



Associazione Professionale Cuochi Italiani

# *L'Arte in* **Cucina**

Periodico di cucina professionale e cultura enogastronomica contemporanea

NOVEMBRE/DICEMBRE

ANNO 2017  
N. 119





Merry  
Christmas

[www.apci.it](http://www.apci.it)



Visita il nuovo  
sito web!

2018

## Viaggiamo nel gusto, senza confini!

Nuovo mese, nuovo giorno, nuova data, nuovo capitolo, una nuova pagina, nuovi desideri e progetti! Benvenuto 2018! E benvenuto anche al primo grande appuntamento APCI del nuovo anno: il **CONTEST #Young Chef Mystery Team**, in programma dall'11 al 13 febbraio a Milano. L'appuntamento per tutti è a FieraMilanoCity, dove avrà luogo **BIT – Borsa Internazionale del Turismo**, la storica manifestazione che dal 1980 porta nel capoluogo lombardo operatori turistici e viaggiatori da tutto il mondo. Un luogo che da sempre favorisce l'incontro tra decision maker, esperti del settore e buyer accuratamente profilati, provenienti dalle aree geografiche a più alto tasso di crescita economica e da tutti i settori della filiera.

A BIT sarà l'area **A BIT of TASTE**, interamente curata e organizzata da APCI, che permetterà di **viaggiare nel gusto**, con uno spazio dedicato al turismo enogastronomico come principale motore che spinge il turista a visitare l'Italia, dove gli chef interpreteranno gli ingredienti delle regioni e degli Stati presenti in mostra. Questo prestigioso contesto vedrà protagonisti anche i **giovani chef emergenti, che viaggiano senza confini tra ciò che vedono e ciò che sognano: a loro chiederemo di mettere in valigia solo il loro TALENTO, alla brigata ci penseremo noi!** Saranno coinvolti anche i ragazzi delle scuole alberghiere, che si troveranno in brigate al buio con le giovani promesse (20 -30 anni), mettendosi in gioco con colleghi che non hanno mai incontrato e un paniere misterioso: una esperienza che farà loro sperimentare come supportarsi a vicenda, valorizzando i talenti di ognuno.

Si attiverà così un circolo virtuoso tra chi sogna di diventare chef, e chi già sta muovendo qualche passo in questo mondo. Spinti dalla passione per la cucina, saranno tutti accomunati dall'entusiasmo per la ricerca degli ingredienti, dallo studio delle tecniche, della contaminazione positiva con sapori di altri Paesi, dalla curiosità e dal grande entusiasmo che rappresentano il profilo della nuova generazione ai fornelli.

Il premio per i vincitori sarà un viaggio, ovviamente, e naturalmente sarà un viaggio enogastronomico!

Il premio per tutti noi sarà la contaminazione positiva tra i cuochi professionisti che interpreteranno le regioni e i territori con professionalità e rigore, e le giovani promesse che ci contagheranno con la loro incredibile capacità di portare aria nuova e prospettive diverse nella ristorazione italiana. **Equipaggio perfetto dunque, bagaglio pieno di esperienza e grande entusiasmo per partire insieme per questo viaggio APCI**, con tante tappe e altrettante mete incredibili da scoprire insieme.

Buone feste di cuore a tutti voi, con la speranza di ricevere un regalo prezioso, quello di **poter fare questo viaggio camminando insieme, facendo nuovi incontri, conoscendosi, scoprendo nuovi sapori e tornando – come sempre quando si viaggia - più ricchi di prima.**

Souise



L'ARTE IN CUCINA  
Bimestrale di cucina professionale  
e cultura enogastronomica contemporanea  
Fondato da Carlo Re



DIRETTORE RESPONSABILE: Sonia Re  
SEGRETARIA DI REDAZIONE: Daniela Rossetti  
IN REDAZIONE: Ester Esposito - Laura Magenta - Marta Tosi  
PROGETTO GRAFICO/IMPAGINAZIONE: Chiara Rizzolo  
STUDIO FOTOGRAFICO: Simonetta Castellazzi

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO:  
Sonia Re - Paolo Petroni - Anna Maria Zilli  
APCI Delegazione Scandinavia - Massimo Bottura  
Daniel Canzian - Carmelo Sciampagna  
Gabriele Bozio - Michele Cocchi  
Giuseppe Romano - Carlos Molinari  
Valentina Pighi - Marco Faiella - Claudio Mariotti  
Enza Crucinio - Chicco e Bobo Cerea - IFSE  
Massimo Gelati - Ester Esposito - Davide Pini  
Sabrina Schench - Laura Magenta  
Roberto Carcangiu

DIREZIONE - REDAZIONE - PUBBLICITÀ:  
20133 Milano - Via G. Zanella, 44/7  
Tel. 02/76115315 - Fax 02/76115316  
info@apci.it  
www.apci.it

AUTORIZZAZIONE DEL TRIBUNALE DI MILANO  
N. 589 del 4 ottobre 1997

ISCRITTA AL ROC N. 18288  
Registro Operatori di Comunicazione

ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI  
Roberto Carcangiu - Presidente  
Sonia Re - Direttore Generale  
Conto Corrente Postale n. 43369206

EDITRICE DELLA PUBBLICAZIONE  
Centro Studi d'Arte Culinaria  
20133 Milano - Via G. Zanella, 44/7  
Tel. 02/76115315 - Fax 02/76115316

STAMPA: Newspress - Cermenate (Co)

ABBONAMENTO ANNUO A 6 NUMERI:  
Italia Euro 50,00 - Estero Euro 80,00  
da effettuarsi mediante versamento su C/C Postale  
n. 78215902 intestato a:  
Centro Studi d'Arte Culinaria  
20133 Milano - Via G. Zanella, 44/7

L'ARTE IN CUCINA  
Viene spedita gratuitamente ai soci dell'Associazione Pro-  
fessionale Cuochi Italiani  
L'Arte in Cucina lascia agli autori degli articoli l'intera  
responsabilità dei loro testi

POSTE ITALIANE SPA  
Spedizione in Abbonamento Postale  
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46)  
art. 1, comma 1, DCB Milano

L'ARTE IN CUCINA assicura che i dati personali in suo  
possesso, vengono trattati con tutta la riservatezza  
prevista dalla legge 196/03, garantendo che, su  
richiesta, i dati personali potranno essere cancellati o  
rettificati.



ASSOCIATO ALL'USPI  
UNIONE STAMPA PERIODICA ITALIANA

# S O M M

In Copertina: "Choux" di Luca  
Monterisino; tratto dal Libro "Choux"  
della collana "La Nuova Pasticceria"  
edito da Italian Gourmet.

Photo: Roberto Sammartino

3  
EDITORIALE  
2018: Viaggiamo nel gusto  
senza confini!  
di Sonia Re

8  
LA VOCE DELL'ACCADEMIA  
Il mistero nel piatto  
di Paolo Petroni

10  
IL PERSONAGGIO DEL MESE  
Anna Maria Zilli  
intervista di Sonia Re

13  
IL PRODOTTO  
Il manzo irlandese  
a cura della redazione

16  
GUSTO DELLE DELEGAZIONI  
La cucina scandinava

20  
LE SOSTE PER APCI  
Massimo Bottura

22  
JRE PER APCI  
Daniel Canzian

24  
AMPI PER APCI  
Carmelo Sciampagna

26  
SCUOLA DI CUCINA  
Pan de Tony  
di Gabriele Bozio

38  
CAMEO /APCI



# A R I O

NOVEMBRE/DICEMBRE 2017 – ANNO XX – N. 119

40

GRANDECUCINA per APCI  
Sinergia perfetta

70

LA CUCINA NELL'ARTE  
Bollito d'Amore  
*a cura di Ester Esposito*

48

APCI CONTEST 2018  
Fiera BIT Milano  
11/13 febbraio

72

GASTROMARKETING  
Pillole di Marketing  
*di Davide Pini*

46

BIBLIOTECAPCI

74

SPAZIO DIVINO  
Sabrina Schench  
*Intervista di Sonia Re*

47

LES TOQUES BLANCHES D'HONNEUR  
Trento, 20/21 Novembre 2017

76

ENOPERCORSI  
Rotari Trento Doc:  
Una storia da scoprire

50

HOST FIERAMILANO  
Costruire il futuro  
della professione del cuoco

78

NEWS VINO  
*a cura di Laura Magenta*

54

SI PARLA DI NOI  
*a cura della redazione*

80

NEWS CIBO  
*a cura di Laura Magenta*

65

SPAZIO AFIDAMP

82

L'OPINIONE  
Perché un cuoco in Italia  
non può lavorare  
fino a 70 anni  
*di Roberto Carcangiu*

66

SPAZIO IFSE

83

AGENDAPCI

68

TECNOLOGIE E TENDENZE  
L'applicazione del sistema  
HACCP nella ristorazione  
*di Massimo Gelati*



MILANO  
**Bit**  
YOUR TRAVEL  
EXHIBITION.

11 • 13 FEBBRAIO 2018 • FIERAMILANOCITY • MICO





# TESSERAMENTO APCI 2018

*Autorevoli chef professionisti, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, organizzatori, giornalisti, fotografi e coordinatori; una determinazione dinamica e perseverante; un altruista e sincero spirito di squadra; una professionalità accertata e sperimentata.*

Sono questi gli ingredienti  
della famiglia delle berrette bianche  
dell'**ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI**

## APCI PER GLI CHEF



È l'opportunità di accrescere la propria visibilità e quella del luogo di lavoro, di ottenere una valida certificazione della propria professionalità, di usufruire di una selezione delle migliori offerte di lavoro e di collaborare quale testimonial di **APCI** in Italia e nel mondo.

## I GRANDI EVENTI



Avrai la possibilità di partecipare ai Congressi APCI, ricchi di spunti interessanti ed attuali e il diritto a ricevere - se in possesso dei requisiti - delle Onorificenze pensate per promuovere le attività quotidiane dei nostri Soci. Inoltre, cooking show, master di aggiornamento professionale e concorsi di cucina e uno speciale road show firmato **Squadra Nazionale #APCIChef Italia**

# LA RIVISTA *l'Arte in* Cucina



È la rivista ufficiale dell'Associazione: bimestrale di cultura enogastronomica contemporanea. Potrai essere protagonista in una delle numerose rubriche dedicate ai nostri chef. È il perfetto luogo editoriale di incontro tra gli chef e degli chef con le aziende.

**ENTRA NELLA FAMIGLIA E PASSA UN ANNO CON NOI!**



Il pagamento della quota sociale può essere effettuato tramite bollettino di conto corrente postale n. 43369206 intestato a: Associazione Professionale Cuochi Italiani - Via Zanella 44/7 - 20133 Milano - oppure tramite bonifico postale sul conto dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

IBAN IT13J0760101600000043369206

**QUOTA ANNUALE CUOCHI PROFESSIONISTI:**  
50€ (Italia); 80€ (Estero); 25€ Junior

**#APCI**



**BENVENUTO TRA NOI!**

**APCI è**

**Opportunità • Condivisione • Formazione • Visibilità • Eventi**

**ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI**

**[WWW.APCI.IT](http://WWW.APCI.IT)**

**info@apci.it • Tel. 02 76115315**





## IL MISTERO NEL PIATTO

*Nuove attrezzature e ingredienti inconsueti sono spesso alla base del successo di molti celebri cuochi*

Tra i vari piatti che connotano i "grandi" della ristorazione, si notano somiglianti copiaturre ed elementi comuni. Per stupire ed impressionare clienti e recensori, ma anche per far lievitare i prezzi, spesso si fa ricorso ad ingredienti esotici, con strani nomi di cui i più ignorano il significato, ed ecco allora apparire il "succo di Yuzu" e il "grue di cacao". Continuano a "impreziosire" le preparazioni di vari tipi di polveri quale quelle di capperi (addirittura sotto forma di *aria di cappero*), di lamponi e di funghi porcini. Molti altri ingredienti, per lo più orientali, si ritrovano nei piatti degli stellati: il kumquat, il wasabi, le alghe, il citato Yuzu, il rabarbaro e il lentisco. Si nota anche un certo revival dell'anguilla, molto, ma molto dissimulata, e si affacciano le lumachine di mare, anche in tortello. In grande spolvero, purtroppo, il *foie gras*, che andrebbe abolito. Vista la loro bravura, perché questi chef non preparano un bel fegato con le nostre oche invece di rivolgersi ai fegati francesi affetti da steatosi epatica? Ma soprattutto è un florilegio di creme, purea, jus, mousse, emulsioni, salse sia dolci sia, soprattutto, salate. E allora vengono alla mente le macchine, le nuove attrezzature che hanno rivoluzionato le cucine, a partire dall'innovatore Ferran Adrià per proseguire con numerose invenzioni spagnole.





Oggi non c'è cucina senza il **Roner**, strumento per la cottura a bassa temperatura sotto vuoto, mentre una volta lo avevano in pochi (usavano il bagnomaria) e se ne abusa. Ci sono poi gli **estrattori** di succo, il **robot** per cottura a induzione, il **forno trivalente** (convezione, vapore, misto) e il **forno ad aria calda** per friggere. Non manca infine il **Gastrovac**, per cucinare a bassa pressione senza ossigeno in "olio-cottura", e il nuovo indispensabile **Pacojet**, particolare frullatore che fa creme e molto altro partendo da prodotti e salse surgelate e le propone a temperatura di servizio. Nel linguaggio di cucina è nato persino il verbo "pacossare". Molto in voga è anche l'**essiccatore**. E' disponibile pure una **pentola digitale** per brasare, friggere, soffriggere e bollire anche a pressione. Si comprende così il clamoroso successo della fiera biennale che è chiusa da poco a Rho, Host Milano 2017. [...]

Con ogni evidenza le attrezzature, oltre ad aiutare nelle preparazioni, velocizzandole, modificano i gusti e consentono di proporre piatti una volta impensabili. La tecnica è oggi, quindi, alla portata di tutti, ma solo l'esperienza, il talento e la professionalità del cuoco sono in grado di dominare le macchine. I meno capaci ne sono sopraffatti e offrono risultati standardizzati contrabbandandoli come miserabili innovazioni ad alto prezzo.

\*PRESIDENTE  
ACCADEMIA





## *Intervista ad* **ANNA MARIA ZILLI**

**Dirigente dell'Istituto Alberghiero "IIS Bonaldo Stringher"  
e Presidente di RE.NA.I.A. – RETE NAZIONALE ISTITUTI ALBERGHIERI**  
Il suo costante impegno verte a supportare e capitalizzare le iniziative della Rete degli Istituti, approfondendo le tematiche legate all'innovazione didattica e agli sviluppi dell'apprendimento.

### **QUALI SONO I PRINCIPALI COMPITI CHE DEVE PERSEGUIRE IL PRESIDENTE DI RENAI-A?**

Il presidente RENAI-A rappresenta una rete di istituti alberghieri a livello nazionale che riunisce 150 scuole disseminate sull'intero territorio: questa è una ricchezza perchè ci consente di raggiungere, condividere e consolidare buone prassi ed avviare nuove progettualità. Tutti sono rappresentati, dai piccoli ai grandi istituti, dagli istituti storici alle ultime sezioni nate grazie alle forti richieste di iscrizioni avute in quest'ultimo periodo. Credo che per la scuola sia importante superare quella autoreferenzialità che la può limitare per aprirsi al territorio e creare sinergie ed alleanze a vantaggio degli studenti e dei giovani. Guidare una rete nazionale è per certi aspetti una sfida: le nostre scuole hanno unito le loro forze apportando esperienze diversificate di territori anche lontani da un punto di vista geografico, ma vicini per progettualità e ideali educativi. La rete copre l'intero territorio nazionale e si sviluppa a macchia di leopardo raccogliendo gli apporti di tutti e favorendo il confronto e l'incontro.

**IN UN ARTICOLO PUBBLICATO SU [ORIZZONTE SCUOLA.IT](#) LEI HA DICHIARATO CHE “VI È ANCORA UN SENTITO E DIFFUSO PROBLEMA DELL'IDENTITÀ DEGLI ISTITUTI ALBERGHIERI”. PUÒ SPIEGARE LE DIFFICOLTÀ E GLI OBIETTIVI DI RE.NA.IA AD OGGI?**

Gli istituti alberghieri sono una peculiarità nel panorama dell'istruzione professionale, sono le scuole che maggiormente si collegano alla filiera agro - alimentare in sinergia con gli agrari, che invece appartengono al settore dell'istruzione tecnica. Da segnalare, inoltre, le peculiarità ed il valore di queste scuole che a partire dal progetto '92 hanno avviato e continuano ad offrire a tantissimi nostri giovani un percorso che garantisce ancora certezze occupazionali. Si tratta di un settore significativo dell'istruzione professionale con numeri importanti, se prendiamo dati recenti possiamo vedere che nell'a.s. 2016/17 il totale dei nostri studenti ammontava a 225.875 unità, che rappresentano il 41,3% del totale degli iscritti agli istituti professionali. Anche per questi numeri, ma soprattutto per l'elevata importanza che il comparto dell'enogastronomia e dei servizi collegati ad essa ed al turismo ha raggiunto, avremmo bisogno di un segnale di riconoscimento maggiore e di strumenti specifici per inserirci in un mercato e dare risposte alle esigenze occupazionali di qualità; in sintesi un supporto specifico, una maggior autonomia organizzativa e progettuale.

**ALTERNANZA SCUOLA LAVORO: QUAL È LA SUA POSIZIONE A RIGUARDO?**

Sono stata la prima donna, eletta per acclamazione, a guidare la nostra rete, ma come Vicepresidente mi sono sempre occupata di *Alternanza Scuola Lavoro*. Le convenzioni firmate da **RENAIA** con **Federalberghi**, **Fipe** e **AICA** sono frutto di incontri e contatti che ho avviato con i rispettivi referenti proprio perchè la rete sentiva la necessità di portare a regime la pluralità e la ricchezza delle esperienze maturate. Abbiamo percorso i tempi ed eravamo pronti a ricevere quanto poi la legge n.107 del 2015 ha previsto per l'intero sistema scolastico nazionale. Considero l'*Alternanza Scuola Lavoro* una sfida per la scuola, che attraverso di essa può costruire e progettare percorsi innovativi e rispondenti alle necessità sociali ed economiche, ma anche formative.

Tra i miei obiettivi c'è quello di proporre un *Osservatorio* (oltre ad una banca dati che raccolga le esperienze) per monitorare le situazioni in modo da raccogliere dati, rendicontare i risultati e tracciare i migliori percorsi possibili.

**APCI E RENAIA INIZIANO A MUOVERE INSIEME I PRIMI PASSI, PENSANDO A PROGETTI COMUNI. QUALI VALORI AGGIUNTI VEDE NELLA COLLABORAZIONE CON L'ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI?**

**RENAIA** segue e promuove iniziative in diversi congressi e Fiere di calibro nazionale, quali *Job Orienta* e *Fare Turismo*, ha collaborato per le iniziative collegate ad *Expo*, a concorsi come *Master Maitre* e *Università del Caffè*. L'**Associazione Professionale Cuochi Italiani** ci ha avvicinato e coinvolto gradualmente in modo molto attento e aperto sia alle nostre posizioni che alla realtà scolastica, proponendoci iniziative di elevato livello e prestigio che hanno visto protagonisti nostri migliori studenti, coinvolgendo gli istituti di tutte le regioni italiane. L'incontro con **Sonia Re** è stato speciale, abbiamo condiviso fin da subito obiettivi e finalità scoprendo ideali forti che ci accomunavano, consentendoci di condividere progetti autentici e significativi. Mettendo a disposizione le risorse reciproche possiamo davvero supportare i percorsi di formazione e di crescita in competenze affinché i nostri ragazzi possano realizzare i loro sogni e obiettivi.

**SE DOVESSE DARE UN CONSIGLIO AI GIOVANI EMERGENTI, FUTURI CHEF CHE SI AFFACCIERANNO PRESTO NEL MONDO DEL LAVORO, QUALE SAREBBE?**

Quando organizziamo gli open day, spieghiamo che chi sceglie questo percorso dev'essere mosso da una grande passione, perchè dovrà necessariamente sacrificare tanto tempo libero, ma raccontiamo anche quanto sia bello e riempia la vita. Questo mestiere consiste nel far felici gli altri e far sì che un seme si trasformi in pane: un'esperienza unica. Concludiamo sempre con la testimonianza di **Gualtiero Marchesi**, leggendo qualche suo pensiero, ed allora credo che un consiglio da offrire possa essere questo: *“Non ho mai lavorato per il successo, è una cosa che non mi compete. Ho sempre lavorato per migliorarmi. Tutto qui.”*

Ecco il segreto di un grande Chef.

**la Molisana**  
DAL 1912  
SARTORIA DELLA PASTA

è nato lo spaghetti quadrato integrale

*Lo hai provato?*

migliore  
transito intestinale

ricca di  
**fibre**

senso di sazietà



**vitamine**  
proprietà antiossidanti

**sali minerali**

benessere cellulare

oltre il **14% di proteine**

grano **decorticato a pietra** • **trafilata al bronzo**

**gusto sano**

Scopri la gamma: spaghetti quadrato 1, spaghetti 15, mezze penne rigate 19, penne rigate 20, pennoni rigati 21, fusilli 28, mezzi rigatoni 32, maccheroni 37, farfalle rigate 66 e radiatori 73.





## *Il Manzo Irlandese*

Una carne che parla di un'intera nazione, dei suoi abitanti,  
della storia e tradizioni del popolo irlandese.

---

Una media di 10 mesi all'anno di pascolo, una tecnica di allevamento naturale e l'80% dell'alimentazione a erba: questa è la **carne di manzo irlandese**. Un prodotto dalla qualità premium e certificata, che si distingue anche per la sostenibilità. Da un lato la crisi dei consumi di carne, con un crollo del 13% negli ultimi 5 anni, dall'altro la richiesta di prodotti di qualità, certificati e sicuri. Da una parte un allontanamento progressivo dalla carne rossa, con una perdita di oltre il 18% a volume in un lustro per il

manzo e il vitello, dall'altra l'attenzione crescente verso alimenti più sostenibili, tracciabili, lavorati secondo tradizione e circa 8 consumatori su 10 consci dell'importanza del benessere animale. Tendenze che non possono più essere ridotte a mode passeggere, ma sono da qualificare come fenomeni strutturali, che vedono un consumatore sempre più informato e consapevole e una Grande Distribuzione Organizzata che deve rispondere con scelte e soluzioni adeguate.

## *Allevato secondo natura*

Il popolo irlandese ha sempre avuto un rapporto speciale con la propria terra, fatto di rispetto e gratitudine. Questi sentimenti si traducono nell'impegno quotidiano verso l'ecosistema locale e in una gestione oculata delle risorse naturali disponibili, senza minare il delicato equilibrio tra uomo e ambiente. È proprio questa sensibilità a guidare le 80.000 aziende agricole irlandesi di piccole e medie dimensioni dedite all'**allevamento dei bovini**. Questa professione è strettamente legata alla storia dell'Irlanda e dei suoi abitanti, che già 5.000 anni fa praticavano l'allevamento bovino, attività di grande impatto a livello economico, politico e sociale. L'esperienza maturata nei secoli, trasmessa di generazione in generazione, ha permesso di affinare le tecniche impiegate e di selezionare le migliori razze per la produzione di **carne di alta qualità**. Queste 80.000 aziende sono a conduzione familiare e sono legate a questo mestiere da molte generazioni. Ciò che accomuna le famiglie, oltre alla passione per il proprio mestiere, è una sensibilità comune nei confronti degli animali e della natura: l'Irlanda

conta una media di 58 capi per allevamento, un numero molto limitato che si traduce nella estrema cura e dedizione che gli allevatori hanno nei confronti degli animali. Da sempre, come vuole la tradizione irlandese, gli allevatori locali lasciano il bestiame libero di muoversi al pascolo per oltre 10 mesi all'anno, nutrendosi per oltre l'80% con erba fresca.



## *Il piacere che fa bene*

Una carne sempre incredibilmente tenera, grazie anche all'ottimale distribuzione dei grassi, dal colore rosso borgogna e con un gusto deciso e inconfondibile, con qualità nutrizionali distintive e pregevoli, tra cui contenuti elevati di Omega 3 e Vitamine. Quando il consumatore sceglie la carne rossa, di manzo in particolare, sceglie in primo luogo un'esperienza gastronomica vocata al piacere e all'edonismo. Ma, oltre alla soddisfazione immediata, per cui il gusto e la tenerezza sono fondamentali, il consumatore moderno cerca qualcosa di più, legato alla salute ma anche al benessere.



## *Alla conquista degli chef*

La carne di manzo irlandese è stata scelta da alcuni dei migliori chef internazionali, ed è così che è nato lo ***Chefs' Irish Beef Club***, che racchiude gli amanti della carne irlandese. La qualità è la scelta dei migliori chef in tutto il mondo, sempre alla ricerca della migliore materia prima per le loro ricette. Il mondo della ristorazione, analogamente a quello della distribuzione, è sempre più competitivo e di conseguenza alla ricerca di fornitori che possano garantire prodotti differenzianti, distintivi e costanti nella qualità. Dal ristoratore al consumatore il passo è breve: oggi infatti, in un'epoca in cui il cibo è al centro dei

discorsi dell'opinione pubblica, gli chef sono entrati di diritto nello *star system* televisivo e mediatico e hanno acquisito un'importanza fondamentale per orientare i gusti e le tendenze gastronomiche dei consumatori.

Lo ***Chefs' Irish Beef Club*** oggi conta ben 88 chef di livello in Europa e non solo. Ogni membro del Club è stato portato in Irlanda per un viaggio educativo e formativo, per toccare con mano la qualità della carne irlandese, conoscere gli allevatori, camminare per gli immensi pascoli verdeggianti e vedere, con i propri occhi, cosa significa allevare nel rispetto della libertà.



*E' un ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari, bevande e prodotti ortofrutticoli irlandesi. Scopo di Bord Bia è quello di promuovere il successo dell'industria food & beverage e dell'orticoltura irlandese attraverso servizi di informazione mirati, la promozione e lo sviluppo dei mercati. L'Italia è il terzo mercato più importante per l'export di manzo irlandese.*

[www.bordbia.ie](http://www.bordbia.ie)

## SCANDINAVIA

*Natura incontaminata, flora, fauna, tradizioni e ingredienti di prima scelta*

Le tradizioni culinarie scandinave hanno origini molto lontane e sono radicate nella cultura e nella storia dei suoi abitanti. Sotto la denominazione **Scandinavia** sono raggruppate le regioni **Finlandia**, **Norvegia**, **Svezia** e, per ragioni culturali, anche la **Danimarca**, seppur geograficamente più lontana dalla penisola scandinava. La cucina tradizionale è basata su carne, pesce e latticini. Il clima rigido e freddo fa prediligere pietanze ricche di grassi come burro, panna, strutto, pancetta, margarina. Varie sono le *zuppe*: con ortiche fresche, con piselli secchi, con pane di segale e birra o anche l'insolita (per noi) vellutata di panna acida, latte, burro, cannella e succo di ribes. A proposito di questi ultimi, ricordiamo che i frutti di bosco entrano nella preparazione di varie ricette, sia come salse per i piatti salati, che nei dolci.

Uno dei piatti più popolari sono le **svenska köttbullar**, ovvero le polpette con **potatismos** (patate schiacciate con burro, sale e una goccia di latte), **gräddsås** (salsa alla panna) e **lingonsylt** (marmellata di mirtillo rosso). Si tenga presente che elementi fondamentali della cucina scandinava sono: pesce (salmone, merluzzo, aringhe), renna, alce, maiale, montone o manzo e frutta di bosco. In **Finlandia** si preferisce la *renna*: il piatto

tipico è il **lapplandslada**, un brasato di renna affumicata con cipolle e patate, ricoperto di besciamella e gratinato in forno. In **Norvegia** sono tipici gli stufati di cavolo con montone o maiale. Altra specialità norvegese – ma diffusa in tutta la penisola scandinava – sono i **rollmops**, rollini di aringhe salate, prima marinate nel latte, quindi servite con cipolle, senape e salsine. Considerando solamente i confini della **Danimarca**, lo **smørrebrød** è un tipico panino “aperto” preparato con una sola fetta di pane, di solito di segale, su cui vanno appoggiati tutti gli altri ingredienti. Infine, il dolce per eccellenza è il **kanelsnagl**, ovvero la girella burro zucchero e cannella, e non esiste in tutta la Penisola una cucina in cui non si trovi questa spezia. Tra il **12 e il 13 dicembre** si celebra la notte più lunga e la giornata più breve dell'anno: **la notte di Santa Lucia**. I bambini a scuola indossano i vari costumi tradizionali e ovunque si preparano i **lussebullar**: deliziosi pandolci allo zafferano a volte decorati con uvetta o mandorle.

La cucina scandinava si può riassumere così: semplice, profumata, legata alle tradizioni e alla condivisione, e anche all'idea del *comfort food*, perché il clima rigido rende essenziale la possibilità di trattarsi con dolcezza e di far fronte al freddo e interminabile inverno.





## SALMONE AFFUMICATO CON INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE E CREMA DI ANETO

**Cuoco Autore: Gianni Alicino - Meyers Contract Catering**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

#### PER IL BRODO DI SALMONE:

Salmone Kg. 1; Acqua fredda l. 2;  
Cipolle gialle n. 2; Spicchi d'aglio n. 2;  
Carote n. 2; Gambo di sedano n. 1;  
Foglie di alloro n. 2;  
Rametti di timo fresco n. 8;  
Cucchiaini di prezzemolo fresco n. 3;  
Cucchiaini di semi di finocchio n. 1;  
Grani di pepe nero schiacciato.

#### PER LA CREMA DI ANETO:

Brodo di salmone l. 1;  
Burro g. 50; Farina g. 50;  
Mazzo di aneto tritato fine n. 1.

#### PER IL SALMONE AFFUMICATO:

Filetto di un salmone da Kg. 1 con la pelle;  
Acqua l. 1; Sale grosso g. 75;  
Zucchero di canna g. 75;  
Trucioli di legno  
(melo, ciliegio, acero o quercia).

#### PER L'INSALATA DI FINOCCHI:

Finocchi grossi n. 2;  
Arance n. 3;  
Sale, Pepe, Olio.

### PROCEDIMENTO

**PER IL BRODO DI SALMONE:** Tagliare carote, cipolle e sedano a pezzi; mettere tutti gli ingredienti in una pentola con le lisce e la testa, coprire con acqua e portare a bollore. Schiumare ed abbassare il fuoco, sobbollire per 30/45 minuti. A cottura ultimata filtrare il brodo con un colino a maglie fini in un'altra pentola e lasciare sul fuoco fino a ridurre di una metà. **PER LA CREMA DI ANETO:** Preparare un roux, aggiungere al brodo e preparare una vellutata, passare allo chinoise e lasciare in caldo coperto con pellicola. Aggiungere l'aneto poco prima di preparare il piatto. **PER IL SALMONE AFFUMICATO:** Tagliare il filetto di salmone in quattro pezzi. In una ciotola unire sale, zucchero con un litro di acqua fredda e mescolare fino alla consistenza di uno sciroppo. Aggiungere il pesce e lasciare in salamoia per 8/12 ore. Togliere il pesce dalla salamoia, far asciugare bene con la pelle in basso su griglie da forno per 2/3 ore; dopo affumicare per 20 minuti a 85°C. **PER L'INSALATA DI FINOCCHI:** Tagliare con la mandolina i finocchi e lasciar raffreddare per almeno un'ora. Pelare e tagliare le arance a vivo e mettere in un recipiente. Scolare i finocchi, aggiungere le arance e condire con sale, pepe e poco olio prima di servire per lasciare i finocchi croccanti.

### FINITURA E PRESENTAZIONE

Mettere sul fondo la crema di aneto, adagiare sopra il salmone affumicato e guarnire con l'insalata croccante di finocchi.



# PERLOTTO CON CAVOLO BIANCO OLIO DI SALVIA, BACON E LIMONE

**Cuoco Autore: Marco Lo Manto - Lo Manto Catering**



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Orzo perlato g. 300;  
Brodo vegetale;  
Purea di cavolo bianco g. 80;  
Cipolla n. 1;  
Vino bianco;  
Olio evo; Sale; Pepe;  
Fettine di bacon g. 100.

### PER LA PUREA DI CAVOLO BIANCO:

Cavolo bianco g. 200;  
Olio di oliva g. 100.

### PER IL BRODO VEGETALE:

Cipolla n. 1; Carota n. 1;  
Sedano n. 1; Pomodoro n. 1;  
Funghi champignon n. 3/4;  
Acqua l. 3.

### PER LA POLVERE DI LIMONE:

Limoni n. 2;

### PER IL CAVOLO IN AGRODOLCE:

Cime di cavolo bianco tagliate a fettine g. 100;  
Zucchero g. 50;  
Aceto bianco g. 30;  
Sale.

## PROCEDIMENTO

Mettere le fettine di bacon su una placca da forno e cuocere a 200°C per 7 - 8 minuti. **PER IL CAVOLO:** Tagliare a fettine sottili il cavolo e introdurlo in un sacchetto sottovuoto. Unire sale e pepe, e cucinare in forno a vapore per 1 ora a 100° C. Aprire la busta e frullare fino ad ottenere una purea omogenea. **PER L'OLIO ALLA SALVIA:** Mettere le foglie di salvia e il sale nella ciotola Thermomix. Miscelare a velocità 7 per 3 secondi. Aggiungere l'olio e portare a 70°C, velocità 1 per 7 minuti. Mescolare per 30 secondi velocità 7, filtrare e versare in un vaso sterilizzato. **PER IL BRODO VEGETALE:** Mettere tutti gli ingredienti in acqua fredda, far sobbollire per circa 3 ore e filtrare il tutto. **PER LA POLVERE DI LIMONE:** Togliere la buccia al limone, sbollentare e raffreddare in acqua e ghiaccio. Mettere su una placca da forno e far seccare a 70°C per 12 ore. Frullare fino ad ottenere una polvere. **PER IL CAVOLO IN AGRODOLCE:** Mettere in un recipiente tutti gli ingredienti e far marinare un giorno in frigorifero. In una casseruola, scaldare l'olio, aggiungere la cipolla tritata e far appassire, aggiungere l'orzo, tostare per qualche minuto, bagnare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere il brodo vegetale. Cuocere per circa 20 minuti aggiungendo a poco a poco il brodo. Mantecare con la purea di cavolo bianco e il pepe. Aggiustare di sale.

## FINITURA E PRESENTAZIONE

In una fondina adagiare il risotto, decorare con la polvere di limone, l'olio di salvia, aggiungere le fettine di cavolo bianco e il bacon.

# FEGATINI DI POLLO CON POLENTA ROSSA E BARBABIETOLE

**Cuoco Autore: Massimo Ricci - Cooking “Cucinare a casa tua”**

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

### PER I FEGATINI:

Fegatini di pollo g. 500;  
Cipolle bianche grosse n. 2;  
Burro g. 50;  
Cucchiai di olio evo n. 4;  
Sale; Pepe.

### PER LA POLENTA ROSSA:

Barbabietole rosse g. 400;  
Farina di mais g. 200;  
Mazzetto di timo n. 1; Sale.

### PER LA GUARNIZIONE:

Barbabietole;  
Olio; Sale; Crescione.

## PROCEDIMENTO

Pulire le barbabietole, mettere in una pentola e portare ad ebollizione, quando saranno al dente, togliere dall'acqua e frullare con zucchero, sale, pepe e aceto di ciliegie (o mele). Aggiungere all'acqua di cottura il timo, versare la farina di mais mescolando accuratamente per non creare grumi. Cuocere la polenta per 45 minuti mescolando di tanto in tanto, aggiustare di sale e appena inizia a staccarsi dai bordi, togliere dal fuoco. Girare la polenta in una teglia rettangolare unta d'olio e, con un foglio di carta da forno sul fondo, livellare la superficie e far raffreddare.

A polenta solidificata, tagliare con un cerchio da cucina e passare alla griglia mantenendo in caldo.

**PER I FEGATINI:** Tagliare la cipolla a fette, farla andare nel burro e stufare per 10 minuti a fuoco dolce. Alzare la fiamma, aggiungere i fegatini e cuocere molto velocemente aggiungendo sale e pepe. Lasciare a media cottura.

## FINITURA E PRESENTAZIONE

Adagiare su un piatto un crostino di polenta, i fegatini di pollo e irrorare con le barbabietole frullate, terminare con il crescione.



# Massimo Bottura

OSTERIA FRANCESCANA



*“Il nostro compito di ogni giorno, all’Osteria Francescana, è comprimere i nostri ricordi e le nostre passioni in bocconi masticabili, e renderli accessibili agli ospiti provenienti da tutto il mondo che non potrebbero condividere le nostre stesse memorie d’infanzia”.*

*“Mi piace vedere l’Osteria Francescana non come un ristorante iconico bensì come una bottega rinascimentale. Un laboratorio di idee dove si fa cultura”.*

---

## SOGLIOLA MEDITERRANEA

### *Ingredienti per 4 persone e procedimento*

#### PER LA SOGLIOLA:

INGREDIENTI: Sogliola n. 1; Olio EVO Villa Manodori g. 10; Sale g. 2.

PROCEDIMENTO: Rimuovere la pelle e le interiora della sogliola e spinarla. Riporre in un sacchetto sottovuoto con l’olio e il sale. Cuocere a 60°C per 15 minuti (potrebbe richiedere più o meno tempo in base alla pezzatura). Immergere immediatamente in un bagno di acqua e ghiaccio per raffreddare e rassodare. Dividere in 4 porzioni.

#### PER LA SALSA DI SOGLIOLA:

INGREDIENTI: Lische di sogliola kg. 4; ;Acqua; Sale g. 5; Spicchio d’aglio n. 1; Vino bianco secco 1,5 l.; Olio EVO Manodori; Succo di limone g. 200; Olio essenziale di limone Villa Manodori g. 200; Olio EVO Villa Manodori g. 100; Olio di vinaccioli l. 1.

PROCEDIMENTO: In una pentola larga, tostare le lische con l’olio e l’aglio, facendo attenzione che l’aglio non imbrunisca. Sfumare con il vino e aggiungere il sale. Aggiungere l’acqua e lasciar cuocere per 2 ore, poi filtrare. Ridurre dell’80%, lasciando sobbollire per un’altra ora, finché non sarà diventato un fondo denso e concentrato. Incorporare il succo di limone al fondo e frullare con un frullatore ad immersione. Unire l’olio di limone e l’olio d’oliva gradualmente ed emulsionare. Unire gradualmente anche l’olio di vinaccioli continuando a emulsionare finché non si otterrà una consistenza omogenea e viscosa. Aggiustare di sale e succo di limone.

#### PER LA SALSA DI OLIVE:

INGREDIENTI: Olive nere di Gaeta denocciolate g. 200; Succo di olive nere (olive nere centrifugate) g. 100; Olio EVO Manodori g. 10.

PROCEDIMENTO: Porre tutto in un frullatore e lavorare fino a ottenere una crema liscia e omogenea. Filtrare in un setaccio a maglia fine. ghiaccio per raffreddare e rassodare. Dividere in 4 porzioni.

#### PER LA SALSA DI POMODORO

INGREDIENTI: Pomodori ciliegini (sbiancati e pelati) g. 600; Olio essenziale di basilico Manodori g. 15.

PROCEDIMENTO: Porre i pomodori nell’affumicatore e affumicare per due ore a 70°C con trucioli di legno di ciliegio. Riporre i pomodori affumicati nel forno e lasciare essiccare tutta la notte a 65°C. Frullare con l’olio di basilico.

#### PER LA SALSA DI LIMONE:

INGREDIENTI: Acqua l. 0,5; Zucchero Kg. 0,5; Sale g. 10; Limoni di Amalfi n. 5.

PROCEDIMENTO: Fare un semplice sciroppo con l'acqua, lo zucchero e il sale e lasciarlo raffreddare. Tagliare i limoni in 4 parti e rimuovere i semi. Riporre i limoni in un sacchetto sottovuoto con lo sciroppo e sigillare. Lasciare riposare un giorno per poi frullare il contenuto. Aggiungere eventualmente dello sciroppo per regolare la consistenza.

#### PER LE SFOGLIE DI ACQUAMARINA:

INGREDIENTI: Acqua marina l. 1; Alga kombu n. 1 pezzo; Agar agar g. 12; Diossido di titanio g. 3.

PROCEDIMENTO: Portare a bollore l'acqua di mare con l'alga kombu, rimuovere dal fuoco e lasciare in infusione per un'ora. Rimuovere l'alga e aggiungere l'agar agar e il diossido di titanio. Frullare il composto e portare nuovamente a bollore. Versare il liquido su un vassoio piano, formando uno strato sottile di massimo 2mm. Una volta creatasi una gelatina ferma, far scivolare il foglio della carta forno e lasciarlo asciugare per una notte. Con un cannello bruciare il foglio e strapparlo in diversi pezzi.

#### FINITURA E PRESENTAZIONE:

INGREDIENTI: Porzione di sogliola n. 1; salsa di sogliola g. 30; Succo di limone g. 5; Capperi di Pantelleria n. 1; Salsa di olive g. 2; Salsa di limone g. 2; Salsa di pomodoro g. 3; Sfoglie di acqua marina.

PROCEDIMENTO: Riscaldare la sogliola in una padella insieme alla salsa di sogliola e il succo di limone. Nappare finché non sarà caldo. Su di un piatto piano, mettere in linea una goccia di salsa di pomodoro, una di salsa di olive, una di salsa di limone e il capperi. Adagiare la sogliola in modo da coprire la linea creata con le salse e il capperi. Versare la salsa di sogliola sul pesce e finire il piatto con le sfoglie di acqua marina.



# Daniel Canzian

## RISTORANTE DANIEL - MILANO

**DANIEL**
  
 RISTORANTE
   
*cucina italiana contemporanea*



Nato e cresciuto in una famiglia di "osti", come lui ama definirli, Daniel fin da bambino vive con passione l'atmosfera della ristorazione, il contatto con la gente, scoprendo fin da subito l'amore per i sapori. Grazie alla sua tenacia il suo percorso formativo sarà ricco di incontri prestigiosi e di esperienze impegnative, che gli trasmetteranno la grande professionalità che oggi lo contraddistingue senza privarlo della sua natura.

*"La linea di cucina che ho sposato nobilita la semplicità e si basa sul concetto di togliere, ossia di sottrarre tutti gli ingredienti "di troppo" presenti in una ricetta. Credo che grande cucina non sia sinonimo di cucina complicata: la grande cucina si manifesta nei piatti più semplici, come una tacchinella bollita, un'aragosta cotta all'ultimo momento, un'insalata appena colta nell'orto e condita in tavola".*

## RATATOUILLE 2.0

### INGREDIENTI PER 10 PERSONE

Zucchine bombetta n. 1;  
 Zucchine gialle n. 1;  
 Zucchine verdi n. 10;  
 Porri n. 10;  
 Pomodori Pixel o Roma n. 1;  
 Spicchi d'aglio n. 1;  
 Foglioline di menta n. 30;  
 Olio Evo g. 250;  
 Vino bianco secco g. 250; Sale;  
 Pepe; Succo di limone.

### PROCEDIMENTO

Dividere a metà le zucchine bombetta, scavare internamente e cuocere a vapore per 4/5 minuti. Tagliare a rondelle dello stesso spessore ( 2 mm) tutte le verdure (zucchine gialle e verdi, porri, pomodori). In una padella antiaderente far sfrigolare poco aglio in camicia in olio extravergine d'oliva, aggiungere separatamente le zucchine (in una padella le gialle, nell'altra le verdi) e rosolare bene, salare quindi bagnare con vino bianco, lasciar evaporare e togliere dal fuoco. Una volta fredde, intervallare tutte le verdure all'interno della zuccina bombetta quindi, in sequenza posizionare: zuccina gialla, mentuccia, zuccina verde, porro, pomodoro, mentuccia, zuccina gialla... Una volta riempita totalmente la zuccina bombetta, salare leggermente e passare in forno preriscaldato a 180°C per 10 minuti. Servire guarnendo con salsa di pomodoro al centro.



---

JRE Jeunes Restaurateurs, nata in Francia alla metà degli anni Settanta grazie a Grand Marnier, è l'associazione che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia. Un network europeo di cuochi e ristoratori professionisti, interpreti lungimiranti della propria epoca che, con grande rigore, inesauribile creatività e rispetto del patrimonio gastronomico locale, danno vita a una cucina moderna e profondamente radicata nel territorio. Dal 1992 ha superato i confini francesi per allargarsi ad altri paesi del vecchio continente, fra cui l'Italia. Oggi JRE rappresenta 350 ristoranti divisi in 16 Paesi. [www.jre.eu](http://www.jre.eu)

## Carmelo Sciampagna



*“Da sempre il nostro impegno si basa sul trasmettere ai nostri clienti cosa significa qualità. Oggi più che mai in tutte le nostre lavorazioni cerchiamo di mantenere inalterate le capacità organolettiche degli ingredienti che utilizziamo cercando di trasmettere emozioni di gusto.”*

*“La nostra produzione si basa sul rivisitare con eleganza diversi prodotti della tradizione dolciaria italiana non dimenticando i gusti, le abitudini ed i cambiamenti della società di oggi.”*

### BUCCELLATO

#### “DOLCE TIPICO SICILIANO NATALIZIO”

##### INGREDIENTI

###### PER LA PASTA FROLLA:

Burro g. 500;  
Zucchero a velo g. 400;  
Uova g. 250; Sale g. 3;  
Baccello di vaniglia n. 1;  
Lievito Backing g. 5;  
Farina biscotto g. 1000.

###### PER IL RIPIENO:

Fichi secchi g. 1000;  
Conserva di cedro g. 300;  
Noci di Sorrento g. 100;  
Nocciole tostate g. 100;  
Mandorle grezze tostate g. 100;  
Gocce di cioccolato g. 100;  
Uvetta sultanina  
macerata nel rum g. 100;  
Noce moscata in polvere; Pepe;  
Bucce di mandarino grattugiate n. 2;  
Confetture di albicocche g. 300.

##### PROCEDIMENTO

**PER LA PASTA FROLLA:** Lisciare il burro con lo zucchero, aggiungere le uova poco alla volta, infine mettere gli aromi ed amalgamare delicatamente la farina.

**PER IL RIPIENO:** Tagliare i fichi al coltello grossolanamente e profumare con marsala secco, tenere in infusione per una notte e poi impastare con tutti gli altri ingredienti.

##### FINITURA E PRESENTAZIONE

Stendere un rettangolo di g. 400 di pasta frolla, sopra adagiarvi g. 600 di ripieno, chiudere a forma di salame, formare una ciambella e creare dei disegni con l'apposito attrezzo. Lucidare con uovo ed infornare a 180° C per 20/25 minuti. Abbattere in positivo.





---

Accademia Maestri Pasticceri Italiani rappresenta l'eccellenza della professionalità nell'ambito della pasticceria nazionale. AMPI, nata nel giugno del 1993. Ad oggi è composta da quasi 69 Accademici con attività distribuite su tutto il territorio nazionale, e 2 colleghi italo americani. Le finalità sono sintetizzate in un dettagliato e severo Regolamento e Statuto. **Accademia Maestri Pasticceri Italiani** si è affermata grazie al confronto aperto ed approfondito che ha consolidato la crescita del gruppo, permettendo di ritagliarsi uno spazio sempre più ampio nel panorama della pasticceria internazionale promuovendo il prodotto italiano di Qualità. [www.ampiweb.it](http://www.ampiweb.it)



# PAN DE TONY

*Multi cereale senza glutine*

## INGREDIENTI

Farina di Teff avorio g. 100;  
Farina di Quinoa g. 100;  
Farina di grano saraceno g. 100;  
Farina di sorgo g. 100;  
Fibra di bamboo g. 100;  
Amido di mais g. 100;  
Amido di riso g. 100;  
Fecola di patate g. 100;  
Farina di lupini g. 50;  
Gomma Xantano g. 8;  
Farina di semi di psillio g. 5;  
Zucchero semolato g. 250;  
Lievito di birra g. 20;  
Uova intere pastorizzate g. 700;  
Tuorlo pasta ricca g. 200;  
Burro g. 300;  
Sale fino g. 15;  
Olio di riso g. 50;  
Miele d'acacia g. 75;  
Arancia scorza candita purea g. 20;  
Vaniglia baccello g. 1;  
Arancia scorza candita cubetto 9x9 g. 100.



## PROCEDIMENTO

Nel caldaio della planetaria unire e miscelare a secco tutte le polveri disperdendo bene la gomma di xantano e lo psillio; con il gancio, unire il lievito di birra, farlo disperdere bene e impastare aggiungendo progressivamente le uova e i tuorli miscelati in precedenza. Eseguire l'impastamento con la macchina a una velocità medio - alta. Nel mentre, a parte, ammorbidire il burro (25 - 28 °C) e miscelarlo con il sale, il miele e la componente aromatica (per sfruttare al meglio la componente aromatica è possibile preparare questa miscela alcune ore prima dell'utilizzo, o la sera precedente conservando la preparazione in frigorifero e riscaldandola al momento dell'utilizzo). Ottenuto un impasto liscio e leggermente coloso unire poco alla volta la miscela col burro preparata in precedenza; in fine unire anche i canditi e completare l'impastamento. Mettere l'impasto su di un asse in teflon unto con olio e far stabilizzare per 20 - 30 minuti; aiutandosi con un tarocco pezzare e arrotondare l'impasto conferendogli una forma liscia. Mettere la forma nello stampo che dovrà risultare pieno per il 50% e far lievitare in cella a 26 - 28 °C HR 80 per 90 - 120 minuti, fino al raddoppio del volume. Terminata la lievitazione cuocere in forno 160 - 170 °C per 40 -50 minuti con valvola chiusa fino al completo sviluppo e poi aperta. Terminata la cottura sformare, capovolgerlo con gli appositi spilloni e farlo raffreddare. Per la finitura si può glassare con del cioccolato bianco e cospargere in superficie con flakes croccanti di teff o fiocchi di cereali misti: teff, sorgo, grano saraceno, quinoa e riso.



# NOVITÀ

SURGITAL

## Laboratorio Tortellini®

Primi per la Ristorazione



**RAVIOLACCI  
ALLE CARNI BRASATE**



**CAVATIELLI**



**CALAMARATA**

## SI SA, L'ITALIA È FATTA DI PASTA

Raviolacci alle carni brasate, Calamarata e Cavatielli:  
3 grandi paste della tradizione regionale  
entrano in gamma.



Laboratorio Tortellini è un marchio



*L'Italiana preferita dallo chef.*

Numero Verde  
Servizio Clienti  
**800 - 733525**

SURGITAL S.p.A. - Lavezzola (RA) - Emilia-Romagna - Italia - +39 0545 80328 - [surgital@surgital.it](mailto:surgital@surgital.it) - [www.surgital.it](http://www.surgital.it)



## TORTELLINI BOLOGNESI CON SPUMA DI PARMIGIANO, PROSCIUTTO DI PARMA E PISTACCHI

**Cuoco Autore: Michele Cocchi – Bologna**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Tortellini Bolognesi g. 500;  
Prosciutto crudo di Parma g. 60;  
Pistacchi sgusciati g. 40;  
Panna fresca g. 200;  
Parmigiano Reggiano g. 80;  
Noce Moscata;  
Cialda di Parmigiano g. 100;  
Paprika Rubino g. 1;  
Addensante a caldo per spume g. 15.

### PROCEDIMENTO

**PER LA SPUMA DI PARMIGIANO:** Bollire la panna, aggiungere il parmigiano, la noce moscata e l'addensante. Frullare con minipimer e versare in un sifone, caricare con una bomboletta. **PER LA CIALDA DI PARMIGIANO:** Mescolare parmigiano e paprika, stendere su teglia calda e cuocere 3 minuti in forno a 230° C. Tagliare il prosciutto a julienne e tostare i pistacchi. Cuocere i Tortellini Bolognesi Surgital in brodo di carne, scolare e saltare con prosciutto rosolato. In un piatto, mettere la spuma di parmigiano, sopra i Tortellini e decorare con pistacchi e cialda croccante.





# OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% BONTÀ ITALIANA

*La ricetta*

## STRONCATURA CON FARINA DI LENTICCHIE E RICCI DI MARE

di Giuseppe Romano – Pizzo Calabro (VV)

### Ingredienti per 4 persone:

Stroncatura calabrese con farina di lenticchie g. 350; Spicchio d'aglio n. 1; Alici sott'olio n. 4; Peperoncino calabrese n. 1; Cucchiari di pane grattugiato n. 3; Olive verdi denocciolate (sott'olio con peperoncino e semi di finocchio) n. 10; Prezzemolo; Sale; Pepe; Pomodori secchi g. 50; Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - OLITALIA; Ricci di mare g. 20.

### Procedimento:

- 1) Fare un impasto con semola di grano duro integrale, farina di lenticchie, semola e acqua;
- 2) Far riposare l'impasto sotto un canovaccio per circa 30 minuti, "stirare" e fare delle linguine leggermente più spesse;
- 4) Soffriggere l'aglio in padella con abbondante Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - OLITALIA;
- 5) Togliere la padella dal fuoco e aggiungere le alici, sciogliendole delicatamente nell'Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - OLITALIA, servendosi di un cucchiaino di legno;
- 6) Rimettere la padella sul fuoco e aggiungere il peperoncino tagliato grosso, il prezzemolo tritato, i pomodori secchi e le olive a pezzetti;
- 7) Cuocere la pasta per 10 minuti; nel frattempo tostare in un'altra padella il pane grattugiato con poco Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - OLITALIA;
- 8) Scolare la pasta e saltare in padella con il fondo di olio, aglio, peperoncino, alici e olive, infine insaporire con la mollica di pane tostata e i ricci di mare.

### Montaggio del piatto:

Impiattare guarnendo con una fogliolina di prezzemolo, un pezzetto di peperoncino e un filo d'Olio Extra Vergine di Oliva 100% Italiano - OLITALIA a crudo per esaltare il sapore e darne sapore.





## Assapora il segreto della perfezione.

Un piatto perfetto deve essere capace di suscitare emozioni attraverso sapori unici. Per questo i condimenti Olitalia sono amati dai professionisti della ristorazione di tutto il mondo: una gamma varia e completa che garantisce qualità certificata e risultati eccellenti.



Il condimento è il segreto.



# Conquistiamo ogni piatto.



## L'incontro dell'eccellenza per creare piatti straordinari.

Dall'unione commerciale di Demetra e Wiberg nasce una proposta unica in grado di soddisfare tutte le esigenze della ristorazione moderna di qualità. Con la scelta quotidiana dei migliori prodotti freschi e delle migliori spezie, accompagniamo la passione dei nostri chef nel ricercare e realizzare

idee sempre nuove. Eccellenza e creatività che per essere esaltati richiedono rigore: quello che applichiamo ai costanti controlli e al supporto che offriamo ai nostri clienti. È questa attenzione al dettaglio che fa nascere la gamma di prodotti di Demetra e Wiberg: varietà e genuinità per infinite creazioni.

Demetra è l'importatore esclusivo dei prodotti Wiberg nel canale Ho.Re.Ca in Italia.

**WIBERG**  
PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

[www.demetrafood.it](http://www.demetrafood.it)



*Ingredienti di Qualità  
per la Ristorazione Moderna*



# GIRELLA DI PESCE PERSICO

## CON CREMA DI FORMAGGI VALTELLINESI DEMETRA E RED DHOFAR WIBERG

**Cuoco Autore: Carlos Molinari – Comerio (Va)**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Fettine di zucchine tagliate sottili n. 8;

Fette di pane nero sbriciolato n. 4;

**Crema di formaggi valtellinesi**

Demetra g. 80;

Filetti di pesce persico n. 8;

Cucchiaini di semi di chia n. 2;

Scalognò n. 1; Cucchiaino di

**Red Dhofar Wiberg** n. 1;

Cucchiaino di olio evo n. 2;

Sale; Pepe.

PER LA GUARNIZIONE:

**Crema di formaggi valtellinesi**

Demetra g. 50;

Pizzico di Red Dhofar Wiberg.

### PROCEDIMENTO

Grigliare le fette di zuccina e far raffreddare. Prendere lo scalognò, tritare e rosolare, aggiungere il pane nero sbriciolato in precedenza e far tostare il tutto. Togliere dal fuoco e aggiungere la crema di formaggi valtellinesi. Una volta freddo, aggiungere sale, pepe, i semi di chia e il cucchiaino di **Red Dhofar**. Asciugare bene le zucchine, spalmare il composto ottenuto e sopra mettete il filetto di pesce persico. Arrotolare la fetta di zuccina ottenendo così una girella. Cuocere in forno a 170° per 10 minuti circa. Impiattare mettendo un cucchiaino di salsa di formaggi sulla base del piatto, adagiarvi sopra le due girelle ed infine cospargere di **Red Dhofar**.



# La Monferrina

macchine per pasta machines



Tagliatelle



Ravioli



Pasta estrusa



Gnocchi



PNUOVA

Dal 1978 **La Monferrina** produce macchine professionali per la pasta, interamente **made in Italy**, ad uso di laboratori e industrie del settore.

Progetti esclusivi, studiati e sviluppati internamente per realizzare pasta di ogni tipo nel nome della facilità d'utilizzo, della qualità e della genuinità del prodotto finale.

**PNUOVA Combinata (Impastatrice e Sfogliatrice)** è una macchina per pasta multifunzione progettata per produrre in automatico sfoglia tirata fine e con specifici gruppi ad innesto per la produzione di ravioli, tagliatelle, gnocchi in diversi formati e pasta estrusa.



**imperia & monferrina**

SOCIETÀ PER AZIONI

Divisione La Monferrina

S.S. n. 457 - Via Statale 27/A - I - 14033 Castell'Alfero AT

Tel.: +39.0141 276002 - [www.la-monferrina.com](http://www.la-monferrina.com)



# RAVIOLI AI FIORI RIPIENI DI ASPARAGI E RICOTTA

**Cuoca Autrice: Valentina Pighi – Tollegno (Bi)**

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

### PER LA PASTA:

Farina bianca "00" g. 100;  
Farina di semola g. 50;  
Uovo intero n. 1;  
Tuorlo n. 1; Sale;  
Cucchiaino di Olio evo n. 1;  
Cucchiaino di Fiori  
edulci secchi n. 1.

### PER IL RIPIENO:

Asparagi verdi g. 200;  
Porri tagliati finemente g. 50;  
Ricotta g. 50;  
Cucchiaino di burro n. 1;  
Cucchiaino di formaggio  
grana piemontese n. 1;  
Cucchiaino di pesto  
al basilico n. 1;  
Cucchiaino di pane  
grattugiato per legare n. 1.

## PROCEDIMENTO

**PER LA PASTA:** Mescolare in una scodella le farine assieme alle uova, olio d'oliva, il sale e per ultimo il cucchiaino di fiori eduli essiccati. Lavorare bene l'impasto su una spianatoia fino ad ottenere una pasta abbastanza compatta. Coprire con la pellicola trasparente e far riposare un'ora. **PER IL RIPIENO D'ASPARAGI:** Sbucciare gli asparagi verdi, eliminare le parti legnose e cuocere in acqua salata per circa 15 minuti, passare in acqua fredda. Soffriggere i porri nel burro, unire gli asparagi e cuocere per tre minuti. Spostare in un mixer, unire il grana piemontese e frullare; spostare l'impasto in una bacinella, aggiungere il cucchiaino di pesto al basilico, unire infine un cucchiaino di pane grattugiato per asciugare il composto far riposare in frigo. Togliere la pasta dal frigo e passare nella macchina *Imperia&Monferrina*. Passare dallo spessore 10 fino a tirarla finemente al numero 1. Posare con un cucchiaino il ripieno di asparagi sul foglio di pasta, tirare un altro foglio di pasta sempre dello spessore 10 arrivando fino al numero uno; appoggiare questo foglio sopra l'altro dove è stato già messo il ripieno. Tagliare i ravioli con la rotella per taglio della pasta. Cuocere cinque minuti in acqua bollente salata, scolare, saltare in padella con il burro fuso, guarnire a piacimento.

## MACCHINA MODELLO PNUOVA

La macchina ha la possibilità di impastare e sfogliare contemporaneamente. E' dotata di vasca impastatrice avente una capacità di circa 4 kg di impasto e cilindro sfogliatrice per produrre sfoglia finissima con larghezza di mm 170. PRODUZIONE ORARIA DI SFOGLIA: kg 20. MOTORE: 380V III 50Hz. Su richiesta, anche voltaggio monofase.





# PASSIONE PER L'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P.

*La ricetta*

## PANZEROTTI LUCANI DI NATALE CON RIDUZIONE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA I.G.P. "5 GRAPPOLI" - OLITALIA

di Enza Crucinio – Policoro (MT)

### Ingredienti per 4 persone:

**Per la sfoglia:** Farina bianca g. 500; Strutto g. 75; Bicarbonato; Zucchero g. 50; Vino bianco per impastare; Scorza di limone n. 1; Sale g. 5; Uova n. 2.

**Per il ripieno:** Ceci bolliti e passati al setaccio g. 300; Miele g. 50; Zucchero g. 50; Cucchiaino di cannella in polvere; Buccia d'arancia; Amaro Lucano ml. 100; Gocce di cioccolato g. 50; Buccia grattugiata di un limone.

**Per la riduzione di Aglianico:** Aceto Balsamico di Modena I.G.P. "5 Grappoli" - OLITALIA l. 1; Zucchero g. 300.

### Procedimento

#### Per la sfoglia:

1) Preparare la sfoglia e lasciarla riposare in frigo per un'ora.

#### Per il ripieno:

- 1) Lessare i ceci e passare al setaccio, unire tutti gli ingredienti e mescolare delicatamente;
- 2) Stendere la sfoglia e con un coppa pasta formare dei dischi, adagiarvi sopra un cucchiaino di composto, chiudere e friggere in abbondante olio caldo, scolare.

#### Per la riduzione di Aglianico:

- 1) Far bollire l'Aceto Balsamico con lo zucchero e far ridurre di 1/3.

#### Montaggio del piatto:

Sistemare in un piatto da portata e spolverizzare di zucchero a velo, condire con la riduzione di Aceto Balsamico di Modena I.G.P. "5 Grappoli" - OLITALIA e servire.



## TAGLIATELLE DI FARINA BIANCA E SEMOLA DI GRANO DURO CAPUTO AL CAVIALE DI CARPA REGINA, VERZA CROCCANTE E QUENELLE DI PARMIGIANO AL CEDRO

**Cuoco Autore: Marco Faiella - Perugia**

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Farina Cuoco Caputo g. 300;  
Farina di Semola di Grano Duro  
Rimacinata Molino Caputo g. 100;  
Caviale di carpa regina g. 15;  
Acqua; Panna fresca ml. 150;  
Parmigiano g. 150;  
Cedro n. 1;  
Sale - Pepe - Olio.



### PROCEDIMENTO

Unire le due farine e acqua. Impastare sino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare per una decina di minuti tenendolo ben coperto. Montare la panna aggiungendo il sale ed il pepe, quindi il formaggio e mantecare; intanto grattugiare una parte di cedro quindi mettere in frigorifero. Stendere la pasta lasciandola leggermente più spessa del normale e tagliare a tagliatella. Mentre la pasta cuoce (3/4 minuti), saltare la verza in padella da cruda e tagliata finemente sino a renderla croccante. Saltare la pasta con olio, un po' di acqua di cottura ed il caviale di carpa. Servire su un piatto fondo, aggiungere sopra la verza e la quenelle di parmigiano, quindi grattugiare il cedro facendo attenzione al bianco.



## CREMA CATALANA ALLA VANIGLIA CON DAQUOISE AL PISTACCHIO, CREMA PASTICCERA AL LIME, CAMELLO E SALE DI MALDON

**Cuoco autore: Claudio Mariotti – Roma**

*“Amo il connubio tra il dolce e il salato, il morbido con il croccante, l’amaro e il dolce... sono esplosioni nel masticare: mi esaltano. Ho trovato in questa ricetta tutto ciò che mi piace e inoltre è semplice, facile da eseguire ed economica ma con tanto gusto.”*

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

#### PER LA DAQUOISE AL PISTACCHIO:

Albumi g. 225;  
Zucchero semolato g. 120;  
Mandorle g. 40;  
Pistacchio tritato e tostato g. 40;  
Pasta di pistacchio g. 10;

#### ZUCCHERO AL VELO VANIGLINATO PANEANGELI g. 80.

#### PER LA CREMA PASTICCERA AL LIME:

Panna g. 500;  
Zucchero semolato g. 125;  
Tuorlo d’uovo g. 75;  
Maizena g. 30;

#### GELATINA IN FOGLI PANEANGELI n. 1; Lime grattugiato g. 75;

#### PER LA CREMA CATALANA (g. 60):

Panna ml. 200;  
½ bacca di vaniglia;

#### (q.b.) PREPARATO PER CREMA CATALANA/ CREME CAMEL CAMEO PROFESSIONAL Sale di maldon q.b.

### PROCEDIMENTO

Montare albumi e zucchero semolato, incorporare a mano le mandorle, il pistacchio tritato, la pasta di pistacchio e lo **zucchero al velo PANEANGELI**. Mettere l’impasto tra due fogli di carta forno imburati con lo **spray staccante CAMEO PROFESSIONAL**, cuocere a 180° per 10 minuti, freddare e cappare. Preparare il preparato della crema catalana aggiungendo la bacca di vaniglia e panna. Mettere la crema dentro uno stampino con la base di daquoise al pistacchio. Freddare almeno 30 minuti in abbattitore, versare sopra un po’ di zucchero di canna e bruciare con il cannello. Preparare la crema pasticcera aggiungendo il lime grattugiato e un foglio di **colla di pesce PANEANGELI**.

### FINITURA E PRESENTAZIONE

Raffreddare e guarnire il piatto con delle gocce alternate di crema pasticcera e caramello ed infine spolverare sul piatto un po’ di sale di maldon.

### PRODOTTO

#### PREPARATO PER CREMA CATALANA / CRÈME CAMEL CAMEO PROFESSIONAL

Con un solo prodotto si possono ottenere due dessert al cucchiaino tra i più apprezzati. Per una crema catalana dalla consistenza ideale basta aggiungere la miscela a latte e panna e far bollire per 1 minuto. Per ottenere un crème caramel dalla perfetta sformabilità si versa la miscela al latte già in bollitura e si mescola per pochi minuti. Confezioni da 560g, contenenti 2 buste da 24 porzioni ognuna. **Senza Glutine.**

#### SPRAY STACCANTE CAMEO PROFESSIONAL

Staccante alimentare spray per ungere teglie e stampi. Per uso professionale. Ad alto potere staccante, completamente inodore ed insapore, è ideale per preparazioni dolci o salate. Confezioni da 400ml (365g), permette di trattare circa un centinaio di stampi. **Senza glutine.**

#### GELATINA IN FOGLI PANEANGELI 500G

La gelatina, una volta chiamata “colla di pesce”, è una sostanza di origine animale. Neutra, adatta sia per ricette dolci che per salati. Indicativamente 21g di gelatina (6/8 fogli) sono sufficienti per gelificare mezzo litro di liquido. **Senza glutine.**

#### ZUCCHERO AL VELO VANIGLINATO PANEANGELI 1KG

Adatto per cospargere direttamente la superficie dei dolci o per la preparazione di ottime glasse, con la tradizionale fragranza di vanillina. **Senza glutine.**







## CHICCO E BOBO CEEA

RISTORANTE DA VITTORIO  
BRUSAPORTO (BG)

### CASONCELLI AL TALEGGIO CON CREMA DI MAIS E TARTUFO BIANCO

#### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

##### PER LA PASTA ALL'UOVO:

Pasta d'Oro®  
"Farina del mio sacco"  
Molino Pasini g. 500;  
Uova intere n. 3;  
Tuorli n. 3; Sale; Acqua.

##### PER IL RIPIENO:

Taleggio g. 600;  
Panna fresca ml. 100.

##### PER LA CREMA DI MAIS:

Mais in scatola g. 500;  
Latte fresco l. 2;  
Scalogni n. 5; Sale.

##### PER MANTECARE I CASONCELLI:

Burro e parmigiano

##### PER LA FINITURA:

Porcini;  
Tartufo bianco g. 100.

#### PROCEDIMENTO

**PER LA PASTA ALL'UOVO:** Su un piano di lavoro disporre la farina a fontana e mettere al centro le uova e un pizzico di sale (in alternativa, utilizzare un'impastatrice). Lavorare energicamente il tutto, sino ad ottenere un impasto morbido ed omogeneo, lasciar riposare in frigorifero per circa 30 minuti, avvolto nella pellicola o in un contenitore a chiusura ermetica. Stendere l'impasto a mano (con il mattarello) oppure con la macchinetta elettrica o manuale. Tagliare la pasta a cerchi del diametro di 6 - 7 cm.

**PER IL RIPIENO:** Ridurre il taleggio a cubetti e mettere in una casseruola con la panna, fondere a bagnomaria sino ad ottenere un composto liscio e filante. Farcire i dischi di pasta con la fonduta di taleggio fredda e chiudere dando loro la tipica forma del casoncello.

**PER LA CREMA DI MAIS:** Pulire, lavare e tagliare gli scalogni a julienne, stufare e aggiungere il mais. Coprire con il latte e portare a bollore per circa 5 minuti. Frullare il tutto e aggiustare di sapore.

#### FINITURA E PRESENTAZIONE

Cuocere i casoncelli in abbondante acqua salata, scolare e mantecare con burro e parmigiano. Servire ben caldi, nappandoli con la crema al mais e completando con una dadolata di porcini spadellati e tartufo bianco a scaglie.







## APCI 10CGI02

GIACCA NIGHT NERO FACILE STIRO 12  
BOTTONI SICUREZZA TASCINO LATO  
CUORE INSERTO RETE TRASPIRANTE 40%  
MICROFIBRA 60% COTONE

€ 42,70

**PER I SOCI APCI**  
**CAPPELLO IN OMAGGIO**

---

**ORDINA ONLINE**  
**CARINE.IT**  
**OPPURE**  
**info@apci.it**

**PARTNER UFFICIALE APCI**  
**WWW.APCI.IT**



VIALE ITALIA, 185  
31015 CONEGLIANO VENETO (TV)  
ITALIA  
T. +39 0438 41 15 84  
CARINE.IT



APCI 16CGI05

GIACCA MISTER BIO VERDE  
12 bottoni sicurezza due tasche  
65% microfibra 35% cotone

€ 42,70

**PER I SOCI APCI**  
**CAPPELLO IN OMAGGIO**





MILANO **Bit**

YOUR TRAVEL  
EXHIBITION.

**11 • 13 FEBBRAIO 2018 • FIERAMILANOCITY • MICO**





# CONTEST APCI 2018



**PORTA IL TUO TALENTO, ALLA BRIGATA CI PENSIAMO NOI!**

*Dimostrate il Vostro talento mettendo in gioco la Vostra professionalità con una brigata e un paniere che scoprirete solo al momento del contest*

## DESTINATARI

Cuochi 20/30 anni

## FORMAT

Cucina Calda

## COME

I candidati invieranno il loro CV e la domanda di partecipazione. Verrà loro inviata la scheda tecnica che ognuno compilerà con i dettagli della ricetta con la quale si candiderà, che dovrà comprendere 3 tecniche cottura: **padella, forno e bagnomaria termostatico**. La scheda tecnica sarà composta da ingredienti, procedimento, calcolo nutrizionale e finanziario. Verrà richiesta anche una foto del piatto. In base alle schede tecniche inviate, una commissione APCI sceglierà i **18 finalisti** che formeranno 6 brigate le quali disputeranno la finale.

## TIMING

Inviare la propria candidatura con il CV a [info@apci.it](mailto:info@apci.it). Vi verrà trasmessa la scheda tecnica da compilare che andrà restituita **ENTRO E NON OLTRE il 15 gennaio**. Entro il 29 gennaio la commissione stilerà la lista dei 18 finalisti.

## FINALE DEL CONTEST • BIT 11/13 FEBBRAIO 2018

I candidati prescelti scopriranno IN LOCO la loro brigata e dovranno realizzare non la ricetta che hanno inviato, ma un menu con il paniere che verrà dato in dotazione. Ogni brigata sarà composta da 3 cuochi e da *un giovane e promettente studente di una scuola alberghiera* (che fornirà anche 3 camerieri e un maitre). In loco la brigata avrà a disposizione un paniere a sorpresa e dovrà realizzare un menu composto da 3 portate: una impiattata, una da sporzionare fronte giuria e un dolce al piatto.

Questo menù andrà realizzato per 15 coperti. Ogni squadra avrà a disposizione 150 minuti per la realizzazione del menù, del servizio al tavolo e della pulizia della postazione. La **giuria**, composta da professionisti e giornalisti del settore, farà una valutazione sulle tecniche usate e sull'impostazione della ricetta. *La difficoltà sarà doversi relazionare e lavorare con una brigata ignota e far scoprire il proprio talento senza oscurare gli altri, ma anzi valorizzando le professionalità di ognuno.*

## PREMIO

**Viaggio premio didattico** per i 3 senior e per i ragazzi della scuola alberghiera una fornitura di attrezzatura professionale brandizzata APCI e personalizzata.



## TUTTO IN FORNO

*Sessanta ricette  
per l'uso ottimale del forno combinato*

**ROBERTO CARCANGIU, MICHELE COCCHI**

Il forno è uno strumento che non manca mai in nessuna cucina professionale. Ma quanti ne sanno sfruttare a fondo tutte le potenzialità tecniche, per rendere più efficienti i flussi di lavoro, creare uno standard produttivo e allo stesso tempo effettuare le migliori cotture, rispettose del gusto e delle materie prime? Sono questi alcuni degli aspetti messi in luce da questo volume i cui autori – professionisti di lungo corso nonché docenti ben noti nel settore – hanno voluto andare a fondo nelle tecniche di cottura del forno trivalente, il più utilizzato nella ristorazione di oggi.

Il volume, in tre ampi capitoli, affronta tre tipologie di cottura: combinata, a vapore, a secco, per un totale di una settantina di ricette (dotate ciascuna di esaustive tabelle esplicative) che spaziano dall'antipasto ai dolci, dagli snack al pane, dai fingerfood ai primi piatti e alle specialità a base di carne o di pesce.

Ultima, ma non certo per praticità e attualità, la sezione dedicata alle cotture a bassa temperatura in forno – anch'essa corredata da alcune ricette di base – che consentiranno a ogni operatore di sfruttare al massimo le potenzialità del proprio forno.



TITOLO: *TUTTO IN FORNO*  
AUTORE: ROBERTO CARCANGIU,  
MICHELE COCCHI  
PAGINE: 240  
PREZZO: 70 EURO  
[www.italiangourmet.it](http://www.italiangourmet.it)



## Esperienze, condivisione, confronto per 200 cuochi italiani

CON IL PATROCINIO DI



Il 20 e il 21 novembre 2017 si è svolta a Trento la ventesima edizione del Congresso Nazionale *“Les Toques Blanches d’Honneur”*, annuale appuntamento di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, che ha offerto ai cuochi momenti di formazione, confronto e riconoscimento.

La bellezza e il calore del Trentino Alto Adige hanno accolto l’annuale appuntamento *“Les Toques Blanches d’Honneur”*, evento organizzato da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani – per creare un momento di condivisione, formazione e contatto diretto con il territorio e il mondo della Ristorazione professionale, nonché per conferire ai propri associati una prestigiosa onorificenza alla carriera, premiando la loro silenziosa quotidiana attività. Il 20 e il 21 novembre circa 200 professionisti in attività “ai fornelli” si sono ritrovati a Trento, hanno potuto seguire diversi percorsi formativi, come le *Academy* dedicate alla carne di manzo irlandese e all’innovazione nella coltelleria europea e bellezza dell’affilatura giapponese. Fiore all’occhiello la presenza delle eccellenze trentine, chef emergenti, blasonati e

riconosciuti dalle guide e soprattutto dai clienti, per essere veri ambasciatori del loro splendido territorio e della sua prestigiosa enogastronomia. Particolarmente interessanti le visite a due realtà simbolo della regione come **Cantine Rotari** (che hanno anche ospitato l’evento lunedì 20.11) e **Consorzio Trentingrana**: gli chef hanno avuto la possibilità di vedere le diverse fasi produttive e di degustare vini e formaggio, scoprendo dettagli e informazioni utili nel proprio lavoro quotidiano, volto alla ricerca di prodotti di qualità ed eccellenza.

Il congresso APCI è stato avvalorato da importanti patrocini e dalla partnership con alcune delle principali aziende leader del Foodservice, che costruiscono ogni giorno progetti di immagine, ma soprattutto legati al tema della Ricerca & sviluppo con i nostri cuochi.

Spunti importanti sono emersi dal convegno *“Conoscere per orientarsi: tra burocrazia e legislazione nella giusta direzione”* prestigiosamente patrocinato dal *Ministero del Lavoro e delle politiche sociali* e moderato da **Luigi Franchi** - che è stato introdotto da un messaggio del **Ministro del Lavoro Giuliano Poletti**, e ha visto tra i relatori **Roberto Carcangiu** – Presidente APCI, **Marco Antoniazzi** di **AMPI – Associazione Maestri Pasticceri Italiani**, e **Massimo Giubilesi**, CEO Giubilesi & Associati. Insieme a loro le importanti **testimonianze sul campo** di alcuni tra gli associati di APCI che vantano carriere lunghe e variegate. La possibilità per tutti di confrontarsi con esperienze diverse, che mettono l'accento sulle sfaccettature della professione di cuoco, ha permesso di creare momenti di reale *networking*, fondamentali per la crescita dei singoli e dell'associazione stessa. Tra i temi affrontati la tutela professionale, le leggi base per essere in regola, i diritti e doveri del cuoco, del ristoratore e dell'apprendista e il pensionamento.

*“E' stato formativo ed emozionante - commenta Sonia Re, Direttore Generale di APCI - ascoltare le testimonianze di cuochi che da anni svolgono la professione, comprendere come ogni giorno per crescere sia stato necessario confrontarsi con ambienti di lavoro a volte difficili. Abbiamo in questa sede fatto un passo importante per continuare a portare avanti, come Associazione, un dialogo costruttivo con gli enti governativi e le autorità istituzionali preposte, perché i nostri soci e tutti i cuochi abbiano gli stessi diritti e garanzie”.*

Tra i momenti di convivialità imperdibili, la Cena organizzata in onore delle *Toques a Ca dei Gobj* – lo storico locale, tutelato dalle Belle Arti, nel centro di Trento, dove gli chef sono arrivati sfilando in divisa professionale e il pranzo conclusivo a Villa Madruzzo, una meravigliosa residenza nobiliare del XV secolo, dove l'ospitalità ha incontrato il gusto, e gli chef hanno potuto degustare le migliori ricette del territorio, rivisitate con arte e cura.







PARTNER





## *Costruire il futuro della professione di cuoco*

Finiti i clamori dell'edizione 2017 di Host, manifestazione che quest'anno ha riunito nei padiglioni fieristici milanesi professionisti di tutto il mondo, **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, tira le somme di una partecipazione che si è concentrata sull'importanza di creare rete per il futuro della professione di cuoco.

Cinque giorni di lavoro e concretezza, condivisi con partner aziendali e istituzionali, chef e ristoratori, istituti alberghieri, che si sono avvicinati nel nostro spazio e negli spazi delle aziende che hanno chiesto il supporto associativo.

Diventare cuoco oggi o continuare a esserlo con successo non significa solo saper stare egregiamente dietro i fornelli. Essere cuoco significa conoscere le materie prime, ma anche le nuove tecnologie; valutare il costo di un piatto, ma anche saperlo promuovere attraverso i social media; gestire la relazione con i propri clienti, ma anche capire chi sono i partner aziendali e istituzionali con cui si può lavorare.

Un percorso indubbiamente non semplice che, se compreso appieno, può contribuire a creare professionisti di successo.

Ruolo di un organismo associativo, in questa fase di cambiamento, deve essere proprio quello di accompagnare i propri iscritti lungo questa strada, aiutandoli e trovando per loro le modalità migliori per risolvere le proprie problematiche.

Proprio su queste basi è stata creata la presenza ad Host 2017 di **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani**, che ha voluto costruire nelle cinque giornate di manifestazione un percorso composito, in grado di affrontare le diverse sfaccettature della professione del cuoco. Una presenza che ha avuto diversi punti e momenti di incontro, passando dallo spazio riservato all'Associazione, teatro di talk e *show cooking*, ma anche di formazione e *recruiting*, per estendersi a diversi altri spazi nei padiglioni della manifestazione.

*“Il ruolo di un organismo associativo – commenta **Roberto Carcangiu**, Presidente dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani – deve essere quello di collettore di tutte le istanze che vengono sia dal mondo dei professionisti, sia da quello delle istituzioni, sia da quello delle aziende. Il senso di una presenza in fiera che non si è limitata al nostro singolo spazio, è stato proprio quello di*

*voler dimostrare come l'Associazione e i suoi membri possano e debbano interfacciarsi con tutti gli attori della filiera”.*

APCI è stata presente con attività di *show cooking* negli spazi di **Berto's** e **Ballarini** e anche nello spazio di **FIPE**, dove i propri chef hanno creato occasioni di riflessione e intrattenimento a partire dalle materie prime. Un totale di **oltre 20** momenti di alta cucina e di **7 stelle Michelin**, con approfondimenti, interazioni con il pubblico e formazione per i professionisti presenti.

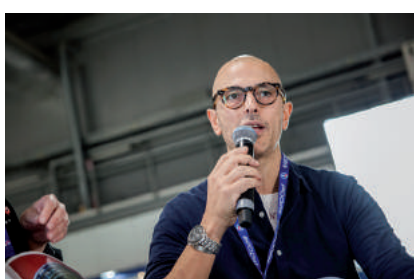


---

Un altro punto importante della presenza di APCI in HOST è stato anche il focus dedicato al mondo dei giovani con due significativi momenti: il progetto *Obiettivo Apprendistato* e il percorso *Cucina La Salute con Gusto*. In entrambi i casi i protagonisti sono stati i ragazzi degli Istituti Alberghieri Italiani, coinvolti nelle due iniziative. Nello spazio APCI due giornate sono state dedicate a *Obiettivo Apprendistato*, percorso patrocinato dal **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali**, con il casting finale del progetto portato avanti con le scuole alberghiere, già proposto nelle sue fasi iniziali alla manifestazione BIT, e la possibilità per i ragazzi

di molti istituti italiani di essere visti e scelti dai principali player del mondo della ristorazione e dell'hotellerie, da catene alberghiere e gruppi d'acquisto. Un progetto di grande successo, che ha coinvolto, oltre ai ragazzi, i docenti, i ristoratori e le aziende che offrono stage, in un proficuo rapporto di scambio e crescita reciproca.

In queste due giornate, grazie alla collaborazione con **Lavoro e Turismo**, lo stand è stato teatro di un vero e proprio *Recruiting day*, che ha visto alternarsi allo stand oltre 400 cuochi, messi in contatto con decine di aziende in cerca di professionisti.



Largo ai giovani anche per *Cucina La Salute con Gusto*, progetto nato da un'idea di Ballarini e portato avanti ormai dal 2015 da APCI con Andid e LifeGate, in collaborazione con alcune importanti aziende che proprio in fiera ha visto la sua conclusione, dopo un viaggio nella penisola alla ricerca dei migliori talenti degli istituti alberghieri. Il vincitore di questo percorso, grazie alla fruttuosa collaborazione tra realtà associative e aziendali, si è aggiudicato uno stage presso l'Accademia Gualtiero Marchesi e uno presso Cir Food. *"Obiettivo di un'associazione – spiega Sonia Re, Direttore Generale dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani - deve essere il coinvolgimento e il supporto delle giovani leve. Noi lo facciamo da tempo e i due progetti Obiet-*

*tivo Apprendistato e Cucina La Salute con Gusto ne sono valida testimonianza. Avere il supporto di tanti partner, istituzionali e aziendali, ci consente di lavorare in maniera concreta, costruendo percorsi possibili per il miglioramento professionale".* Fondamentale anche il focus sulla comunicazione e sull'uso sapiente dei social media, grazie alla collaborazione con Paola Sucato, giornalista, esperta di comunicazione nel mondo del cibo, che ha guidato i cuochi nella comprensione di come utilizzare i nuovi media con creatività, rendendoli un importante canale di contatto con il proprio pubblico. Oggi essere cuoco significa anche essere comunicatore e saper cogliere il meglio da tutte le piattaforme tecnologiche e dai canali social.



E fondamentale, come sempre, il rapporto con altre associazioni e con i diversi attori. Non è un caso che allo spazio APCI siano stati coinvolti moltissimi protagonisti, tra cui **Le Soste**, **AMPI – Accademia Maestri Pasticceri Italiani**, **FIPE – Federazione Italiana Pubblici Esercizi**, **Women & Tech**, **LavoroTurismo**, **Renaia – Rete Nazionale degli istituti Alberghieri**, **Congusto Gourmet Institute**, **Italian Gourmet**.

*"Crediamo fortemente – afferma Sonia Re – nella*

*collaborazione con tutti i protagonisti autorevoli del nostro settore. Questa fiera è stata la dimostrazione fattiva di quanto abbiamo costruito insieme e continueremo a costruire".* L'internazionalità di un contesto come quello di Host 2017 ha permesso all'Associazione di entrare in contatto anche con professionisti esteri e di procedere nella costruzione di un percorso che porta APCI a rafforzarsi nel nostro Paese e a crescere con le proprie delegazioni straniere.

#### PARTNER ISTITUZIONALI



#### PARTNER



#### PARTNER TECNICI



# TOP CHEF ITALIA

## CHEF, COOKING SHOW E SFIDE ALL'ULTIMO COLTELLO, DA TOPCHEF A HELL'S KITCHEN

*Gli Chef APCI protagonisti in TV*

Cibo, cuochi, cucine... e tv. Sì, perché ormai da diversi anni i programmi di cucina hanno avuto una vera e propria impennata, sia di audience che di proposte di format. Si passa così da sfide tra dilettanti, a reality con chef professionisti che mettono in mostra le proprie abilità culinarie. Ci sono poi programmi con consigli e trucchetti per cucinare meglio e in modo veloce, menù e piatti da proporre per le feste, per la cucina di tutti i giorni... insomma, basta accendere la televisione per imbattersi in un programma che tratta di cibo. **Giusto o sbagliato?** La risposta è ardua, dipende dai punti di vista. In diversi convegni abbiamo sottolineato che gli chef oggi sono al centro della comunicazione mediatica e che questo spinge

molti giovani a percorrere la strada della cucina pensando sia una passeggiata, pensando siano solo flash e notorietà. Ma sappiamo bene che non è così, che ci vuole passione, pazienza, sacrifici, tanti sacrifici e soprattutto *amore* per questo lavoro, che offre tanto ma toglie anche tanto. Come in tutte le cose, non esiste un "giusto" o "sbagliato", ognuno conosce i propri limiti e le proprie peculiarità. Ben venga provare una nuova esperienza, che sia essa televisiva, radiofonica o non mediatica. Le nuove esperienze arricchiscono, fanno crescere e spingono oltre i propri limiti. Basta avere la consapevolezza – e questo vale per tutte le cose – di non dimenticare la propria etica, le proprie radici e il motivo per cui si percorrono certe strade.

# TOP CHEF ITALIA



Sedici sfidanti, tutti talenti della cucina italiana, il compito di convincerli a colpi di creazioni d'autore e prove in esterna, per aggiudicarsi il titolo di **Top Chef**. Nella cucina di Top Chef si sono sfidati i cuochi professionisti più talentuosi, creativi ed esperti del Paese guidati da una giuria d'eccellenza composta da Annie Feolde, Giuliano Baldessari e Mauro Colagreco. Tra gli sfidanti anche due chef #APCI: **Massimo Biale** e **Cinzia Fumagalli**, arrivata in semifinale rendendo APCI orgogliosa del suo successo!

Carlo Cracco si conferma alla guida del cooking show più longevo al mondo, in una nuova stagione che ha portato con sé con alcune novità. La gara tra i 14 cuochi professionisti, avvincente e adrenalinica, ha messo in gioco 7 uomini e 7 donne, divisi nelle squadre blu e rossa. Ogni puntata è iniziata con una prova a squadre, a cui seguirà una prova individuale e un solo servizio per serata. Tra i protagonisti, anche **Enza Crucinio**.

Originaria di Policoro, in provincia di Matera, fa parte da anni del team Lucania Food Experience e dell'APCI Basilicata, di cui è uno dei più rappresentativi componenti.





## Educational Dinner

Si è conclusa con successo l'edizione 2017 del progetto *Giro d'Italia – in corsa tra le eccellenze italiane*. Un format nuovo, rinfrescato e completamente rivisitato che ha accolto l'approvazione sia dei distributori che delle aziende partner del progetto. Le parole chiave, che hanno fatto da filo conduttore a tutte le 8 tappe nelle principali regioni italiane, sono state convivialità e formazione. Ogni tappa è stata una sorta di “*Educational Dinner*”, una cena completa in cui gli chef della **Squadra Nazionale APCI Chef Italia** hanno riproposto agli invitati, nelle varie location, un menu degustazione scelto con criteri particolari.

Ogni piatto del menù servito alla cena è stato preceduto dalla proiezione di una video ricetta, raccontata dai nostri chef con il supporto del moderatore Davide Pini. Spazio anche alle domande, riflessioni e curiosità da parte del pubblico, che ha ricevuto durante il corso della serata gadgets e omaggi firmati APCI. Strumento molto utile è stato il Ricettario, con le illustrazioni e i singoli passaggi di ogni piatto degustato.

**Ci Rivediamo nel 2018 con le nuove tappe!**

ONLINE A BREVE SUL SITO

**WWW.APCI.IT**



1° TAPPA - MARR - RIMINI



2° TAPPA - SOGEGROSS - GENOVA



3° TAPPA - GLOBALPESCA - VERBANIA



4° TAPPA - POLO - NEMBRO (BG)



5° TAPPA - MASSARI - PALLANO (FR)



6° TAPPA - TRESSE - LIGNANO SABBIAADORO



7° TAPPA - SEGATA - BOLZANO



8° TAPPA - DIMARNO - ALTAMURA (BA)

XX EDIZIONE

**I PRIMI D'ITALIA, FESTIVAL NAZIONALE DEI PRIMI PIATTI**

Primi d'Italia è il primo ed unico **Festival Nazionale dei Primi Piatti** che si tiene ogni anno nel **centro storico di Foligno**. Quest'anno, alla sua XX edizione, ha registrato un incremento di circa il **30%** rispetto allo scorso anno. Grandissimo successo per le singole sessioni del Festival. Oltre **400** ricette presentate, **13** Villaggi straripanti di commensali, **18.000 kg** di pasta cucinati, oltre **10.000 kg** di pesce, **5.000 kg** di gnocchi, **3.000 kg** di riso e più di **150.000** degustazioni. Sono stati quattro giorni all'insegna di degustazioni continue, lezioni di cucina, dimostrazioni di grandi Chef, produzioni alimentari di qualità, ma anche momenti di spettacolo e di intrattenimento. Un universo di **degustazioni continue** e di cultura alimentare, dove **tutte le vie portavano al gusto**. Ad animare i diversi cooking show, in particolare l'area food experience e l'area "A frigorifero aperto", anche la **Delegazione APCI Umbria** rappresentata da **Marco Faiella e Stefano Marconi**.



**Acqualagna**, capitale del tartufo fresco tutto l'anno, crocevia internazionale della produzione, del commercio e della degustazione del prezioso tubero, è stata per la 52° volta protagonista della *Fiera Nazionale del Tartufo Bianco* in programma il 29 ottobre, 1, 4, 5, 11 e 12 novembre 2017. Visitatori italiani e stranieri si sono immersi in una tradizione secolare attraverso la grande mostra mercato, il salotto da gustare tra *cooking show* con chef stellati, esibizioni, sfide tra vip in cucina, spettacoli e degustazioni, percorsi, mostre, laboratori didattici e creativi per adulti e bambini, esperienze sensoriali, visive e olfattive insieme a momenti di grande passione nell'assaggio di un sapore unico, il più prezioso di questa terra. Immane la presenza della nostra **Delegazione APCI Marche**, guidata dallo chef **Antonio Bedini**, Delegato regionale APCI.







SPECIALE #APCILAZIO



E' tornato anche quest' anno per la seconda edizione il Festival della gastronomia dei Monti Lepini che si è svolto a Segni dal 16 al 19 ottobre 2017. Si è trattato di un Festival, primo nel suo genere, nella regione Lazio, che ha mirato a vivacizzare questo territorio con le sue attrattive culturali, enogastronomiche, e storiche girovagando tra borghi, centri, e bellezze naturali. Molte le attività svolte, tra cui il "Trofeo Internazionale di Pizza alla castagna ...e non solo" e l'"8<sup>va</sup> edizione del Concorso Enogastronomico Nazionale MARRONE D'ORO" che ha visto sfidarsi tra i fornelli chef professionisti e future promesse delle scuole alberghiere. Quest'anno il tema del concorso è stato "A Tavola con le religioni", per mettere al centro del tema il ruolo delle religioni nella cultura gastronomica contemporanea. Inoltre, è stato consegnato il Premio alla Carriera allo Chef **Davide Malizia**, pluricampione mondiale di pasticceria, già vincitore della seconda edizione del MARRONE D'ORO. Protagonisti, i nostri chef della Delegazione #APCILazio!

## LA MOLISANA ALLA STAZIONE TERMINI DI ROMA: inaugurato il "temporary store" con un menù firmato #APCI

Partenza in grande stile per il Temporary Store La Molisana, inaugurato presso la stazione Termini di Roma, alla presenza della famiglia Ferro, proprietaria dello storico marchio di pasta ai vertici nazionali del settore, e di numerosi invitati. All'inaugurazione ufficiale, gli ospiti hanno potuto degustare alcuni formati di pasta nelle ricette elaborate in esclusiva dagli chef della Delegazione #APCILazio Salvatore Sassano, Daniele Rossi e Giuseppe Tartaglia del ristorante *Le Salette del Gusto* di Roma: *couscous con brunoise di verdure, conchiglioni farciti con formaggi mantecati aromatizzati e alici, paccheri con spuma di pecorino, guancialetto croccante e pomodori confit*. Grazie alla collaborazione con APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani – fino al 9 novembre, 12 ristoranti a Roma e dintorni proporranno nel loro menù ricette speciali con pasta La Molisana create in esclusiva per celebrare la presenza del brand nella capitale.



Lazio in Tour



Il 27 novembre si è tenuta la seconda tappa del progetto **Lazio in Tour**, organizzato dalla Delegazione APCI di Viterbo. Focus di questa tappa sono stati due prodotti tipici del territorio: l'olio e le nocciole. Dopo una prima visita guidata al frantoio cooperativa agricola Cesare Battista, dove gli chef hanno avuto l'opportunità di partecipare a una visita guidata nel frantoio con una spiegazione sulla lavorazione delle olive, la serata si è conclusa con una cena di gala presso l'Azienda Agricola di Luca Di Piero. Seguite le pagine social di APCILazio per non perdere le prossime tappe!



### SPECIALE #APCICANADA

Anche se il 2017 sta finendo, i corsi di ITALIAN KITCHEN continuano!

Giovanni Trigona, insieme alla delegazione #APCICanada sta portando avanti i corsi di Cucina Italiana iniziati a settembre. Nella serie *Master Class italiana* al VCC Campus, i maestri chef italiani continuano a condividere le loro competenze e le loro capacità artigiane mentre intrecciano la storia culturale, la tradizione e, naturalmente, il cibo. Il vantaggio? Si può sperimentare in prima persona la preparazione del buon cibo italiano e preparare prelibatezze provenienti da varie regioni d'Italia. Ogni workshop ha una durata di 3 ore e si concentra su una particolare specialità italiana come pizza, pasta e gelato. Non perdere il prossimo Workshop Cucina Italiana - *Gourmet Gelato*!



### IFSE CONQUISTA LA CINA!

Nuovi accordi internazionali per la rinomata Scuola di Alta cucina e pasticceria I.F.S.E.

Dopo la partnership stretta a fine estate per la formazione dei ragazzi in arrivo dalla Mongolia, I.F.S.E., guidata da **Raffaele Trovato**, delegato #APCIPiemonte, conquista la Cina siglando un nuovo importantissimo accordo con la più grande istituzione dedicata alla formazione in Cina, il **Xinhua Education Group**. L'istituzione vanta 60 sedi in oltre 20 province cinesi con percorsi di studio che spaziano in diversi settori, ma l'ambito con il maggior numero di studenti riguarda proprio la cucina e pasticceria cinese o europea. Presenti all'incontro, infatti, anche i manager del comparto cucina e pasticceria che prende il nome di **Omick**, i quali sono rimasti affascinati da IFSE, in particolare per la dotazione di attrezzature, la professionalità e l'attenzione ai dettagli. La partnership riguarderà l'invio di Chef I.F.S.E. presso le sedi cinesi per periodi formativi, oltre che il ricevimento di docenti e studenti della scuola in Italia per corsi dedicati alla specializzazione sulla cucina italiana. L'anno nuovo si prospetta quindi con una connotazione internazionale ancora più forte per IFSE che prosegue con successo la propria attività di promozione della cucina italiana e dei prodotti made in Italy.





**APCI CRESCE NEL MONDO • BENVENUTA #APCI SCANDINAVIA!**  
*La Nuova Delegazione con sede a Copenaghen!*

**Le attività di #APCI Scandinavia**

APCI Scandinavia ha gettato le basi per stimolare la comunità dei cuochi presenti sul territorio, attraverso molteplici attività.

Hanno stretto un ottimo rapporto con l'Istituto Italiano di Cultura a Copenaghen (Ministero degli Esteri) e con l'Ambasciata d'Italia in Danimarca, con i quali hanno organizzato il Buffet di Gala per la chiusura della *Settimana della Cucina Italiana nel Mondo* il 24 novembre 2017, invitando influenti ambasciatori, giornalisti, e food blogger interessati alla cultura e cucina italiana.

Il 27 novembre, invece, sono stati ospitati all'evento "*47mo KUKs – International Gala Festival of National FARE 2017*" e hanno avuto il piacere e l'onore di rappresentare l'Italia su invito del Ministero degli Esteri e dell'Ambasciata d'Italia a Copenaghen. La serata ha avuto un enorme successo in termini di pubblico perché c'erano ben 34 paesi da tutto il mondo e hanno potuto stringere importanti connessioni.

Inoltre, hanno organizzato dei *Wine Tasting* regionali; un progetto in evoluzione per un pubblico danese, con l'obiettivo di trasmettere la cultura enogastronomica italiana. Infine, hanno anche stretto un rapporto di collaborazione con il *Comites Danimarca* per la realizzazione di un laboratorio di cucina per bambini presso *Eataly Copenaghen*.

Se questo è solo l'inizio, allora è stato già un enorme successo di prenotazioni, entusiasmo e visibilità! La Delegazione ha molti progetti per il calendario 2018!



*Presidente*

GIANNI ALICINO

*Vice Presidente*

MARCO LO MANTO

*Segretario*

MASSIMO RICCI



[apciscandinavia@gmail.com](mailto:apciscandinavia@gmail.com)



APCI Scandinavia



**GLI STATI GENERALI DELLA RISTORAZIONE RAGIONEVOLE**  
*Palazzo delle Stelline – Milano*

Nella ristorazione c'è un grande bisogno di ragionevolezza, di coerenza, serietà, rispetto, attenzione, sobrietà. E soprattutto, capacità di trasmettere il valore, anche economico, della qualità. Un mix di elementi che, insieme, definiscono la professionalità di chi opera in cucina e in sala e consentono lo sviluppo "ragionevole", e quindi vincente, dell'attività.

**Artù Magazine** ha riunito il 3 e il 4 ottobre a Milano, presso il **Palazzo delle Stelline**, gli Stati Generali della Ristorazione per fare il punto sullo stato dell'arte dell'offerta, mettendo al primo posto i contenuti. Nella "due giorni" milanese, i protagonisti, tra cui **Sonia Re**, direttore generale di **#APCI** con un intervento molto interessante nell'ambito della

Formazione, hanno raccontato il proprio pensiero, le proprie idee, il proprio modo di affrontare i mercati della clientela.

**Follow Artù. Gli Stati Generali della Ristorazione ragionevole**, organizzato dal gruppo Edifis di A. Schieppati, è stato un grande momento di confronto e approfondimento, che ha lasciato il segno e ha saputo indicare strade nuove. Non per sopravvivere, ma per vincere, con intelligenza e cultura, le sfide del mondo della Ristorazione di oggi e di domani. Durante la serata, inoltre, sono stati consegnati i "**Premi alla ragionevolezza**", un riconoscimento ad alcune realtà italiane che esprimono un giusto mix fra qualità dell'offerta, attenzione verso il cliente, dove "la semplicità è", come diceva Leonardo da Vinci, "la suprema sofisticazione".



Un sabato sera, quello dell'11 novembre, tutto dedicato al re dei formaggi italiani, il **Parmigiano Reggiano**, che è stato protagonista dei menu di oltre 400 ristoranti dal Nord al Sud della penisola. L'11 novembre infatti, come ormai da diversi anni, il mondo della ristorazione celebra uno tra i simboli e maggior protagonisti della gastronomia italiana in occasione della **Parmigiano Reggiano Night** lanciata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano. Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, sono stati circa 400 locali – trattorie e ristoranti, wine bar e pizzerie, a proporre in carta uno o più piatti ispirati a questo formaggio. Tanti anche i ristoranti APCI che ogni anno partecipano attivamente a questa iniziativa!

---

**"AMICI DEL MAX" DI CIRÒ**  
 26 novembre 2017  
 Terina – Lamezia Terme

Si è appena concluso l'evento al ristorante "Amici del Max" di Marina Cirò il 26 novembre a Terina, colonia crotoniate in provincia di Lamezia Terme. Un incontro pensato per raccontare insieme a studiosi di archeologia la storia della città di Terina. Appartenente alla Magna Grecia, la città è ad oggi molto importante per i ritrovamenti di ornamenti femminili molto decorati che lasciano pensare ad una radicata storia di artigiani e orafi. Molti gli interventi di appassionati che hanno infiammato il dibattito, compreso quello del proprietario e chef **#APCI Salvatore Murano**, che ha raccontato in prima persona il suo legame diretto con la città e il territorio. La serata si è conclusa all'insegna dell'arte culinaria: sono state cucinate pietanze legate alla tradizione del luogo e alle materie prime tipiche.

**AL VIA LA 4° EDIZIONE DI BAKERY 3.0***12 novembre 2017*

*Italian Gourmet*, grande collaboratore di #APCI, attraverso la rivista "Il Panificatore Italiano" organizza puntualmente, la nuova edizione di **Bakery 3.0**, che quest'anno si è tenuta il 12 novembre 2017 presso l'Enterprise Hotel di Corso Sempione a Milano. Sulla base del grande interesse dimostrato nelle edizioni precedenti, del grande numero di adesioni e del dibattito generato, il Convegno si è riproposto anche questa volta con una forma ulteriormente migliorata focalizzandosi sempre più sull'obiettivo di diventare un appuntamento di primo piano per il settore, un evento extrafieristico di confronto sui temi relativi alla gestione e sviluppo del panificio.

**III EDIZIONE DI***11 ottobre - Terrazza Palestro, Milano*

Dal 16 ottobre al 31 dicembre 2017 torna la terza edizione di **Ristoranti contro la Fame**, la campagna internazionale a cura di **Azione contro la Fame** per raccogliere fondi contro la malnutrizione infantile, che nelle prime due edizioni ha coinvolto oltre 200 ristoranti, grandi chef e partner d'eccezione, oltre ad un ampio pubblico di food lovers. APCI, per il terzo anno consecutivo ha deciso di sposare la causa promuovendo attivamente il progetto. Per l'apertura della campagna 2017 è stata scelta come location *La Terrazza di via Palestro*, con la sua vista mozzafiato su una delle zone più belle della città di Milano. Per l'occasione sono stati realizzati 10 piatti solidali in formato finger food, preparati da alcuni tra gli chef aderenti alla campagna. Oltre a **Stefano Piccini**, sous-chef della *Terrazza di Via Palestro*, presenteranno i loro piatti **Daniel Canzian** – *Ristorante Daniel*, **Roberto Conti** – *Ristorante Trussardi alla Scala*, **Fabrizio Ferrari** – *Unico Milano*, **Keisuke Koga** e **Guglielmo Paolucci** – *Gong*, **Vincenzo Masi** – *La Taverna Gourmet*, **Paolo Moschini** – *Sweet&Go*, **Roberto Okabe** – *Finger's*, **Andrea Provenzani** – *Il Liberty* e **Elio Sironi** – *Ceresio 7*.



## SOLAIKA MARROCCO HA VINTO IL



Solaika Marrocco, chef del *Primo Restaurant* di Lecce, con i suoi *"Turcnieddhi glassati alla birra con marmellata di cipolla all'arancia, critmi in tempura e infuso di luppolo"* (in abbinamento Birra Moretti La Bianca) ha vinto la settima edizione del Premio Birra Moretti Grand Cru, promosso dalla Fondazione Birra Moretti in collaborazione con *Identità Golose*. La finalissima si è svolta il 6 novembre, per la prima volta al ristorante *Lume* di Milano, ospiti del neo - giurato Luigi Taglienti. Il concorso ha coinvolto più di 160 giovani chef e sous - chef under 35, chiedendo loro di creare una ricetta sul tema *Birra e creatività a tavola*. Ad aggiudicarsi invece il primo premio della *"people's choice"*, la giuria popolare, è stato **Andrea Congiusta**, chef del *My. Ale Club* di Roma,

col piatto: *"Pasto Rurale in abbinamento Birra Moretti Grani Antichi"*. Menzioni speciali per **Giorgio Puleo**, sous - chef *Il Portico*, di **Appiano Gentile (Co)**, con *"Birra Moretti Grand Cru e Birra Moretti Grani Antichi, cavedano arrosto, cagliata di mandorle, alga combu, shitache, midollo, daikon e centrifugato di ruta in abbinamento Birra Moretti alla Siciliana"* (miglior abbinamento) e per **Marco Volpin**, chef de *Le Tentazioni* di **Villatora di Saonara (Pd)**, con *"Lingua, scampo e radici in abbinamento Birra Moretti Grand Cru"* (miglior utilizzo della birra come ingrediente). Il concorso ha offerto un'occasione importante di scouting tra i talenti della ristorazione italiana che, un giorno, speriamo diventino quei grandi chef che guidano e dettano i trend della nostra cucina.

FOTO: FRANCESCA MOSCHENI



FOTO: FONDAZIONE BIRRA MORETTI



FOTO: FONDAZIONE BIRRA MORETTI



FOTO: FONDAZIONE BIRRA MORETTI



**OLIVETTANDO:***il primo ristorante didattico a Monza*

Diversi istituti alberghieri, per consentire ai propri studenti di formarsi attraverso esperienze di lavoro organizzate all'interno della stessa istituzione scolastica, hanno attivato dei **ristoranti didattici**. Il rapporto diretto con il cliente rappresenta per gli allievi un'occasione preziosa di acquisizione di esperienza formativa e professionale che permette loro di accumulare elementi interessanti per il proprio curriculum e crediti formativi a vario livello. Obiettivo primario è formare giovani in grado di inserirsi agevolmente nel mondo del lavoro, avendo ampiamente sperimentato le procedure operative, le criticità relazionali e le doti umane. **Olivettando** nasce dall'idea di realizzare una struttura dove la formazione del settore alberghiero - ristorativo si metta in gioco avvicinandosi al mondo del lavoro. Il ristorante didattico è il luogo dove viene simulata l'attività: si degusta il menu preparato dagli allievi - cuochi, il dessert dagli allievi pasticceri, viene assicurato il servizio dagli allievi di sala e il servizio di front e back office (prenotazione e vendita) dagli allievi dell'accoglienza turistica. Le esercitazioni sono coordinate dai docenti tecnico - pratici delle classi impegnati nelle attività.

**CUCINALIGURIA.COM***29 settembre - 1 ottobre 2017**Porto Antico di Genova - Piazza delle Feste*

**Cucina Liguria** è stato il punto di incontro di tutta la filiera del settore enogastronomico ligure. Nasce per fare tesoro di un ambito importante della tradizione regionale italiana: quella della cucina leggiadra, salustica, fresca ed "eroicamente parsimoniosa" della Liguria. Una cucina legata al territorio ed alla sua conformazione impervia, al suo clima mite, al suo terreno difficile, alla sua luce intensa. Protagonisti di uno showcooking andato in diretta televisiva su "Primocanale Genova" grandi amici di #APCI come **Paolo Mari**, **Gianpaolo Belloni** e il suo Sous chef **Fabrizio Bozzo**.

**cucinaliguria.com**  
Il punto d'incontro di tutta la filiera del settore enogastronomico ligure

**Venerdì 29 Settembre**  
**Domenica 1 Ottobre 2017**  
PORTO ANTICO DI GENOVA  
PIAZZA DELLE FESTE

“OGNI MENU  
MERITA  
CREATIVITÀ.”

ISPIRAZIONI  
CULINARIE



### TEMPURA DI PEPERONI ROSSI E VERDI

Peperoni racchiusi in un guscio trasparente, leggero e croccante, senza olio di palma. Un finger food moderno, ideale per vegetariani e vegani, veloce, fragrante e gustoso.



INSALATA DI POLPO CON ZOCCOLO  
DI PATATE, FAGIOLI CANNELLINI  
E PEPERONI IN TEMPURA



Bonduelle Food Service  
[foodserviceitalia@bonduelle.com](mailto:foodserviceitalia@bonduelle.com)



Le mani sono la parte più esposta del nostro corpo e svolgono quotidianamente una moltitudine di compiti.

Le usiamo per lavorare e più comunemente per aprire e chiudere le porte, stringere altre mani più o meno pulite, tirare lo sciacquone nei servizi igienici, soffiare il naso, grattare la testa, aggrapparsi al corrimano del tram, etc. Le mani sono sottoposte alle intemperie e affaticate dai lavaggi e ogni volta raccolgono e cedono microbi. L'igiene e la cura delle mani è importante per renderle presentabili, rimuovendo lo sporco visibile, ma anche per rimuovere elementi invisibili indesiderati quali virus, batteri e funghi che trovano un naturale rifugio nelle innumerevoli porosità di cui sono ricche, un corretto lavaggio può eliminarne fino al 95%.

Nel mondo del lavoro poi la pulizia delle mani deve essere più curata soprattutto in alcuni settori (ristorazione, agro-alimentare, sanitario) quando la scarsa igiene potrebbe avere conseguenze negative sugli utenti.

Raffreddori, congiuntiviti, disturbi intestinali, tanto per citare alcune infezioni tra le meno gravi, si trasmettono soprattutto a causa di una scarsa igiene delle mani.

**Quando è obbligatorio lavarsi le mani nel settore ristorazione:**

## Prima di:

- preparare, toccare, servire o mangiare alimenti
- scaricare la lavastoviglie e riporre i piatti
- mettere le lenti a contatto

## Dopo:

- aver usato il bagno
- aver toccato liquidi biologici (muco, saliva, etc.)
- aver maneggiato cibo crudo
- aver toccato sostanze diverse dal prodotto che si sta lavorando

- aver toccato la cute propria o di altri individui
- aver tolto le lenti a contatto
- essersi tolti i guanti da lavoro
- aver effettuato la pausa dal lavoro
- aver maneggiato rifiuti
- aver toccato imballaggi, superfici o utensili sporchi

È importante scegliere con cura i prodotti più indicati in base al tipo di sporco da rimuovere.

Fondamentale è evitare prodotti troppo aggressivi che possono danneggiare la cute rimuovendo i grassi naturali che si trovano sulla pelle e che hanno la funzione, importantissima, di difendere l'epidermide dagli attacchi esterni come freddo o sole e di impedire che perda troppa acqua.

Alla luce di questo fatto risulta importante l'utilizzo delle creme barriera che impediscono allo sporco di penetrare in profondità e quindi facilitano la sua rimozione con un lavaggio meno aggressivo. Inoltre le creme barriera generalmente contengono prodotti nutritivi della pelle che ne agevolano l'equilibrio idrolipidico.

Il lavaggio corretto delle mani dovrebbe durare all'incirca 40/60 secondi ed è altamente consigliabile l'asciugatura con materiale monouso.

Al termine dell'attività lavorativa è consigliato l'utilizzo di creme mani che abbiano proprietà emollienti e nutritive, impedendo così fenomeni fastidiosi quali screpolamento e secchezza.

## Come lavarsi le mani con acqua e sapone?

**LAVA LE MANI CON ACQUA E SAPONE, SOLTANTO SE VISIBILMENTE SPORCHE! ALTRIMENTI, SCEGLI LA SOLUZIONE ALCOLICA!**

**Durata dell'intera procedura: 40-60 secondi**



Bagna le mani con l'acqua



applica una quantità di sapone sufficiente per coprire tutta la superficie delle mani



frizione le mani palmo contro palmo



il palmo destro sopra il dorso sinistro intrecciando le dita tra loro e viceversa



palmo contro palmo intrecciando le dita tra loro



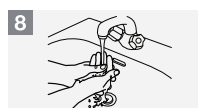
dorso delle dita contro il palmo opposto tenendo le dita strette tra loro



frizione rotazionale del pollice sinistro stretto nel palmo destro e viceversa



frizione rotazionale, in avanti ed indietro con le dita della mano destra strette tra loro nel palmo sinistro e viceversa



Risciacqua le mani con l'acqua



asciuga accuratamente con una salvietta monouso



usa la salvietta per chiudere il rubinetto



...una volta asciutte, le tue mani sono sicure.

## L'importanza del lavaggio delle mani nel luogo di lavoro

Afidamp è l'associazione delle imprese della filiera della pulizia professionale, che raccoglie distributori (AfidampCOM) e fabbricanti (AfidampFAB). Da oltre trent'anni promuove la cultura del pulito in Italia e gli esperti della sua rete offrono soluzioni per ogni problematica legata alla pulizia in campo professionale, con particolare attenzione al settore horeca.

Cucinare  
colora la  
Vita!

IFSE  
LA SCUOLA DI CUCINA  
PER ECCELLENZA

**ei**  
eccellenzeitaliane



# SFORMATO DI ZUCCA

con cuore di castelmagno

www.ifse.it

Ingredienti per 4 persone Piatto realizzato da IFSE Culinary Institute



## Ingredienti

### Per lo sformato di Zucca

Zucca cotta vapore	gr.	300
Uova	gr.	95
Ricotta di pecora	gr.	100
Parmigiano	gr.	25
Scalogno	gr.	15
Patate	gr.	150
Aglione spicchio	n.	1
Vino bianco	gr.	30
Timo rametti	n.	4
Alloro fogli	n.	1
Rosmarino rametto	n.	1

### Per il cuore al castelmagno

Latte	gr.	200
Castelmagno	gr.	75
Maggiorana (rametti)	n.	1
Panna	gr.	75
Agar-agar	gr.	3

### Per l'olio al Crescione

Crescione	gr.	40
Olio Evo	gr.	60

## Procedimento

### Per lo sformato di Zucca

In un pentolino fate cuocere le patate tagliate a tocchetti con il resto degli ingredienti per 12 min. circa, portata a termine la cottura scolatele ed eliminate il resto delle erbe aromatiche e dei gusti. In una padella fate rosolare lo scalogno tagliato a fettine con un filo di olio evo, unite la zucca cotta tagliata a tocchetti all'interno, fate insaporire qualche minuto, mettete in un frullatore tutti gli ingredienti comprese le patate e frullate fino ad ottenere una crema. Prendete degli stampi che avrete imburato e spolverati con del pane grattugiato, riempiteli al 50% con il composto, mettete nel centro l'inserto di castelmagno e completate con il resto del composto. Fate cuocere in forno a bagno maria a 165° per circa 35 min., fate raffreddare.

### Per il cuore caldo al Castelmagno

In un pentolino mettete il latte con la panna e le foglie di maggiorana, sciogliete l'agar-agar all'interno, trasferite sul fuoco e arrivate al bollore. Aggiungete il Castelmagno sbriciolato, fate sciogliere e riempite degli stampi di dimensione inferiore a quelli utilizzati per gli sformatini, fate raffreddare prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero.

### Servire con olio aromatizzato al Crescione

# L'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP NELLA RISTORAZIONE

## 3° PRINCIPIO DEFINIZIONE DEI LIMITI CRITICI PER OGNI CCP

Il limite critico è il parametro che conferma o nega l'accettabilità del CCP monitorato ed è quel valore entro il quale il punto critico deve rimanere per essere considerato sotto controllo. Esso consiste in valori fisici, chimici, normativi oppure comportamentali facilmente controllabili che vanno fissati a un certo livello in modo tale da prevenire i rischi individuati e garantire così al consumatore la sicurezza del prodotto finito. Secondo il *Codex Alimentarius*, la loro definizione coincide con l'ottavo passo del metodo HACCP.

Si individuano in tutte le attività a cui si può applicare questo manuale i seguenti punti critici di controllo (CCP) con relativi limiti critici:

- **Acquisto prodotti:** il limite critico consiste nella presenza di documentazione di certificazione e della referenza del fornitore.
- **Trasporto e ricevimento prodotti deperibili:** i limiti critici sono dati dalle temperature dei prodotti al ricevimento, dall'integrità delle confezioni, dall'assenza di difetti, dal rispetto delle date di scadenza.
- **Conservazione prodotti deperibili:** il limite critico è la temperatura di conservazione o, più in generale, le condizioni di conservazione.
- **Magazzino:** i limiti critici sono il tempo di permanenza del prodotti e l'assenza di tracce di infestazione.

Vediamo alcuni Approfondimenti in riferimento ai punti critici di controllo di differenti produzioni:

### **Produzione di gastronomia**

- ✓ *Manipolazioni:* la presenza di formazione igienica del personale, modalità di comportamento, livello di pulizia dell'ambiente e delle attrezzature, da verificare visivamente oppure al tatto.
- ✓ *Cotture brevi:* tempi e temperature di cottura.
- ✓ *Raffreddamento dopo cottura:* il tempo di raffreddamento.
- ✓ *Esposizione a freddo:* la combinazione di temperatura e tempo di esposizione.
- ✓ *Esposizione a caldo:* la combinazione di temperatura e tempo di esposizione.



## Pescherie

- ✓ *Manipolazioni al banco:* limiti critici sono la presenza di formazione igienica del personale, le modalità di comportamento, il livello di pulizia dell'ambiente e delle attrezzature, da verificare visivamente oppure al tatto, la frequenza della pulizia degli utensili.
- ✓ *Uso di acqua e ghiaccio:* l'uso esclusivo di acqua e ghiaccio prodotti con acqua potabile.



## Vendita di carne

Oltre a quelli validi per tutte le attività, sono punti critici anche le operazioni di manipolazione, in particolare se vengono utilizzati tritacarne. In questo caso il limite critico è il livello di pulizia del tritacarne, o comunque delle superfici o utensili impiegati.



## Salumeria artigianale

- ✓ *Aggiunta di acqua* (limiti di contaminazione dell'acqua utilizzata).
- ✓ *Dosaggio di sale e conservanti* (limite critico sono le concentrazioni di nitrito e nitrato di sodio)
- ✓ *Stagionatura* (limiti critici sono i valori di pH e di attività dell'acqua al termine della stagionatura)



## Ortofrutticoli

- ✓ *L'acquisto dei prodotti e la scelta dei fornitori:* l'approvvigionamento esclusivo da fornitori qualificati e la presenza di referenziazione. I residui di fitofarmaci devono essere inferiori ai limiti tollerati secondo la legge.



Massimo Gelati, imprenditore e consulente di direzione nel settore alimentare, è fondatore e presidente del Gruppo Gelati di Sorbolo (PR), è stato il delegato e socio fondatore della delegazione di Parma dell'Accademia Italiana della Cucina, ed è docente di Alma, Scuola Internazionale di Cucina Italiana. E' autore di 9 libri di successo sui temi della qualità e dell'agroalimentare.

## Bollito d'amore



Ricordo come fosse ieri l'edizione romagnola delle nostre Stelle, ospiti in un tempio della gastronomia come *Casa Artusi*. Degli attimi trascorsi nella mecca forlino-popoliana della cucina, ricordo la sensazione di vivere un'esperienza unica, tra le pareti di una vera e propria istituzione. Ricordo gli sguardi curiosi degli amici Chef, la soddisfazione di quei premiati che, tra quelle mura, si riconoscevano come parte di una tradizione millenaria. Un'esperienza autentica, che ha lasciato un fascino ricordo.

Per questo e per l'ormai viziato occhio critico, sempre alla ricerca di spunti "diversi", quel cartellone che tappezzava tutta la città, in un fine settimana di inizio ottobre, mi ha incuriosito. E così ho scoperto che l'Artusi non si occupa solo di cene e tavolate, ma anche di teatro, e che quella che sarebbe stata l'anteprima nazionale al Petrella di Longiano, sarebbe stata anche la prima dello spettacolo che animerà il palcoscenico di Bologna per tutte queste festività natalizie.



"L'Artusi, bollito d'amore" si presenta così, come la narrazione della storia del gastronomo, scrittore e critico letterario di Forlimpopoli. Ma non solo. I protagonisti sono due comici del calibro di Vito (Stefano Biccocchi) e Maria Pia Timo, ingrediente che svela la natura tra il serio e il faceto di questa rappresentazione, una via di mezzo tra ricostruzione storica e fantasia. Alle risate si alternano momenti autentici ed evocativi, che hanno tutto il sapore di una terra come la Romagna. Se tra le pagine del libro si intuisce un rapporto singolare tra Pellegrino e Marietta, la sua governante, sul palco la dinamica prende forma in un vero spettacolo. Gli attori interpretano tre personaggi a testa, si muovono tra gli spazi di una autentica cucina dell'800, perfettamente funzionante, tra pentole in rame, mobili d'epoca e piume di struzzo.

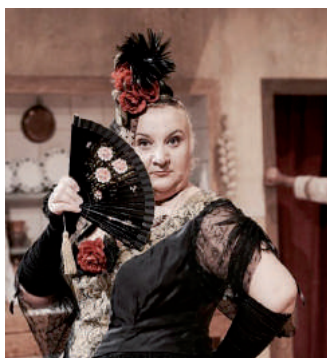


Autore del testo teatrale è il marito della protagonista, Roberto Pozzi, che ha consegnato al regista (Alessandro Benvenuti) uno spettacolo in costume, ambientato a Firenze, dal ritmo scenico molto serrato, con cambi repentini, ricette live sul palco, aneddoti e scene inaspettate. Ne deriva una visione totalmente nuova sul famoso Pellegrino.

Lo spettacolo s'inserisce, infatti, in un progetto avviato dal teatro insieme con la società bolognese Cronopios, proprio incentrato sulla figura di Pellegrino Artusi e sul suo libro più celebre *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, presentato come una sorta di "blog d'altri tempi", grazie allo scambio di lettere, suggerimenti e critiche da parte delle lettrici.



In una recente intervista, l'attrice protagonista ha rilasciato una illuminante dichiarazione sulla genesi di questo progetto: «Se *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* non fosse anche un libro divertente in sé, pieno di commenti arguti e di storie di vita vissuta, non l'avremmo preso in considerazione per una commedia teatrale. Saranno recitate anche delle lettere che Pellegrino Artusi scrisse di suo pugno proprio perché fanno ridere. Sono perfette, altrimenti non avremmo mai pensato al teatro».



Partendo da qui, e passando attraverso un groviglio di amori e gelosie, Roberto Pozzi ha costruito una commedia esilarante sulla nascita del libro che ha fondato il gusto della nostra Italia, inserendo al suo interno un attento gioco sulla storia del Belpaese e i padri della patria quali Cavour, Garibaldi, Mazzini, Vittorio Emanuele II. Sotto la guida del regista Alessandro Benvenuti, la pièce assume una comicità raffinata, frutto della sua esperienza e maestria.



A Longiano le due serate di anteprima si sono concluse con una Cena Artusiana presso il Ridotto del Teatro insieme agli artisti. Il menù, realizzato dalla cucina di A Spasso, si ispira ad alcune ricette dell'Artusi, quali la piadina frita con squacquerone e rucola, il tortello alla lastra con patate e salsiccia, il crostino di fegatino di pollo, i passatelli con formaggio di Fossa di Sogliano, la pesca ripiena al cioccolato e zuppa inglese come dolci.

Per la replica bolognese di fine anno, una vera ciliegina sulla torta: un brindisi offerto dall'amico e maestro pasticciere Gino Fabbri. Un omaggio del solone bolognese della pasticceria a chi, mettendo d'accordo tutti, ha fatto la storia della nostra cucina, e di ricetta in ricetta, nei più svariati modi e nelle più diverse arti, continua ad animare i più moderni blog... e i più prestigiosi palchi. Da non perdere!

## La Trama

*Siamo a Firenze, sul finire dell'800, nella grande cucina di un romagnolo illustre in cui odori di soffritto, inchiostro e lumi ad olio si diffondono nell'aria. Aneddoti, segreti, ingredienti e ricette sono racchiusi in un quaderno destinato a diventare uno dei libri più venduti al mondo, la Bibbia di ogni mamma italiana, "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene". Ma "l'Artusi", come lo si chiama in famiglia, chi l'ha scritto? Lui, Pellegrino, o la sua governante Marietta? Chi era il cuoco? Artusi, Marietta o il marito di lei? Chi mangiava meglio e di più? Marietta, l'Artusi o i suoi gatti? Tra ricostruzione storica e fantasia, amori e gelosie, in scena una commedia esilarante sulla nascita del libro che ha unito il gusto, la lingua e gli animi di un'intera nazione. Due grandi attori comici, Vito e Maria Pia Timo, apparecchieranno per il pubblico una tavola ricca di personaggi, risate, colpi di scena, piatti e portate da leccarsi i baffi.*

## PILLOLE DI MARKETING



### JELFIE

La vita quotidiana è caratterizzata anche da mode, comportamenti collettivi che in un determinato momento sembrano del tutto indispensabili, anche se spesso fino a poco prima quasi nessuno ne sentiva la necessità; questo fenomeno è ulteriormente cresciuto per via della capacità di aggregazione e amplificazione tipica del web, come dimostra la mania del *selfie*. Probabilmente ormai tutti sanno che il *selfie* è un autoritratto realizzato attraverso uno smartphone, un tablet o una webcam puntati verso sé stessi o verso uno specchio, e condiviso sui social network. Ma cosa ne sapete della nuova tendenza che ne è derivata? Si chiama *jelfie* e rappresenta quegli scatti che **immortalano le persone mentre sono intente a saltare**. Il *jelfie* (termine che deriva dall'unione di due parole di lingua inglese, "jump" e "selfie"), è un fenomeno in grande crescita, che si basa sul presupposto che è preferibile inserire un po' di **movimento** nelle fotografie da condividere sui social, poiché lo scatto di una persona che salta mette allegria, è più naturale di una posa plastica, evoca una sensazione di azione e movimento che provoca positività. Fare marketing significa essere trendy: che ne dite di pubblicizzare la vostra attività con fotografie nel vostro locale del vostro personale e, perché no, dei vostri clienti, realizzate con questa tecnica?



### FOOD STYLIST

Il cibo è da sempre un elemento di forte attrattività: vedere un piatto ben fotografato mette di buon umore tutti e crea un irrefrenabile desiderio di degustarlo. Il grosso problema è che non è per niente facile fare una bella fotografia legata al cibo: una pizza fumante e piena di mozzarella filante, un fresco gelato con i gusti che debordano dal cono, una tagliata che appoggia su un letto di verdure, sono immagini quasi impossibili da immortalare senza imbattersi negli incidenti causati dalla presenza delle luci che scaldano l'ambiente, la tempistica necessaria ad effettuare lo scatto o il semplice aspetto che, come avviene con le persone, **alcuni ingredienti non risultano fotogenici**. E' qui che entra in gioco il *food stylist*, colui che si occupa di *rendere il cibo accattivante, attraente e gustoso*, solo attraverso un'immagine pubblicitaria e che deve quindi mixare in modo perfetto sia ciò che entra nel piatto, sia tutti gli elementi di corredo. Un buon *food stylist* è spesso l'unico modo per garantirsi di avere **un'immagine pubblicitaria di successo**; un po' cuoco, un po' fotografo, un po' psicologo, un po' mago: essere un *food stylist* di successo è una vera e propria **arte**.



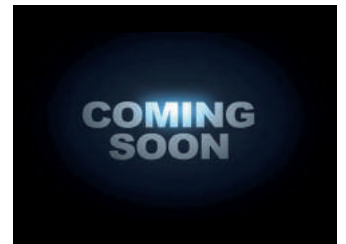
## CRIPTOVALUTA

In un mondo che migra sempre più dalla realtà fisica a quella virtuale, tutto segue questa naturale evoluzione: se acquistare il nuovo paio di scarpe dal proprio divano di casa o prenotare la prossima vacanza in Africa durante un trasferimento in treno è diventata una consuetudine diffusa, è evidente come il **denaro** stia diventando **sempre più virtuale**. Ci sono già intere nazioni, come ad esempio la Svezia, dove ormai la quasi totalità dei pagamenti in attività commerciali avviene senza l'uso di banconote. In questo nuovo scenario, sta diffondendosi quindi l'uso del termine **criptovaluta**, una parola che sempre più viene citata in articoli e notizie di stampo economico; si tratta di una forma di **valuta digitale** che viene **utilizzata come modalità di scambio attraverso la crittografia**, per convalidare le transazioni, consentendo di fatto di effettuare pagamenti online in maniera sicura. Ad oggi esistono non meno di 30 protocolli che consentono alternative rispetto alle valute con valore legale, dei quali probabilmente il più noto deriva dall'uso dei *bitcoin*: la rivoluzione digitale sta mandando in pensione molte consuetudini, probabilmente anche l'uso del portafoglio!



## TEASER

Ci troviamo in pieno campo pubblicitario e incontriamo il termine **teaser** - dall'inglese "to tease", "stuzzicare": si tratta di una **campagna pubblicitaria preliminare, di forte impatto**, che cerca di **suscitare** nel pubblico la **maggior curiosità possibile, senza però rivelare** la natura né il nome o la marca del prodotto pubblicizzato. Una tecnica resa famosa dal mondo del cinema, dove spesso viene diffuso un piccolo assaggio della nuova pellicola, per creare attenzione attraverso il tema, l'attore o il filone che il film in uscita va a toccare. Va da sé che questa tecnica può essere impiegata di fronte a **budget importanti**, prevedendo una **duplice mossa** per completare l'azione: al **teaser** deve per forza seguire una **comunicazione classica** che svela il mistero e completa il messaggio e, perché l'operazione risulti efficace, spesso è indispensabile che **qualche elemento del teaser** sia già di per sé **ad alta notorietà**. Questa tecnica suggerisce curiose interpretazioni: potrebbe essere il caso di un inserimento nel menu di qualcosa di appena accennato, presentato come un "prossimamente sui nostri piatti" o, interpretando il fenomeno in chiave fisica, la distribuzione a clienti mirati di un assaggio "anonimo" di un piatto speciale che potrà essere ordinato ritornando nel locale. Ricordate che la promozione è questione di tecnica ma anche di grande creatività!





## INTERVISTA A **SABRINA SCHENCH**

*Responsabile di Trentodoc,  
Istituto e Marchio che tutela e rende riconoscibile un vino speciale,  
lo spumante metodo classico*

**TRENTODOC**

Bollicine di Montagna

### **LE PRIME TESTIMONIANZE DELLA PRODUZIONE DI VINO IN TRENINO RISALGONO AL 3000 A.C. QUANDO NASCE L'ISTITUTO TRENTODOC E PERCHÉ?**

L'Istituto nasce nel 1984 per volontà di un piccolo gruppo di case spumantistiche, con lo scopo di promuovere l'immagine e la notorietà della **Doc Trento** e pertanto la qualità, l'origine, il metodo e la diffusione dello spumante di sicura origine trentina ottenuto con il metodo classico. Uvaggio selezionato, territorio esclusivamente trentino, rifermentazione in bottiglia e contatto con lieviti molto prolungato sono le caratteristiche che distinguono Trentodoc dalle altre bollicine. Le case spumantistiche **Trentodoc** sono 49, altamente qualificate e selezionate perché producono un vino speciale.



## COSA CONTRADDISTINGUE LE 49 CASE SPUMANTISTICHE CHE HANNO DECISO DI FAR PARTE DI TRENTODOC?

Trentodoc è formato da grandi e piccole realtà che producono oggi circa 130 etichette, tutte diverse fra loro, che seguono lo stile di ogni singola cantina, ma che sono unite da due caratteristiche importanti: il territorio e la qualità.

Intendo dire che ogni volta che si sorseggia un calice Trentodoc, si ha la certezza di degustare il territorio, perché si ritrova uno "stile trentino", oltre ad avvicinarsi a un vino di qualità.

## L'ISTITUTO È SUPPORTATO DALLA FONDAZIONE MACH, IMPORTANTE ISTITUZIONE CHE SI OCCUPA DI RICERCA E FORMAZIONE. QUAL È IL VALORE AGGIUNTO CHE SI CREA DA QUESTA COLLABORAZIONE?

La *Fondazione Mach* è un prezioso ente territoriale, sia di formazione che di ricerca, la cui autorevolezza è conosciuta ben oltre i confini regionali e nazionali. Avere vicino una realtà come questa, che collabora con le case spumantistiche, valorizza in modo importante il lavoro dell'Istituto. Per fare un esempio, grazie alla *Fondazione Mach*, Trentodoc può contare su una ricerca che ha determinato la sua carta d'identità, e ci ha permesso di definirlo su basi scientifiche come bollicine "di montagna".

## QUALI "BOLLICINE DI MONTAGNA" MEGLIO SI SPOSANO CON IL GUSTO DEL PANETTONE NATALIZIO?

Normalmente siamo abituati a proporre Trentodoc come abbinamento ideale a tutto pasto, adatto alle più svariate occasioni, da quelle di tutti i giorni a quelle uniche e speciali. Con i dolci, in generale, si può abbinare la versione Demi-Sec, che contiene un grado zuccherino più elevato rispetto alle versioni di Trentodoc più conosciute e diffuse che sono i *Non Dosati*, gli *Extra Brut*, i *Brut* ed *Extra Dry* nelle tipologie *Brut*, *Millesimati* e *Riserve*, bianche o rosate.





# ROTARI

TRENTODOC

*Una storia da scoprire*

Nel cuore delle Dolomiti, tra le valli e le colline del Trentino, nasce Rotari, uno spumante elegante e contemporaneo forgiato dal clima montano. Tra storia e leggenda, Rotari prende il nome dal valoroso Re longobardo Rotari che in Trentino Alto Adige combatté alcune delle battaglie più importanti nella conquista dell'Italia. **Trentodoc** è un "vino speciale" perché segue un antico ed affascinante processo di produzione, il cosiddetto **Metodo Classico**, che è il più antico sistema per produrre vino spumante ed è noto come metodo di rifermentazione in bottiglia. Conosciuto già da 400 anni, è fra tutti i sistemi di spumantizzazione il più prestigioso. In Italia il Trentino rappresenta un territorio particolarmente vocato, grazie ad una perfetta combinazione di terreni e varietà di microclimi.



## ROTARI

### 40 Anni Special Limited Edition

Un'edizione speciale e limitata creata per festeggiare i primi 40 anni di **Rotari**. Per questo importante anniversario hanno utilizzato una *liqueur d'expédition* realizzata secondo l'antica ricetta della Cantina. **Rotari 40 anni** è un Brut Riserva millesimato 2011.

Un *Blanc de Blancs*, vale a dire un Metodo Classico in purezza, ottenuto con le migliori uve Chardonnay selezionate nei vigneti collinari a nord di Trento, dove si trovano condizioni climatiche uniche: il terreno calcareo di origine dolomitica, l'altitudine media di circa 400 mt s.l.m. e l'ottima esposizione al sole. I vigneti sono inoltre accarezzati da una rinfrescante brezza lacustre che permette la naturale conservazione della croccantezza e intensità aromatica delle uve. Grazie alla combinazione di tutti questi fattori, **Rotari 40 anni** sprigiona caratteristiche organolettiche uniche ed aromi intensi.

Questa edizione speciale offre un colore dorato in una fontana di bollicine fini e persistenti che trascinano profumi di agrumi, pesca noce e albicocca ben amalgamati con garbate note di vaniglia e nocciola.

Al palato è molto vellutato e dona un gusto persistente e sapido.

**Grado alcolico:** 12,5%

**Temperatura di servizio:** 6-8°C



## ROTARI ALPEREGIS PAS DOSE' TRENTO DOC

Annata 2011

100% Chardonnay

Essenza della produzione spumantistica Alpe Regis, è ottenuto da una selezione di uve raccolte nei vigneti collinari che circondano la Piana Rotaliana. Si distingue per la sua maturità ed equilibrio.

**Vinificazione:** affinamento di 60 mesi sui lieviti.

Le uve sono state raccolte ad un stadio di maturazione più avanzato rispetto alle altre basi spumante. Questo ha consentito di ottenere dei vini base con acidità più controllata, ma ancora fragranti in termini di freschezza aromatica. La fermentazione malolattica totale del vino base ha ridotto ulteriormente l'acidità a vantaggio della morbidezza e pienezza gustativa. La scelta del lievito di *tirage* è stata fatta privilegiando alcuni ceppi che apportano rotondità al gusto grazie alla cessione di mannoproteine.

### Caratteristiche organolettiche

Tipiche note di nocciola e frutta secca ben armonizzate con i sentori di pesca, albicocca e mela gialla. L'assenza di dosaggio del liquore della casa permette di assaporare il gusto deciso e integro di questo spumante di razza, senza rinunciare al piacere di un gusto gradevole al palato.

### Abbinamenti

Aperitivo per intenditori e palati esigenti, si esprime al massimo con crudità di pesce pregiato.

**Grado alcolico:** 13 %

**Temperatura di servizio:** 6-8°C



### ROTARI

Via del Teroldego 1/E  
38016 MEZZOCORONA (TN)  
Tel. 0461.616399  
info@mezzacorona.it  
[www.rotari.it](http://www.rotari.it)



### NUOVA VESTE PER AMARO MONTENEGRO

Le 40 erbe aromatiche che da oltre 130 anni rendono **Amaro Montenegro** l'icona del sapore vero si presentano in veste natalizia, in un elegante *gift pack* sui toni del rosso, per accompagnare tutti gli indimenticabili momenti di condivisione di queste festività. Sui lati della confezione si rievoca l'originale storia della sua nascita e del suo ideatore, **Stanislao Cobianchi**. Accanto a brevi cenni sui selezionati ingredienti e l'inimitabile ricetta, si racconta il metodo artigianale di lavorazione da cui si ottengono le 6 note aromatiche a cui viene aggiunto il "premio", la settima nota, che suggella la perfetta sinfonia degli aromi. Una piccola chicca finale: il retro del cartoncino rosso diventa un originale biglietto di auguri.

[www.montenegro.it](http://www.montenegro.it)



### FATTORIA MANTELLASSI SULLA TAVOLA DELLE FESTE

Rosso, come il prezioso rubino, come gli sfolgoranti addobbi natalizi, come il colore della passione e con il suo profumo che ricorda i petali di rosa. Il **Maestrale di Fattoria Mantellassi** è pronto a svelare la sue straordinarie peculiarità ai palati più esigenti. Questo **Ciliegiolo Toscano DOC** della Maremma toscana è infatti un vino fresco, profumato, dai riflessi porpora e dal profumo intenso e fruttato. Avvolgente e molto equilibrato ha un retrogusto sapido, di buon corpo e armonico. Si sposa bene con piatti più leggeri, anche di pesce, ed è un must per un menù di Natale da gustare a tutto pasto.

[www.fattoriamentellassi.it](http://www.fattoriamentellassi.it)



### IL NATALE E' SPUMEGGIANTE CON CEDRATA TASSONI

Per celebrare le occasioni speciali come Natale e Capodanno, **Tassoni** propone la confezione regalo a tema natalizio che rappresenta anche un'ottima idea regalo. L'iconica **Cedrata**, bevanda analcolica frizzante, di colore giallo limpido con l'aroma naturale di cedro, viene presentata nella storica bottiglia in vetro nel suo massimo splendore in edizione limitata con sfondo bianco e decorazioni con soggetti natalizi in color oro. E per i veri appassionati, il brand *made in Italy* propone delle confezioni ancora più personalizzate da 3 o 4 bottiglie che prevedono, oltre alla **Cedrata**, le nuove bibite sodate fresche con aromi naturali come il Fiore di Sambuco, Il Mirto in Fiore e la Tonica Superfine.

[www.tassonishop.it](http://www.tassonishop.it)

## IL PROSECCO DOCG CHE AIUTA I DISABILI

**Le Manzane**, cantina di S. Pietro di Feletto (TV), presenta per le festività il nuovo **Conegliano Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore Extra Dry limited edition**, originario dalle colline moreniche delle Prealpi Trevigiane tra Conegliano e Valdobbiadene. Il vino è frutto di una vendemmia solidale. Parte dei proventi saranno infatti devoluti alla onlus *"Disabili No Limits"* presieduta dall'atleta paraolimpica **Giusy Versace**. Da una varietà di Glera, il prosecco si caratterizza per il colore paglierino brillante ravvivato dal perlage e dal profumo fruttato con sfumature floreali. Da aperitivo per eccellenza

[www.lemanzane.com](http://www.lemanzane.com)



## NUOVO LAMBRUSCO METODO CLASSICO PER CANTINA DELLA VOLTA

**Cantina della Volta** presenta un'interpretazione originale di un'uva e un vino come il Lambrusco di Sorbara: è **DDR 2009**, acronimo di *"degorgiatura dosaggio recente"* come recita in modo esplicito anche l'etichetta. Il **DDR Lambrusco di Modena Spumante DOC Metodo Classico Vendemmia 2009** è uno spumante rosso brut ottenuto dalla vinificazione di sole uve di Lambrusco di Sorbara coltivate nei terreni alluvionali del fiume Secchia. Un vino originale e di grande impatto sotto ogni punto di vista, a partire dall'importante struttura complessiva. La trama colorante, rubina con spuma porpora, è ricca e marcata, l'impatto olfattivo è deciso, intensamente fruttato con chiare sfumature di ciliegie, more e ribes, mentre al palato freschezza e potenza complessiva ben si fondono per donare un sorso immediatamente piacevole e di lunghissima persistenza

[www.cantinadellavolta.com](http://www.cantinadellavolta.com)



## DOGAILO TOSCANO ROSSO IGT, FRAGRANZA E MORBIDEZZA

**Dogajolo Toscano Rosso IGT** è uno dei vini più innovativi della **Carpineto**, la cui produzione copre tutti i grandi rossi della Toscana delle più prestigiose DOCG. Un rosso rubino vivo molto intenso, un baby *"Super Tuscan"*, le cui caratteristiche non sono mai state trovate insieme nello stesso vino. In lui sono racchiusi la forza della gioventù, la maturità del legno, la morbidezza della classe, i profumi fruttati e fragranti. E' un vino pieno, morbido, rotondo, di ottima struttura. Il profumo è vinoso e nello stesso tempo fruttato, con sensazioni di ciliegia, gradevoli sentori di vaniglia, caffè e spezie. Perfetto con un timballo di tortellini.

[www.carpineto.com](http://www.carpineto.com)





### ASDOMAR ARRICCHISCE LA TAVOLA NATALIZIA

I **Filetti di Sgombro Grigliati al Naturale** e all'Olio di Oliva racchiudono tutta la semplicità e il gusto della qualità Premium di **ASDOMAR**, marchio di Generale Conserve specializzato nella produzione di conserve ittiche. Lo sgombro occhione è un pesce ricco di sapore noto anche come "lanzardo", pescato in modo sostenibile con reti a circuizione nell'Oceano Atlantico e lavorato da esperte artigiane nello stesso luogo della pesca. La sua grigliatura regala un gusto deciso, che si unisce a un'ottima presentazione: solo filetti compatti, perfettamente puliti e grigliati. Versatili e saporiti, si prestano ad accompagnare diversi piatti, dall'antipasto ai secondi.

[www.asdomar.it](http://www.asdomar.it)



### NOCI BRASILIANE, IL "SUPERFOOD" DELL'AMAZZONIA

Non chiamatelo un semplice "cibo da aperitivo": le **noci brasiliane**, o noci dell'Amazzonia, sono un alimento completo e salutare, utilizzabile in maniera creativa all'interno di ricette dolci e salate. Un altro "superfood" da aggiungere alla lista delle ricchezze brasiliane, apprezzate a livello internazionale in maniera sempre crescente. Secondo i dati di **Apex - Brasil - Agenzia Brasiliana per la Promozione del Commercio e degli Investimenti** - il Brasile, nel 2016, è stato il secondo principale esportatore di noci. Oltre ad un sapore che si presta facilmente alla sperimentazione in cucina e ad una particolare consistenza, sono ricche di selenio, di fibre, vitamine e minerali, che aiutano a prevenire l'invecchiamento rafforzando il sistema immunitario.

[www.apexbrasil.com](http://www.apexbrasil.com)



### IL COTECHINO MEDAGLIA D'ORO DI LEVONI

E' da sempre il piatto per eccellenza dei cenoni del Veglione. Certificato 100% italiano perché ottenuto da suini nati, allevati e trasformati in Italia, il **Cotechino Medaglia d'Oro Levoni** è composto da una macinatura di carni suine di qualità, tagli magri, grassi e cotenna insaporite con aggiunta di sale, pepe e altre spezie. La fetta è compatta e di colore roseo tendente al rosso. Il profumo ha aromaticità intensa ed il sapore è gradevolmente speziato, con buona consistenza e morbidezza al palato. È un prodotto precotto, Contiene solo aromi naturali; è senza glutammato aggiunto, senza glutine, senza lattosio e proteine del latte.

[www.levoni.it](http://www.levoni.it)



## STOP ALLO SPRECO ALIMENTARE CON LA DOGGY BAG

“Sdoganare” la **Doggy Bag** trasformandola in un gesto semplice e consueto ogni volta che si va al ristorante: questo è l’obiettivo di **Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi** - e di **Comieco - Consorzio per il Recupero e Riciclo degli Imballaggi a Base Cellulosica**, che uniscono le forze contro lo spreco alimentare e lanciano su scala nazionale il progetto **“Doggy Bag se avanzo mangiatemi”**. Saranno presto messi a disposizione dei ristoranti italiani eco - contenitori di design e **“made in Italy”**. Questa collaborazione consentirà di ampliare il raggio di azione del progetto, portando, in una prima fase, le pratiche e colorate Doggy bag in 1.000 ristoranti su tutto il territorio italiano.



## IL NATALE DI PRUGNE DELLA CALIFORNIA E BONVERRE

Per aggiungere un pizzico di benessere al **Panettone Bonverre**, basta utilizzare tra gli ingredienti un superfood come le **Prugne della California**. Il Panettone, ideato dallo chef **Andrea Valentini**, è caratterizzato da una cura singolare nella scelta degli ingredienti e nella preparazione: dalla farina macinata a pietra, al burro belga ottenuto per centrifuga, fino alle uova fresche. Inoltre, il prodotto è innovativo a partire dal suo percorso di lievitazione: viene lasciato a riposo per 50/60 ore. Questo processo sa donargli una straordinaria leggerezza e digeribilità. Incredibilmente versatili in cucina, le Prugne della California sono un’ottima alternativa agli zuccheri e per questo motivo si prestano a moltissime ricette.

[www.californiaprunes.it](http://www.californiaprunes.it)



## IL PANETTONE VERGANI RENDE OMAGGIO AL DUOMO DI MILANO

La liaison fra Milano e il più famoso dolce meneghino dura da secoli e per onorare questa tradizione **Vergani**, da oltre settant’anni il Panettone di Milano, ha dedicato alle bellissime tarsie del pavimento del Duomo i nuovi incarti della collezione natalizia 2017. Una rivisitazione dell’elegante disegno quattrocentesco, a metà fra il floreale e il geometrico, in cui compaiono una grande “rosa” centrale, delle conchiglie disposte “a pettine” e altri motivi floreali intorno. Vergani rende omaggio a questa meravigliosa opera d’arte con i tre nuovi incarti raffinati da collezionare: il **Panettone Classico**, il **Panettone Soave** (senza canditi) e la **Veneziana**.

[www.panettonevergani.com](http://www.panettonevergani.com)



## PERCHÉ UN CUOCO IN ITALIA NON PUÒ LAVORARE FINO A 70 ANNI?

### Lettera al Legislatore

Perché un cuoco in Italia non può lavorare fino a 70 anni? In questi giorni di riforma delle pensioni credo sia doveroso creare un po' di attenzione. **Quali sono le caratteristiche tecniche per cui un lavoro possa dirsi usurante?** Sono di natura mentale? Fisica? Lo stress operativo è dato dai clienti da servire 2 volte al giorno 6 - 7 giorni a settimana o da 20 ragazzini che strillano? È più faticoso stare 10 -14 ore al giorno in piedi in una cucina o 24 ore a settimana in una scuola? Non per togliere i diritti ad altre categorie, ma solo per far cadere l'attenzione su dati oggettivi. Direi che siamo a pieno titolo fra i lavori usuranti.

I legislatori hanno presente la differenza fra ristoratore, cuoco e tutti gli altri operatori di cucina? L'argomento è troppo delicato per poter attribuire ai soli chef il diritto ad un po' di giustizia. Nel nostro mestiere c'è una grande frammentazione. E' diverso lavorare in una mensa ospedaliera, in un albergo stagionale, in un ristorante a la carte o stellato, in un catering...

Altro argomento importante è quello della contribuzione per gli operatori stagionali e per quelli che vivono di extra, come unica possibilità concreta per loro atualizzabile. Una volta, tra la stagione invernale e quella estiva, tutti gli operatori del settore avevano praticamente un anno di lavoro e di contributi (*oltre a stipendi davvero importanti rispetto ad oggi*); oggi in estate dura dai 60 ai 120 giorni ed in inverno dai 60 ai 100: è davvero dura per un operatore!

Chiedo ai colleghi di aiutarci a censire per poi codificare tutte le modalità in cui il nostro lavoro viene svolto, così da poter capire cosa possiamo fare NOI per migliorare le nostre condizioni. Questo messaggio è rivolto anche alle altre Associazioni perché il bene non ha "bandiera". Non mi sognerei mai di proporre la pensione a 50 anni poiché sarebbe anacronistico. Da chef ho imparato ad analizzare e risolvere i problemi. Chiedo però al legislatore di **organizzare un tavolo tecnico** in cui discutere come suddividere per gruppi operativi la nostra categoria, in modo da mandare in pensione tutti quelli che correrebbero il rischio o di morire in cucina o di essere emarginati dal mondo del lavoro che conta.



A handwritten signature in white ink, appearing to be 'R' followed by a stylized flourish.



# AGENDAPCI

27 NOVEMBRE

Experience Formativa



GENOVA,  
SOGEGROSS

*"I menu delle feste: perché il cliente si senta a casa"*

A cura di **Liborio Genovese** – Titolare Squadra Nazionale APCI Chef Italia

11 DICEMBRE

Masterclass Mani in Pasta

ROMA,  
RISTORANTE DORIA CENTER

Approfondimenti sulla farina, l'impasto, la stesura e la cottura.  
In collaborazione con **#APCILazio** e **Molino Caputo**

15/16 GENNAIO

Presentazione Ufficiale Ambasciatori



CAMPOBASSO

E shooting fotografico

20/24 GENNAIO

**Sigep**

RIMINI – SIGEP

Venite a trovare gli **#APCIChef**

11 – 13 FEBBRAIO

BIT Borsa Internazionale del Turismo



Mi.Co. MILANO

Scoprite come partecipare al **CONTEST YOUNG CHEF MISTERY TEAM**  
Info a pag.



19 FEBBRAIO

Mastershow stellato firmato **Divine Creazioni Surgital**

NAPOLI

*"La pasta senza uguali"*

25/28 FEBBRAIO

**G-PEXH**  
GLOBALPESCA - PRODUCTS EXHIBITION  
**2018**

STRESA

Annuale appuntamento firmato **Globalpesca** in collaborazione con **#APCI**

3/5 MARZO

MILANO



26/27 MARZO  
SAVE THE DATE

LE STELLE DELLA  
RISTORAZIONE



SEGUI TUTTE LE TAPPE DEL GIRO D'ITALIA 2018  
INSIEME ALLA SQUADRA NAZIONALE **#APCICHEFTALIA**

12 MARZO

1° Tappa Giro d'Italia & Educational Dinner



# ALTACUCINA

IL NUOVO PROGETTO  
DEDICATO ALLA RISTORAZIONE  
PROFESSIONALE



5

FABBRICHE  
ALTAMENTE  
SPECIALIZZATE

3

MATERIALI PER LA  
COLTELLERIA

7

RIVESTIMENTI SPECIFICI  
PER LA RISTORAZIONE

579

ANNI DI  
ESPERIENZA

15

MATERIALI  
DI COTTURA

43

LINEE  
DI PRODOTTI

300

FORME

1850

ARTICOLI

ZWILLING Group