tra i paesi dell'UE. La pandemia ha fatto venire i nodi al pettine. Tali problemi ci sono sempre stati, soprattutto in prossimità delle stagioni estive, ma

il problema pare essere trasversale a livello europeo ed oltre oceano, con le dovute differenze. Da parte nostra abbiamo, però, alcuni punti sui quali potere e dover ragionare, tutti insieme: **Istituzioni, Imprenditori, Sindacati, Associazioni di Categoria, Associazioni professionali, Lavoratori, Istituti alberghieri**, perché tutti abbiamo le nostre responsabilità e margini di manovra che possono aiutarci ad invertire questa drammatica rotta che rischia di fare scomparire qualità del lavoro, competenze, motivazione e passione.

La pandemia ha offerto a giovani e meno giovani di trovare nuove possibilità di lavoro, più confortevoli, meno sacrificanti, con migliori condizioni e più gratificanti dal punto di vista remunerativo. Oggi, chi lavora nella ristorazione e negli alberghi non vuole più rinunciare alle attività sociali che svolgono i coetanei, non la ritengono vita il lavorare sempre durante il fine settimana, poche o mai sere in famiglia, a Natale e a Pasqua o le ferie in periodi di minore gradimento. Il tutto non compensato da stipendi adeguati, in molti casi contratti di lavoro non rispettati, poco seri ed inaccettabili per le ore di lavoro e senza giorni di riposo, dove non vengono riconosciuti qualifiche ed anni di esperienza, valorizzazioni delle professionalità ed impegno.

Poi il **Reddito di cittadinanza**, con tanti controversi punti di vista, rende più conveniente stare a casa, essendo uno strumento di sussistenza il cui reddito generato è molto vicino al reddito di una persona che lavora e che dovrebbe produrre altro reddito. **Semmai, sarebbe stato più saggio introdurre un consistente reddito di apprendistato che promuove il lavoro e non la sua assenza**. Sicuramente sarà necessario rivedere il sistema, perché proprio questo è uno degli ostacoli all'incontro tra domanda ed offerta. In molti chiedono che le risorse impiegate per i sussidi dovrebbero essere invece usate per ridurre il costo del lavoro per favorire l'aumento delle retribuzioni.

Il costo del lavoro e le retribuzioni, questo è senza alcun dubbio uno dei punti principali responsabile della carenza di personale. Bisogna intervenire su di essi per garantire stipendi più alti, aiuterebbe a sconfiggere il lavoro nero e condizionerebbe molto meno le scelte degli imprenditori. Una strada che richiede una scelta politica chiara. **Lo Stato deve riconoscere al settore Turismo il ruolo di settore economico strategico**, aiutarlo a migliorarlo a beneficio del Paese. Riduzioni sensibili dei costi del lavoro a carico delle aziende aiuterebbero moltissimo gli

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

imprenditori a non dover risparmiare sul personale sia in termini di numero di collaboratori da tenere in organico che in ogni tipo di escamotage per contenere i costi non rispettando i contratti, non riconoscendo i giusti livelli di inquadramento, le esperienze, le anzianità, le competenze, ma riconoscendo mansioni corrette, carichi di lavoro adeguati, dare possibilità di crescita, assunzioni al termine degli stage. **Bisognerebbe ripensare gli stage trasformandoli in periodi di apprendimento professionale pagato.** Gli stage non garantiscono uno sbocco di mercato sicuro, l'apprendimento professionale sì.

Anche per imprenditori e aziende non è stato facile, improvvisamente sono rimasti senza Ospiti, in molti non sono riusciti a riprendere le attività, hanno dovuto sostenere importanti investimenti economici per adeguare le strutture ai nuovi standard e protocolli per garantire igiene e sicurezza ai collaboratori ed agli ospiti, per formare il personale, per convertire spazi e servizi nelle strutture, acquisti di nuovi materiali e tecnologie, rivedere le proprie strategie di marketing ed operative, nonostante ricavi azzerati senza alcuna forma di sostegno dallo Stato ed ultimamente subire le impennate del **caro energia**, dovute alle conseguenze del conflitto tra Russia e Ucraina, che hanno letteralmente triplicato i costi. Per questo, dobbiamo ripartire dai tanti imprenditori che, nonostante le difficoltà, esistono e i più lungimiranti di essi hanno capito che sono proprio i collaboratori a fare la differenza ed a permettere alle strutture di essere apprezzate dagli Ospiti.

Quando si parla di **formazione**, poi, si intende anche e soprattutto quella che inizia negli **Istituti Alberghieri**, serbatoi dei futuri professionisti dell'Ospitalità alberghiera del nostro Paese. La scarsa formazione scolastica e la crescente disaffezione verso il settore da parte dei giovani è l'altro grande punto principale dell'attuale carenza del personale. Abbiamo scuole alberghiere valide, non tutte però riescono a mettere gli studenti nelle condizioni di entrare in un reparto lavorativo. È necessario bilanciare le lezioni teoriche con quelle pratiche. Si dovrebbe ritornare alle 18 ore la settimana di pratica nelle varie discipline, le attuali sono troppo poche per formare gli allievi che, una volta diplomati, fanno troppa fatica ad ambientarsi nel mondo del lavoro e così molti finiscono per lasciare la professione scelta. Bisogna ripristinare la terza area, che consentiva alle scuole di avvalersi dell'esperienza dei professionisti del settore che interagivano direttamente con gli allievi, proponendo loro

l'eccezionale esperienza umana e professionale. Vanno quindi cambiati radicalmente alcuni **programmi scolastici**, si deve puntare su una formazione sempre più alta e specializzata e mettere mano a riforme radicali che dalle scuole portino anche a facoltà universitarie di ospitalità e accoglienza. È necessario anche istituire una selezione all'ingresso alle scuole alberghiere, per evitare che solo un 15-20% degli studenti prosegua nel lavoro per ciò che ha studiato. Le associazioni professionali del mondo alberghiero italiano, 8 delle quali aderenti a **Solidus I Professionisti dell'Ospitalità**, devono avere maggiore accesso alle scuole alberghiere con i loro associati. I Professionisti di Solidus, sono già volontariamente impegnati in quelle scuole che hanno concesso la possibilità di affiancare i docenti ed i dirigenti scolastici in momenti ideati insieme, sia come Scuola e Solidus direttamente sia come scuola ed alcune delle associazioni che si uniscono in piccoli progetti, concorsi specifici che coinvolgono i **maitre, gli chef, i barmen ed i sommelier**. In altre occasioni anche i **direttori, gli impiegati, i portieri, i concierge** ed ultimamente anche le governanti sono coinvolti in eventi dove aiutano gli allievi a confrontarsi con i veri valori del lavoro dell'ospitalità e dell'accoglienza che in questo periodo sembrano perduti o non capiti. Solidus, con i suoi associati, si sente responsabile del futuro delle nuove generazioni di professionisti dell'Ospitalità e vuole contribuire alla loro crescita, alla divulgazione delle professioni ed alla difesa delle professioni e delle professionalità.

È necessario, infine, mettere mano al **Contratto Collettivo Nazionale del Lavoro**, adeguandolo ai reali fabbisogni delle figure professionali e ai compensi in linea con il reale costo della vita. Rivedere, soprattutto, nel settore ristorazione le ore di riposo dei lavoratori. Come si usa all'estero, istituire il doppio turno e dare la possibilità di una maggiore turnazione con il personale, avendo quindi brigate più grandi.

Come espresso all'inizio, le cause di questo fenomeno di carenza del personale ci vede tutti responsabili e tutti abbiamo il dovere di unire le forze, le esperienze e le idee, per trovare le giuste soluzioni. L'Italia è il più bel posto al mondo e con le migliori prospettive di sviluppo turistico nel prossimo futuro. Tornerà ad essere una delle principali mete del turismo internazionale per paesaggio, cultura, musica, arte, moda e cucina. "Solidus, I Professionisti dell'Ospitalità" è pronta a dare il suo contributo con i suoi **56.000 associati**. ■

Tutto parte dagli Istituti alberghieri. LA PROFESSIONE VISTA DA UNA PRESIDE

“ Daniela Mayer è la dirigente scolastica di una delle scuole più importanti della regione Toscana. Ecco il suo punto di vista di un ambiente che conosce da anni ”



La cucina è il regno di ogni chef. Un regno costruito e portato avanti con studio, impegno e sacrificio e tanta esperienza. Ogni chef sa che, una volta intrapresa quella strada, vi trascorrerà ore e ore dentro quella cucina. A provare e riprovare una ricetta, a controllare che tutto vada bene. Ogni dettaglio è importante, basta il minimo errore per alterare il sapore di una pietanza. Oggi però questa professione sta subendo contraccolpi pesanti. E, complici le condizioni lavorative spesso non appaganti a fronte di troppe ore lavorative e straordinari malpagati, sempre meno ragazzi sono attirati dall'idea di intraprenderla. Secondo i dati del Miur, il calo delle iscrizioni negli istituti professionali c'è stato negli ultimi anni anche se, rispetto al 2021, nel 2022 si è registrato un leggero aumento con il **30,7% di studenti iscritti negli istituti tecnici e il 12,7% nei professionali**. I licei si attestano sempre al 57%. I professionali, di cui fanno parte gli istituti alberghieri, però soffrono sempre a causa di numerosi fattori. A spiegarcelo è **Daniela Mayer**, dirigente scolastica dell'istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Chianciano Terme (Siena). La scuola conta circa 400 studenti e, secondo i dati di Eduscopio, dal 2018 è la prima in questa provincia e nel raggio di 30 chilometri con il 64% di coerenza tra titolo di studio e professione intrapresa e il 67% di occupati nell'arco di due anni.

Preside, come mai sempre meno giovani sono attirati dagli istituti alberghieri?

«Sicuramente un calo nelle iscrizioni c'è stato anche da noi. Quest'anno abbiamo raggiunto il minimo storico. Abbiamo solo due classi prime, prima ce n'erano sei. I fattori sono tanti, sicuramente la pandemia è stata un elemento determinante perché ha evidenziato come il mercato del lavoro sia rischioso e questo ha determinato un deterrente per le iscrizioni. Poi un anno di Dad durante la pandemia non ha giovato, perché le attività laboratoriali sono state interrotte per circa due anni e la visibilità e presenza della scuola sul territorio si è ridotta molto. Un altro problema è la contrazione che si è registrata nella popolazione studentesca negli ultimi 5 anni, dovuta al fatto che la Val di Chiana non ha grandi centri e non basa la sua economia sull'industria. Quindi una buona parte della popolazione straniera che si era trasferita qui negli anni passati ha iniziato a lasciare un po' tutto il bacino, in cerca di opportunità lavorative in altri centri. Ciò ha comportato una

riduzione del numero di studenti, quindi c'è stato un calo non solo del settore ma anche della popolazione studentesca che si è ripartito tra le scuole del territorio, soprattutto quelle di provincia. Aggiungiamo anche il calo demografico per completare il quadro e la crisi economica».

Sembra un quadro a tinte fin troppo fosche?

«Ci sono segnali di ripresa, per quanto ci riguarda. Nonostante molte famiglie straniere siano ritornate nei loro paesi d'origine nel corso degli anni, l'ingresso di alcuni alunni di primo arrivo nel corso dell'anno scolastico fa ben sperare per il futuro. Anche le iscrizioni sono un po' aumentate e il prossimo anno avremo tre classi prime. Ci stiamo riprendendo».

Come sono cambiati i ragazzi in questi anni? Sono motivati o hanno perso lo spirito?

«L'emergenza pandemica si è abbattuta sulla loro vita personale e questo ha influito su tutto. Il fatto di aver frequentato quest'anno in modo regolare ha dato i suoi frutti, perché hanno ripreso tutte le attività. Quello che è successo è che, avendo dovuto iniziare i laboratori direttamente il secondo anno, molti hanno scelto per gli ultimi anni un indirizzo che si è rivelato sbagliato, non avendo le idee chiare. Ecco perché in alcuni casi la scuola è venuta loro incontro consentendogli di cambiare».

È cambiata la figura del cuoco e dello chef negli anni?

«Per molto tempo la figura del cuoco è stata associata agli chef stellati, considerati come artisti creativi, che si sono alternati in trasmissioni del calibro di "Masterchef". E questo ha spinto i ragazzi a scegliere questo percorso. Ora invece la narrazione che viene fatta dagli organi di stampa e sui social è cambiata, perché si tende a sottolineare che si tratta di un lavoro mal pagato, che richiede un grande sacrificio e questo non gioca a nostro vantaggio perché le famiglie si chiedono se valga o meno la pena di iscrivere i figli a queste scuole».

Quanti dei vostri allievi hanno intrapreso la strada per diventare cuochi o chef?

«Non abbiamo un numero preciso, ma tra i nostri ex studenti ci sono tanti chef stellati che spesso sono tornati qui in veste di professori nel nostro laboratorio di cucina. Abbiamo due cucine di produzione, in cui lavorano i ragazzi più grandi, e una cucina didattica con postazione insegnante e 15 postazioni per studenti dedicata alla pasticceria e ai ragazzi del biennio».

L'istituto ha in essere un protocollo con l'Associazione degli

Albergatori di Chianciano Terme e altre realtà per collegare di più la scuola al territorio e anche per fare da ponte tra i giovani e il mondo del lavoro. Nell'ambito di questo protocollo si parla però anche di condizioni di lavoro migliori?

«Abbiamo ripreso una collaborazione che esisteva già dal 2010 e che negli ultimi due anni era scemata. Con il nuovo anno scolastico partiremo con un'indagine conoscitiva delle aspettative dei nostri studenti, perché è lì che si deve ricominciare, proprio perché gli effetti pandemici si riflettono su questa sfera dell'utenza. L'intenzione è quella di collaborare per costruire un percorso formativo che non si limiti agli stage, ma che tenga conto delle esigenze della scuola e della professione».

Ristoranti, alberghi, stabilimenti balneari lamentano la mancanza di personale e il fatto che i giovani di oggi non vogliono lavorare. Che idea vi siete fatti? Il fatto di essere sottopagati può rappresentare un motivo per non preferire una scuola come l'alberghiero?

«Il problema non riguarda solo il settore turistico ed enogastronomico, ma è un problema più generale, forse in Italia più sentito che altrove. Non è vero che i giovani non vogliono lavorare, ma nel lavoro cercano anche gratificazione e non lo concepiscono più come l'unico modo per realizzare i loro sogni. Sempre di più i ragazzi che escono dalla nostra scuola, per esempio, sentono il bisogno di perfezionare la propria preparazione o di proseguire gli studi per affacciarsi al mondo del lavoro qualche anno più tardi. A partire dal terzo anno entrano direttamente nelle aziende attraverso lo stage e attraverso i progetti Erasmus permettiamo loro di fare esperienze all'estero, specialmente dopo il diploma. Il fatto è che negli ultimi tempi sono nati tanti, tantissimi ristoranti, osterie, agriturismi e la richiesta di lavoratori è enorme. La scuola non può riuscire a soddisfarla, tanto più che spesso si tratta di lavoro stagionale, in cui si chiedono tante ore di impegno, flessibilità e si offrono compensi non particolarmente interessanti. Se ne parla tanto sui giornali, fino a far apparire gli addetti al settore quasi il simbolo del lavoro sottopagato. Bisognerebbe dire che non è così, che si tratta di una professione interessante, ben pagata, creativa, che si tratta di un mestiere che permette di viaggiare in tutto il mondo, perché la cucina italiana è ricercata e apprezzata ovunque. È il cuore del Made in Italy e i nostri chef ne sono gli ambasciatori». ■

Da nord a sud le speranze in una PROFESSIONE CHE MUTA

«Oggi le condizioni di lavoro non sono proprio ottimali, così come gli stipendi proposti non sono sempre all'altezza dell'esperienza di un lavoratore»

Una vita passata dietro ai fornelli delle cucine dei ristoranti. La sveglia di mattina presto, poi il tran tran di tutti i giorni che spinge a passare lì dentro ore e ore fino a fare tardi la sera. Per tantissimi anni è stata questa la quotidianità dell'ex chef **Andrea Donda**. Originario di Pordenone, 54 anni, dal 1995 vive a Monteroni d'Arbia, in provincia di Siena. A un certo punto, come per tutti noi, irrompe la pandemia stravolgendoci la vita, creando non poche difficoltà ad alberghi e ristoranti, e Andrea dopo un po' si ritrova davanti alla possibilità di cambiare completamente lavoro. «Ho iniziato da adolescente in un ristorante dopo aver frequentato le scuole a Lignano in Friuli - racconta alla rivista *Il Cuoco* - e, da quel giorno, ho iniziato a muovermi nelle varie cucine, spostandomi anche fuori regione». Una volta arrivato nel senese, lavora alla locanda dell'Amorosa con lo chef Walter Redaelli e poi inizia all'hotel Scacciapensieri, dove resta per molto tempo. Poi si sposta a Siena città, dove resta all'hotel Garden fino al marzo del 2020, quando scatta la prima chiusura totale, il famigerato lockdown. «Il lavoro mi piaceva e lo facevo volentieri. Il problema erano gli orari, nel senso che a casa ci passavo a stento due ore e questo dopo un po' inizia a pesare». La pandemia, dunque, è stata solo la goccia che ha fatto traboccare il vaso. «Sicuramente l'intenzione di cambiare già c'era, poi con



Pietro Arezzi

FOTO: CRISTINA IACONA

il Covid è diventata reale. Da un giorno all'altro mi sono ritrovato in cassa integrazione, nonostante avessi un contratto a tempo indeterminato. Ho trovato un altro posto di lavoro, mi sono licenziato da quello precedente, ma anche lì siamo andati avanti a singhiozzo. Ho cominciato allora a inviare curriculum, aggiungendo anche il fatto che me la cavo bene con i lavori manuali e ho trovato una piccola ditta artigiana che si occupa di restauri di infissi e trattamento contro i tarli». Un nuovo inizio per Andrea, che certo non si aspettava di riuscire a rimettersi in gioco alla sua età. Ma che non gli ha fatto dimenticare la passione per la cucina. «Certo, un po' mi manca stare lì dentro, l'ho fatto per 35 anni, però non tornerei indietro. Oggi le condizioni di lavoro non sono proprio ottimali, così come gli stipendi proposti non sono sempre all'altezza dell'esperienza di un lavoratore. A me personalmente è andata sempre bene, ma so di tanti amici a cui purtroppo non è successo. Certo è che neanche per i datori di lavoro è facile, vista l'enormità delle tasse che li subissano». E a un ragazzo che vuole intraprendere questa strada consiglia «di provarci e puntare su strutture importanti per farsi le ossa, uscendo di casa e dal proprio giro, andando anche all'estero per conoscere migliaia di modi di fare questo lavoro».

Chi invece la professione del cuoco la esercita con successo da sempre e non ha nessuna intenzione di abbandonarla, per nulla al mondo, qualunque pandemia dovesse arrivare è, vicepresidente dell'**Associazione Cuochi Catania**, Executive Chef di una nota struttura ricettiva del territorio etneo, impegnata tutto l'anno in catering e banqueting di grande livello.

Pietro Arezzi ne è fortemente convinto. La professione del cuoco si è evoluta, e di molto, negli ultimi decenni sotto l'aspetto professionale, grazie ai continui corsi di aggiornamento e contribuendo a migliorare l'intero settore della ristorazione. Invece, sempre secondo il Dirigente FIC, è peggiorata sotto l'aspetto lavorativo. «A mio avviso - sottolinea lo Chef di Catania - dopo la pandemia è scoppiato clamorosamente tutto, ma già prima c'erano dei campanelli d'allarme, che forse nessuno ha voluto vedere. Adesso viviamo una vera rivoluzione. Ho 38 anni, da quando ne avevo

14 vivo sulla mia pelle il mondo del catering. Ho 25 anni di esperienza nel settore e oggi, anche in qualità di Dirigente FIC, mi sento in dovere di fare qualcosa, per i colleghi, per i giovani e per il mio territorio». Sono tante, insomma, secondo Chef Pietro le risposte da dare: innanzitutto, fare il punto della situazione, un'attenta analisi, e capire che questo lavoro è sì bellissimo, ma non si può più lavorare 15-18 ore al giorno! Sono turni non più praticabili, che non si possono più gestire. «Il mio sfogo - sottolinea Arezzi - è rivolto principalmente agli imprenditori. Non ci sono più i direttori di una volta, che davano i giusti riconoscimenti a cuochi, barman e maitre. Così come non c'è più la dovuta attenzione verso gli aspetti umani». Anche sul fronte del personale, il vicepresidente dei Cuochi Catania sottolinea: «I giovani sono fondamentali e tutto parte dalle scuole alberghiere. Ma un giovane, prima di gestire la cucina, deve fare anni e anni di gavetta. E qui sbagliano anche e sempre gli imprenditori. Da un lato, dunque, bisogna lavorare moltissimo sulla formazione del personale, dall'altro lato bisogna elaborare contratti equi, giusti, umani! Ci sono in giro fior fior di brigate di cucina, così come di sala, ma i contratti non sono giusti». Infine, l'Executive Chef fa luce su un problema anche culturale, oltre che probabilmente geografico. «Forse è anche un problema di cultura meridionale. Ma tutte le dichiarazioni le faccio perché ho fatto esperienze sulla mia pelle. Al nord forse pagano meno, ma fai meno ore di lavoro e hai più giorni di riposo. Al sud possiamo trovare da mangiare anche alle ore 15, ma ciò non significa che al personale vengano attribuiti straordinari. Ecco perché, proprio come vicepresidente di un'Associazione Provinciale FIC, mi porrò l'obiettivo di evidenziare il problema nelle giuste sedi». Il problema, comunque, per Arezzi, si può risolvere. E gli vogliamo credere! Gli dobbiamo credere! Visto che parla con la sua esperienza e visto che oggi dirige una brigata di 6 persone in cucina, di una ventina di persone in sala, di altre 5 unità in panetteria, assieme a pasticceria e rosticceria. Tutti professionisti preparati e formati. «Noi - conclude Pietro, con un sorriso - l'inverno lo usiamo per fare corsi di aggiornamento». Anche questa è un'ulteriore speranza ■

La strana utopia di un mondo senza MANODOPERA E CON TANTI DOTTORI

“Se da un lato sono tante le conquiste sociali degli ultimi decenni, dall'altro si è persa di vista forse la vera dinamica della domanda e offerta di lavoro”

È indubbio che il mondo della ristorazione, a causa dell'emergenza sanitaria, ha subito un colpo durissimo. La mancanza di personale dell'intero indotto, già iniziata anni fa, con il Covid non ha fatto altro che portare in drammatica evidenza e amplificare un fenomeno in costante e fisiologica crescita.

Strani e contraddittori gli scenari italiani, deteniamo il più alto coefficiente di disoccupazione giovanile dell'Europa, mentre l'intero indotto ristorativo è alla vana ricerca di 250 mila addetti. Fare il cuoco o il cameriere implica dedizione e un grosso sacrificio e, per quanto se ne parli in questo momento storico, mai o pochi imprenditori realmente corrispondono con consoni e adeguati stipendi. I giovani d'oggi si fanno bene i conti e quantificano quanto viene corrisposto loro, a differenza di qualche decennio fa. Non è insolito trovarsi oggi a fare i conti con rincari di benzina o di bollette e, al contempo, con salari fermi da oltre vent'anni, per non parlare del prelievo fiscale, il più alto in Europa. Rimane l'unica soluzione, così, per molti giovani lavoratori, per non trovarsi impantanati in un settore sempre più bastonato, provare altre strade lavorative meno problematiche.

Alla base di questo ci sono numerose responsabilità, indistin-

tamente, da parte di tutte le "componenti" in causa; ma, lasciateci dire, c'è anche una parte di giovani che ha altre aspettative, che fatica a considerare il lavoro pesante e il sacrificio come un percorso obbligato. Se il mondo dell'Ho.Re.Ca. piange, anche altri settori denunciano da anni la carenza di giovani nell'avviamento alla professione: dai panificatori ai falegnami, dagli idraulici ai manovali edili. Da qui, poi, l'esigenza di approdare ad un mercato lavorativo di extracomunitari, talvolta non pienamente qualificato e senza le necessarie competenze.

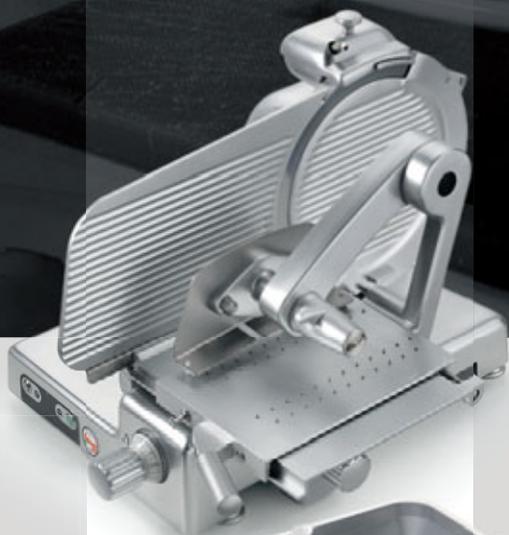
Comunque, come è giusto che sia, il diritto allo studio più qualificato ed elevato (l'università) c'è e deve esserci per tutti, a differenza di molti anni fa che era "cosa" per pochi eletti di famiglie benestanti. Purtroppo rimane il problema del distacco dalla realtà e dal lavoro manuale: probabilmente i passati nostri politici ed amministratori si erano dimenticati che non si poteva costruire un Paese di soli dottori, penalizzando il potere d'acquisto di intere categorie di operai e artigiani, vero volano dell'economia, ignorando che anche una società a tecnologia avanzata ha pur sempre bisogno di preziosa manodopera.

Il mestiere del cuoco è bello ma, come già ribadito molte volte, dietro si nascondono sacrificio, dedizione, rinunce personali, orari lavorativi abnormi, una vita mutilata di congrue affettività e normali rapporti con i propri cari.

È lodevole e bello, dunque, il lavoro che sta facendo la **Federazione Italiana Cuochi** per l'intera categoria delle berrette bianche e vedere i tanti giovani nei vari concorsi e gare culinarie, grazie anche alle varie attività messe in campo da Federcuochi, con le sue Associazioni territoriali, nelle scuole alberghiere e di ristorazione, d'ogni ordine e grado, trasmettendo in loro la passione e il coraggio di affrontare in futuro questo non facile ma affascinante mestiere. ■



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



Panasonic



industry 4.0

Adulti: un esempio PER LE NUOVE GENERAZIONI

“ Il primo esempio concreto per i giovani sono gli adulti, la scuola, la famiglia, le istituzioni. Abbiamo il dovere di educarli e responsabilizzarli a una consapevole autonomia ”



Il settore alberghiero e della ristorazione (nel loro più ampio aspetto di **cucina e sala**), così come quello dell'accoglienza turistica, ha visto un cambio di tendenza e di opportunità, che ha toccato da vicino le generazioni emergenti, le condizioni delle famiglie e anche l'articolazione delle molteplici formule di assunzione, a volte non sempre chiare e trasparenti. Sta cambiando, in pratica, l'aspettativa del voler lavorare in tale settore e ci sono tante ragioni. Innanzitutto, bisogna tener conto delle caratteristiche delle nuove generazioni, delle nuove identità familiari, del nuovo concetto di lavorare nel settore, degli aspetti sociali. Sono un testimone diretto di questa situazione e la racconto dal mio punto di vista, quello di un docente di Laboratorio di Cucina.

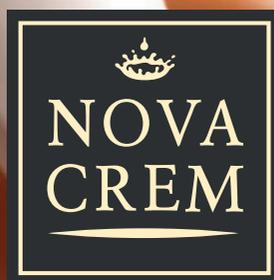
La cultura del lavoro vissuta in famiglia e tra le mura domestiche in questi ultimi anni non è stata ben chiara. Sembra che tutto sia possibile con facilità, senza sacrificio, e soprattutto non si permette al giovane di sognare il proprio futuro, di farglielo progettare in autonomia. D'altro canto, il mondo della ristorazione e della cucina non è sempre governato dallo spirito della formazione ed educazione alla professione, ma piuttosto sull'addestramento al bisogno; spesso giovanissimi "svegli" sono stati impegnati da subito in processi lavorativi attivi, duri, senza permettere loro di conoscere, sognare, educarsi e formarsi gradualmente alla professione. La conseguenza di ciò è stata la stanchezza o addirittura la nausea, tanto da invogliare molti giovani, anche bravi, a cambiare lavoro. Il Covid-19, poi, è stato la goccia che ha fatto traboccare il vaso. C'erano dei sentori di poco riconoscimento, sensazioni di turni di lavoro pressanti e soprattutto una sempre più rinuncia al tempo personale e libero.

Per questo occorre a nostro avviso che gli adulti, famiglie in primis, facciano un patto di "formazione con esempi". Inserisco in questo punto **l'importanza della formazione e dell'istruzione**, dove spesso noi adulti non siamo rispondenti in senso pieno alla **cultura dell'esempio**. Un ragazzo che a 14 anni sogna di fare il cuoco deve essere orientato da subito, in casa e a scuola, all'autonomia personale, alla gestione dei propri spazi e alla flessibilità e alla cultura dell'adattamento alla mobilità. Eppure vediamo allievi che a 17 anni sono accompagnati a scuola perché piove, oppure perché per raggiungere la scuola, gli adulti non fanno fare loro 20 km in mezzi pubblici perché pensano che siano ancora piccoli. Oppure non viene accettata l'idea

che un ragazzo a 18 anni abbia il sogno di andare a lavorare in un'altra regione. Peggio ancora quando i figli nella routine familiare non sono coinvolti nella gestione dell'ordine e della pulizia dei propri spazi domestici e quando usano gli spogliatoi di scuola non sanno gestirsi la propria divisa e il proprio armadietto. Peggior cosa quando i giovani giungono nei locali in cui svolgeranno il P.C.T.O. (ex ASL, ex Tirocini, ex Stage) e non sono in grado di autogestirsi nella condivisione della camera e dei servizi igienici con altri dipendenti. Alle prime difficoltà le famiglie vanno a prenderseli, perché il locale non è adatto a loro. Gli adulti forse ovattano troppo i giovani. Noi adulti ci lamentiamo per la poca responsabilità dei giovani, a scuola li rimproveriamo quando non sono puntuali sulle consegne, ma noi adulti arriviamo in molte occasioni sempre 5 minuti dopo il suono dell'inizio delle lezioni. Oppure restituiamo i compiti corretti con gli esiti due mesi dopo lo svolgimento della prova. E dove sta la coerenza e la forza educativa dell'esempio? Ci sono giovani che anche grazie alla TV sognano di fare

i cuochi, fanno di tutto per sentirsi parte integrante di una cucina stellata, poi si mettono in gioco e le aspettative sono disattese. Nella loro giovane età nessuno degli adulti con esempi chiari li ha educati al senso del **sacrificio**, alla **conquista**, della **solidità**, all'idea che un sogno possa realizzarsi con progetti e impegno costanti. La ristorazione, dunque, deve fare un passo avanti in modo più realistico; le associazioni di categoria devono continuare ad essere punto nevralgico del confronto, ma anche dell'ascolto; la scuola deve capire che un cittadino di qualità è colui che è guidato negli anni, costantemente. Ma un buon lavoro deve essere fatto innanzitutto dalla famiglia per la promozione dell'**autonomia consapevole**.

Ma i giovani, dal canto loro, devono assumersi delle responsabilità nel loro periodo di crescita, non cercare vie facili, essere protagonisti delle scelte difficili o in controtendenza, che daranno soddisfazioni a lungo termine. Il "tutto e subito" non è reale! La vita del proprio quotidiano è fatta di diritti e doveri. ■



Cioccolato, Creme e Decorazioni.

Distributore Italia
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

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

Intervista a Camilla Moccia

CUOCA SIMBOLO DI SPERANZA

“L'immagine di lei accasciata sui fornelli fece il giro del web ai tempi del Covid. E in quella foto si rappresenta tutt'oggi un'intera categoria stravolta dalle richieste e dalla rivoluzione di mercato”



Camilla Moccia, la giovane cuoca imprenditrice, era stata fotografata all'interno della sua cucina, china con la testa sulle ginocchia, in un momento di profondo sconforto e avvilito: aveva appena appreso la notizia del ritorno alla zona rossa con la conseguente forzata chiusura totale della attività. La foto scattata con il telefonino dalla mamma, la stessa persona che aiuta Camilla

a portare avanti l'attività, il **"Bistrot della Pasticciona"**, condividendone pensieri, fatiche e grandi preoccupazioni. Una volta postata sui social, lo ricorderete, la foto è diventata subito virale, scuotendo il mondo del web e divenendo il **simbolo di un'intera categoria a pezzi**.

Camilla, 23 anni, e il suo ristorante, aperto sul litorale romano di Ostia a maggio 2019, un piccolo sogno, comune a tanti altri. Dopo il suo percorso scolastico e relativi stage, aveva avuto l'opportunità di mettersi in proprio, grazie anche ad un bando vinto per micro imprese, rivolto ai giovani. Li ha investito tutti i suoi (pochi) risparmi e tante aspettative. L'abbiamo incontrata e le abbiamo chiesto di raccontarci la sua storia e le difficoltà di una categoria nell'adattarsi alla nuova realtà.

Camilla, grazie a quella foto sei subito divenuta famosa? Ma era una notorietà che forse non cercavi. Ti bastava solo la serenità di lavorare...

"Ero in un momento di sconforto più totale. Di carattere sono forte e caparbia, capace di reagire alle difficoltà, sono sempre positiva e ottimista. Eravamo in zona gialla, c'erano rischi di passare alla rossa, ma così dall'oggi al domani! Al primo lockdown, per me e per tanti altri ristoratori è stato devastante: pochissimi "ristori" giunti, anche in grave ritardo, a fronte delle gravissime perdite economiche. L'ulteriore nuova chiusura, a distanza di un anno, ci ha portato alla distruzione delle attività. La foto che mia madre ha saputo cogliere "al volo" è stata eloquente, credo non siano necessarie altre parole".

Come è iniziata la tua avventura professionale?

"Ho avviato l'attività confortata dal supporto dei miei genitori, papà Bruno e mamma Simona, che hanno sempre operato nella ristorazione, per me esempi di energia lavorativa e di veri valori di vita. Ho avuto modo di accedere a fondi agevolati per i giovani tramite un bando di concorso e ho realizzato il mio piccolo sogno: un esercizio di vendita e ristorativo imperniato sulla pasta fresca preparata a mano, con ingredienti freschi e condimenti e sapori della nostra tradizione. Poi, è arrivata la pandemia. A distanza di tempo, penso che aver lavorato in quei due anni, anche se con scarsi profitti, mi ha aiutato a tenere la testa occupata, pensando a come reagire alle difficoltà".

Ed ora l'intero settore si trova in un'altra grossa problematica: la carenza di personale...

"Fortunatamente la mia attività non ha ora stretta necessità di dipendenti, è a conduzione familiare e ci sta permettendo di reggere i costi. Ma, avere la necessità di collaboratori sapendo di non trovarli sul mercato, rende tutto più difficile, oserei dire tragico per certi versi, come l'attuale guerra, che ha innescato una serie abnorme di rincari su ogni cosa. Oggi chi cerca lavoro preferisce qualcosa di più stabile, magari pubblico, piuttosto che vivere con il timore di nuove chiusure o fallimenti".

Secondo te è tutta colpa del reddito di cittadinanza?

"Certo che no! A mio avviso, è una misura che va nella dire-



zione giusta per quelle persone che per età, limitazioni fisiche od altro, estromessi da un crudele mercato del lavoro, possano avere, grazie a questo provvedimento assistenziale, un'esistenza quantomeno dignitosa. Ci sono anche qui però delle situazioni anomale, che ne fanno strumento di truffa e dagli effetti contrari. Comunque, è anche uno degli elementi che ha reso più complessa la ricerca di cuochi, lavapiatti e camerieri per l'estate che sta per iniziare. Se un imprenditore, usualmente dedito al più impudente sfruttamento, offre uno stipendio che ammonta a poco più del reddito di cittadinanza, troverà sempre più difficoltà a recepire personale, specie in quelle fasce di lavoratori fragili e più esposte a fregature; su questo credo siamo tutti d'accordo".

Quali altri i fattori di questa situazione?

"Proprio a causa del Covid, molti dipendenti, anche con più anni di esperienza, hanno riconsiderato questo mestiere. Gli stipendi sono in netto calo, così le condizioni lavorative, a fronte di una normale vita sociale ed un'effettiva presenza in famiglia. C'è stato e c'è anche un impoverimento della classe imprenditoriale, impreparata e poco competente, non cresciuta nell'accoglienza e nella ristorazione, investitori abbagliati, erroneamente, da facili guadagni". Impossibile, poi, negare la spaccatura che c'è ora tra i giovani e questo settore, un divario che con la pandemia sicuramente è diventato più profondo. Turni di lavoro estenuanti, contratti poco chiari, nessuna possibilità di accedere a finanziamenti bancari per via dei contratti a termine, l'incertezza e la pressione di essere rimpiazzati in ogni momento: tutti fattori che portano ad avere la ricetta perfetta per la defezione giovanile. Qualche politico già una decina d'anni fa avrebbe dovuto farsi un giro tra gli stabilimenti balneari o nei

ristoranti nel periodo estivo e ascoltare i giovani che si ritrovano a lavorare anche 12 ore al giorno per un salario di pochi euro l'ora, senza sindacati o controlli. Non meravigliamoci, allora".

Quale sarebbe, secondo te, il rimedio?

"Difficile dirlo in poche righe. Si dovrebbe creare un autorevole tavolo di lavoro formato da veri esperti di settore: Ministeri (Attività Produttive e Lavoro, Turismo, Istruzione), ordini di categoria dei pubblici esercenti, ristorazione, accoglienza, sindacati, e pianificare provvedimenti chiari e precisi, che non lascino spazio a interpretazioni. Defiscalizzazione per le attività che investono nelle assunzioni per un più consono livello di vita del lavoratore, con orari normali e stipendi equiparati all'effettivo impegno profuso. Questi mestieri richiedono sempre più competenze, la professionalità va corrisposta. Riformulare e rendere le scuole di ristorazione ed accoglienza più "appetibili" e interessanti sotto ogni aspetto. Investire sui giovani, nostro futuro e linfa vitale per le sfide del futuro. L'Italia investe nelle pensioni il quadruplo di quanto investe nei giovani, quindi non è difficile capire perché le nuove generazioni preferiscano trasferirsi, anche del nostro settore, all'estero dopo gli studi, allettati da più meritocrazia, alimentando così il fenomeno delle "fughe di cervelli" di cui ormai non si parla neanche più.

Conosci la Federazione Italiana Cuochi?

"Sì, già nell'ambiente scolastico, sono stata pure tesserata, poi forse per altri pensieri o perché non percepivo la necessità e le opportunità che FIC offriva, non ho continuato a far parte della vostra grande famiglia. Oggi siete più presenti nella mia regione e con esponenti di spicco ai vertici, si percepisce una maggiore vicinanza con il tesserato: più attività a beneficio delle eccellenze gastronomiche del territorio, più interventi dediti alla nostra riqualificazione professionale, alla nostra tutela fisica e lavorativa e, soprattutto, più attenzione alla scuola e alle future leve. Questo è lodevole da parte di una Federazione che punta al bene della categoria e al suo futuro, investendo soprattutto sui giovani e sulle donne. Sto valutando di riscrivermi, anche perché FIC, in tempo di lockdown, si è ben mobilitata in tutte le piazze d'Italia con proteste pacifiche ma ferme, facendosi portavoce di un settore in ginocchio, rivolgendosi direttamente ai rappresentanti di governo. Credo che questa sia la strada giusta: unirsi, fare squadra con una unità di intenti e farsi ben rappresentare, è cosa essenziale per qualunque categoria di lavoratori, per costruire ed aspirare ad un futuro sereno e migliore per tutti". ■

Tra guerra e carenza di personale I CUOCHI VOLONTARI FIC E IL DSE

La grande professionalità è la stessa con cui centinaia di cuochi associati stanno affrontando un'altra emergenza: quella dei pasti in Ucraina. Abbiamo intervistato il presidente DSE, Roberto Rosati



Ormai da qualche decennio i veri professionisti di ogni settore, e di quello della **ristorazione** in particolare, devono stare al passo con le richieste del mondo del lavoro e dei clienti. Se il cuoco di una volta poteva essere un ottimo "artigiano", a quello di oggi viene richiesta anche una preparazione sempre più approfondita che, oltre a conoscere perfettamente i parametri di sicurezza, sia sempre aggiornata sulle nuove metodologie di cottura, sui nuovi ingredienti, sulle nuove tendenze in voga e spesso anche sulla chimica e gli aspetti nutrizionali dei vari alimenti.

Abbiamo chiesto a **Roberto Rosati**, presidente DSE della Federcuochi, se il cambiamento della figura del cuoco è percepibile anche tra gli operatori del Dipartimento da lui diretto a livello nazionale.

"Il cuoco, che fino a qualche decennio fa operava in emergenza, spesso non era un tecnico del settore, ma un volontario, talvolta esperto in altri campi lavorativi, che si prestava occasionalmente alla preparazione di pasti in momenti di calamità - spiega il presidente Rosati. - La nascita del DSE-FIC nel 2016 ha permesso, invece, a un grande numero di professionisti di ricevere una formazione specifica e di avere un coordinamento in grado di strutturare al meglio le squadre dei volontari a disposizione. Quella del cuoco del Dipartimento Solidarietà Emergenze è, infatti, una figura particolare nel mondo della ristorazione. Alla preparazione classica si aggiunge **la formazione obbligatoria** per ogni nostro membro operativo, formazione che prepara a gestire una **situazione emergenziale**, sia dal punto di vista di organizzazione gerarchica con le altre associazioni in campo, sia dal punto di vista della conoscenza delle attrezzature a disposizione che possono essere diverse da situazione a situazione, sia per quello

che riguarda le **esigenze speciali di alcuni utenti** che, costretti ad afferire alla nostra mensa a causa della calamità, devono poter ricevere un servizio sicuro, di qualità e adeguato alle loro necessità. In questo momento – aggiunge il presidente DSE – stiamo facendo missioni in **Ucraina** (siamo la prima associazione al mondo che si è recata all'interno del territorio ucraino a cucinare pasti, grazie anche all'autorizzazione dell'Ambasciata italiana) e quando siamo arrivati c'erano solo griglie per cuocere a fuoco vivo tutti i pasti. Non c'erano gas o piastre ad induzione utilizzabili a causa della scarsa corrente elettrica. Inutile dire che gli ingredienti a disposizione erano frutto di donazioni, pertanto non strutturati nel modo in cui siamo abituati a lavorare nelle nostre cucine. Eppure la squadra è riuscita a fornire pasti molto apprezzati dalle centinaia di persone (anziani, donne e bambini) che ne hanno usufruito. Per far questo, è indubbiamente stato necessario adattare le preparazioni al gusto del popolo ucraino, consapevoli del fatto che andiamo lì per cucinare cibo che sappia di casa, quella casa che hanno dovuto lasciare, e che dia conforto, che non sia un mero cooking show. Certo – conclude Roberto Rosati – la mancanza di personale in cucina si riflette anche



sul nostro Dipartimento. L'impatto è presente anche nella nostra realtà, non possiamo negarlo. Quando i cuochi patron si trovano a dover coprire più turni per mancanza di personale è ovvio che non possono dedicare tempo al volontariato. Ma il gruppo è coeso e chi vuole dare una mano non manca mai, sotto ogni forma. Fare volontariato fa bene al cuore anche e, forse soprattutto, nei periodi duri come questo". ■



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





“ Per conoscere il punto di vista delle cuoche FIC ci siamo interfacciati con Maria Luisa Lovari, da anni nella ristorazione e molto stimata per il suo impegno ”

Carenza del personale, di ogni genere e grado. Sembra essere un mantra che si sta diffondendo a macchia d'olio su tutta la nostra penisola. E non solo. Nel settore della ristorazione, e non solo. A causa degli stipendi inadeguati, e non solo. Ne abbiamo parlato con la Lady Chef Marialuisa Lovari, professionista stimata ed in carriera ormai da molti anni.

Marialuisa, tu dirigi una realtà come un resort di prestigio con un ristorante di alto livello e coordini un numero importante di colleghi. Hai notato anche tu questa difficoltà a trovare personale?

“In effetti anche noi stiamo vivendo un periodo in salita. Questa primavera abbiamo fatto tanti colloqui e siamo riusciti anche a trovare dei giovani interessati a vivere questa realtà. Peccato che dopo un paio di settimane alcuni di loro non abbiano retto alla vita del cuoco, fatta di orari serali e festivi. La nostra è una realtà che mal si concilia con la vita sociale”.

È un problema legato solo ai giovani? E chi già lavorava nel settore?

“Il lungo periodo di chiusura forzata a causa del lockdown ha fatto comprendere a molti di noi, me per prima, cosa ci siamo persi in tutti questi anni di lavoro. Mai una domenica a casa, mai una festività trascorsa con i nostri cari. E molti, gioco forza la necessità di avere uno stipendio anche con i locali chiusi, hanno cambiato lavoro. Riscoprendo una vita fatta di famiglia, di orari sociali, insomma più rilassata”.

Il parere delle nostre Lady Chef EVOLUZIONE DELLA PROFESSIONE IN CUCINA

E tu? Scusa la domanda diretta, ma perché non hai mollato?

“Nei giorni trascorsi a casa mi sono accorta di quanto fosse tutto più semplice. È innegabile che noi donne chef, quando torniamo a casa, abbiamo spesso da gestire anche la famiglia, i figli, se un bimbo si ammala ci si aspetta che ci pensi la mamma. Ma per me la cucina è passione, entra dentro l'anima, ci penso anche quando sono fuori dal locale, il cervello continua a creare, a pensare, ad assaporare quello che farò domani. Nel nostro settore riesce a stare bene solo chi respira la passione e non potrebbe farne a meno”.

È più difficile per una donna portare avanti il lavoro in cucina?

“Ti dirò, a volte è più complicato, una volta tornate a casa spesso il peso pratico della famiglia è sulle nostre spalle. Ma forse è questa necessità, questo dover pensare anche alla spesa, al bucato, alla pulizia della casa che ha fatto sì che le donne, anche nella professione, fossero più elastiche, più adattabili, più organizzate. Certo, questa è una regola con molte eccezioni, da un lato e dall'altro”.

Hai notato cambiamenti nel ruolo della donna in cucina?

“Beh sì, quando io ho iniziato il mio percorso lavorativo ero l'unica donna in cucina ad indossare una giacca da cuoco, le altre avevano tutte la vestaglietta verde, come se la giacca fosse uno status symbol a cui non era possibile ambire. Adesso le cose stanno cambiando, le donne si fanno conoscere, non si limitano ad accettare di stare in un angolo, ma cercano di avere l'opportunità per essere giudicate con gli stessi parametri dei loro colleghi. E, per farlo, sono disposte a fare sacrifici. E spesso brillano e sono straordinarie. Basti pensare che nel mio locale su 16 dipendenti 12 sono donne!” ■



Valfrutta
COOPERATIVE AGRICOLA
Granchef
Cotti a
Vapore



PER AMORE DELLA BUONA CUCINA, ABBIAMO ESALTATO I SAPORI DELLA NATURA.

Legumi, cereali, verdure: una linea completa di **cotti a vapore**, che garantisce agli chef ingredienti di alta qualità, genuini, buoni e pronti da utilizzare, senza sprechi e senza perdite di tempo.



IL RISOTTO

dello Chef Lorenzo Alessio



RISOTTO CON CREMA DI ZUCCA,
riduzione di mozzarella di bufala campana, crudo e cotto di gamberi
e perlage di tartufo nero



PRIMO PIATTO



10 PERSONE

Per la bisque

750 g	gamberi
70 g	cipolla bianca
50 g	carote
50 g	olio evo
125 g	burro
125 g	panna
2	foglie di alloro
70 g	cognac
250 g	polpa di pomodoro
2	spicchi di aglio

Per il risotto

700 g	riso carnaroli
700 g	zucca a cubetti Bonduelle
250 g	mozzarella di bufala
125 g	olio evo
2	scalogno
5 g	timo
50 g	scaglie di tartufo nero
3 litri	bisque di gamberi
q.b.	sale e pepe

1. Sgusciare i gamberi mettendo da parte la polpa. Sciacquare le teste e i carapaci e rosolarli in olio e burro. sfumando con parte del cognac, aggiungere le verdure e insaporire il tutto con la panna. Unire l'alloro. la polpa di pomodoro e coprire con acqua fredda. Far cuocere per circa 30 minuti a fuoco moderato. Lasciare riposare il tutto per circa 30 minuti. frullare e filtrare.
2. Rosolare la polpa dei gamberi con un filo d'olio e, dopo aver bagnato con il cognac rimasto facendo flambare, sfumare con un pò di bisque aggiustando di sale e pepe. Tenere da parte. Far rosolare 700 g di zucca a cubetti Bonduelle con un pò di scalogno. aggiungere acqua e portarla a cottura aggiustando di sale. Con l'aiuto di un mixer ad immersione ottenete una crema liscia.
3. In una ciotola contenente acqua della mozzarella versate la stessa mozzarella di bufala tagliata a cubetti, copritela con un foglio di pellicola e fatela andare nel microonde per circa 2 minuti a 800 w. La mozzarella si dovrà ammorbidire ma non sciogliere. Trascorsi i due minuti togliere la ciotola dal microonde e passate il composto con il mixer a immersione in modo da ottenere una crema di mozzarella di bufala.
3. Tostare il riso carnaroli in un pentolino caldo con poco olio evo ed aggiungere un po' alla volta la bisque di gamberi ben calda fino a coprire il riso. Quando il riso è quasi cotto mantecare con la crema di zucca, un pò di crema di bufala e qualche gambero già pulito.

Composizione del piatto: ultimata la cottura. versare il riso in un piatto piano disponendolo a specchio. Arricchite il piatto con qualche gambero crudo e qualche cucchiaino di crema di bufala. poche scaglie e perlage di tartufo nero uncinato per piatto e foglioline di timo.

Temperatura di servizio: caldo.





I biscotti DI MANDORLA

“ I biscotti di mandorla sono piccoli elaborati che non richiedono attrezzature particolari o forme particolari, ma che grazie alla loro particolarità sono elementi che arricchiranno la nostra offerta al cliente. ”

La conoscenza degli ingredienti utilizzati è importante sia nei bilanciamenti, ma anche per abbinare i sapori, renderli morbidi e unici.

Tecniche, bilanciamenti e metodologie di lavorazione, daranno l'input al lettore per potere realizzare prestigiosi piccoli elaborati di pasticceria personalizzati.

A volte realizzare pasticceria nella ristorazione, potrebbe essere un problema se non si ha la cucina ben organizzata oltre agli spazi e alle attrezzature adatte. L'esperienza di avere lavorato nella ristorazione e in laboratori di pasticceria, mi ha dato la possibilità di approfondire lo studio e capire come organizzarsi per potere realizzare piccola pasticceria senza dovere interrompere il flusso lavorativo del ristorante. La mia filosofia è quella di realizzare piccoli elaborati di prestigio, personalizzati, con metodi più facili e sintetici come trasformare masse in frutta secca in piccole "chicche" da fine pasto, che siano cotte al forno o che siano realizzate senza adoperare attrezzature particolari e costose.

Altra particolarità è quella di evitare di confezionare elaborati con l'uso del temperaggio del cioccolato, a causa delle temperature non idonee per la lavorazione del cioccolato, soprattutto nei piccoli ristoranti e nelle aziende che non hanno la possibilità di dedicare uno spazio climatizzato per la lavorazione del cioccolato. Una buona parte di quanto riportato sopra, è tratto dalla mia presentazione su un corso di alta formazione dedicato ai



GUARDA IL VIDEO



"Friandises" (piccoli prodotti di prestigio da servire a fine pasto). Parliamo dei biscotti di mandorla o di masse di frutta secca cotti al forno.

Semplici da realizzare con un bilanciamento appreso dai mie primi maestri, basta calcolare 1:1 di farina di mandorla e zucchero a velo, cioè per ogni kg di polvere di mandorla considerare kg 1 di zucchero a velo. Per calcolare l'abume da aggiungere alla massa di mandorla per biscotti cotti al forno la proporzione è per ogni g 150 di zucchero a velo e g 150 di polvere di mandorla impastare con g 35/40 di albume d'uovo.

L'albume potrà essere aggiunto o sottratto dalla grammatura sopra descritta, in base alla tipologia di biscotto che ci prefiggiamo di realizzare.

Per esempio per un impasto per sacco a poche possiamo aggiungere l'albume d'uovo fino a densità voluta.

A volte potrebbero nascere diversi dubbi, ecco di seguito le risposte alle domande più frequenti:

Qual'è la tecnica ideale per avere le "crepature" nel biscotto di mandorla durante la cottura?

Il biscotto si fa riposare in teglia per almeno un paio di ore prima di infornarlo.

Qual è la cottura ideale per un biscotto di mandorla?

Ci sono diverse teorie, c'è chi cuoce il biscotto ad una temperatura oltre i 200°C. Personalmente preferisco cuocere il biscotto ad una temperatura di 180°C fino al punto di avere un biscotto appena dorato e morbido all'interno, ma che nello stesso tempo abbia raggiunto una temperatura interna almeno di 65/70°C.

Quali altri ingredienti possono essere aggiunti oltre l'albume anche per avere un impasto morbido all'interno?

Per potere aggiungere altri ingredienti, si deve fare il calcolo sulla quantità di albume esistente nella ricetta. Esempio: se l'albume da mettere è di g 300 massimo riesco a sostituire fino il 20% con marmellate o miele o con altro componente che abbia consistenza tipo il miele. Ma consiglio di non andare oltre il 20% di sostituzione



dell'albume. Da considerare che tale sostituzione potrà essere utile in base alla tipologia di biscotto che si vuole realizzare.

La polvere di mandorla può essere calcolata con un peso maggiore dello zucchero?

Personalmente utilizzo non meno dell'80% di zucchero a velo. Per esempio su un Kg di polvere di mandorla metto un minimo dell'80% di zucchero.

Lo zucchero deve essere necessariamente a velo?

Anticamente si usava solo ed esclusivamente lo zucchero semolato. È importante ricordare che l'impasto ha bisogno del tempo di "maturazione", cioè una volta i biscotti formati e messi in teglia, devono passare delle ore prima di infornare, altrimenti l'aggiunta dello zucchero semolato poteva avere un effetto "mou", cioè caramellare e rendere il biscotto elastico. ■

Biscotti di mandorla tradizionali	
Ingredienti	Procedimento
kg 1 polvere di mandorla	Miscelare lo zucchero a velo e la farina di mandorla, aggiungere il miele di agrumi e per ultimo gli albumi. L'impasto deve risultare morbido. Formare delle piccole sfere, spolverare con dello zucchero a velo e cuocere a 180°C. La ricetta del biscotto di mandorla tradizionale è visionabile anche su You Tube.
g 850 zucchero a velo	
g 40 miele di agrumi	
g 130* circa di albumi d'uovo pastorizzato	
g 3 scorza d'arancia grattugiata	
g 3 sale	
* La quantità dell'albumi varia in base alla consistenza che si vuole dare al prodotto	
Inquadra il QRCode	

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.



LE FRAGOLE secondo
lo Chef Fabio Potenzano

HOPLA' ...FRAGOLE E PANNA



DESSERT



10 PERSONE

**Per la tartare di fragole
alle spezie**

400 g	fragole
150 g	zucchero semolato
150 g	acqua
5 g	cannella a stecche
8 g	gelatina in fogli
2	bacca di vaniglia
3	anice stellato

Per la panna Hoplà

350 g	panna Hoplà da montare (preparato già zuccherato)
1	buccia di limone verdello in zeste

Per lo streusel alle mandorle

100 g	zucchero di canna
100 g	burro fresco
100 g	farina di mandorle
100 g	farina 00 per paste frolle
1 g	fior di sale
1	bacca vaniglia

Per le fragole

(con agar - olio di semi) o sferificazione classica	
200 g	purea di fragole

4 g	agar
q.b.	olio di semi ben freddo

**Per il tortino tiepido
ai frutti rossi**

90 g	burro
135 g	zucchero a velo
55 g	farina di nocciole
55 g	farina di mandorle
70 g	nocciole tritate
70 g	uova intere
25 g	tuorlo
35 g	fecola di patate
75 g	panna liquida

Per decorare

100 g	ribes rosso in vaschetta
-------	-----------------------------

1. Portare a bollore. zucchero. acqua, vaniglia, le spezie e lasciare in infusione 20 minuti. Versare sulla brunoise di fragole, coprire con pellicola e cuocere al microonde fino alla giusta consistenza per circa 2-3 minuti a 1000 W. Aggiungere la gelatina idratata e versare su un contenitore quadrato con pellicola ad uno spessore di circa 5 mm, lasciare raffreddare.
2. Montare leggermente la panna conservare in una sac à poche con douille St.honoré
3. Mescolare le polveri in una planetaria, aggiungere il burro freddo a pezzetti sino ad ottenere un composto granuloso; disporre il composto in una teglia in maniera irregolare, cuocere a 160°C fino a colorazione circa 18-20 min.
4. Unire l'agar agar alla purea di fragole e portare a 90°C. Con l'aiuto di un biberon da cucina colare in olio ben freddo il liquido caldo formando delle piccole sfere simili al caviale.
5. Montare il burro e lo zucchero a velo aggiungendo le uova. i tuorli ed il resto degli altri ingredienti. Amalgamare bene il tutto e versare negli stampi mettendo al centro qualche ribes. Cuocere a 175°C per 13-15 min. Cospargere sopra il ribes rosso e lo streusel alle mandorle..

Presentazione del piatto: coppare un rettangolo di tartare di fragole, dressare a zigzag la panna hoplà, zeste di limone verdello, perle di fragole e streusel alle mandorle. Adagiare accanto il tortino tiepido ai frutti rossi.

Temperatura di servizio: Freddo con tortino tiepido.



Non c'è buona ospitalità SENZA PERSONALE QUALIFICATO

Finalmente dopo due anni riaprono le strutture ricettive ma con gravi carenze di personale. Perché? Lo abbiamo chiesto a una Lady Chef e a una Sommelier

Vorremmo partire in questo approfondimento proprio dalla sala, per troppo tempo data per scontata e, forse, anche sottovalutata. Da qualche anno a questa parte, invece, giustamente è stato sottolineato come la sala sia il vero, effettivo "biglietto da visita" di ogni locale che si rispetti. Ovviamente, non parliamo di design della location, ma di un "materiale" molto prezioso mai come oggi: il **personale qualificato**.

Abbiamo incontrato la sommelier professionista **Sofia Aliberti**, molto nota e apprezzata nell'ambiente campano e che per lavorare si è dovuta trasferire ad Avellino.

Sofia, conoscendoti so bene che trasferirti non è stato semplice. Ma sei anche consapevole che oggi siete merce preziosa. Cosa ti ha fatto prendere questa decisione?

"Hai colto nel segno. Sacrifici tanti, anche perché sono in un ambiente sociale molto diverso. Ma rifarei questa scelta mille volte, e sai perché? Ho scelto la professione di sommelier tanti anni fa, ormai! Per fare questo lavoro, lo devi amare profondamente, essere un sommelier di sala oggi vuol dire essere sempre aggiornato e preparato, avere una sorta di connessione con lo chef e lo staff di cucina e tutto deve essere

un'unica sinfonia senza note stonate. Ciò significa ore e ore di affiancamento e soprattutto studio, dei vini ma anche e soprattutto degli ingredienti. Ecco la magia che cercano i clienti, la famosa "accoglienza" non è solo sorrisi, anche quelli certo ma, soprattutto, competenza e professionalità".

Perché, secondo te, il personale delle strutture ricettive sembra essere scomparso? Molti imprenditori (e non solo loro) dicono sia colpa del reddito di cittadinanza. Cosa ne pensi?

"È troppo facile dare la colpa ad altri. Vorrei sottolineare che il mio lavoro, come quello dello chef e di ogni altra figura professionale di questo settore, non è per tutti, richiede sacrifici e dedizione. Ma c'è un altro aspetto che molti datori di lavoro non vogliono ammettere: il compenso non è adeguato per le ore di lavoro svolte, non si può pensare di continuare a pagare, soprattutto nel nostro Sud, settecento euro per un aiuto cuoco o un lavapiatti. Ecco perché dico che il reddito di cittadinanza in questa carenza influisce ben poco. Prendi me, per esempio: la mia formazione non è costata poco, sia in termini economici che di tempo, ed è giusto che la mia professione venga adeguatamente riconosciuta. Grazie per la domanda!"

È tempo, con ancora queste parole nell'aria, cariche di passione ma anche di rammarico, di lasciare la sala e di addentrarci nel cuore vero e proprio del ristorante: la cucina! Che dire, qui la situazione in questo momento è davvero delirante. Soprattutto in quei ristoranti che si trovano nelle cosiddette "aree interne" della nostra bella Italia, e lo possiamo ben capire, se la zona in questione è ad esempio l'**Irpinia**. La protagonista è una socia FIC, Lady Chef di Avellino, **Valentina Martone**, del "Ristorante

**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.*

Megaron" di Paternopoli (AV).

"Ero così entusiasta di riaccendere i fornelli, io senza la cucina non riesco a vivere - racconta la Lady Chef - io vivo per questa professione, che non trovo faticosa perché è la mia dimensione. Io ho una missione: far compiere ai miei ospiti un vero e proprio viaggio nei sapori del mio territorio. Ovviamente, per fare tutto ciò, non posso occuparmi di altro".

Valentina, in parte hai già risposto, senza che ti facessi la domanda. Il momento è tragico e non si trova personale, perché?

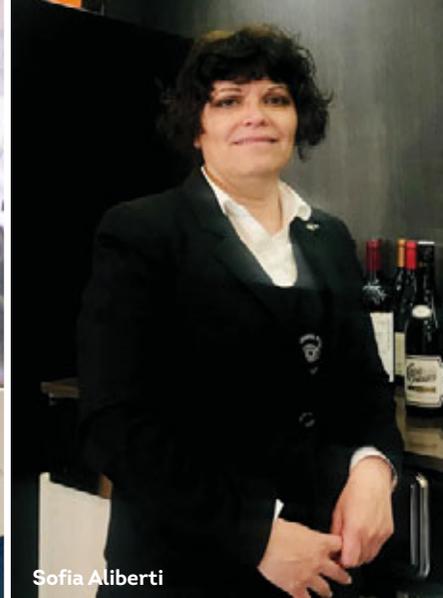
"Sì, non riesco a trovare né camerieri né aiuti in cucina, ma devo lavorare, perché ci sono scadenze e non ho vergogna a dire che devo chiedere a persone ormai in pensione di venire a lavorare. I motivi sono molteplici: il primo di tutti, penso, è che i giovani di oggi non vogliono fare sacrifici; poi, la televisione ha fatto i suoi danni; terzo, sicuramente la remunerazione non è sempre adeguata; e, infine, queste aperture e chiusure continue, questo lavorare a singhiozzo, hanno destabilizzato il nostro lavoro. La non sicurezza ha fatto sì che i nostri aiuti giovani prendessero altre strade. Non per essere polemica, ma lo Stato ha parlato tanto e fatto molto poco e male".

Valentina, cosa ti aspetti, o meglio, cosa vorresti che cambiasse al fine di migliorare ed assicurare la famigerata "accoglienza"?

"Bisogna partire, anzi ri-partire, dalla base, ovvero dalla formazione e quindi dalla scuola. Sarebbe bello poter interagire



Valentina Martone



Sofia Aliberti

direttamente con i futuri chef. Bisogna riportare i giovani a credere in questa professione, che credo sia la più bella del mondo. E sono felice di far parte della grande famiglia delle berrette bianche da cui riceviamo sempre grande supporto".

E come darle torto: lo chef è incubatore di competenze, perché deve essere egli stesso competente nella scelta della materia prima, deve essere artista nel creare ed anche musicista per comporre la giusta sinfonia nel piatto. Una professione da salvaguardare in ogni ingranaggio, per poter fare concerti di sapori e colori, assieme a tutte le altre figure professionali della ristorazione e dell'accoglienza. Solo con la grande professionalità richiesta ce la faremo! ■



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





Agroalimentare ed economia IN TEMPO DI GUERRA

“Quali ripercussioni arrivano dal conflitto tra Russia e Ucraina? L'olio di semi di girasole è solo la punta dell'iceberg di problemi più gravi? Lo abbiamo chiesto a Diego Ghisoni, Trade Director di Oleificio Zucchi”

A più di quattro mesi dall'inizio della guerra tra **Russia** e **Ucraina**, in Italia arrivano chiari segnali di problemi che stanno colpendo alcuni settori produttivi, tra cui l'**agroalimentare**. Primo fra tutti, quello legato agli oli di semi, soprattutto di girasole, di cui a breve si potrebbero non avere più scorte. Abbiamo voluto rivolgere alcune domande a **Diego Ghisoni**, Trade Director dell'**Oleificio Zucchi**, azienda leader nella produzione degli oli di alta qualità in Italia e nel mondo e ormai da tempo partner FIC.

Direttore, come si sta muovendo Zucchi per soddisfare le richieste dei clienti e fare fronte alla crisi?

“Il comparto dell'olio di semi è uno dei più colpiti a seguito del conflitto russo/ucraino, perché l'Ucraina è il primo produttore mondiale di olio di semi di girasole. Si stima, infatti, che ne esportasse circa 5 milioni di tonnellate all'anno prima della guerra. Rispetto all'inizio dei combattimenti, la situazio-

ne è leggermente migliorata con notizie di esportazioni, pur sempre limitate, che avvengono via terra uscendo dai confini ucraini dalla parte occidentale del Paese. Per Oleificio Zucchi l'approvvigionamento di olio di semi di girasole già da tempo non riguarda unicamente l'Ucraina ma anche Paesi limitrofi (negli anni si è investito in filiere europee e italiane), pertanto la catena di fornitura non si è mai interrotta, seppur con qualche rallentamento. In questo contesto emergenziale, abbiamo assicurato le forniture ai clienti con cui abbiamo un rapporto continuativo; pur arrivandoci richieste dall'industria e da retailer di diversi Paesi, abbiamo dovuto rinunciare a nuove opportunità, applicando un'attenta politica di destinazione dell'olio.

Abbiamo aumentato i turni produttivi con diverse giornate di lavoro straordinario, per poter sopperire alla maggior richiesta di olio di semi, soprattutto proveniente dalla Grande Distribuzione, dove la domanda è cresciuta in maniera significativa a causa del fenomeno di accaparramento”.

La produzione nazionale non riesce a soddisfare la richiesta di olio

Diego Ghisoni, Trade Director di Oleificio Zucchi





di semi in Italia, motivo per cui ci si rivolge a Russia e Ucraina che fino a poche settimane fa erano i due maggiori produttori mondiali di girasole che viene trasportato solo per mare. Le navi rischiano di restare bloccate nei porti di Mariupol e Odessa, un fattore che mette a rischio l'attività delle singole imprese. A cosa si andrebbe incontro se la situazione non dovesse migliorare nel giro di poco? Cosa i consumatori dovranno aspettarsi?

“L'olio di semi di girasole è uno dei principali oli utilizzati sia come ingrediente nelle ricette delle industrie alimentari, sia per l'utilizzo domestico che nel canale Ho.Re.Ca. La sua mancanza, quindi, potrebbe causare un problema per le ricette dei clienti dell'industria alimentare generando un aumento di domanda per le tipologie di oli vegetali. I due oli che, per disponibilità, potrebbero sostituire l'olio di semi di girasole sono l'olio di semi di soia e l'olio di palma. Il primo potrebbe presentare criticità sia dal punto di vista tecnologico che organolettico, mentre l'utilizzo del secondo andrebbe in contrasto con le politiche recenti di un suo disimpiego. Vi è anche un altro olio che potrebbe rientrare come sostituto dell'olio di semi di girasole: l'olio di semi di colza, di cui l'Italia è un piccolo produttore e che viene perlopiù usato nel Nord Europa. Il suo impiego richiederebbe però tempi lunghi sia per una verifica da parte dell'industria sia per educare i consumatori all'uso di questo olio”.

Quanto questa situazione peserà sulle spalle delle aziende italiane e dei consumatori? Secondo i dati di Assitol, il consumo in Italia di olio di semi di girasole si aggira intorno alle 770mila tonnellate, mentre la produzione interna si aggira intorno alle 250mila. Se dovesse saltare la semina primaverile, e quindi il raccolto e la produzione di grezzo, quale potrebbe essere la soluzione più indolore per tutti?

Il conflitto si è concentrato soprattutto nelle città. Nelle zone rurali, in cui nei magazzini delle aziende agricole erano già stoccati fertilizzanti e semi, si è potuta effettuare una parziale semina, seppur con enormi difficoltà nel reperimento del

gasolio. Ad oggi, si stima una semina di circa il 50-60% degli ettari seminati nel 2021. Per stimare la produzione ucraina dovranno essere valutate anche le rese di quanto seminato. La previsione, naturalmente, è soggetta all'evoluzione del conflitto: da un lato, se la fine della guerra avvenisse nel breve termine, si potrebbero estendere le superfici di semina; dall'altro, una repentina avanzata della Russia nella parte occidentale del Paese potrebbe compromettere le superfici seminate o la futura raccolta. La situazione, pertanto, è molto incerta e va monitorata quotidianamente. Il comparto degli oli vegetali, quindi, continuerà ad essere sotto pressione per l'incremento dei costi e una limitazione di disponibilità della materia prima almeno fino a settembre/ottobre quando ci sarà l'arrivo dei nuovi raccolti. Oggi, comunque, non ci è possibile fare delle stime su quale sarà l'impatto dei nuovi raccolti sul comparto”.

Zucchi è un'azienda in costante sviluppo sin dal 1810, con un'ampia distribuzione sia nella GDO che nell'Ho.Re.ca, che ha sviluppato negli anni una sapiente arte nel blending. Nonostante il periodo così difficile, ci sono novità che Zucchi sta per lanciare sul mercato?

“Stiamo lavorando su nuovi prodotti volti a garantire migliori prestazioni in cucina. Lato sala, continueremo a lavorare a nuovi blend in grado di valorizzare al meglio i piatti degli chef, come ad esempio il nostro Olio Extra Vergine di Oliva Zucchi 100% Italiano, creato e studiato per il canale professionale, che recentemente è stato insignito del riconoscimento Silver Award al NYIOOC New York Olive Oil Competition 2022 e del Gold Award 2022 del concorso Berlin GOOA per la categoria “High Polyphenols”. ■

Tra crisi occupazionali e sfruttamento: A CHI CREDERE E DI CHI LE COLPE REALI?

“La pandemia prima, la guerra in Ucraina ora! Un conto salato per l'intera società ma che fa da molla alla voglia di ripartenza e di riscatto, non solo economico”

Sono tornati in massa anche gli stranieri, anche se mancano i facoltosi russi e tanti turisti cinesi. Ma europei e americani hanno una voglia matta di Italia! E qui ricominciano a trovare, ovviamente, le innumerevoli nostre bellezze naturali, la storia, l'arte, la cultura culinaria. Ma anche tante incertezze...

Le incognite sollevate in questi mesi sulla crisi delle categorie professionali che riguardano la ristorazione, l'accoglienza, il turismo, sono una realtà. E quanto influisce su queste incertezze il famigerato "Reddito di cittadinanza"?

Un tema non nuovo, certo, quello della pigrizia in certi ambienti lavorativi, ma reso quanto mai attuale dopo un contesto tragico come il Covid, con il ritorno alle (si spera!) normali attività produttive del Paese e con la prospettiva di una (già in atto!) forte affluenza turistica estiva. Quanto basta, insomma, per mettere in allarme un intero indotto, tra l'altro già in affanno.

Un enorme paradosso, anche, visto che Bel Paese sarebbe in una posizione avvantaggiata rispetto ai diretti "competitors" per le sue ricchezze, ma certamente "più povero" proprio perché in deficit di personale qualificato. Lo stesso Ministro del Turismo lo ha sottolineato, non si può avere una disoccupazione molto elevata e, allo stesso tempo, una mancanza di 250 mila posti di lavoro stagionali nel settore.

Due sono le scuole di pensiero: coloro che ritengono che

alla base delle offerte di lavoro ci siano condizioni assai penalizzanti, sottopagate e fatte addirittura di sfruttamento, che spingerebbero il disoccupato a preferire il reddito di cittadinanza; e coloro secondo i quali c'è chi offre buoni stipendi ma per posti vacanti, con una forza lavoro dedicata all'assistenzialismo, alla mancanza di voglia di fare "lavori" poco esaltanti, senza voler sacrificare la propria vita sociale.

A detta di certi imprenditori, insomma, non farebbero gola neanche le buone condizioni offerte, con stipendi a partire dai 1.500 ai 2.500 euro per un addetto di bar, caffetteria, cameriere, sino a 5.000 euro per un cuoco dalle modeste capacità. A chi credere? Bisogna comunque capire cosa è effettivamente richiesto e di quante ore lavorative si discute, se siano effettivamente previste le giornate di riposo regolare, le varie indennità (tra cui, lo ricordiamo, 13a e 14a, indennità di licenziamento, ferie maturate, permessi maturati, ecc.). Il lavoro, insomma, è una cosa seria, come in tutte le categorie. Anche questa, che non è una battuta, non è da sottovalutare ed è triste che lo si debba sottolineare, per una professione che invece merita molto più rispetto! ■



FOTO@123RF



CAST per FIC

GUARDA LA RICETTA →



WELCOME

L'ESTETICA DEL PIATTO, QUANDO FORMA E SOSTANZA SI FONDONO.

Pier Luca Ardito, Executive Chef, Team Manager per le competizioni della Nazionale Italiana Cuochi e docente dei corsi di Specializzazione in CAST Alimenti.

Il primo assaggio avviene sempre con gli occhi, i primi a "mangiare un piatto" sono proprio loro: presentare un piatto in modo armonioso e affascinante influisce sulle aspettative relative al gusto, perché è anche la presentazione che rende il cibo attraente, è l'impatto visivo che crea l'aspettativa di ciò che andremo a mangiare.

La presentazione di una portata infatti coinvolge tutte e tre le componenti chiave del piacere, come individuato da Daniel Kahneman nel suo lavoro sulla psicologia edonica: l'aspettativa, l'esperienza e la memoria.

Ci sono una serie di elementi utili nella costruzione di un piatto, sicuramente il primo è il concept, termine con il quale i food designer amano definire il momento in cui vengono individuati appunto gli elementi fondamentali del nostro "piatto/progetto" e le basi per la realizzazione dello stesso:

- tipologia di portata
- scelta degli ingredienti
- temperatura o temperature di servizio
- nome del piatto (breve, semplice, efficace e moderno)

Il posizionamento dei diversi elementi varia in base alla forma del piatto, tutto ciò che si dispone nel piatto deve essere commestibile e non solo puramente decorativo. Così come è importante evitare elementi di grandi dimensioni o strutture ingombranti che renderebbero difficoltoso l'accesso al cibo.

Anche i colori possono influenzare il desiderio di assaggiarle, è utile quindi conoscere il significato attribuito ai vari colori per accostarli ed esaltarli al meglio, e per ottenere una composizione armonica e cromaticamente gradevole.



IL SIGNIFICATO DEI COLORI

Giallo: rimanda a gusti speziati e agrumati.

Rosso: è uno stimolatore dell'appetito, rimanda al dolce e alla passione.

Verde: ispira un senso di naturalezza e freschezza.

Nero: profondo, vellutato, elegante e seducente.

Marrone: è il colore associato al gusto della tradizione.

Viola: dona intensità e ha una resa straordinaria nelle fotografie. Gli alimenti viola sono considerati tra i più benefici a livello nutrizionale.

Blu: è un appetito-soppressore, può ridurre il senso di fame. Da usare moderatamente e solo per piccoli dettagli.

Di seguito quindi alcune linee guida:

1. associare una forma ben definita a tutti gli

elementi del piatto

2. sperimentare nuove forme, ad esempio, tagliare le verdure in forme interessanti può rendere speciale anche la cosa più semplice
3. pensare in anticipo ai colori con cui si vuol caratterizzare il piatto, un contrasto di colori rende il piatto più attraente

Alcuni esempi di abbinamento cromatico:

- il baccalà con salsa al nero di seppia e salsa clorofilla (bianco/nero/verde)
- la panna cotta con il coulis alle fragole (bianco/rosso)
- il gambero rosa su crema di patate viola e zucca (rosa/viola/arancio)

4. un piatto monocromatico, total black o total white può essere una formula vincente nell'impiattamento.

In definitiva, la presentazione di un piatto oggi va tradotta come il "disegno" di un "progetto" che ha come scopo il miglioramento del rapporto uomo-cibo, un progetto che diffonda la cultura del gusto consentendo di godere a pieno del cibo gustato, per regalare un'emozione in tutti i sensi!



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.

castalimenti.it

25

1997 | 2022 ANNIVERSARIO

CAST
ALIMENTI



'NDUJA CALABRESE, l'insaccato del Sud dal sapore molto speciale

Il modo più semplice di utilizzarla è spalmarla su una bruschetta calda. Arricchisce anche sughi di pomodoro e fa da base ai soffritti

Simbolo della Calabria, la **'Nduja** è un alimento che ha conquistato il mondo grazie al suo **gusto** e alla **spalmabilità**. Si abbina perfettamente ai grandi vini del territorio.



Quando si parla di Calabria dal punto di vista gastronomico, il pensiero non può che andare al **peperoncino**, comune denominatore delle tipicità culinarie. Ma, se da un ingrediente andiamo alla ricerca di un'eccellenza gastronomica che si identifichi con l'intera regione, allora è naturale pensare alla 'nduja calabrese, il **salume morbido**, spalmabile a base di carne, grasso di maiale e peperoncino piccante, insaccato nel budello cieco e stagionato.

La 'nduja, infatti, è una preparazione tipica della **cucina povera calabrese**, nata per utilizzare gli ultimi scarti del maiale. Ha una forma allungata, dal diametro largo e il colore è rosso brillante e dalla consistenza cremosa che la rende versatile in cucina, adatta a molte preparazioni.

Il modo più semplice di utilizzare la 'nduja è spalmarla su una bruschetta calda, così da sciogliersi accrescendo la nota piccante in bocca. Per il suo sapore, la 'nduja si presta bene anche ad arricchire sughi a base di pomodoro o a fare da base per i soffritti e si abbina bene ai **vini rossi di Calabria**, come il Cirò rosso, da uve Gaglioppo, dagli aromi fruttati di ciliegia, prugna e more, accompagnati da note speziate, caldo al palato, morbido e avvolgente, dai tannini non invadenti. Il luogo d'origine del salume è **Spilinga**, un piccolo centro alle pendici dell'altopiano del Poro, a sud di **Tropea** che a ragione è considerata la "Città della 'nduja". Insieme al ciauscolo marchigiano, la 'nduja calabrese si contende il primato come salume italiano spalmabile più diffuso del Paese.

E la 'nduja può essere un pretesto per scoprire una regione, la Calabria, caratterizzata dall'incredibile diversità dei suoi paesaggi, con la vicinanza delle montagne a uno splendido mare, un mix che conquista tra storia e bellezza. Si può iniziare da Tropea, la gemma della Costa degli Dei, luogo ideale per rigenerarsi fra sole, acqua cristallina e splendidi panorami. Tropea si trova in provincia di Vibo Valentia, affacciata sul mar Tirreno, ed è uno dei luoghi più incantevoli della costa calabrese. Il mare cristallino e la sabbia bianca sono un forte richiamo per il relax estivo e, per chi ama la vita sottomarina, non c'è nulla di più suggestivo che immergersi in queste acque. Da non perdere una passeggiata per il centro cittadino, fatto di viuzze e slarghi su cui si affacciano chiese e palazzi nobiliari e la sosta in locali caratteristici, oltre che ammirare, dal Corso Vittorio Emanuele, uno splendido panorama. Da vedere i **Bronzi di Riace** custoditi nel **Museo Archeologico di Reggio Calabria**.

Buona scoperta! ■



BY APPOINTMENT TO THE ROYAL DANISH COURT

Royal Greenland®

I MIGLIORI PESCI E
CROSTACEI DAI MARI
DEL NORD

AL SERVIZIO DELLA
RISTORAZIONE

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

La carenza di cuochi: UN PROBLEMA STORICO

“Anche in passato c'erano difficoltà a trovare personale preparato nella ristorazione. Oggi il problema rimane ma sono cambiati i contesti sociali ed economici”

“I sacrifici e le rinunce vanno compensati con condizioni di lavoro armoniose, stipendi adeguati, maggiori diritti, più formazione e maggiore tempo libero. Questo non vuol dire non amare la professione di cuoco ma significa lavorare meglio per soddisfare gli ospiti con professionalità”.

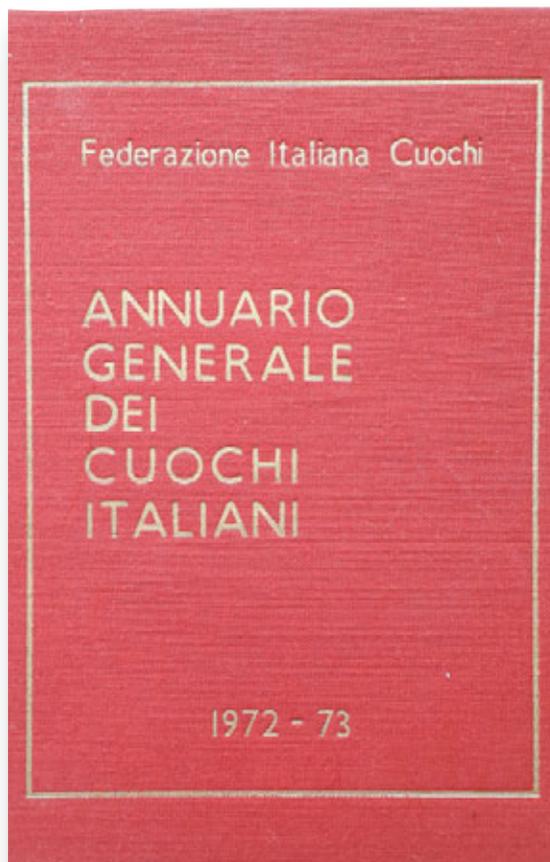
Una delle ragioni per le quali nel **1958** venne fondata a Milano l'**Associazione Cuochi Italia Settentrionale** fu anche quella di creare un centro di incontro tra **richiesta e offerta di lavoro**. Già da allora la **carenza del personale della ristorazione** era un problema per il settore. Dalle colonne di questa Rivista fino alla prima metà degli anni '70 del Novecento, quasi in ogni numero, venivano pubblicati articoli che affrontavano le problematiche della carenza dei cuochi. Tanto che nel 1972 FIC pubblicò un **“Annuario Generale dei cuochi”**, una classificazione dei soci messa

a disposizione di ristoratori, albergatori, Enti e aziende, per divulgare la presenza sul mercato di personale qualificato.

Le cause della carenza di personale di quegli anni erano diverse da quelle odierne, si era nel pieno del boom economico e del turismo di massa e mancava soprattutto la manodopera specializzata. Il lavoro di cuoco veniva svolto dai ceti popolari con più propensione al sacrificio che, pur di lasciare le campagne, le montagne o i lavori più usuranti, si indirizzavano verso il mestiere del cuoco, che rappresentava un gradino superiore nella scala sociale.

Oggi il contesto sociale è diverso: il benessere diffuso, la conoscenza attraverso i social media di tutto ciò che accade e i cuochi che possiedono un buon livello culturale, portano ad avere esigenze nuove. Si ha più bisogno di socializzazione, di tempo da dedicare alla propria persona e agli interessi personali. Per questo, è molto più difficile accettare di vivere solo per lavorare e dormire.

Il settore della ristorazione, nella maggioranza dei casi, non è sano e la crisi sanitaria da Covid-19 e quella conseguentemente economica ne hanno fatto esplodere le contraddizioni. Eccessivi esercizi genericamente denominati “ristorante” (andrebbe fatta una classificazione dei ristoranti); molto lavoro nero; la maggioranza degli stagionali senza giorno di riposo - i dati del 2021 nel settore stagionale dicono che il 73% dei contratti è stato irregolare -; molti ristoranti con attrezzatu-



re obsolete che non permettono una crescita professionale; stipendi inadeguati a fronte degli orari, della responsabilità e dell'impegno richiesti; ci sono, poi, molti ristoratori improvvisati e, data la complessità del settore, sarebbe opportuno che, per avviare un'attività di ristorazione, si avesse una **certificazione di competenze**. Nell'ultimo anno, questi fattori e non solo questi, ovviamente, hanno portato circa 240.000 lavoratori del comparto ristorativo ad abbandonare il settore e tra loro la metà hanno meno di 30 anni.

Nel **rapporto 2021 della FIPE** i ristoratori hanno dichiarato che le cause delle difficoltà di reperire personale per il 40,3% sono dovute alla scarsità di personale competente, il 32,4% preferisce percepire sostegno al reddito, il 32% ritiene le mansioni poco attrattive, il 25,3% ritiene la retribuzione insufficiente, il 22,8% ritiene gli orari troppo lunghi, il 15,9% per mancanza di contratti stabili. I numeri evidenziano che le motivazioni per le

quali molti lavoratori abbandonano il mondo della ristorazione sono riconducibili alle **pesanti condizioni lavorative**.

Le nefaste considerazioni, poi, del mediatico imprenditore della ristorazione **Alessandro Borghese**, il quale ritiene che "lavorare per imparare non significa essere per forza pagati", non stimolano i giovani ad intraprendere la professione di cuoco e, oltre a non essere etico, è un regressivo ritorno ad una idea di apprendistato ottocentesco.

È risaputo che il mestiere del cuoco è un lavoro totalizzante che si svolge per passione, però i sacrifici e le rinunce, a differenza del passato che erano monetizzate, oggi vanno compensati con condizioni di lavoro armoniosi, stipendi adeguati, maggiori diritti, più formazione e maggiore tempo libero. Questo non vuol dire non amare la professione di cuoco, ma significa lavorare meglio per dare il massimo di professionalità nel soddisfare i clienti. ■

IL FUTURO DEL PESCE È QUI



RICCIOLA
KINGFISH
ZEELAND

Per maggiori informazioni visita
it.kingfish-zeeland.com





FOOD PORN: comunicazione ed evoluzione del cibo

Le ricette sono da sempre oggetto di scambio e comunicazione. Tra i primi libri stampati, non a caso, si annoverano proprio i **ricettari**. Le ricette sono frutto di ibridazioni culturali e spesso rivestono un ruolo importante nell'invenzione della tradizione, che a sua volta è funzionale alla costruzione di sostegni identitari.

Con l'avvento di Internet, la **comunicazione delle ricette dei ristoranti** ha trovato nuove forme di espressione e di circolazione. È stata l'attenzione dei food blogger per la qualità delle immagini, per il tipo di inquadratura, per la cromaticità degli impiattamenti, ad aver favorito il diffondersi della **pratica di fotografare le pietanze** e condividere le loro immagini sui social media. Questo tipo di **estetica**, fatta di inquadrature ravvicinate e di particolari angolature che enfatizzano alcuni dettagli, ha dato la spinta decisiva verso **l'erotizzazione del cibo**.

Il tipo di riprese - e, in generale, il tipo di struttura narrativa - che annulla la distanza tra osservatore e osservato hanno ulteriormente collaborato **all'addestramento dello sguardo** in



“ Anche questa può essere considerata una “forma di evoluzione” della ristorazione? Ecco un'analisi, breve ma precisa, di questo fenomeno ”

una prospettiva pornografica (ravvicinata).

L'esibizione delle foto dei piatti risponderebbe al bisogno di partecipare e di attestare, attraverso un linguaggio riconoscibile, la propria soggettività, se non identità.

Quando si fotografa un piatto e si diffonde la sua immagine sui social media, si stanno mettendo in mostra il nostro gusto e la nostra capacità di scelta nell'ambito alimentare.

Il food porn come una «cartolina» inviata per attestare ed esibire il nostro “se” in termini economici, sociali, simbolici. Attraverso la messa in scena di quali cibi scegliamo, dove reperiamo gli ingredienti e come sono cucinati, mostriamo la nostra competenza alimentare ma anche un certo posizionamento politico: scelte vegetariane o junk food, consumo biologico o etnico, possono risultare funzionali a testimoniare **appartenenze e identità**.

Durante il lockdown, pane e piatti cucinati in casa hanno invaso di immagini i social media. È così apparso chiaro come in uno stato di eccezione, quale quello vissuto durante la pandemia, la condivisione sui social media del cibo o di forme digitali di convivialità ha rappresentato un modo per comunicare e rinsaldare il senso comunitario.

A seguito di tali riflessioni, riteniamo che il fenomeno del food porn, se consapevolmente usato, lo dobbiamo considerare come un metodo di comunicazione vincente per la ristorazione di ogni livello. ■



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

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



#NONTUCCATEMILAPADELLA®



PENTOLEAGNELLI.OFFICIAL

ALLUMINIOAGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE

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

Scopri di più su ufs.com



Unilever Food Solutions

Support. Inspire. Progress.

IL FUTURO DEI GIOVANI SI COSTRUISCE ADESSO!

Il manifesto della Federazione Italiana Cuochi

1. Cerchiamo giovani **che non siano studiosi** ma curiosi e vivaci. Giovani che abbiano una **grande passione** e la mettano a frutto per capire come funziona mettendo le “mani in pasta” e sperimentando sempre **come si fa**.

2. **Cerchiamo giovani che non diano nulla per scontato** e che verifichino sempre se è proprio così, e il perché.

3. Cerchiamo giovani solari, che amino stare a contatto con le persone, empatici. **Giovani che antepongano il lavoro di squadra alla propria affermazione personale perché il lavoro nel settore dell'ospitalità è di staff.**

4. Cerchiamo **giovani che accettino di fare la doppia fatica di lavorare e di studiare**, di sperimentare e di approfondire. Cerchiamo giovani disposti ad accettare il metodo di apprendimento induttivo perché: “se ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio capisco”.

5. Cerchiamo giovani che accettino di fare piccoli passi, che **accettino la progressione lenta e sicura. Giovani attivi, coraggiosi** che non sappiano stare fermi in un banco di scuola, sempre in movimento verso il loro futuro.

6. Cerchiamo **Giovani che amino comunicare**, con la promessa di ascoltare le loro proposte e le loro idee. Chiediamo però che si sforzino anche loro di **ascoltare le nostre**, solo così la comunicazione sarà perfetta.

**Con giovani come questi siamo disposti a fare alleanze,
a procedere verso il domani affrontando le difficoltà di tutti
per non lasciare indietro nessuno.**



SkyLine, nuovi orizzonti in cucina

Rivoluziona il tuo modo di lavorare con i nuovi forni e abbattitori SkyLine di Electrolux Professional: due sistemi perfettamente sincronizzati e in totale comunicazione tra loro grazie alla tecnologia SkyDuo. Liberati dallo stress e ottimizza il tuo tempo con il nuovo Cook&Chill SkyLine, il binomio perfetto unico al mondo.



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

Seguici su:



L'ESTATE SECONDO

dolce freschezza

Il primo produttore al mondo di Savoiard, rinomato per le sue celebri dolcezze di montagna propone la versione estiva della Torta Frolla di Verona e presenta per la prima volta uno snack salato



LE MINI SFOGLIE (ROSMARINO E PEPE – FORMAGGIO – POMODORO E ORIGANO)

On line con le proposte di 7 food lovers,
in partnership con il Consorzio
Prosecco DOC per promuovere l'aperitivo
più sfizioso dell'estate 2022

FORNO BONOMI presenta per la prima volta lo sfizioso snack salato che irrompe nella tradizione e innova la storica produzione dolciaria iniziata nel 1850 da un piccolo panificio di famiglia sull'altopiano della Lessinia. "Lo snack salato è il frutto di una scommessa nata per gioco tra di noi, ma anche da una forte consapevolezza del crescente mercato dello snack salato e delle relative occasioni di consumo" - affermano i **Fratelli Bonomi, Fausto e Renato**, rispettivamente **Presidente e Direttore Generale dell'azienda** - "le nostre sfogliatine dolci sono così buone, da scommettere che una versione salata sarebbe stata perfetta per accompagnare un buon vino, come si usa in Italia, la terra del buon vino, un rituale sempre più apprezzato anche all'estero. I primi esperimenti sono stati molto promettenti, è bastato solo qualche accorgimento e la nostra esperienza per convertire al salato una delle nostre linee produttive in stabilimento e creare una gustosa alchimia di burro, farina, sale e lievito madre. Ingredienti semplici e genuini della nostra tradizione italiana sapientemente lavorati per ottenere i bocconcini sfiziosi e fragranti che siamo orgogliosi di presentare oggi, davvero una piccola rivoluzione del "gusto" per la nostra azienda che sforna esclusivamente dolci dal 1850!"

La nuova **Mini Sfoglia Salata**, disponibile nei 3 gusti **Rosmarino e Pepe, Formaggio, Pomodoro e Origano**, è un nuovo step nell'ambizioso progetto di rilancio intrapreso dal 2021 per l'Italia, che riguarda il ricco assortimento di alta pasticceria di montagna impastata, lievitata, prodotta e confezionata nello stabilimento di Roverè Veronese, immerso nella natura dell'altopiano della Lessinia, a 940 m di altitudine. Le novità saranno protagoniste della campagna digital "**L'APERISFIZIO DI FORNO BONOMI**", promossa in partnership con il Consorzio del Prosecco DOC,

FORNO BONOMI: e sfiziosa bontà!

online a luglio sui canali Instagram e Facebook del brand con i deliziosi abbinamenti proposti da 7 food lover volti a rappresentare l'aperitivo come un rituale da vivere e condividere: il piacere di gustare in compagnia sfiziosi bocconcini nati dal sapiente incontro di ingredienti semplici e genuini di filiera italiana, accompagnati da un'icona Made in Italy, il Prosecco DOC un'eccellenza di fama mondiale.

Ma desideriamo anche promuovere nuovi abbinamenti sui social dei nostri best seller - proseguono i Fratelli Bonomi - i classici della pasticceria italiana, dolci della tradizione veronese e biscotti, sono deliziosi con la frutta di stagione, gelato, ricotta e mascarpone, per creare squisiti semifreddi e vogliamo che i nostri consumatori scoprano il piacere della Dolce Freschezza di Forno Bonomo gustandoli anche in estate."

La **Torta Frolla**, dolce tipico dell'antica tradizione veronese, è stata protagonista di un reel della talent Margareth Dall'Ospedale per presentare una ricetta estiva, semplice e fresca su Instagram, che ha generato l'entusiasmo del pubblico con 70.000 visualizzazioni in meno di 24 ore e centinaia di richieste per sapere dove si potesse acquistare. Seguiranno quindi altre iniziative che avranno l'obiettivo di svincolare dalla stagionalità il consumo delle specialità Bonomi, perfette da gustare sempre, per 365 giorni all'anno! La gamma **FORNO BONOMI** composta da 22 referenze, oltre ai savoiardi e alla Torta Frolla di Verona, comprende dolci tipici come amaretti, sfogliatine classiche e mignon, frollini, frolle al burro, basi per pasticceria, il Kit Tiramisù e tante altre delizie. la Federazione Italiana Cuochi, ha conferito a il logo **"APPROVATO DA FIC"** per la base Millefoglie, i Savoiardi e gli Amaretti, best seller di gamma. Un "sigillo" autorevole di qualità e italianità a testimonianza di una stretta collaborazione con uno degli enti più accreditati nel food, che decreta il valore aggiunto del prodotto a beneficio della Grande Distribuzione Organizzata e del consumatore.



TORTAFROLLA DI VERONA

È la frolla di Verona per eccellenza, con il suo aroma di burro e la sua inconfondibile consistenza. Ideale da portare in tavola a fine pasto, così o guarnita a piacere, ma anche come golosa merenda!

FORNO
Bonomi
DAL 1850



Per ulteriori informazioni:

On Point Pr – Monica Carbonio, e-mail: monica.carbonio@onpointpr.it
Tel +39 02 3651 5820 – Mob +39 392 4565940

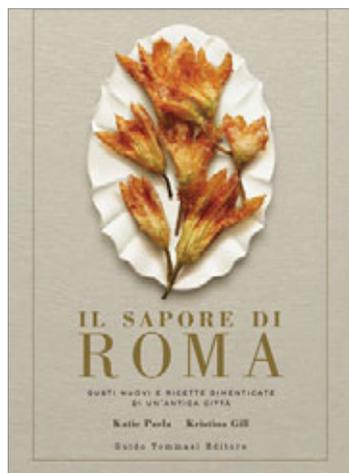
Forno Bonomi, di Roverè Veronese sull'altopiano dei Monti Lessini, è una family company e vanta il primato mondiale nella produzione del savoiardo. Guidato dai figli di Umberto, che riuscì ad espandere la piccola attività di famiglia nata nel 1850 con lo storico panificio di montagna a Velo Veronese, oggi Forno Bonomi lavora h 24 a 940 m di altitudine. L'azienda, oltre ai savoiardi, sforna ricette di antica sapienza artigianale come la Torta frolla di e tante altre Verona e piccole bontà come sfoglie e amaretti. Forno Bonomi occupa 170 dipendenti, di cui il 90% locali, producendo ogni giorno 900 quintali di prodotto finito, grazie a un ciclo produttivo continuo, alimentato da fonti 100% rinnovabili e totalmente automatizzato. Su un fatturato di 56 milioni di euro, la quota export mondiale è del 59%.

Il romanzo di Cirio

Che il mondo ti somigli è il romanzo ispirato alla vita di Francesco Cirio, fondatore dell'omonima azienda, un giovane piemontese di umili origini in cerca di riscatto per sé e la sua famiglia, in un'Italia di metà Ottocento dominata dalle divisioni sociali. Il libro, scritto da **Allegra Groppelli** e **Beba Slijepcevic**, ripercorre l'epopea di Francesco Cirio (1836-1900), dalle umili origini in una famiglia di fruttivendoli tra Nizza Monferrato e Fontanile, passando per l'avvio dell'azienda conserviera nel 1856 a Torino, i prestigiosi riconoscimenti ricevuti nel 1867 all'Esposizione Universale di Parigi, fino al trasferimento delle attività a Napoli. È un tributo all'imprenditore pioniere dell'industria

alimentare italiana, grande e lungimirante innovatore, precursore di alcune innovazioni che hanno rivoluzionato il consumo di alimenti; oggi il suo nome è un marchio di riferimento delle eccellenze agroalimentari Made in Italy in tutto il mondo.

Sperling & Kupfer, 18,90 euro



L'amore per Roma nel piatto

L'amore di due americane per la città adottiva è racchiuso in queste pagine. **Il sapore di Roma** ha conquistato il loro palato e stravolto le loro vite. Così **Katie Parla**, giornalista, e **Kristina Gill**, fotografa, hanno unito le loro visioni della Capitale. È molto più che un libro di cucina: i piatti della tradizione e le innovazioni si fondono con gli scatti

che ritraggono la città eterna. Una collezione di ricette che abbraccia salato e dolce senza dimenticare i drink. Grande attenzione anche alle minoranze etniche: impossibile non riconoscere i contributi della cucina ebraica. Pur riconoscendone i fondamenti, le autrici cercano di scardinare lo stereotipo secondo cui l'unica autentica cucina romana è quella ultra tradizionale, dimostrando come si sia passati dalle ricette originali alle variazioni che conosciamo oggi. Il classico abbinamento cacio e pepe, ad esempio, originariamente utilizzato solo per la pasta, ora insaporisce anche i supplì.

Guido Tommasi editore, 30 euro.

I ricordi del Gastronomo

Confesso che ho mangiato è il lungo itinerario di un Gastronomo d'eccezione, **Davide Paolini**, un memoir che restituisce, insieme ai ricordi "reali", anche quelli emotivi. Un percorso nella memoria gustativa di uno dei più noti giornalisti gastronomici che nei lunghi mesi di lockdown milanesi, costretto a un'esistenza sospesa e priva di contatti, ha riempito lo spazio di inesistenti viaggi con il ricordo di sensazioni, emozioni, profumi e sapori avvalendosi della propria memoria per ripercorrere il già vissuto, riscoprendo emozioni e immagini lontane nel tempo. Perché viaggiare è un'esperienza interio-

re che lascia tracce di sé nel nostro animo: il desiderio e la ricerca trovano appagamento negli odori di città, borghi e mari, così come nei colori di un paesaggio, nel sapore di un piatto, nel profumo di un vino, nel piacere di nuovi incontri.

Giunti Editore, 18 euro.



BayernlandFIC

Dalla Baviera, il gusto che unisce.



www.bayernland.it





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.



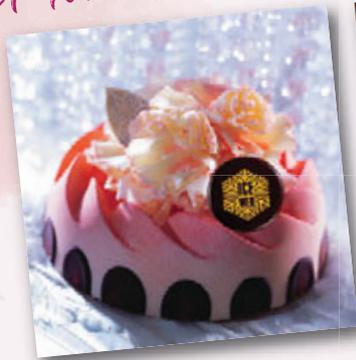
Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

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

Le Personalizzazioni

La Firma del tuo talento!



Firma e personalizza il tuo dessert scegliendo, tra i diversi formati di placchette, quello che più di addice al tuo stile!
Rendere unica la tua creazione non è mai stato così facile...
...visita il sito icewer.com alla sezione Personalizzazioni o chiamaci al numero 0438-38067 Saremo felici di aiutarti e consigliarti!



ICE WER srl
personalizzazioni@icewer.com
www.icewer.com



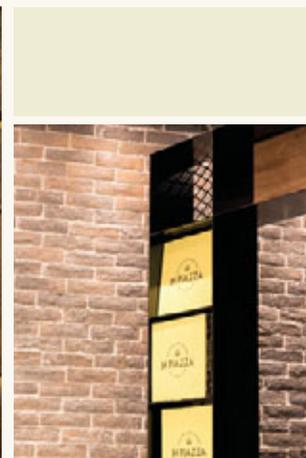
IDEAS FOR YOUR project

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



Tutto il **GIUSTO**
della nostra ristorazione

nel primo
ricettario FIC



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



ficstore.it
OFFICIAL STORE

sconto 25% per i soci FIC

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.

La grande tradizione dolciaria e gastronomica italiana in un unico pratico libro

firmato da Paolo Fulgente per Chiriotti Editori




**CHIRIOTTI
EDITORI**

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



SCONTO 10%
PER I
SOCI FIC

CHIRIOTTI EDITORI



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCERI DI AGRIGENTO

Due interessanti corsi di formazione per I CUOCHI E PASTICCERI DI AGRIGENTO

Elio Desiderio

Il 2022 potrebbe essere annoverato tra gli anni più innovativi e produttivi ma anche emozionalmente più sentiti e quindi ricordati. Quasi due anni di fermo causa Covid hanno portato non pochi problemi per la categoria ma per l'occasione della primavera del cuoco, un corso organizzato dalla **Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Agrigento**, si è potuto parlare anche di convivialità e di beneficenza. La particolarità per l'evento è stato che finalmente si è svolto in presenza. Il corso in un luogo affascinante, il Baglio Sicilia antica di Cattolica Eraclea, che esprime una sicilianità esclusiva frutto evidentemente di un lavoro certosino ad opera di Sebastiano Todaro che con il suo staff composto in parte anche dalla sua famiglia cura da sempre tutti i particolari. Si è trattato di un percorso creato per trattare due argomenti: lo chef **Fabio Mancuso** (finger food) e il fotografo **Mauro Di Leva** (fotografia di food base) hanno tenuto infatti due corsi su quelle che sono le loro rispettive competenze e conoscenze professionali. Durante l'incontro è stato anche presentato il libro "Ricette di vita", come un vademecum utile creare ricette salutistiche per una corretta e sana alimentazione.

Anna Maria La Rosa, responsabile **Lady Chef Agri-**



gento, ha voluto tessere le lodi alla associazione "onconauti" "per come riesce, grazie a percorsi innovativi di riabilitazione olistica integrata finalizzati al recupero e al benessere dei pazienti oncologici, a raggiungere gli scopi prefissati. Il ricavato della vendita del ricettario sarà devoluto ai malati oncologici.

Tutti sono rimasti entusiasti per come i corsisti hanno interagito.

L'Associazione Provinciale, infine, ha ringraziato il segretario **Maria Carmela Catalano**, le lady che hanno presieduto gli eventi e gli sponsor Carmelo Diliberto e Davide Succhetto.



ASSOCIAZIONE CUOCHI FIORENTINI

I piatti della tradizione toscana A "LUNARIA 2022" DI CALENZANO

La Segreteria

Si è concluso il 19 giugno scorso "Lunaria", l'attesissimo evento caratterizzato da meravigliosi spettacoli di artisti di strada che ha avuto luogo nella splendida cornice del Borgo Medievale di Calenzano Alto.

L'**Associazione Cuochi Fiorentini** è stata presente nelle due serate del 18 e 19 giugno con il proprio stand gastronomico, presentando piatti della tradizione toscana. Un grande successo ed apprezzamento di pubblico ha sigillato questa manifestazione. Lodevole

l'organizzazione dell'Associazione Turistica di Calenzano, rappresentata dal suo presidente Niccolò Taiti e da tutti i consiglieri.

“Ringrazio particolarmente gli associati che hanno dato il loro prezioso aiuto: Giusy, Maurizio, Enzo, Silvana, Rosio, Francesco e Maria, Luciano, Walter e quanti ci hanno onorato della loro presenza al nostro

stand, come il sindaco Riccardo Prestini, gli assessori e il consigliere regionale Fausto Merlotti, gli amici dell'Old River Borgo Antico e tanti altri” ha dichiarato la presidente dei Cuochi Fiorentini, **Maria Campagna**.

Lunaria è stato davvero qualcosa di unico, un evento che ha registrato numeri incredibili e che ha portato moltissime persone a vivere in un vero e proprio sogno.



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

La più nota competizione di auto storiche TORNA A FARE TAPPA IN TOSCANA

Grazia Frappi



La MilleMiglia si è fermata lo scorso 17 giugno a Siena nello stupendo scenario di Piazza del Campo, come era stato nel 2019. Le macchine d'epoca hanno iniziato a fare il loro ingresso già dalle 12 e ad aprire il corteo sono state le amatissime Ferrari. Una piazza unica ammantata dai toni del tricolore ha reso omaggio ai numerosi veicoli con equipaggi provenienti da tutto il mondo.

In occasione del ristoro degli automobilisti, i **Cuochi Toscani** hanno curato un corner, come ormai consuetudine, caratterizzato da prodotti e piatti tipici del senese, che hanno trovato grande apprezzamento tra i presenti. A fare gli onori di casa, il Presidente dei Cuochi Toscani, **Roberto Lodovichi**, e con lui i colleghi

Gianluca Drago, Cristian Civale, Antonio Catani e Palmiro Bruschi. Tra i volti noti presenti, il conduttore TV Rudy Zerbi, il campione automobilistico Giancarlo Fisichella, il cantante Leo Gassmann, il sindaco di Bergamo, Giorgio Gori, e la bellissima showgirl Paola Barale.

“È per noi sempre un grande piacere poter aver un cameo in questa straordinaria manifestazione, nota in tutto il mondo, perché ci permette di essere ambasciatori della cucina toscana e dei prodotti di qualità presso un gran numero di persone, sia italiane che straniere, che anche attraverso il cibo veicolano l'Italia e la riportano, in forma esperienziale, a casa” ha dichiarato Roberto Lodovichi.

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





UNIONE REGIONALE CUOCHI UMBRI

Tappa umbra per la MilleMiglia AD ACCOGLIERLA I CUOCHI FIC

La Segreteria

Nell'edizione da poco conclusa della MilleMiglia, le auto storiche hanno fatto tappa in Umbria, nella ridente cornice lacustre di Passignano sul Trasimeno (PG). I modelli storici della gara automobilistica più bella del mondo hanno toccato il borgo e il lungolago e nell'occasione anche l'Unione Regionale Cuochi Umbri ha voluto contribuire a valorizzare la cucina ed i prodotti del proprio territorio con un corner dedicato. Una sosta ricca e curata a base di **prodotti tipici umbri e piatti della tradizione come i pesci di lago e la fagiolina del Trasimeno proposti agli automobilisti del gruppo Ferrari, che ha aperto la storica rassegna, ed ai circa mille, tra partecipanti e staff, coinvolti nella corsa. I Cuochi Umbri, coadiuvati dal presidente provinciale **Giancarlo****

Passeri, erano rappresentati, in questa occasione, da: **Eraldo Ciarini, Giuseppina Mariotti, Elda Moroni, Roberta Mazzieri, Giorgio Fanfano**, e da alcuni ragazzi dell'istituto Alberghiero di Città di Castello. Tra i vip presenti, l'attore Giorgio Pasotti, che ha molto apprezzato i formaggi umbri, e l'ex campione automobilistico Giancarlo Fisichella.

"È stata una bella occasione di visibilità e promozione per il nostro territorio così ricco ma spesso poco conosciuto" ha detto il presidente provinciale Giancarlo Passeri. "Un ringraziamento al Presidente dei Cuochi Toscani, **Roberto Lodovichi**, che sempre ci coinvolge e favorisce uno scambio molto produttivo tra le nostre contigue realtà" ha concluso **Gianna Fanfano**, presidente Unione Regionale Cuochi Umbri.





DIVINE IN ROSA

edizione
limitata



*SCRIGNI® con "GORGONZOLA DOP"
e CIOCCOLATO RUBY*

PARTECIPA SUBITO AL CONCORSO DIVINE RUBY
PER VINCERE UNO DEI CINQUE PINK TICKET IN PALIO!

VAI SU DIVINERUBY.IT PER SCOPRIRE DI PIÙ.



surgital.it

Divine Creazioni® è un marchio





UNIONE CUOCHI DEL VENETO - ASSOCUOCHI SERENISSIMA

Magiche armonie di cibo e vino PER ASSOCUOCHI SERENISSIMA

La Segreteria

Fin dall'antichità il vino è stato utilizzato sia come bevanda rituale nelle cerimonie religiose sia come semplice bevanda, senza tanto pensare alla possibilità di ricercare, attraverso corretti abbinamenti, un particolare risultato enogastronomico. In tempi più recenti, si sono cominciati ad apprezzare vini di grande nome e di elevate caratteristiche organolettiche, abbinandoli a piatti e preparazioni; ed oggi, attraverso questo concetto, il vino arricchisce il pasto ed esalta ogni alimento.

Sulla base di questo concetto, **Cantine e vigneti Ca' Vescovado** di Lugugnana di Portogruaro (Ve) hanno ideato e prodotto, in prossimità del periodo estivo, un evento che si ripete immancabilmente negli anni, **"Essenzialmente...Vino!"**, giunto alla sua 8a edizione, il cui format unisce gustosissime offerte gastronomiche, ottimi vini, musica e tanto divertimento.

Per questa edizione, avvenuta lo scorso 11 giugno, è stata fatta richiesta di collaborazione all'**AssoCuochi Serenissima**. Gli Chef FIC della nuova Associazione veneziana, nelle persone dei due "vulcanici" **Nicola Molinari** e **Galdino Aggio**, si sono così prodigati nella preparazione di due risotti: per gli amanti del classico, un *"Risotto di pesce e coulis di prezzemolo all'olio EVO delicato del territorio"*, e per i temerari del palato dagli abbinamenti singolari e vegetariani un *"Risotto mantecato con zucchine in fiore, lime e menta"*.

Sull'intera area denominata *"Cason Brusà"*, sede delle Cantine, sono state adibite numerose postazioni per garantire ai circa 1.300 ospiti la migliore fruizione dell'evento. Già in prima serata era possibile vagabondare piacevolmente tra i gazebo, dove si potevano assaggiare ostriche, fasolare e altro crudo di Chioggia, o degustare un **"scartosso"** di pesce fritto, o addentare a due mani un panino con succulento hamburger; e poi pregiati formaggi e nobili affettati stagionati, gelati, frutta affettata e molto altro, il tutto degustando ottimi calici di vino al suono di una frizzante musica che allietava tutti i presenti.

Giornata molto impegnativa per tutti, che ha visto la visita del Presidente della Regione Luca Zaia.

Particolarmente soddisfatti i vertici della **Assocuochi Serenissima** per la bella riuscita della serata, che vede attraverso queste collaborazioni l'interagire con le aziende del territorio, gli Enti pubblici e le Amministrazioni locali in un crescendo di opportunità, visibilità e apprezzamento verso la neo nata associazione provinciale della Federazione. Presenti nello stand FIC, **Cristina Francescut** e **Laura Ciaranfi** della Segreteria, quali coordinatrici nel servizio, e in veste istituzionale per Federcuochi il Presidente onorario dell'UCDV **Graziano Manzatto** e il referente Media Press della Comunicazione FIC **Stefano Pepe**.





EFFETTO
SENNNA





UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

Premio Morgantìnon AI MIGLIORI OLI EVO SICILIANI

L'Ufficio Stampa

Il "Premio Morgantìnon", edizione 2022, è diventato negli anni sempre più prestigioso. È dedicato, sin dalla sua fondazione, alla valorizzazione ed esaltazione dei migliori oli extra vergine siciliani e quest'anno si è presentato con una importante novità. Tra le sezioni del Premio, infatti, è stata contemplata anche quella del **"Premio Miglior Olio Evo in Tavola"**, relativa all'abbinamento degli oli vincitori con gli ingredienti di alcune ricette, che potessero valorizzare al meglio gli stessi oli evo e, al contempo, il ricco paniere agroalimentare dell'Isola.

Ad essere chiamati sia in Giuria tecnica che nella realizzazione dei quattro piatti con gli oli evo selezionati sono stati alcuni Chef dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**. Gli associati FIC si sono ritrovati, così, nei giorni scorsi nelle aule dell'Istituto Alberghiero "Federico II" di Enna, dove si sono svolti la selezione e l'abbinamento. A comporre la Giuria, tra gli altri, sono stati il segretario URCS, **Rosario Seidita** (presidente di Giuria), che ha portato i saluti del presidente URCS, **Giacomo Perna**, ed il giornalista, addetto stampa URCS e coordinatore editoriale della rivista *Il Cuoco*, **Antonio Iacona**.

A realizzare i piatti, con i relativi abbinamenti, sono stati invece gli Chef URCS: **Fabio Armanno**, di Palermo, che ha preparato un Filetto di Sgombro su crema di fave, pane e formaggio e successivamente, per un secondo olio evo, un Baccalà alla ghiotta rivisitato; **Salvatore Agnello**, di Caltanissetta, che ha realizzato un Risotto alle erbe con alici, mandorle e limone; e **Angelo Calabria**, di Ribera, che ha cucinato "Chista è a Sicilia", una Triglia con macco di fave con finocchio selvatico e gambero Cru di Mazara.

L'evento, organizzato da oltre 10 anni dall'Ente di Sviluppo Agricolo attraverso la propria Sezione



Operativa periferica di Assistenza Tecnica (SOPAT) di Valguarnera (EN), con la collaborazione del Libero Consorzio Comunale di Enna e del Comune di Aidone, ha avuto per il 2022 anche il patrocinio dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**.

A prevalere è stata, dunque, anche l'alta professionalità come sempre dimostrata dai cuochi FIC, che hanno dimostrato come questa professione sia costantemente al servizio del territorio e delle sue risorse. A tutti i componenti del Premio e agli addetti ai lavori sono giunti i saluti e i ringraziamenti del presidente URCS, Giacomo Perna.

Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.

bellani.com



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 



ASSOCIAZIONE CUOCHI PENISOLA SORRENTINA

Protocollo di intesa con SLOW FOOD COSTIERA SORRENTINA E CAPRI



Sabato 12 marzo presso il ristorante Lo Stuzzichino a Sant'Agata sui Due Golfi è stato firmato il protocollo di intesa tra Slow Food Costiera Sorrentina e Capri e l'Associazione Cuochi Penisola Sorrentina. Tra gli obiettivi dell'intesa la valorizzazione e la diffusione della cultura enogastronomica del territorio attraverso il ruolo dei cuochi come veri e propri ambasciatori, impegnati a ridare il giusto valore al cibo nel rispetto di chi lo produce, in armonia con l'ambiente e gli ecosistemi, portatori dello stile di vita italiano, consapevoli che attraverso

la scelta del cibo si possa influenzare positivamente l'impronta ecologica dell'uomo sull'ambiente.

Presenti i cuochi dell'**Alleanza di Slow Food** insieme a quelli del direttivo dei **Cuochi della penisola sorrentina**, **Mauro Avino**, il fiduciario e presidente del movimento della chiocciola di Castellammare, Sorrento e Capri ha consegnato allo Chef e presidente dei Cuochi **Salvatore Severi** un cesto di castagno realizzato a mano e contenente i prodotti dei Presidi e delle comunità slow del

territorio, dai carciofi violetti delle campagne stabiesi di Schito, alle amarene dei Colli di San Pietro, alle cicerchie di Anacapri, alle noci della Penisola Sorrentina, all'olio extravergine Presidio di Capri, ai limoni e alle arance bionde della penisola e tutti quei prodotti che rappresentano i contadini che ancora oggi difendono con le loro mani l'identità unica della cultura dei nostri luoghi.

L'aperitivo preparato dal patron **Mimmo De Gregorio** aveva come protagonista la spremuta delle arance di Sorrento, prodotto promosso da Slow Food perché a rischio estinzione, dall'inconfondibile gusto ma poco apprezzato sul mercato per via dei semi contenuti all'interno.

Prime collaborazioni tra le due Associazioni partiranno da domani domenica 13 marzo nei **Laboratori del Gusto dei Mercati della Terra**, e nelle prossime settimane nei primi incontri di formazione sui prodotti zootecnici con gli esperti di **Regione Campania** nell'ambito del progetto **AMiCA** di cui Slow Food è partner.



CONTINUA A LEGGERE LE NOTIZIE DALLE ASSOCIAZIONI PROVINCIALI SU VITAASSOCIATIVA. 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*.



UNIONE CUOCHI DEL VENETO - ASSOCIAZIONE CUOCHI VICENZA

Il territorio raccontato ATTRAVERSO I FORMAGGI

Stefano Pepe

In un sondaggio di qualche anno fa è stato chiesto agli italiani cosa non deve mai mancare nei loro frigoriferi. La risposta più gettonata è stata il formaggio.

Al di là del gradimento di consumo, è però prima di tutto un alimento eccezionale, sotto tutti i punti di vista, ed inoltre è l'alimento di **territorialità per eccellenza**: non c'è luogo del nostro territorio italiano, infatti, che non abbia il suo formaggio tipico.

Grazie a questa sua peculiarità, da tempo nella ristorazione, sia di alti livelli o gourmet sia di inferiore profilo di utenza, sempre più questo prodotto viene inserito in carta, affiancando le portate del ristorante, dando un valore aggiunto all'offerta commerciale-gastronomica dello stesso. Addirittura può essere anche il perno di una degustazione culinaria. È necessario però abbinarlo con i giusti alimenti per ulteriormente valorizzarlo, come pani tradizionali e particolari, confetture, marmellate, miele, frutta ed altro, in correlazione sempre al suo territorio di produzione. Il legame con la territorialità è, dunque, talmente radicato che sia il consumatore che il mondo della ristorazione sono i primi sostenitori sotto ogni aspetto.

Dello stesso avviso il Presidente **Fiorenzo Cazzola**, che ha voluto organizzare lo scorso 2 maggio per i soci tesserati dell'**Associazione Cuochi Vicenza** un pomeriggio di formazione e informazione con il tanto celebrato "Re dei formaggi di Vicenza", **Luca De Franceschi**, titolare de "**La Stanga delle bontà**".

Si è potuto degustare, in un percorso "**guidato**" fatto di narrazioni, storie, aneddoti e procedure lavorative, alcuni formaggi tipici locali, italiani e francesi, sia vaccini che caprini, meritevoli di essere pienamente assaggiati, e soprattutto "gustosamente" raccontati dalle seducenti parole dell'esperto relatore.

Grande soddisfazione dei presenti per un pomeriggio di grande conoscenza di un mondo, come quello dei formaggi, che trova radici nella notte dei tempi, già 15 secoli prima della nascita di Cristo. Un ringraziamento particolare è stato rivolto a **Cristina Paoli** ed al marito **Walter Ceretta**, titolari del Ristorante "**IL PUNTO**" di Vicenza, che hanno voluto mettere a disposizione la loro sede per lo svolgimento del corso.





ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN BELGIO

La Festa della Repubblica Italiana a Bruxelles CON I CUOCHI FIC

Pino Nacci

L'Associazione Cuochi Italiani in Belgio della Federazione Italiana Cuochi ha collaborato attivamente con l'Ambasciata d'Italia a Bruxelles a questa meravigliosa festa: quella della nostra amata Repubblica Italiana! Per il grande contributo, desidero ringraziare i colleghi: Domenico Vescera, per il grande impegno e responsabilità nell'avermi aiutato a coordinare l'evento, Gianfranco Avantaggiato, Carmelo Palella, Massimo De Maio, Nicola Camposeo, Emanuele Indorato, i pizzaioli: Carmine Russo, Ciro De Cicco, Ciro Dario, Filippo Scalisi, la Lady Chef Elena Bonali, il nostro associato Raffaele Arabia e il giovane aiuto cuoco Nathan Cornet, per la loro disponibilità e collaborazione attiva alla preparazione del buffet e delle pizze. La grande Festa si è svolta lo scorso 2 giugno nei locali della residenza di S.E. l'Ambasciatore d'Italia in Belgio, **Francesco Genuardi**, a cui vanno i nostri ringraziamenti per averci reso partecipi a questa importante e straordinaria festa italiana. Ringrazio il maestro pasticcere Giovanni Lepanto e sua moglie Enza della pasticceria Giovanni a Bruxelles per i

buonissimi profiteroles preparati e offerti all'Ambasciata d'Italia, molto graditi dall'Ambasciatore, dalla nostra associazione e da tutti gli invitati.

Ringrazio il Direttore del ristorante Bocconi a Bruxelles Carlo Ferrigno, insieme allo Chef Igor Rosi e tutto il suo Staff per l'ottima torta offerta all'Ambasciata d'Italia per gli ospiti presenti.

Ringrazio il nostro Partner ufficiale Enrico Lucchese per avere fatto degustare a tutti gli ospiti l'eccellente caffè Valentino, un prodotto veramente eccezionale da raccomandare a tutti.

Ringrazio tutte le aziende che hanno offerto i loro prodotti per la preparazione del Buffet e per la serata.

Un ringraziamento speciale a mia moglie, Debora Cogoni, per il costante aiuto nella vita, nel lavoro e nelle attività associative.

Ringrazio infine tutti coloro che avrebbero voluto partecipare all'evento, ma che per motivi di lavoro o altro non lo hanno potuto fare.

Grazie a tutti...





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



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN BELGIO

In Belgio il Festival della CUCINA REGIONALE ITALIANA

Pino Nacci

Domenica 12 e Lunedì 13 Giugno a Bruxelles si è svolto con grande successo l'evento enogastronomico Festival della Cucina Regionale Italiana, dedicato appunto a tutte le ricchezze della cucina regionale del nostro Paese, organizzato dall'Associazione Cuochi Italiani in Belgio della Federazione Italiana Cuochi. L'evento prestigioso ha avuto l'alto Patrocinio dell'**Ambasciata d'Italia a Bruxelles** ed è stato allestito in collaborazione con: IIC-Istituto Italiano di Cultura Bruxelles, CCITA-BEL-Camera di Commercio Belgio Italiana, ICE-Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, ENIT-Ente Nazionale del Turismo, CNA-Confederazione Nazionale dell'Artigianato e della Piccola e Media Impresa Bruxelles, EMA-European Medical Association.

Le due giornate sono state animate dalla valorizzazione delle cucine territoriali, con degustazioni di specialità tipiche e vini delle diverse regioni italiane a cura dei Cuochi, Pasticceri, Pizzaioli e Sommelier dall'Associazione Cuochi Italiani in Belgio - FIC. Diverse aziende enogastronomiche italiane hanno fatto degustare i loro prodotti, mentre

si sono svolti incontri con professionisti del settore per conoscere l'origine e la produzione degli alimenti, che quotidianamente consumiamo e che sono alla base della nostra alimentazione. Il tutto è stato elegantemente condito da cooking show realizzati dai nostri Cuochi associati. Un Festival della bontà, insomma, insieme ai protagonisti della cultura enogastronomica italiana.

Un importante messaggio che è stato trasmesso durante la manifestazione, quello della valorizzazione delle cucine territoriali, tramandando il patrimonio delle proprie tradizioni gastronomiche, punto di forza e vero motore della cucina regionale italiana. Assieme a questo, è stato veicolato anche il messaggio di promozione della Dieta Mediterranea e dei suoi ingredienti; la tutela dei prodotti a Denominazione protetta e controllata.

La Festa della cucina regionale italiana è stato così un appuntamento andato oltre il food e il mangiar bene, mirando a diventare un momento rappresentativo per tutta la comunità italiana e belga. L'evento si è svolto presso Foodlab Excellis, centro interamente dedicato alla gastronomia (dove ha sede la nostra Associazione).





ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN FRANCIA

Con l'ACIF, nuovi orizzonti PER LA CUCINA ITALIANA IN FRANCIA

La Segreteria

Si è svolta il 23 giugno a Marsiglia, nella sede della Fiat, la giornata dedicata alla Gastronomia Italiana organizzata dall'ACIF - Associazione Cuochi Italiani in Francia. Un altro passo importante del presidente **Agostino Coppola** nel percorso di promozione dell'Associazione sul territorio e di valorizzazione del **Made in Italy di qualità**. L'evento - realizzato in collaborazione con il Ministero degli Affari Esteri Italiano, l'Associazione delle Camere di Commercio Italiane all'Estero e la Camera di Commercio Italiana di Marsiglia - ha visto la partecipazione di un gruppo selezionato di aziende italiane protagoniste di un momento di incontro e celebrazione della cucina italiana. Cooking show con gli Chef dell'ACIF, tra cui **Thonio Lupo**, **Cristian de Luca**, **Alfonso Russo**, e una degustazione di prodotti enogastronomici hanno portato nella sede della Fiat tutto il sapore e il colore del Belpaese.

Dal prosciutto **Rovagnati**, all'olio dell'azienda **Raineri**, ai vini **Rapitalà** forniti dal gruppo Carniato, al gelato **Sammontana** offerto da Gel Quattro, solo per citarne alcuni, al **Caffè Cola Brand Ambassador** di Tesori d'Italia, l'Associazione ha dato un'ulteriore dimostrazione di quanto sia importante perseguire nel lavoro di rete e di autenticità del Made in Italy. Una missione, quella di Agostino Coppola e



del direttivo ACIF, che punta a creare un nuovo equilibrio all'interno del circuito della ristorazione italiana in Francia, attraverso un'intensa attività di relazioni e iniziative di promozione diretta sul territorio. In occasione dell'evento è stato infatti **siglato il gemellaggio** tra l'**Associazione Cuochi Italiani in Francia** e l'**Associazione Francese dei Maestri Ristoratori**, guidata da **Theo Mansi**.

Tesori d'Italia, in qualità di **partner ufficiale**, prosegue nel programma di affiancamento dell'ACIF sia nella comunicazione, sia nella condivisione di un cammino che vede sempre maggiori possibilità di scambio e interazione tra due Paesi legati da una grande tradizione culinaria.



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN GERMANIA

Il riso nel Vecchio Continente, protagonisti i CUOCHI FIC GERMANIA

La Segreteria

Italia, Portogallo e Francia sono state le tre nazioni coinvolte nel Progetto Europeo di promozione del riso del Vecchio Continente nello scorso mese di maggio. In particolare, grande partecipazione ed organizzazione ha

dimostrato la nostra **Associazione Cuochi Italiani in Germania**, che ha fatto scendere in campo diversi colleghi Chef, attivi per alcuni giorni su un track nelle rispettive piazze, per preparare tre diverse ricette da servire poi al

pubblico. I soci FIC coinvolti sono stati quelli delle città tedesche di **Stoccarda, Darmstadt, Siegen, Düsseldorf, Bochum, Hannover**. L'impegno è stato molto apprezzato, anche da parte del pubblico, che tra l'altro ha potuto degustare delle vere e proprie prelibatezze, che i cuochi italiani sono in grado di preparare con la loro maestria e bravura. Un grazie sincero va a **Giuseppe Leonardi, Vittorio Colacino, Tindara D'Angelo e Gianluca Casini**. E, ovviamente, al nostro Presidente, che ha subito abbracciato e sposato questa iniziativa.



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI NEL REGNO UNITO

Nel Regno Unito Luca Sanna è il MIGLIOR CHEF ITALIANO

Cristina Polizzi

È **Luca Sanna, classe 1977, originario di Iglesias, associato FIC-UK, il vincitore di "The Best Chef of Italian Cuisine - Parmigiano Reggiano Award"**, la competizione che si è tenuta lunedì 30 maggio a Londra e che ha incoronato il miglior chef di cucina italiana nel Regno Unito. Un grande entusiasmo per la prima edizione di questa gara organizzata dalla **Federazione Italiana Cuochi** con la sua Delegazione UK, in collaborazione con *I Love Italian Food*, associazione culturale e network internazionale che promuove l'autentica cul-

tura enogastronomica italiana nel mondo. A presiedere la giuria, **Enzo Oliveri**, Presidente della **Federazione Italiana Cuochi nel Regno Unito** e chef affermato da anni, anche grazie a numerose apparizioni televisive. Accanto a Chef Oliveri, altri quattro giudici, anch'essi noti in Gran Bretagna e non, per la promozione della cucina italiana: lo stellato **Chris Galvin, Alberico Penati, Carmelo Carnevale e Massimo Rossi**. La competizione ha avuto 3 "passi" per determinare la rosa dei finalisti con quasi 200 partecipanti alla prima tappa, da cui sono stati scelti 25 chefs che nel "passo" finale si sono ridotti a 6. Cinque di loro erano associati a FIC Regno Unito: **Pio Iassogna, Luca Sanna, Costantino Nuzzo, Andrea Calisto e Francesco Bisceglie**. Tutti gli chefs associati hanno partecipato alle selezioni iniziali, seguendo i requisiti dettati dal regolamento. La rosa dei vincitori ha visto alla fine assegnare il primo posto a Luca Sanna, che si è aggiudicato un premio di 1.000 sterline ed un set di pentole professionali **Agnelli**, ed è stato un altro associato, Francesco Bisceglie, che si è aggiudicato il terzo posto, ricevendo anche lui un set di pentole Agnelli personalizzato specificatamente per l'evento. È obiettivo della FIC-UK di rendere questo premio parte dell'evento a cadenza annuale.





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	Luca Lombardi	llombardi@marr.it - 0541 746111	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@reflexx.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