

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

N. 366 Luglio-Agosto 2022 - Edizione digitale



Electrolux

PROFESSIONAL



Prodotti a marchio e certificati:
risorsa per la cucina italiana



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.

Fondamentale il ruolo dei cuochi PUR TRA MILLE DIFFICOLTÀ



di **Antonio Iacona**
Coordinatore Editoriale
"IL CUOCO"



È vero, siamo in piena campagna elettorale! Però, la **Federazione Italiana** Cuochi queste dichiarazioni, come appaiono nel titolo di questo editoriale, "Fondamentale il ruolo dei Cuochi" e "La cucina italiana grande risorsa", le ha sempre sostenute e ribadite. E non certo per autocompiacimento, ma per evidente realtà delle cose.

Tra l'altro, badate bene, a scriverle è (per la prima volta nell'editoriale della rivista e per questo ne sono, a dir poco, onorato!) non è uno Chef né un Cuoco, bensì un giornalista, che frequenta l'ambiente meraviglioso e difficile, affascinante e tremendo, delle cucine italiane, degli eventi legati a Federcuochi e il correlato mondo delle imprese dell'agroalimentare già da oltre un decennio. E vi posso assicurare che, anche visti dall'esterno, care berrette bianche, giocate veramente un ruolo strategico!

Ce ne siamo accorti tutti, i primi voi, ma soprattutto se n'è accorto il **mondo dell'economia italiana**, quando abbiamo attraversato il brutto deserto della pandemia. Cucine bloccate, locali chiusi, brigate mandate a casa... un periodo che fa venire i brividi al solo ricordarlo! Ed anche adesso, non sembra siamo messi meglio, con le bollette alle stelle, gas, luce ed energia quasi impraticabili e con cuochi e ristoratori alle prese con rincari drammatici! Eppure, è proprio nei momenti difficili che ci si accorge di quanto sia fondamentale e strategico un determinato aspetto della nostra vita e del nostro lavoro.

Così come strategico è l'utilizzo di **materie prime di alta qualità**, di **prodotti a marchio e certificati**. Per questo, continuando con la linea editoriale di dedicare ogni nuovo numero della rivista IL CUOCO ad un argomento specifico, di comune accordo tra la Redazione e la nostra Dirigenza, abbiamo voluto approfondire nel numero di luglio-agosto, interamente in versione digitale, le problematiche legate al mondo delle certificazioni, l'importanza che hanno alcune materie prime su altre, la ricerca della tracciabilità dei prodotti e quanto ruota attorno a queste qualità.

Speriamo, come sempre, di avere fatto un buon lavoro, soprattutto utile, per la vostra professione, mentre alcune certezze rimangono, dopo tanto peregrinare e tante ricerche: la cucina italiana è una risorsa molto, troppo preziosa per lasciarla al primo che capita. Occorre la vostra professionalità di cuochi consapevoli e responsabili ogni giorno. E così sappiamo di essere in buone, ottime mani... ■

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. 366
Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi
Anno di fondazione 1960

Copertina: foto Studio Verde

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

Coordinatore 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 (uninominale)**

Associata all'USPI Unione
Stampa Periodica Italiana



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



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

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



Presidente ROCCO CRISTIANO POZZULO

Presidente vicario PIETRO ROBERTO MONTONE

Vice presidente area Nord GIANLUCA MASULLO

Vice presidente area Centro LUCA SANTINI

Vice presidente area Sud SALVATORE TURTURO

Segretario generale SALVATORE BRUNO

Tesoriere CARMELO FABBRICATORE

Segreteria ALESSANDRO LAUDADIO,
VALERIA PIZZUTITO, SABRINA TROMBINO

Consiglio nazionale: Simone Baleani, Giuseppe Battistini, Stefano Beltrame, Giuseppe Bocuzzi, Stefano Bongiovanni, Riccardo Carnevali, Giuseppe Casale, Antonio Cascone, Alessandro Circiello, Gustavo Congi, Agostino Coppola, Valter Crema, Ciro D'Elia, Michele Erriquez, Andrea De Poli, Raimondo Di Cristo, Andrea Di Felice, Mario Falco, Gianna Fanfano, Marinella Ferigo, Giuseppe Ferraro, Francesco Paolo Fiore, Rosaria Fiorentino, Nicola Furio, Rocco Giubileo, Giuseppe Giuliano, Matteo Giurlanda, Giovanni Andrea Guadagno, Francesco Lanza, Roberto Lodovichi, Luigi Lombardi, Gianluca Masullo, Antonio Morelli, Pino Nacci, Lorenzo Pace, Giacomo Perna, 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 (uninominale) - Presidente: Carlo Bresciani

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

e tu che **Sanelli** sei?



PREMANA - SANELLISAN - ERGOFORGE - SAKURA - SKIN



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**



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



ROBERTO ROSATI
Presidente Nazionale DSE FIC



GIUSEPPE GIULIANO
Responsabile
Dipartimento Pasticceria



STEFANO BONGIOVANNI
Resp. Compartimento Giovani



**ANNAMARIA
MASTRANTUONO**



PIERO ROTOLO
Giornalista



A. REVELLI E S. CUTINI
Giornalisti



MAURO MARIO MARIANI
Medico



CARMELA CERRONE
Sommelier



ALBERTO LUPINI
Direttore Responsabile
Italia a tavola

INOLTRE:

Elio Desiderio; Grazia Frappi



Prodotti conformi al GPP



Prodotti biologici



Prodotti Ecolabel



Prodotti della pesca sostenibile



Prodotti compostabili



Gestione sostenibile delle foreste



Prodotti Agroalimentari Tradizionali



Prodotti IGP



Prodotti DOP



Prodotti del commercio equosolidale



Prodotti dell'acquacoltura biologica

GRUPPO MARR
MARR

dove c'è ristorazione

L'IMPRONTA VERDE DI MARR

Consapevole della propria **responsabilità etica e sociale**, MARR ha da tempo considerato come prioritaria l'attuazione di **strategie di sostenibilità** negli ambiti in cui le attività della Società possono avere un impatto significativo.



SCOPRI "DELLA NOSTRA TERRA"
oltre 1.100 prodotti fra i quali DOP e IGP

DELLA NOSTRA
TERRA



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

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



Nello scenario suggestivo della città di Brescia è tutto pronto PER LA FESTA DEL CUOCO

“Dalle parole del presidente provinciale Luca Venturelli traspare l'emozione di una città in fermento per accogliere migliaia di berrette bianche il 12 e 13 ottobre”

Come ormai è abitudine, piacevolissima, durante la **Festa Nazionale del Cuoco**, tutte le piazze e vie delle città coinvolte saranno visibili e fruibili dalle divise e berrette bianche che le invaderanno pacificamente. Questa volta tocca a **Brescia**, orgogliosa e operosa, oltre che calda e accogliente, seppure signora del profondo Nord. Tutti i dettagli sono stati definiti, ci sono le ultime cose da sistemare, ma lo spirito è pronto da mesi. Il **12 e 13 ottobre**, infatti, l'**Associazione Cuochi di Brescia**, con l'**Unione Regionale Cuochi della Lombardia** e le altre Associazioni provinciali, accoglierà migliaia tra associati, cuochi e chef, amici, familiari e cittadini, che si godranno la Festa, dedicata alla categoria e, soprattutto, al Santo Patrono dei Cuochi, **Francesco Caracciolo**. “Le piazza principali della città sono già pronte per questa due

giorni importante per tutti noi - dichiara alla rivista *IL CUOCO* **Luca Venturelli** (nella foto), presidente dell'Associazione Cuochi di Brescia - e sarà nella splendida Piazza della Vittoria che si svolgerà la cena di gala. Sarà montata una tensostruttura trasparente, che darà l'opportunità di continuare ad ammirare la bellezza della piazza e del centro storico di Brescia, oltre che i tanti nostri colleghi in divisa impeccabile”.

Naturalmente, come tutte le feste del cuoco che si rispettino, c'è dietro un gran lavoro di squadra. Così, come spiega ancora il presidente Venturelli, “tutti i contest sono previsti nel complesso museale di Santa Giulia e saranno dedicati ai Cfp della provincia di Brescia, con

tematiche che riguarderanno la cucina con il pesce di acqua dolce, la sostenibilità e l'acquacoltura”. Cfp, con le loro importanti formazioni professionali, vogliono dire tanti giovani che prenderanno parte ai festeggiamenti, mentre già in prima linea ci sono **Mipaaf**, **Università di Scienze gastronomiche di Pollenzo**, il **Progetto LIFE Foster**, oltre che le Associazioni FIC della Lombardia, coordinate dal presidente regionale **Alberto Somaschini**. Previste anche le autorità istituzionali e le alte cariche della Regione, il sindaco di Brescia, il questore e il vescovo che celebrerà la Santa Messa nel Duomo vecchio della “Leonessa d'Italia”, mentre la tradizionale e conclusiva foto di gruppo con tutte le berrette bianche sarà scattata nella zona archeologica che testimonia la presenza degli antichi Romani in città. d ancora, l'aperitivo che si snoderà lungo le vie del centro, con la valorizzazione dei prodotti del territorio. Il menu ufficiale della cena di gala è in fase di ultimazione, sono stati contattati anche alcuni Chef stellati del territorio, mentre la certezza è che il Maestro Pasticcere **Iginio Massari** sarà uno dei padrini prestigiosi dell'evento, previsto anche in conferenza stampa, ai primi di ottobre.

Luca Venturelli ha 52 anni, originario di Salò, città storica sul lago di Garda, è associato a Federcuochi da quando era un giovane studente dell'Istituto alberghiero. A marzo prossimo scade il suo primo mandato da presidente provinciale dei Cuochi Bresciani, ma anche negli anni passati ha sempre ricoperto ruoli di delicata importanza in giunte e consigli regionali. E, soprattutto, giura che un'emozione così bella, di accogliere migliaia di colleghi nel proprio territorio, sarà difficile da dimenticare!

Così come la popolazione tutta di Brescia, già in fermento, seppure abituata a manifestazione in grande stile: una su tutte, da qui parte e arriva la storica corsa automobilistica Mille Miglia!

All'evento targato Federazione Italiana Cuochi sono stati coinvolti in prima linea anche gli albergatori, con la loro associazione, senza dimenticare che nel 2023 Brescia e Bergamo saranno le Città della Cultura Italiana. ■



Programma

mercoledì

12 Ottobre

- 10:00 presso CAST Alimenti con lo Chef Angelo Biscotti
Il patrimonio ittico quale elemento di pregio dell'italian food style
(prenotazione obbligatoria a info@castalimenti.it)
presso la struttura è previsto l'accredito alla Festa del Cuoco 2022
- 11:00 Accreditamento presso info point
Complesso Museale di S. Giulia
- 14:20 **Raduno partecipanti** in Piazza Arnaldo
- 15:00 **Sfilata corteo** per le vie del centro storico
- 15:30 Saluto delle istituzioni alla categoria in Piazza Paolo VI
- 16:00 **Messa celebrativa** nel Duomo Vecchio di Brescia
- 17:00 **Foto di gruppo** presso il Complesso Archeologico del Capitolium
- 17:30 **Talk Show**
Salute e Sicurezza Alimentare nella ristorazione regionale e territoriale: I programmi e le politiche di zooprofilassi, allevamento ittico e metodi di trasformazione culinaria delle produzioni agroalimentari dopo Il fermo della pandemia
- 18:40 **Degustazioni a tema nelle vie del centro cittadino**
aperitivo con assaggi a base di pesce di lago in collaborazione con le scuole alberghiere
- 20:30 **Cena di Gala**
presso tensostruttura allestita in Piazza della Vittoria

giovedì

13 Ottobre

- 9:30 Accoglienza degli studenti delle scuole alberghiere e delle delegazioni regionali ed estere presso il Museo di Santa Giulia
- 10:00 **Contest a cura degli allievi degli istituti alberghieri**
Esposizione di piatti ed elaborati con a tema: il pescato lacustre e le specie ittiche d'acquacoltura
(Complesso Museale di Santa Giulia)
- 11:00 **Master Class - Formazione**
Interventi di rinomati chef dedicata ai giovani
- 11:30 **Dibattito - Talk Show**
Modelli anti spreco e sostenibilità in cucina: l'impatto delle filiere produttive locali nell'offerta ristorativa
(Complesso Museale/Sala Congressi di Santa Giulia)
- 13:30 **Buffet delle Regioni**
Degustazioni di ricette a cura dei cuochi delle Unioni Regionali Italiane (Piazza della Vittoria)
- 15:00 **Assegnazione riconoscimenti** ai miglior elaborati degli allievi delle scuole alberghiere



Mense: sempre più usati PRODOTTI A MARCHIO, BIO E A KM 0

“Anche il mondo delle mense aziendali e scolastiche fa i conti con i prodotti certificati, tra giornate dedicate al biologico e agli alimenti tradizionali”

Il **servizio mensa**, e in particolare quella scolastica, è da tempo che guarda con attenzione all'**utilizzo di prodotti certificati a marchio garantito e a chilometro zero**. Sono sempre di più, infatti, le stazioni appaltanti (comuni, atenei, ecc) che nei capitolati di bando inseriscono norme ad hoc. I concessionari, in pratica, hanno l'obbligo di organizzare i menu, non solo tenendo conto dei visti dei dirigenti dei servizi sanitari, ma anche delle richieste del committente che attraverso "l'imposizione" dell'utilizzo di alimenti a marchio DOP e IGP intendono favorire la crescita e la consapevolezza nelle nuove generazioni dell'importanza di queste eccellenze del territorio.

L'impiego di alimenti di prima qualità, forniti da aziende qualificate, conformi alle leggi vigenti sotto il profilo merceologico e organolettico, nel rispetto delle grammature riportate nella tabella dietetica approvata dall'ASL competente, in molti casi, sono solo diventati alcuni dei parametri di giudizio che le stazioni appaltanti tengono in considerazione. Oggi nei capitolati troviamo specifiche di ogni tipo: dai menu per quegli utenti che presentino disturbi di salute ad iniziare dalle intolleranze e allergie per finire coi menu dedicati alle etnie, e via di questo passo. Questo presuppone che la brigata di cucina sia in grado di fronteggiare ogni tipo di regime dietetico utilizzando sempre, così come richiesto, i prodotti del territorio anche certificati. E quindi, di conseguenza, gli operatori sono chiamati a conoscere

attentamente le caratteristiche e i processi di produzione dei prodotti DOP, IGP, PAT, DE.CO, ecc. Non basta più, pertanto, privilegiare i prodotti tipici stagionali del territorio in cui si opera e quelli della filiera del chilometro zero. Non solo, oggi gli enti appaltanti, andando sempre più a centrare le esigenze e spesso le richieste esplicite delle famiglie e degli utenti stessi, chiedono di organizzare con cadenza settimanale la "**giornata del biologico**" dove, sulla base del menù previsto per quel giorno, il pasto verrà integralmente preparato con l'utilizzo di ingredienti e prodotti "biologici" certificati. Di più, sempre nell'ottica di privilegiare la filiera corta e i prodotti di eccellenza, ha preso anche piede l'organizzazione con cadenza mensile, e in alcuni casi settimanale, della "**giornata tradizionale**" dove, sulla base del menù previsto per quel giorno, il pasto verrà integralmente preparato con l'utilizzo di ingredienti e prodotti "tradizionali" esclusivamente di provenienza locale. Ed è a tutti ben chiaro che il trend continuerà sempre più in questa direzione, perché i committenti sono ben consci che l'utilizzo forte di prodotti a marchio garantito, a chilometro zero, biologico e local, portano benefici immediati, tra l'altro, anche all'economia e allo sviluppo del proprio territorio. E ai cuochi che operano in questo segmento della ristorazione non resta che adeguarsi, studiando a fondo le eccellenze del territorio in cui si è chiamati a prestare il proprio servizio.

PRODOTTO BIOLOGICO



OPERATORE CONTROLLATO
N.50183
ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF:
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIANA





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*



C'erano una volta LA DOP E L'IGP

“Da nord a sud, un itinerario tutto italiano alla scoperta di piatti, prodotti e sapori tradizionali”

DOC, DOP, IGP, IGT, DOPG, STG: sigle, acronimi e abbreviazioni che, per quanto possano a volte far girare la testa anche ai più esperti, rappresentano un incomparabile sistema di tutela e valorizzazione della qualità e dell'originalità degli alimenti, con innegabili benefici per tutta la filiera della ristorazione.

Tra i principali vantaggi per produttori, consumatori e ristoratori, i marchi DOP e IGP sostengono l'economia del territorio, proteggono quell'instimabile patrimonio immateriale che è il "Made in Italy", oltre a garantire un alto livello di tracciabilità, trasparenza e sicurezza alimentare, salvaguardando la salute dell'utente finale; per non parlare di come il semplice sfoggio di simili denominazioni sul menù comporti molto spesso un certo impatto reputazionale. Non a caso, abbiamo assistito all'ascesa del panino McDonald con il Parmigiano Reggiano DOP, la Fanta con Arance Rosse di Sicilia IGP, il minestrone Findus con il basilico genovese DOP e la patata del Fucino IGP: prodotti che, grazie al travolgente appeal evocativo, trasportano chiunque li utilizzi su un mercato premium.

Ma nella realtà di tutti i giorni, quanto è importante l'impiego di tali certificazioni? Quanti di questi prodotti entrano concretamente nelle nostre cucine? Lo abbiamo chiesto a tre chef: tre regioni, tre stili di cucina, tre approcci all'uso delle materie prime; in un viaggio per l'Italia, da nord a sud, passando per il centro, alla scoperta di piatti, ingredienti e sapori tradizionali.

La **Liguria** segreta, tra produttori nascosti ed eccellenze locali: partenza a nord dallo chef

di Savona **Igor Di Lucia**

Se Igor avesse una sua denominazione, sarebbe senz'altro un Ligure DOC. Un territorio, la Liguria, che con il suo vasto patrimonio di materie prime lo ha accompagnato in tutte le fasi del suo percorso dietro i fornelli.

"Alla soglia dei trent'anni, facevo tutt'altro mestiere" ci racconta lo chef "ero nel commerciale, ma ho sempre avuto la passione per la cucina". Dopo la decisione di lasciare il business di famiglia, l'esperienza sul campo e tanti sacrifici, il primo incarico in un hotel di Bergeggi, vicino la natia Savona. Da lì, un crescendo in vari ristoranti della regione, per poi fare ritorno a casa dove attualmente ricopre il ruolo di head chef per due affermati ristoranti: il Bali Beach & Restaurant e La Boqueria. La sua filosofia: "un buon piatto inizia dalle persone", un motto che tradisce il suo approccio alla cucina e agli ingredienti. Entrambi locali, infatti, sono stati concepiti per "utilizzare tutto quello che si trova vicino casa, non solo le eccellenze, e che solitamente è sconosciuto nel canale ristorazione perché non si ha il tempo, con i ritmi serrati di oggi, di andare alla ricerca dei prodotti migliori". Una vera e propria vocazione territoriale la sua, che coltiva anche grazie all'Associazione Cuochi di Savona di cui è Presidente. Una nomina che confessa esser stata "una grande emozione, quasi come una stella Michelin: una conferma che ero sulla strada giusta". Oggi, al tramonto del suo mandato, tira le fila dei suoi 4 anni di presidenza: un grande impegno nel sociale e il desiderio di divenire custodi e ambasciatori del territorio, dei produttori e dei sapori della Liguria.

Tra i progetti in essere, commenta con voce vibrante che svela il trasporto di tale conseguimento, troviamo "Buone Terre": un network di produttori di frutta, verdura, olio, vino, salumi, formaggi, dolci, varietà protette e lavorazioni tradizionali della provincia di Savona e non solo. "Mi sono occupato della mia provincia ma ho iniziato a fare un lavoro con i territori circostanti, quindi con il Basso Piemonte e soprattutto la Valbormida. Abbiamo cercato di fare rete, partendo da realtà poco conosciute come il piccolo produttore di formaggio e di olio, e proponendo loro degli accordi di programma, ad esempio consegne e sconti. Aziende modeste che neanche pensavano di poter vendere ai ristoranti proprio perché, avendo una produzione contenuta, credevano che venissero richiesti loro degli sforzi economici che non potevano sostenere".



Non stupisce dunque che a eccellenze liguri come l'olio extravergine di oliva Riviera Ligure DOP, il basilico genovese DOP, la focaccia al formaggio di Recco o le Acciughe sotto sale del Mar Ligure, Igor preferisca, molto spesso e volentieri, accostare prodotti come il cardo gobbo di Davide, le castagne del lago di Osiglia della famiglia Orsi o gli Amaretti di Rocchetta. "Nei miei ristoranti lavoro tanti prodotti non a marchio, che non sono DOP conclamate ma che lo meriterebbero anche solo per le persone che ci sono dietro o per la lavorazione non industriale che, per forza di cose, ha dei costi centuplicati rispetto a una multinazionale".

Sul futuro della ristorazione, dunque, Igor non ha dubbi: per quanto ci piacerebbe uscire da stereotipi come le trofie con il pesto, questi piatti costituiscono parte "del nostro DNA. Sdoganare il pesto è certamente difficile, ma potremmo provare ad usarlo in maniera diversa, magari accompagnandolo a prodotti che fanno parte della nostra regione, ma che frequentemente non vengono neanche presi in considerazione. La chiave del successo sta sicuramente nel prendersi del tempo ed elaborare il proprio menù, capendo dove ti trovi e da chi sei circondato. D'altronde, anche nella cucina stellata, l'arma segreta sono i piccoli produttori nascosti di cui siamo tutti gelosi".

Lezioni teramane: alla qualità non si rinuncia. Tappa al centro con la **Lady Chef Marta Di Marcoberardino**

Nata ad Arsita, un piccolissimo comune della provincia di Teramo che conta poco più di 700 abitanti, Marta si definisce una cuoca tradizionale, come tradizionale può sembrare il suo percorso come chef: la scuola alberghiera, le prime esperienze lavorative fuori regione, il riavvicinamento al territorio. Tuttavia,

come i suoi piatti, fedeli ai sapori di un tempo ma eseguiti con tecniche moderne per trasportarli ai giorni nostri, anche la sua storia in cucina nasconde un twist: il ritorno sui banchi, il diploma di pasticceria, l'ingresso nella Federazione Italiana Cuochi, le trasmissioni televisive. Oggi Marta, oltre ad essere mamma di tre figli, è una Lady Chef a capo della cucina de "Il Cavallino Rosso - Le Blanc", un'importante struttura del teramano immersa in un parco di 15.000 mq: location ambita per grandi



eventi e cerimonie.

Biglietti da visita del suo menù sono la chitarra teramana con le pallottine, il timballo, la mazzarella, lo spezzatino d'agnello, il coatto e, dulcis in fundo, la pizza dolce. Un ingrediente rimane costante in tutte le sue preparazioni, l'emozione: il calore nel riproporre le ricette delle zie, l'entusiasmo nel raccontare il territorio e la passione nello scegliere le materie prime. Tra i prodotti locali a cui non può rinunciare ci sono la liquirizia di Atri e il Pecorino di Farindola, protagonista quest'ultimo della programma "Cuochi d'Italia" di Alessandro Borghese a cui Marta ha preso parte rappresentando l'Abruzzo. "Il Pecorino è un prodotto che utilizzo sempre perché viene realizzato nelle mie zone di infanzia, sui terreni che erano di mio nonno. Un legame affettivo indissolubile che mi lega a questo ingrediente e che sono sicura di comunicare in tutti i piatti in cui lo impiego".

Una cucina tipica, strettamente legata alla cultura contadina e pastorale, caratterizzata da elementi come carni, salumi, formaggi e verdure di stagione. Elementi, che sebbene si ispirino a una cucina modesta, al giorno d'oggi non sono poi così poveri, soprattutto se ci si orienta verso alternative di pregio. In un periodo storico in cui il settore ristorazione è ancora una volta messo alla prova da caro energia, aumento dei prezzi e dall'ormai implacabile spettro della pandemia, come non rinunciare alla qualità senza tuttavia veder lievitare i prezzi? Per Marta, una strategia per contenere i costi è rivolgersi ai produttori di zona: "a un agnello del centro Italia IGP o una patata del Fucino DOP, molto spesso preferisco una provenienza locale. Il prodotto certificato è importante, ma se posso, cerco di rivolgermi al produttore 'sotto casa', avendo cura di ricercare delle soluzioni dagli standard elevati. Oggigiorno non si possono avere più quei menù stratosferici con dieci primi e undici secondi. Sicuramente è importante centellinare e capire cosa vuoi offrire: piatti gustosi, ingredienti buoni e una carta non molto ampia, di modo che si riesca a contenere gli stoccaggi, il magazzino e i residui che potrebbero avanzare in una giornata in cui si è lavorato poco. Al Cavallino, sono abituata alle grandi quantità e quindi sono orientata ad ottimizzare in questo senso. Il discorso risparmio-qualità non si può fare. Nel momento in cui abbasso il livello e scendo di prezzo, vado automaticamente a perdere il cliente".

Tra i vantaggi dell'affidarsi a una fornitura locale: una più contenuta oscillazione dei prezzi per via di una marginale tendenza a

seguire i trend inflazionistici delle grandi aziende, una più ampia reperibilità dei prodotti e soprattutto una maggiore accessibilità a soluzioni analoghe con caratteristiche organolettiche simili. Come orientarsi in questa ricerca? Dedicando del tempo allo studio del prodotto e delle fasi della sua lavorazione, un'educazione che per la chef teramana dovrebbe essere impartita fin dalla scuola: "i più giovani vanno formati sotto questo punto di vista, perché il ragazzo potrebbe non aver vissuto il territorio e gli istituti alberghieri hanno il compito di fornire le basi ed i collegamenti necessari per aiutarli a comprendere la tipologia di ristorazione verso cui orientarsi nel futuro. Ai miei stagisti non faccio lavare la pentola, ma cerco sempre di comunicare loro da dove parte il piatto".

Tradizione e innovazione a "Contrasto". Approdo al sud: il **Molise** gourmet dello chef **Lucio Testa**



Lucio ha 28 anni ed è originario di un piccolo borgo dell'entroterra molisano: un giovane chef con alle spalle un notevole bagaglio professionale. Dopo gli studi alberghieri, i primi incarichi tra Vasto e Termoli e l'ALMA di Gualtiero Marchesi, arrivano le esperienze all'estero: lo svizzero Bernard Fournier e il francese, tre stelle Michelin, George Blanc. Combattuto tra il desiderio di rimanere in Francia, sua grande passione, e il richiamo di casa, la giovane età lo spinge a tornare in patria ed avviare il suo ristorante "Contrasto": "l'ho aperto nel mio paesino di origine, Cercemaggiore, che si trova a quasi mille metri sul livello del mare".

La cucina che propone nel suo locale è "una cucina gourmet, in cui do tanto spazio al territorio. Andiamo a ricercare prodotti e piatti dimenticati del passato, riportandoli ad oggi, seppur serviti nel servizio di nozze di mia nonna". Con una forte attenzione alla stagionalità, Lucio ci racconta di due menù: "uno dedicato al Molise che l'abbiamo denominato 'Il Tratturo', ispirato al tratturo di Abruzzo, Molise e Puglia con materie prime di queste tre regioni e l'altro intitolato 'Mille Metri', partendo dai mille metri di Cercemaggiore per poi scendere nei comuni della Valle del Tammaro per una valorizzazione dei prodotti locali". Eppure, come il nome del suo locale lascia presagire, non tutto nel suo ristorante rimane fedele alla tradizione. Ad accostare tipicità rivisitate come la pampanela, la gelatina di maiale, i ciccioli, la

pezzata e il liquore al latte; elementi come l'anatra e il foie gras: una dedica speciale a quel pezzo del suo cuore rimasto al di là delle Alpi. "Quindi abbiamo una sorta di fusion nella mia cucina" spiega disinvolto il giovane chef.

Con l'avvento delle nuove generazioni dietro i fornelli, sembrerebbe esserci una generale tendenza a una cucina che strizza l'occhio a nuove culture, nuove pratiche, nuovi sapori e nuovi ingredienti. In un simile contesto, in continua evoluzione, soggetto a instancabili mutamenti, come poter coniugare lo spirito più artistico-sperimentale con l'animo più radicato nel territorio? Semplice: "la cucina gourmet ha il compito di non far scomparire la tradizione e, come diceva Gualtiero Marchesi, di educare il cliente. Non è azoto o sferificazioni, o per lo meno non solo quello, ma è guardare alla tradizione e partendo da un piatto povero, portarlo ai giorni nostri, con tecniche moderne, tante lavorazioni e tanti elementi". Nella cucina di "Contrasto", è vietato l'ingresso a prodotti lavorati o semilavorati: "oggi si va verso una cucina pulita, da un buon ingrediente di partenza che si cerca di stravolgere il meno possibile: usiamo molta fermentazione, cerchiamo di eliminare la plastica, per cui torniamo alle conserve che si facevano una volta".

Tra le eccellenze a marchio che fanno la loro comparsa nella carta dello chef, il Vitellone bianco dell'Appennino, il Caciocavallo silano DOP e l'Olio extravergine di oliva Molise DOP, ma anche tanti formaggi, frutta, verdura e legumi che, sebbene non abbiano alcuna certificazione, per il cuoco molisano meriterebbero senz'ombra di dubbio di averla. Basti pensare alla "Manteca di Frosolone, una sorta di burrata con involucro di formaggio morbido e all'interno del burro", ai formaggi di Alpeggio o allo straordinario patrimonio di mele e pere. "La nostra regione è ricca di tante varietà di pere con dei gusti straordinari. Ad esempio, abbiamo la pera nera: piccolissima, rotonda che, al culmine della maturazione, assume un colore marrone scuro ed è in via di estinzione, poiché si trovano pochissimi esemplari. Noi stessi andiamo alla ricerca di prodotti perduti, come le erbe spontanee che quasi nessuno utilizza".

Che il Molise ci abbia volutamente nascosto simili tesori? Per Lucio, "molte di queste materie prime sono sconosciute agli stessi molisani, oppure le si tratta con superficialità. È necessario spingere su una formazione del territorio, così che questi prodotti non vadano verso l'estinzione". ■



L'Italia
nel piatto.



CIRIO
1856

Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE.

Forma inconfondibile, colore vivo, gusto dolcissimo.

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



Ricetta di
Fabio Potenzano

cirioaltacucina.it



COSMOFOOD: torna la Fiera del Foodservice a 360 gradi

“ Dal 6 al 9 novembre alla Fiera di Vicenza la 9ª edizione della manifestazione del Triveneto dedicata al fuoricasa. Tante le partnership: dalla nostra Unione Cuochi Veneto a CAST Alimenti alla NIP Food a Sca Italy. Appuntamento alla Cosmofood Arena con gli approfondimenti sull'attualità del settore ”

Cosmofood 2022 prende forma. La 9ª edizione dell'unico appuntamento dedicato all'intera filiera del Foodservice del Triveneto, è in programma alla **Fiera di Vicenza dal 6 al 9 novembre 2022**.

Di rilievo le collaborazioni con le principali associazioni regionali e nazionali del food&beverage: da quella con l'**Unione Cuochi del Veneto** che fa capo alla **Federazione Italiana Cuochi**, a quella con **CAST Alimenti**. Novità dell'edizione 2022 saranno anche le

collaborazioni con **NIP Food Nazionale Italiana Pizzaioli** e **Sca Italy**. Saranno inoltre coinvolte molte delle associazioni territoriali rappresentanti gli operatori horeca del Triveneto.

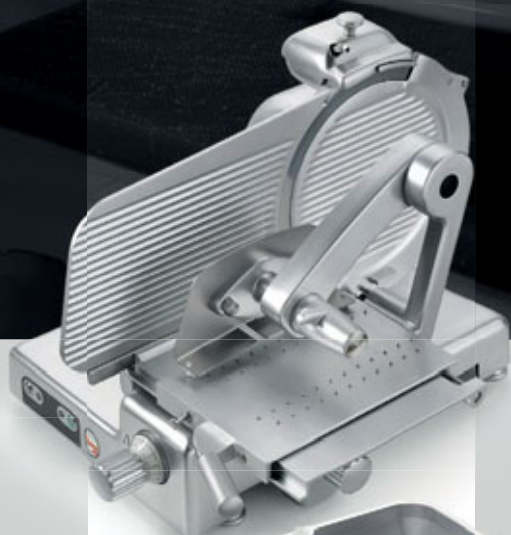
Lente d'ingrandimento su tutte le filiere out of home del Nord-est, la manifestazione è **riservata** esclusivamente agli **operatori professionali** del settore della ristorazione e dell'accoglienza. La città veneta sarà punto di attrazione dei gestori, addetti e buyer di attività commerciali come bar, ristoranti, pizzerie, gelaterie, pasticcerie, enoteche, pub, hotel e strutture ricettive. **Tutto quello che ruota attorno al punto di ristorazione** sarà protagonista di **4 giornate di business, formazione e aggiornamento** importanti per uno dei settori strategici di un'area ad alta vocazione turistica come il Triveneto.

Torna anche la **Cosmofood Arena**, l'area evento che ospiterà un denso calendario di **talk, dimostrazioni e showcooking** ideata ad hoc **per sostenere la crescita, il confronto e la formazione di settore**. Tra gli eventi già confermati, proprio in partnership con l'**Unione Cuochi del Veneto**, il concorso **Lady Chef Veneto**, che premierà le migliori cuoche regionali, che andranno a confrontarsi con le altre lady chef italiane nel concorso nazionale a Beer&Food Attraction 2023 alla Fiera di Rimini. Ed è proprio la possibilità di sfruttare il **Food&Beverage Network** di Italian Exhibition Group, che dà a Cosmofood un orizzonte di settore di livello nazionale. Possibilità che verrà sfruttata anche dal Campionato Italiano di Cup Tasters di **Sca Italy** (a Sigep 2023), che farà tappa, proprio a Cosmofood, con le selezioni del 7 novembre.

Tra le novità che caratterizzeranno la prossima edizione al padiglione 7 della Fiera di Vicenza, anche il **Villaggio della Birra**, una nuova area espositiva dedicata ai birrifici artigianali e l'Area Pizza, curata dalla **NIP Food Nazionale Italiana Pizzaioli**. Previsti dimostrazioni ed eventi per gli operatori, dalla pizza moderna Napoli a quella in pala romana gourmet, dalle nuove focacce dolci e salate ai pani da street food farciti a gourmet, fino agli hamburger dessert. ■



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



Panasonic



industry 4.0

I prodotti certificati: risorsa per la CUCINA ITALIANA

“ I prodotti selezionati e scelti, se certificati, tutelano i consumatori e ancor più il cuoco che li usa e li fa diventare patrimonio gastronomico della propria cucina ”

A tutti i cuochi è ben noto che avere attenzione nell'approvvigionamento e cura nella scelta delle materie prime è sempre più un "must". Conoscerle bene, leggere le etichette, essere informati sulla provenienza dei prodotti e, di conseguenza, poter fare scelte consapevoli permette al cuoco di costruire il proprio stile gastronomico vero, schietto, salutare e a tutela del cliente.

Proprio la necessità di tutelare il proprio cliente vuol dire mettere nel piatto alimenti certificati, che diano identità alla cucina, al servizio ristorante, alla ricetta che diventa proposta gastronomica di un determinato territorio. Ma cosa è possibile trovare dietro un piatto di un ristorante che è espressione di una certificazione, a partire dalle DE.CO per arrivare alle DOP? Il **Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali** è un punto di riferimento per quanti volessero capire come il tema della tracciabilità, della tutela dei percorsi produttivi e di allevamento stiano a cuore al sistema normativo italiano.

Da oltre vent'anni il voler mangiare bene non è più una opzione ma una necessità culturale e fabbisogno contemporaneo per tutti, dalla mensa scolastica alla casa, dal ristorante a tut-

tutti quei luoghi dove la salubrità nutrizionale ed alimentare deve essere tutelata.

Oggi, però, non si può parlare di sola "coscienza di qualità alimentare", ma bisogna essere parte di un **"sistema garante di alimentazione controllata"** e questo

grazie proprio alle certificazioni dei prodotti alimentari. Abbiamo potuto constatare che nel nostro settore c'è stato un aumento di consorzi, cooperative, aziende dell'agroalimentare che sempre più hanno voluto fare sistema, offrendo prodotti con certificazioni di qualità per difendere la produzione italiana affinché non venisse contraffatta, copiata, scimmiettata. Noi cuochi siamo stati attenti a non farci prendere la mano con la logica del prezzo, ma abbiamo insistito nello scegliere il miglior prodotto di casa nostra, della nostra regione e italiano. Sappiamo benissimo che i prodotti certificati ci offrono un risultato immediato: "tutelare il consumatore e, soprattutto, garantire in cucina di poter sempre raccontare e testimoniare come la qualità possa essere misurabile attraverso la certificazione dei prodotti alimentari impiegati".

I prodotti selezionati e scelti, se sono certificati, tutelano sia il consumatore ma ancor di più il cuoco che li adopera e che li fa diventare **patrimonio gastronomico della propria cucina**. Il cuoco che opera cucinando con prodotti certificati è sicuramente più disinvolto nel comunicare le tante opportunità che essi offrono; per esempio, il saper raccontare una storia per la loro provenienza; il plus che un determinato prodotto potrà offrire se correttamente manipolato; una soddisfazione maggiore tra emozione e gusto proprio perché essere un prodotto certificato mi garantisce il top, per i processi produttivi a cui è stato sottoposto; per i controlli che vengono fatti durante le fasi di lavorazione.

Scoprire, leggere, conoscere tutto quanto accaduto al prodotto certificato da me acquistato è la vera garanzia di qualità che mi permetterà di fare la differenza con il mio cliente. Sapendo tutto ciò, il cuoco può diventare un "grande interprete della qualità nel piatto, della sua ricetta". Noi cuochi dobbiamo essere responsabili, promotori di salute, di qualità, di gusto. Per questo, dobbiamo sempre più identificarci con buone pratiche di cucina. I dipartimenti FIC si stanno muovendo in tal senso e tocca a noi correre su questi binari, che porteranno in stazioni di qualità alimentare sapientemente interpretata. ■





Valfrutta
COOPERATIVE AGRICOLE
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.

Scopri l'intera gamma su www.valfruttagranchef.it



Prodotti di qualità e certificati anche NELLA GESTIONE EMERGENZE

“ La qualità dei prodotti da usare in cucina non è da sottovalutare nemmeno durante le azioni di volontariato che portiamo avanti con il DSE ”

Conosciamo bene il valore dei prodotti alimentari certificati nella nostra vita quotidiana, li scegliamo con cura, prestando attenzione alle etichette che li qualificano. Tutto questo diventa fondamentale in una **situazione emergenziale**, quando le nostre squadre di **Cuochi Volontari** vengono attivate in supporto alle popolazioni che hanno subito danni per una calamità naturale o anche dovuta dall'uomo.

Prima della partenza inizia il reperimento delle materie prime capaci di supportare almeno **6 pasti completi per 700 persone**. La lista degli alimenti da portare è lunga e principalmente formata da **alimenti freschi a scadenza breve** (5/7 gg.). Pasta secca, carne, pesce, verdure, frutta, formaggi, salumi sono parte integrante della stessa e vengono spesso donati dai nostri partner commerciali. Qui dedichiamo per ogni campo almeno due figure che assumono il ruolo di economato e che scandagliano tutto quello che viene portato nei magazzini e celle frigorifere del campo di prima accoglienza. Raccolgono dati su provenienza, rispetto della catena del freddo là dove serve, scadenze e test visivo/olfattivo dei prodotti.

Quando passano i primi tre giorni di emergenza, però, la vita si complica, perché spesso da tutto il mondo iniziano ad arrivare nei campi donazioni di alimenti e quindi l'attenzione dell'economato assume un ruolo fondamentale per assicurarsi che quanto arriva sia certificato, non scaduto e ben conservato. Questo aiuta i responsabili della ristorazione a gestire i menù settimanali e quindi a nutrire in maniera adeguata le persone ospitate. Nella seconda fase dell'emergenza, quando i magazzini iniziano a svuotarsi delle donazioni, i comuni coinvolti fanno acquisti autonomi per la gestione della ristorazione alla popolazione nel proprio territorio e lì scatta l'altra fase fondamentale di valutazione rapporto qualità/prezzo. In questa fase, i prodotti a marchio delle grandi aziende alimentari sono importantissimi, perché permettono di acquistare prodotti eccellenti con produzioni certificate e garantite a prezzi spesso inferiori del 20-30% rispetto allo stesso prodotto di marca.

Potrebbe sembrare superfluo ma, quando si avvia una fase così delicata di assistenza ma anche di ricostruzione di aree devastate, il risparmio giornaliero di pochi euro può permettere a quel territorio di avere più liquidità futura per fare rifiorire velocemente e meglio quanto distrutto. ■





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

Materie prime selezionate

IL RUOLO CENTRALE DEL CUOCO

“ Il nostro compito fondamentale è supportato dai marchi di qualità che forniscono una garanzia a prescindere dalla nostra conoscenza diretta o meno dei produttori ”

Il rapporto con il cibo non è solo mangiare, ma qualcosa di più che si lega alla nostra interiorità. Anche per questo è opportuno arricchire la nostra alimentazione con cibi sani, ritrovando un rapporto sano con noi stessi.

Un'agricoltura rispettosa dei cicli della natura e della vita unita ad allevamenti sostenibili sembra essere la strada giusta per trovare un'armonia con il cosmo. Per Steiner, lo Spirito trovava sublimazione nella natura o nell'agricoltura. La tutela della qualità diventa, allora, fondamentale. Quello italiano è un patrimonio agroalimentare prezioso che necessita di un sistema di regolamentazione complesso. Un prodotto deve avere requisiti di qualità obbligatori, ma può avere anche tutta una serie di certificazioni volontarie, che con il tempo diventano prerequisiti per stare sul mercato. Le produzioni gastronomiche "tipiche" sono indicate coi marchi di qualità: **DOP, IGP, STG, DOC, IGT, DOCG**.

Il ruolo del cuoco nella selezione delle materie prime diventa così fondamentale ed è supportato proprio dai marchi di qualità, che forniscono una garanzia a prescindere dalla conoscenza diretta o meno dei produttori. È comunque importante avere contatti con associazioni di categoria regionali, che hanno il compito di garantire la tracciabilità dei prodotti stessi.

Il marchio rappresenta il presupposto indispensabile anche per la gestione strategica del prezzo, della distribuzione e della comunicazione. Inoltre, è un vero e proprio "brevetto" che assicura un uso esclusivo che lo contraddistingue, dunque con una tutela giuridica ed un segno distintivo (il logo).

In Europa, è il nostro Paese a detenere il primato per il numero di denominazioni protette, grazie alle quali i prodotti agroalimentari nostrani rappresentano la più alta espressione del Made In Italy. I regimi di qualità alimentare regolamentata riconosciuti e sostenuti sono individuati dal Reg. Ue n.1305/2013 sul sostegno allo sviluppo rurale Feasr (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale) e sono:

A) Regimi di qualità istituiti a livello comunitario con apposita normativa

Prodotti Dop (Denominazione di origine protetta)

Prodotti Igp (Indicazione geografica protetta)

Prodotti Stg (Specialità tradizionale garantita)

Vini a Denominazione di origine protetta

Prodotti dell'agricoltura biologica

Indicazioni facoltative di qualità (Prodotto di montagna)

B) Regimi di qualità riconosciuti dagli Stati membri in quanto conformi a specifici requisiti

Sistema di qualità nazionale produzione integrata (Sqnp)

Sistema di qualità nazionale zootecnia (Sqnz)

Prodotti afferenti ai Sistema di qualità regionali (Sqr)

DOC (Denominazione di Origine Controllata)

È la denominazione italiana usata in ambito enologico che certifica la zona di origine delimitata ai luoghi di raccolta delle uve usate nella produzione del vino che detiene il marchio. I vini con questa denominazione hanno un disciplinare di produzione molto rigido e sono messi sul mercato solo a seguito di accurati test sensoriali e chimici.

DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita)

Potrete trovare la sigla DOCG su quelle etichette che hanno un nome geografico di una zona viticola o nella combinazione tra il nome storico del prodotto e il suo luogo di produzione.

Prima di acquisire questo "titolo", i vini sono sottoposti a rigide analisi chimico-fisiche e ad un esame organolettico indicato nel disciplinare stesso. Tutti i vini DOCG sono anche DOC da almeno 10 anni.

DOP (Denominazione di Origine Protetta)

È una delle sigle più conosciute e usate a livello europeo. La DOP conta circa 400 vini e 160 prodotti alimentari italiani. Si considerano DOP tutti quei prodotti le cui caratteristiche organolettiche sono attribuibili all'appartenenza di un determinato ambiente geografico. Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma sono tutti a marchio DOP.

IGT (Identificazione Geografica Tipica)

Fino al 2010 era la terza sigla dedicata al mondo dell'enologia. Oggi è stata compresa nel marchio IGP. Per avere questo riconoscimento, i vini devono essere prodotti con almeno l'85% di uve provenienti dall'area geografica indicata.

IGP (Identificazione Geografica Protetta)

Oltre 100 prodotti e oltre 100 vini italiani hanno questo marchio di qualità alimentare. Si tratta di un protocollo con disciplinari definiti che identificano che almeno uno dei processi tra produzione, trasformazione ed elaborazione venga svolto nella zona indicata con metodologie specifiche. Questo significa che il prodotto in questione può anche provenire dall'estero, ma i suoi trattamenti devono essere svolti nell'area geografica indicata. Tra i prodotti IGP italiani ci sono la Mortadella Bologna e l'Aceto Balsamico di Modena.

STG (Specialità Tradizionali Garantite)

Il marchio STG, disciplinato dal Reg CE 209/2006 e assegnato dalla comunità europea, nasce con l'obiettivo di tutelare e definire alcune produzioni tradizionali non strettamente legate al territorio, introducendo il concetto di "specificità" di un prodotto alimentare, cioè "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria. Esempi sono la "pizza napoletana" e la mozzarella.

I PAT

IPAT sono i prodotti agroalimentari tradizionali. Non sono rego-

lamentati a livello comunitario ma a livello nazionale. Secondo la normativa, i PAT sono alimenti i cui metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidati nel tempo perché seguono regole tradizionali da almeno 25 anni.

I PAT sono prodotti di nicchia, cioè produzioni limitate dal punto di vista quantitativo e collegabili a territori molto circoscritti. Per questo motivo il MIPAAF delega alle regioni il compito di controllare, valorizzare e promuovere i prodotti certificati come PAT.

Prodotto di montagna

L'indicazione facoltativa di qualità Prodotto di Montagna è utilizzata unicamente per individuare i prodotti destinati al consumo umano per i quali sia le materie prime che gli alimenti per gli animali provengono essenzialmente dalle zone di montagna. Nel caso di prodotti trasformati, anche le operazioni di trasformazione, comprese stagionatura e maturazione, hanno luogo in zona di montagna. Non si tratta di un regime di qualità in senso stretto, in quanto non prevede il rispetto di disciplinari di produzione.

Ottenere la certificazione di qualità non è semplice. A tal proposito, per tutelare i prodotti della tradizione, sono nate associazioni private che si fanno garanti, con propri marchi, della qualità dei vari prodotti. Uno tra tutti è Slow Food, che si pone l'obiettivo di: tutelare l'ambiente, difendere la biodiversità alimentare, valorizzare le ricette della tradizione, con il suo motto Buono, Pulito, Giusto è cresciuto in tutto il mondo, valorizzando culture che altrimenti sarebbero andate perse. Possiamo citare, poi: l'Arca del Gusto, l'Accademia Italiana della Cucina, oppure marchi di qualità creati dagli Enti locali come la Denominazione Comunale di Origine (De.C.O) oppure Denominazione Comunale (De.Co.), una certificazione d'origine sottoscritta dal sindaco per la valorizzazione di produzioni locali.

La situazione in Italia e nel mondo è in continua evoluzione e le cose potrebbero cambiare in modo repentino. Tutto questo contribuisce alla costruzione di un quadro innegabilmente precario e destinato ad evolvere molto velocemente con l'evolvere stesso di eventi imprevedibili, come la recente pandemia da Covid-19. I cambiamenti che si sono avvertiti sono sicuramente rivolti a dare maggiore valore al cibo e a guardare al marchio come garanzia. Perché, in fondo, "siamo ciò che mangiamo"... ■

Un piatto CHE VALE "ORO"

La ricordiamo tutti questa originale e al contempo gustosissima preparazione del giovane cuoco FIC della Valle d'Aosta, Matteo Cignetti. Un piatto che, a fine 2021, gli è valso addirittura il primo posto nella competizione tanto cara alla Federazione Italiana Cuochi, che infatti puntualmente la organizza ogni anno: il Trofeo "Miglior Allievo FIC" negli Istituti Alberghieri. Abbiamo avuto il piacere di intervistare e presentare anche in quella edizione, dunque, il nostro Cignetti, così come i tanti altri bravi e preparati allievi, e adesso abbiamo l'altrettanto piacere di presentare i dettagli della ricetta in gran completo.



HANGOVER di Matteo Cignetti



PRIMO PIATTO



4 PERSONE

Per la pasta di zucca:

75 g polpa di zucca butternut
8 g acqua
5 g isomalto
2 g sale

Per la pasta di mela:

Polpa di mela Golden Valle d'Aosta
Isomalto
Acido citrico

Per la spuma di "Figlio dei Fiori"

formaggio dolce di capra affinato alla canapa
60 g panna 38% grassi origine Valle d'Aosta
40 g latte intero origine Valle d'Aosta
200 g formaggio "Figlio dei Fiori"
3,5 g amido di riso

Per i tajarin alla canapa:

200 g tuorlo d'uovo
125 g Farina per pasta 0
100 g semola rimacinata

1. Procedimento per la pasta di zucca: tagliare la zucca a fette sottili di circa 3 mm ed inserire all'interno di un sacchetto sottovuoto da cottura. Cuocere in roner a 90°C per circa 60 minuti. Prelevare la zucca cotta e metterla in un cutter con acqua, sale ed isomalto. Frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. La dose di composto sarà sufficiente a preparare 20 sigarette.
2. Procedimento per la pasta di mela: tagliare la mela a fette sottili di circa 3 mm ed inserire all'interno di un sacchetto sottovuoto da cottura insieme all'acido citrico al fine di evitarne l'annerimento; chiudere in sottovuoto. Durante la lavorazione delle mele è consigliabile mantenerle in una soluzione di acqua ed acido citrico al 4%. Cuocere in roner a 90°C per circa 60 minuti. Prelevare la mela cotta e metterla in un cutter con l'isomalto. Frullare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. La dose di composto sarà sufficiente a preparare 20 sigarette.
3. Procedimento per la sfoglia sigaretta: Disporre un silpat in una teglia gastronom 1/1. Stendere la pasta di zucca lungo i lati lunghi ottenendo un rettangolo dall'altezza di 20 mm circa e dallo spessore di 1 mm. Disporre al centro la pasta di mela e stendere fino a raggiungere lo spessore di 1 mm. Le due paste devono entrare in contatto tra di loro mantenendo una riga dritta, questo permetterà di ottenere una divisione tra il "filtro" ed il corpo della sigaretta. Disporre la teglia all'interno di un essiccatore o di un forno a 75°C e far seccare per circa 3 ore. Deve risultare una sfoglia parzialmente disidratata, in grado di essere rimossa dal silpat senza rompersi ma rimanendo al contempo lavorabile. Ricavare dei rettangoli dall'altezza di 75 mm e dalla lunghezza di 50 mm. Avvolgerli attorno ad un tubo in metallo dal diametro di 7 mm in maniera



- 12,5 g farina di canapa
- 12,5 g farina di grano tenero IAR
- 12,5 g olio evo
- 3 g sale fino

Per l'olio al timo

- 75 g olio evo Bassa Valle d'Aosta
- 25 g prezzemolo
- 10 g timo origine Valle d'Aosta

Per il limone alla marocchina:

- 500 g limoni di Sorrento non trattati
- 300 g zucchero semolato
- 175 g sale grosso
- 2,5 g pepe nero di Sarawak
- 2 g cardamomo verde
- 2 g alloro
- 1 g menta in foglie
- 1 g rosmarino

Per la composizione:

- 20 g siero di yogurt IAR
- 20 g burro origine Valle d'Aosta
- 20 g polline in polvere
- 10 g formaggio "Figlio dei Fiori"

Per il brodo vegetale intenso:

- 800 g acqua
- 110 g cavolo verza
- 85 g cipolla dorata
- 70 g fungo pioppino
- 50 g kombucha oltrefefermentato
- 35 g parature di mela
- 10 Olio evo origine Valle d'Aosta
- 3 g fungo porcino secco
- 2 g alga kombu essiccata

Per l'olio di canapa:

- 500 g olio evo origine Valle d'Aosta
- 300 g infiorescenze di canapa secche

Per il Kombucha I fermentazione:

- 100 g acqua
- 100 g starter Kombucha

tale da ottenere una "sigaretta". Reinscrivere in essiccatore o forno a circa 90°C per 20 minuti. Rimuovere il tubo in metallo e mettere da parte il prodotto finito.

4. Procedimento per la spuma di "Figlio dei Fiori" - formaggio dolce di capra alla canapa
Inserire all'interno di una pentola di piccole dimensioni la panna, il latte ed l'amido di riso. Mescolare con l'utilizzo di una frusta al fine di ottenere un'emulsione liscia. Portare sul fuoco a circa 80°C e mescolare con l'utilizzo della frusta fin quando il composto non si sarà addensato; deve raggiungere la consistenza di una besciamella morbida. Togliere dal fuoco. A parte grattugiare il "Figlio dei Fiori" affinato alla canapa con l'utilizzo di una microplane. Aggiungere il formaggio al composto ancora caldo, mescolare con l'utilizzo della frusta. Filtrare ed inserire il composto all'interno del sifone con beccuccio a siringa. Caricare con 2 cariche di azoto. Mantenere caldo in roner a 60°C.
5. Procedimento per i tajarin alla canapa: Mescolare le farine insieme al sale all'interno di una bowl. Aggiungere olio e tuorlo d'uovo. Impastare il composto fino ad ottenere un risultato omogeneo e liscio di consistenza soda con bassa elasticità. Le caratteristiche dell'impasto sono dovute alla presenza della farina di canapa e di grano tenero IAR (prodotto dall'Institut Agricole Régional de la Vallée d'Aoste), il risultato al palato sarà di un prodotto quasi grezzo che sviluppa al meglio tutte le caratteristiche uniche di queste due farine. Stendere con l'aiuto di una tirapasta l'impasto fino ad ottenere uno spessore di circa 1 mm. Ottenere delle sfoglie dalla lunghezza di circa 35 cm, spolverizzare leggermente di farina su ambo i lati ed arrotolare lungo il lato corto. Tagliare sottilmente a coltello (spessore di circa 1-2 mm) ed aprire i tajarin appena ottenuti. Disporre su una teglia e lasciare da parte. Le caratteristiche dell'impasto permettono di ridurre al minimo la farina durante la lavorazione e di ottenere un prodotto lucido a seguito della cottura.
6. Procedimento per il limone alla marocchina: Lavare i limoni con abbondante acqua tiepida, metterli a spurgare per circa 12h in acqua frizzante cambiandola ogni 3 ore circa. Grattare la buccia di metà dei limoni e spremere al fine di ricavarne il succo. Incidere la metà restante dei limoni praticando una croce e sbianchirli per 3 volte a partire da acqua fredda. Preparare la marinata unendo il succo e la scorza di limone con sale, zucchero, spezie ed erbe. Disporre i limoni in un contenitore da 1 l ed aggiungere la marinata. Lasciar fermentare per 3 mesi ad una temperatura di 2-4°C. Nell'arco del primo mese girare i limoni giornalmente, durante il secondo mese una volta a settimana. Il prodotto in seguito sarà conservabile a temperatura ambiente ed utilizzabile a partire dal terzo mese. Per la preparazione del piatto sarà utilizzato esclusivamente il liquido fermentato.
7. Procedimento per l'olio al timo: Sfogliare timo e prezzemolo e sbianchirli in acqua bollente. Raffreddare rapidamente in acqua e ghiaccio. Strizzare il prezzemolo e timo e frullarli nel cutter insieme all'olio evo ed inserire all'interno di una busta sottovuoto da cottura. Cuocere in roner a 60°C per 10 minuti. Raffreddare e filtrare il composto.
8. Procedimento per il brodo vegetale intenso: Pulire e tagliare i funghi e il cavolo

90 g zucchero di canna
grezzo

60 g Scoby

6 g Tè nero in foglie

4 g Tè verde in foglie

Per il succo d'uva:

600 g uva da vitigno Prié
Blanc

verza a julienne. Tagliare a metà la cipolla. Mettere l'olio all'interno di una pentola e far imbrunire a fiamma viva i funghi ed il cavolo. Far dorare in padella la cipolla lungo il lato di taglio. Unire la cipolla e le parature di mela nella pentola con funghi e cavolo. Sfumare con l'acqua ed aggiungere alga kombu. Far cuocere 20 minuti a fiamma viva, filtrare il brodo ottenuto ed aggiungere il kombucha oltrefefermentato.

9. Procedimento per l'olio alla canapa: Inserire l'olio all'interno di un sacchetto da cottura sottovuoto e scaldare in roner a 60°C per 15 minuti. Inserire l'olio all'interno di un sifone con l'infiorescenze di canapa, chiudere e caricare con due cariche di azoto. Lasciare in infusione per 15 minuti circa.

10. Procedimento per il Kombucha I fermentazione Portare l'acqua a bollire in una pentola, spegnere il fuoco ed aggiungere lo zucchero e le foglie di tè. Lasciare in infusione per 8-10 minuti, filtrare all'interno di un barattolo di vetro da 3 litri sterile. Lasciare raffreddare fino a 25-30°C. Aggiungere lo starter Kombucha e lo Scooby. Lasciare fermentare ad una temperatura di 24°C per 7 giorni circa.

11. Procedimento per il succo d'uva: Lavare in maniera accurata l'uva ed inserirla all'interno di un canovaccio. Spremere con l'utilizzo di un peso o con la forza delle mani in modo da ottenerne il succo senza bucce, vinaccioli e raspo. Tenere da parte il succo.

12. Procedimento per Kombucha II fermentazione: Aggiungere il succo d'uva al Kombucha di prima fermentazione, mescolare e filtrare. Inserire il composto all'interno di una bottiglia con chiusura ermetica. Lasciar rifermentare per 48 ore circa, sfiatando di tanto in tanto la bottiglia. A livello visivo deve risultare un prodotto frizzante con impurità dovute al succo d'uva. A livello gustativo deve presentare il giusto bilanciamento tra acidità e dolcezza. La fermentazione permette al succo d'uva di sviluppare al meglio alcuni profumi secondari.

Presentazione del piatto: Posizionare in maniera verticale le "sigarette" di frutta e sifonare all'interno la spuma prestando particolare attenzione alla pressione applicata per l'emissione della spuma. Trattandosi di un prodotto estremamente fragile una pressione eccessiva potrebbe causare la rottura dell'involucro croccante.

Impiattamento per la pasta: Portare l'acqua a bollire e salarla al 5% con sale grosso. Preparare il glassage in una padella con il siero di yogurt, il burro e l'olio al timo portati insieme a bollire e fatti ridurre del 30%. Cuocere i Tajarin per 2 minuti nell'acqua che sobbolle, scolare e inserire nella padella con il glassage. Tirare il glassage al punto in modo da avere un risultato cremoso. Sulla ceramica di servizio spolverizzare il polline in polvere in maniera uniforme con l'aiuto di uno spargizucchero. Grattare con una microplane "Figlio dei Fiori" in tre punti nel piatto. Formare dei puntini di succo di limone alla Marocchina. Disporre la pasta a virgola su un lato del piatto.

Impiattamento per la tisana: Inserire il brodo intenso all'interno della bowl in ceramica di servizio e tranciarlo con l'olio alla canapa.





Le praline DI MANDORLA

“ Nel precedente numero de *“Il Cuoco”* è stato messo in risalto l’impasto base per realizzare biscotti di mandorla cotti al forno. In questo numero saranno indicati impasti semplici da realizzare senza la necessità finale della cottura al forno ”

Alcune indicazioni che saranno spiegate in questo numero sono tratte dalla brochure del corso di Alta formazione F.I.C. proposto dal sottoscritto e dal titolo “Friandises... piccoli prodotti di prestigio da servire a fine pasto”.

La possibilità di realizzare dei prodotti “raffinati” in poco tempo senza attrezzature particolari, consente ad un operatore nella ristorazione di potere organizzare e pianificare con pochi sforzi la prestazione di questa “piccola pralineria di mandorla”.

Un buon impasto base di frutta secca deve avere una proporzione

di 1:1 di frutta secca in polvere e zucchero a velo (senza amidi). La consistenza e quindi la morbidezza del prodotto sarà data a piacimento con l’aggiunta di miele o altri elementi come speci cato in seguito.

Spesso gli impasti con la polvere di nocciole, noci e pistacchio vengono miscelati no al 50% con la polvere di mandorla, ottenendo così un composto con un gusto meno intenso.

Gli impasti a base di frutta secca sono masse realizzate “a freddo” cioè senza previa cottura dello zucchero e non utilizzando il forno per la cottura. Il composto si presenta come se fosse una massa di marzapane.

La morbidezza viene data dall’aggiunta delle confetture o delle marmellate o del miele o dallo sciroppo di acero. Al composto si possono aggiungere anche creme anidre come la pasta nocciola, la pasta di pinoli, pralinato di mandorle o di nocciole, pasta di pistacchio o altre ancora.

Ciò non toglie che nell’impasto non possiamo aggiungere sciroppo di glucosio o sciroppo di zucchero.

Si possono farcire con frutta in sciroppo o puree di frutta candita o di ganache anidre.

Altro importante accorgimento per i “dolcetti” realizzati con impasti di frutta secca è ricoprire con un sottile strato di cioccolato per poi ricoprirli con delle polveri inerenti al gusto e quindi facilmente individuabili alla vista. Per esempio se si dovesse realizzare un dolcetto al cocco si consiglia di ricoprire con uno strato sottile di cioccolato bianco per poi coprire con cocco rapè.

Il cioccolato avrà un’altra funzione oltre a quella di fare assorbire le polveri esternamente, è quella di rendere il “dolcetto” croccante all’assaggio.

Praline di mandorle al limone e cocco

Ingredienti	Procedimento
g 325 polvere di mandorle del territorio siciliano	Per la definizione Cioccolato bianco Cocco rapè Procedimento Miscelare le farine con lo zucchero e impastare velocemente con l’acqua, la marmellata e il miele, formare delle piccole sfere, velare con del cioccolato bianco e spolverare con cocco disidratato in polvere
g 50 polvere di cocco disidratato	
g 305 zucchero a velo (senza amido)	
g 45 acqua	
g 45 marmellata di arance e cannella (con arance del territorio siciliano)	
g 50 miele di agrumi del territorio siciliano	

La video ricetta delle praline di **Giuseppe Giuliano** è visionabile anche su You Tube:

[CLICCA QUI](#)

Nel prossimo numero sarà ripreso il bilanciamento della biscotteria di mandorla cotta al forno, saranno trattati argomenti come aromatizzare a piacimento l'impasto con spezie e aromi e come sostituire la polvere di mandorla con altre tipologie di polveri di frutta secca.

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

Per ottenere un impasto ottimale cosa consiglia?

Non impastare per molto tempo gli ingredienti della ricetta, perché si potrebbe surriscaldare la polvere della frutta secca e potrebbe fuoriuscire "l'olio" e quindi creare problemi all'impasto.

La proporzione dello zucchero può essere maggiore a quella della polvere della frutta secca?

Certamente, ma personalmente consiglio di abbassare la quantità dello zucchero e quindi di non aumentarla, evitando che poi il risultato finale dell'impasto risulti molto dolce, anche perché negli impasti vengono aggiunti altri ingredienti che dolcificano maggiormente l'elaborato (miele, pasta nocciola, sciroppo di

acero, ecc.).

Nel periodo estivo e quindi quando ci sono le temperature alte, è consigliabile glassare con il cioccolato i "dolcetti di mandorla"?

In estate preferisco non glassarli con il cioccolato, ma inumidire il dolcetto prima nello sciroppo e poi nelle polveri di pistacchio, zucchero a velo o altro. Lo sciroppo da usare è ottenuto con 2 parti di zucchero e 1 parte di acqua. Volendo, il dolcetto si può glassare con il cioccolato, solo se vengono stoccati coperti in un luogo fresco 18/20°C e serviti in un ristorante con le sale all'interno mantenute ad una temperatura fresca con l'ausilio dei condizionatori d'aria.

È corretto definire praline queste preparazioni?

Tecnicamente penso che queste tipologie di preparazioni non dovrebbero essere chiamate praline, ma personalmente amo chiamarle "praline" perché pur non essendo cioccolattini ripieni o mandorle o frutta secca ricoperta di zucchero o cioccolato, nella forma e spesso nel sapore hanno una somiglianza alle praline che tratteremo più avanti. ■



Praline al pistacchio
Realizzate in un corso di alta formazione FIC a Bologna

Praline di mandorle al limone e cocco
Realizzate in un corso di alta formazione FIC a Bologna

Pralina di pistacchio, mandorla e marasche	
Ingredienti	Procedimento
g 180 polvere di mandorle del territorio siciliano	<p>Per la definizione Cioccolato bianco Pistacchio in polvere</p> <p>Procedimento Miscelare la polvere di mandorla con la polvere di pistacchio e lo zucchero a velo. Impastare velocemente con la marmellata di mandarini, il miele e lo sciroppo di marasche. Formare delle piccole sfere farcite con una piccola marasca denocciolata Velare con del cioccolato bianco e spolverare con del pistacchio in polvere</p>
g 200 polvere di pistacchio del territorio siciliano	
g 375 zucchero a velo	
g 50 di sciroppo di marasche	
g 60 marmellata di mandarini del territorio siciliano	
g 50 miele di zagara del territorio siciliano	
q.b. marasche denocciolate e piccole in sciroppo	
<p>La video ricetta delle praline di Giuseppe Giuliano è visionabile anche su You Tube: CLICCA QUI</p>	

I RAVIOLACCI

dello Chef Davide Gianbruno



RAVIOLACCI DI CARNI BRASATE

... con "pellicola" di brodo di manzo chiarificato, funghi spadellati, fonduta e pop corn di Grana Padano



PRIMO PIATTO



10 PORZIONI

**800 g Raviolacci alle
Carni Brasate
Surgital**

Per la pellicola di brodo

50 g gelatina vegetale Sosa
2 kg ossa di manzo
100 g sedano
100 g carote
200 g cipolle
10 g aglio
10 g timo
2 chiodi di garofano
0,5 g pepe nero in grani
20 g rosmarino
100 g pollo tritato
50 g manzo tritato
30 g albume d'uovo

Per la fonduta

150 g grana padano
grattugiato
200 g panna fresca
7 g amido di mais /
maizena

Per i funghi

400 g funghi freschi
(porcini o shitakee)
20 g olio di oliva evo
4 g timo
5 g aglio fresco
1 g sale fino

Per il pop corn

150 g grana padano
5 g amido di mais

Per completare

80 g burro per mantecare
i raviolacci
20 g germogli di semi di lino

1. Sbollentare le ossa per qualche minuto, sciacquare sotto acqua corrente quindi far partire un brodo saporito con le verdure, gli aromi e le spezie. Filtrare il brodo con un'etamina e chiarificare il brodo come di consueto insaporendo ulteriormente. Sciogliere 50 g di gelatina vegetale per lt. portare a bollore e dressare su una teglia bassa. Poi abbattere in positivo.
2. Portare 200g di panna fresca e 7g di Maizena a 90°C, regolare di sale e pepe quindi aggiungere il Grana Padano rimestando continuamente per circa 10 minuti (o utilizzare un thermomix). Abbattere in positivo. Rigenerare a 70°C prima dell'utilizzo.
3. Pulire, mondare e tagliare a listarelle i funghi. In caso di funghi Shitakee sbollentare e immergere in acqua e ghiaccio per qualche minuto. Quindi trifolare con olio, aglio e timo.
4. Miscelare il grana padano all'amido di mais e disporlo in piccoli stampi in silicone a semisfera, quindi procedere alla cottura in microonde fino ad una consistenza croccante.

Temperatura di servizio: caldo.



IL CREMOSO secondo lo Chef Pietro Pupillo



CREMOSO AL TOLTECA



DESSERT



10 PORZIONI

Per il cremoso al tolteca

**440 g cioccolato Tolteca
Novacream**

360 g latte intero
360 g panna fresca
120 g tuorlo d'uovo
130 g zucchero semolato

Per il croccante al riso

soffiato

**60 g cioccolato al latte
Miranda Novacream**

240 g pralinato alla nocciola
36 g burro
90 g pailleté feuilletine
90 g riso soffiato

Per l' ananas roti

400 g ananas tagliato a
cubetti regolari
1 limone
½ rametto rosmarino

1. Realizzare la crema inglese e versarla sul cioccolato emulsionando bene. Colare in stampi da quenelle e abbattere in negativo; sformare e servire a circa 6°C.
2. Sciogliere il cioccolato al microonde aggiungere il burro freddo a pezzettini, il pralinato, e alla fine le pailleté e il riso. Stendere e coppare.
3. Pelare l'ananas perfettamente, tagliare a cubetti. Lasciare sgocciolare per circa un'ora, miscelare allo zucchero, al succo di mezzo limone e al rametto di rosmarino. Cuocere a fuoco vivo fino a 102°C e, infine, far riposare per almeno 12 ore. In seconda cottura, cuocere in pentola di rame fino a 103°C con il succo di mezzo limone (circa 10 minuti di ebollizione, fino a quando le gocce raccolte con un cucchiaino non iniziano a gelificare).

Presentazione del piatto: disporre alla base il croccante al riso soffiato. Poggiare sopra la quenelle di cremoso al tolteca e servire con accanto l'ananas guarnito con zucchero di canna e caramellato.

Temperatura di servizio: Freddo.





Sigle a garanzia di TRADIZIONE E QUALITÀ ITALIANA

Due aspetti inscindibili tra loro.

IGP, IGT, DOC, DOP, STG:

queste le sigle dei prodotti di
qualità più conosciute.

Ma cosa significano realmente?

”

La tradizione italiana agroalimentare è riconosciuta ovunque, ma ciò non sempre è garanzia di “qualità” e “sicurezza”, parlando di alimenti: basti pensare al pericolo continuo delle tante imitazioni a danno del nostro Paese! Se volessimo percorrere un breve ma importante “viaggio virtuale” tra sigle e codici nelle etichette, scopriremmo una vera e propria “carta d’identità” dei prodotti. Tre o quattro lettere alla fine del nome, un simbolo colorato sull’etichetta o la garanzia di un bottegaio di fiducia: le sigle dei prodotti di qualità sono sempre messe bene in mostra e spesso utilizzate per promuovere i prodotti stessi. Ma le sigle sembrano anche in grado di moltiplicarsi da sole: a più di 50 anni dalla loro ideazione, rischiano di diventare un enigma, più che un’indicazione. Gli acronimi sono infatti semplici da gestire e corti da riportare, ma spesso difficili da interpretare: se vi chiedete cosa c’entrino i vini DOCG con i DOC e con i DOP, se vi domandate quale parentela leghi IGP e IGT, se credete che PAT sia il frastuono di una pacca sulle spalle, beh! Avete tutta

la mia comprensione, ma per la nostra sicurezza dobbiamo conoscerli.

Il nostro è il Paese europeo con il maggior numero di prodotti agroalimentari a denominazione di origine e a indicazione geografica riconosciuti dall’Unione Europea. Un’ulteriore dimostrazione della grande qualità delle nostre produzioni, ma più di tutto della forte relazione che lega le eccellenze agroalimentari italiane al proprio territorio di origine. Infatti, il legame indissolubile con il territorio esige la salvaguardia degli ecosistemi e della biodiversità; sostiene la coesione sociale dell’intera comunità. Allo stesso tempo, sono uno strumento importante e necessario, perché grazie alla certificazione comunitaria si danno maggiori garanzie ai consumatori con un livello di tracciabilità e di sicurezza alimentare più elevato rispetto ad altri prodotti. A fronte di questo ragionamento, non possiamo non fare una riflessione su quanti tentativi di demonizzare i prodotti italiani da parte dell’Ue (ricordate il vino? Etichettarlo come un pacchetto di sigarette). Questo perché i mercati globali, sostenuti dalle normative CEE, spingono verso acquisti che escludono i prodotti della “nostra terra”, ponendo ai margini un intero mondo economico e sociale popolato da contadini, vignaioli, piccoli artigiani. La possibilità di far leva sull’intelligenza del consumatore e garantire il “rinascimento” delle vitali produzioni contadine. Ed ecco che per garantire ciò arrivano i “PAT” (Prodotto Agricolo Tradizionale) o le stesse De.Co. (Denominazione Comunale d’Origine). Li avete mai visti

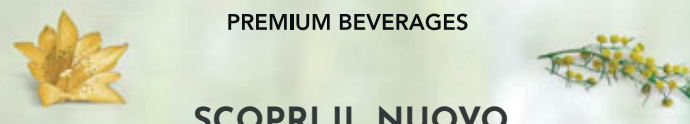
**Carmela Cerrone: campana, classe 1973, è sommelier professionista e degustatore ufficiale, iscritta all’Albo degli esperti di vino, è anche esperta di enogastronomia, giornalista e foodblogger, collabora con diversi blog e testate di settore. Ha collaborato con Bibenda e la “Guida” 5 Grappoli, con 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.*

o provati? Sapete cosa sono? La denominazione comunale è un riconoscimento che gli Enti locali, i Comuni, attribuiscono a quei prodotti ritenuti in qualche modo "tipici" o legati storicamente al luogo e che non hanno altri riconoscimenti, come Dop, Igp, Stg, Pat o altro e non è un marchio europeo. Ad oggi l'Italia detiene un elenco di ben 317 prodotti DOP, IGP, STGe 526 vini DOCG, DOC, IGT consultabile sul sito del Mipaaf.

Ma perché scegliere Dop e Igp? Innanzitutto per mangiare meglio e perché possiamo sicuramente dire che i prodotti Dop e Igp hanno una qualità superiore, garantita da lavorazioni tradizionali ed esperte, tramandate nel tempo, che assicurano la perfezione in ogni minimo dettaglio del prodotto. E vorrei fare una precisazione ulteriore sulle DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Al pari della sigla DOC, questo marchio fa ora parte della grande famiglia DOP: è in ogni caso attribuito ai vini già riconosciuti come DOC e ritenuti di particolare pregio da almeno 10 anni. Qualche esempio? Taurasi, il Brunello di Montalcino o il Fiano di Avellino. Altra ragione per sostenere le certificazioni e scongiurare le truffe. Come ormai tutti sappiamo, nel mondo è molto diffusa la contraffazione di prodotti italiani, così come l'importazione di alimenti prodotti all'estero, etichettati in Italia e infine venduti come Made in Italy. Per le Dop e Igp questo non è possibile: ogni prodotto che vanta una di queste due certificazioni ha ottenuto il riconoscimento dall'Unione Europea dopo un iter molto lungo e severo, e la sua origine e lavorazione viene controllata da un Organismo Autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole. Non si "sfugge" quindi, e si va incontro a sanzioni penali pesantissime in casi di falsificazioni o frodi di Dop e Igp e d ecco perché è fondamentale conoscerle. E concludiamo questo viaggio con un'ultimasigla che nell'era "green" diviene sempre più fondamentale: BIO è infine la parola utilizzata in Italia per identificare bevande e alimenti prodotti con metodi biologici, quindi senza l'utilizzo di sostanze di sintesi chimica. Il riconoscimento europeo è dato da un particolare marchio, composto dalla sagoma di una foglia con dodici stelle bianche su fondo verde chiaro. Il logo e la denominazione biologico (o la sua abbreviazione BIO) possono essere riportati solo sulle confezioni di prodotti che utilizzino almeno il 95% di ingredienti agricoli coltivati con metodi biologici e conformi al sistema di controllo e certificazione nazionale. Dal 2012 il marchio BIO può essere usato anche per il vino, che fino ad allora aveva dovuto accontentarsi della dicitura "ottenuto da uve biologiche". Non è un segreto: mangiare cibi italiani di qualità, genuini e di provenienza garantita non rende immortali ovviamente, ma ci aiuta sicuramente a mantenere in buono stato di salute il nostro corpo e... il nostro spirito! ■



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 DAY**

www.lurisia.it  



Gocce di salute e di sapore: EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'olio evo, alimento indispensabile nella nostra nutrizione quotidiana, in grado di ostacolare e prevenire molte malattie. Ma come sarà la campagna produttiva 2022? Diverse le opinioni... ”

L'annata 2022 non sarà semplice per l'olio evo, come per altri settori agroalimentari. In Campania, ad esempio, si registra un **-5% di prodotto olive raccolte**. Il perché è facilmente spiegato dall'andamento climatico: le temperature e l'assenza di pioggia non hanno favorito lo sviluppo del frutto. Aspetto favorevole di quest'annata è invece che non si sono verificati attacchi della

mosca per mancanza di precipitazioni. "Mi auguro che le presunte rese in olio siano più alte - ha detto il presidente **Francesco Acampora** di *Aprol* Campania e Presidente Coldiretti Avellino, che ha aggiunto - ovviamente le nostre sono previsioni, calcolate per andamento climatico. Quest'anno la raccolta sarà anticipata di qualche settimana. Col mix di caldo e siccità, la pianta si è trovata costretta a sacrificare parte della sua produzione e in alcuni casi sono già visibili frutti secchi, segno tangibile degli scompensi climatici. Da produttore, poi, aggiungo che il picco del calo si è registrato soprattutto in Irpinia nella misura del 12,5%".

Un dato preoccupante, visto che la produzione dell'Irpinia non ha grandi numeri ed è conosciuta soprattutto per la qualità. Un altro produttore "speciale" e non scontato, che ha fatto della produzione di olio una filosofia di vita, è **Gianfranco Testa**, a lungo direttore della Divisione di Urologia della Azienda Ospedaliera di Alta Specialità "V. Monaldi" di Napoli

In alto, una vista notturna del "Mulino della Signora" e l'olio di loro produzione. Da sinistra, sempre il Luxury Country House "il Mulino della Signora" di Gianfranco Testa e il presidente Francesco Acampora di Aprol Campania e Presidente Coldiretti Avellino



ed attualmente primario emerito. Da qualche anno si è dedicato alla sua piccola creatura creata: **Luxury Country House "il Mulino della Signora"**, dove tutto si è fondato sull'olio evo. Dieci ettari che circondano una dimora ristrutturata, al cui interno un ristorante rende protagonista il principe indiscusso della tavola: proprio **l'olio extravergine di oliva**. Siamo a Frigento (Av), luogo di culto delle olive.

"Sono molto fiducioso dell'annata, almeno sino ad oggi - dice il professor Testa. - L'annata per noi sarà positiva, anche perché siamo stati graziati dalla grandine e dagli attacchi della mosca olearia, praticamente assenti. Anche noi anticiperemo la raccolta di qualche settimana". Il Mulino della Signora ha curato artisticamente anche il packaging, vera opera d'arte, come lo stesso contenuto, in esclusiva dall'opera di **Francesco Musanti - l'albero della vita** -. Il Maître de' il Mulino della Signora **Lucio Cammisa** fa parte della grande famiglia FIC.

Conosciamo le peculiarità di questi oli extravergini, due le varietà eccellenti prodotte dall'azienda agricola di Frigento, a partire dai nomi: Ravece e Papaloia, oli extravergini con grado di acidità particolarmente basso e con elevato numero di perossidi che lo proteggono dall'ossidazione. I prodotti sono disponibili in diverse confezioni: lattina da 3l, lattina da 0,250l, bottiglia cartonata da 0,5l con shopper.

Il Ravece è un olio in purezza elegante e vegetale, verde, con tonalità gialle, ottima fluidità, dal sapore pronunciato e dalle caratteristiche spiccate, con un fruttato intenso, decisamente erbaceo, con sentori di foglia di pomodoro, carciofo, cardo, sedano. Al gusto risulta inizialmente dolce, con note di piccante e amaro di media intensità; retrogusto di pomodoro e mandorla, non untuoso. Da abbinare, rigorosamente a crudo, a zuppe di legumi, arrostiti di carne, per gli amanti delle curiosità anche al gelato o al cioccolato al latte.

La papaloia è un blend di pregiate varietà, molite da sole e poi sapientemente assemblate. Dal colore verde tendente al giallo con note leggere di amaro e piccante, armonico, fruttato medio, erbaceo, con sentori di pomodoro, carciofo, mela verde, erba appena tagliata. Un olio eccezionalmente fluido, regala al palato ulteriori sensazioni di frutta dolce (esotica). La sua delicatezza lo rende particolarmente adatto a condire piatti leggeri dal gusto poco pronunciato.

La nostra penisola negli anni ha fatto passi da giganti per poter portare sulle nostre tavole "salute" è l'olio extravergine è tra questi, aiutiamo i nostri territori consumando prodotti del territorio. Più di ogni altro momento hanno bisogno di ciascuno di noi. La crisi è totale: economica ed alimentare. Sosteniamoci! ■



La comunicazione di prodotti di qualità STRATEGIA VINCENTE PER LA CUCINA ITALIANA

“Lavorare in stretta sinergia per comunicare la migliore Italia gastronomica possibile, fra tracciabilità e prodotti genuini che arrivano sulle nostre tavole”

Luglio - Agosto 2022 è stato un grande bimestre, non solo per la redazione di **"Italia a Tavola"**, bensì per tutti coloro che la supportano e ci collaborano ogni giorno. Abbiamo infatti festeggiato i **nostri 36 anni di lavoro giornalistico spegnendo 300 candeline di numeri pubblicati**. Un traguardo importante, che testimonia la grande attenzione con cui, quotidianamente, abbiamo svolto e svolgiamo il nostro lavoro di comunicazione nell'affascinante e variegato (ma anche molto delicato!) comparto dell'agroalimentare e dell'enogastronomia italiana.

È piacevole, oltre che prestigioso, per il sottoscritto poter ricordare tale risultato sulle pagine di un altro importante magazine, voce ufficiale di un nostro grande partner com'è la **Federazione Italiana Cuochi**, che infatti trova ampio spazio nella "grande famiglia" di "Italia a Tavola". Ed è altresì importante che si torni a pubblicare un mio intervento su un numero de **IL CUOCO** interamente dedicato al tema dei prodotti di qualità e certificati.

È proprio dalle **materie prime di alta qualità**, testimonianza di una produzione di eccellenza del nostro Paese, che si basa la **grandezza della cucina italiana**. Certo, poi confortata e supportata dalla grande professionalità dei nostri Cuochi e Chef, segnata dalla necessità di trovare sempre personale qualificato in sala e nell'accoglienza. Ma è proprio dall'utilizzo delle materie prime straordinarie che ciascun territorio, ciascuna regione, ciascuna provincia della nostra Italia riesce a produrre, che la cucina italiana tutta consolida le proprie radici e le proprie tradizioni, tanto apprezzate in tutto il mondo.

Altra testimonianza importante di come la **strategia della comunicazione** sia comune al nostro e al vostro magazine, è la grande attenzione che entrambi dedichiamo alle numerose **aziende del comparto**, che ogni giorno ci supportano e che sono la prova tangibile del grande lavoro quotidiano dei produttori, degli imprenditori, delle imprese per rendere il cibo italiano la vera eccellenza dell'agroalimentare.

Il mio plauso, dunque, va a questo ottimo lavoro di squadra che Federcuochi porta avanti e del quale, consentitemi di dire, anche noi di "Italia a Tavola" ci sentiamo parte integrante e protagonista. Per questo, tornerò a scrivere con gioia di altri argomenti su **IL CUOCO**, mentre il presidente nazionale FIC, i dirigenti e gli associati tutti alla Federazione troveranno sempre tutto lo spazio che meritano sul nostro magazine. Buon lavoro... ■





EFFETTO
SENNNA



BONDUELLE FOOD SERVICE, un'offerta di vegetali adatta al mondo di banqueting e catering

L'ampia offerta di vegetali di Bonduelle Food Service, partner di Federazione Italiana Cuochi, comprende diverse soluzioni adatte per le esigenze di Banqueting e Catering,

come le verdure Minute® già cotte al vapore, Le Grigliate e i finger food VEGGIE PASSION. Anche alcune delle novità più recenti, lanciate nell'ambito del progetto Greenology, l'ar-



Lollipop di falafel ai semi

te della cucina a base vegetale, sono la soluzione ideale per questa tipologia di ristorazione: i Cereali e Legumi surgelati Minute® in 5 referenze, già cotti al vapore e subito pronti: Bulgur, Orzo, Quinoa, Lenticchie e Ceci e le 3 novità della gamma Veggie Passion con Falafel, Snack Basmati, verdure e Cheddar e Snack Spinaci, piselli e provola.

Nel numero di Ispirazioni Culinarie Magazine "Speciale Banqueting & Catering. Ripartire dal menu: idee e suggerimenti per proposte a base vegetale", il periodico di informazione su tendenze e novità nella ristorazione, realizzato in collaborazione con gli Chef Antonello Apicella e Fabio Asti, si approfondisce la tematica con utili consigli e ispirazioni culinarie.

Per gli chef Apicella e Asti il successo della banquetistica si gioca in particolare su due asset fondamentali: la varietà del menu proposto e il controllo del food cost.

La varietà del menu, che Banqueting e Catering devono saper proporre, è in primo luogo la risposta a scelte ed esigenze alimentari diverse, rappresentate oggi da un numero in continuo aumento di vegetariani, vegani e soprattutto flexitari, senza trascurare anche i soggetti con allergie e intolleranze. Il professionista della ristorazione non può tralasciare queste crescenti richieste e deve anzi tenerne conto nella propria offerta proposte a base vegetale, sane e sostenibili. A questo primo elemento se ne affiancano altri come l'attenzione alla qualità degli ingredienti, l'impiego di metodi di cottura diversi, la proposta di salse e condimenti alternativi per sollecitare la curiosità e arricchire l'esperienza sensoriale dell'ospite.

Per gli chef Apicella e Asti l'altro asset importante per la ripartenza del settore è il controllo del food cost, per determinare non solo i margini di guadagno di un piatto, ma più in generale per impostare e gestire tutte le operazioni e risorse impiegate per la sua realizzazione.

Sempre in Ispirazioni Culinarie Magazine, i due chef propongono diversi spunti per ricette adatte al Banqueting e al Catering, capaci di conquistare l'ospite e garantire nello stesso tempo un food cost vantaggioso.

Tra le ricette proposte Lollipop di Falafel ai semini, Tartelletta di Snack spinaci, piselli e provola, robiola alla curcuma e petali di pomodoro essiccati e Insalata di Quinoa, lenticchie, mais.

L'ultimo numero di Ispirazioni Culinarie Magazine dedicato a Banqueting & Catering può essere scaricato, sul sito Bonduelle Food Service



Tartelletta di snack spinaci, piselli e provola, robiola alla curcuma e petali di pomodoro essiccati



Insalata di quinoa, lenticchie e mais

L'importanza DELLA STAGIONALITÀ IN CUCINA

“Stiamo invertendo la rotta e le nostre abitudini alimentari ci stanno facendo tornare ad una maggiore consapevolezza per la salvaguardia del nostro benessere”

Oggi, forse anche per le eccessive tecnologie impiegate, ci troviamo molto spesso a gestire le produzioni dell'agroalimentare con un crescente impiego di forzati processi di coltivazione, tali da aver perso di vista il ciclo stagionale di molti prodotti. Un tempo, il momento della semina veniva scelto dal contadino osservando la disposizione della luna ed altri fattori astrali, con dinamiche ancora riconducibili alle affinità tra la vita delle colture e le intrinseche necessità dell'uomo.

In generale, ancora oggi, i prodotti della terra hanno importanti qualità nutritive e funzionali se assunti nell'arco di tempo del loro ciclo naturale di maturazione e di stagionalità, nonostante le alterazioni climatiche odierne. Ma, come già accennato, negli ultimi decenni abbiamo perso molti di questi valori, ritrovandoci in gran parte dell'anno e con sempre maggiore disponibilità prodotti che un tempo erano relegati magari ad una singola stagione.

• Ma che cos'è la stagionalità in cucina?

Per stagionalità, riferita ad un prodotto alimentare, si intende il periodo temporale nel quale sviluppa le sue massime e migliori proprietà organolettiche, con la sua piena maturazione. Ciò coincide con l'abbondante produzione e reperibilità del prodotto al suo migliore costo di acquisto nel mercato. La stagionalità non è legata solo al mondo agricolo, ma anche a quello zootecnico ed ittico. Sfuggono, invece, a queste dinamiche i prodotti di allevamento non naturale, dove tutto viene

sconvolto e artefatto. Non stupisce più, quindi, trovare sui bancali cetrioli e zucchine a dicembre e cavolfiori o broccoli a giugno, e così pure certe specie ittiche. Tutto ciò, poi, inutile sottolinearlo, influenza il prezzo finale di vendita.

• **Nutrirsi con i cibi di stagione, comunque, rimane un'ottima medicina preventiva.** Campagne d'informazione ed una grande attenzione per la nostra salute, hanno avvicinato i consumatori ad una maggiore conoscenza di ciò che mettiamo in tavola. Gli alimenti nella loro stagionalità hanno ritrovato il legame profondo con il ritmo della natura umana. Un'alimentazione sana ed equilibrata dovrebbe quindi avere la priorità, seguendo anche a tavola il ritmo delle stagioni.

Diversi studi scientifici, ad esempio, evidenziano come i vegetali consumati nella loro specifica stagione di maturazione posseggano proprietà nutritive superiori rispetto a un prodotto maturato al di fuori del proprio arco temporale ideale. Le conoscenze relative alle quattro stagioni rappresentano un'opportunità per comprendere il valore dei cibi in rapporto al diverso operare dei cicli della natura stessa. L'uomo del passato, specialmente il contadino, percepiva il variare dell'azione degli "elementi" quale risultato delle trasformazioni spontanee e armoniche dell'alternarsi delle stagioni e delle singole giornate. Oggi la perdita del rapporto con i ritmi naturali, causato anche dai cambiamenti climatici e il distacco dalla natura stessa, sembra essere uno dei motivi di malattie fisiche e mentali dell'uomo moderno.

Ma, per fortuna, stiamo invertendo la rotta e le nostre abitudini alimentari ci stanno facendo tornare ad una maggiore consapevolezza, dettata da numerosi fattori sociali, etici, economici, di salvaguardia del nostro ambiente e soprattutto del nostro benessere fisico, tralasciando vecchie abitudini dell'immediatezza e la facilità di reperire tutti gli alimenti sempre e subito. ■



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

L'Italia delle cento cucine e delle MILLE RICETTE REGIONALI

La cucina, soprattutto nel nostro Paese, ha rappresentato da secoli il luogo di scambio culturale e di contaminazione sociale per eccellenza, di dialogo e pace

L'Italia delle cento città e dei mille campanili è anche l'Italia delle cento cucine e delle mille ricette. La grande varietà di tradizioni gastronomiche, specchio di un'esperienza storica segnata dal particolarismo e dalla divisione politica, è l'elemento che maggiormente si impone agli occhi e al palato del visitatore, rendendo incredibilmente ricco, e perciò attraente, il nostro Paese "come nessun'altro.

Anzitutto è indispensabile restituire alla storia della cucina, e a quella territoriale, una sua specifica dimensione, una sua autonomia che si lega anche all'economia, ai modi di produzione e di approvvigionamento influenzati anche da vicende politiche e istituzionali. Ma, soprattutto, la nostra "identità" è fatta da saperi e da tecniche della cultura materiale, da riti e da bisogni della vita quotidiana, le forme del gusto che vanno cercati *in primis* nella trama profonda di un'identità "italiana". Di tale identità le prati-

che di cucina e la cultura gastronomica sono parte essenziale.

Facendo una riflessione sul significato di identità, quando si tratta di tradizioni alimentari, sembrerebbe scontato pensarla come appartenenza a un territorio, ai prodotti e alle ricette di un determinato luogo. Ma così si dimentica che l'identità si definisce anche (o forse soprattutto) come differenza, cioè in rapporto agli altri. Nel caso specifico della gastronomia ciò appare con chiarezza: l'identità locale nasce in funzione dello scambio, nel momento in cui un prodotto o una ricetta si confrontano con culture e regimi diversi. In tal modo, non sarà difficile rinvenire una circolazione di usanze alimentari, di conoscenze gastronomiche e di pratiche di cucina che da tempo assai antico fanno esplicito riferimento a un contesto, ma proprio a partire dalla loro diversità, si delinea nel momento stesso in cui entra in circolo. La cucina in tal modo si rivela per ciò che effettivamente è: il luogo per eccellenza dello scambio e della contaminazione, oltre che (più che) dell'origine. Se un prodotto può essere espressione di un territorio, il suo uso in una ricetta è quasi sempre il frutto di un'ibridazione.

Nell'ultimo settantennio l'Italia si è lasciata alle spalle denutrizione e squilibri alimentari, un lunghissimo ciclo della storia gastronomica che potremmo definire preindustriale. La crescita del benessere è stata contrassegnata dall'adeguamento del mondo rurale agli stili di vita della città, senza portare a un livellamento nazionale dei consumi. Invece di tradursi, come in Inghilterra, in Germania e negli Stati Uniti, in egemonia del prodotto industriale, pronto da consumare, la ricchezza ha stimolato in Italia la valorizzazione di alimenti e ricette tradizionali, la ricerca (e quindi salvaguardia) delle piccole produzioni e il culto della rarità eno-gastronomica, inoltre la cucina di casa è rimasta un importante referente. Il nostro paese diversifica la propria immagine e recupera il passato: liquidate le ineguaglianze ma non la loro portata culturale, lo riformula con nuove strategie commerciali. Gli stereotipi - povero e ricco, nobile e contadino - applicati ai cibi odierni, assumono valori nuovi. Anche nel suo rapporto con la modernizzazione, il modello italiano presenta peculiarità



contraddittorie, ben riconoscibili. La storia d'Italia ha avuto, nel corso dei secoli, una sua originalità rispetto a quella di altri Paesi: la fitta presenza di nuclei urbani e la grande forza (se pur in modi diversi a seconda delle vicende di ciascuna regione) della tradizione, risalente all'epoca romana e rivitalizzata nel corso del Medioevo. In questo contesto prende forma e senso quanto si è detto finora: è la città, a costituire il luogo strategico di costruzione e trasmissione di una cultura gastronomica, al tempo stesso locale e nazionale. La città è il luogo per eccellenza dello scambio commerciale, ma anche, secondo un modello esclusivamente italiano, il capoluogo di un territorio, grande o piccolo, che a essa fa riferimento sul piano amministrativo, produttivo e culturale. Dunque, la città è un perno decisivo del modello di interpretazione che stiamo proponendo: essa rappresenta il territorio, i suoi beni e la sua cultura (anche gastronomica) per metterla in gioco, esportarla, diffonderla. Perciò in Italia il patrimonio gastronomico viene normalmente individuato e riconosciuto attraverso il richiamo di identità cittadine, e ciò non solo nel caso di ricette o preparazioni elaborate, ma anche in ambito urbano, nelle botteghe artigianali o negli stabilimenti industriali. Inoltre la riscoperta del territorio è stata parte integrante dell'evoluzione della gastronomia.

Il territorio è sintesi di luogo e sviluppo, come evoluzione di processi di apprendimento sociale. Il territorio influenza questo processo di apprendimento, in quanto fornitore di linguaggi, occasioni comunicative, forme di fiducia nello scambio di conoscenze.

Lo stesso paesaggio fa parte integrante di un territorio, esso rappresenta la configurazione visibile del senso, della memoria di una comunità. La manomissione di un paesaggio, infatti, sabota più o meno esplicitamente il sistema di identificazione culturale di una certa comunità, ne lede il sistema dei significati, provocando disorientamento cognitivo. Ed è esattamente questo che la conoscenza locale evita cristallizzando l'intelligenza, l'immaginazione e le abilità delle persone che vivono e producono all'interno di un dato territorio, scambiandosi reciprocamente informazioni ed esperienze, trasmesse attraverso il fare ed il vedere.

Questa conoscenza è radicata in un'area specifica sulla quale le persone sono legate da valori, tradizioni, simboli condivisi che favoriscono validi comportamenti di sistema produttivo, garantendone sia la specificazione dei meccanismi di riproduzione sociale, sia l'assolvimento di bisogni economici e favorendone la competitività. ■



PECORINO DI FILIANO, genuino lucano

“Un'altra eccellenza agroalimentare italiana che si incastona in un paesaggio unico e affascinante del Mezzogiorno”

Eccellenza della **Basilicata**, il **Pecorino di Filiano Dop** ancora oggi è prodotto con le antiche tecniche casearie tramandate di generazione in generazione che ne garantiscono qualità e genuinità. Formaggio dal profumo dolce e penetrante come le erbe genuine e l'odore dei pascoli di montagna.

Basilicata, terra dai colori autentici, accogliente, meta perfetta per un turismo esigente, alla ricerca di luoghi unici, lontani dalle rotte del turismo di massa, attento a riscoprire luoghi di bellezze storiche, naturali e gustare la ricchezza e la versatilità della cucina regionale lucana, con i suoi prodotti genuini. Il primato fra i prodotti tipici lucani spetta al Pecorino di Filiano Dop, un formaggio diventato famoso in tutto il mondo grazie al suo profumo dolce e penetrante e al sapore morbido nonostante la sua



prolungata stagionatura. Frutto della creatività contadina e delle tecniche più antiche dell'arte casearia, custodite da esperti maestri, il Pecorino di Filiano Dop nasce nel piccolo centro agricolo dell'**Appennino lucano**, ed oggi l'area di produzione comprende trenta comuni in provincia di Potenza tra cui, naturalmente, quello di Filiano tradizionalmente vocato alla pastorizia. Il Pecorino di Filiano Dop è un formaggio a pasta dura e semicotta prodotto con latte di pecora intero e crudo. Ha forma cilindrica a facce piane, il peso varia da 2,5 a 5 Kg e la stagionatura minima prevista prima dell'immissione al consumo è di 180 giorni.

Il sapore dolce e delicato del formaggio più fresco, una volta raggiunta la fase minima di stagionatura, diviene leggermente piccante, caratteristica che tende ad accentuarsi con l'avanzare dell'invecchiamento. Dal 2007 ha ottenuto il riconoscimento Dop e si è costituito un **Consorzio di Tutela** per promuoverlo a tutti i livelli. Il Pecorino di Filiano Dop in genere è consumato come formaggio da tavola; tuttavia, per il suo gusto deciso e le sue peculiarità organolettiche arricchisce molti piatti dai sapori forti tipici della cucina lucana, specialmente come formaggio grattugiato sulla pasta fatta in casa condita con ragù di carne.

Si abbina egregiamente ai vini del territorio, in particolare con l'**Aglianico del Vulture Doc**, al naso ampio e complesso, con note fruttate e sentori di spezie e dal sapore secco e caldo, con una eccellente persistenza aromatica. E poi da non dimenticare di visitare un territorio dalle antichissime origini che affascina con la cultura di **Matera**, città dei Sassi, le bellezze di **Maratea**, perla del Tirreno, **Senise**, **Potenza** e il cuore del **Vulture**. Una varietà di paesaggi unica, con le Dolomiti lucane, le distese di terra, i parchi nazionali e i boschi.

Buona scoperta! ■





**LA NOSTRA
MISSIONE:
ALLEVARE IL
PESCE
PERFETTO**



Per maggiori
informazioni visita
it.kingfish-zeeland.com



**RICCIOLA
KINGFISH
ZEELAND**

Pianificare menu e lavoro: CON I PRODOTTI DI STAGIONE

“Sono necessarie nuove strategie e queste partono anche dal lavoro dello chef e dalla nostra tavola, con soluzioni sostenibili e alla portata di tutti”

L'era del **consumismo** ci ha portato sempre più all'eccesso, svuotando e deprestando le **risorse ambientali**. Eccoci, dunque, a parlare di **sostenibilità**, tanto **ambientale** quanto **economica** e **sociale**. Rivedere le strategie con cui si agisce in grande scala, ma anche tra le mura delle proprie case, trovare punti comuni nella riduzione degli sprechi, ottimizzare le risorse, preservare il nostro ambiente diventano allora delle priorità.

Anche le strutture ristorative, di ogni ordine e grado, devono contribuire con la loro gestione. Un ottimo strumento, che ormai da anni trova molto gradimento tra i clienti, è l'uso

di prodotti stagionali, locali, a km. 0, biologici, di agricoltura biodinamica e certificati.

Dopo anni di cucine ad "effetti speciali" con prodotti provenienti dall'altro capo del mondo o di culture e cucine diverse dalle nostre, abbiamo ritrovato gusto e rapporto con i prodotti locali e di stagione, in una coesione armonica con il luogo e il clima in cui viviamo. Un menu prodotto con alimenti locali fa tornare l'armonia con i luoghi in cui vengono consumati gli stessi prodotti, oltre che contribuisce a:

- mantenere viva la tradizione culinaria locale;
- ridurre l'inquinamento ambientale dovuto al trasporto dei cibi;
- favorire il mantenimento delle aree agricole nei pressi dei centri abitati.

L'essere tornati a un atteggiamento di ricerca del cibo nelle aree limitrofe alle attività ristorative da parte dello chef o del gestore favorisce un riequilibrio degli usi alimentari e un rapporto con il territorio non esasperato dalla produzione intensiva.

Anche l'uso dei prodotti di **agricoltura biologica**, sempre più richiesti da una utenza attenta e sensibile ai consumi alimentari, contribuisce a dare al ristorante un valore aggiunto alla attività e un orientamento verso un mercato sempre più richiesto. I prodotti biologici, così come i biodinamici, si differenziano da quelli convenzionali in quanto escludono nelle varie fasi di produzione il ricorso a prodotti chimici di sintesi e a organismi geneticamente modificati. In pratica, niente pesticidi o concimi chimici, diserbanti, anticrittogamici o insetticidi. I prodotti a "**Marchio BIO**" messi in commercio secondo la normativa UE sono certificati da appositi Enti autorizzati. I prodotti da **agricoltura biodinamica** sono invece il risultato di colture in sintonia con la natura, con la terra e con gli uomini. La concimazione, la coltivazione e l'allevamento



sono attuati con modalità che rispettano e promuovono la fertilità e la vitalità del terreno e, allo stesso tempo, le qualità tipiche delle specie vegetali e animali. Metodo elaborato dall'esoterista **Rudolf Steiner**, basate sulla visione spirituale per il raggiungimento di un'agricoltura più in equilibrio con l'ecosistema terrestre. Anche i prodotti cosiddetti "certificati" danno una mano alle gestioni delle attività ristorative, in quanto garantiscono al consumatore, oltre la provenienza, anche il rispetto di determinati standard qualitativi.

Questi "marchi" sono ormai conosciuti da tutti, attraverso le sigle: **DOC** (Denominazione di Origine Controllata); **DOCG** (Denominazione di Origine Controllata e Garantita); **DOP** (Denominazione di Origine Protetta); **IGT** (Identificazione Geografica Tipica); **IGP** (Identificazione Geografica Protetta). Lo scopo è proteggere le indicazioni geografiche e le denominazioni di

origine di prodotti con caratteristiche legate al loro specifico ambiente, inclusi fattori naturali e di tradizioni produttive, facenti parte di "protocolli" di lavorazione dove rientrano (per certi prodotti) anche alimenti primari di trasformazione.

Se si vuole, infine, evitare il tracollo dei nostri ecosistemi e far fronte alle emergenze cui siamo sottoposti troppo spesso in questi ultimi tempi (emergenze sanitarie, guerra, rincari energetici, siccità...), **sono necessarie nuove strategie e dove ciascuno di noi gioca un ruolo importante e di grande responsabilità. Questo parte anche dal lavoro dello chef e dalla nostra tavola, con soluzioni di gestione sostenibile** alla portata di tutti, con pratiche più durevoli ed incisive, atte a salvaguardare la natura, il nostro ambiente, le nostre produzioni, la nostra salute e la cultura di una sana e buona alimentazione. ■

ZUCCHI
1810

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



Marchi di tutela in cucina: qualità e prezzo SONO GARANTITI?

“ Alcune considerazioni che hanno lo scopo di evidenziare l'importanza di scelte consapevoli che ogni giorno compiono chef, cuochi, ristoratori e imprenditori ”

Analizzando un alimento a qualunque livello, tra le criticità più comuni si riscontra spesso la mancanza di uno standard concreto per **l'individuazione della qualità**.

Questo perché gli interessi economici e la ricerca di un'uniformità produttiva influiscono negativamente sui requisiti di valutazione delle materie prime. Non è quindi un caso che i cuochi più avveduti dedichino una cura maniacale alla scelta dei fornitori: ognuno si crea una scrupolosa e personale rete di produttori per garantirsi **le fonti migliori**.

Il concetto è semplice: per un risultato finale emozionante bisogna investire su materia prima vera, lavorata con estrema cura e che contenga quel tocco di territorialità in grado di caratterizzare il piatto. Partendo da basi eccelse è più semplice ed appagante esaltare sapori e consistenze. L'obiettivo

del cuoco dovrebbe essere quello di valorizzare l'identità, le origini e la qualità reale e percepita delle sue ricette, con uno sguardo vigile alla sicurezza, alla nutrizione del benessere ed al rispetto dell'ambiente.

Il mercato dell'agroalimentare è ricco di sfaccettature, con prodotti di alta e bassa qualità, costosi o economici. I marchi a tutela rivestono sicuramente una garanzia sul metodo di ottenimento del prodotto, sull'origine della materia prima e sulle lavorazioni successive, come stagionatura e porzionatura. Sono però molti gli operatori professionali della cucina ad interrogarsi sull'effettiva qualità assicurata dalle sole certificazioni?

È innegabile che tanti piccoli produttori non certificati riescono a garantire una straordinaria unicità sensoriale ai loro alimenti in quanto ne controllano con maniacale attenzione tutte le fasi.

La considerazione sopra riportata non ha lo scopo di condannare i prodotti a marchio DOP-IGP o certificazioni varie, ma l'intento di evidenziare l'importanza di una scelta consapevole.

Concludiamo con la domanda iniziale: marchi di tutela in cucina: qualità e prezzo sono garantiti? La risposta datela voi, certificazione e prezzo (alto o basso) non possono essere i soli metri di scelta. Esistono i "prodotti di qualità", bisogna saperli trovare. ■





PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

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



#NONTOCCATEMILAPADELLA®



PENTOLEAGNELLIOFFICIAL

ALLUMINIOAGNELLI
FAMIGLIA DI IMPRESE

Carne bio, ma QUANTO CI COSTI?

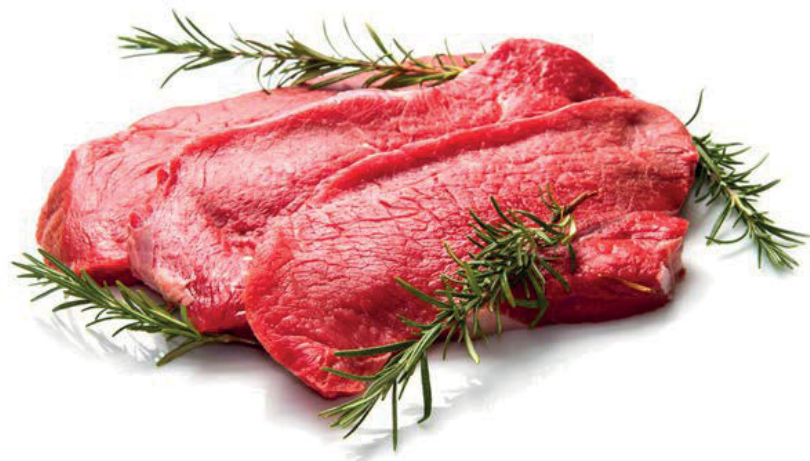
“La domanda è legittima, proprio quando numerosi consumatori italiani si sono spostati verso le produzioni biologiche”

Se nei Paesi europei la “carne bio” è da lungo tempo entrata nel piatto e nella grande distribuzione, in Italia il biologico della zootecnia è ancora per molti versi guardata con diffidenza, in quanto i consumatori italiani ritengono poco veritiere le effettive condizioni degli animali allevati, riferite dalle tante aziende che fino all'altro giorno erano colossi negli allevamenti intensi, e che oggi sembrano essersi “redente” al benessere dell'animale o forse solo alla nuova tendenza di mercato.

Ma quali sono le caratteristiche che contraddistinguono e identificano questo prodotto e cosa ha di speciale questa carne?

La carne è di provenienza **biologica** quando non contiene antibiotici, stimolanti per la crescita o residui chimici di alcun genere; quando gli animali sono allevati prevalentemente al libero pascolo e tutti gli alimenti di cui si nutrono sono biologici e privi di OGM; quando gli allevamenti osservano le normative sul rispetto e il benessere dell'animale, ovvero l'insieme di leggi che salvaguardano il loro comportamento naturale secondo logiche bionaturali e fisiologicamente normali e, inoltre, in tutto il processo produttivo viene massimizzata la qualità del prodotto e non la quantità. Chi compra biologico lo sa bene che deve allentare i cordoni della borsa a giustificazione delle diverse tipologie di allevamento e dei costi maggiori di produzione e di distribuzione.

Ma è proprio e sempre così ?



Attualmente ai “grossi produttori” (veri imperi agroalimentari e zootecnici e della grande distribuzione) attraverso deroghe con circolari legislative, sono concessi tempi lunghi e minori restrizioni da osservare per attuare la loro riconversione industriale al mercato BIO, a discapito, naturalmente, dei piccoli produttori onesti che da sempre operano nel settore, non per maggiori profitti ma esclusivamente per garantire l'alta qualità del loro prodotto e la salvaguardia di quelle razze che altrimenti, nella globalizzazione, sarebbero a rischio di sopravvivenza.

Riteniamo non appropriato che normative di legge permettano e ritengano sufficienti 12 mesi di stile di vita biologica per trasformare un bovino in “Bio”, consentendo anche la promiscuità tra animali (bio e non) per motivi di spazio come, del resto, l'integrazione di mangimi bio con foraggio convenzionale, anche se solo al 20%, dove per legge non è necessario dichiarare se è di provenienza da sementi OGM.

Di fatto si offre e a caro prezzo al consumatore qualcosa di diverso rispetto a quello che ci si aspetta come biologico, specie da coloro che operano da sempre nella grande distribuzione.

È giusto salvaguardare l'occupazione di queste grosse holding zootecniche, permettendo loro la trasformazione della filiera produttiva, ma pur sempre nel lecito e all'insegna della trasparenza, con regole rigide e senza lasciare dubbi di interpretazioni legislative. Noi, come consumatori (e cuochi) siamo dell'avviso che è giusto e lecito che tutti i soggetti operanti nel mercato possano riconvertirsi al BIO, non per un fatto di richiesta commerciale e ai fini di profitti economici, ma a esclusiva salvaguardia della nostra salute e del benessere animale, con determinati standard qualitativi e prezzi giustificati.

Come più volte affermato, la poca trasparenza crea sempre rischi e difficoltà di valutazione, soprattutto quando l'origine del cibo si allontana dalle nostre conoscenze ! ■

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.

Il benessere a tavola attraverso L'USO DELLE MATERIE PRIME

“Grande informazione e formazione devono sempre pervenire dal mondo della cucina professionale. Anche grazie all'impegno della Federcuochi”

Molte persone ultimamente scelgono un'alimentazione 100% vegetale o vegana per la propria salute o per motivi ecologisti, e c'è anche chi sceglie di limitare i prodotti animali per diminuire i danni a se stesso e al pianeta.

Se questi tipi di diete sia più o meno salutare è difficile affermarlo. Ci sono pro e contro. Quello che invece sappiamo bene è che seguire una dieta vegetariana o addirittura vegana che sia equilibrata non è facilissimo, anzi richiede molta attenzione e il supporto di un medico nutrizionista è indispensabile. Chi si limita a escludere soltanto la carne, ma in compenso mangia pesce, uova, latte e latticini, può stare abbastanza tranquillo, grazie a un'alimentazione bilanciata in tutti i nutrienti. Chi esclude uova e pesce e aggiunge ai vegetali solo latte e latticini può rischiare carenze di ferro e vitamina B12, con conseguenti problemi di anemie. Così pure per i vegetariani stretti, i "vegani", specie nelle

donne, e soprattutto e direttamente per i loro figli. Secondo i medici pediatri una madre vegana metterà al mondo una prole con una ridotta presenza di vitamina B12 e di ferro, nascendo così già svantaggiata, con rischi di anemia, quindi meno energia e possibili difficoltà nella crescita.

Comunque, un'alimentazione prettamente a base di vegetali che, a parità di peso, sono meno nutrienti di quelli di origine animale, perché contengono più acqua, meno grassi e meno proteine, occorre quindi mangiare di più. I vegetali poi contengono quasi sempre degli antinutrienti, sostanze che ostacolano l'assorbimento di sali minerali e vitamine o che inibiscono l'azione degli enzimi digestivi. Chi si orienta verso questi tipi di alimentazione, è perché vuole o deve perdere peso o anche per far fronte a cambiamenti di metabolismo corporeo, persone che si avvicinano a una certa età.

Alcuni anni fa ci fu una forsennata campagna denigratoria nei confronti della "carne" a tutto beneficio di un indotto di prodotti industriali vegetali, vegani, macrobiotici e chi più ne ha più ne metta, con un boom di vendite e fatturati non da poco. Il "messaggio" fatto sapientemente passare era considerare la carne come una delle maggiori cause di tumori al colon e gli allevamenti dei bovini tra le origini più rilevanti dell'effetto serra.

Gran parte della categoria dei cuochi (diretti operatori) oggi giorno è consapevole di cosa o non cosa sia dannosa per la salute dell'individuo, così come le pratiche lavorative sugli alimenti. L'informazione e la formazione "girano" attraverso il mondo della cucina professionale, anche grazie a un Ente che trova assolutamente necessarie competenze, preparazione e conoscenze approfondite in un settore sempre più coinvolto in tutti gli aspetti di "cucina salutistica".

Al singolo individuo sta a decidere che tipo di alimentazione e dieta seguire, a seconda delle proprie logiche e convinzioni personali, mentre al professionista di cucina è d'obbligo sapere come "coccolare" il cliente mettendosi al riparo da dannose e cattive preparazioni. ■





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)

SINCE 1838
Knorr
PROFESSIONAL

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



LA BASE AUTENTICA DI KNORR



LA TRADIZIONE MIGLIORATA, PER TUTTI



PER CUCINE DAI GRANDI VOLUMI



Brodo
Manzo



Brodo di
Verdure



Brodo
di Pesce



Brodo Elite



Brodo dell'Orto



Brodo Record



Brodo delle
Feste



Mise en Place
allo Zafferano



Brodo ai
Funghi Porcini



Brodo di Pesce



Brodo ai Frutti
di Mare



Brodo
Sapore



Brodo
Chiaro



Brodo
Vegetale



Brodo 60
cubetti



Unilever
Food
Solutions

Scopri di più su ufs.com

Support. Inspire. Progress.



SENZA
LATTOSIO

SENZA OLIO
DI PALMA

SENZA
GLUTINE

SENZA
GLUTAMMATO

LA BASE AUTENTICA DI KNORR

Gusto naturale e raffinato, senza glutammato

BRODO MANZO					
BRODO DI VERDURE					
BRODO DI PESCE					

LA TRADIZIONE MIGLIORATA, PER TUTTI

Sapore intenso, facili e veloci da usare

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

PER CUCINE DAI GRANDI VOLUMI

Piatti numerosi, veloci e a basso costo

BRODO SAPORE					
BRODO CHIARO					
BRODO VEGETALE					
BRODO 60 CUBETTI					

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



Unilever
Food
Solutions

Scopri di più su ufs.com

Support. Inspire. Progress.

Prodotti e persone DI QUALITÀ

“ La certificazione di beni ha raggiunto ottimi livelli e garantisce stabilità e continuità nella produzione. Possiamo sostenere altrettanto per quanto riguarda i servizi connessi? ”

La prima motivazione che ha spinto molti di noi a scegliere di abbracciare la professione del cuoco è la passione per il buon cibo e per il buon vino. Della buona tavola abbiamo fatto occasione conviviale, gastronomica e professionale. I marchi di qualità, che negli anni hanno supportato e seguito la scoperta o riscoperta dei buoni prodotti, ci hanno notevolmente supportato in questa azione di ricerca della “buona tavola contadina” dei nostri nonni. I marchi di qualità, e tutte le certificazioni e le garanzie previste per ogni alimento, **garantiscono ad oggi una salubrità e una stabilità dei prodotti alimentari** impensabile solo qualche decennio addietro.

Gli alimenti certificati, marchiati e tracciati ci raccontano la loro storia ancor prima di arrivare al nostro naso e al nostro palato. A garanzia della loro bontà, portano tutta una serie di certificazioni, documentazioni e verifiche di tipo chimico, fisico e organolettico già eseguite da esperti di settore.

In qualità di cuochi, esperti nell'utilizzo delle nostre capacità sensoriali, siamo spesso chiamati a valutare prodotti alimentari, bevande, condimenti e quant'altro di grezzo o trasformato possa entrare nelle nostre cucine e arrivare poi ai palati dei nostri clienti. Enormi passi in avanti sono stati fatti nell'ambito della

produzione alimentare. I percorsi di produzione normati hanno favorito la standardizzazione dei prodotti, con buona pace delle nostalgie di certi vini “del contadino”, di formaggi gessosi e di salami un poco rancidi...

La certificazione di beni ha raggiunto ottimi livelli e garantisce stabilità e continuità nella produzione. Possiamo sostenere altrettanto per quanto riguarda i servizi connessi? A che punto siamo con la certificazione dei processi produttivi? E con la certificazione relativa alle competenze di chi opera nelle cucine a vari livelli?

Lavorando nel campo dell'istruzione e della formazione professionale da quasi quarant'anni, posso testimoniare che sono stati fatti enormi passi in avanti. In ambito europeo con la certificazione delle competenze abbiamo spostato l'attenzione dalla conoscenza all'abilità fino alla competenza e alla responsabilità operativa. Mi permetto anche, in qualità di responsabile del Dipartimento Tecnico Professionale, di rilevare che, se vogliamo veramente che le cose cambino, dobbiamo tutti mettere da parte un pezzetto del nostro essere protagonisti in cucina per qualificare il gruppo (alzi la mano il cuoco che non si è mai sentito gratificato dall'essere al centro della scena).

Dobbiamo perciò accettare di pianificare il nostro lavoro, di progettare il menu calcolando con precisione millimetrica quantità e costi; dobbiamo imparare a scrivere le ricette in modo comprensibile, completo e corretto; dobbiamo imparare a comunicare tutto ciò ai nostri collaboratori.

Standardizzare non significa sacrificare o appiattire la creatività ma valorizzare l'estro che è in ciascuno di noi rimuovendo gli ostacoli che la cattiva gestione o la cattiva organizzazione pongono alla realizzazione di un lavoro ben fatto. ■

IPSE DIXIT
*La qualità
va costruita,
non controllata.*

Phil Crosby



GUARDA TUTTO



SkyLine, nuovi orizzonti in cucina

Rivoluziona il tuo modo di lavorare con i forni e abbattitori Skyline. Con One Connected, connetti le tue apparecchiature Electrolux Professional e puoi fruire del **credito d'imposta**:

- ▶ **40% con Transizione 4.0** per tutto il 2022
- ▶ **45% con bonus Sud**

Grazie al sistema **One Connected**
la tua sarà una vera Cucina **4⚡**



Experience the Excellence
[electroluxprofessional.com](https://www.electroluxprofessional.com)

Seguici su:



[ElectroluxProfessionalIT](https://www.facebook.com/ElectroluxProfessionalIT)



[ElectroluxProIT](https://www.instagram.com/ElectroluxProIT)



L'importanza dell'elle effe esse: LOCALE, FRESCO, STAGIONALE

La dieta della nostra tradizione, la dieta mediterranea, è basata su prodotti locali, freschi e stagionali. Per riuscire a proporre in maniera efficace la dieta mediterranea ho ideato anni fa l'acronimo **ELLE EFFE ESSE**: ricercare nei prodotti del territorio, qualità e quantità di frutta e verdura da filiera corta locale (ELLE), stagionale (ESSE), con le caratteristiche di qualità e freschezza (EFFE) che possono offrire i vantaggi diretti ed indiretti di una sana e corretta alimentazione.

Solo nel loro periodo naturale di maturazione la frutta e la verdura raggiungono il massimo del gusto, ma soprattutto della ricchezza di vitamine e minerali. Mangiare cibi di "stagione" rispetta i cicli biologici della natura, non contribuisce al riscaldamento delle serre, altre grandi responsabili dell'inquinamento ambientale. Occorre recuperare il concetto di mangiare i prodotti che nascono dalla terra, stagionalmente. Le nostre esigenze nutrizionali non sono uguali in estate o in inverno, e la natura ci dà le giuste risposte fornendoci a seconda del momento i nutrienti più utili.

La scelta va orientata su due spuntini di frutta tra colazione e pranzo, e tra pranzo

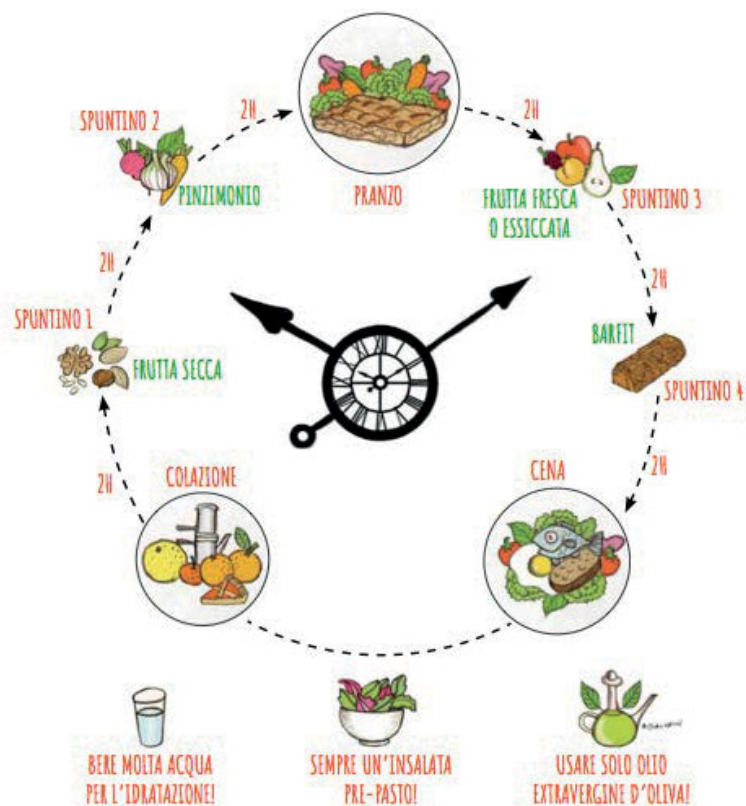


e cena; inoltre è opportuno far precedere ogni pasto da un'abbondante insalata condita con olio extravergine di oliva alla quale si possono aggiungere anche delle noci o delle olive e a seguire aggiungere un piatto di verdure cotte ai piatti che si portano a tavola. In tale maniera riusciamo a difenderci da tutti i fenomeni degenerativi indotti dallo Stress Ossidativo! ■

PROD.	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Albicocche												
Anguria												
Arance												
Ciliegie												
Fragole												
Kiwi												
Mandarini												
Mele												
Meloni												
Pere												
Pesche												
Susine												
Uva												

PROD.	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
Asparagi												
Bietole												
Broccoli												
Carciofi												
Carote												
Cavolfiore												
Cavolini												
Bruxelles												
Cetrioli												
Fagiolini												
Finocchi												
Melanzane												
Peperoni												
Pomodori												
Porri												
Rape												
Ravanelli												
Sedano												
Spinaci												
Zucchine												

*Il **Dott. Mauro Mario Mariani**, classe 1963, medico chirurgo, specialista in angiologia, si definisce mangiologo - www.mangiologo.it - considerata la sua attività professionale dedicata all'utilizzo della corretta alimentazione Mediterranea come prevenzione e terapia.



Secondo l'astronomia, l'anno viene diviso dai passaggi del sole agli equinozi e ai solstizi in quattro intervalli di tempo: **Primavera**, con inizio al passaggio del sole all'equinozio omonimo, intorno al 21 marzo (declinazione del Sole nulla); **Estate**, con inizio al passaggio del sole al solstizio omonimo, intorno al 21 giugno (declinazione +23° 27'); **Autunno**, con inizio al passaggio del Sole all'altro equinozio, intorno al 23 settembre; **Inverno**, con inizio al passaggio all'altro solstizio, intorno al 21 dicembre (declinazione -23° 27').

ELLE EFFE ESSE è per il benessere: dell'individuo, che riesce a prendere dal cibo i giusti nutrienti; della famiglia, che risparmia nel proprio budget acquistando prodotti di filiera corta; dell'economia del territorio, che ne giova in maniera diretta; dell'ambiente, che salvaguardiamo riducendo i consumi di prodotti che arrivano da lontano con mezzi alimentati a petrolio.

Greenology
L'ARTE DELLA CUCINA
A BASE VEGETALE

POKÈ DI QUINOA, CECI
E BROCCOLI CON FALAFEL,
CAROTE E POMODORINI



QUINOA

ORZO

BULGUR

LENTICCHIE

CECI



Cotti a vapore
MINUTE
HANDMADE PROCESS

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

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



F.I.C. TRADE-MARK OF APPROVAL

The Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the World Chef (World Association of Chefs Societies) in Italy. With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, F.I.C. has promoted the institution of the **APPROVED BY F.I.C.** trademark. An important recognition and a logo which valorises, with the colours of the national flag, the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad. The **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued. The companies which obtain the **APPROVED BY F.I.C.** quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the **APPROVED BY F.I.C.** trade-mark.

F.I.C. MARCHIO DI APPROVAZIONE

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



Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

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

BayernlandFIC

Dalla Baviera, il gusto che unisce.



www.bayernland.it





ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI DI AGRIGENTO

Tanti corsi e iniziative utili PER I CUOCHI FIC DI AGRIGENTO

Elio Desiderio



Lampedusa. Sono state molteplici le attività svolte dalla Associazione provinciale cuochi e pasticceri di Agrigento, si è trattato della organizzazione di una serie di corsi atti a raggiungere degli obiettivi ben precisi e per onorare sempre meglio un'arte culinaria che sempre di più sta riuscendo è ben presente nel cuore degli italiani. Ha iniziato con gli eventi organizzati lo chef **Giuseppe Moscato**, che ha guidato un corso tenutosi all'istituto alberghiero "G. Ambrosini" di Favara (AG). È stato spiegato ai corsisti l'importanza del sifone che nella cucina gourmet è diventato un elemento importante, se non essenziale. Questo attrezzo, infatti, crea le condizioni per ottenere una serie di risultati innovativi giostrando, di fatto, con consistenze e sapori che lasciano piacevolmente soddisfatti gli ospiti a tavola. Il sifone nel corso del tempo sta diventando un elemento molto importante e quasi indispensabile in cucina per il mondo della ristorazione ricercata e del banqueting. Per aromatizzare l'olio evo agli agrumi ad esempio, procedimento che in alcuni casi prevede anche più di 24 ore per la sua preparazione, con l'utilizzo del sifone è possibile realizzarlo in meno tempo e con risultati estremamente soddisfacenti.

A Lampedusa, invece, la chef **Eleonora Cavaleri** durante un corso da lei presieduto ha organizzato un avvicinamento di due culture; due comuni distanti tra loro anche per la diversità del-

le rispettive abitudini culinarie: Favara e Lampedusa. Eleonora Cavaleri accolta a Lampedusa da una schiera di ristoratori, ha portato due elementi legati alla tradizione favarese: l'agnello pasquale e le paste Elena. Queste ultime sono dolci composti da pan di spagna, crema di ricotta e granella di mandorle. Eleonora Cavaleri è riuscita quindi a portare a Lampedusa due elementi

portanti della pasticceria tipica favarese che è apprezzata e conosciuta in tutto il mondo. La chef ha voluto sottolineare l'importanza delle materie prime che condizionano sapori, retrogusti e sensazioni che nascono degustando i dolci favaresi.

Nel mondo della ristorazione, il mondo dei giovani è di primaria importanza e proprio dai giovani è partita l'iniziativa per il corso che si è tenuto all'istituto alberghiero G.Ambrosini di Favara. Il vicepresidente **Angelo Trupia** (che è anche vicepresidente della Associazione provinciale cuochi e pasticceri di Agrigento), ha accolto le lady chef **Maria Arnone** e **Maria Grazia Paternò**. Il corso è stato presieduto da **Alen Mangione** in collaborazione con **Carmelo Tondo** e **Liborio Bivona**. "È stata una esperienza molto gratificante e importante - hanno specificato Tondo e Bivona - le giornate passate insieme sono state pregne di novità e di consapevolezza che nasce dalla conoscenza della materia. Il percorso di crescita del settore è a un buon punto e l'apprendimento è a livelli eccellenti; un plauso va al nostro presidente che ci segue e ci indirizza per raggiungere traguardi importanti". "Credo che sia giusto - ha detto il presidente della associazione provinciale cuochi e pasticceri di Agrigento, **Vincenzo Di Palma** - che sia sempre predominante la valorizzazione dei territori e delle tradizioni; con un impegno costante, è possibile raggiungere traguardi molto importanti". Anche a Sciacca all'istituto

alberghiero Calogero Amato Vetrano è stata sviluppata una demo su "piatti da ristorazione" in sinergia con l'Associazione provinciale cuochi e pasticceri di Agrigento. All'evento sono intervenuti gli chef Alen Mangione e Liborio Bivona, entrambi referenti del Compartimento Giovani FIC di Agrigento, coordinati dal presidente Vincenzo Di Palma. La giornata si è svolta con l'interazione sia degli allievi che degli iscritti alla associazione. Si è trattato di una iniziativa che ha portato esiti importanti e che ha visto una organizzazione molto professionale. Merito soprattutto della dirigente **Caterina Mulè**, della dsga **Maria Minacori** e del personale di cucina, sala e vendita e accoglienza nonché del personale ata. Da ringraziare per l'impegno profuso anche il prof. **Alessandro Lauretta** e lo chef **Alfonso Pollari**. "Durante la demo - ha spiegato Pollari - ho avuto modo di capire quanto interesse c'è intorno al mondo della ristorazione. Sarà

solo con un lavoro di sinergia che riusciremo a risalire la china, dopo un periodo buio per il nostro settore. Colgo l'occasione per ringraziare il collega Liborio Bivona per il suo invito che mi ha rivolto per partecipare ed essere presente in questa occasione. Il nostro mestiere è molto particolare e bisogna crederci sempre facendo sacrifici e facendo in modo che soprattutto i giovani si avvicinino a questo lavoro che è come una croce e una delizia; un lavoro difficile ma che dà molto spesso grandi soddisfazioni". Anche Alen Mangione ha voluto esprimere il proprio compiacimento. "Questa esperienza - ha detto - mi ha inorgoglito e mi sembra ieri che ero anche io un allievo e oggi, invece, vivo questa esperienza da insegnante. È stato un momento gratificante e molto utile anche per me. I giovani sono il nostro futuro ed è giusto che siano seguiti sempre con professionalità estrema".



ASSOCIAZIONE CUOCHI DI AREZZO

I Cuochi di Arezzo e i Cuochi Contadini ASSIEME PER LA X EDIZIONE DI AGRICYOUNG

Grazia Frappi

"I Custodi del Creato"; questo il titolo dato alla giornata organizzata da Coldiretti Giovani Impresa Arezzo svoltosi il 28 luglio presso la Cooperativa Agricola e Forestale La Mausolea, a Soci (AR). Protagonisti della X edizione di AgriYoung sono stati appunto i giovani agricoltori "I Custodi del Creato", perché questa società appartiene a loro più che a chiunque altro, sono difatti sentinelle, attraverso il loro lavoro quotidiano presidiano il territorio, lo tutelano e valorizzano il paesaggio e pensano, coltivano e producono il cibo vero, sostentamento essenziale per la vita di ogni essere umano.

La giornata è stata animata da molteplici appuntamenti di varia natura, per concludersi in un seguitissimo incontro al quale hanno preso parte autorevoli personalità del mondo politico e pubblico, oltre ovviamente alle massime cariche Coldiretti.

A seguire i **Cuochi di Arezzo** ed i **Cuochi Contadini Coldiretti** hanno avuto il piacere e l'onore di presentare piatti realizzati con prodotti a km zero in chiave Toscana tra genuinità e freschezza. "Come ogni anno, sono state tantissime le persone intervenute



te nella suggestiva cornice di AgriYoung, quest'anno ospitata della Mausolea in Casentino. I Cuochi di Arezzo sono stati da sempre al fianco di Coldiretti in questa iniziativa, che promuove e mette in condivisione le iniziative di giovani imprenditori del mondo agricolo e guarda ad una visione sostenibile del futuro. In questa edizione siamo tornati finalmente alla "normalità" delle manifestazioni del passato e speriamo di riuscire a fare sempre meglio" ha dichiarato **Gianluca Drago, presidente dei Cuochi di Arezzo**.

Con lui, la responsabile Lady Chef Centro Italia, Sara Bar-

bara Guadagnoli, la referente Lady Chef Arezzo, **Paola Baccetti**, e gli chef **Francesca Bartoli**, **Tommaso Monaci**, **Anas El Jamari**, **Shady Hasbun** ed **Ornella Tevini**.

A portare valore aggiunto alla manifestazione, quattro aspiranti chef usciti dal Master per giovani chef conclusosi ad Arezzo in primavera: **Domenico Anglani**, **Giorgia Cacciatore**, **Joseph Candela** e **Andrea Aldinuzzi**, oltre a **Marco Arienti**, anche lui giovane promessa della cucina che in Toscana svolge attualmente uno stage formativo.

“Vengo sempre con piacere ad AgriYoung e quest’anno abbiamo fatto la scelta di unirvi a questa visione sul futuro di Coldiretti, coinvolgendo diversi giovani cuochi. In questo anno

abbiamo puntato molto sui giovani e con il Master, ma anche con il Miglior Allievo della Toscana, stiamo cercando di dare spazio ed opportunità ai ragazzi che si avvicinano al nostro mondo. Esattamente quello che fa Coldiretti valorizzando in questa giornata il meglio del mondo dei giovani agricoltori” ha dichiarato Roberto Lodovichi, presidente dell’Unione Regionale Cuochi Toscani, intervenuto alla manifestazione.

A conclusione della ricca giornata di lavoro, lo spettacolare arrivo della torta, proprio all’ingresso del monumentale complesso della Mausolea, suggellato dal saluto di Coldiretti Arezzo nelle figure del direttore Raffaello Betti e della presidente Lidia Castellucci.



UNIONE REGIONALE CUOCHI LUCANI

Gastronomia: siglato Protocollo d'intesa tra REGIONE e UNIONE CUOCHI LUCANI

Ufficio Stampa

È stato sottoscritto lo scorso 8 luglio il Protocollo d'intesa tra Regione Basilicata, Unione Regionale Cuochi Lucani e Federazione Italiana Cuochi finalizzato a sviluppare sinergie per promuovere la conoscenza della cultura gastronomica lucana.

Il presidente della Giunta regionale, **Vito Bardi**, ha elogiato gli chef lucani, definendoli ambasciatori dei sapori della nostra terra a livello nazionale e internazionale, mostrando orgoglio per i prestigiosi riconoscimenti ottenuti da alcuni rappresentanti di questa categoria. “La Regione Basilicata – ha detto Bardi – intende rafforzare il proprio impegno in questo ambito per favorire la produzione agroalimentare regionale, valorizzando i prodotti tipici e quelli ittici e della pesca. E siamo consapevoli che possiamo raggiungere questo obiettivo solo attraverso la cooperazione tra istituzioni, imprese e soggetti che operano direttamente nella filiera agroalimentare. Il settore enogastronomico – ha concluso il presidente – è strategico ai fini turistici nella percezione del brand Basilicata”.

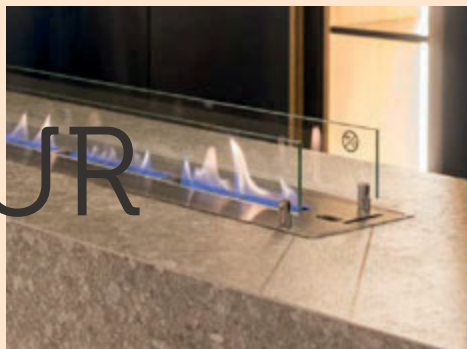
Apprezzamento per l’attenzione riservata alla categoria dalla Regione Basilicata è stato espresso dal presidente della Federazione Italiana Cuochi, **Rocco Cristiano Pozzulo**, che ha parlato della grande riconoscibilità dei prodotti lucani che si registra attualmente in Italia e ha donato al presidente Bardi un volume

di cucina. A fargli eco il presidente dell’Unione Regionale Cuochi Lucani, **Rocco Giubileo**, il quale ha rimarcato l’importanza dei percorsi formativi in questo campo, raccontando l’esperienza Erasmus “che sta accompagnando una settantina di giovani lucani in Germania, Spagna e nella Repubblica di Cipro per esperienze linguistiche e professionali nelle strutture alberghiere”.

Per guardare il video clicca qui



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



ASSOCIAZIONE CUOCHI AVELLINESI E UNIONE REGIONALE CUOCHI DELLA CAMPANIA

La solidarietà PARTE DALLA TAVOLA



L'Associazione Cuochi Avellinesi e l'Unione Regionale Cuochi della Campania ancora una volta non si sono tirate indietro dinanzi all'appello lanciato per raccogliere fondi in favore di chi è in difficoltà. E così hanno risposto presente all'invito rivolto dai vertici del sodalizio "Serino Humanitas" spaccio solidale per famiglie, cani e gatti abbandonati inaugurato il primo maggio scorso. Una istituzione di volontariato che ha come fini l'aiutare il prossimo, realizzando tanti progetti ed eventi nella comunità. <<Benvenuti Al Sud A, Tavolata Solidale>> è stato uno dei 5 appuntamenti che fanno parte del programma SERINO SOCIALE, ideato dall'associazione insieme a Mira Colacurcio consigliera agli affari sociali, che ha visto scendere in campo i vertici dei cuochi irpini e campani con il primo fila il Presidente URCC e ACA Luigi Vitiello, il segretario ACA Gaetano Cerciello e il segretario URCC Pietro Roberto Montone. Al loro fianco uno stuolo di volontari che hanno aiutato a preparare e servire trecento coperti ad altrettanti ospiti. Il tutto in un contesto scenico unico come i vicoli di Dogana Vecchia di Serino. E alla serata c'erano proprio tutti, dal sindaco del comune irpino Vito Pelosi che ha appoggiato

totalmente l'iniziativa a chi anche meno poteva ma voleva esserci per dare il proprio contributo. Sì, perché con gli incassi si aiuteranno famiglie disagiate che non riescono a far fronte a bollette e spesa. La portavoce Laura Rocco insieme al suo gruppo ha lavorato settimane a questo evento e il sold out è la dimostrazione che ancora una volta dove c'è cuore c'è sempre solidarietà per tutti. Ideali che ha condiviso l'Associazione Cuochi Avellinesi e l'Unione Regionale Cuochi della Campania, così come Carni irpine di Mario Laurino e tanti altri fornitori che generosamente si sono messi a disposizione per una causa solidale che ha visto un tavolo chilometrico di centinaia di persone. Il menu della serata ha visto servire: lagane ai due pomodorini con ortaggi, pesto e colatura di carmasciano; cavatelli con crema di fagioli quarantini, porcini e polvere di castagne di Serino; hamburger e carne irpinia alla griglia con tortino di patate; zeppola calda e caldarroste. La musica è stata del gruppo folk del maestro Valerio Ricciardelli che per tutta la serata ha allietato gli ospiti invitandoli a ballare e cantare.



UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI
ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI FIORENTINI

Le stelle brillano sopra il cielo di Firenze E SI FESTEGGIA SAN LORENZO

Grazia Frappi

È stato un San Lorenzo bellissimo nel quale la Firenze più vera è tornata a vivere. Il 10 di agosto, dopo i cortei e le celebrazioni mattutine, il quartiere di San Lorenzo è diventato teatro di una vivacissima e partecipata festa popolare. Tornati finalmente nella loro ubicazione tradizionale in piazza San Lorenzo, sul lato del Canto dei Nelli, i festeggiamenti per il co-patrono di Firenze. La festa è stata organizzata dal Centro commerciale naturale

(Ccn) di San Lorenzo in collaborazione con Confesercenti e Confcommercio fiorentine, consorzio del Mercato Centrale, con il contributo della Città Metropolitana, di Conad, dell'Associazione Cuochi Fiorentini e Mukki. L'**Unione Regionale Cuochi Toscani**, ma più che mai l'**Associazione Cuochi Fiorentini**, ha come sempre accolto con piacere l'invito del quartiere, dando fattivo supporto alla manifestazione. Così, i Cuochi Fiorentini,

VERSATILITÀ NIPPONICA TALENTO ITALIANO

guidati dalla **presidente Maria Campagna** e dalla **vicepresidente Maria Probst**, hanno cucinato, condito e presentato oltre 200 kg. di pasta, per la gioia delle migliaia di persone presenti in piazza ad attendere, come consuetudine, il primo piatto caldo ed il cocomero. Nutrita la schiera dei cuochi presenti: **Assunta Pandolfi, Maurizio Betti, Sanchia Louise Baker, Daniele Cornacchia, Maurizio Betti, Roco Munez, Giacomo Dini ed Emma Moretti**. Ha preso parte ai festeggiamenti anche il **presidente di URCT Roberto Lodovichi**, che ormai da anni presenza in modo costante a questo importante appuntamento per il capoluogo di regione. Un plauso particolare ad **Andreina Mancini**, associata storica dei Cuochi Toscani e motore propulsivo della manifestazione con il suo locale ubicato proprio nel bel quartiere fiorentino e radicata nel tessuto sociale ed economico della città.

Tantissimi i personaggi presenti che si sono fatti coinvolgere dal clima popolare e festaiolo della serata, unendosi ai volontari del quartiere nel servizio, a partire dal **sindaco di Firenze Dario Nardella**, alla quasi interezza della **Giunta comunale**, alla **vicepresidente della Regione Toscana Stefania Saccardi**.

A dare una mano anche due personaggi simbolo di Firenze: **Luciano Artusi** e **Pietro Resta**, meglio conosciuto come Wikipedro, entrambi amanti della città e divulgatori delle sue bellezze e curiosità. L'entusiasmo coinvolgente del presidente di Conffcommercio Firenze **Aldo Cursano** ha portato quest'anno ad una nuova iniziativa ovvero il **conferimento del "San Lorenzino"** a due commercianti storici del quartiere. Si tratta di un premio che si prefigge di valorizzare le persone che rendono vivi i luoghi con sentimento e passione e questa volta sono stati scelti come simbolo di San Lorenzo e delle sue attività commerciali Ivana e Vittorio. "È stato per noi come sempre un vero piacere essere coinvolti dalla città in una manifestazione così sentita e partecipata ed abbiamo fatto del nostro meglio per renderla piacevole e gustosa ai tanti cittadini e turisti presenti" ha dichiarato **Maria Campagna**, presidente dei Cuochi Fiorentini.



KIKKOMAN®



studioverde.it

Scopri di più su:
www.develey.it/brand/kikkoman

Develey
SALSE & SPECIALITÀ
FOOD SERVICE

Distributore Ufficiale
Food Service Italia





ASSOCIAZIONE CUOCHI DI MASSA CARRARA

Massa Picta, I COLORI ED I SAPORI DELLA CULTURA

Grazia Frappi



È iniziata il 21 luglio scorso la collaborazione tra l'Associazione Cuochi di Massa Carrara e la rassegna "Massa Picta". *Massa Picta - i colori della cultura* è una rassegna costituita da una serie di incontri dedicati all'ambiente, al territorio, alla salute e al mangiar sano, condotti dal noto conduttore televisivo Fabrizio Diolaiuti e promossi dall'Amministrazione comunale. Gli incontri hanno luogo nella seicentesca Villa Rinchiostra, sede di eventi culturali e mondani. Il primo appuntamento della manifestazione è stato dedicato alle DECO massesi: Tordelli Fornesi, Tordelli Massesi, Torta di Riso, Limone Massese, caciotta di Antona e Pane di San Carlo. Il secondo appuntamento sarà dedicato alla

Birra e vedrà la presenza dei migliori mastri birrai di Massa, della Lunigiana, della Garfagnana ed esperti del settore. L'Associazione Cuochi Massa Carrara ha preso parte alla manifestazione analizzando i piatti presentati e proponendo una degustazione degli stessi. "

"È sempre un piacere ed un vero onore essere chiamati a rappresentare la nostra terra attraverso le sue eccellenze" ha dichiarato **Antonio Morelli**, Presidente dell'Associazione Cuochi di Massa Carrara, che ha proseguito "il nostro territorio è ricco e sfaccettato e ci offre la possibilità di deliziare coloro che si avvicinano alle nostre coste o all'entroterra con piatti davvero interessanti e prodotti di altissima qualità, tra i quali alcuni molto noti. In questi eventi cerchiamo di far conoscere, oltre alle già note eccellenze, dei prodotti di nicchia straordinari che ci caratterizzano".

Oltre al Presidente Morelli, hanno contribuito alla buona riuscita della serata gli chef **Walter Vidovaldi, Ismania Lisette, Emanuele Graniglia, Pasquale Sadutto e Paolo Barbato**. Previsti ulteriori due appuntamenti ad agosto incentrati uno sui prodotti agro-alimentari tradizionali e l'ultimo dedicato al vino.



UNIONE CUOCHI DEL VENETO
ASSOCUOCHI SERENISSIMA

Fornai per un giorno LA SCOPERTA DEL SAPER FARE

Stefano Pepe

Pane: basta la parola per evocare genuinità, casa e affetti, tradizione e legame col passato; cibo apparentemente semplice e legato alla storia dell'uomo. Il pane è il frutto di una meticolosa lavorazione e per farlo buono occorrono tempo, esperienza, conoscenza. Pur essendo antico, il pane è senza tempo: sulla nostra tavola è sempre un protagonista e trova la sua giusta e

lecita collocazione di alimento importante. Dalla colazione al pranzo, dalla merenda dei bambini alla cena, nei pic-nic e nelle gite, ma anche nei buffet di alta ristorazione, il pane e le sue declinazioni nelle sue più svariate forme, tipologie e fragranze, trova il comune denominatore che unisce ogni cultura e tradizione del mondo intero.



Oggi, anche con le nuove strumentazioni e a costi contenuti, è possibile cimentarsi perfino tra le mura domestiche, nella produzione di una vasta gamma di pani di veloce fattura. Nei ristoranti gourmet, per via dei costi di personale ed altre dinamiche, non tutti possono permettersi di “investire” in un prodotto che non crea grandi riscontri economici, in quanto rientra tra i costi fissi inclusi nel coperto. Ma è pur vero che, se prodotto dalla stessa struttura ristorativa, dà valore aggiunto all’offerta commerciale e un apprezzamento in più da parte della stessa clientela.

Di questo e di molto altro si è discusso nel corso di formazione organizzato dalla **AssoCuochi Serenissima FIC** lo scorso 5 luglio, sul tema: **“Tecniche di panificazione da ristorazione: la panetteria veloce”**. L’attività formativa si è svolta nei locali dell’Istituto Professionale di Stato **“Cesare Musatti”** di Dolo (Venezia), a numero limitato con il docente **Davide Saretto** supportato, nelle lavorazioni degli impasti e cotture, dal collega ed amico **Denis Celeghin**. Sono stati preparati nelle poche ore pomeridiane una gamma di 4 pani completamente differenti, a base di comunissime farine, dalla elasticità diversa: filoncino all’olio di oliva, la classica **focaccia genovese**, **pane da toast** o **“a cassetta”**, **pane burger**. Si è trattato, sostanzialmente, di pani con impasti ad alta idratazione, per avere un risultato pronto in pochissimo tempo, ma che grazie alla croccantezza della crosta e la buona alveolatura interna, garantisce una mollica morbida e soffice. Dai procedimenti di base e dalle ricette portate dall’istruttore Saretto, come lui stesso ha spiegato, si poteva ulteriormente creare, con l’aggiunta di altri prodotti (erbe, semi, cruschi diversi ed altro) una vasta gamma di pani dalle forme

e sapori difforni, ma che in quel contesto di poche ore non era possibile darne visione.

Ricette semplici e veloci quindi, dalle gustosità e fragranze diverse, e tutte con il requisito, nella sua filosofia produttiva, di manufatto sano, genuino e privo di sostanze non consone nella normale e tradizionale produzione dei lievitati. Sostanze ampiamente utilizzate nella panificazione commerciale ed industriale, e qualificate come **“additivi”**, per prevenire il deterioramento, prolungare la durata di conservazione, raggiungimento di consistenze desiderate, miglora del sapore o trattenimento di umidità sul prodotto.

Numerose le domande al docente Saretto da parte dei corsisti, che hanno subito dimostrato grande interesse e molta attenzione per le sue spiegazioni.

A fine corso, tutti i presenti, ampiamente soddisfatti, hanno ritenuto una ottima soluzione, semplice e rapidissima le ricette e i metodi presentati nell’incontro di formazione professionale, per preparare degli ottimi pani per coloro che gestiscono cucine e attività ristorative “gourmet”. Una precisa esortazione per la dirigenza della **Assocuoichi Serenissimi** a continuare sulla strada intrapresa della formazione, a beneficio dei suoi associati iscritti per la realizzazione di nuovi momenti di confronto e di informazione professionale. Un ringraziamento è stato rivolto al **Prof. Paolo Urbani**, referente dell’Istituto Alberghiero di Dolo nonché **Segretario Regionale UCdV** (Unione Cuochi del Veneto), e alla Dirigenza dell’Istituto, al Prof. **Enrico Santini**, per la disponibilità concessa del laboratorio di cucina; ed infine al **Molino Bertolo s.r.l.** di Covolo di Pederobba (Treviso), per le farine offerte per le varie lavorazioni e produzioni.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI UDINE

Educazione alimentare e piccoli chef PROGETTO DEI CUOCHI UDINE

L'Ufficio Stampa

Nel mese di luglio le Lady Chef dell'Associazione Cuochi Udine hanno organizzato, in collaborazione con Academia del Gusto, diversi cooking show all'interno del Centro Commerciale

Città Fiera per promuovere i prodotti del nostro territorio. Tra le diverse pietanze che hanno preparato e fatto degustare ai clienti, intervenuti durante la permanenza al centro commerciale,

c'erano i Cjarsons alle erbe, il Frico, il tiramisù classico, Macarons cui lops "Scrigno con le mele", Pasta fresca con asparagi e "Cais", Mignacole con la trota e fiocco di Sauris e tanto altro ancora. Tra le numerose iniziative, inoltre, l'**Associazione Cuochi Udine** ha anche organizzato dei corsi mirati ai nostri **piccoli Chef dai 7 ai 12 anni**, dove assieme ai bambini hanno preparato in maniera giocosa gnocchi, pasta fresca, sughi di verdure e tanti dolci da condividere assieme. Tra giochi e slide proiettato, teoria e divertente pratica, i nostri cuochi hanno insegnato loro l'importanza della **piramide alimentare** e il modo più corretto di una **sana alimentazione**, conoscendo cereali, legumi, verdura e frutta, sensibilizzandoli sulla **riduzione degli sprechi alimentari**.



"Siamo convinti - ha detto con soddisfazione il presidente dei Cuochi Udine, **Daniele Piccoli** - che una sana alimentazione debba partire dall'infanzia e che debba far parte dell'educazione primaria delle giovani generazioni. Così come cominciare a sensibilizzare i nostri bambini a non sprecare il cibo e a considerare i tanti sacrifici che ci sono dietro ogni produzione agroalimentare. Partire dalla base del gioco per arrivare a conclusioni più importanti, sicuramente è un'ottima formula, anche in cucina".



ASSOCIAZIONE CUOCHI VALDARNO

I Cuochi Valdarno a "Calici sotto le stelle" CON I SAPORI GENUINI DELLA LORO VALLATA

Dopo due anni di stop, finalmente è tornato "Calici sotto le stelle" anche nel bel borgo di Loro Ciuffenna (AR) e l'Associazione Cuochi Valdarno ha subito accolto con piacere l'invito a prendere parte all'iniziativa. Il bel borgo del Valdarno aretino, così, si è animato di botteghe che hanno proposto i loro ottimi piatti, di cantine che hanno proposto più di 30 varietà di vini e reso il banco degustazione ricco di offerte per tutti i palati.

Per la prima volta sono stati messi a disposizione dei partecipanti tavoli e panche dove potersi accomodare a degustare le prelibatezze preparate dalle botteghe e dall'Associazione Cuochi Valdarno, che hanno proposto **piatti tipici del nostro territorio**. I Cuochi del Valdarno, infatti, guidati dal **presidente Giacomo**

Dini e dallo **Chef Francesco Pasquini**, hanno proposto in questa piacevole serata estiva: "Gnocco con ripieno alla patata" - realizzato per l'evento dal Pastificio locale Carmignani - con crema all'aglione della Valdichiana, pomodorini confit su letto di mousse di fagiolo zolfino. Per l'Associazione Cuochi Valdarno, oltre al presidente ed allo Chef Pasquini, erano presenti ed operativi allo stand i soci **Anna Maria Bonatti, Letizia Lapi, Laura Pandolfi e Nicola Postfortunato**.

Un ringraziamento particolare alla presidente ed ai consiglieri della Pro Loco di Loro Ciuffenna ed ai volontari tutti, che con grande lavoro si sono prodigati con impegno e dedizione all'ottima organizzazione della serata.

Grazia Frappi



fingerfood revolution

by ICEWER

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



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



ICE WER srl - Tel: +39.0438.38067



UNIONE REGIONALE CUOCHI VALLE D'AOSTA

Non solo Show Cooking 2022 AOSTA VALORIZZA IL TERRITORIO

Ufficio Stampa

La ripresa delle attività per la valorizzazione dei prodotti del territorio è avvenuta anche attraverso la realizzazione di "finger food", offerti in degustazione con abbinamento di vini locali, con la promozione del mercato della Coldiretti "Campagna Amica", con prodotti agroalimentari e vitivinicoli della Valle d'Aosta: è stato questo, infatti, l'obiettivo di "Chef au Marché - Non Solo Show Cooking" in Valle d'Aosta, svoltosi tra luglio e agosto scorsi.

I cinque appuntamenti sono stati promossi dall'**Assessorato all'Agricoltura e risorse naturali** in collaborazione con **Coldiretti VdA, Unione Regionale Cuochi VdA, Slowfood VdA** e con il supporto logistico dei **Comuni di Brusson, Torgnon, Pré-Saint-Didier, Champorcher e Etroubles**. Ogni evento ha avuto inizio nel pomeriggio, prevedendo un approfondimento in merito alle diverse filiere agroalimentari, con la presentazione e l'illustrazione dei prodotti DOP, DOC e PAT utilizzati nella preparazione dei piatti e il coinvolgimento dei tecnici del settore e dei produttori di volta in volta coinvolti.

Anche quest'anno è stato previsto il coinvolgimento di una brigata di un albergo/ristorante per la gestione delle modalità e tempistiche di servizio.

A Brusson è andata in scena la brigata dell'Hotel Laghetto***

di Brusson, con la lady chef **Federica Pompianu**, coadiuvata dallo chef **Federico di Sarno**: a loro il compito di valorizzare il Fromadzo DOP e gli ortaggi di stagione.

A Torgnon è andata in scena la brigata del Ristorante Les Montagnards di Torgnon, con lo Chef **Alex Perrin** coadiuvato dallo chef **Christian Turra**. A loro il compito di valorizzare la Fontina Dop e le patate di Verrayes.

A Pré-Saint-Didier la brigata del Ristorante The Mountain di Skyway Monte Bianco con lo chef **Vanja Covili Faggioli** coadiuvato dallo chef **Antonio de Marco** hanno valorizzato le tradizioni di montagna, utilizzando la messata di carne bovina valdostana.

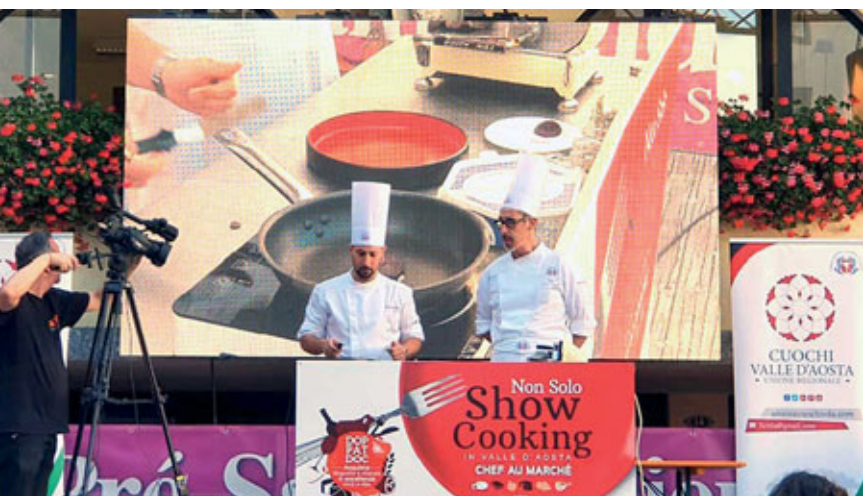
A Champorcher la lady chef **Ornella Corsi** del Ristorante Osteria numero uno di Châtillon, coadiuvata dallo chef **Massimo Grillo**, hanno valorizzato il Lardo d'Arnad DOP, il miele millefiori e la ricotta di capra.

A chiudere la rassegna una coppia di giovani chef della Locanda La Clusaz a Gignod, **Thierry Buillet** e **Danilo Boggio**. A loro il compito di valorizzare il Jambon de Bosses DOP e la Bière du Grand Saint Bernard.

Un ringraziamento particolare va al nostro responsabile eventi **Franco Rotella**, anima pulsante organizzativa, che con destrezza è riuscito a coordinare tutte le varie iniziative, supportato in fase logistica dal Responsabile Giovani Cuochi VdA Danilo Salerno e dallo studente emergente **Michele Meynet**.

"Non Solo Show Cooking" è stata un'importante occasione per promuovere l'enogastronomia regionale in diverse località della Regione, in un'ottica di valorizzazione integrata del territorio nel suo insieme: la proficua collaborazione instaurata con l'**Unione Regionale Cuochi VdA** e la sinergia con i produttori che partecipano al mercato di Coldiretti VdA hanno contribuito a far apprezzare le eccellenze del territorio a partire dalla produzione sino alla cucina.

I ringraziamenti del presidente dei Cuochi VdA è andata a tutti coloro che si sono spesi in prima linea ed all'Assessorato regionale, che ha sostenuto e promosso l'iniziativa assieme alle associazioni di categoria.



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



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

TUTTI GLI ARGOMENTI CHE TROVATE NEL LIBRO

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

Sconto 10%
per soci
FIC

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




CHIRIOTTI
EDITORI



UNIONE CUOCHI DEL VENETO
ASSOCIAZIONE CUOCHI VERONESI



Fa tappa a Verona il progetto "EEQF" PER VALORIZZARE I PRODOTTI "DI NICCHIA"

Stefano Pepe



L'Italia delle meraviglie naturali, dell'impareggiabile patrimonio artistico, delle molte civiltà, della moda e dello stile unico, l'Italia di Dante, di Verdi e delle sue opere rappresentate all'Arena di Verona. Ma l'Italia ha anche un'altra inestimabile ricchezza: **la sua cucina con i suoi prodotti di nicchia.** Questi sono un patrimonio

che nasce anche dallo stretto rapporto con il territorio e con il clima, dall'intreccio di mille tradizioni, sensibili e influenzate anche dalle vicende della storia. Tutti questi prodotti sono un arcipelago goloso che ha fatto conoscere il nostro Bel Paese al mondo intero, luogo dove esistono ancora tanta qualità e gusto per le cose buone. Un valore che va difeso e che nessuno può permettersi di perdere nell'appiattimento della globalizzazione. I "marchi" registrati sono un valido strumento contro le contraffazioni e le usurpazioni dei prodotti di nicchia, e così anche per altri Paesi del resto, di culture diverse. Noi italiani siamo leader in Europa per il loro riconoscimento, siamo unici per sapori, varietà e tradizioni.

È in questo contesto che è sorto il progetto "EEQF - Enjoy European Quality Food" quale campagna di informazione e valorizzazione su vino, olio e formaggi a **Denominazione d'Origine, Indicazione Geografica e Specialità Tradizionale Garantita**, cofinanziato dalla **Comunità Europea**, nel cui contesto sono in programma eventi culinari in Italia, Germania, Spagna e Polonia. Questi incontri conviviali sono promossi da: **CONSORZIO PER LA TUTELA DELL'ASTI DOCG; CONSORZIO DI TUTELA CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG, CONSORZIO VINO NOBILE MONTEPULCIANO DOCG, CONSORZIO TUTELA PROVOLONE VALPADANA, APOT - ASSOCIAZIONE PRODUTTORI OLIVICOLI TOSCANI** e da **LATTERIA SOLIGO**.

Dopo una tappa nel vicino Friuli Venezia Giulia, presso il "Ristorante da Crema" di Lignano Sabbiadoro del nostro Presidente UCDV - FIC **Valter Crema**, la "cordata dei prodotti EEQF"

ha varcato i confini del Veneto, dando modo allo **Chef Daniele Galletti** dell' "Osteria da Ugo" di Verona di proporre una serata conviviale con un menu esclusivamente studiato e redatto con prodotti a marchio di qualità che partecipano al progetto.

La serata, svoltasi il 28 giugno scorso, è stata organizzata in collaborazione con la nuova **Associazione dei Cuochi Veronesi - FIC**, presieduta da **Mida Muzzolon**. Riservato a poco meno di una quarantina tra giornalisti della carta stampata, food-blogger, rappresentanti di media televisivi ed altri del settore ristorativo, l'evento ha potuto allietare il loro palato con le 5 portate dello chef, sapientemente e armonicamente sequenziate anche dai vini dei partner del progetto.

Negli interventi dei **Presidenti FIC** territoriali **Muzzolon (Verona)** e **Crema (Regione Veneto)** e di altri, è stata sottolineata l'importanza che i prodotti **DOP, IGP e STG** hanno per la cucina italiana, e non solo. Un grande patrimonio quindi, non solo per noi italiani, ma anche per l'Europa, considerata il vecchio continente e "culla" di numerose culture e tradizioni, comprese quelle gastronomiche, dove il prodotto è reputato, a giusta ragione, il legame indissolubile con il territorio da cui provengono e appartengono.

L'informazione, il riconoscimento, la pro-mozione, la tutela, la vigilanza dei prodotti agroalimentari a Denominazione d'Origine sono aspetti fondamentali per conservare e continuare a valorizzare la cultura italiana ed europea, come "mission" di responsabilità dell'intero indotto produttivo, anche sotto gli aspetti sociali e culturali, "patrimonio" da lasciare al mondo intero e chi dopo di noi verrà.

A fine serata sono stati rivolti dal Presidente FIC VERONA **Mida Muzzolon** e dal Referente "FIC Promtion" Vito Mastro-samini a nome di tutti gli ospiti, i ringraziamenti al titolare del ristorante "Osteria da Ugo" nella persona del signor **Ezio Martel** che ha messo a disposizione la sua struttura, e al personale tutto per l'efficienza, la qualità del servizio e la buona riuscita della serata.

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.



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 



Filo diretto con le aziende PARTNER FIC

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB
BALDASSARE AGNELLI		info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it
BARILLA			www.barillafoodservice.it
BAYERNLAND	<i>Chiara Vareschi</i>	0472 723111 - c.vareschi@bayernland.it	www.bayernland.it
BEER ATTRACTION			www.beerattraction.com
BONDUELLE	<i>Raffaella Fontana</i>	390354252411 raffaella.fontana@bonduelle.com	www.bonduelle.com
BRAGARD	<i>Servizio clienti (13,30-17,30)</i>	031 268372 - fic@bragard.com	www.bragard.com
CIRIO ALTA CUCINA	<i>servizioconsumatori@ccci.it</i>	051 6228311 - n. verde 800 885030	www.cirioaltacucina.it
COLTELLERIE SANELLI	<i>Livio Piffari</i>	0341.361368 - 344.3811010 - livio.piffari@sanelli.com	www.sanelli.com
ELECTROLUX PROFESSIONAL	<i>Natale Minierocom</i>	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	<i>Luca Lombardi</i>	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	<i>Sara Turini</i>	0583 216383 sara.turini@ntfood.it	www.nutrifree.it
OLEIFICIO ZUCCHI	<i>Customer Service</i>	0372 532125 - commerciale@oleificiozucchi.com	www.oleificiozucchi.com
QODEUP	<i>Fabio Marniga</i>	379 2613727	www.qodeup.com
REFLEXX		info@reflexx.com	www.reflexx.com
ROYAL GREENLAND ITALIA	<i>Caterina Pignata</i>	0362 499614 - infoitalia@royalgreenland.com	www.royalgreenland.it
SENNA	<i>Luca Celli</i>	0541394966 - rimini@senna.at	www.senna.at
SIRMAN	<i>Silvia Ruggin</i>	049 9698666 - ruggin@sirman.com	www.sirman.it
SURGITAL	<i>N. verde 800-733525</i>	0545-80328 - surgital@surgital.it n.verde 800-733525 - mail: surgita@surgital.it	www.surgital.it
TRE SPADE	<i>Flavio Fascio Pecetto</i>	011.337119 - flavio.fasciopecetto@facem.com	www.trespade.it
TRE VALLI - COOPERPLAT			www.trevalli.cooperlat.it/
UNILEVER	<i>Silvia De Meo</i>	06.54495496 - silvia.de-meo@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagranchef.it
ZORZI		045 956917	zorzi.vr.it



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



OFFICIAL PARTNER



www.hoplatrevalliprofessional.it

www.trevalli.cooperlat.it

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



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