

il CUOCO

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Edizione speciale digitale

Marzo/Aprile 2014 - N. 316

PASTICCERIA

Friandises

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Verso la Coppa del Mondo 2014

**GLI EVENTI
E I CONCORSI
IN TUTTA ITALIA**

**VIDEO-INTERVISTE:
Global Chef Challenge**

Laboratorio Tortellini. Il nuovo pack con il senso pratico...



...che ti parla... con l'**etichetta a fascia** che sigilla il cartone a garanzia del prodotto e riporta, ben evidenti, tutte le informazioni più importanti: tempi e modalità di cottura, ingredienti e immagine del prodotto.

...che ti ascolta.

Con **SURGIPACK**, studiato per rispondere alla tua esigenza di praticità, velocità e qualità in cucina.

Surgipack infatti è il sacchetto dotato di un esclusivo e praticissimo sistema apri-chiudi che ti facilita il lavoro e mantiene intatta la fragranza della pasta. Lo distinguerai a colpo d'occhio nel tuo freezer.



**Laboratorio
Tortellini®**

Primi per la Ristorazione

TI ASPETTIAMO
AL CIBUS - PARMA
5-8 MAGGIO 2014
PAD. 03 STAND G002

Società Ristoranti
800 - 733525



di **Paolo Caldana**
Presidente Nazionale FIC



Segui Federazione Italiana Cuochi
su FB e www.fic.it

Promuoviamo la cucina professionale. *Anche sul web!*

3

Cari Soci, sono lieto di presentarvi il primo numero interamente digitale e multimediale del nostro organo associativo, "Il Cuoco".

La sua realizzazione è frutto di un lavoro di squadra, cui hanno collaborato molti colleghi e Associazioni, che ringraziamo per averci inviato articoli e resoconti, ricette e immagini, attraverso i quali è possibile di ripercorrere gli eventi e le attività più significative che si sono svolte negli ultimi due mesi in seno alla nostra Federazione Italiana Cuochi.

In questo numero troverete i consueti articoli e rubriche dell'edizione cartacea e avrete anche la possibilità di "navigare" da una pagina all'altra e dalla rivista al web, approfondendo così gli argomenti di

vostro maggiore interesse. Come elementi di particolare novità segnaliamo i video e le video interviste, come quelle ai colleghi italiani che si preparano alla finale del Global Chef Challenge, che permettono di entrare nel vivo delle grandi competizioni, di assistere alla nascita creativa di un innovativo piatto di gara così come di una pièce di cucina artistica.

Nel nostro mestiere è sempre stato indispensabile "rubare con gli occhi". E indubbiamente i supporti multimediali di oggi sono efficaci strumenti che stanno sostituendo i vecchi ricettari e supporti cartacei. È innegabile, ad esempio, che l'esecuzione di un piatto presentato in "video"

sia un supporto didattico più significativo di un procedimento scritto o di una lista di ingredienti il cui dosaggio, tra l'altro, ogni professionista adatta in base a diversi fattori (es. temperatura esterna e strumentazione disponibile). Vedere e sentire "come si fa" è assolutamente utile per chi deve imparare. Ma ad una condizione: che si assista al lavoro di un vero professionista!

Certo, la grande diffusione e facilità d'utilizzo dei video e supporti digitali, insieme ai vantaggi, reca anche dei rischi. In particolare, quelli legati ad un'improvvisazione sempre più alta ai fornelli da parte di amatori o mestieranti che nel far mostra delle loro abilità diffondono sul web informazioni e metodi errati. Tuttavia, se dal vecchio taccuino di ricette della nonna siamo oggi passati ad un canale di comunicazione così popolare, il web, attraverso cui si tramanderanno magari "le tradizioni" o si

affermeranno in futuro nuove tendenze, diventa imprescindibile per il professionista "esserci" e promuovere in ogni forma le proprie competenze.

E così la Federazione Italiana Cuochi ha deciso di offrire ai suoi soci un'esperienza di lettura e di condivisione delle informazioni diversa dal solito, che confidiamo sia accolta da tutti voi con positività, in un'ottica di modernizzazione dei nostri strumenti di comunicazione. Gli affezionati della carta stampata non disperino però, perché in questo 2014 ben quattro su sei numeri della nostra rivista saranno ancora stampati e spediti per posta. Infatti, abbiamo scelto di integrare queste due tipologie di edizioni per sfruttare le potenzialità dei diversi strumenti e per soddisfare le esigenze di tutti voi soci, dotati di tablet o che amano leggere sentendo la carta tra le dita.

A tutti voi auguro una buona lettura!



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



UNICO RAPPRESENTANTE PER L'ITALIA NELLA WACS SOCIETÀ MONDIALE DEI CUOCHI

Presidente	CALDANA PAOLO
Vice presidente vicario	CASALE GIUSEPPE
Vice presidente area Nord	STELLINI VITTORIO
Vice presidente area Centro	BARBIERI IVANNA
Vice presidente area Sud	GIANCASPRO GIACOMO
Segretario generale	BRUNO SALVATORE
Tesoriere	FABBRICATORE CARMELO

CONSIGLIO NAZIONALE - Gianluca Masullo, Stellini Vittorio, Bedale Angelo, Grasso Renato Giuseppe, Bresciani Carlo, Castelli Ferruccio, Cranchi Carlo, Bassi Fernando, Manzatto Graziano, Momolo Fabio, Stofella Bruno, Pontoni Germano, Blasi Wilson, Barbieri Ivanna, Mariani Franco, Drago Gianluca, Morelli Antonio, Bigi Alviero, Pazzaglia Alessandro, Di Felice Andrea, Sallustio Vittorio, Circiello Alessandro, Zappulla Carlo, Graziosi Marco, Montone Pietro Roberto, Borrelli Pasquale, D'Urso Ludovico, Pagano Antonio, D'Agostino Michele, Giancaspro Giacomo, Turturo Salvatore, Pozzulo Rocco Cristiano, Casale Giuseppe, Zizzerini Antonio, Macrì Antonio, Pasqualino Cosimo, Corapi Francesco, Fabbricatore Carmelo, Montemaggiore Giovanni Lorenzo, Gambuzza Salvatore, Privitera Domenico, Saba Elia, Veclani Cleto, Passaseo Antonio, Russo Nino, Stippe Andrelo Bruno

GIUNTA ESECUTIVA - Caldana Paolo, Casale Giuseppe, Giancaspro Giacomo, Barbieri Ivanna, Stellini Vittorio, Montone Pietro Roberto, Privitera Domenico, Pozzulo Rocco, Saba Elia, Drago Gianluca, Bresciani Carlo. *Con funzione consultiva:* Fabbricatore Carmelo, Bruno Salvatore

DIPARTIMENTI FIC - *Dipartimento Istituzionale:* Casale Giuseppe - *Dipartimento Tecnico-Professionale:* Giancaspro Giacomo
Dipartimento Comunicazione e P.R.: Montone Pietro - *Dipartimento Manifestazioni ed Eventi:* Pozzulo Rocco - *Dipartimento "Mondo del Lavoro":* Stellini Vittorio
Dipartimento "Relazione con le Ass.ni di Categoria": Bresciani Carlo - *Dipartimento Estero:* Bassi Fernando - *Dipartimento Emergenze:* Rosati Roberto

COMPARTIMENTI FIC - *Ordine dei Maestri di Cucina ed Executive Chef:* Nardelli Giorgio - *Ateneo della Cucina Italiana:* D'Agostino Michele
NIC e Junior Team: Caldarulo Daniele - *Lady Chef:* Bugari Gabriella - *Coordinamento Giovani:* Circiello Alessandro, Drago Gianluca

INCARICO SPECIALE - *Project manager:* Pozzulo Rocco

SENATORI A VITA (MEMBRI ONORARI) - Cicolini Bruno, Rossi Egidio, Antifora Pasquale, Cascino Salvatore, Di Cristo Benito, Caprio Nono, Morvillo Antonino, Mungo Francesco, Consentino Mario, Maulini Giovanni

COLLEGIO SINDACI REVISORI - *Effettivi:* Seidita Rosario, Pillon Mirka, Bartoli Alvaro. *Supplenti:* Bacherini Leo, Gaeta Guido

COLLEGIO ARBITRALE - *Effettivi:* Lopopolo Francesco, Patimo Francesco, Maniscalco Angelo, Marziali Donatella, De Prisco Pasquale.
Supplenti: Bonelli Gerardo, Berti Alessandro

FIC PROMOTION srl (uninominale) - *Presidente:* Seby Sorbello - *Amministratori:* Paolo Caldana, Maria Antonietta Miracolo, Vittorio Sallustio, Fabio Tacchella



IN RICORDO DI GAETANO SCALISI

Il Presidente Onorario della Federazione Italiana Cuochi, Gaetano Scalisi, è stata una figura di spicco della nostra grande famiglia. Fin dagli anni 70 quando, nel 1978, si costituì la struttura federale FIC da quella dell'AIC fu uno dei più tenaci sostenitori della

struttura nazionale, stimolando con determinazione quell'importante processo di unione e cooperazione che ha dato vita alla realtà dell'ente che oggi conosciamo.

Per quasi un lustro alla guida dell'Unione Regionale Cuochi Lazio e dell'Associazione Cuochi di Roma ha rivestito importanti mandati all'interno degli organi nazionali, rappresentando un vero punto di riferimento per le dirigenze che fino ad oggi si sono avvicinate.

L'azione di Gaetano Scalisi nella FIC ha attraversato più di un quarto di secolo.

Trent'anni fa, la professione di cuoco non godeva del favore delle cronache che oggi assiduamente promuovono i me-

dia. Uno dei grandi meriti di Scalisi, in tempi non sospetti, fu quello di saper interessare ed entusiasmare con la contagiosa vitalità della sua passione per il nostro lavoro intere generazioni di giovani leve e colleghi, attraverso una visione della professione straordinariamente moderna. Anche negli ultimi anni, prima che si ammalasse, ha saputo fornire all'ente preziose indicazioni rivelatesi spesso più attuali di quanto giovani dirigenti non sapessero fare. Insomma, Gaetano Scalisi ci ha lasciato in tarda età ma è sempre stato un uomo moderno dall'animo giovanile, che ha conquistato per le sue straordinarie doti umane, il suo entusiasmo e la sua professionalità una stima pressoché unanime fra i colleghi. Per questa passione e per l'amore viscerale che ha sempre nutrito e trasmesso nei confronti della nostra divisa e della professione esercitata nella sua vita, è stato nominato nel 2007 Presidente Onorario della Federazione Italiana Cuochi. Così l'ente vuole oggi ricordarlo e rendergli omaggio.

*Il Presidente FIC Paolo Caldana
Il Segretario FIC Salvatore Bruno*

6



GIACCA € 42.70
MANUEL FIC iva inclusa

CAPPELLO ROY FIC € 9.15
FALDA BRYAN FIC € 15.86
PANTALONE ROGER FIC € 31.72



Chef
carine

www.carine.it

SPEDIZIONE GRATUITA
SU TUTTI GLI ACQUISTI ONLINE
CON CARTA DI CREDITO
Ordine minimo € 30.00

Info@carine.it



GIACCA € 31.51
BASIC FIC iva inclusa

CAPPELLO TNT FIC	€ 4.88
FALDA BALZA FIC	€ 14.64
PANTALONE DANNY FIC	€ 24.40

carine



EDITORIALE Promuoviamo la cucina professionale. Anche sul web pag. 3



CONCORSI Trofeo Arturo della Torre pag. 14



CONCORSI Disegna la nuova tessera FIC pag. 17



VIDEO-INTERVISTE ai finalisti del Global Chef Challenge pag. 19



SAPERI & SAPORI Antichi stampi per paté pag. 21



MERCATO ITTICO I cuochi salveranno il pesce italiano? pag. 23



LA PASTICCERIA: Friandises del maestro Giuseppe Giuliano pag. 27



CUCINA ARTISTICA: I vegetali intagliati da A. Gorenzsch e M. Fantuzzi pag. 32



SPAZIO GIOVANI Nella cucina di Alex Cabua pag. 33



SPAZIO GIOVANI

Pa.Bo.Bel: vetrina per giovani Chef pag. 37



NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Verso la World Cup 2014 pag. 40



ATENE DELLA CUCINA ITALIANA

Marinatura degli alimenti pag. 43



IL RACCONTO DEI RACCONTI

Dei buoni maestri pag. 48



NEWS

Novità, libri, eventi pag. 77



ENGLISH TEXT

News of international interest pag. 80

Le notizie dalle associazioni, unioni e delegazioni F.I.C.

In questo numero:

- AGRIGENTO
- AREZZO
- BARI
- CAMPOBASSO
- CASERTA
- COMO
- CUNEO
- ENNA
- ETNEI
- MACERATA
- REGGIO CALABRIA
- ROMAGNA
- SAVONA

VITA ASSOCIATIVA

La FIC in Italia e nel mondo da pag. 50

Gli ingredienti giusti per il comfort dei tuoi piedi.

tpu-SKIN® SUOLA DEFATICANTE

SmellStop FODERA ANTIODORE

Sticking SUOLA ANTISCIVOLO

ACQUISTA
ON LINE
25%
DI SCONTO
PER I TESSERATI
F.I.C.*



* Lo sconto è applicato sul prezzo di listino.

lorancio.eu



Base Protection
approvato dalla FIC



Partner Ufficiale della
Nazionale Italiana Cuochi

BASE
comfortable safety shoes



BASE iTech Available on the
App Store | Android

T +39 0883 334815 www.baseprotection.com

Maestri della cucina '900

SABATO 12 APRILE È STATO INAUGURATO IL MUSEO DEI CUOCHI DEL '900 CON LA GRANDE PROFESSIONALITÀ DELLO CHEF GERMANO PONTONI, CHE CON IL FARE SUO CERTOSINO È RIUSCITO A DARE LUSTRO AI NOSTRI FONDATORI DELLA CUCINA DEL FRIULI VENEZIA GIULIA E A COLORO CHE HANNO LASCIATO IL SEGNO E APERTO LA STRADA A MOLTI GRANDI CHEF ORA IN AUGE. QUASI TUTTI SIAMO PASSATI SOTTO LE LORO "GRINFIE" ED È STATO UN ONORE ANCHE PER CHI SCRIVE.



12

L'EVENTO CONCLUSIVO DEL PERCORSO FORMATIVO NEL QUALE ABBIAMO RICOSTRUITO SEI PERIODI STORICI ATTRAVERSO LO STUDIO, LA RICERCA E LA SPERIMENTAZIONE DI FIORI, COLORI, MUSICA, ARTE, MISE EN PLACE E GASTRONOMIA AL MUSEO DELLE CARROZZE A SAN MARTINO DI CODROIPO (UD) E AL MUSEO DEI CUOCHI DEI FRIULI VENEZIA GIULIA.



IN ATTESA DELLA FINALE DEL GLOBAL CHEF 2014, RIGUARDIAMO IL NOSTRO FRANCESCO GOTTI IN QUESTO VIDEO DELLA SEMIFINALE, SVOLTASI LO SCORSO NOVEMBRE AD HOST – MILANO



Francesco Gotti

YouTube II

13



Host, Milano



13^a edizione Arte in Cucina *Trofeo Arturo della Torre*

OLTRE 300 PROFESSIONISTI E ALLIEVI SI SONO SFIDATI NEI CONCORSI E TROFEI ORGANIZZATI NELL'AMBITO DELLA FIERA RISTOREXPO DI ERBA (CO) DAL 16 AL 19 FEBBRAIO

di **Cesare Chessorti**

Viva partecipazione e intenso entusiasmo hanno accompagnato la 13^o edizione della rassegna gastronomica interregionale "Arte in Cucina" organizzata e promossa dall'Associazione Cuochi di Como in collaborazione con Associazione Brianza e Milano e destinata ai professionisti di settore, oltre che agli

allievi delle scuole alberghiere. Una manifestazione che ha avuto grande successo dell'appuntamento a **RistorExpo** presso il centro fieristico di Erba dal 16 al 19 febbraio.

Il concorso si connota sempre più in senso interregionale: quest'anno si è vista una partecipazione numericamente significativa: più di 300 allievi provenienti da 18 scuole e istituti professionali delle province del Nord Italia.

Anno dopo anno, la qualità dei piatti esposta è arrivata a un ottimo livello, tanto da mettere a dura prova la giuria, formata da: Roberto Beltramini presidente di giuria; Giovanni Beltramini, Fernando Bassi, Fabrizio Venditti, Davide Maero giudici Wacs; Renato Cattapan, Virgilio Domeneco, Moreno Nessi, Matia Patera, Roberto Molteni, Adriano Orsenigo, Luigi Gandola (pluripremiati chef del team Arte in cucina di Como); i pasticceri Davide



Verga campione mondiale juniores artistica ed Ezio Ferraris, docenti del Centro di formazione Enaip di Como, motore della macchina organizzativa, Cesare Chessorti con il segretario Leopoldo Perfusionsi, Giovanni Beltrami ni.

La finalità di questa kermesse è quella di creare momenti di confronto, di crescita dei giovani cuochi e futuri operatori nella ristorazione, i premi che vengono assegnati vogliono essere un incentivo e uno sprono per il loro futuro e per quello delle nuove leve che si avviano verso questa affascinante professione

I VINCITORI DEI CONCORSI

Trofeo Arturo della Torre Artistica - professionisti

1° classificato **Luca Franceschi** di Pavia con "La Maschera Veneziana".

2° classificato **Marco Vecchio**.

3° classificato **Alessandro Silvestri**.

Trofeo Arturo della Torre Artistica Pasticceria- professionisti

1° classificato **Walter Merozzi**.

2° classificato **Stefano Cazzaniga**.

3° classificato **Alessandro Pozzoli**.

Trofeo Botton d'Or, miglior Commis dell'anno

1° classificato **Andrea Imbesi** del C.F.P. di Como.

2° classificato **Zdamvych Tabita** del Isis G.D. Romagnosi di Erba (CO).

3° classificato **Sara Bosisio** del Isis G.D. Romagnosi di Erba (CO).



Trofeo Angelo Bosetti, le "sei mani d'oro", per allievi

1° classificati **Nicholas Alborghetti, Michele Panzeri, Andrea Redaelli** del Centro di Formazione Casargo.

2° classificati **Andrea Pedretti, Valerio Zorloni, Luca Villa** dell'Istituto alberghiero Ballerini.



3' classificati **Emanuele Bertelli, Mattia Cairoli, Alessio Limonta.**

Trofeo Forgrim Zanussi, le "sei mani d'oro", Pasticceria, per allievi

1° classificati **Andrea Combi, Michela Repozi** dell'istituto **Ciro Pollini.**

2° classificati **Giuliana Toselli, Ilaria Plumari, Olivette Chokote We** del Centro di formazione **Paideia di Milano.**

3' classificati **Mattia Suriano, Elia Bezze, Luca Iuculano** del Centro di formazione **In_Presa di Carate.**



Trofeo Assoluto in memoria di Alessandro Bianchi
Nicholas Alborghetti, Michele Panzeri, Andrea Redaelli del Centro di Formazione **Casargo.**

L'Associazione Cuochi di Como rivolge i complimenti ai docenti e ai vari responsabili degli Istituti e dei centri di formazione che, con il loro impegno, hanno contribuito ad avvicinare i giovani ai concorsi culinari, promuovendo in loro la passione per la professione e lo spirito della competizione. Grazie del prezioso sostegno a tutti gli sponsor a noi vicini. 🇮🇹



Concorso

Disegna la tessera sociale 2015

LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI, ANCHE QUEST'ANNO, NELL'OTTICA DI COINVOLGERE TUTTI GLI ISCRITTI E FACENDO PROPRIA LA VOLONTÀ DI MOLTI ASSOCIATI CHE CHIEDONO DI POTER COLLEZIONARE LE TESSERE SOCIALI, PROMUOVE IL “CONCORSO PER LA PROGETTAZIONE GRAFICA DELLA TESSERA SOCIALE 2015”.

Dipartimento Comunicazione e Pubbliche relazioni

L'idea è quella di fare della tessera sociale un ulteriore strumento condiviso, offrendo a tutti gli associati e non solo la possibilità di esprimere la propria creatività.

Quanti intendono partecipare al concorso dovranno inviare un'immagine che rappresenti la categoria delle berrette bianche italiane.

Tutte le proposte ricevute verranno selezionate da una apposita giuria e le migliori cinque saranno, successivamente, sottoposte ad una ulteriore selezione che vedrà partecipare tutti i soci della Federazione Italiana Cuochi.

In tale ottica, le migliori cinque proposte saranno sottoposte ad una votazione elettronica, attraverso il sito della Federazione Italiana Cuochi.

Per partecipare al concorso si dovrà inviare la propria idea progettuale, anche in formato digitale, alla Federazione Italiana Cuochi entro l'8 giugno 2014. Le cinque proposte selezionate per la fase finale saranno poste in votazione dal 15 al 30 giugno 2014. Le Associazioni e le Unioni Regionali, ove lo riterranno opportuno, potranno coinvolgere nel con-

corso anche gli Istituti d'Arte e di Designer presenti sul loro territorio diffondendo il presente bando.

All'autore della tessera vincitrice del concorso verrà assegnato un trofeo ricordo, l'ospitalità gratuita al Congresso Nazionale F.I.C. del 2015 e sarà protagonista di un servizio dedicato della rivista ufficiale “Il Cuoco”.

Le proposte andranno inviate a:

Federazione Italiana Cuochi
Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 Roma
e-mail: ficufficiostampa@virgilio.it

Per ulteriori informazioni:

Ufficio Stampa F.I.C.
Cav. Pietro Roberto Montone
Responsabile del Dipartimento Comunicazioni e P.R.
e-mail: ficufficiostampa@virgilio.it

CARATTERISTICHE TECNICHE

Dimensioni tessera:

base 8,5 cm - altezza 5,5 cm con angoli stondati.

Colori da usare per disegnare il fondo della tessera:

4 colori per il fronte e 4 colori per il retro,
che siano colori piatti o in quadricromia,
escludendo l'oro, l'argento e altri colori metallici.

Elementi da inserire necessariamente



FRONTE:

Logo FIC
Logo WACS
Codice alfanumerico
Nome Unione Regionale
Nome Associazione Provinciale



RETRO:

Password
Firma
Testo istruzioni
Tipologia d'iscrizione

Marchi ufficiali da utilizzare

Il marchio Wacs è utilizzabile in due varianti da utilizzare, a scelta, a seconda del progetto grafico



I file digitali dovranno essere: EPS vettoriali zippati per la spedizione, oppure JPG ad alta risoluzione 300 dpi al 100%

Global Chef Challenge: l'Italia si prepara alla finale!

L'INTERVISTA ALLO CHEF FRANCESCO GOTTI, CANDIDATO DELL'AREA DEL SUD EUROPA AL GLOBAL CHEF CHALLENGE, CHE SI TERRÀ IL 4 LUGLIO 2014 A STAVANGER, IN NORVEGIA, DURANTE IL CONGRESSO MONDIALE DELLA WORLD ASSOCIATION OF CHEF SOCIETIES.



YouTube ||

19

L'INTERVISTA ALLO CHEF GIOVANNI LORUSSO, CLASSE 1989, CANDIDATO DELL'AREA DEL SUD EUROPA AL JUNIOR CHEF CHALLENGE / HANS BUESCHKENS, CHE SI TERRÀ IL 5 LUGLIO 2014 A STAVANGER, IN NORVEGIA, DURANTE IL CONGRESSO MONDIALE DELLA WORLD ASSOCIATION OF CHEF SOCIETIES.



YouTube ||

L'INTERVISTA DOPPIA AGLI CHEF FERNANDO BASSI E FABIO TACCHELLA, COACH DEL TEAM ITALIANO AL GLOBAL CHEF CHALLENGE, CHE SI TERRÀ DAL 2 AL 5 LUGLIO 2014 A STAVANGER, IN NORVEGIA, DURANTE IL CONGRESSO MONDIALE DELLA WORLD ASSOCIATION OF CHEF SOCIETIES.



Chef Challenge

YouTube II

20



Stavanger 2014



L'arte antica di fare

Pâté e per pâté en croute



di **Eugenio Medagliani**
Calderaio umanista

IL PÂTÉ È UNA “POLPETTA” DI CARNE PORTATA
AL LIVELLO PIÙ ELEVATO TRA LE PREPARAZIONI CULINARIE
E NECESSITANO DI STAMPI PARTICOLARI

Inizialmente con la parola *pâté* non si intendeva altro che un “apparecchio” cotto al forno composto di carni o di pesci avvolti nella pasta à *foncer* cioè da fondere, pasta sfoglia o di altro tipo. Questa preparazione può risultare “rozza” come un *pâté* di campagna, così è chiamato nelle province francesi, o delicato e raffinato come il *pâté de foie gras*.

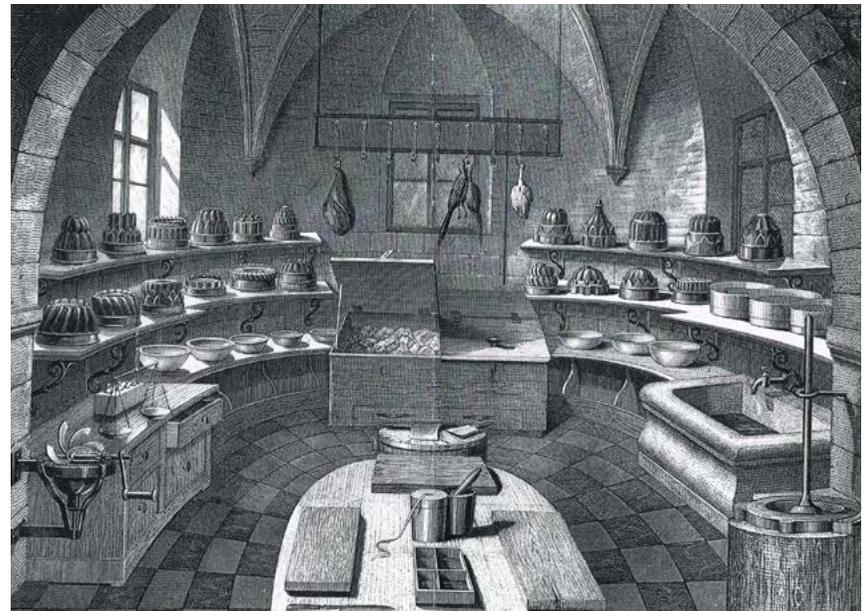
Avolto nel prosciutto o in un bianco strato di maiale, o cotto in un foglio di pasta, il *pâté* è sovente presente nei menu di pranzo di eccellenza o a che può far parte di un picnic. Il *pâté* è infatti un buon viaggiatore, avvolto e chiuso ermeticamente nel suo strato di grasso, accompagnò i crociati e gli esploratori del nuovo mondo.

Gli archeologi hanno trovato tracce di misture di carni, che rappresentano i predecessori del *pâté*, anche nelle cucine degli antichi Greci.

Forse il segreto della sua popolarità attraverso i secoli, la deve alla semplicità della sua composizione; si tratta in definitiva di carni di vario tipo utilizzate singolarmente o combinate tra di loro, ben tritate, mescolate con grassi, aromatizzate con spezie, salate, cotte a puntino e quindi raffreddate.

Per cucinare un semplice *pâté* è sufficiente disporre di una casseruola di forma ovale, per approntare quelli più elaborati, come i *pâté en croute*, sono necessari stampi particolari,

Stampi nel reparto del “garde manger” in una cucina ottocentesca.



composti da più parti di lamiera stagnata tenute insieme da molle o da cardini. Imburrito lo stampo, lo si foderà internamente con la pasta lasciata sporgere per un paio di centimetri oltre il bordo, in modo da formare una cresta sulla quale poi si salderà il coperchio.

Riempito con la farcia, si chiuderà la parte superiore dello stampo saldandola alla cresta con altra sfoglia inumidita con acqua od albume, stringendola tra pollice ed indice ed infine passandone regolarmente i bordi con l'apposita pinzetta stringi pasta. Il coperchio sarà decorato con particolari in pasta fine o ritagli di sfogliata dorati con tuorlo d'uovo.

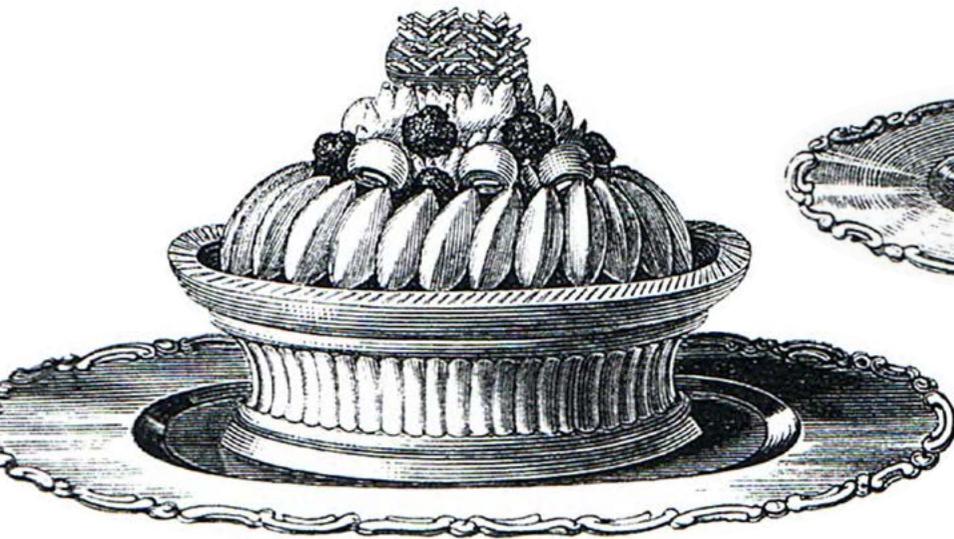
È importante in mezzo al coperchio ricavare un buco o fumaiolo, in cui si collocherà un cilindretto di sottile cartone imburrito per permettere l'uscita dei vapori prodotti durante la cottura che si prolungherà per circa 35-40 minuti per

chilogrammo di farcia.

Si verserà attraverso il buco qualche cucchiaino di burro fuso per tappare gli eventuali vuoti che si potrebbero formare nella farcia. Nel caso in cui il *pâté* fosse da consumarsi subito, si colerà attraverso il fumaiolo gelatina di carne, di pollame o di selvaggina a seconda della natura del *pâté*; naturalmente gli stampi verranno aperti dopo che burro o gelatina si saranno rappresi.

Per estensione il termine *pâté* si applica anche alle preparazioni cotte in particolari recipienti ovali o rettangolari di terracotta o di ghisa. 🇮🇹

Due pâté in crosta di stampo ottocentesco.



I cuochi salveranno *il pesce italiano?*



di **Valentina Tepedino**
medico veterinario
www.eurofishmarket.it

A GENNAIO 2014 LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI HA SIGLATO UN ACCORDO CON LA **SOCIETÀ EUROFISHMARKET** PER INIZIATIVE E COLLABORAZIONI UTILI A SVILUPPARE E VALORIZZARE PROGETTI RIGUARDANTI IL SETTORE ITTICO



In Italia importiamo oltre il 70% dei prodotti ittici; vale a dire che solo uno su tre di questi è davvero nostrano. Il settore della produzione italiana, pesca ed allevamento, non è ancora attrezzato adeguatamente per la distribuzione capillare e diretta soprattutto al circuito della ristorazione; né il circuito della ristorazione è attrezzato in gruppi di acquisto utili a comprare il prodotto ittico nostrano in modo organizzato. Ne consegue che anche i ristoratori che vivono in zone di mare e lago e, a maggior ragione, quelli che vivono più lontani dalle coste, non acquistano il pesce da produttori locali né specie ittiche italiane, ma normalmente accettano proposte di prodotto di importazione

UN PO' DI CIFRE

L'Unione Europea rappresenta circa il 4,4% della produzione mondiale della pesca e dell'acquacoltura, collocandosi al quinto posto nel mondo. All'interno dell'UE, i tre maggiori produttori in termini di volume sono: Spagna, Danimarca e Regno Unito. I principali produttori mondiali (cattura ed acquacoltura) sono la Cina (34,4%), l'India (5,4%), il Perù (4,8%), l'Indonesia (4,7%), l'UE (4,4%), il Vietnam (3,3%), ecc. **L'Italia produce circa il 6,52% e si pone al sesto posto dopo**

Spagna, Danimarca, Regno Unito, Francia, Paesi Bassi. I suddetti cinque Paesi dell'UE rappresentano insieme circa la metà delle catture per il mercato europeo.

Le zone di pesca principali nelle quali vengono effettuate le catture sono l'Atlantico Nord Orientale (70%), l'Atlantico Centrorientale (9,6%), il Mediterraneo (8,85%), il Pacifico Sudorientale (2,56%), ecc. Tra le specie più pescate nella UE ci sono: spratto (11%), aringa (10%), sgombro (7%), cicerelli (7%), sardina (5%), sugarelli (5%), merluzzo (3%), tonnetto striato (2%), acciuga (2%), ecc.

In Italia le specie più pescate sono: acciuga (21%), veneridi (7%), sardina (6%). Per l'acquacoltura invece la produzione totale in Europa rappresenta il 2,3% in termini di volume. L'unione Europea è, insieme a Giappone e Stati





Uniti, uno dei tre principali importatori mondiali di prodotti della pesca e dell'acquacoltura. La Norvegia, la Cina, l'Islanda e il Vietnam sono i principali fornitori dell'UE. Tenendo conto di tutti gli scambi, sia all'interno dell'UE sia con i Paesi terzi, la Spagna, la Francia e l'Italia sono i principali stati membri importatori. In valore (migliaia di euro) l'Italia importa da Paesi terzi il 10% ed esporta verso gli stessi il 3%.

LE IMBARCAZIONI

Negli ultimi 19 anni la capacità della flotta europea è diminuita ad un ritmo annuo medio quasi costante (circa 2%). Il numero di imbarcazioni nel settembre 2011 era di 83.014 ossia 23.715 in meno rispetto al 1995. L'Italia ha circa 13.000 imbarcazioni.

I CONSUMI

Il consumo procapite di prodotti ittici in Italia è di poco superiore ai 20 Kg ed è molto inferiore all'1% del totale degli alimenti, quindi marginale sulla spesa ed è caratterizzato da forti differenze tra le varie aree del Paese (il Sud consuma il doppio del Nord). A livello nazionale per i consumi "a casa", la tipologia preferita è quella dei pesci freschi di mare e di acqua dolce che rappresentano il 70% dei volumi. Il restante

si suddivide tra molluschi e crostacei. Negli ultimi anni c'è stato un significativo incremento nell'ambito dei pesci freschi di mare del prodotto allevato rispetto al pescato in conseguenza alla elevata competitività di quest'ultimo. Esiste una significativa stagionalità nei consumi con grande peso nei mesi estivi (giugno-settembre) di dicembre e nel periodo pasquale.

Il numero di ristoranti che offre nel menu un piatto di pesce è circa il 92% e percentualmente oltre il 50% dei prodotti ittici acquistati dagli stessi è acquistato congelato/surgelato

IL PROGETTO L'AMO ITALIANO

L'Amo è un progetto di Eurofishmarket per **promuovere e valorizzare il prodotto ittico italiano**, oggi tra gli alimenti meno conosciuti dai consumatori nonostante tra i più consigliati per il suo valore intrinseco. Nasce dall'esigenza di sostenere la pesca, i pescatori italiani e favorire una spesa consapevole dei prodotti ittici italiani che si basi soprattutto sulla piena conoscenza di quello che si sta acquistando per provenienza, contenuto, freschezza, valore nutrizionale e qualità sensoriale.



In un momento di grande difficoltà del mercato del pesce in Italia, L'Amo vuole far fronte e trovare risposte concrete alle principali problematiche del settore, quali la scarsità di materia prima, la frammentazione a livello produttivo, la commercializzazione di grandi quantità di prodotto di importazione, l'abbandono del mestiere del pescatore e la mancanza di risorse e finanziamenti.



È un progetto di sostenibilità con una forte valenza educativa: mira a dare valore ad ogni forma di pesca sostenibile e acquacoltura biologica e formare il consumatore a partire dai giovani in età scolastica. Grazie alla collaborazione con importanti partner del mondo della ristorazione, di cui lo chef Marcello Leoni è testimonial d'eccezione, della distribuzione, dei Media, della Ricerca, delle Istituzioni e soprattutto della Produzione, sta contribuendo a creare la prima rete utile a mettere in rete tutti gli attori della filiera ittica ed a valorizzare i prodotti ittici italiani al fine di preservarne l'esistenza e restituire loro la giusta dignità.

Per questo, **chiediamo ai Cuochi di fare da testimonial dell'AMO, del pesce italiano, del modo migliore per valorizzarlo in cucina.** I cuochi sono sicuramente i migliori ambasciatori di questo progetto perché da attenti conoscitori delle nostre materie prime sono i più bravi a mostrare come

valorizzarle in cucina. Ed i consumatori apprezzando moli, sgombri, lanzardi, sciarrani, lecce presso i loro ristoranti richiederanno e ricercheranno poi queste specie nelle peschierie di loro fiducia. Ed a furia di richiederle i pescivendoli le richiederanno ai pescatori che dunque risaranno motivati ad impegnarsi anche con specie oggi considerate minori. 🐟

PARTECIPARE AL PROGETTO L'AMO ITALIANO È SEMPLICE E GRATUITO: COLLABORA ANCHE TU!

Ti basterà:

- sottoscrivere l'adesione firmando il modulo che si scarica dal sito www.lamoitaliano.it o scrivendo direttamente a info@lamoitaliano.it
- utilizzare almeno 2 referenze di pesce di allevamento o di pesca italiana per il menu del ristorante/osteria
- impegnarti nell'acquisto di pesce italiano che sia garantito per tracciabilità ed etichettatura.

Eurofishmarket offrirà a tutti i partecipanti, in forza del neofita accordo con la F.I.C., una consulenza gratuita

relativamente a determinate richieste finalizzate a verificare i vostri fornitori o a rintracciare punti di vendita del pesce associati all'AMO a voi più vicini.

Per informazioni scrivere a info@lamoitaliano.it o consultate il sito www.lamoitaliano.it.

Sul sito www.fic.it saranno a breve promossi concorsi e collaborazioni con il Progetto L'AMO ai quali potranno aderire tutti gli Associati. Vi aspettiamo numerosi e vi invitiamo a scoprire le specie ittiche italiane "alternative" attraverso l'**applicazione gratuita**.

Fonti dei dati citati nell'articolo: Ismea, Eurostat e FAO, rielaborazione di Eurofishmarket.



ALLUMINIO PURO, IL PRINCIPE DELLA CUCINA.

Baldassare Agnelli, la storica fabbrica delle vere pentole italiane, presenta le linee in alluminio puro. Maneggevoli e versatili, sono costruite su corpi spessori professionali di 3 e 5 mm abbinati a perfette manichature inox o a doppia maniglia. Lottima conduttività di calore, la maneggevolezza, la resistenza agli urti e il facile mantenimento, le rendono perfette per ogni tipo di preparazione in cucina: mettetele alla prova!

CAPACITÀ
DI CONDURRE
IL CALORE



225 W/K

ECOLOGICO



100% riciclabile

PESO
SPECIFICO

P_s

2,7

SPESSORE



3 mm e 5 mm

DURATA



MANICATURA



Tubolare Inox

CONFORMITÀ
ALLE LEGGI



Alluminio puro 99%
garantito per alimenti.
Conforme al D.M.n.18/4/2007
e al Reg. CE 1831/2004



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

MADE IN ITALY

www.pentoleagnelli.it

Numero Verde
800-233040



di **Giuseppe Giuliano**
Maestro di cucina
e pasticcere

Dolci emozioni: *i Friandises*

LA LORO RAFFINATEZZA È NELLA FORMA,
LA GRAMMATURA DEVE ESSERE PICCOLA,
CON UNA COMPOSIZIONE CHE EMOZIONI IL CONSUMATORE

Friandises sono dei “dolcetti” composti da paste frolle, impasti cotti, impasti essiccati, farciti o ricoperti per lo più con creme anidre, ganache, marmellate, frutta candita, cioccolato ed altri elementi che possano conservarsi anche a temperatura ambiente (temperature fresche).

Un buon friandise deve avere delle basi croccanti, sapori e profumi che si distinguano al palato, in quel piccolo boccone si deve essere in grado di trasmettere “dolci emozioni”.

Anche la presentazione è importante per un friandise, per esempio se facciamo una vetrina autunnale meglio esporre delle pièce in zucchero con dei motivi autunnali; ma soprattutto

to i friandises devono avere degli elementi tipici dell'autunno. Per esempio i **friandises presentati in questa rubrica sono stati da me progettati e realizzati in occasione del Salon Culinaire Mondial di Basilea** svoltosi a Novembre 2013. Avevano come tema “Le quattro stagioni”, infatti la composizione di ogni friandise doveva avere come elemento principale un ingrediente tipico della stagione, per esempio per l'autunno il sapore “portante” era la castagna.

Inoltre, è importante fare capire a prima vista al cliente o al giudice di un concorso di quali ingredienti può essere composto il friandise presentato. Credo che questo sia un



requisito importante che può aiutare molto sia nella vendita del prodotto che nei concorsi, un altro fattore importante è quello di costruire dei friandises che nel volume non debbano differenziarsi da una tipologia all'altra.

Per conto mio **i requisiti che innalzano la qualità di un friandise sono i seguenti: precisione nella forma, uguale grammatura e volume anche per tipologie diverse, sapore e profumo gradevoli che centrino il tema voluto** o il nome del friandise.

(Colgo l'occasione per ringraziare per la collaborazione il gruppo della sezione pasticceria del Culinary Team Palermo da me coordinato durante la competizione al Salon Culinaire Mondial di Basilea 2013 rappresentato da: Pietro Pupillo, Gabriele Abbate, Girolamo Orlando. Mentre per l'abbellimento (non valutati) del tavolo del programma dei Friandises ringrazio Ivana Guddo per la realizzazione dei raffinati soggetti in pasta di zucchero, Girolamo Orlando per le basi dove sono stati poggiati i Friandises e Sarah Cucchiara per la realizzazione del fiore della stella di Natale posizionato nel menù di Natale).

PICCOLO CONETTO FARCITO CON GANACHE MONTATA AL BURRO, CIOCCOLATO, NOCI E CAFFÈ SU BASE DI MARZAPANE DI MANDORLE PROFUMATO AL COGNAC E BASE DISIDRATATA DI AMARENA

Per il conetto

- g 30 panna pastorizzata al 38% di grassi
- g 90 albume
- g 100 farina
- g 95 zucchero a velo
- g 65 burro
- g 5 caffè macinato

Procedimento

Unire gli ingredienti sopra elencati evitando di formare dei grumi. Fare riposare per un'ora in frigorifero. Formare e cuocere a microonde, formare e conservare in contenitore asciutto.

Per la crema al burro montata con cioccolato e caramello al caffè

- g 250 burro
- g 400 cioccolato bianco
- g 150 farina setacciata di noci tostate
- g 75 infuso ristretto di caffè e caramello

Procedimento

Montare il burro in planetaria, aggiungere il cioccolato bianco temperato, continuare a montare, unire la farina di noci tostate e per ultimo l'infuso ristretto di caffè e caramello.

Per il caramello al caffè

- g 200 di caffè espresso ristretto
- g 500 zucchero
- g 100 glucosio
- g 5 caffè liofilizzato
- g 350 panna fresca pastorizzata al 38% di grassi





Procedimento

Fare appena caramellare il caffè espresso ristretto con lo zucchero e il glucosio, togliere dal fuoco e aggiungere poco alla volta la panna precedentemente riscaldata e messa in infusione con il caffè liofilizzato, appena abbiamo inserito nel caramello tutta la panna, facciamo ridurre sul fuoco il tutto per ancora un paio di minuti.

Per il marzapane alle mandorle profumato al Cognac

- g 500 farina di mandorla setacciata*
- g 480 zucchero a velo senza aggiunta amido*
- g 18 sciroppo di zucchero freddo (g 30 acqua con g 20 zucchero semolato)*
- g 32 di Cognac*
- g 50 glucosio*
- g 50 di miele di zagara*

Procedimento

Miscelare la farina di mandorla con lo zucchero a velo entrambi setacciati. Mettere in planetaria, unire lo sciroppo, il Cognac, il glucosio e il miele di zagara e impastare. Fare attenzione a non impastare molto evitando che l'impasto surriscaldi e possa espellere l'olio della frutta secca.

Per la polpa di amarena disidratata

- g 350 polpa di amarena*
- g 65 zucchero*

Procedimento

Pastorizzare la polpa di amarena con lo zucchero, raffreddare e

disidratare. Staccare la foglia disidratata, stendere sopra la foglia di succo disidratata uno strato sottilissimo di cioccolato bianco, fare cristallizzare e tagliare la forma desiderata.

Per la cialda al caffè

- g 75 farina*
- g 15 amido di grano*
- g 10 caffè in polvere*
- g 105 zucchero a velo*
- g 85 burro*
- g 10 panna*
- g 95 albume*

Procedimento

Unire al burro ammorbidito, lo zucchero a velo setacciato, la panna, gli albumi e per ultimo le farine e il caffè in polvere.

Composizione del friandise

Riempire il conetto con la ganache montata al burro, cioccolato, noci, e caffè. Posizionare su una base di marzapane dove precedentemente è stata collocata la foglia di amarena disidratata (con cioccolato bianco) e sopra un triangolo di cialda al caffè. Decorare lo spumoncino con un quarto di amarena, uno spicchio di gheriglio di noce laccato e delle amarene in cioccolato in miniatura.

Peso finale del Friandise: g 6,1

PASTA FROLLA CON COMPOSTA DI MELA COTOGNA E CEDRO. BASE AL CIOCCOLATO FONDENTE E PASTA AL COCCO SPEZIATO

Per la pasta frolla

- g 935 farina*
- g 105 farina di mandorla*
- g 550 burro*
- g 385 zucchero*



- g 65 zucchero di canna
 g 145 uova intere
 g 45 tuorli d'uovo
 n. 1 bacca di vaniglia

Procedimento

Impastare il burro con gli zuccheri, le uova e i tuorli. Per ultimo aggiungere le farine, impastare velocemente evitando di “bruciare” l'impasto. Fare riposare in frigorifero per almeno un paio di ore, stendere la pasta frolla, rotolarla su un tubo inox, sezionare all'altezza voluta e infornare. Appena pronti, togliere gli anelli di pasta frolla dal tubicino inox e fare finire di cuocere al forno. Raffreddare e farcire con la composta di cedro e mele cotogne.

Per la composta di mela o cedro

- g 500 mele o cedro
 g 500 zucchero
 g 100 glucosio
 g 35 succo di limone
 g 40 acqua
 g 9 colla di pesce

Procedimento

Tagliare a piccoli cubetti la frutta, per il cedro la scorza precedentemente sbollentata con acqua e zucchero. Mettere sul fuoco con lo zucchero e il succo di limone e l'acqua. Appena la temperatura arriva a circa 100°C, togliere dal fuoco e aggiungere la colla di pesce ammollata e sciolta precedentemente a microonde. Stendere ad uno spessore voluto e abbattere di temperatura. Tagliare con un coppa pasta e farcire i bauletti di pasta frolla.

Per la pasta al cocco speziato

- g 200 farina di mandorla setacciata
 g 310 farina di cocco
 g 480 zucchero a velo senza aggiunta amido

- g 50 polpa di mele pastorizzata con zucchero e succo di limone
 g 15 liquore al cocco
 g 35 glucosio
 g 50 di miele di zagara

Procedimento

Impastare come un normale marzapane

Per la sfogliatina di cioccolato speziato

- g 100 cioccolato temperato
 g 1 miscela di zenzero e cannella in polvere

Procedimento

Temperare il cioccolato, aromatizzare con la miscela di zenzero e cannella in polvere, stendere una pellicola sottile di cioccolato, tagliare delle piccole monete dove saranno posizionati i friandises

Composizione

Pennellare leggermente le forme di pasta frolla con burro cacao, in modo che possano conservare la croccantezza e la friabilità allontanando l'umidità. Posizionare su una base di cioccolato speziato, una moneta di pasta al cocco, sopra la pasta frolla farcita con composta di mela cotogna e cedro. Completare con una fettina di mela cotogno disidratata e degli spumoncini di meringa italiana essiccata. Peso finale del friandise: g 6,6



Bayernland



... consigliato dalle mucche felici!

Da oltre 40 anni Bayernland garantisce un vasto assortimento di prodotti sani e naturali con un ottimo rapporto qualità prezzo. Una ricca gamma di specialità prodotte in latterie modernissime, impiegando latte dal gusto corposo ed aromatico, proveniente dai verdi pascoli Bavaresi. Il risultato è un'ampia scelta di prodotti dal sapore delicato e dalla freschezza garantita.

Richiedi i nostri prodotti dal rivenditore di fiducia della tua zona o contattaci via mail - sarà nostro impegno raggiungere anche TE!

ALLA METRO UDINE GLI CHEF ANGELO GORENSZACH E MAURIZIO FANTUZZI HANNO INTAGLIATO DIVERSI TIPI DI VEGETALI IN OCCASIONE DELLA CAMPAGNA DI TESSERAMENTO DEI CUOCHI DEL FRIULI.



Cucina



32



Artistica



Nella cucina di *Alex Cabua*



a cura di
Alessandro Circiello
Responsabile
Compartimento Giovani F.I.C.

LA F.I.C. SOSTIENE I GIOVANI CUOCHI, CHE ATTRAVERSO QUESTA RUBRICA POSSONO PRESENTARE I LORO PIATTI E CONDIVIDERE CON I COLLEGHI ESPERIENZE E PROGETTI

Alex Cabua nasce nel 1986 a Bologna, ma la metà delle sue origini risiede in Sardegna, dove i nonni paterni hanno tutt'ora un ristorante. Fin dalla più tenera infanzia, infatti, viene a contatto, grazie ai nonni materni, con la cucina tradizionale bolognese fatta in casa, mentre dall'altra parte viene influenzato dalla cultura dei "quattro mori". Un accento che si ritrova spesso nelle ricette che Alex sviluppa. Durante il periodo scolastico, nelle vacanze estive, inizia già le sue prime esperienze lavorative affrontando le stagioni estive in Romagna, cercando di meglio comprendere le tradizioni e i costumi di quella metà di regione che si affaccia sull'Adriatico, militando in diverse brigate, tra cui quella dello chef Gaetano Ragunì, attuale Team manager della Nazionale Italiana Cuochi Junior.

COMPARTIMENTO GIOVANI F.I.C.

È l'organo preposto a favorire lo sviluppo e la crescita di giovani che siano in grado di promuovere la cucina italiana, sia nelle sue istanze innovative sia nella sfera tradizionale, interpretandola con professionalità e passione, alla luce delle nuove esigenze che la moderna alimentazione impone.  for english text see page 81

Diplomato nel 2005 all'Ippisar di Castel San Pietro Terme, inizia l'esperienza lavorativa con il presidente dell'Associazione Cuochi di Bologna, Giuseppe Boccuzzi. Grazie alle sue idee e proposte innovative, il presidente lo nomina Consigliere dell'Associazione a soli 19 anni e tempo dopo entra a far parte del Consiglio Regionale. Non appena si presenta l'occasione, lo chef Boccuzzi gli rinnova la fiducia, nominandolo referente del Compartimento Giovani FIC nel territorio di Bologna e di lì a poco viene coinvolto dalla presidente regionale Ivanna Barbieri per ricoprire tale ruolo a livello regionale.

Nel 2008 partecipa alle selezioni ed entra a far parte della nuova e riformata squadra dell'Equipe Ufficiale Cuochi Emilia Romagna, capitanata dai Team Manager Gabriella Costi e Gaetano Ragunì, nella quale vengono collezionati molti successi sia a livello nazionale che internazionale.

Nella cucina che Alex propone si può riscontrare un'attenta selezione d'ingredienti e uno studio per proporre piatti della tradizione, ma in giusta linea con i tempi moderni, seppur con qualche nota rivolta all'innovazione. Il tutto deriva dall'amore delle classiche tradizioni emiliano romagnole e dalla passione per la terra sarda: due diverse culture che, anziché prendere parte per una o per l'altra, Alex preferisce cercare di sposare. 

BIS DI TORTELLINI IN BRODO E PASSATELLI TRICOLORE

Ingredienti per 4 persone

Brodo:

5 lt acqua
 200 g carote
 150 g sedano
 150 g cipolla bionda
 1 pomodoro rosso
 100 g croste di Parmigiano
 1 kg cappone ruspante
 15 g sale
 400 g carne di manzo da brodo (doppione, punta di petto...)

prodotti per la sferificazione
 addensante "fibra gold"

Tortellini:

300 g farina "00"
 180 g uova
 300 g lombo di suino
 300 g prosciutto crudo di Parma
 300 g Mortadella di Bologna Igp

450 g Parmigiano reggiano stagionato 24-30 mesi
 3 uova
 q.b. noce moscata

Passatelli:

150 g pane grattugiato
 150 g Parmigiano reggiano
 q.b. sale e pepe
 q.b. noce moscata
 scorza di un limone grattugiata
 160 g uova
 40 g farina
 clorofilla
 concentrato di pomodoro

Procedimento

- Per il brodo: lavare e pulire tutte le verdure che andranno spezzate a mano; tagliare a metà il pomodoro e la cipolla e grigliarli da entrambi i lati. Immergere tutti gli ingredienti, tranne il sale e la crosta di parmigiano, in acqua fredda e portare sul fuoco a fiamma vivace. Quando inizia il bollore aggiungere il sale e abbassare la fiamma, per evitare che il brodo diventi torbido. Far sobbollire per 5 ore schiumando le impurità che affioreranno. Una volta spenta la fiamma immergere le croste di parmigiano e lasciar riposare un paio d'ore.
- Per i tortellini: il lombo deve essere leggermente marinato in frigo per 24 ore con la salamoia bolognese (sale, pepe, rosmarino e aglio), successivamente viene cotto in padella a fuoco lento con una noce di burro, evitando che si rosoli troppo. Passare il lombo e i salumi al tritacarne con stampo fine, impastare con le uova, il parmigiano e la noce moscata e infine ripassare nuovamente al tritacarne. L'impasto deve risultare ben amalgamato, e lasciato riposare almeno 24 ore in frigorifero prima di confezionare i tortellini.
- Per la sfoglia: formare una fontana con la farina e rompervi le uova, lavorare fino ad ottenere un impasto uniforme, quindi lasciar



riposare almeno 30 min. a temperatura ambiente chiuso con pellicola. Stendere la sfoglia sottilmente e ritagliare dei quadrati di circa 4,5 cm per lato, posizionare il ripieno e chiudere con la tipica forma. Un tortellino pesa all'incirca 5 g.

- Per formare le sfere: frullare 500 g di brodo con 5,5 g di alginato di sodio e lasciar riposare in frigorifero per 6 ore. Miscelare 1 lt di acqua naturale con 6 g di cloruro di calcio e riporre in frigorifero per almeno un'ora. Con l'apposito cucchiaino prelevare il brodo, adagiarsi in mezzo un tortellino e immergere nel bagno di cloruro di calcio, per poter formare la sfera, che andrà prelevata dopo 2-3 min., e risciacquata in acqua naturale per eliminare il sapore amaro del cloruro.
- Per i passatelli: dividere gli ingredienti in modo da poter formare i 3 impasti di diverso colore. Stemperare i coloranti naturali con le uova. Miscelare insieme i restanti ingredienti e impastare con le uova, lasciare riposare in frigorifero per 3 ore. Cuocere in brodo dopo aver passato l'impasto con l'apposito shiaccia-passatelli. Prelevare una parte di brodo e stemperarla con la fibra, nella dose di 1 lt per 60 g, aggiungere nuovamente i passatelli, e con l'aiuto di un coppapasta posizionare il composto al centro del piatto.
- Adagiarsi le sfere con i tortellini e aggiungere nel piatto il brodo liquido scaldato a 85°C.



MOUSSE AL LIMONE CON GELÉE DI FRAGOLE E CREMA INGLESE, AFTER EIGHT E SPUMINI AGLI AGRUMI

Ingredienti per 4 persone

Per la mousse:

- 100 g zucchero semolato
- 25 g acqua minerale naturale
- 50 g albume fresco
- 100 g mascarpone
- 35 g succo di limone
- 1 scorza di limone grattugiata
- 3 g gelatina in fogli
- 210 g panna fresca
- 100 g gelée di fragole (270 g purea di fragole + 3 g di gelatina)

Per la crema inglese:

- 500 g latte
- 120 g zucchero semolato
- 125 g tuorlo d'uovo
- 1 baccello di vaniglia

Per l'after eight:

Cialda thuille (ricetta modificata con la collaborazione dello chef Ferdinando Ziviello)

- 45 g burro ammorbidito
- 50 g zucchero semolato
- 50 g zucchero di canna
- 50 g succo d'arancia bionda
- 25 g farina "00"
- 13 g cacao amaro in polvere

Sorbetto alla menta:

- 355 g infuso alla menta
- 140 g zucchero
- 2,5 g neutro per frutta a freddo (in alternativa 0,1-0,2 g agar agar)
- 1 rametto di foglie di menta rotonde, q.b. di sciroppo di menta

Spumini agli agrumi:

100 g albume

200 g zucchero

40 g brunoise di scorza di arancio e limone

Procedimento

- Per la mousse: abbattere in negativo il gelée di fragole dandogli la forma desiderata. Preparare la meringa all'italiana facendo cuocere fino a 121°C l'acqua con lo zucchero, quando lo sciroppo è a 110°C, iniziare a montare gli albumi. Versare lo sciroppo sugli albumi e montare fino a raffreddamento. Unire il mascarpone a temperatura ambiente, il succo di limone e la scorza e amalgamare il tutto. Unire la colla di pesce ammollata in acqua, strizzata e sciolta in microonde. Per ultimo unire la panna montata a lucido (semimontata).
- Per la crema inglese: portare a ebollizione il latte con i semi del baccello di vaniglia, a parte sbattere i tuorli con lo zucchero. Unire i due composti e portare alla temperatura di 82°C. Abbattere in positivo con la sonda dentro alla crema, girare di tanto in tanto il composto.

- Per l'after eight: miscelare insieme tutti gli ingredienti e lasciar riposare il composto 15 min. a temperatura ambiente. Stendere un velo sottile su carta da forno e cuocere per 5 min. a 200°C.
- Per il sorbetto: preparare un classico infuso di tè alla menta e lasciarvi in infusione qualche foglia di menta. Miscelare con lo zucchero, il neutro e un goccio di sciroppo alla menta. Abbattere in negativo e servire a una temperatura di -12/-14°C. Nel caso che fosse utilizzato l'agar, deve essere stemperata nell'infuso freddo, per poi essere portato a ebollizione, una volta raffreddato a temperatura ambiente si può procedere come sopra.
- Per gli spumini: portare a 67°C, in microonde o a bagnomaria, l'albume con lo zucchero e montare fino a raffreddamento. Aggiungere le scorze di agrumi, con l'aiuto di un sac-à-poche con punta rigata, formare gli spumini che andranno cotti in forno a una temperatura di 95°C fino a che non sono essiccati al loro interno.

GLI INSERZIONISTI

Filo diretto con le aziende "amiche" dei cuochi

AZIENDA	RESPONSABILE DA CONTATTARE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB	A PAG.
Baldassare Agnelli		035.204711 - info@agnelli.net	www.pentoleagnelli.it	26
Base Protection	Giuseppe Diterlizzi	0883.334830	www.baseprotection.com	11
Bayernland		0472.723111 - info@bayernland.it	www.bayernland.it	31
Carine	Anna Boteon	0438.411584	www.carine.it 	7, 8, 84
Facem - Tre Spade	Flavio Fascio Pescetto	011.33711	www.trespade.it	49
Medagliani	Eugenio Medagliani	02.45485571	www.medagliani.com	47
Surgital	Valerio M. Manco	Numero Verde 800.733525	www.surgital.it	2
Valsodo	Karl August Gaedt	335.6535883	www.wuesthof.de	63



Pa.Bo.Gel: una vetrina anche per giovani chef

DAL 23 AL 26 MARZO, NELL'AMBITO DELLA 18° EDIZIONE DELL'EVENTO FIERISTICO PA.BO.GEL. DI ROMA L'UNIONE REGIONALE CUOCHI LAZIO HA ORGANIZZATO UN PROGRAMMA FITTO DI INIZIATIVE: 36 ORE DI SHOW COOKING CON I GRANDI DELLA CUCINA ITALIANA, I PARTNERS, I COMPARTIMENTI E DIPARTIMENTI F.I.C.

di **Roberto Rosati**

Domenica 23 marzo si è inaugurata la Fiera nell'area F.I.C. Lazio con il patron dell'evento dott. Amendola, il presidente di F.I.C. Paolo Caldana, il presidente dell'Unione Regionale Cuochi Lazio, Alessandro Circiello, e il presidente dell'Associazione Provinciale di Roma, Carlo Zappulla. A seguire, la Boscolo Etoile Academy e per concludere la serata i piatti del presidente dell'Associazione di Latina, Luigi Lombardi, e dello chef Gianni Bono dell'Associazione di Civitavecchia, che ha ricordato lo chef Lucio Cappannari al

quale è stata dedicata questa edizione della F.I.C. a Pabogel. Dal 24 marzo i grandi appuntamenti con le associazioni provinciali del Lazio, che si sono alternate nell'area show cooking. Straordinaria anche la presenza dei Compartimenti e Dipartimenti F.I.C. che hanno presentato i loro piatti. La Nazionale Italiana Cuochi, l'Ateneo della Cucina Italiana, l'Ordine dei maestri di Cucina Executive Chef, le Lady Chef, i Giovani, il Dipartimento Solidarietà-Emergenze, hanno dato lustro a quella che è la migliore espressione della nostra ristorazione. Interessanti anche gli appuntamenti con la cultura: dal libro "Tacuinum Barocco" dello chef Seby Sorbello a "La Cucina mia e di Nonna Maria" dello chef Marco Graziosi. Ampio spazio per le ricette con il gelato, per festeggiare la Giornata Europea del gelato con le ricette di Simone Loi, manager del Team Lazio.

Il coordinamento della Comunicazione è stato gestito da Roberto Rosati che per l'occasione ha fatto lavorare a pieno ritmo tutti i social network dove F.I.C. Lazio è presente: facebook, twitter e youtube. Pubblicando in tempo reale immagini e video. Per ritrovare i Cuochi del Lazio in questo evento basta digitare l'hashtag **#cuochiapabogel2014**.

www.cuochilazio.it



ZUPPA DI FRUTTI ROSSI CON GELATO ALLA VANIGLIA E MENTA

Ingredienti per 4 persone

150 g lamponi g. 150
 40 g ribes
 40 g mirtilli
 q.b. menta fresca
 50 g zucchero di canna
 200 g gelato alla vaniglia

Per la realizzazione del gelato:

200 g latte intero
 1 tuorlo d'uovo
 q.b. vaniglia
 50 g zucchero semolato
 4 g agar agar o farina di carrube (gelificante)

Procedimento

- Frullare tutti i frutti rossi con menta e zucchero.
- Per la preparazione del gelato, portare a bollire il latte con la vaniglia, unirlo ai restanti ingredienti, raffreddare in freezer.
- Composizione: disporre sulla base del piatto la zuppa rossa, i mirtilli e una palla di gelato al centro con menta fresca.



INSALATA DI BACCALÀ

Ingredienti per 4 porzioni

400 g baccalà
 4 arance
 2 melagrana
 100 g olive nere Gaeta
 q.b. aneto
 q.b. olio extra vergine d'oliva
 2 finocchi

Procedimento

- Cuocere il trancio di baccalà con poco olio e aneto sottovuoto in forno a vapore temperato a 65°C. Abbattere in positivo dopo la cottura e stemperare in acqua tiepida prima del servizio.
- A parte preparare un centrifugato di melagrana, e un'insalatina con tutti i restanti ingredienti.
- Composizione: disporre sulla base del piatto l'insalatina, unire il baccalà tiepido o freddo, ultimare con un'emulsione di centrifugato di melagrana, olio e poco sale (facoltativo).

F.I.C. presenta il nuovo Marchio di Approvazione

La Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la Wacs (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 quest'anno si rinnova graficamente con i colori della bandiera nazionale, per 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 alimen-



tari, 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.

F.I.C. PRESENTS ITS NEW 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 Wacs (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 this year has new graphics with the colours of the national flag, to further valorise 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.

Le aziende che vantano il Marchio di Approvazione della Fic



Per informazioni: F.I.C. PROMOTION SRL UNINOMINALE - Piazzale delle Crociate, 15 - 00162 Roma
Cell. 347.1419524 Responsabile Marketing & Commerciale

Allenamento a *Lallio (BG) per la N.I.C.*

UN'IMPORTANTE TAPPA DI AVVICINAMENTO ALLA WORLD CUP 2014 PER LA **NAZIONALE ITALIANA CUOCHI**, SI È SVOLTA IL 28 E 29 APRILE PRESSO **SAPS**, IL CENTRO DI RICERCA E FORMAZIONE BALDASSARE AGNELLI DI LALLIO (BG)

di **Vito Mastrosimini**

L'appuntamento è stato l'occasione per ultimare le ricette dello "starter" e della "main course", che la Nazionale senior inserirà nel menu del programma "caldo" di una delle più prestigiose competizioni mondiali per Team Nazionali, **la Villeroy & Boch Culinary World Cup 2014, che si svolgerà dal 22 al 26 novembre 2014.**

Guidati dal Team Manager, Daniele Caldarulo e dal Team Coach, Pierluca Ardito sono stati presenti gli chef che completano il consiglio direttivo della N.I.C., Francesco Dibenedetto, Felice Laforgia, Giuseppe Palmisano, Piero Pezzolla, Gaetano, Raguni e Andrea Voltolina; i componenti della squadra senior, Lorenzo Alessio,



Debora Fantini, Domenico Lampedecchia, Giovanni Lorusso, Fabio Potenzano e Michelangelo Sparapano, oltre ai componenti della squadra junior Salvatore Canargiu, Ni-





cholas Capucci, Andrea Lavernier, Paolo Lotito, Aldo Scollo e Andrea Votta.

La due giorni di allenamento in SAPS è stata organizzata con la prima giornata di approfondimenti tecnici sui piatti del programma Caldo e il completamento dei menu del programma Freddo; il secondo giorno, invece, si è entrati già in clima agonistico con la simulazione della gara. Ristrettissimo il numero degli ospiti, a cui non è stato consentito di fotografare i piatti - ancora strettamente riservati - prodotti grazie alle Pentole Agnelli e Fasa, storici marchi partner della Federazione Italiana Cuochi e della Nazionale.

L'appuntamento della World Cup è la prima competizione della N.I.C. sotto la guida di Daniele Caldarulo e la voglia di fare bene è tanta. Così come è tanta la concentrazione per il completamento dei programmi, "caldo" e "freddo" che la nazionale presenterà alla Coppa del Mondo.





Un ringraziamento particolare anche alle **aziende** che hanno scelto di affiancare il proprio marchio e i propri prodotti alla Nazionale Italiana Cuochi: Pentole Agnelli Fasa, Base Protection Comfortable safety shoes, Staff Ice System Mac-

chine per gelato e Sirmann Attrezzature Professionali per la Ristorazione. 🇮🇹



LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

È nata nel 2000 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce oltre 18mila cuochi italiani. È strutturata in due distinte squadre: la Nazionale Senior e la Nazionale Junior, composta da giovani chef che potranno in seguito ambire a far parte del team Nic. Entrambe le squadre, nelle rispettive categorie, partecipano alle più importanti competizioni internazionali e manifestazioni culinarie riservate agli chef. Grazie a questa attività la Nic sta contribuendo alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy nel mondo.

🇬🇧 for english text see page 82

I tanti benefici della *marinatura*



di **Michele D'Agostino**
coordinatore Ateneo
della Cucina Italiana F.I.C.

I CIBI MARINATI OLTRE CHE BUONI SONO ANCHE SANI:
L'IMMERSIONE IN ACETO O SUCCO DI LIMONE RENDE GLI ALIMENTI
PIÙ DIGERIBILI, DÀ SAPORE E CONSENTE DI RIDURRE I GRASSI

Perché scegliere soltanto tra piatti crudi o cotti? C'è una terza via. La marinatura è una modalità di preparazione degli alimenti che regala grandi soddisfazioni, non richiede particolari abilità culinarie e soprattutto porta benefici alla salute, perché dà sapore senza eccedere nei condimenti grassi. Inoltre, **annulla o riduce i tempi di cottura, il che in periodi di crisi consente anche un risparmio energetico.** Si marina da sempre. Per cinque motivi, come ben sintetizza il critico gastronomico del *Corriere della Sera* Allan Bay:

1. per ammorbidire gli ingredienti, questo è il motivo fondamentale;
2. per smorzarne l'afrore;
3. per sanificarli;
4. per insaporirli;
5. per contribuire a conservarli.

«In origine il termine fa riferimento alla prima, la più arcaica delle marinature: la salamoia, cioè acqua e sale, ovvero l'acqua di mare», nota Bay. «Poi il termine è rimasto, anche se da subito ci si rese conto che l'aggiunta di un ingrediente acido (come sono il vino oppure l'aceto) aiutava il processo,

riducendo la proliferazione batterica. E quindi nacque in Italia e un po' in tutti gli altri Paesi la marinata classica». E oggi? «Oggi in tutto il mondo della buona cucina, attenta al rispetto degli ingredienti, si marina come non è mai stato fatto», scrive il critico gastronomico. «Non certo per sanificare o per conservare gli alimenti, ma per insaporire e per intenerire, riducendo i tempi di cottura: una cosa molto importante nella corretta gestione della cucina di oggi. Si

ATENE0 DELLA CUCINA ITALIANA

È la scuola di aggiornamento professionale della F.I.C. nasce come espressione culturale e gastronomica volta a favorire lo sviluppo di professionisti in linea con le attuali esigenze del mondo della ristorazione, in grado di sviluppare analisi equilibrate, di progettare, di ascoltare e diffondere la cultura millenaria della cucina italiana. L'Ateneo della Cucina Italiana ha diverse sedi per i corsi in Italia (vedi sul sito www.fic.it) e organizza lezioni e **corsi di aggiornamento** anche all'estero, per le delegazioni F.I.C. e per le organizzazioni culturali che ne fanno richiesta.

 for english text see page 80

marina in moltissimi modi diversi, vecchi e nuovi, ispirandosi sia alle tradizioni nostrane sia a quelle degli altri Paesi».

CHIMICA IN CUCINA: L'OSMOSI

Non c'è nulla da fare, ti giri e rigiri e come in tutte le cose, anche in cucina, la chimica è ovunque... e tra le tante reazioni che avvolgono i fornelli e le pentole, oggi vedremo una tecnica particolare di cottura: la marinatura, governata da un processo chimico-fisico chiamato "osmosi".

La marinatura è una tecnica usata in cucina, che spesso sostituisce la classica cottura. **Questa tecnica prevede principalmente l'uso di aceto, limone o vino cui spesso sono aggiunti olio e spezie** per rendere il tutto più saporito ed è indicata per preparare carni, pesce e anche molte verdure. In particolare nelle carni, viene usata per ammorbidire il tessuto, rendendo il tutto più digeribile.

Per comprendere in dettaglio, come funziona il processo chimico di marinatura, bisogna capire e spiegare nel modo più semplice il concetto di osmosi, che è alla base di tutto ciò.

COME AVVIENE LA MARINATURA

La teoria è questa: se abbiamo due soluzioni, separate da una membrana semipermeabile, con differente concentrazione (generalmente sono soluzioni di sali), si genera, attraverso questa membrana, **un flusso d'acqua che tende ad andare dalla soluzione a minore concentrazione a quella a maggiore concentrazione, riequilibrando la differenza** di concentrazione dei sali sciolti tra i due ambienti, detto in parole ancora più sem-

plici, l'acqua della zona meno concentrata, diluisce, passando attraverso la membrana, la zona più concentrata. Sfruttando il principio di questo processo, potremmo addirittura, se vogliamo, eliminare totalmente l'acqua dal nostro alimento, tramite salatura o salamoia, altri due processi molto usati nel settore di conservazione alimentare come per esempio per i formaggi, i salumi e alcuni pesci. Ma per avere un'equilibrata marinatura, non si dovrà eccedere nemmeno con la quantità di sale, altrimenti le carni trattate potrebbero perdere una quantità elevata di liquidi rischiando anche di alterare troppo i sapori.

Parlando di marinatura, avremo due elementi principali: 1) una soluzione composta, principalmente, dal liquido marinante, più l'aggiunta eventuale di olio e spezie (olio che dovrebbe essere sospeso in goccioline finissime nell'acqua, così da garantire anche un maggior rilascio delle sostanze



aromatiche da parte delle spezie);

2) l'alimento da marinare, che rappresenta la somma di tutti i microambienti, cioè le cellule di cui è composto, che nell'insieme formano il tessuto dell'alimento, che generalmente è formato da muscolo (del pesce o della carne) insieme ad un parte variabile di tessuto adiposo (grasso). Come abbiamo detto, la membrana del nostro alimento da marinare è costituita dalla somma di tante cellule, che formano tante membrane e non tutte le membrane sono permeabili solo all'acqua, ma anche ad altri liquidi come per esempio: l'aceto, il limone, il vino e così via. I liquidi della marinatura non entrano certo a caso all'interno di queste membrane, ma molto dipende anche dalla freschezza e dal trattamento (eventuale) che ha subito l'alimento (se è stato adeguatamente conservato, se ha subito frollatura, è stato congelato o surgelato).

L'aggiunta del liquido acido, per esempio succo di limone o aceto, contribuisce non solo ad abbassare il pH della soluzione, ma favorisce l'ossidazione e denaturazione (cambio

di forma) parziale delle proteine della carne. Tutto questo si nota visibilmente dal cambio di colore delle carni, che sembrano letteralmente cuocersi.

E in effetti è proprio così: **senza l'uso del calore, gli acidi ossidano, cioè cuociono gli alimenti, modificando in maniera irreversibile le proteine che compongono un alimento.**

Anche l'alcool (il vino) è un ottimo vettore degli aromi e delle spezie presenti nelle marinate, ma la grande differenza è data dalla presenza di particolari acidi organici chiamati tannini, presenti in abbondanza in alcuni tipi di vino rosso, che hanno un effetto notevole sulla chimica della marinatura. Infatti da ricerche effettuate, si è visto che la presenza di questi composti, preserva meglio la tenerezza delle carni. È importante ricordare che il tempo necessario per avere una buona marinatura è variabile in base a numerosi fattori: tipo di carne o pesce, grandezza del taglio, acidità e caratteristiche dell'emulsione.

Una cosa importante riguarda proprio l'emulsione che resta al termine della marinatura (il liquido o l'emulsione di cottura) non va mai riutilizzata; infatti durante il processo, carni e pesci crudi rilasciano liquidi organici che possono diventare terreno per la proliferazione di microrganismi il che potrebbe essere anche pericoloso.

Ultima cosa importante da ricordare è che **i contenitori da utilizzare per**

la marinatura devono essere di ceramica, acciaio inox, vetro o plastica di qualità;

da evitare alluminio e rame perché a contatto con le sostanze acide della marinata, potrebbero reagire rilasciando sostanze potenzialmente tossiche.



LA MACEDONIA DI FRUTTA

La marinatura non è certo l'unico fantastico processo di osmosi presente in cucina; altro esempio molto pratico e comune vive nella preparazione di una meravigliosa macedonia di frutta. Nella preparazione di ogni pietanza, è fondamentale l'ordine di aggiunta dei vari ingredienti, proprio come avviene in chimica. **Se vogliamo ottenere una macedonia bella succosa, dovremo cospargere con lo zucchero la nostra frutta tagliata e far riposare per una decina di minuti.** Al termine di questo tempo, il succo prodotto dalla nostra macedonia sarà sicuramente più ricco e verrà completato e insaporito con l'aggiunta del succo di limone (zucchero e limone sempre a piacimento).

Che cosa accade? Le pareti vegetali delle cellule (in questo caso della frutta) sono semipermeabili e da come si può comprendere, permettono il passaggio solo a molecole di determinate dimensioni (più piccole) lasciando all'esterno molecole più grandi come gli zuccheri.

Le pareti cellulari della frutta, cercano di mantenere la stessa concentrazione delle sostanze presenti nell'acqua della soluzione esterna che le circonda; si crea così una pressione fra le due soluzioni chiamata proprio pressione osmotica, dove la soluzione a più bassa concentrazione andrà verso quella a più alta concentrazione cercando di riportare il tutto all'equilibrio.

Tornando alla nostra macedonia avremo che: lo zucchero che andiamo a cospargere sulla frutta, chiamerà acqua da quest'ultima e l'acqua a sua volta diluirà lo zucchero esterno. Molte di queste cellule tendono a rompersi del tutto, rilasciando tutti i meravigliosi e preziosi composti della frutta, che spesso a seconda del colore dipingono lo zucchero e l'acqua presente. Solo a questo punto aggiungeremo il succo

di limone che andrà a completare il meraviglioso sapore della nostra salutare macedonia.

Come sempre i tempi e le quantità sono importanti; infatti come prima con gli ingredienti della marinatura, anche in questo caso se usiamo poco zucchero e non aspettiamo a sufficienza, aggiungendo subito anche il limone, la nostra macedonia non sarà bella succosa; viceversa se aspettiamo troppo, il tutto diventerà troppo molle.

Ma come tutte le cose che appartengono alla nostra vita è questione di equilibrio.

LE MELANZANE

Altro esempio è quando si preparano le melanzane: è di uso comune mettere le melanzane in acqua e sale, infatti prima di cucinare le buonissime melanzane, o si tagliano a cubetti o a fettine, poi si immergono in acqua e sale o c'è chi le ricopre direttamente con quest'ultimo. Anche in questo caso l'osmosi fa il suo compito.

Le melanzane sono ricche di composti antiossidanti (composti fenolici) e sono questi composti a conferire l'imbrunimento e il sapore amaro alla melanzana (ma succede lo stesso in altri molti vegetali). Sulla riduzione del sapore amaro non ci sono molte certezze, ma l'effetto garantito dall'osmosi è la riduzione del volume delle melanzane; infatti a contatto con il sale che tende a richiamare acqua, c'è anche una riduzione della dimensione dei pori che contengono aria e di conseguenza di volume. Il vantaggio di tutto ciò è che quando le andrete a friggere, assorbiranno una quantità minore d'olio. Poi, se ci tenete alla vostra linea (come me) e volete essere parsimoniosi, le metterete successivamente poggiate nella carta assorbente, ma anche questo è a vostro piacere... l'osmosi è già avvenuta! 🇮🇹

LA CUCINA È COME L'ANTRO DELL'ALCHIMISTA, dove i cibi cuociono, ribollono, i liquidi fermentano e vengono alla fine raccolti dal cuoco/alchimista. La cottura è dunque l'operazione che trasforma il cibo crudo in una preparazione gastronomica. Per ottenere i migliori risultati occorrono gli attrezzi, gli utensili, i recipienti di cottura e i materiali più adatti: noi dell'Alberghiera Medagliani forniamo tutto questo, da oltre 150 anni, ai cuochi professionisti.



via privata Oslavia 17, Milano

tel. 02 4548.5571/72 fax 02 9139.0463

info@spaziomedagliani.com | www.spaziomedagliani.com

Dei buoni maestri ed educatori



di **Francesco Lopopolo**
Docente di Italiano e Storia
Tecnico e Tecnologo
della Comunicazione

HO SENTITO SPESSO AFFERMARE DA FIOR DI CHEF, CHE IL SEGRETO DELLA LORO CUCINA, DELLA LORO FILOSOFIA CULINARIA, RISIEDA IN CIÒ CHE HANNO VISTO, VISSUTO, ODORATO E MANIPOLATO NELLA LORO INFANZIA E CHE LE MUSE ISPIRATRICI DELLA LORO ARTE SONO STATE LE LORO MAMME E NONNE

Niente di nuovo! In quanto fin dalle sue origini, la psicologia, che pure è una scienza piuttosto nuova (nasce nella seconda metà dell'Ottocento) ha coniato una parola, *imprinting*. Questa è una parola di origine anglosassone che indica quella specie di predisposizione che hanno i viventi tutti, compresi gli umani, in un tempo particolare della propria infanzia, di apprendere, di imparare, da coloro che più gli sono vicini senza effettuare uno sforzo di apprendimento, solo guardando, imitando, vivendo certe situazioni. Chi è più vicino della mamma o della nonna a un bimbetto che guarda con occhi assetati di sapere verso il mondo, il suo mondo che ha i limiti delle mura domestiche e che è popolato dalle affettuose attenzioni di chi ci è vicino?

Naturalmente *l'imprinting* in sé è neutro, diventa buono o cattivo a seconda di chi ci sta vicino. Di quello cattivo, dei cattivi maestri, parleremo un'altra volta; oggi ci soffermeremo sui veri maestri, quelli buoni, quelli che si circondano di allievi, quelli che quando sperimentano e scoprono, gioiscono nel condividere con gli altri i risultati di un'esperienza unica qual è quella di educare un allievo per insegnarli l'autonomia.

Il nostro discorso ora diventa più complesso perché siamo

passati da quello che era un processo naturale e istintivo, che abbiamo definito *imprinting*, a un processo complesso e coscientemente voluto che si chiama *educazione*.

Tra il primo e l'ultimo c'è una fase intermedia che si chiama istruzione/addestramento che è caratterizzata dalla ripetitività e dal tecnicismo e che spesso ho visto adottare come metodologia in corsi di cucina tenuti da ragguardevolissimi chef.

Il buon maestro, l'educatore, deve essere animato dallo stesso spirito di una buona madre o di una buona nonna; a questo deve saper aggiungere una buona dose di capacità tecnica professionale; ma non basta! Deve saper aggiungere amore per chi lo ascolta ben sostenuto da capacità educative salde che passano attraverso fasi codificate e consapevoli dettate dalle regole dell'educazione/formazione.

È quindi un mix di tecnica e di capacità comunicative, ha una solida conoscenza dell'argomento e alte doti organizzative, conserva passione nell'azione e correttezza del linguaggio, si manifesta spesso con creatività e curiosità reazionali.

Trasmettere agli altri la propria arte non ha nulla a che fare col **mostrare** la propria arte e lo si ottiene solo con lo **studio** e non con l'improvvisazione. 🇮🇹

TRE SPADE

MOLTIPLICA LA CREATIVITA' IN CUCINA CON TOOLLIO

Tre Spade, storica azienda di famiglia giunta alla quinta generazione, celebra quest'anno il suo 120° Anniversario con una novità. Da una grande intuizione che pone al centro il lavoro quotidiano nelle cucine del mondo Ho.Re.Ca. nasce **Toollio**, il primo robot multifunzione che unisce funzionalità, praticità ed eccellenza industriale. Un concentrato di italianità, Toollio racchiude in un'unica station machine le principali funzioni necessarie ai professionisti del gusto: tritacarne, tritapomodoro, insaccatrice, grattaformaggio, inteneritrice, tagliaverdure e tagliamozzarella. Oltre alla versatilità e alla multifunzionalità, Toollio riduce l'ingombro del 30% e garantisce un'igiene completa, perché i suoi accessori sono completamente smontabili e lavabili.



Flavio Fascio Pecetto, Sales & Marketing Director di **Tre Spade** dichiara: *«Il debutto di Toollio è avvenuto ad Host, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale, e anche la Federazione Italiana Cuochi ne ha apprezzato l'efficienza. Alcune linee guida che ci hanno condotto alla realizzazione di questo robot ci sono state fornite da un nutrito gruppo di chef, cioè da chi avrebbe dovuto usarlo. Abbiamo infatti posto al centro delle nostre ricerche il lavoro quotidiano dei professionisti, dando vita a un prodotto che contribuisce realmente a migliorare le normali pratiche in cucina ed è con soddisfazione che oggi presentiamo Toollio».*



Il simbolo delle tre spade incrociate comparve per la prima volta nel 1894 sulla scocca di uno dei primi macinacaffè italiani. Da allora la gamma dei prodotti

Tre Spade si è ampliata moltissimo, specializzandosi nelle attrezzature per la lavorazione e la conservazione degli alimenti, avendo come costante l'affidabilità, l'efficienza e la continua ricerca ed evoluzione tecnologica.



toollio®



LA FIC IN ITALIA

Le notizie dalle associazioni,
unioni e delegazioni F.I.C.

In questo numero:

AGRIGENTO
AREZZO
BARI
CAMPOBASSO
CASERTA
COMO
CUNEO
ENNA
ETNEI
MACERATA
REGGIO CALABRIA
ROMAGNA
SAVONA

50



LA FIC NEL MONDO

[BELGIO | CANADA | FRANCIA | GERMANIA |
BRASILE | COSTARICA | GIAPPONE | REGNO UNITO]



Agrigento

Una mamma per la vita

La gara gastronomica si è svolta a Lampedusa, in ricordo di un giovane che sognava di fare lo chef e che è prematuramente scomparso

Riflessione in cucina per la competizione gastronomica "Una mamma per la vita", che si è tenuta nei giorni scorsi a Lampedusa in occasione della quarta edizione del Memorial Giuseppe Esposito. Un'iniziativa organizzata con lo scopo di ricordare un giovane di Lampedusa (AG), che nutriva il sogno di diventare un bravo chef, prematuramente scomparso a causa di un incidente stradale.

All'evento hanno preso parte, realizzando o una scultura artistica o preparando un piatto unico della cucina mediterranea, la categoria delle mamme, la categoria degli chef professionisti, la categoria degli chef junior e la categoria artistica.

Ecco i nomi dei primi classificati nelle diverse categorie: per le mamme, **Marina Mannino** con un piatto unico della cucina mediterranea, composto da ravioli al sugo di gallinella, con crema di zucchine profumata allo zenzero.

Per i professionisti, **Lorenzo Cusumano** con un piatto unico della cucina mediterranea, composto da una rosa di carciofo farcita, su letto di cipolle caramellate, troccoli allo scorfano rosso, pesce sciabola agli agrumi, su marmellata piccante di arance rosse. Per i junior, **Michelangelo Pisano** con un piatto unico della cucina mediterranea, composto da pescatrice ai sapori del mediterraneo. Per la categoria artistica, **Erminda Paterna**.

Gli elaborati gastronomici sono stati valutati da una giuria competente, composta dal presidente regionale U.R.C.S., Salvatore Gambuzza; dal pastry chef Michele Cintorino; dal dirigente scolastico dell'alberghiero di Sciacca Caterina Mulè; dalla lady chef Caterina Gesuito e dal critico gastronomico, Nicola Santini.

La manifestazione è stata voluta dallo chef di Lampedusa, Vincenzo Di Palma affiancato dalle lady chef Anna Maria La Rosa e Caterina Gesuito, in collaborazione con l'associazione cuochi Agrigento Salvatore Schifano.

Claudia Caci



Agrigento

Una Pasqua dolce e solidale

A Lampedusa le Lady Chef organizzano un corso di pasticceria per minorenni stranieri emigrati sull'isola

Un'accoglienza dolce a Lampedusa per i minori stranieri non accompagnati presenti sull'isola. Bambini di età compresa tra i 10 e i 12 anni, con cappello e grembiule da baby chef, hanno partecipato, seguiti dall'associazione "Amici dei Bambini" in collaborazione con le Lady chef di Agrigento, a una due giorni di corso di pasticceria realizzando dei dolci tipici della tradizione pasquale siciliana, dove hanno preparato: uova di Pasqua

decorate, agnelli pasquali, panaredda di Pasqua e tanto altro ancora.

A manifestazione conclusa i dolci realizzati sono stati messi in vendita e il ricavato degli stessi verrà devoluto a favore del progetto "Bambini in Alto Mare" di Ai.Bi., a sostegno delle attività finalizzate alla giusta accoglienza dei minori stranieri non accompagnati presenti sull'isola di Lampedusa.

"Conoscere realtà di questo tipo – afferma la responsabile regionale delle lady chef, Giusy Bruccoleri – apre la mente a una visione diversa rispetto a quella che siamo abituati ad avere della vita. È emozionante – prosegue Giusy Bruccoleri – conoscere la storia e le motivazioni che spingono i bambini e i ragazzi ad affrontare lunghi viaggi per raggiungere il nostro Paese. Al corso di pasticceria – conclude la lady chef Bruccoleri – erano presenti, tra i tanti, anche due ragazzi stranieri affidati a delle famiglie lampedusane e un ragazzo senegalese".

L'evento è stato organizzato in una struttura agrituristica dell'isola per iniziativa della lady chef, Rosaria Di Maggio, della responsabile per la regione Sicilia delle Lady chef Giusy Bruccoleri e dell'associazione Ai.Bi (Amici dei Bambini) nella persona di Maria Veronica Policardi.

Claudia Caci



Arezzo

Oro del team femminile agli Internazionali d'Italia 2014

Vittoria storica: è la prima squadra in Italia tutta al femminile a vincere la preziosa medaglia



Splendido traguardo per il team femminile dell'**Associazione Cuochi di Arezzo** che si è aggiudicato la medaglia d'oro agli Internazionali d'Italia 2014 che si sono appena conclusi a Tirreno Ct, di Carrara. Un risultato storico se si considera che il team femminile è stato il primo in Italia a partecipare ad un concorso FIC e vincere una medaglia d'oro.

La squadra era composta da: Maria Luisa Lovari del Ristorante La Curia di Arezzo, Susanna Del Cipolla del Ristorante Il Goccino - Lucignano (Ar), Enrica Romani dell'Agriturismo Badia Ficarolo - Palazzo del Pero (Ar), Sara Guadagnoli dell'Agriturismo Le Rocche di Capolona (Ar) ed Angelica Segatori la più giovane del gruppo.

Le cuoche aretine si sono distinte nella categoria "Caldo a Squadre".

Oltre 500 i cuochi che hanno partecipato ai campionati promossi dalla Fic a Tirreno Ct, per la 14ª edizione degli Internazionali d'Italia di Alta Cucina.

"Un podio importante, sofferto e desiderato, che le nostre cuoche hanno meritato per la passione e la serietà con le quali hanno affrontato questa sfida- ha commentato



con grande soddisfazione il presidente dell'Associazione Cuochi di Arezzo Roberto Lodovichi. Persone diverse per formazione e carattere che hanno saputo unire le proprie professionalità dando vita a piatti eleganti e curati che hanno incontrato unanimemente sia il gusto del pubblico che quello della giuria".



I piatti proposti dalle cuoche aretine sono stati tre.

Antipasto: falso spiedino di trota fario e mela verde profumato al ginger e aneto, crème brûlée all'erba cipollina leggermente piccante, mini burger al timo appena scottato su budino di spinaci e pane di noci.

Portata principale: Tortello di grano verna al foie gras e petto d'anatra scaloppato su crema di sedano rapa al basilico

Dessert: Bavarese al caffè con cuore di zafferano del Casentino, ovetto con gelato al lampone caldo e gelee d'arancia. Piatti ambiziosi, frutto di attenta ricerca, nati dallo studio delle materie prime del territorio aretino a cavallo tra innovazione e tradizione proposte in chiave originale ed in



linea con le nuove tendenze del settore. I piatti sono stati accompagnati da una selezione di vini curata da Ais Arezzo e personalmente proposta ai commensali da Massimo Rossi Presidente dell'Associazione Sommelier di Arezzo. È stata la prima volta che Arezzo ha presentato un team esclusivamente femminile ma a giudicare dai risultati c'è da augurarsi che sia solo l'inizio di un luminoso percorso. "Siamo orgogliose di questo risultato - hanno commentato le cuoche aretine - Questa medaglia è frutto di un grande lavoro di squadra di tutta la nostra associazione che non ha mai mancato di farci sentire il proprio supporto e ci hanno fatto uscire fuori tutta la forza e la determinazione che sono state necessarie per arrivare alla meta. Un grazie particolare va al nostro coach lo chef Leonardo Di Candia che ci ha guidato e sostenuto prendendoci per mano vigilando ogni istante su di noi e come un direttore di orchestra ci ha indicato dove e cosa dovevamo fare anche solo per pochi secondi. Un grazie anche alla coltelleria Valgobbia per aver fornito il materiale per la gara".

Laura Lucente

Bari

Una serata conviviale

Il 7 aprile si è svolta l'ottava edizione del concorso gastronomico per professionisti organizzato dall'Associazione Cuochi di Bari

Erano presenti: **don Beppe De Ruvo**, assistente spirituale dell'Acb, il vicepresidente vicario della Federazione Italiana Cuochi **Giuseppe Casale**, il Project Manager FIC **Rocco Pozzulo**, **Michele D'Agostino** responsabile del Compartimento FIC Ateneo della Cucina Italiana nonché presidente dell'Unione Regionale Cuochi Puglia, **Francesco Lopopolo** componente del Collegio Arbitrale Fic, Urcp, Acb, nonché decano dell'Ordine degli Amici dei Cuochi Baresi, il senatore a vita FIC **Pasquale Antifora**, il vicepresidente dell'Acb sig. **Franco Lanza**, il consigliere nazionale Fic nonché tesoriere Acb **Salvatore Turturo** e una parte dei componenti del **Consiglio Acb**. In linea con gli orientamenti generali dei festeggiamenti, il tema portante del menu è stato *Il pesce alternativo* che è stato egregiamente trattato ed elaborato dagli chef **Furio Nicola**, **Raffaele De Pinto** sostenuti sia in cucina che in sala dai giovani alunni dell'Istituto **Alberghiero di Molfetta** con i relativi docenti.

Nel corso della serata sono stati consegnati i collari dell'Ordine del *Collegium Cocorum* ai professionisti che hanno raggiunto e superato i venticinque anni di professione e i collari dell'Ordine degli *Amici dei Cuochi Acb*.

Inoltre, sono stati premiati come oramai per tradizione, il *Socio dell'Anno* nella persona dello chef **Salvatore Turturo**



e il *Premio alla Carriera* al sig. **Luigi De Nicolo** per la loro dedizione alla causa delle berrette bianche dell'Associazione Cuochi Baresi.

Il presidente dell'Acb, nonché vicepresidente per l'Area Sud della Federazione Cuochi Baresi e responsabile del Dipartimento Tecnico-professionale, **Giacomo Giancaspro**, ha sottolineato il positivo andamento dell'annuale incontro dei cuochi baresi auspicando un futuro roseo e denso di importanti traguardi.

Francesco Lopopolo

Bari

Maggi e De Gennaro

Nel ricordo dell'associazione

Il giorno 9 aprile, presso la sala ricevimenti La Pineta a Molfetta, si è tenuta l'annuale serata conviviale dell'Associazione Cuochi Baresi

Il giorno 7 aprile, presso la sala ricevimenti La Pineta a Molfetta, il compianto **Giovanni Maggi**, già presidente della Federazione Italiana Cuochi, nonché padre putativo e fondatore dell'Associazione Cuochi di Bari, è stato ricordato e onorato nell'annuale concorso gastronomico per professionisti giunto all'ottava edizione. Insieme con lui è stato ricordato, per il quinto anno consecutivo, **Sergio De Gennaro**, un giovanissimo cuoco e socio scomparso in tragiche circostanze e nel suo nome hanno gareggiato numerosi allievi giunti da tutta la provincia.

Per entrambi il tema del concorso, in linea con gli orientamenti nazionali per la prossima EXPO di Milano è stato: ***Il pesce povero tra tradizione e innovazione e L'olio evo e la mandorla barese nel dessert al piatto.***

La partecipazione è stata nutrita e il livello qualitativo degli elaborati è stato, a detta dei giudici e degli addetti ai lavori, oltre che dei numerosi visitatori, piuttosto alto.

Cucina: Mauro De Ceglia

Professionisti: Vincitore trofeo "G. Maggi" - Domenico De Gioia – Punteggio 92.30

2° Classificato oro –Roberto Mastropiero – Punteggio 81.92

3° Classificato argento –Alessio Di Micco – Punteggio 77.30

Allievi: 1° classificato oro – Luigi Torelli – Punteggio 97.69

2° classificato oro –Donato Preziosa – Punteggio 89.61

3° classificato oro –Giorgia Parisi – Punteggio 83.46

con una particolare menzione per l'Istituto Alberghiero di Molfetta come Istituto che ha inviato il maggior numero di partecipanti.

Ha commentato il Presidente dell'ACB, prof. Giacomo Giancaspro che: *"Fino a quando professionisti e allievi saranno così presenti e con tanta professionalità e forza creativa, il futuro del mondo delle berrette bianche è in buone mani"*.

Francesco Lopopolo

Bari

La ricchezza del pesce povero

Il giorno 8 aprile, presso la sala ricevimenti La Pineta a Molfetta, si è tenuto un corso di aggiornamento professionale gratuito per tutti i soci in regola con il tesseramento 2014

Il corso ha avuto per tema *La ricchezza del pesce povero e i suoi impieghi nella nostra cucina*. I relatori coordinati dal prof. **Giacomo Giancaspro**, presidente dell'Associazione Cuochi Baresi sono stati: l'armatore marittimo **Domenico Facchini**, il Capo **Nicola Lo Parco** in rappresentanza della Capitaneria di Porto di Molfetta e la **dott.ssa Valentina Tepedino**, medico veterinario.

Il sig. Facchini ha illustrato le notevoli difficoltà in cui vive la flottiglia da pesca italiana e molfettese. Alle avversità naturali a cui va incontro un mestiere non privo di rischi c'è da aggiungere la notevole mole di burocrazia che si è abbattuta sul settore, quasi asfissandolo. Le nuove frontiere del settore si muovono oggi nell'innovazione dei mercati attraverso la tracciabilità del prodotto, le nuove

forme di comunicazione integrata e la possibilità di mettere a disposizione del consumatore professionale e casalingo un prodotto fresco, pulito, pronto per l'elaborazione o la cottura. A tale proposito l'armatore ha presentato un sistema da lui messo appunto, **FISHALLDAYS ON LINE** che consente di osservare in tempo reale le fasi della pesca, selezionare la specie preferita fra quelle appena pescate, ordinare via internet e aspettare la consegna a casa della fornitura ittica già ordinata e pronta per la padella.

Il Capo Lo Parco ha illustrato, tra le altre, le fasi ispettive della Capitaneria di Porto, sottolineando le problematiche della categoria dei pescatori e gli obblighi di controllo della filiera, compresi i ristoranti, oltre che i cor-



retti comportamenti per evitare pesantissime sanzioni relative alle taglie minime. Il Capo ha concluso invitando i ristoratori e cuochi a una diligente tenuta della documentazione relativa agli acquisti e a valorizzare i prodotti locali.

La dott.ssa Tepedino ha esordito affermando che l'azione dei cuochi nel definire nuove e diverse metodologie di cottura è strategica per la diffusione a tappeto di quelle specie di pesci che oggi vengono chiamate *povere* ma che ella definirebbe *alternative*. Infatti le caratteristiche estetiche, di salubrità e organolettiche sono praticamente identiche a quelle quattro o cinque specie più ricercate dai mercati.

Il suo invito è quello di essere dei cuochi curiosi e di uscire dagli schemi, oltre che imparare a usare strumenti appli-



Foto © 123rf.com - ermess

cativi utilissimi come l'**applicazione gratuita per smartphone FISHBOOK** che consente di visionare i prodotti del mare divisi per categorie e leggere schede informative

con descrizioni, luoghi e stagionalità di pesca, valori organolettici e consigli di cottura.

Il presidente Giancaspro ha concluso sottolineando il ruolo che formazione e informazione hanno nella crescita professionale del cuoco moderno.

In coda è seguita una dimostrazione di preparazione di pesci alternativi eseguita dagli chef **Domenico Privitera** e **Sergio Cantatore** che si sono alternati nell'elaborare piatti preparati con un meraviglioso paniere di pesce azzurro mediterraneo riscuotendo successo e applausi da parte dell'attento pubblico professionale presente.

Francesco Lopopolo



Campobasso

Molise da gustare

Si svolto in marzo il concorso “Mari e Monti”:
premiati piatti pieni di poesia e ricchi di tradizione

L'ormai consolidato successo delle precedenti edizioni, ha portato l'Associazione Cuochi Campobasso in collaborazione con lo chef Domenico Ruggeri a riproporre, questa volta con degli accorgimenti migliorativi che seguono l'evolversi nel tempo della cucina Mediterranea, la quarta edizione del Concorso Gastronomico Mari e Monti. L'evento tenutosi il 24 marzo al Ristorante Albergo diffuso **la Piana dei Mulini**, ha visto la partecipazione di nume-



rosi chef pronti a sfidarsi nella composizione di un piatto da loro scelto, tra antipasto primo o secondo. Gli chef, cercando di combinare tra loro i sapori del territorio, hanno servito ad una giuria attenta e competente piatti pieni di poesia e carichi di tradizioni.

Tra i sapori delicati del Mare Adriatico e quelli forti delle montagne molisane, la sfida è stata complessa. Le idee più audaci sono state premiate e l'Arte della cucina ha avuto un ruolo di spicco in una giornata dedicata tutta al Molise.



I PIATTI VINCENTI

ANTIPASTO CARNE
Affunnatielle con uova di quaglia

PRIMO CARNE
Millefoglie rosè con ragù di coniglio
su fonduta di caciocavallo matesino

SECONDO CARNE
L'agnello nella tradizione molisana

ANTIPASTO PESCE
Lo sgombro in chiave moderna

PRIMO PESCE
Cannoncini di triglia su crema di piselli
e bisque di cicale

SECONDO PESCE
Tonnetto adriatico scottato
con geometria di ortaggi

MIGLIOR ABBINAMENTO CIBO VINO
Lingua con finocchi e arance

**MIGLIOR PIATTO INNOVATIVO
NELLA TRADIZIONE**
Cappuccino di mare

Caserta

La prima delle scuole



Si è svolta il 26 marzo la competizione tra le scuole alberghiere di Caserta e provincia, organizzata dall'Associazione Cuochi Caserta presso il Medea Resort di Bellona

La prima "Coppa delle scuole": così si intitola l'iniziativa ideata e organizzata dall'Associazione Cuochi di Caserta per diffondere la cultura del mangiare sano presso gli studenti degli istituti alberghieri della provincia. La manifestazione è nata dalla volontà di promuovere e salvaguardare i prodotti tipici campani attraverso un corso di cucina calda e valorizzando la creatività degli alunni tramite un confronto con gli chef professionisti del sodalizio casertano. Un modo per garantire una concreta possibilità di accrescimento professionale ai giovani attraverso l'elaborazione di nuovi piatti a base di carne di bufala, uno dei prodotti nostrani più tradizionali che rientrano nel paniere agroalimentare regionale.

I veri protagonisti sono stati 24 studenti frequentanti dalle seconde alle quinte delle scuole alberghiere della provincia (Aversa, Caserta, Piedimonte, Teano e Vairano Patenora), impegnati ai fornelli in 7 team, oltre a quelli che si sono occupati dell'accoglienza degli ospiti presenti in sala.

Il team vincente dell'Istituto alberghiero di Vairano Scalo (CE) con il piatto: Scrigno di bufala in retina di patate con cuore fumé - Filetto di bufala, pomodori ramati, carciofi Capuanella, mele annurca, castagne di Roccamonfina, provola affumicata.

L'Associazione Cuochi Caserta, presieduta da Antonio Pagano, è nata nel 1990 con l'obiettivo di far conoscere il patrimonio artistico-culturale del territorio ed incentivare le nuove generazioni ad accostarsi alla professione di chef e coinvolge al momento oltre 200 iscritti tra soci professionisti, allievi, soci ristoratori e sostenitori; ha sede a Capua presso il Museo di ARTE Contemporanea in via asilo Infantile, 1. Nell'occasione è stato presentato anche il volume "Campania Gourmet" di Maristella Di Martino (Il Raggio di Luna, 2104), 300 pagine che raccontano in italiano ed in inglese le eccellenze enogastronomiche ed i prodotti tipici, anche attraverso le ricette tradizionali e le aziende dell'agroalimentare campano.



Como

Mini cuochi ai fornelli

Altro che Junior master chef, altro che sfavillanti studi televisivi, la vera capitale dei piccoli cuochi è Como

Trentuno partecipanti da tutta la provincia, dai 6 ai 13 anni, si sono sfidati a colpi di mestolo e cucchiaino nella sede lariana dell'Aclichef, per la 14esima edizione della gara Minicuocho. A stupire non solo l'abilità dei piccoli gourmet, ma anche la grande affluenza di pubblico venuto a rimirare questa originale performance e, ovviamente, ad assaggiare i piatti, in questa domenica di primavera benedetta dal sole.

La gara Minicuocho, oltre a mostrare quanto siano abili i bimbi comaschi in cucina, ha anche rimarcato come l'arte culinaria per i piccoli rappresenti un modo per inserirsi, con la propria originalità, all'interno della tradizione familiare: molti dei piatti realizzati erano ridefinizioni di pietanze che i bimbi hanno visto cucinare a casa da quando erano in culla, il piatto di famiglia insomma. E infatti tra il pubblico si contava un gran numero di nonni, rappresentati della cucina di una volta. Anche per questo motivo è stato emozionante vedere come tutti i piccoli, dopo il proprio turno in cucina, corressero soddisfatti dai genitori per dire: "Mamma, la teglia l'ho imburrrata così", oppure "Papi, ho fatto bene a tagliare gli gnocchi piccoli?" Segno che, un'esperienza apparentemente autonoma in cui il bambino poteva fare ciò che di solito vede fare ai grandi, ha rappresentato per questi giovani cuochi in erba un momento di complicità



con le proprie famiglie.

Difficilissimo il compito della giuria a cui è stato chiesto di valutare abilità di preparazione, invettiva e originalità della ricetta, ma anche impiattamento e presentazione.

I vincitori di quest'anno: **Ilaria Di Pasquale** della scuola Elementare di S.Fedele con *Gli gnocchi di farro allo zola e prugne*, **Alessandro Grana** con *Le orate ai sapori di mare* e **Elena Marcor** con il *Risotto alle fragole*. Premio come Piatto del territorio a **Antonio Nucera** con lo *Spezzatino con patate alla Nucera*. Premio come migliore salsa estera a **Dafne**



Dell'Oca della Scuola Svizzera di Caslino, che ha presentato le *Patate in salsa primavera di Francoforte*. Premio per le più piccole a **Camilla Arnoldi** e **Coira Mia**. Premio alla migliore ricetta scritta a **Enrico Borrelli** con i suoi *Involtini di melanzane e tagliatelle*.

Prima del ricco buffet hanno salutato gli ospiti Cesare Chesorti presidente dell'Associazione Cuochi Cuomo, Stefano Panzetta presidente di Aclichef, Luisa Seveso presidente delle Acli di Como e Eleonora Gatti assessore di Cernobbio. Il saluto finale al prossimo anno è stato dato da Francesco Iaquina vice presidente di Aclichef nonché organizzatore della manifestazione.

Un clima di festa insomma, che ricordava le domeniche di paese di 50 anni fa: ottimo cibo, risate e gridolini gioiosi di bambini d'ogni età.



200
Years of knives

Made in Germany
Solingen



www.wuesthof.com

Quality - Made in Germany/Solingen

Cuneo

In ricordo di Piero Milano

L'Associazione Cuochi di Cuneo vuole ricordare il suo presidente, pioniere dell'associazione, figura carismatica e di assoluto prestigio, scomparso lo scorso 19 luglio a 72 anni

Dicono che Piero Milano (nella foto) si togliesse la divisa da cuoco soltanto per andare a dormire. Il lavoro era la sua vita, l'Associazione dei Cuochi la sua famiglia, i giovani apprendisti degli istituti alberghieri i suoi "figli". Amava sentirsi il loro maestro, insegnando l'arte di un mestiere tanto nobile quanto faticoso. Un "certosino", sempre alla ricerca della perfezione: massima qualità degli ingredienti, impeccabile esecuzione delle ricette, anche con nuove rivisitazioni, ma nel rispetto della tradizione. Il segreto di un successo che lo portò a diventare uno dei più affermati chef del Piemonte.

Originario di Cuneo, iniziò a lavorare a 14 anni come cameriere in bar e ristoranti cittadini, affiancando gli studi all'Alberghiero di Spotorno, in Liguria, dove era spesso impiegato in stagioni estive e invernali nei migliori locali. Emigrato in Inghilterra a 20 anni, fu assunto all'"Hermitage Hotel" di Londra, diventando uno dei più giovani maître del Regno Unito.

Conobbe e sposò la scozzese Elisabeth Ann Kemp e insieme aprirono il ristorante "Royal Oack" alla periferia della capitale inglese.

Nel 1973 il rientro a Cuneo, dove i coniugi Milano gestirono a lungo il ristorante "Il Cervino" (poi "Punto Amico") in corso Giolitti. La svolta della carriera fu nel 1981 con l'a-

pertura a Passatore del ristorante "La Pantaleira", celebre per la cucina tipica piemontese, dove oltre a pranzi, feste di matrimonio e altre ricorrenze famigliari, si ospitavano anche grandi eventi di cucina a cui partecipavano esponenti istituzionali e dello spettacolo.

Dal 1996 al 1998 inaugurò i ristoranti self service "Ventaglio" di Cuneo, Saluzzo e Alba.

Da tre mandati presidente dell'Associazione Cuochi della Provincia Granda (con cui fu ricevuto nel 2003 a Roma da Papa Wojtyla), fu insignito di innumerevoli onorificenze. Fra le altre, il collare "Des Toques Blanches du Grand Cordon d'Or" della cucina francese, la "Casserolle" dei discepoli di Auguste Escoffier ed il collare del "Collegium Cocorum" della FIC.



Enna

A lezione di cuscus

Un'occasione straordinaria per imparare le tecniche di preparazione e cottura di questo antichissimo piatto della tradizione trapanese

L'Associazione dei Cuochi di Enna con la collaborazione dell'Associazione Cuochi di Trapani ha organizzato presso la sala ricevimenti dell'Ipssar di Enna un laboratorio interattivo di cucina, che ha avuto come tema: "U cuscusu" alla trapanese.

Straordinaria e importante è stata la partecipazione dei colleghi trapanesi con il loro presidente Matteo Giurlan-

da e gli chef Giuseppe Triolo, Francesco Sammartano e Davide Catalano, giunti all'appuntamento degli amici messinesi con l'automobile carica di semola, mafaradde e cuscussiere!

Grazie anche all'organizzazione del presidente dell'Associazione dei Cuochi di Enna, Carmelo Barberi, gli chef hanno allestito quello che si può definire lo scenario ca-

ratteristico della preparazione di questo importante piatto trapanese, dinanzi ad un'attenta e numerosa platea di associati e con una buona presenza di allievi dell'istituto alberghiero Federico II di Enna.

Dopo un'interessante presentazione ad opera dello chef Giuseppe Triolo, incentrata sulle origini del piatto, gli ingredienti e il suo metodo di preparazione, i presenti sono stati divisi in gruppi e, sotto l'esperta guida degli chef trapanesi, si sono avvicendati prima attorno ai tavoli con le "mafaradde", procedendo alla tradizionale tecnica dell'incocciatura della semola e poi direttamente in cucina per la cottura.





La semola, infatti, va mescolata con la mano, aggiungendo acqua in modo da ottenere dei minuscoli granelli. Questa operazione, in dialetto siciliano, prende il nome di “incocciare” (unire, mettere insieme) e avviene in una caratteristica ciotola di terracotta chiamata “mafaradda”. I granelli vengono cotti al vapore in un semplice recipiente di terracot-



ta chiamato “cuscussiera”, posto su una pentola con brodo in ebollizione.

In breve tempo l’aria si è inebriata dei tipici profumi come quello della zuppa di pesce, della cannella, delle mandorle e non appena completata la cottura lo si è potuto gustare in tutta la sua bontà. Un piatto povero ma completo, ricco di storia, tradizioni e cultura, un piatto che parla di noi, della nostra terra e dei nostri prodotti, come non esserne orgogliosi!

Grandissimo l’entusiasmo dei presenti, che hanno partecipato attivamente a questa giornata; proprio per questo possiamo sottolineare come soltanto il confronto, unito a serietà e professionalità. Ci si augura che questo sia solo l’inizio di una serie di incontri e che, oltre alle province di Enna e Trapani, possa espandersi fra tutte le sedi siciliane e, perché no, italiane.

Giuseppe Porpora

66



Etnei

17 medaglie e 2 secondi posti assoluti nazionali

L'Associazione Cuochi Etnei conquista la Toscana. Prestigiose prestazioni agli Internazionali d'Italia 2014

Un 2° posto assoluto a livello nazionale. Un altro 2° posto assoluto nella cucina calda (categoria junior). E ancora: 6 medaglie d'oro; 11 medaglie d'argento; una squadra composta da 40 elementi tutti affiatati e con il forte sostegno degli Istituti alberghieri catanesi e, soprattutto, la presentazione di menu eleganti ed eccellenti che hanno affascinato e conquistato intere platee di commensali e severe giurie.

Sono i risultati prestigiosi riportati dall'Associazione provinciale cuochi etnei agli "Internazionali d'Italia 2014", la più importante competizione gastronomica della Federazione Italiana Cuochi, svoltasi dal 24 al 26 febbraio a Marina di Carrara, in Toscana.

Un nutrito gruppo di giornalisti siciliani appena un mese fa aveva potuto assaggiare durante una cena in anteprima in un ristorante dell'isola il menù che la squadra etnea avrebbe presentato alla competizione. E già allora era stato un successo annunciato, anche se sulle pietanze e sui loro nomi c'era un doveroso e comprensibile velo di silenzio-stampa. Oggi, a manifestazione conclusa, finalmente l'annuncio di questi esaltanti traguardi, che confer-



mano l'eccellenza dell'enogastronomia siciliana a livello nazionale e internazionale e l'altissima professionalità e qualità dei nostri chef e delle squadre di cucina.

"Già dal primo giorno - ha detto con viva soddisfazione il presidente dell'Associazione provinciale cuochi etnei, lo chef Seby Sorbello - abbiamo presentato una squadra compatta, 40 persone che lavoravano in assoluta sinergia e collaborazione, dimostrando di essere un vero team affiatato. Un lavoro che è stato ampiamente e giustamente ripagato dalle ottime prestazioni e dall'alto gradimento suscitato in chi ha avuto il piacere di assaggiare e degustare i nostri piatti".

Assieme al fitto medagliere, infatti, e ai traguardi raggiunti,

altri primati sono stati registrati dagli etnei a Marina di Carrara: il fatto di avere presentato una squadra junior che concorreva assieme ai senior e che ha conquistato un 2° posto negli Assoluti nazionali; e di essere una squadra con diverse componenti femminili.

Ed eccoli, allora, i veri protagonisti di queste memorabili giornate e il menù presentato, che adesso ha tutto il diritto di essere pubblicato e divulgato.

Antipasto: Bon bon di ricotta con cozza panata al mais su tappetino di macco di favette novelle e coriandoli d'ortaggi; Composizione di crostacei con capperi di Pantelleria, con gelatina all'arancia rossa, punte d'asparagi, quenelle di crema di mandorle d'Avola con briciola d'oro e spuma di finocchio; Trancetto di dentice con verdure di campo su crema di sedano rapa e patata vitellotte, crema di peperoni gialla.

Main Course: Pesce fuori dalla norma; raviolo con mascolino alla siciliana su fonduta di caciocavallo ragusano e broccoli; Rotolo di guanciale alla cannella con zucca gialla fondente su julienne di cavolo cappuccio vaporizzata al balsamico.

Dessert: Delizia al cioccolato con salsa alla mela verde e lime; semifreddo al mango e frutti di bosco su gelé alla papaya;



Tortino alle olive con crema all'anice stellato.

Gli artefici di tali meraviglie sono state le squadre senior seguite da Salvo Intelisano e Angelo Raciti e composte da: Riccardo Laganà, Orazio Torrì, Simone Strano, Mario Failla, Giuseppe Leotta, Nico Scalora, Angelo Scuderi, Giuseppe Floresta e Fabio Fidotta. Le squadre junior, invece, sono state capitanate dal prof. Vincenzo Mannino ed erano così composte: Lavernier Enrico, Scollo Aldo, Di Blasi Matteo, Taiani Laura, Pappalardo Simona SQUADRA, Leotta Luca, Messina Riccardo, Romeo Floriana, Galvagna Cristina, Rathagumage Fernando, Lazzara Francesco, Sgroi Giovanni. SINGOLI, Di Blasi Alessandro, Triolo Matteo, Petronio Ilenia.

I successi della squadra etnea sono stati possibili grazie anche al supporto e alla professionalità degli Istituti alberghieri del territorio: "Karol Wojtyła" e "Fermi-Eredia" di Catania; Istituto "Giovanni Falcone" di Giarre; Istituto "Rocco Chinnici" di Nicolosi; Istituto alberghiero "Moncada" di Lentini.

Un'indiscrezione, infine, ha allungato la lista dei trionfi dei cuochi catanesi. Agli Internazionali di quest'anno, infatti, erano presenti alcuni osservatori della Nazionale italiana cuochi che avrebbero già individuato alcuni elementi della squadra junior etnea per farli accedere nella rispettiva categoria junior della Nazionale.

A tutti i cuochi sono andati il plauso e le vive congratulazioni del loro presidente, Seby Sorbello, per avere degnamente rappresentato il territorio etneo in un contesto internazionale, facendo trasparire l'immagine più bella dell'intera Sicilia: quella che lavora e che produce vera eccellenza.

Antonio Iacona

Macerata

Le Marche Campioni d'Italia

Il team Cuochi Marche ha partecipato in febbraio al concorso “Cucina fredda, competizione a squadre” nell’ambito degli Internazionali d’Italia a Carrara Fiere e grazie ad un attento lavoro di squadra ha conquistato un palmares di medaglie: due oro, un argento, un bronzo e la Vela dei Campioni d’Italia, assegnata al gruppo con il punteggio assoluto più alto in tutte le discipline

Il team composto da Luca Facchini (team manager, docente Istituto Alberghiero G. Varnelli di Cingoli), Massimiliano Mandozzi (capitano della squadra, attualmente chef a Dubai), Claudio Marozzi (Maestro pasticcere de Il Picchio di Loreto), Alberto Grilli (chef a La Fabbrica del Gusto di Montecosaro), Dino Casoni (chef all’Hotel Carnevali di Muccia), Roberto Cantolacqua (chef patron pasticceria La Mimosa di Tolentino), Federico D’Ambrosio (chef pasticceria La Mimosa di Tolentino), Iginia Carducci (chef Osteria dei Fiori di Macerata), Stefano Belardinelli (chef Chalet del Brenta), Walter Borsini (docente Istituto Alberghiero A. Nebbia di Loreto), Paolo Rossetti (docente Istituto Alberghiero A. Panzini di Senigallia), Mauro Michetti (docente istituto



Alberghiero di San Benedetto del Tronto).
La competizione internazionale è da sempre un’occasione per sperimentare accosta-



menti innovativi e perfino arditi e per evidenziare la maestria di professionisti silenziosi, che dietro ai fornelli ogni giorno affrontano con creatività le richieste di un settore in grande cambiamento. Solo chi ha voglia di mettersi in gioco e togliere tempo al proprio lavoro ed alle proprie famiglie, per sviluppare un lavoro di squadra, conosce il sacrificio e la soddisfazione che sintetizzano poi le medaglie conquistate. D'altra parte sono proprio la ristorazione e la pasticceria che mantengono alto il profilo della qualità, sia rispetto l'uso delle materie prime che rispetto la presentazione



accurata, quelle che sentono meno la crisi economica ed il cambiamento degli stili di vita che ci coinvolge tutti.

L'attenzione che oggi è rivolta al cibo (non dimentichiamo che è anche il tema centrale del prossimo Expo) non è tanto lontana dalla riflessione organica su uomo e cibo che nel 1825 diede Jean Anthelme Brillat-Savarin sull'arte della cucina e della tavola, conferendogli lo stato e la dignità di scienza definitiva: oltre il piacere ed il gusto, la gastronomia è in realtà una sintesi di natura, fisica, chimica, biologia, storia, economia e politica e lo chef ne è protagonista.

Un'occasione quella della competizione di Carrara per rinsaldare i rapporti tra colleghi e confrontarsi su tecniche e tematiche sempre di grande interesse.

Dopo giorni di preparativi, un lungo viaggio, in totale autofinanziamento ed una notte insonne, ha vinto l'orgoglio di rappresentare una regione che troppo spesso viene relegata al ruolo di Cenerentola, nonostante le eccellenze dei prodotti a disposizione e la quantità di beni culturali, di cui la stessa gastronomia fa parte.

Tosca Leboroni



Macerata

Da Macerata alla Sardegna, il buon gusto della speranza

Per il 10° anno consecutivo, sabato 22 marzo presso la Domus San Giuliano di Macerata, l'Associazione Cuochi Macerata "Antonio Nebbia" con il Comitato Festeggiamenti S.V. M Strambi di Piediripa hanno realizzato una nuova Cena di Solidarietà in collaborazione con Ipssart "G. Varnelli" e Camera di Commercio di Macerata, Azienda speciale Exit

Dopo mesi di duro lavoro per coordinare le sponsorizzazioni, la logistica, il menu (a Km zero e senza sprechi), le prenotazioni e coinvolgere docenti ed allievi della scuola alberghiera di Cingoli, oltre ad una numerosissima squadra di volontari, la serata ha permesso di raccogliere un consistente aiuto destinato quest'anno agli alluvionati della Sardegna ed in particolare alla Caritas della Diocesi di Tempio-Ampurias (Parrocchia di San Michele - Olbia). Le testate locali hanno titolato: "Da Macerata alla Sardegna, il buon gusto della speranza" per raccontare il risultato della raccolta che ha superato le aspettative rispetto al sostanziale disinteresse verso il dramma che ha sconvolto la Sardegna nello scorso anno. Non essendo mai stato dichiarato lo stato di calamità naturale, la macchina della Protezione civile non si è attivata e la situazione è tutt'ora molto grave; la solidarietà mostrata anche in questa occasione contraddistingue lo spirito di tanti lavoratori, gli chef in particolare capitanati da Iginia Carducci ed i più

valenti docenti ed allievi dell'Ipssart Cingoli "G. Varnelli", che hanno avuto il maggiore riconoscimento attraverso le parole della delegazione sarda intervenuta alla serata, per capire che la convivialità unisce sempre.

71



Reggio Calabria

Il pane artistico

Il 28 febbraio e 1 marzo si è svolto, presso l'Hotel Parco dei Principi a Roccella Ionica, il corso formativo sulla lavorazione del pane artistico



L' Associazione Cuochi Reggini in collaborazione con l'Hotel Parco dei Principi di Roccella Ionica ha organizzato un corso che ha suscitato grande interesse da parte dei cuochi professionisti che si sono cimentati in un turnover di... mani in pasta!

Lo chef executive Maestro Nicola Stratoti, quale direttore del corso, sottolinea l'importanza sulle varie tematiche delle opere realizzate, partendo dall'impasto madre dove la farina assume un ruolo fondamentale fino all'ultimo dettaglio, quale la cottura in forno a ventilazione controllata





Alla fine dei tre giorni di intenso lavoro, il direttore della prestigiosa struttura dott. Bruno Fabiano -che ringraziamo per l'impegno profuso sulle varie attività - si è congratulato con tutti i partecipanti e con lo staff organizzativo dell'Associazione Cuochi Reggini, che da anni è presente sia sul territorio ionico che su quello tirrenico mantenendo un congruo numero di soci professionisti e allievi, creando e costruendo circuiti di informazione e formazione quali corsi professionali, partecipazioni a competizioni nazionali, contatti con i grandi maestri dell'enogastronomia e della cultura dell'alimentazione in genere.

Il cibo, oggi, è qualcosa che deve esaudire i nostri sogni, cercando di non tralasciare le nostre culture e non invadere i profumi originali ma soprattutto rimanere coerenti e costanti con le nostre idee, che sicuramente sono conservatrici di saperi e sapori.

Cosimo Pasqualino

73

o l'intaglio di un petalo per la creazione di un bocciolo. "Questa prima edizione sulla lavorazione del pane artistico - afferma il prof. Cosimo Pasqualino presidente dell'Associazione reggina - dovrà essere volano di innovazione e di creazione per gli chef del comprensorio e non solo, ma soprattutto per le nuove leve che intraprenderanno questo percorso. Faccio specifico riferimento agli studenti delle nostre scuole alberghiere che negli ultimi anni a causa dei tagli hanno subito anche loro le opportune conseguenze. Lo scopo primario -aggiunge Pasqualino - di questi nuovi corsi è finalizzato all'inserimento di nuove tecnologie all'interno delle nostre cucine o laboratori".



Romagna

I cuochi rendono omaggio alla Piadina

I vincitori del IV Trofeo Cuochi Romagnoli e del 1° Riccione Piadina Creative Contest

Si è conclusa il 26 febbraio la IV edizione del Trofeo Cuochi Romagnoli e primo Riccione Piadina Creative Contest, l'esposizione culinaria per la provincia di Rimini organizzata da Associazione Cuochi Romagnoli con il patrocinio del Comune di Riccione e della Provincia di Rimini. L'edizione 2014 si è svolta presso le cucine dell'Ippisar S.Savioli di Riccione ed ha visto sfidarsi gli chef nelle categorie senior e junior per assegnare il titolo di campione provinciale 2014 e miglior Riccione Piadina 2014, oltre al diritto di rappresentare gli chef della provincia di Rimini nella finale regionale di cucina calda.

Entrambe le categorie dovevano presentare un piatto caldo reinterpretando la Piadina Romagnola, prodotto di eccellenza del nostro territorio e scelto quest'anno da una commissione di chef come ingrediente principale dei piatti in concorso nell'ambito di un progetto di valorizzazione dei prodotti dell'entroterra romagnolo in collaborazione fra Associazione Cuochi Romagnoli, la provincia di Rimini e le aziende della Romagna.

Tutti i piatti sono stati giudicati da una giuria di esperti chef di noti locali e aziende alimentari della riviera, rappresentanti delle istituzioni pubbliche e del mondo del



giornalismo coordinati da un presidente di giuria d'eccezione come il maestro chef Giovanni Tucci.

Il podio della **categoria Junior Chef** si è colorato completamente di rosa ed ha visto trionfare la giovanissima **Elena Soldati** con il piatto "Tronchetti di piada, tartara di branzino allo zucchero di canna e bisque di pomodoro crudo"; al 2° posto si è piazzata **Ilaria Serra**, con la sua "Delizia ai frutti rossi e piadina farcita con crema la

profumo d'arancio", mentre in terza posizione un'altra lady chef, la giovane chef **Elisa Bergantini** con "Scrigno di piada al pomodoro, crema di latte alle zucchine, il suo fiore e porchetta".



Nella **categoria senior** ha trionfato lo chef Simone Bertaggia, premiato dall'Assessore al Turismo della Provincia di Rimini **Fabio Galli**, con la "Piada al nero, crudo di palamito e battuto di fassona alle nocciole, emulsione di pomodoro agro ed erbe profumate"; al 2° posto lo chef **Fulvio Politi**, già campione in carica, con il "cannellone di piadina alla clorofilla di prezzemolo, fonduta di topinambur e rapa rossa" e al 3° posto si piazza lo chef **Domenico Bartolomeo** con il "Cannolo di piadina, pere abate e squacquerone, letto di mirtillo modenese e scaglie d'albana"

Mentre la coppa **Riccione Piadina Creative Contest** se la sono aggiudicata la coppia formata da **Elisa Bergantini** e **Ilaria Serra** nella categoria junior con "Piada classica agli amaretti, ricotta e cioccolato fondente, riduzione di san-

giovese all'arancio e cannella" e ancora lo **Chef Simone Bertaggia** nella categoria Senior con " Piada, nutella e mascarpone... oggi".

Inoltre, un premio speciale al merito professionale è stato assegnato dai colleghi agli chef **Marco Frassante** e **Luca Borrelli** per gli ottimi risultati conseguiti negli ultimi concorsi internazionali rappresentando i cuochi romagnoli. Al termine della manifestazione è stato offerto da Riccione Piadina agli oltre cento partecipanti un buffet aperitivo interamente a base di piadina, realizzato dagli studenti dell'Ipssar Savioli diretti da uno chef d'eccezione quale è Luigi Sica.

L'Associazione Cuochi Romagnoli ringrazia di cuore tutti i partecipanti, la giuria, le istituzioni e i media che hanno reso possibile il grande successo della manifestazione.

Simone Ricci

75



Savona

Bontà di Liguria

Successo di pubblico ai laboratori del gusto promossi dalla Camera di Commercio di Savona in collaborazione con l'Associazione Cuochi Savona al Salone dell'Agroalimentare Ligure di Finalborgo 2014

Durante la manifestazione gli chef dell'Associazione Cuochi Savona Meligrana e Rossanino hanno preparato due menu, uno il sabato e uno la domenica, con ingredienti principali le eccellenze liguri come il Carciofo di Albenga, l'Albicocca di Valleggia, la castagna "Gabbiana", l'Olio Dop Riviera Ligure, la zuccina Trombetta, il cuore di Bue, il pescato fresco...

L'obiettivo, preparato con cura concertando il Team degli chef, la CCIAA, gli enti di valorizzazione come il Consorzio



per la tutela dell'olio Dop, le Cooperative Agricole Riunite, la Coop il Teccio, i tartuficoltori liguri, il basilico di Paolo Calcagno e il pescato del Mar Ligure offerto dalla ditta Ligurpesca, è stato centrato grazie anche agli sforzi degli istituti Alberghieri di Alassio e Finale Ligure, che hanno messo a disposizione allievi del terzo anno.

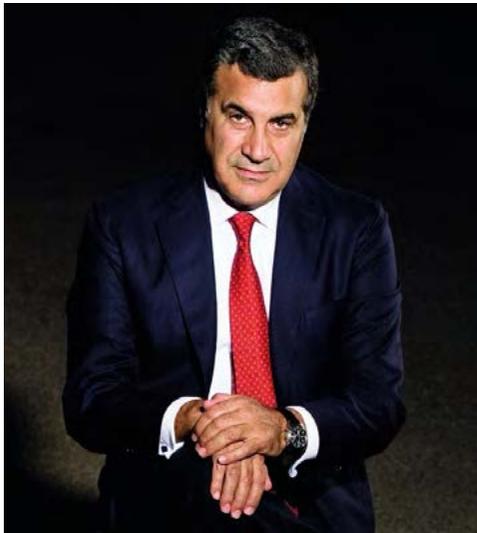
Presso lo stand dell'istituto alberghiero di Finale Ligure, inoltre, lo chef Lillo Mendola e le Lady Chef del Savonese Grazia Pallotti, Carla Balbiano e Gabriella Mancuso, hanno tenuto un laboratorio sul pesto al mortaio facendo interagire gli studenti e risposto alle domande del pubblico, mentre per un contrattempo, lo chef Fabrizio Ceccarelli che ha partecipato ai campionati mondiali del pesto, pur presente, non ha potuto far valere la sua abilità.

Le rimanenze, in accordo con i fornitori, sono state conferite a strutture che si occupano di ridistribuire derrate a famiglie meno fortunate.

L'Associazione Cuochi Savona ringrazia, attraverso il presidente Gregorio Meligrana, gli associati che hanno prestato la loro professionalità e il loro tempo per la riuscita della kermesse, gli insegnanti, gli allievi e da appuntamento alla prossima occasione.

Stefano Beltrame

NOVITÀ LIBRI EVENTI



Rummo: non siamo in vendita

“Le voci circolate riguardo l’acquisizione da parte di Colussi sono infondate, il pastificio Rummo non è in vendita - dichiara Cosimo Rummo (nella foto), presidente e ad del Gruppo dopo le ultime notizie apparse su alcuni media - stiamo crescendo a due cifre ed abbiamo piani ambiziosi di sviluppo forti della grande competenza produttiva e dalla grande attrattiva che in questi ultimi anni il brand ha acquisito anche a livello internazionale. Amba-

sciatore del Made in Italy nel mondo, il gruppo Rummo www.pastarummo.it, che fattura oltre 100 milioni di euro, dopo l’acquisizione del pastificio Castiglioni di Magenta nel 2010 e il recente successo nel rilancio del marchio Rummo Lenta Lavorazione® - grazie alla distintiva strategia di vendita di un prodotto extra premium - guarda infatti con ottimismo al futuro valutando piani di crescita sia per linee interne sia per linee esterne.

Koilia: la birra gluten free prodotta in Friuli

Arriva Koilia, la birra artigianale “gluten free”, preparata utilizzando il **malto d’orzo** e non di altri cereali che vengono normalmente impiegati come surrogati per questo tipo di produzione. Grazie a un innovativo sistema, messo a punto dal **microbirificio friulano Gjulia birra**g** Julia.com**, che permette di eliminare il glutine in maniera completamente naturale, senza far perdere alla birra nulla del classico e piacevole sapore tradizionale.



VUOI SCRIVERE SU IL CUOCO?

Vuoi vedere pubblicate notizie e fotografie relative alla tua Associazione provinciale o Unione regionale? Inviale con tempestività alla Redazione de “Il Cuoco”: **rivistailcuoco@gmail.com**

I requisiti: i testi devono essere firmati e salvati in file di word e non superare le 1.000 battute spazi compresi. Le fotografie devono essere file jpg o tiff in alta risoluzione (300 dpi) e con dimensioni di almeno 10 x 15 cm. Il materiale che non rispetterà queste caratteristiche non potrà essere pubblicato.

Per esigenze di spazio la redazione si riserva di apportare i tagli e le modifiche necessarie. Grazie per la collaborazione.

NOVITÀ LIBRI EVENTI

Lunelli acquisisce il 50% di Bisol

Il **Gruppo Lunelli** ha appena compiuto un passo importante nella creazione di un gruppo dell'eccellenza del bere ita-



liano acquisendo il 50% di Bisol, storica cantina di Valdobbiadene produttrice di Prosecco Superiore.

L'operazione, che consolida la leadership del gruppo trentino nel mondo delle bollicine, permetterà di finanziare un ambizioso piano di crescita da realizzare nel segno della continuità: la famiglia Bisol proseguirà infatti il proprio impegno in azienda come avvenuto finora. "L'ingresso nel capitale di Bisol", rileva Matteo Lunelli, amministratore delegato del Gruppo Lunelli, "è coerente con il nostro progetto di creare un gruppo dell'eccellenza del bere italiano. Da

tempo valutavamo di entrare nel mondo del Prosecco e abbiamo trovato in Bisol l'azienda ideale: un marchio storico e prestigioso che ha un forte legame con il territorio, gestito da una famiglia di cui nutriamo grande stima. Come nel 1952 nostro nonno, Bruno Lunelli, continuò per anni a lavorare a fianco di Giulio Ferrari, così noi oggi siamo fautori della continuità e lavoreremo con entusiasmo a fianco della famiglia Bisol per raccontare l'unicità del territorio di Valdobbiadene e cogliere insieme quelle che riteniamo essere significative opportunità di sviluppo".

78

Noma", migliore ristorante del mondo

Il ristorante di Copenhagen è di nuovo in vetta alla classifica che premia i migliori 50 ristoranti del mondo. L'Italia è rappresentata da tre insegne: Osteria Francescana, Piazza Duomo, Le Calandre.

Leggi tutto qui:

www.theworlds50best.com



Mucca viziata, bontà esagerata...



Informazione



79



Pubblicitaria



LA PASTICCERIA

Sweet emotions:

*Friandises*by **Giuseppe Giuliano**, master chef and pastry chef

🇮🇹 see page 27 for the italian text

THEIR SOPHISTICATION IS IN THE FORM,
THEIR BASIC WEIGHT MUST BE SMALL,
WITH A COMPOSITION THAT EXCITES THE CONSUMER

Friandises are little cakes composed of short-crust pastry, cooked mixes, dried mixes, filled or covered mostly with anhydrous creams, ganaches, jams, candied fruit, chocolate and other elements that can also be kept at room temperature (cool temperatures).

A good friandise must have a crunchy base and flavours and perfumes that the palate can recognise so that a little mouthful can transmit sweet emotions.

The presentation is also important for a friandise. For example if we are decorating an autumn window, it is better to display pieces in sugar with autumnal motifs, but above all the friandise must have elements typical of autumn.

For example the **friandises presented in this article were designed and made by me for the Salon Culinaire Mondial of Basle** held in November 2013. Their theme was "The four seasons", in fact the main element of the composition of each friandise had to be a typical ingredient of the season, for example, for autumn an important flavour was the chestnut. It is also important to make the client or the competition judge understand, at the beginning, what ingredients compose the presented friandise. I believe that this is an important re-

quirement which can help a lot both in the sale of the product and in competitions. Another important factor is being able to construct friandises whose volume must not differ from one type to another.

As far as I am concerned, **the requisites that exalt the quality of a friandise are the following: precision in the form, the same basic weight and volume even for different types, a pleasant flavour and perfume that typify the required theme or the name of the friandise.**

I take this opportunity to thank the group of the pastry making section of the Culinary Team Palermo coordinated by me during the competition at the Salon Culinaire Mondial of Basle 2013 represented by: Pietro Pupillo, Gabriele Abbate, Girolamo Orlando for their collaboration. While I would also like to thank the following people: Ivana Guddo for decorating (not judged) the table of the Friandises program and for producing the refined subjects in sugar paste, Girolamo Orlando for the bases supporting the Friandises and Sarah Cucchiara for making the poinsettia used in the Christmas menu.

ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

È la scuola di aggiornamento professionale della F.I.C. nasce come espressione culturale e gastronomica volta a favorire lo sviluppo di professionisti in linea con le attuali esigenze del mondo della ristorazione, in grado di sviluppare analisi equilibrate, di progettare, di ascoltare e diffondere la cultura millenaria della cucina italiana. L'Ateneo della Cucina Italiana ha diverse sedi per i corsi in Italia (vedi sul sito www.fic.it) e organizza lezioni e **corsi di aggiornamento** anche all'estero, per le delegazioni F.I.C. e per le organizzazioni culturali che ne fanno richiesta. 🇮🇹 see page 43 for the italian text

SPAZIO GIOVANI

In the cuisine of
Alex Cabua

by **Alessandro Circiello**,
person in charge of F.I.C. Youth Compartment
🇮🇹 see page 33 for the italian text

THE F.I.C. SUPPORTS YOUNG CHEFS,
WHO THROUGH THIS ARTICLE CAN PRESENT
THEIR DISHES AND SHARE EXPERIENCES
AND PROJECTS WITH THEIR COLLEAGUES

Alex Cabua was born in Bologna in 1986, but half his origins are to be found in Sardinia where his paternal grandparents still own a restaurant. In fact, from a very young age, thanks to his maternal grandparents, he came into contact with the traditional home-made cuisine of Bologna, while on the other side he was influenced by the culture of the “quattro mori”, an accent which is often found in the recipes Alex develops. While he was at school, during the summer holidays, he had his first experiences working during the summer seasons in Romagna, trying to get a better understanding of the traditions and customs of that region along the Adriatic Sea, working in various kitchens including that of Chef Gaetano Raguni, the current team manager of the Nazionale Italiana Cuochi Junior.

He graduated in 2005 from the Ipsar of Castel San Pietro Terme, and began his working experience with the president of the Bologna Associazione Cuochi, Giuseppe Boccuzzi. Thanks to his innovative ideas and proposals, the president appointed him Member of the Board of the Association when

he was only 19 years of age and just after this he became a member of the Regional Board. As soon as he had the chance, chef Boccuzzi showed his confidence in him again by making him the contact chef for the FIC Junior Compartment in the territory of Bologna and soon afterwards he was asked by the regional president Ivanna Barbieri to cover this role at a regional level.

In 2008 he took part in selections and joined the new and reformed team of the Official Chefs Team of Emilia Romagna, captained by Team Managers Gabriella Costi and Gaetano Raguni, which achieved many national and international successes.

In the cuisine that Alex proposes we can find a careful selection of ingredients and study to propose dishes that are traditional but also in line with modern times, even if with a note of innovation. This all comes from his love of the classical traditions of Emilia Romagna and of his passion for Sardinia: two different cultures which Alex prefers to blend rather than choosing one or the other.

and Sarah Cucchiara for making the poinsettia used in the Christmas menu.

COMPARTIMENTO GIOVANI F.I.C.

This is the body responsible for fostering the development and growth of young people who are able to promote Italian Cuisine, both in its innovations and in its traditional sphere, interpreting it with professionalism and passion in light of the new demands which the modern diet imposes. 🇮🇹 see page 33 for the italian text

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

In training at
Lallio (BG) for the N.I.C.

by **Vito Mastrosimini**

🇮🇹 see page 40 for the italian text

AN IMPORTANT EVENT AS THE WORLD CUP 2014 APPROACHES FOR THE NAZIONALE ITALIANA CUOCHI, TOOK PLACE ON 28 AND 29 APRIL AT SAPS. THE BALDASSARE AGNELLI RESEARCH AND TRAINING CENTRE AT LALLIO (BG)

The appointment was an opportunity to finalise the recipes for the starters and main courses which the senior National team will include in the menu for the hot program in one of the most prestigious competitions in the world for National Teams, the Villeroy & Boch Culinary World Cup 2014, which will be held from 22 to 26 November 2014.

Under the guidance of the Team Manager, Daniele Caldarulo and the Team Coach, Pierluca Ardito, the chefs who complete the management board of the N.I.C, Francesco Dibenedetto, Felice Laforgia, Giuseppe Palmisano, Piero Pezolla, Gaetano Raguni and Andrea Voltolina, the members of the senior team, Lorenzo Alessio, Debora Fantini, Domenico Lampedecchia, Giovanni Lorusso, Fabio Potenzano and Michelangelo Sparapano, as well as the members of the junior team Salvatore Canargiu, Nicholas Capucci, Andrea Lavernier, Paolo Lotito, Aldo Scollo and Andrea Votta were also present.

The two SAPS training days consisted of day one which examined in depth the techniques of the Hot program and

completion of the Cold program menus; day two, on the other hand, was of a more competitive nature with simulation of the competition. There was a very limited number of guests who were not allowed to photograph the dishes – still strictly reserved – produced thanks to Pentole Agnelli e Fasa, historical brands and partners of the Federazione Italiana Cuochi and the National Team.

The appointment of the World Cup is the first N.I.C. competition under the guidance of Daniele Caldarulo and there is a great desire to do well and also great concentration to complete the hot and cold programs that the national team will present at the World Cup.

Special thanks also go to the companies that have decided to support the Nazionale Italiana Cuochi with their own brands and products: Pentole Agnelli Fasa, Base Protection Comfortable safety shoes, Staff Ice System Macchine per gelato and Sirmann Attrezzature Professionali per la Ristorazione.

LA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

È nata nel 2000 come emanazione della Federazione Italiana Cuochi, che riunisce oltre 18mila cuochi italiani. È strutturata in due distinte squadre: la Nazionale Senior e la Nazionale Junior, composta da giovani chef che potranno in seguito ambire a far parte del team Nic. Entrambe le squadre, nelle rispettive categorie, partecipano alle più importanti competizioni internazionali e manifestazioni culinarie riservate agli chef. Grazie a questa attività la Nic sta contribuendo alla diffusione della cultura gastronomica italiana e del Made in Italy nel mondo.

🇮🇹 see page 42 for the italian text

TESSERAMENTO 2014



Iscriviti alla F.I.C.

Entra anche tu a far parte della grande famiglia dei Cuochi Italiani
Per te, sconti, convenzioni e vantaggi

Iscrivendoti riceverai:

- ▶ L'abbonamento annuale alla rivista "IL CUOCO"
- ▶ La tessera formato Card della FIC (rinnovabile) con codice personale e password
- ▶ La possibilità di scaricare attraverso login il DVD didattico e di avere accesso alle aree riservate del Nuovo Sito FIC
- ▶ Adesivo FIC



In più avrai i seguenti vantaggi:

- La possibilità di partecipare a tutte le iniziative della tua Associazione Provinciale e Regionale nonché a tutte le Manifestazioni Nazionali della FIC.
- L'aggiornamento e la possibilità di partecipare a tutti i concorsi o competizioni organizzati dalla F.I.C. (es. Internazionali d'Italia, Global Chef Challenge, Finger Food "Chef in Punta di Dita", Premio Erba, Cuoco dell'Anno ecc.) e dalla WACS.
- Priorità di iscrizione a tutti i corsi di formazione FIC organizzati sul territorio dalle rispettive Associazioni o dai Compartimenti Nazionali, nonché la possibilità di scaricare i corsi che saranno pubblicati nelle aree riservate del sito web FIC.
- Ingressi agevolati e/o gratuiti in alcune delle maggiori fiere di settore nelle quali l'Associazione è presente (es. "Rhex" e "Sigep" di Rimini, "Host" di Milano, "Pa.Bo.Gel" di Roma, "Tirreno CT" di Massa ecc.)
- Sconto su libri o prodotti multimediali presentati nella rivista "IL CUOCO".
- La possibilità di accedere attraverso la tessera associativa a particolari agevolazioni o convenzioni sull'acquisto di prodotti di aziende partner, promosse nel sito FIC.
- La possibilità di acquistare i Gadget FIC a prezzi agevolati.

NOVITÀ 2014: sul retro della tua Tessera F.I.C. troverai per la prima volta il logo Asso Cral per accedere a un pacchetto di oltre 1.200 agevolazioni, servizi, sconti e benefici (www.assocral.org)

Sei un ristoratore? Asso Cral mette a tua disposizione un altro vantaggio: la possibilità di offrire tu una Convenzione ai numerosi tesserati Asso Cral, proponendo uno sconto a chi si presenta con una tessera con il logo Asso Cral stampato sopra. Informati sul sito: www.fic.it

ISCRIVERSI È FACILE

Rivolgiti alla tua Associazione Provinciale e Territoriale in Italia.

All'estero: iscriviti presso le delegazioni FIC nel mondo o rivolgiti alla sede Nazionale. L'elenco di ogni Associazione o Delegazione è sul sito **www.fic.it**

Per ogni altra informazione:
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI
P.zza delle crociate, 15/16 - 00162 ROMA
Tel. +39.06.4402178/06.44202209
Fax 06.44246203 - e-mail: fic@fic.it - info@fic.it





GIACCA € 59.78
EXECUTIVE FIC iva inclusa

PANTALONE ROGER FIC € 31.72

carine



per una maggiore forza
della tua azienda in Italia
e nel mondo punta sulla
**Federazione
Italiana
Cuochi**



**A fianco delle aziende, enti,
istituzioni pubbliche e private con**

- Concessione marchio "Approvato F.I.C."
- Azioni di marketing mirate
- Organizzazione concorsi
- Comunicazione
- Visibilità
- Operazioni commerciali
- Partecipazione a manifestazioni fieristiche in Italia ed all'estero
- Organizzazione corsi di formazione
- Consulenze tecniche e studio di prodotto

**Ed anche con la rivista "Il Cuoco", per comunicare
direttamente con**

- Associati F.I.C.
- Operatori della ristorazione
- Presidenti, segretari continentali
e segretari generali di 75 nazioni

**A fianco degli chef per favorire i contatti con
colleghi italiani ed esteri, per valorizzare la loro
professionalità e..... la loro vena artistica**