

#APCI è



CONDIVISIONE

Riconoscersi **Emergere** Crescere

OPPORTUNITÀ

Nuovi orizzonti professionali Tutela della categoria Dialogo con istituzioni & Ho.Re.Ca

VISIBILITÀ

Rivista L'Arte in Cucina Progetti editoriali Social network

Cucina





GIOVANE. DINAMICA E SOPRATTUTTO... ITALIANA

CONTATTI: Via Zanella, 44 / 7 - 20133 Milano Tel. 02 76115315 info@cucinaprofessionale.com www.cucinaprofessionale.com











Migliaia di autorevoli chef professionisti, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, una presenza dinamica e frizzante a garanzia del successo dei più importanti format ed eventi gastronomici. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche

A BIT of Taste un viaggio nel mondo del cibo



Spenti i riflettori sul mondo dei viaggi con la conclusione dell'ultima edizione di BIT, Borsa Internazionale del Turismo, manifestazione che quest'anno ha scelto la nostra Associazione per organizzare un'area dedicata al turismo enogastronomico, in costante e rapida crescita nel Mondo e nel nostro Paese. E così APCI è stata orgogliosamente, e nuovamente, partner di Fiera Milano nella realizzazione di A BIT of Taste, uno spazio dedicato al gusto - al suo esordio all'interno della manifestazione - che ha visto alternarsi nelle proprie cucine alcuni tra i più importanti chef nazionali e ali studenti dei principali istituti alberghieri italiani. Una finestra sul gusto delle tradizioni regionali, con un occhio ad alcuni Paesi stranieri. Dal 2 al 4 aprile a Fieramilanocity e MiCo si è parlato di quali Regioni e Paesi visitare, come visitarli e delle motivazioni che inducono al viaggio. Tre giornate di business che, in 16.353 incontri di match-making hanno fatto incontrare 2.000 espositori con 1.500 top buyer profilati, oltre a più di 2.000 travel blogger e 2.000 esponenti dei media accreditati. Grandissimo interesse per un settore in grande fermento, sia in Italia che all'estero, ed elevata l'attenzione per il mondo enogastronomico come motore per un turismo attento e curioso. L'altissima affluenza di operatori e pubblico all'Area "A BIT of Taste" gestita da APCI, ne è stata una valida dimostrazione. Si sono avvicendate 11 regioni italiane e 4 stati stranieri, che hanno promosso attraverso seguitissimi show cooking i prodotti e i percorsi enogastronomici locali, raccontando una storia che ha radici nelle tradizioni e che fa parte di un percorso possibile e di valore all'interno del proprio territorio. Tutti gli show cooking hanno visto, oltre alla partecipazione di chef ospiti, il coordinamento dei cuochi della nostra Squadra Nazionale #APCI Chef Italia, che si è dimostrata un'ottima padrona di casa. L'area è stata anche palcoscenico per il casting del progetto Obiettivo Apprendistato che vede la nostra Associazione impegnata con oltre 100 Istituti Alberghieri per selezionare i migliori giovani emergenti d'Italia. Un percorso che ha preso il via a novembre 2016 e che si concluderà a Host 2017, dove gli studenti selezionati avranno l'opportunità di intraprendere un periodo di apprendistato con i principali player del mercato Ho.Re.Ca. Non ultimo, tutti gli studenti hanno avuto la possibilità di proporsi e di parlare con importanti aziende presenti a Bit4Job, un recruiting day organizzato dal nostro partner LavoroTurismo.it. Sono veramente orgogliosa della grande attenzione per l'enogastronomia come leva per promuovere il turismo in Italia e nel mondo. Il nostro obiettivo in questo percorso è stato proprio quello di valorizzare professionisti, giovani o già affermati, che potessero portare significative competenze anche nel mondo del turismo, creando un circolo virtuoso che porti benefici al nostro Paese. Siamo felici di essere riusciti nel nostro intento e di averlo fatto all'interno di quello che è stato uno dei più importanti market place turistici, credendo nella BIT Revolution, che ha suggellato una formula di successo che ha puntato sulla qualità e sull'eccellenza. Sovielle

Altro importante tassello per la nostra APCI!

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 Espositio - Laura Magenta - Marta Tosi PROGETTO GRAFICO/IMPAGINAZIONE: Chiara Rizzolo STUDIO FOTOGRAFICO: Simonetta Castellazzi

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO:
Sonia Re — Guido Castagna — Carlo Donetti
Stefano Sanfilippo — Vincenzo Tarantino —
Giovanni La Rosa — Moreno Cedroni —
Silvio Battistoni — Giovanni Pace — Gabriele Bozio
Chiara Canzoneri — Valentino Marcattilii
Massimiliano Mascia — Lionello Cera
Luigi Lo Scalzo — Francesco Audia
Graziano Mazzon — Ciro Farella — Gabriella Urso
Antonio Guida — Amedeo Segarelli
Riccardo Marello — Massimo Gelati — Ester Esposito
Davide Pini — Carlo Boschi — Paolo Sacchetti
Laura Magenta — Roberto Carcangiu

DIREZIONE — REDAZIONE — PUBBLICITÀ: 20133 Milano — Via G. Zanella, 44/7 Tel. 02/76115315 — Fax 02/76115316 info@cucinaprofessionale.com www.cucinaprofessionale.com

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 graduitamente ai soci dell'Associazione Professionale 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.



M

In Copertina: "Uova di Pasqua". Realizzate da Guido Castagna Torino, www.guidocastagna.it

EDITORIALE
A BIT of Taste: un viaggio nel mondo del cibo
di Sonia Re

LA VOCE DELL'ACCADEMIA
Cambia il tuo cibo con un click
di Carlo Donetti

IL PERSONAGGIO DEL MESE Intervista doppia: Simona Greco – Nello Martini intervista di Sonia Re

IL PRODOTTO
Pistacchi Americani
a cura della redazione

Gusto delle Delegazioni La cucina siciliana

LE SOSTE PER APCI Moreno Cedroni

18 JRE PER APCI Silvio Battistoni

20 Ampi per APCI Giuseppe Pace

Scuola DI CUCINA Integrali di Gabriele Bozio









MARZO/APRILE 2017 - ANNO XX - N. 115

Mastershow Surgital Castel S. Pietro Terme (Bo) 30 gennaio Cavasagra di Vedelago (Tv) 27 febbraio

Teconologie e Tendenze L'applicazione del sistema HACCP nella ristorazione di Massimo Gelati

36 70 CAMEO / APCI LA CUCINA NELL'ARTE In scena la ristorazione: Bedda Maki a cura di Ester Esposito

BIBLIOTECAPCI

Gastromarketing Pillole di Marketing di Davide Pini

GRANDECUCINA per APCI Sinergia perfetta Spazio diVino Carlo Boschi Intervista di Sonia Re

Simposio Nazionale "Stelle della Ristorazione"

Matera – 13/14 Marzo

Enopercorsi Carpineto Grandi Vini di Toscana

Si Parla di Noi a cura della redazione

News Vino a cura di Laura Magenta

SPAZIO AFIDAMP

News Cibo a cura di Laura Magenta

66

Spazio Ifse

L'OPINIONE Il "Dopo Matera" di Roberto Carcangiu

SPAZIO IFSE

AGENDAPCI











CAMBIA IL TUO CIBO CON UN CLICK

Se non si ha voglia di cucinare, ci pensa lo "chef on demand" con piatti gourmet che arrivano direttamente a casa.

Il mondo che ci circonda sta cambiando a una velocità impressionante. L'innovazione, ormai, è una costante della nostra vita, e una parte importante di essa ripone la sua base nei grandi classici. Stiamo parlando della cucina. Da secoli fedele alle sue ricette e ai suoi sapori, tiene stretta la sua essenza tra le mani. Lo fa anche ora, in questo mondo in complessa evoluzione, sfruttando la tecnologia al suo servizio, senza farsi inglobare da essa. Le sperimentazioni artistiche e culinarie sono, da tempo, ben accette da palati più disparati, ma a volte non accessibili a tutti. Il poco tempo, il costo o la distanza, incidono negativamente sulla nostra esperienza gastronomica. La tecnologia, tuttavia, ci viene in soccorso: si è aperta l'era delle APP. Riescono a portare nelle case la cucina del ristorante preferito, ottenendo anche il risultato di farci risparmiare qualcosa in termini di denaro e tempo. Nelle grandi metropoli, i servizi di delivery on demand, di consegna a domicilio, sono infatti sempre più diffusi. E ora, con alcune di queste applicazioni, ci possiamo permettere il lusso di fare esperienze, che, fino a poco tempo fa, sarebbero state limitate o addirittura impossibili. Un esempio è "Moovenda", che permette, a Roma, di ordinare al ristorante anche se questo è chiuso. Dando, inoltre, la possibilità di vincere sconti e credito da utilizzare alle prossime consegne. Un caposaldo di questo nuovo mondo è "JustEat" (presente in Italia dal 2011, oggi opera con più di 5 200 ristoranti affiliati in oltre 500 comunil



I ristoranti delle principali città italiane aprono le loro cucine sui telefonini e con pochi touch si è a tavola. Addirittura, a Londra, si può già sperimentare la consegna a domicilio da parte di un robot. Altro grande nome, che sta cercando di affermarsi in questa fetta di mercato, è "Uber EATS". Nata nel 2014 a Los Angeles, come spin-off di "Uber", in tre anni ha visto triplicarsi il numero dei ristoranti partner. Ora, a Milano, è possibile ordinare il cibo dei migliori ristoranti e locali milanesi oltre l'area della Circolare esterna, consegnati direttamente dai corrieri partner di "Uber". Un altro grande fenomeno in crescita (tutto italiano) è "FoodRacers". Una start - up trevigiana di Andrea Carturan, che permette di gustare tanti menu a domicilio, consegnati da "padroncini", che mettono a disposizione il loro tempo libero, senza vincoli di orari, in assonanza con la sharing economy. Portale dedicato all'alta gastronomia è "GnamShop": un sistema di selezione di esperti cuochi permette di gustare deliziosi piatti gourmet direttamente a casa. Gli chef che vogliono far parte del circuito, devono sottoporsi a varie prove, che partono dal test dei loro piatti, fino alla visita di un incaricato che verifica l'ambiente in cui viene preparato il cibo. Possiamo trovare, però, anche applicazioni più settoriali, come "Pizzabo", per una classica consegna a domicilio della pizza preferita, o "Zushi", se il sushi è la vostra passione. Se invece volete mettere alla prova le vostre capacità in cucina, potreste voler provare "Fanceat": un nuovo modo di cucinare che permette di diventare chef a prova d'errore, con una semplice occhiata a istruzioni, foto e video per realizzare i piatti in meno di mezz'ora, compresi nel vostro ordine. Ingredienti già pronti e dosati, per essere cotti/preparati in piatti gourmet, in 24/48 ore in tutta Italia, in giornata se si vive a Torino. Allora perché non dare una chance a questi nuovi servizi e lasciarsi sedurre da un tuffo gastronomico a portata di smartphone?

*ACCADEMIA VERSILIA STORICA







INTERVISTA DOPPIA

SIMONA GRECO - Exhibition Director Art, Fashion, Hospitality, Travel Fiera Milano NELLO MARTINI - Exhibition Manager Bit - Fiera Milano

COSA HA RAPPRESENTATO BIT 2017 PER IL SETTORE DEL TURISMO IN ITALIA E NEL MONDO?

SG: Il WTO, l'organizzazione per il turismo delle Nazioni Unite, stima che nel 2016 gli arrivi internazionali nel mondo siano stati 1,2 miliardi. Di questi, il 40% – cioè oltre 500 milioni – hanno interessato l'Europa, che è cresciuta del 4% confermandosi prima destinazione mondiale. Anche per il nostro Paese il 2016 è stato un anno positivo: gli arrivi internazionali sono cresciuti dell'1% toccando quota 56 milioni, quasi uno per ogni residente. Ma l'evoluzione non è solo quantitativa, è anche qualitativa: il viaggiatore cambia, va alla ricerca di esperienze uniche. E l'Italia, con il suo saper vivere ammirato in tutto il mondo, è in pole position per capitalizzare questi cambiamenti. Questo è il senso della rivoluzione che abbiamo voluto imprimere a BIT: una manifestazione più dinamica, esperienziale e business oriented, capace di valorizzare i trend in ottica di opportunità di business per tutti gli attori della filiera...

NM: Il cuore della rivoluzione BIT 2017 è stata la maggiore focalizzazione sulla segmentazione per target, che riflette la crescente diversificazione tra i viaggiatori. Per questo abbiamo delineato tre percorsi, dedicati alla vacanza, il turismo di lusso e quello convegnistico, e gli espositori hanno capito questa logica, al punto che diversi tra loro hanno scelto di avere presenze multiple. A questi si sono aggiunte le aree dedicate ai segmenti più in crescita, come il Wedding, l'Enogastronomia, lo Sport e il turismo LGBT. Inoltre abbiamo investito molto sui quasi 1.500 buyer italiani ed esteri profilati, che quest'anno presentavano un tasso di rinnovo intorno al 40%. Infine, ha contribuito al successo anche la nuova location, più connessa con la città.

BIT: una formula la cui validità è confermata dai risultati: quasi 50mila visitatori, 16.356 appuntamenti di business mirato e 8.408 partecipanti a 129 eventi.

COME GIUDICA LA PRIMA COLLABORAZIONE TRA L'ASSOCIAZIONE Professionale cuochi Italiani e bit?

SG: L'accordo con APCI si inserisce in una più ampia strategia di partnership istituzionali che, come Fiera Milano, stiamo implementando per tutte le nostre manifestazioni di punta. Vogliamo che ciascuna delle nostre fiere di proprietà diventi un hub per il proprio settore economico di riferimento, non solo una piattaforma di business ma anche un aggregatore di conoscenze. Nell'economia sempre più internazionalizzata di oggi, fare business efficace significa innanzitutto padroneggiare la conoscenza e l'informazione. Per questo le nostre fiere già da tempo sono andate oltre il vecchio concetto di "vetrina" per trasformarsi in partner globali degli operatori...

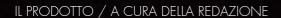
NM: Tutte le ricerche dimostrano che l'enogastronomia è uno tra i principali driver del nuovo turismo motivazionale. L'accordo con APCI ci ha permesso di valorizzare questa ibridazione in maniera davvero completa: gli chef di APCI hanno realizzato eventi e coinvolgenti show-cooking per tutti e tre i giorni di manifestazione, appassionando i visitatori con tour enogastronomici "virtuali" delle varie tradizioni regionali italiane e dei Paesi esteri, anche poco conosciute in Italia, come la gastronomia albanese o moldava. È stata sicuramente una delle iniziative più apprezzate dai visitatori. Vorrei sottolineare anche gli show-cooking di Obiettivo Apprendistato, un'iniziativa con cui abbiamo dato visibilità agli studenti degli istituti alberghieri, i migliori tra i quali avranno la possibilità di partecipare a stage in importanti realtà dell'ospitalità.

QUALI SCENARI POTREBBERO CREARSI IN FUTURO CHE ALIMENTERANNO SEMPRE DI PIÙ IL CONNUBIO TRA CUCINA E TURISMO?

SG: L'evoluzione in senso motivazionale ed esperienziale del turismo non è una moda passeggera, ma una tendenza a lungo termine. In quest'ottica, questo connubio non potrà che crescere nei prossimi anni. I segnali sono incorag gianti: nel 2016 il valore delle nostre esportazioni agroalimentari, calcola Coldiretti, ha segnato il record di tutti i tempi con 38 miliardi di euro e appare sempre più vicino il traguardo dei 50 miliardi fissato dal MIPAAF, che ci avvicinerebbe al primato dei nostri storici concorrenti francesi. Il nostro Paese vanta il maggior numero di prodotti a denominazione di origine o indicazione geografica protette del mondo. In chiave turistica, questo deve declinarsi nella capacità di guardare oltre i sentieri più battuti: valorizzare i piccoli borghi, le strade del vino o dell'olio, le zone meno toccate dal turismo di massa dove i viaggiatori - soprattutto i "repeater" che sono già stati in Italia e conoscono già il grand tour – possano davvero provare a vivere come "autentici italiani".

NM: L'enogastronomia continuerà sicuramente ad essere uno dei focus principali di BIT anche per le prossime edizioni. Regioni come Abruzzo, Molise o Veneto, e la destinazione Italia in generale sta puntando sempre più sul food & wine come motivazione di viaggio. In parallelo, vediamo crescere moltissimo questo interesse anche nelle destinazioni estere. Ad esempio, a BIT 2017 hanno puntato molto sulle loro tradizioni gastronomiche destinazioni come l'Argentina - che ha promosso i numerosi festival di street food che animano il Paese, in particolare quelli dedicati all'asado -, lo Sri Lanka, che organizza tour per far scoprire a food blogger e influencer la propria particolare cucina di mare, o anche il Bangladesh, una tradizione culinaria poco conosciuta e che è invece di grande interesse perché rappresenta un interessante mix di cucina indiana e sudest-asiatica.







PISTACCHI AMERICANI

Energetici e nutrienti, i pistacchi che portano allegria in cucina.

Appartenente alla famiglia delle Anacardiacee, il suo vero nome è *Pistacia vera*. La *pianta di* pistacchio è una pianta coltivata da migliaia di anni in Medio Oriente dove da sempre i suoi frutti vengono considerati una prelibatezza. Secondo la leggenda, in Persia (l'attuale Iran), il commercio di pistacchi significava poter disporre di ricchezze e di uno status sociale elevato. E' solo durante il I secolo d.C. che il pistacchio venne introdotto anche in Italia. Oggi tecnologie di produzione avanzate, sistemi di raccolta efficienti e metodi di coltivazione sofisticati rendono gli Stati Uniti il numero uno nella produzione globale commerciale dei pistacchi, con ben 950 produttori. La raccolta si svolge in ogni località dalla fine di agosto agli inizi di ottobre. Questo albero a ciclo biennale (raccolto abbondante un anno, scarso l'anno successivo) non ha un limite di età nella sua capacità di fruttificazione. Una volta maturi, i frutti del pistacchio vengono raccolti, puliti, selezionati e tostati rapidamente per ottenere uno snack perfetto o un ingrediente gastronomico. E se le cose buone e salutari vengono in pacchi piccoli, i pistacchi, con le loro proprietà nutritive e antiossidanti, non fanno eccezione. Ricchi di molte vitamine e sostanze

minerali essenziali, acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi, proteine e fibre, racchiudono un sapore intenso dato dal clima aspro, caldo e ventoso e dal terreno lavico particolare e pietroso. Il pistacchio è stato definito dagli chef la "nocciola eterea", perché aggiunge colore, consistenza e sapore come nessun altro ingrediente sa fare. I consumatori amano mangiarli accompagnandoli con un bicchiere di vino, una birra o in qualsiasi portata come elemento determinante. Rustici, raffinati o particolari, i pistacchi americani esprimono una bellezza naturale innegabile.





5 BUONI MOTIVI

per inserire i pistacchi nella tua ricetta



Sono ricchi di nutrienti

I pistacchi contengono vitamine, minerali e sostanze fitochimiche. Una manciata di pistacchi apporta circa il 20% del fabbisogno giornaliero di vitamina B6, così come il 20% di quello di rame e manganese.

Stabilizzano il metabolismo

I pistacchi non causano un picco di zuccheri nel sangue. Gli snack ad alto contenuto di carboidrati raffinati aumentano nel sangue i livelli di zucchero rapidamente e così attivano un altrettanto veloce aumento di insulina con la conseguenza che i livelli di zucchero nel sangue cadano sotto la media. Questo è il motivo per cui snack salutari come i pistacchi possono ridurre il rischio di malattie cardiache. Una carica di antiossidanti

Sono sostanze che possono proteggere le cellule contro gli effetti dei radicali liberi, sostanze dannose che avrebbero un peso nelle malattie cardiache, nel cancro, nell'artrite reumatoide e in altre. È dimostrato che il consumo di pistacchi può aumentare i livelli di antiossidanti nel sangue e contribuire a livelli più bassi di stress ossidativo.

Una buona fonte di fibre

Una porzione di pistacchi da 30 g fornisce 3 grammi di fibre, ovvero il 10% del fabbisogno giornaliero. Le fibre, come le proteine, aiutano a mantenere sazi più a lungo.

Migliorano l'umore

I pistacchi sono una buona fonte di triptofano, un aminoacido che aumenta i livelli di serotonina e può influenzare l'umore.



American Pistachio Growers è un'associazione no profit del settore agricolo che rappresenta più di 620 membri in California, Arizona e New Messico. APG è governata da un consiglio di amministrazione di 18 soci ed è finanziata interamente da coltivatori e operatori indipendenti con l'obiettivo comune di promuovere le proprietà nutrizionali dei pistacchi americani. Gli Stati Uniti sono al primo posto nella produzione mondiale di pistacchio dal 2008.

Per maggiori informazioni: www.americanpistachios.it

LA CUCINA SICILIANA

PALERMO E DINTORNI

La gastronomia sicula è probabilmente la più antica d'Italia, ogni cultura vi ha lasciato qualche eredità di sapori, gusti e tradizioni che si sono mescolati tra loro creando qualcosa di unico.

La Cucina Siciliana è forse quella più legata alla storia e alla cultura del proprio territorio, nonostante, nel corso dei secoli, si sia evoluta profondamente grazie alle influenze greche, arabe, mediterranee e nordafricane. A farla da padrona sono i profumi intensi e aenuini degli agrumi, limoni, arance, pompelmi, il profumo inconfondibile dell'olio EVO, la freschezza del pesce e degli ortaggi. Sono così tanti i prodotti e le peculiarità del territorio che si dovrebbe parlare non di cucina siciliana ma di cucine siciliane, al plurale. Spostandosi da nord a sud, viaggiando di città in città troviamo infatti abitudini e tradizioni introvabili in altri luoghi dell'isola. Concentriamoci sulle tradizioni del capoluogo e delle zone limitrofe. Uno dei must della cucina palermitana è la caponata, antipasto a base di melanzane fritte e condite con una salsa agrodolce. Gli anelletti al forno - lontano retaggio del passato arabo sono una ricca pasta al forno realizzata come piatto unico nei giorni di festa. Altri piatti celebri in tutto il mondo sono la pasta con le sarde, involtini, polpo bollito, tassativamente appena pescato. Altro capitolo è il cosiddetto cibo da strada come le panelle, lo sfincione, una pizza morbida con pomodoro,

cipolle e acciughe; le arancine di riso e il pani ca' meusa (pane con la miza) spolverato di caciocavallo grattuggiato. A Caltanissetta è possibile degustare una grande quantità di formaggi tipici, famosa è la ricotta al forno, ottima da grattugiare sulla pasta. Il Fiore Sicano è un altro formaggio storico, realizzato tuttora con antiche tecniche. Piatti tipici sono le pizze muffolette, farcite solitamente con cipolla e acciughe; il macciu, particolare zuppa con purea di fave e la mbriulata, focaccia ripiena di salsiccia, olive nere, cipolla e pecorino.

Ora allontaniamoci dall'entroterra, verso una delle coste più spettacolari della Sicilia, proprio di fronte alle isole Egadi. La cucina trapanese è prevalentemente marinara, abbondano i piatti a base di pesce, soprattutto tonno. Famosissimo è sicuramente il couscous di pesce. Parente stretta del couscous è una preparazione chiamata frascatole, si tratta di semola di grano duro impastata sino ad ottenere dei grani più grossi. Un discorso a parte andrebbe aperto per i dolci. Granite, gelati artigianali, brioches con gelato, cassate, cannoli rendono la Sicilia il paradiso degli amanti dei dessert.



STRINGOZZI CON VELLUTATA DI BROCCOLETTI MANZO E ARIA DI PARMIGIANO

Cuoco Autore: Stefano Sanfilippo - Caltanissetta

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Stringozzi g. 280;

Broccoletti g. 250;

Manzo g. 140;

Olio di oliva g. 70;

Caciocavallo g. 30;

Panna g. 250;

Latte g. 150;

Parmigiano g. 120; Limone n. 1;

Spicchio d'aglio n. 1.

PROCEDIMENTO

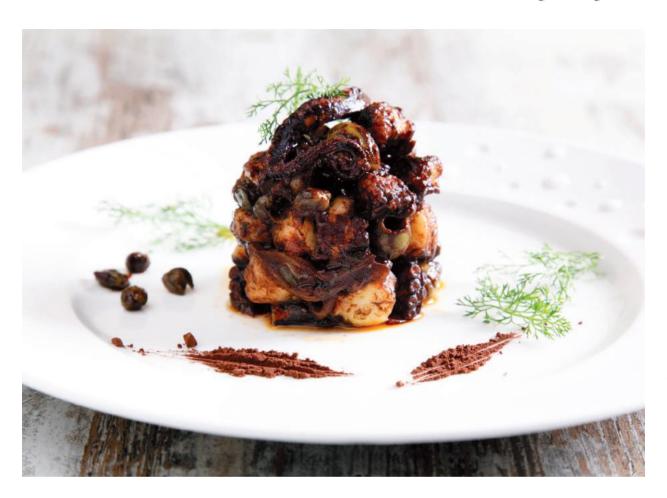
Sbollentare i broccoletti, scolare e immergere in acqua e ghiaccio. Mettere in un recipiente, aggiungere olio d'oliva, sale, pepe, aglio, caciocavallo stagionato e frullare il tutto finchè non risulti omogeneo e fine.

PER IL MANZO: Tritare a coltello, unire sale, gocce di limone, olio di oliva, timo, pepe bianco e lasciar marinare per un paio d'ore. PER L'ARIA DI PARMIGIANO: Versare in una casseruola la panna, il latte e il parmigiano grattugiato, portare a ebollizione quindi versare nel sifone. Finire il piatto con un ciuffo di parmigiano.



CAPONATA DI POLIPO PROFUMATA AL FINOCCHIETTO SELVATICO

Cuoco Autore: Vincenzo Tarantino – Castellammare del Golfo-Scopello (Tp)



INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Polipo fresco g. 600; Finocchietto selvatico q. 50; Olio d'oliva cl. 0,10 (da dividere in 2 parti); Cipolle bianche g. 80; Sedano q. 100; Olive verdi intere di Castelvetrano g. 200; Capperi di Pantelleria g. 30; Concentrato di pomodoro g. 120; Aceto di vino bianco cl. 0,10; Zucchero semolato g. 50; Farina di grano duro g. 50; Cacao amaro g. 10; Sale, Pepe nero; Acqua.

PROCEDIMENTO

Lessare il polipo pulito ed eviscerato in acqua salata e raffreddare in abbattitore. Nel frattempo rosolare le cipolle e il sedano tagliati a julienne con la metà dell'olio d'oliva e i capperi dissalati, stufare il tutto coprendo con un po' d'acqua. Aggiungere il concentrato di pomodoro, diluire ancora con acqua e continuare la cottura a fuoco moderato per altri 20 minuti, regolando di sale e pepe. Versare l'aceto insieme allo zucchero per creare l'agrodolce, aggiungere le olive denocciolate, il cacao per scurire la salsa e cuocere per altri 10/15 minuti circa fino a raggiungere l'addensamento, infine raffreddare. Soffriggere con il restante olio d'oliva il polipo già tagliato a tocchetti e passato nella farina, lasciar raffreddare ed infine assemblare con la salsa; profumare con un battuto di finocchietto. Prima di servire far riposare per mezz'ora a temperatura ambiente.

SFINCE DI SAN GIUSEPPE

Cuoco Autore: Giovanni La Rosa – Palermo

INGREDIENTI:

Acqua l. 1; Strutto g. 250; Sale g. 20; Farina Kg. 1; Baking g. 8; Uova 20/23.

PROCEDIMENTO

Portare ad ebollizione acqua, strutto e sale. Aggiungere la farina e mescolare bene; mettere a girare in planetaria con la foglia per far perdere un po' di umidità. Unire le uova poco per volta, insieme al lievito baking: quando l'impasto è omogeno, è pronto.

Creare dei bignè su carta forno, far raggiungere la temperatura di 150°/160° C all'olio; ed immergere la carta forno con i bignè verso il basso. Appena si staccano dalla carta rimuovere ed attendere che lievitino e vengano a galla (3 - 4 minuti). Trasferire le sfince nell'olio di seconda frittura alla temperatura di 180/190° C e attendere che si formi la crosticina dorata, estrarre dall'olio e riporre su carta assorbente. Decorare a piacere.





Moreno Cedroni

CLANDESTINO/SENIGALLIA (AN) · LA MADONNINA DEL PESCATORE. SENIGALLIA (AN) · ANIKÒ/SENIGALLIA (AN)



- L'immortalità del ciho -

"2 stelle Michelin con le quali ha portato uno spirito avanguardista nella cucina italiana. Indubbiamente uno degli italiani più innovativi, un vero enfant terrible della cucina internazionale."

Moreno Cedroni



BACCALÀ E LEPRE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER LA LEPRE SUSHI: Sella di lepre g. 1000; Marinata thai g. 500.

PER IL BRODO DI LEPRE:

Ossa di lepre g. 150; Olio evo g. 30; Anice stellato g. 1; Acqua g. 750;

Sale g. 3.

PER LA SALSA DI LEPRE:

Rifilature di lepre g. 150;

Pomodori ramati g. 35;

Patata dolce g. 30;

Carota g. 30;

Scalogno fresco g. 20; Aglio tritato g. 4.

PER IL BRODO LEGGERO DI LAMPONE:

Acqua g. 500;

Zucchero semolato g. 25;

Aceto bianco g. 15;

Lamponi liofilizzati g. 5; Sale g. 4; Xantana ab.

PER LA SALSA DI MIRTILLI:

Mirtilli rossi g. 300; Acqua g. 200;

Glucosio g. 40;

Aceto di lamponi g. 5.

ALTRI INGREDIENTI:

Filetti di baccalà g. 100; Olio di semi di arachide g. 500;

Carota a 50; Sedano verde a. 50;

Lampone g. 5.

PROCEDIMENTO

Per la lepre sushi: Disossare e tener da parte gli ossi e gli scarti da utilizzare più avanti. Prendere i filetti di lepre e metterli sottovuoto con la metà del loro peso di marinata thai per 24 ore. Togliere i filetti dalla marinata e tagliarli a dadini. Tostare a fuoco basso g. 150 di ossi di lepre con l'olio e l'anice stellato affinchè si spurghi per bene, scolare l'olio, mantenere nella pentola gli ossi e l'anice stellato e aggiungere acqua sale. Portare a bollore il brodo e poi toglierlo dal fuoco. Mettere a soffriggere l'olio extravergine con l'aglio e lo scalogno tritato, poi unire le rifilature di lepre macinate e portare a cottura. Aggiungere le carote, le patate e i pomodori, tutti a dadini di 1 cm e aggiungere g. 200 di brodo di lepre. Per il brodo leggero di lam-PONE: Portare a bollore l'acqua con lo zucchero, il sale e l'aceto di lampone. Togliere dal fuoco e aggiungere i lamponi liofilizzati, frullare con il minipimer, setacciare il tutto ed aggiungere un po' di xantana per legare il brodo. Far raffreddare. In ultimo, frullare i mirtilli con l'acqua e il alucosio. mettere sul fuoco e lasciar ridurre fino ad ottenere g. 200 di salsa e aggiungere l'aceto di lamponi. Tagliare le carote e il sedano a brunoise. Scaldare l'olio di semi in una pentola a 65° e cuocervi i filetti di baccalà fino a che raggiungeranno i 45° al cuore. Scolarli dall'olio e lasciarli raffreddare.



FINITURA E PRESENTAZIONE

Mettere sul piatto del brodo leggero di lampone, un filetto di baccalà condito con la salsa di lepre, dei pezzetti di lepre sushi, tre pezzetti di lampone e dei dadini di carota e sedano. Decorare il piatto con la salsa di mirtilli.









L'Associazione **Le Soste**, che da quasi 35 anni riunisce una selezione dei migliori ristoranti di cucina italiana nel nostro Paese e nel mondo, conta oggi 81 Soci, di cui 72 sul territorio nazionale, mentre 9 sono le presenze in Europa e un ristorante a New York. L'idea nacque nel 1982 durante un ritrovo a cena da Gualtiero Marchesi di alcuni ristoratori di alta qualità. L'anima de **Le Soste** è rappresentata dalla Guida, interamente curata ed edita da Mediavalue, www.lesoste.it





Silvio Battistoni

RISTORANTE HOTEL COLONNE - SACRO MONTE · VARESE



"Mi piace una cucina personalizzata, distinta. E essenziale la materia prima, che deve essere fresca, ogni giorno scelta con cura. E poi, come ha detto il grande Gualtiero Marchesi in una recente intervista, "Se hai la musica dentro, puoi suonare in qualsiasi momento."

"TERRINA DI POMODORO"

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Pomodori Maturi Kg. 1; Cucchiaio di origano n. 1; Olio extravergine di oliva Terre di Shemir; Foglie di basilico; Sale.

PROCEDIMENTO

Pelare i pomodori, tagliare in 4 fette ciascuno, mettere in una ciotola e condire con olio e origano; disporre in una teglia ben distesi, spolverizzare con poco sale e mettere in forno a 60°C ad appassire per circa 50 minuti. Frullare un quarto dei pomodori a velocità massima sino ad ottenere un concentrato. In una terrina disporre i pomodori appassiti a strati alternati con il concentrato di pomodoro e le foglie di basilico. Lasciar riposare la terrina in frigorifero per due ore.



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



Giovanni Pace



Il laboratorio è il suo habitat. Creme, paste lievitate, eccellenze del territorio, i suoi elementi. Per chi ha avuto il suo imprinting, la pasticceria è l'equilibrio tra la razionalità e l'istinto, e l'inesauribile spinta ad accettare nuove sfide.

MORBIDONE PISTACCHIO E RICOTTA

INGREDIENTI:

Farina di mandorla g. 600; Farina di pistacchio g. 400; Zucchero di canna g. 1300; Miele d'arancio g. 200; Ricotta di pecora g. 1000; Uova intere g. 1600; Bacca di vaniglia g. 5; Sale fino g. 5.

PROCEDIMENTO

Miscelare tutti gli ingredienti nel cutter, riempire gli stampi in silicone da savarin e cuocere a 150/160°C per 40 minuti con valvola aperta. Raffreddare il dolce in abbattitore e decorare con un ciuffetto di crema chantilly.

CREMA CHANTILLY

INGREDIENTI:

Latte intero g. 650; Zucchero di canna g. 220; Tuorli d'uovo g. 150; Amido di mais g. 65; Bacche di vaniglia g. 5; Zeste di limone g. 10; Panna liquida fresca g. 1000.

PROCEDIMENTO

Bollire il latte con la vaniglia ed eventuali aromi; a parte, miscelare lo zucchero con l'amido di riso e i tuorli, formando una pastella ben amalgamata. Versare il liquido bollente nella pastella e rimettere sul fuoco portando la crema a cottura di primo bollore. Stendere in una placca, coprire con pellicola a contatto e raffreddare immediatamente in abbattitore, mettere in planetaria con la panna liquida e montare fino a consistenza desiderata.



Accademia Maestri Pasticceri Italiani rappresenta l'eccellenza della professionalità nell'ambito della pasticceria nazionale. AMPI, nata nel giugno del 1993, accomuna l'esperienza di pasticceri che si distinguono per l'elevato apporto qualitativo e per le spiccate capacità artistiche applicate alla tradizione italiana, con lo scopo di rilanciare la "pasticceria di Qualità". 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. AMPI intende riunire e valorizzare i maggiori esponenti del settore a livello nazionale, studiare ed adottare i mezzi più idonei per perfezionare i processi di lavorazione, diffondere e potenziare l'immagine della pasticceria italiana, facendo uso di materie prime d'elevato valore qualitativo e nutrizionale. 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

InTegrali



INGREDIENTI

Per L'IMPASTO:
Farina di grano
tipo integrale completa g. 1000;
Malto in polvere g. 20;
Acqua g. 500/600;
Lievito compresso g. 40;
Olio extravergine d'oliva g. 200;
Sale fino g. 25.
Per sfogliare:
Olio extravergine d'oliva g. 150.
Per la crema di lardo:
Lardo g. 200;
Erbe aromatiche
(timo, rosmarino, salvia) g. 30.





PROCEDIMENTO

Per l'impasto in planetaria: con gancio impastare farina e malto con 2/3 dell'acqua, unire appena impastati gli ingredienti, il lievito, poi l'olio extra vergine la rimanente acqua dove all'interno è stato sciolto il sale. Mettere l'impasto sul piano di lavoro e farlo puntare per 20 minuti coperto con un telo di nylon. Con la sfogliatrice laminare la pasta allo spessore di 5mm, spennellare la superficie con l'olio e dare una piega a tre; ripetere l'operazione un paio di volte poi far riposare l'impasto in frigorifero per 30 minuti. Quando l'impasto è ben stabile laminarlo allo spessore di 3 mm, mettere nelle teglie con carta da forno, forare con la rotella buca sfoglia e tagliare con la rotella multipla formando dei rombi di 3-4cm di lato. Far lievitare ancora per 30 - 40 minuti in cella di lievitazione a 28°C HR 60/80%. Cuocere in forno a 200° - 210°C fino a completa doratura. La lievitazione ideale deve essere eseguita a una temperatura compresa tra i 26° e i 30°C qualora la temperatura dovesse essere troppo bassa si andrà in contro ad un allungamento dei tempi; al contrario se troppo alta potrà facilmente sfuggire dal controllo compromettendo quindi la buona riuscita del prodotto.

PER LA CREMA: Tagliare il lardo a cubetti, mettere su un vassoio con carta da forno e far congelare in abbattitore per 15/20 minuti; tritare sottilmente le erbe aromatiche. In un potente cutter o blender frullare il lardo congelato con le erbe aromatiche ottenendo una crema liscia e leggermente montata. Mettere la crema in un sac à poche e farcire le ali integrali prima del servizio.



















PICCOLI CLIENTI CRESCONO

Conquista i tuoi clienti più piccoli con gli Amichetti Al FORMAGGI, la pasta fresca biologica Laboratorio Tortellini Kids, che **stupisce** e **diverte**!

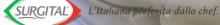


In regalo il **kit** di 50 tovagliette per giocare in italiano e inglese + 20 pennarelli a cera!

Trovi il coupon per richiederlo in ogni cartone Laboratorio Tortellini Kids.

Scopri le esclusive ricette in favola di Monica Bianchessi www.surgital.it

Laboratorio Tortellini Kids è un marchio







INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Rettangoli alla Cernia Surgital g. 480. PER LA VELLUTATA: Fave secche decorticate g. 100; Spinacini g. 300; Brodo vegetale g. 500; Olio extravergine di oliva; Sale e pepe. PER LA SALSA ALL'UOVO: Burro chiarificato g. 150; Aceto di uva (sirk) ml. 90; Scalogno n. 1; Vino bianco ml. 100; Tuorli d'uovo n. 3; Te lapsang g. 5; Sale e pepe. Per la granita: Ricotta freschissima g. 150; Sale. PER IL FRICO DI FAVE: Fave sgranate g. 200;

Grana grattugiato stagionato g. 150.

VELLUTATA DI FAVE E SPINACI PRIMAVERILI,

RETTANGOLI ALLA CERNIA, SALSA ALL'UOVO AFFUMICATA, GRANITA DI RICOTTA E FRICO DI FAVE.

Cuoca Autrice: Chiara Canzoneri - Gorizia

PROCEDIMENTO

Per la vellutata: Sbollentare in acqua bollente salata ali spinaci, raffreddare in acqua e ghiaccio per mantenere i colori brillanti e scolare bene. Far rinvenire in acqua le fave per 10 ore e cuocere in acqua bollente salata per 1 ora. Frullare le fave con gli spinaci aggiungendo il brodo fino ad ottenere una salsa vellutata. Passare al setaccio e correggere di sapore. Per la salsa all'uovo: Tritare lo scalogno e aggiungere al vino e all'aceto, sale e pepe. Portare ad ebollizione e ridurre il composto quasi al 50%. Togliere dal fuoco e mettere il tè in infusione. Far raffreddare e filtrare. Cominciare a sbattere i tuorli, con un pizzico di sale, in una bastardella. Aggiungere la riduzione e montare. Posizionare la bastardella a bagnomaria e continuare a montare aggiungendo a filo il burro. Per la Granita: Lavorare la ricotta con il sale e setacciare stendendola su di una teglia. Abbattere di temperatura, frullare tutto e riporre in freezer fino al bisogno. Per il frico di fave: Sbollentare le fave in acqua bollente

salata per 4 minuti; sgranare e frullare. Aggiungere le fave al grana grattugiato; stendere il composto su di una teglia coperta di carta da forno ed infornare a 190°C per circa 10 min (o fino a quando risulta dorato). Togliere dal forno e far raffreddare. Cuocere i **Rettangoli alla Cernia Surgital** in acqua salata seguendo le indicazioni del prodotto, scolare e saltare con del burro nocciola. **FINITURA E PRESENTAZIONE**

Stendere la vellutata sul piatto, posizionare i rettangoli ordinatamente, delle cucchiaiate di granita di ricotta. Finire con gocce di salsa all'uovo, spinacini novelli e frico spezzettato.



MASTER SHOW DIVINE CREAZIONI



La cucina a Due Stelle con Valentino Marcattilii & Massimiliano Mascia

DALLE CUCINE DEL SAN DOMENICO DI IMOLA AL MASTERSHOW DIVINE CREAZIONI

Palazzo di Varignana Resort & Spa Varignana – Castel S. Pietro (Bo) • 30 gennaio

Insieme, Valentino Marcattilii e Massimiliano Mascia sono davvero una coppia vincente, quella che, non priva di un certo umorismo, ha saputo intrattenere, appassionare e divertire il pubblico che ha partecipato al settimo evento *Master Show Divine Creazioni* organizzato a Palazzo Varignana, storico edificio che si trova sulle colline di Castel S. Pietro. Grande successo per l'evento che ha registrato un numero straordinario di partecipanti che hanno mostrato il loro apprezzamento per le ricette davvero creative dei due chef e per il prodotto che continua a dare grandi soddisfazioni.











Valentino Marcattilii



TORTELLINI ALLA MODA DI BOLOGNA CON CREMA DI PARMIGIANO, FEGATO D'OCA E TARTUFO NERO



MAMMOLI DI PATATA VIOLA, LARDO DI COLONNATA E BROCCOLI SICILIANI



GARBUGLI CON MAZZANCOLLE E GERMOGLI DI SPINACI

Massimiliano Mascia



QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI, Crema di Topinambur e Wasaby – polvere di Caffè



PANCIOTTI CON MELANZANE E SCAMORZA Con coniglio arrosto e caviale di melanzane



BAULETTI RIPIENI ALL'ASTICE CON ZUPPA DI PESCE E PICCOLE VERDURE

MASTER SHOW DIVINE CREAZIONI A TREVISO

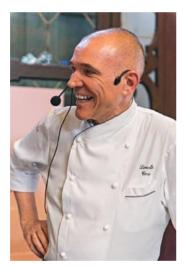


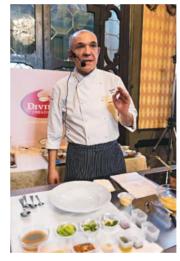
Cucina Autentica ed estro creativo

L'OSTERIA A DUE STELLE DI LIONELLO CERA

Hotel Relais Villa Cornèr della Regina Cavasagra di Vedelago (Tv) • 27 febbraio

La proposta di **Lionello Cera** è sempre nuova, la sua ispirazione si fonda sulla grande tradizione veneziana, il suo è l'unico ristorante di pesce a due stelle in Europa. Il suo grande talento Lionello lo ha espresso tutto durante l'evento *Mastershow Divine Creazioni*, durante il quale ha dato una interpretazione moderna, creativa e legata alla tradizione del prodotto.









Lionello Cera



I CARBONARI CON SUCCO DI GAMBERI ROSSI E CAFFÈ



BALANZONI AL PARMIGIANO CON SUCCO DI CAVOLO NERO, NOCCIOLE E TARTUFO NERO



SCRIGNI DI CACIO E PEPE CON SUCCO DI COZZE



STRICHETTI ALL'UOVO CON TRIGLIA, CICERCHIA E MELOGRANO SOTTO ACETO



GARBUGLI CON SUCCO DI SEPPIA IN TOCIO, SEPPIA CRUDA MARINATA AL MACIS, MAZZANCOLLA E LUCERNA



QUADRELLI DI CACAO CON SCORZA D'ARANCIA, PISTACCHIO, YUZU E CHIODI DI GAROFANO



FRITTO PERFETTO

La ricella

MEZZE LUNE FRITTE AL CUOR DI BURRATA ANDRIESE

di Luigi Lo Scalzo – Chef Grand Hotel Kalidria Spa, Castellaneta Marina (Ta)

Ingredienti per 4 persone:

Farina tipo "00" g. 250; Lievito compresso g. 6; Burro g. 15; Latte Intero UHT g. 140; Sale g. 5; Olio Fridòr - OLITALIA 1L; Burrata Andriese g. 100; Pelati q. 100; Olio extra vergine di oliva "Terra di Bari DOP" - OLITALIA; Basilico.

Procedimento:

- 1) Versare la farina "00" nella planetaria aggiungendo il latte e il lievito compresso;
- 2) Impastare per circa 2 minuti, far riposare per 10 minuti e riprendere la lavorazione dell'impasto aggiungendo il burro e il sale sino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo;
- 3) Far riposare per circa 45 minuti e, una volta raddoppiato il suo volume, stendere fino al raggiungimento di un'altezza di 3 mm;
- 4) Coppare l'impasto e farcire con la burrata e salsa di pomodoro precedentemente sgocciolata e passata;
- 5) Condire il tutto con olio extra vergine di oliva "Terra di Bari DOP" OLITALIA e basilico fresco;
- 6) Nel frattempo versare all'interno di un rondò l'olio Fridòr OLITALIA, portare ad una temperatura di 180°C ed immergere le mezzelune fino ad ottenere un fritto ben dorato e leggero.

Montaggio del piatto:

Servire con qualche quenelle di burrata e decorare a piacere.







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.





Ingredienti di Qualità per la Ristorazione Moderna

SFOGLIE DI CASTAGNE CON PUNTE DI ASPARAGI VERDI, GAMBERI DI FIUME AL ROSMARINO E BACCALÀ MANTECATO

Cuoco autore: Graziano Mazzon – San Donà di Piave (Ve)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la sfoglia: Farina "00" g. 300; Castagne Demetra g. 70; Uovo intero n. 1: Tuorli d'uovo n. 3: Olio Evo: Sale. PER IL RIPIENO: Code di gamberi n. 16; Asparagi verdi n. 8; Rosmarino Wiberg; Scalogno n. 1; Brodo di verdure: Vino bianco: Spicchio d'aglio n. 1; Bustina di Zafferano Wibera n. 1; Brandy per sfumare. FINITURA: Baccalà mantecato Demetra.

PROCEDIMENTO

Preparare l'impasto della sfoglia. Mettere a bollire le castagne Demetra in una pentola con acqua, raffreddare e mettere nel frullatore insieme con le uova intere, i tuorli e il sale. Disporre nell'impastatrice la farina e la crema di castagne lavorandole fino ad ottenere un impasto liscio e omogeneo. Far riposare in frigo per mezz'ora. Intanto pulire gli asparagi eliminando la parte finale e tagliare a rondelle il resto tenendo le punte intere di circa 3 cm. Tagliare lo scalogno e soffriggere con poco olio ed aggiungere gli asparagi tagliati a rondelle, rosolare per circa 5 minuti, sfumare con vino bianco, aggiungere un po' di brodo di verdure proseguendo la cottura per altri 10 minuti. Pulire i gamberi eliminando la testa e il carapace tenendo solo la coda. Soffriggere l'aglio in camicia per circa 2 minuti, togliere, aggiungere le code di gambero, sfumare con il brandy, salare e pepare, infine aggiungere il rosmarino Wibera bagnando con un po' di brodo vegetale. Unire gamberi e asparagi continuando la cottura per altri 2 minuti. Sbollentare le punte di asparagi precedentemente messe da parte e disporre in un contenitore, marinare con olio, sale, pepe e mezza bustina di zafferano Wiberg. Il restante zafferano Wiberg stemperare con un cucchiaio di acqua tiepida. Tirare l'impasto per ottenere delle sfoglie, tagliare in quadrati di circa 7 cm di lato e poi cuocerli.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre sul piatto il **baccalà mantecato Demetra**, una sfoglia e parte del composto di asparagi e gamberi, coprire con un'altra sfoglia, concludere mettendo ancora un po' di **baccalà Demetra** e adagiare sopra delle punte di asparagi. Guarnire il piatto con gocce di **zafferano Wiberg** precedentemente stemperato.





La Monferrina macchine per pasta machines









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 SOCIETA' 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

TAGLIATELLE AL LIMONE CON POLPA DI RICCIO

VONGOLA VERACE E CLOROFILLA DI BASILICO

Cuoco Autore: Ciro Farella - San Marcello (An)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA:

Semola rimacinata g. 500; Uova n. 4 (g. 200); Umidità dell'impasto 38/40%.

PER LA SALSA:
Vongole veraci g. 600;
Ricci di mare freschissimi n. 6;
Aglio; Prezzemolo;
Olio Evo g. 10; Pepe a mulinello.
PER L'ACQUA DI VONGOLE:
Sedano su acqua l. 1;
Vongole nostrane g. 100.
PER LA CLOROFILLA AL BASILICO:
Acqua l. 2;
Foglie di basilico n. 30; Olio evo.

PER LA DECORAZIONE:

Nero di seppia.

PROCEDIMENTO

Per la Pasta: Mettere gli ingredienti nell'impastatrice, lavorare per circa 5 minuti sino ad ottenere un impasto dalla granulometria media (e non compatta). Montare la trafila della tagliatella e procedere all'estrusione della pasta con una lunghezza di circa 20 cm. Per la clorofilla al Basilico: Bollire due litri di acqua e scottare per 15 secondi le foglie di basilico, scolare e raffreddare subito in acqua e ghiaccio. Mettere in un frullatore e mixare finemente con olio evo. Conservare in frigorifero. Per La Salsa: Tagliare a metà i ricci di mare, svuotare della loro polpa e mettere da parte. Rosolare in una padella olio evo con 1/2 spicchio d'aglio tritato e le vongole veraci, soffriggere e bagnare con il brodo, completare la cottura a fuoco basso. Appena le vongole si saranno aperte mettere in una ciotola e tenere al caldo. Lessare le tagliatelle al dente e saltare in padella, aggiungere la polpa di riccio, pepe a mulinello, prezzemolo e brodo di vongole; infine, amalgamare il tutto. Decorare il piatto con nero di seppia, disporre le tagliatelle e le vongole, dressare con la clorofilla al basilico.

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 di 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.



PROFUMO DI SICILIA

Cuoca Autrice - Gabriella Urso - Messina

"L'utilizzo di farina di grani antichi, macinati a pietra, fa del pan di spagna di questo dolce una specialità dal gusto unico che con l'utilizzo del lievito PANEANGEII, risulta soffice e leggero, accompagnato da una mousse alla ricotta aromatizzata al limone che rappresenta una farcitura fresca e piacevole al palato: è profumo di Sicilia!"

INGREDIENTI:

PER IL PAN DI SPAGNA: Uova intere n. 3: Farina di tumminia a. 50; Farina di grano tenero g. 70; Zucchero di canna g. 120; Lievito PANEANGELI g. 10; Pizzico di vanillina: Staccante spray cameo professional. PER LA MOUSSE ALLA RICOTTA E LIMONE: Panna g. 50; Ricotta vaccina g. 150; Zucchero g. 25; Gocce di olio essenziale di limone n. 3: Scorza di 1 limone.



PROCEDIMENTO

Per il pan di spagna: Montare le uova con lo zucchero per 10 minuti, quindi unire le farine setacciate, il lievito PANEANGELI e la vanillina. Spruzzare una teglia con cerchio apribile del diametro di circa 22 cm con lo staccante spray cameo professional, versarvi il composto ed infornare in forno alla temperatura di 170°C per circa 25 minuti. Sfornare e far raffreddare su una gratella. Per LA MOUSSE: Lasciare in infusione a freddo la panna da montare con la scorza di mezzo limone per circa 2 ore; trascorso il tempo, filtrare e montare con 5 g. di zucchero. Lavorare la ricotta con 20 g. di zucchero, aggiungendo 3 gocce di olio essenziale di limone, infine unire la panna montata. Farcire il pan di spagna con la mousse di ricotta al limone, decorando il dessert con scorza di limone. foglioline di menta, panna montata.

PRODOTTO

LIEVITO PANEANGELI 1KG

Con 80 anni di tradizione PANEANGELI garantisce la lievitazione perfetta di torte di pasta morbida, pasta Margherita, Pan di Spagna, pasta frolla e biscotti e conferisce loro una delicata fragranza di vanillina. Per preparare una pasta lievitata classica: 32g per ogni ka di farina.

Confezioni da 1kg. Senza glutine.





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



FILETTO DI MANZO CON MANDORLE ALL'ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "5 GRAPPOLI" - OLITALIA

di Francesco Audia - S. Giovanni in Fiore (Cs)

Ingredienti per 4 persone:

N. 1 Filetto di manzo g. 300; Aceto Balsamico di Modena IGP "5 Grappoli" - OLITALIA; Olio extra vergine d'oliva - OLITALIA; N. 1 Noce di burro; Farina "00" q. 20; Sale; Pepe; Mandorle tostate g. 20; Brodo vegetale.

Procedimento:

- 1) Mettere in una padella l'olio extra vergine d'oliva OLITALIA e il burro, fare scaldare e posare il filetto precedentemente passato nella farina da entrambi i lati, rosolare bene ed aggiungere in cottura l'Aceto Balsamico di Modena IGP "5 Grappoli" OLITALIA;
- 2) Aggiungere le mandorle tostate, attendere un minuto ed unire un mestolino di brodo in modo da creare un fondo di cottura cremoso.

•

Montaggio del piatto:

Servire su un crostone di pane integrale accompagnato da indivia belga grigliata. Decorare con qualche striscia di Aceto Balsamico di Modena IGP "5 Grappoli" - OLITALIA.





IL CAMPIONE DEL MONDO LUIGI BIASETTO APRE LE PORTE DELLA SUA PASTICCERIA E DEL SUO LABORATORIO PER PRESENTARE A COLLEGHI E APPASSIONATI UNA PRODU-ZIONE MIGNON CHE È UNA VERA GIOIELLERIA DEL MONDO DEL DOLCE. APPAGANTI. ONIRICHE, AFFASCINANTI E INTRIGANTI, LE PROPOSTE MIGNON COMPLETANO AL MEGLIO LA PROPOSTA IN PASTICCERIA, OFFRENDO AL CLIENTE, LA SODDISFAZIONE DI UN PIACERE CHE TROVA IL SUO APPAGAMENTO IN UNA PICCOLA OPERA D'ARTE.









LUIGI BIASETTO CONFERMA LA GRANDE PROFESSIONALITÀ E CONOSCENZA DELLA MATERIA CHE CARATTERIZZA IL SUO ESSERE PASTICCERE. SENZA DIMENTICARE UNA CORRETTA GESTIONE DEL LABORATORIO E LA SCONFINATA CREATIVITÀ CHE CARATTERIZZA QUESTA ARTE IN OGNI SUA DECLINAZIONE, ANCHE MIGNON.



TITOLO: LA MIA PASTICCERIA MIGNON **AUTORE:** LUIGI BIASETTO

PREZZO: 72 EURO WWW.ITALIANGOURMET.IT

LUIGI BIASETTO

La mia pasticieria mignon

"La pasticceria mignon: tutto il fenomenale mondo del dolce in un piccolo spazio di piacere", Luigi Biasetto trasmette tutta la sua grande competenza, dai successi della Coupe du Monde, alle consulenze per arandi aziende italiane, fino alla definizione del suo innovativo metodo, alla versione in miniatura della pasticceria. "La mignon è la prova più difficile di competenze, conoscenze e creatività che un pasticcere può affrontare - conferma Biasetto - niente può essere lasciato al caso". Da qui la ricerca in ogni preparazione, la tecnica e il processo in laboratorio, per ottenere dei piccoli ma perfetti pasticcini che, prima di tutto, devono essere buoni. Un viaggio nel passato, nel presente verso il futuro dell'arte dolciaria. Ricette che affondano le proprie radici nella tradizione in pasticceria, da quella più ricercata a quella popolare, mettendo in risalto sapori del passato che hanno attraversato con successo i secoli, che ha saputo evolversi tecnicamente adattandosi a metodi meno arcaici pur rimanendo fedele alle sue origini. Dieci grandi capitoli, le proposte più significative, indispensabili, il cuore pulsante di un assortimento di pasticceria mignon che si rispetti. I classici, fondamenta della pasticceria internazionale, la choux, pasta bignè oggi tanto amata per il suo impiego nella realizzazione degli insostituibili éclairs, le mignon da forno e i tradizionali cestini, pasticcini semplici con fondo di frolla e delicate confetture, le crostatine farcite da cotte e i tortini alla crema, versione mignon di torte più elaborate, i cubi, razionali e invitanti per la clientela, i bicchierini, squisito cioccolato trasformato in corpo cavo nel quale colare i più svariati ripieni, i soufflè e, a concludere il migliore degli assortimenti, i mitici macarons, divenuti ormai simbiotici del marchio Biasetto. Le ricette sono opportunamente introdotte da una sezione tecnica che illustra nei singoli passaggi il metodo ormai canonizzato da Biasetto per ottenere le basi più importanti della pasticceria, dalla pasta frolla alla brisée, dalla pâte à choux al macaron. Senza dimenticare le tecniche di farcitura, glassatura, realizzazione di corpi cavi e dischi di cioccolato. Ogni sezione poi, contiene una ricetta i cui passaggi sono stati seguiti passo dopo passo per presentarne al meglio la realizzazione.





ANTONIO RISTORANTE MANDARIN ORIENTAL MILANO

CAMPARI

INGREDIENTI PER 10 PERSONE

PER LA CREMA INGLESE: Panna fresca g. 150; Zucchero g. 30; Latte fresco g. 150; Tuorli g. 60. PER LA MOUSSE IVOIRE: Crema inglese q. 300; Panna fresca g. 450; Colla di pesce g. 6; Cioccolato bianco Ivoire 35% a. 650. PER IL CRUMBLE AL CACAO: Cacao g. 10; Polvere di mandorle g. 100; Burro g. 100; Sale g. 2; Farina debole g. 90; Zucchero semolato g. 100; Vaniglia. PER LA SALSA AL POMPELMO: Succo di pompelmo g. 450; Sciroppo 1:1 g. 100; Xantana g. 2. PER LA GELATINA DI CILIEGIA: Purea di ciliegia q. 100; Sciroppo g. 60 1:1; Campari g. 30; Gelatina in foali a. 14. PER IL SORBETTO AL POMPELMO E CAMPARI: Succo di pompelmo a. 250; Campari g. 50; Acqua g. 100; Glucosio secco g. 60; Farina di carruba g. 1. PER LA CIALDA AL CAMPARI: Campari g. 10; Acqua g. 200; Burro g. 140; Maizena g. 20. PER IL MONTAGGIO E LA FINITURA: Spicchi di pompelmo marinati al Campari, finocchio fresco marinato al Campari,

riduzione di Campari, foglia d'oro.

PROCEDIMENTO

Preparare la crema inglese. Per la mousse Ivoire: Unire il cioccolato alla crema inglese. Emulsionare e aggiungere la colla di pesce. Incorporare la panna semi-montata. PER IL CRUMBLE AL CACAO: Miscelare tutte le polveri, aggiunaere il burro e infine lo zucchero. Stendere su un silpat e cucinare a 170°C per 10 minuti. Per la salsa al Pompelmo: Con il mixer miscelare per 2 minuti tutti gli ingredienti. Per la Gelatina di Ciliegia: Ammorbidire la gelatina. Miscelare la purea di ciliegia con lo sciroppo e il Campari. Sciogliere la gelatina in una piccola parte del composto e poi aggiungere la massa restante. Per il sorbetto al pompelmo e Campari: Preparare uno sciroppo con il succo di pompelmo, l'acqua, il glucosio e la farina di carruba. Infine, aggiungere il Campari. Versare nel contenitore del pacojet e congelare. Al momento dell'utilizzo, pacossare. Per la CIALDA AL CAMPARI: Mescolare tutti gli ingredienti. Mettere sul fuoco un padellino unto di olio di semi e quando è ben caldo versare e cuocere un po' di composto alla volta ottenendo delle cialdine

FINITURA E PRESENTAZIONE

Mettere in un sac à poche la mousse lvoire e creare alcuni spuntoni nel piatto. Aggiungere il crumble al cacao, gli spicchi di pompelmo marinati al Campari, la salsa al pompelmo, la gelatina di ciliegia e la riduzione al Campari. Finire con il sorbetto al pompelmo e Campari, la cialda al Campari, il finocchio fresco marinato al Campari, i fiori eduli e la foglia d'oro.





UN FRESCO
ABBRACCIO DI COTONE
PER LA TUA
PRIMAVERA – ESTATE
Giacca Tropical

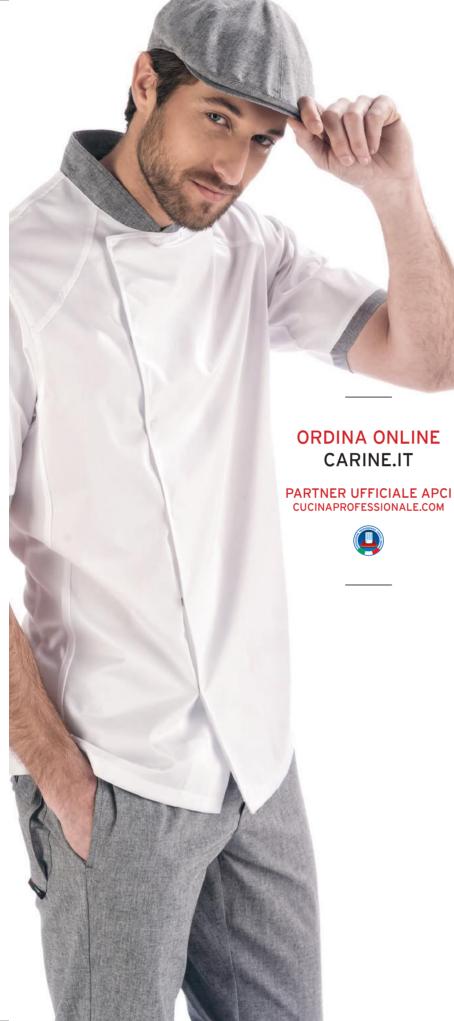
16CGI10

GIACCA TROPICAL BIANCO GRIGIO
DOPPIO RITORTO GRIGIO MELANGE
FACILE STIRO - BOTTONI AUTOMATICI
UN TASCHINO
INSERTO RETE TRASPIRANTE
100% COTONE

€ 45,15



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





16CCA04

COPPOLA GRIGIA

grigio melange foderata 65% microfibra 35% cotone

€ 23,20

13CCA10

SUPER CUP BIANCO

tessuto lavabile a mano 100% cotone h 30 cm

€ 29,05

16CFA10

PETTORINA HIT

grigio melange lacci in tessuto regolatore collo 65% micrifibra 35% cotone

€ 14,65

10CPA01

PANTALONE DANNY GRIGIO

grigio melange coulisse in vita 65% microfibra 35% cotone

€ 29,30

PRUGNE DELLA CALIFORNIA

ISPIRAZIONE PER GLI SVILUPPATORI DI ALIMENTI



TRITATE E A DADINI

Sono perfette per prodotti da forno, latticini, rivestimenti al cioccolato e miscele o preparati di frutta e sono 100% naturali senza zucchero aggiunto.



PUREA E PASTA

Estremamente versatili e valide alternative a oli e grassi, la purea e la pasta di prugne secche possono essere utilizzate per prodotti da forno, dolci, salse e carni grazie alla capacità di trattenere l'umidità ed esaltare i sapori.





CONCENTRATO E SUCCO

Il concentrato di prugne secche e il SUCCO DI PRUGNE SECCHE trovano molteplici applicazioni come per carni, prodotti da forno, dolci e salse.



POLVERE

Contiene un livello straordinario di fibre, con un mix naturale di fibre naturali e insolubili. Tra le sue diverse applicazioni, la polvere di prugne secche può essere utilizzata come parziale sostituto dei grassi.

In tutta Europa, retailer, aziende alimentari e chef stanno scoprendo i vantaggi dei prodotti derivati dalle prugne della California nelle loro ricette e preparazioni. I prodotti con prugne secche tritate o a dadini, con purea di prugne e persino con polvere di prugne secche possono essere impiegati per esaltare il gusto di dolci e biscotti, di piatti a base di carni e di delizie salate.

Nutrienti, versatili e fonte d'ispirazione. Non sono semplicemente prugne, queste sono le Prugne della California.

Trovate tutte le informazioni nutrizionali e di salute sulle Prugne della California sul sito web www.californiaprunes.it. Per ulteriori informazioni, contattate il team California Prune scrivendo a info@cpbeurope.com.















ZUPPA DI GRANCHIO DI SAN FRANCISCO CON PANE AI CEREALI IL "CLAM CHOWDER"

Cuoco Autore: Amedeo Segarelli - Roma

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER I PANINI:

Olio evo g. 40; Acqua ml. 300; Sale g. 10;
Malto g. 10; Lievito secco attivo g. 5;
o Pasta madre solida attiva g. 150;
Farina w330 tipo Cuoco Rossa
Molino Caputo g. 200;
Semola grano duro Molino Caputo g. 100;
Farina ai cereali Molino Caputo g. 100;
Farina w230 tipo 1 Molino Caputo g. 100;
PER LA ZUPPA:

Cipolla g. 100; Porto g. 50; Guanciale g. 50; Patate lesse g. 100; Polpa di granchio g. 500; Vongole g. 500; Panna g. 50; Carota g. 100; Sedano g. 50; Cucchiai di pomodoro concentrato n. 2; Spicchio di aglio n. 1; Olio evo; Sale.

PROCEDIMENTO

PER IL PANE (si consiglia di prepararlo almeno 6 ore prima): mescolare acqua e lievito, aggiungere le farine e portare ad incordatura, aggiungere sale e olio. Lasciare puntare 30 minuti e far lievitare la massa fino al raddoppio, quindi formare dei panini sferici di 300 g. circa roteando con il palmo della mano. Cuocere in forno caldo per 15 minuti a 200°C, abbassando poi a 180°C per altri 15 minuti. PER LA ZUPPA: Rosolare l'olio e preparare un soffritto con carota, cipolla e sedano, aggiungere acqua, granchio e patate, l'acqua delle vongole filtrata, il concentrato di pomodoro e il sale. Cuocere per 30 minuti, filtrare e aggiungere la panna, far riposare per 1 minuto circa, quindi versare nel panino già adagiato su un piatto. Infine aggiungere il guanciale ed il porro già rosolati in una padella.







CON IL PATROCINIO DI











IN COLLABORAZIONE CON



L'IMPORTANZA DI FARE SQUADRA

A Matera l'XI edizione del Simposio Nazionale APCI "Le Stelle della Ristorazione" è stata l'occasione per sottolineare come nella ristorazione i risultati si ottengano lavorando insieme per un obiettivo comune: il successo della cucina italiana.

Sembra facile dire che oggi la cucina italiana è considerata, a tutti i livelli, tra le migliori del mondo... il percorso per raggiungere certi risultati non è sempre stato semplice ed è importante non dimenticarlo per continuare a mietere successi e a raccogliere riconoscimenti importanti sia in Italia, sia all'estero. Risultati che si raggiungono solo con un valido lavoro di squadra che deve coinvolgere cuochi, ristoratori, imprese del settore, istituzioni e scuole. E' stato questo il filo conduttore dell'evento "Le Stelle della Ristorazione", l'annuale simposio di APCI - Associazione Professionale Cuochi Italiani, che ha visto oltre 130 cuochi riuniti a Matera, valorizzati dal patrocinio e dalla presenza concreta dei piu importanti riferimenti

istituzionali: Regione Basilicata, Comune di Matera – Patrimonio Unesco e Camera di Commercio di Matera. Insieme a loro, protagonisti del mondo delle aziende del Foodservice ed esperti del mondo vitivinicolo. Due giornate di confronto, incontri, formazione e degustazione, rese possibili anche grazie al grande impegno dei cuochi della Delegazione APCI Basilicata, capitanati da Mario De Muro, e coordinati da Maria Grazia Settembrino. "Fare squadra – commenta Roberto Carcangiu, presidente dell'APCI – è la via per comprendere meglio il mercato e per mettersi al servizio del nostro cliente. Le diversità vanno valorizzate per creare un percorso comune che può solo fare bene al nostro settore. In questo, la nostra



Associazione è in prima linea ed è questo lo scopo del ritrovarsi. Vogliamo che emergano idee e progetti che possano portare beneficio a tutti noi". Diversità che vanno a braccetto, per esempio, nell'apprendere come utilizzare nelle proprie cucine i prodotti del territorio, abbinati a prodotti industriali di altissima qualità, creando nuovi sapori e nuove ricette.



E imparando a valorizzare, sempre, il nostro sapere, sia che si tratti del saper perpetuare la coltivazione di un prodotto tipico, sia che si tratti di applicare nuove tecnologie nelle imprese alimentari, per ottenere prodotti di qualità sempre più alta. Fare squadra in un ristorante significa anche imparare a proporre al cliente i giusti abbinamenti tra i propri piatti e i vini proposti, come ha sottolineato nel suo intervento Mario Busso, curatore della guida Vini Buoni d'Italia. In questo modo si valorizzano tutti i prodotti del proprio territorio, ingredienti e vitigni, esaltando la nostra agricoltura e la nostra cucina. Lo stesso concetto è stato portato avanti da Claudio Papa, maestro cioccolatiere e confettiere che ha sottolineato l'importanza di un lavoro comune per ottenere risultati importanti.



Angelo Tortorelli — Presidente Camera di Commercio e Vice Sindaco di Matera





La squadra è stata alla base del successo anche di alcuni cuochi emergenti, oggi protagonisti della cucina del Sud, come Faby Scarica del Ristorante Villa Chiara di Vico Equense, Leonardo Lacatena del Ristorante Osteria dei Sassi di Matera e Pietro Penna, del Ristorante Casamatta del Vinilia Wine Resort di Manduria. Giovani già di successo, che hanno raggiunto risultati importanti grazie al lavoro di una squadra, fatta da colleghi, famigliari e maestri e che hanno

raccontato la propria esperienza, in una tavola rotonda moderata da Luigi Franchi, direttore di Sala & Cucina, sottolineando proprio come da soli non avrebbero potuto raggiungere certi risultati. Ad affiancarli Paolo Gramaglia, chef APCI una stella Michelin, che ha voluto rimarcare l'importanza di impegnarsi quotidianamente nel proprio mestiere, provando e riprovando, con la capacità di sapersi mettere in discussione, di confrontarsi, di accettare consigli.







"Il cuore di questo evento – ha commentato Sonia Re, direttore generale dell'APCI – ha voluto proprio essere la valorizzazione del concetto di collaborazione, di squadra. Un percorso che la nostra Associazione porta avanti fin dalla sua fondazione, che si è intensificato negli ultimi anni con progetti importanti che coinvolgono aziende, istituzioni e scuole. Tra questi, Obiettivo Apprendistato, volto a valorizzare l'alternanza scuola - lavoro e molti progetti di iniziative ed eventi che vedranno

le nostre attivissime Delegazioni Regionali e straniere impegnate sia nei propri territori, sia in progetti nazionali e internazionali per tutto il 2017". Nel corso dell'evento i cuochi APCI hanno ricevuto come riconoscimento al proprio lavoro quotidiano la giacca "Stelle della Ristorazione", emblema del loro impegno e della loro crescita professionale, un altro esempio di come la squadra APCI esce vincente grazie alla sinergia tra regioni e province.



Tavola Rotonda:
"I giovani Cuochi dei Sud"



Premiazione Luca Braia — Assessore alle Politiche Agricole e Forestali, Regione Basilicata.







BALLARINI



DEMETRA & WIBERG



BONDUELLE



CAMEO



DOLCEAMARO



la molisana



MOLINO CAPUTO



OLITALIA











VINIBUONI D'ITALIA



CHEF & SOMMELIER



FERRARELLE



PARTNER:















































è nato lo spaghetto quadrato integrale

Lo hai provato?

migliore transito intestinale 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: spaghetto 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.



ISANA,IT



A BIT OF TASTE un viaggio nel mondo del gusto

Si è conclusa con grande successo l'edizione 2017 di BIT – Borsa Internazionale del Turismo. Grandissimo interesse per un settore in grande fermento, sia in Italia che all'estero, ed elevata l'attenzione per il mondo enogastronomico come motore per un turismo attento e curioso, confermato dalla grande affluenza e dai molti spunti nati nell'area "A BIT of Taste", curata da APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani per conto di Fiera Milano.

Tutti i dettagli dell'evento li troverete nel prossimo numero de "L'Arte in Cucina"

















Speciale APCI Sicilia

IV CONCORSO "SAPORI DELL'ETNA" 20 febbraio

Il 20 febbraio a Catania si è svolta la IV edizione del concorso "I Sapori dell'Etna" e il II trofeo "Il più bel carnevale di Sicilia" con la partecipazione di oltre 200 professionisti, segno che la manifestazione anno dopo anno sta crescendo e diventando sempre più un appuntamento da non perdere. Location d'eccellenza è stata la Certosa dei Cavalieri. situata nel cuore delle colline di Acireale affacciata sulla maestosa costa ionica. A vincere è stata la pastry chef Annalisa Volpe, aggiudicandosi, oltre alla medaglia d'oro, anche il premio speciale. Ezio Celano è invece arrivato primo nel concorso "Il più bel carnevale di Sicilia" con una magnifica scultura che richiamava il carnevale. A conclusione della giornata, una cena di gala organizzata dalla Delegazione #APCICatania. Complimenti a tutti per l'ottima riuscital



VI EDIZIONE TERRE DEL SUD 28 e 29 marzo

L'annuale rassegna di cucina, pasticceria e sculture artistiche "Terre del Sud" è diventata ormai un appuntamento importante per i professionisti del Sud Italia, che anche quest'anno si sono dati appuntamento ad Acireale per la VI Edizione della manifestazione. Come le scorse edizioni si è ripetuto il format vincente che vede sfidarsi i professionisti durante la prima giornata mentre il giorno successivo è dedicato ai più promettenti alunni delle scuole alberahiere. La gara si è articolata in sei categorie: Cucina calda, Cucina Fredda, Pasticceria, Scultura artistica, Cake design e Maitre al flambé. Non sono mancati grandi ospiti, tra i tanti lo scrittore Aldo Palmieri e lo chef Nino Ballerino, il primo in Italia e quinto nel mondo dello Street food specializzato in "pane ca meusa".

La manifestazione è interamente organizzata dalla **Delegazione #APCISicilia** e supportata attivamente da tutte le Delegazioni APCI Provinciali siciliane. Nella due giorni si sono sfidati, in armonia, tanti professionisti della ristorazione d'eccellenza a dimostrazione che la realtà gastronomica in Sicilia è viva e in fermento.





DELEGAZIONE APCI SICILIA - AGRIGENTO

La neonata Delegazione APCI di Agrigento vuole contribuire allo sviluppo del "turismo enogastronomico agrigentino" e, in particolare, diffondere la conoscenza dei prodotti tipici del territorio, valorizzando e promuovendo le tradizioni locali, nazionali e internazionali, individuando le nuove tendenze di filiera. Per raggiungere tale scopo, il 20 marzo si è tenuta una giornata informativa di presenta-

zione e divulgazione dal tema "La dieta mediterranea e i suoi prodotti". L'evento ambisce a focalizzare e divulgare proposte utili allo sviluppo del settore, necessario a costruire prospettive utili e a migliorare le condizioni generali dei nostri territori. A noi non rimane che dare un caloroso benvenuto alla nuova Delegazione, sicuri che svolgerà un egregio lavoro sul territorio.



DIDATTIC...APCI - L'AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE CONTINUA!

Anche quest'anno è continuato l'aggiornamento professionale dedicato a Chef e Ristoratori promosso da **Sogegross** presso l'aula didattica dello Store di Genova Valbisagno. Si sono conclusi due interessanti appuntamenti del programma Didattic...APCI; entrambi hanno visto un'ampia partecipazione da parte di professionisti del settore Ho.Re.Ca. Il 20 marzo, Marco Di Lorenzi, titolare della Squadra Nazionale APCI Chef Italia, ha tenuto un corso intitolato "Le stagioni in carta: un anno a km zero", facendosi promotore delle produzioni locali. Fabrizio Galla, invece, il 3 aprile, è stato protagonista del corso "La pasticceria da Ristorazione: quando lo Chef deve diventare un po' pasticcere", promuovendo il valore della versatilità in cucina. Le attività proseguiranno con un programma sempre più aggiornato sulle nuove tendenze.













ALASKA SEAFOOD AD IDENTITÀ GOLOSE 2017

Si è conclusa con successo l'edizione 2017 di Identità Golose, che ha registrato, ancor più degli anni precedenti, una grande partecipazione di pubblico e di operatori del settore. Tra i presenti anche l'#APCIChef Alessio Taffarello che per il secondo anno consecutivo ha rivisitato i prodotti ittici dell'Alaska, dal Salmone Selvaggio, al Black Cod, al Granchio Reale, all'Ikura







#cucina&business

Dal 19 al 22 febbraio si è tenuta l'edizione 2017 di G - Pexh, quest'anno incentrata su Cucina & Business. Quattro giorni per incontrare professionisti ed esperti del settore a 360°. A dare il via agli showcooking è stato il Capitano della Squadra Nazionale APCI Chef Italia Giorgio Perin, che ha incantato gli ospiti con una serie di ricette 100% vegetariane... ma con "stile". Non sono mancati chef stellati come Marco Sacco del ristorante Il Piccolo Lago di Mergozzo, che ha interpretato in sei ricette le Divine Creazioni Surgital. A disposizione per tutti i giorni della manifestazione esperti di diverse aziende, come Tecnobi che per l'occasione ha avuto come portavoce Michele Cocchi, Consigliere Nazionale APCI.











A MILANO APRE SETTE CUCINA URBANA. NUOVO CONCEPT DI RISTORAZIONE

RISTORANTE, CAFFETTERIA, LOUNGE BAR, NEL CUORE DI MILANO Alla quida lo chef Massimo Moroni e Clemente Tassello

La cucina della tradizione milanese e l'interpretazione in maniera creativa dei migliori prodotti della nostra penisola. Sono questi i punti cardine della proposta gastronomica di Sette Cucina Urbana, locale aperto a Milano in Via dell'Orso 2 da Massimo Moroni - membro del Consiglio Nazionale APCI e Presidente della Delegazione APCI Lombardia - e Clemente Tassello. Una ricerca di prodotti di qualità, che non dimentica le solide radici lombarde, ma che non tralascia escursioni in piatti creativi e innovativi. In breve... Gli ingredienti per il successo ci sono tutti l







TOKYO TABLE - LA CUCINA GIAPPONESE A MILANO

Toridoll, colosso della ristorazione giapponese, con un pacchetto di 1200 ristoranti nel mondo all'attivo (di cui 900 solo in Giappone) torna nel capoluogo lombardo, questa volta per inaugurare il nuovo locale Tokyo Table, poco distante dalla recente apertura della piccola ed accogliente Bottega del Ramen. La specialità sono gli otsumami, piccoli assaggi di cotti e crudi, una sorta di tapas giapponesi. L'obiettivo, secondo quanto scrive Il Sole 24 Ore, è di arrivare a cinque locali entro l'anno. Il quotidiano finanziario giapponese Nikkei riporta che entro il 2020 Toridoll punta a 15 insegne nel nostro Paese, di cui 10 con la formula ramen e 5 sushi restaurant. Il progetto, sottolineano dal Giappone, è partire dall'Italia per testare ricette che

tengano conto del gusto dei consumatori europei, per poi estendere la presenza in tutta l'Europa continentale.







www.convotherm.com

Your meal. Our mission.





Sono stati più di duecento gli ospiti della serata organizzata da Azione Contro la Fame in collaborazione con APCI il 21 marzo. Una risposta entusiasta del pubblico milanese che ha riempito le sale di Palazzo Bovara, in occasione della "charity dinner" di Azione contro la Fame, organizzazione umanitaria internazionale che ha chiamato a raccolta i migliori chef per un nuovo appuntamento con la grande cucina e la solidarietà. Sono stati raccolti 28.000 euro grazie alle donazioni di tutti i partecipanti alla cena, un contributo importante per i programmi salvavita che Azione contro la Fame realizza in 47 Paesi del Mondo. Due i temi importanti

condivisi con gli ospiti durante la serata: la malnutrizione infantile, che riguarda circa 50 milioni di bambini ogni anno, e il problema dell'accesso all'acqua potabile, che coinvolge intere comunità con quasi 1 miliardo di persone a cui tale accesso è ancora negato. L'evento si è tenuto non a caso alla vigilia della Giornata Mondiale dell'Acqua, che ricorre il 22 marzo e ha offerto lo spunto per raccontare ai presenti l'impegno quotidiano di Azione contro la Fame per salvare la vita di bambini malnutriti ed offrire alle loro famiglie acqua potabile, cibo, cure mediche e formazione per consentire ad intere comunità di vivere libere dalla fame.





6 - 10 maggio • Scopri e Assaggia la Grande Cucina Italiana

Un viaggio gastronomico in tutta Italia, senza muoversi da Milano. Un fittissimo programma di oltre 50 tra *showcooking*, presentazioni, incontri, seminari. In questo prestigioso contesto APCI, in collaborazione con **Azione contro la Fame** ha organizzato per mercoledì 10 maggio un dibattito sul tema "Cucina e

Solidarietà" - La cucina come veicolo di sensibilizzazione per cause sociali. A seguire, uno showcooking con piatti dei 4 continenti in cui Azione contro la Fame lavora maggiormente "Contaminazioni culturali" – La cucina che unisce. Tra gli ospiti, i migliori chef che da anni supportano la campagna Ristoranti Contro la Fame.







3°TAPPA-LOMBARDIA ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "OLIVETTI" MONZA



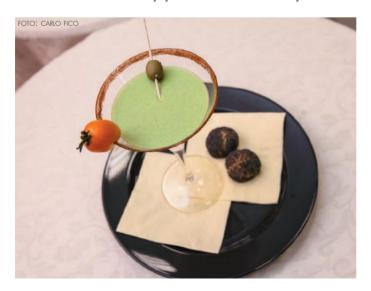


Giovedì 12 gennaio è ripresa a pieno ritmo la II Edizione del progetto "Cucina la Salute con Gusto", questa volta in Lombardia presso l'Istituto Alberghiero Olivetti di Monza, dove i ragazzi del 4° e 5° anno si sono messi in gioco su temi di Gusto, Salute e Sostenibilità.

A seguirli in questo percorso i cuochi APCI, i dietisti ANDID e gli esperti di LIFEGATE. Le ricette che sono state realizzate:

- COPPA MARTINI APERITIVO A SORPRESA di NOEMI VENTURETTI, ricetta vincitrice
- Flan di asparagi con zabaione salato e cialde di parmigiano di MICHAEL BORIN
- Sembra Cassoeula di LARA MARIANI

Coppa Martini - Aperitivo a sorpresa







TAPPA - PIEMONTE

ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO "E. MAGGIA" • STRESA





Dalla Lombardia al vicino Piemonte, la quarta tappa di "Cucina la Salute con Gusto" è stata realizzata presso l'Istituto " E. Maggia "sulle sponde del suggestivo lago Maggiore.

Anche in questa sede i ragazzi si sono messi in gioco per vincere l'occasione di poter arrivare alla finale che si terrà durante HOST.

- DUO DI TORTELLI di TOMMASO GUGLIELMINETTI, ricetta vincitrice
- Fagottino di seirass alla crema di cipolle e briciole di pane nero di QIU XIAO YI
- Mantecato di lavarello del lago Maggiore di GIULIA CANOVI

Due di Tertelli





DA UN'IDEA DI BALLARINI E CON IL SUPPORTO DI IMPORTANTI AZIENDE NAZIONALI E INTERNAZIONALI

















SAN PELLEGRINO YOUNG CHEF - AL VIA LA SECONDA FASE



La terza edizione di S.Pellegrino Young Chef, la competizione internazionale dedicata alla valorizzazione dei giovani chef (under 35) di talento in tutto il mondo, ha preso il via dal 1 febbraio 2017 con la prima fase delle iscrizioni online, che si concluderà il prossimo 30 aprile. La competizione si svolge per la prima volta lungo un arco di tempo di 18 mesi: da gennaio 2017 a giugno 2018. Nel 2017 è previsto lo svolgimento della prima fase delle selezioni con le relative finali locali. Nel 2018 è in programma l'atteso Gran Finale durante il mese di giugno, quando i finalisti concorreranno per l'assegnazione del titolo S.Pellegrino Young Chef 2018. Ai vincitori del S.Pellegrino Young Chef si prospetta la straordinaria opportunità di godere di una visibilità internazionale e di approfittare di un'occasione di crescita professionale grazie anche alla possibilità di prendere parte a diversi eventi che il brand organizza annualmente in giro per il mondo, incluso, ma non solo, quelli relativi al concorso Young Chef.

FASE II - Selezione globale (1 giugno 2017)

Tutti i candidati che si saranno qualificati verranno divisi in 21 regioni in base all'area geografica di origine. Le domande verranno poi valutate dall'ALMA, il centro internazionale di educazione e formazione dedicato alla Cucina Italiana, leader nel mondo (www.alma.scuolacucina.it), che selezionerà i migliori 10 semifinalisti di ogni regione geografica sulla base delle 5 "Regole d'Oro":

- Ingredienti: Selezionare i migliori ingredienti offerti dal mercato in termini di qualità, freschezza e unicità, per ottenere l'eccellenza in termini di gusto.
- CAPACITÀ: Manipolare le materie prime e trasformarle in un piatto che rispetti la loro essenza originaria.
- GENIO: Esplorare prospettive innovative e nuove sfide in relazione alla cultura dell'alta cucina con uno stile personale e contemporaneo, mantenendo sempre un perfetto equilibrio di sapori.
- BELLEZZA: Presentazione del piatto, dando un arricchimento estetico al suo contenuto.
- MESSAGGIO: Comunicare un messaggio chiaro attraverso il proprio lavoro e la propria visione.

FASE III – Sfide locali (7 giugno – dicembre 2017)

Dal 7 giugno al 31 dicembre, i dieci semifinalisti selezionati per ognuna delle 21 aree geografiche dovranno competere in un girone di Semifinali Locali durante il quale si terranno gare dal vivo in ogni regione. Durante questi eventi, i semifinalisti cucineranno il loro piatti d'autore per una giuria regionale esclusiva, composta da top chef indipendenti che valuteranno i piatti presentati sulla base delle cinque Regole d'Oro e selezioneranno il vincitore. Entro la fine di dicembre 2017, 21 Young Chef da tutto il mondo saranno annuciati come finalisti ufficiali, che procederanno a partecipare alle finali mondiali a Milano. A ogni finalista verrà assegnato un "Mentor Chef" (un membro della giuria regionale), che farà da guida consigliando come migliorare il piatto d'autore e offrirà supporto nella preparazione per le finali.

Il regolamento completo del concorso e il modulo di iscrizione saranno disponibili sul sito www.sanpellegrino.com

Segui il concorso sui social media attraverso l'hashtag

#SPYOUNGCHEF







TREDICESIMA EDIZIONE

dal 4 al 6 marzo

2017

Cala il sipario su un'edizione 2017 che ha avuto numeri davvero importanti, si dice "da record": mai così tanti stand, mai così tante presenze, mai così tanti giornalisti, grandi main sponsor e una copertura mediatica massiccia. Il dato quantitativo pare però quasi secondario rispetto a quello qualitativo dei presenti, un pubblico attento e qualificato. Identità Milano è ormai divenuta la tribuna dalla quale i protagonisti del nostro mondo lanciano le loro anteprime, annunciano progetti e novità, ma anche il luogo d'elezione dove tutte le realtà dinamiche che operano nel food e nella ristorazione si ritrovano per incontrarsi, dialogare, confrontarsi, crescere insieme. Identità si allarga sempre più ad ambiti diversi, strettamente connessi all'alta cucina, coinvolge sempre più i professionisti di settori affini, con ulteriori potenzialità di sviluppo, come la sala e i Cocktail. la Scuola di Identità

Golose, e tutta l'immensa galassia "dolce". E' risultata ottima l'idea dello spostamento della giornata del martedì al sabato, che ha dato ulteriore visibilità soprattutto alle aziende di qualità che partecipano a Identità Milano non solo per incontrare i maggiori chef, ma perché sanno di trovarvi una vasta platea di operatori selezionati con i quali possono dialogare. Notevole è stata l'eco mediatica di questa edizione, con oltre 1000 articoli pubblicati e passaggi televisivi e radiofonici nazionali, e numeri da capogiro anche come presenze sui social. Last but not least, quest'anno la rassegna ha coinvolto anche circa 100 studenti dei Master Food&Wine attivi presso Bocconi, Unisa, Gambero Rosso Napoli e Roma e Iulm; tutti sono stati impegnati nel realizzare reportage e interviste a chef o imprenditori presenti al congresso, a titolo di esercitazione. Esito: è stata un'esperienza entusiasmantel

I grandi numeri e le nuove frontiere







A Verona dal 23 al 25 maggio 2017 andrà in scena il meglio dell'offerta del settore del cleaning per il mondo della ristorazione.



Mondo della ristorazione e mondo della pulizia: due facce di una stessa moneta chiamata "qualità", elemento irrinunciabile di ogni attività rivolta ad un pubblico esteso.

Per questo Pulire, la seconda fiera in Europa per il settore del cleaning, che si terrà dal 23 al 25 maggio a Verona, può offrire un supporto concreto per tutti gli operatori del settore della ristorazione e dell'ospitalità che considerano l'eccellenza uno stile di lavoro e di vita.

Dare di più alla propria clientela è sempre possibile e la pulizia può giocare un ruolo fondamentale, perché non c'è buona cucina senza una buona pulizia.

La soddisfazione e la fidelizzazione del cliente rappresentano infatti per hotel, ristoranti, bar, pizzerie e pubblici esercizi le sfide più impegnative. Il cliente è consapevole del diritto alla qualità che gli deve essere riconosciuto e lo esige con determinazione.

Oggi, quindi, la cura della pulizia e l'osservanza di scrupolose pratiche igieniche sono condizioni irrinunciabili. La loro corretta gestione ed esecuzione, la qualità finale del servizio al cliente, la sostenibilità e compatibilità di tutte le attività previste determinano il successo di un'attività.

Per tutti questi motivi, a Pulire il settore della ristorazione avrà un ruolo di primo piano. «L'edizione di quest'anno sarà molto focalizzata sugli utenti finali – commenta Francesco Bertini, presidente di AfidampCOM, associazione di fornitori di soluzioni per la pulizia professionale - I professionisti della ristorazione potranno toccare con mano i più evoluti strumenti e metodi di esecuzione. In fiera si potranno trovare, infatti, le più avanzate soluzioni per l'igienizzazione della cucina,

dei piani di cottura, delle stoviglie, dei bagni e degli ambienti. Tante innovazioni quindi per risparmiare su tempi e costi, tutelando l'ambiente ed assicurando la massima qualità»

La fiera, che vanta una storia trentennale, è molto cresciuta negli ultimi anni, proprio perché ad ogni edizione Afidamp, promotrice della manifestazione e partner in molte attività portate avanti da APCI, si sforza di offrire ad espositori e visitatori elementi di novità, stimolanti ed utili per il loro business e la loro cultura personale.

Ma c'è di più oltre al ricco spazio espositivo. Saranno infatti tre giorni intensi anche dal punto di vista convegnistico, per il ricchissimo calendario che vede tre grandi eventi internazionali dedicati all'ambiente e al valore del talento femminile, oltre a molteplici seminari sui temi di maggiore interesse per il comparto del cleaning e non solo: focus su economia, mondo sanitario, strategie commerciali, etc.

L'ingresso alla manifestazione è gratuito. Informazioni e registrazioni sul sito www.pulire-it.com

PULIRE Verona: la fiera internazionale delle soluzioni ad ogni problema di igiene





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.



Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: Riccardo Marello

Per il Brodo di pesce Scarti di scampi

Sedano bianco

Prezzemolo rametti Pomodori maturi

Pepe nero in grani

Bacche di ginepro Sale grosso

Acqua

Cipolla

Carota

Cipollotto

IFSE Culinary Institute



q.b

qr.

ar.

ar.

qr.

3

25

15

20

10

50

2

-otografia e grafica: Pisano Saverio

Jugredienti -

rei il kisu		
Riso superfino arborio	gr.	320
Cipolla	gr.	100
Vino Bianco secco	gr.	40
Burro	gr.	25
Olio extra vergine		
Per la Salsa		
Scampi	gr.	800
Salsa di pomodoro	gr.	200
Olio extra vergine	gr.	25
Prezzemolo	gr.	2
Alloro foglia	n.	1
Farina	q.b	

Dragedimenta

Per il Riso. In una pentola alta fate rosolare la cipolla tritata con il burro, mettete il riso, tostatelo e sfumatelo con del vino bianco, continuate la cottura come per un normale risotto, a ¾ di cottura unite la salsa di scampi e terminate la cottura.

Togliete la pentola dal fuoco e mantecate con olio extra vergine e prezzemolo tritato. guarnite a piacere e servite immediatamente. Per la Salsa. Infarinate le code degli scampi e doratele in un tegame con olio extra vergine di oliva, togliete il pesce dalla padella e mettete lo spicchio d'aglio tritato e la foglia di alloro lasciata intera fate soffriggere bene, aggiungete la salsa di pomodoro, aggiustate di sale e pepe e proseguite la

cottura per 10 minuti, unite gli scampi e continuate la cottura per altri 2 minuti Colate il brodo di scampi, rimettetelo sul fuoco e portatelo ad ebollizione. *Per il Brodo di pesce*. Dopo aver lavato gli scampi, sgusciateli e usate gli scarti per preparare il brodo mettendo tutti gli ingredienti in una casseruola alta, l'acqua e 5 grammi di sale grosso, dal momento del bollore calcolate 25 minuti circa.



L'APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP NELLA RISTORAZIONE

E' fondamentale conoscere in dettaglio e saper limitare i rischi connessi alla propria produzione attraverso comportamenti igienicamente corretti in ogni momento della propria attività. Il sistema da impiegare è detto Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) che corrisponde all'"Analisi dei Rischi (Pericoli) e Padronanza (Sorveglianza, Controllo) sui Punti Critici". L'HACCP si compone di 12 fasi, di cui 7 obbligatorie che ne costituiscono i sette principi.

COSTITUZIONE DEL GRUPPO DI LAVORO

Secondo le procedure definite dal *Codex Alimentarius*, la prima fase indispensabile è la formazione di un gruppo di lavoro incaricato di realizzare il piano di autocontrollo, basato sui criteri dell'HACCP. Tuttavia, anche se può essere limitato negli esercizi di ristorazione di piccole dimensioni o a conduzione familiare, è bene, comunque, che il titolare tenga traccia del percorso svolto.

Nel caso di esercizi di ristorazione più complessi, con vari dipendenti e diversi livelli di competenza, è opportuno, invece, riunirsi e discutere le procedure da adottare. I nomi dei partecipanti al gruppo e dell'eventuale consulente a cui ci si rivolge dovranno essere elencati su un apposito modello, che servirà anche da calendario degli incontri. Questo documento è parte integrante del piano di autocontrollo e deve essere conservato nel relativo dossier, del quale tratteremo più avanti...





DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

Il passo successivo nella procedura HACCP è la descrizione del prodotto in esame. È bene ricordare che il manuale di autocontrollo si occupa di esercizi commerciali che offrono ogni tipo di piatto, anche confezionato. Nel caso dei ristoranti, il prodotto è l'insieme di ciò che viene somministrato, ma una descrizione dettagliata delle singole unità è impossibile. Infatti, l'attività di ristorazione tratta prodotti alimentari eterogenei e nel manuale di autocontrollo possono essere inseriti, a seconda del proprio settore, i cibi altamente deperibili e quelli a lunga conservazione. L'esercente può trarre un'indicazione riguardante la deperibilità e di conseguenza il rischio microbiologico dei prodotti, basandosi sulle date di durabilità e di scadenza riportate sulle confezioni





DEFINIZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO DEI PRODOTTI

Si tratta, a questo punto, di definire se i piatti e/o i prodotti sono destinati a essere somministrati al consumatore finale direttamente, oppure se si tratta di semilavorati. Inoltre è necessario specificare se si tratta di piatti e/o prodotti destinati a un'alimentazione particolare (allergici, intolleranti, categorie sensibili – bambini, anziani, ecc).

REDAZIONE DI UNO O PIÙ DIAGRAMMI DI FLUSSO

Il quarto passo dell'HACCP è la redazione di diagrammi di flusso relativi alla lavorazione, cioè la sequenza di operazioni semplici che si succedono tra il momento dell'acquisto dai propri fornitori e quello della vendita ai clienti. Lo schema di flusso è una rappresentazione schematica della successione nel tempo delle operazioni svolte. Il diagramma di flusso fa parte della documentazione del piano di autocontrollo. Una copia va conservata nel dossier di autocontrollo.



VERIFICA DEI DIAGRAMMI DI FLUSSO IN LOCO

Il quinto passo del piano di autocontrollo consiste nella verifica della correttezza dei diagrammi realizzati in precedenza, tramite un controllo "sul campo" delle diverse lavorazioni indicate nel diagramma di flusso.





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.

In scena la Ristorazione



Nel viaggio della cucina tra i territori delle diverse discipline artistiche, ci è già capitato di incontrare esperimenti teatrali che ambissero a portare sul palco l'arte culinaria, intesa come arte del buon mangiare, della cucina in sé. Non ci sarebbe nulla di particolarmente originale, dunque, ad esplorarne una nuova messa in scena, benchè sicuramente differente. Ma se per una volta la protagonista dell'arte in questione non fosse prettamente la cucina, ma quel motore immobile che la muove, quel mondo cui noi tutti apparteniamo, quel territorio che condividiamo e, quotidianamente difendiamo, con i suoi ostacoli e le pratiche difficoltà che ogni tempo le impone nella storia... in altre parole, e se la protagonista del palco fosse la Ristorazione?

Questo è ciò che colpisce chi è sensibile a questo mondo e si imbatte nello spettacolo BEDDA MAKI • COME RESUSHITARE IL RISTORANTE E VIVERE FELICI - di Chiara Boscaro e Marco Di Stefano, in scena a Milano. Gli ingredienti ci sono tutti: un ristoratore legato alla tradizione, un padre innamorato delle proprie origini, un figlio che le rinnega al punto da volersi creare una nuova identità, una cameriera innamorata del padre, una giovane fidanzata innamorata della cucina macrobiotica solo perché di moda, un critico che chiama le cose per nome... e la commedia è servita. Con la nota ironica tipica del genere, lo spettacolo riesce a portare sulla scena molte delle tematiche più calde del nostro mondo: l'importanza dell'autenticità, della riscoperta della stessa, della continua sperimentazione, dell'aggiornamento necessario e continuo delle proposte, senza rinunciare alla qualità. Ed ancora: la crisi della ristorazione moderna, la risposta pronta alla sempre più varia e variegata domanda del cliente, il peso della critica, la capacità di rinnovarsi, senza perdersi.









"La Tonnara di Toni" è il classico ristorante tipico siciliano, in cui si vive in maniera maniacale lo spirito della tradizione. Non sono ammesse variazioni, qualsiasi cambiamento stravolgerebbe non solo la cucina, ma un modo di essere, di pensare, di vivere la propria proposta culinaria. Quando però la crisi della modernità mette in ginocchio anche questo autentico baluardo della cucina DOC, Toni è costretto a scegliere tra chiudere e rinnovare, ed inizia a piegarsi. Il cambiamento è graduale, e supportato dalla freschezza del cambio generazionale: fialio spinae per il rinnovamento, almeno dell'immagine. Lo scontro è vivo e vivace, e conferisce allo spettacolo quel tono divertente che il genere della commedia impone alla scena: il vecchio lascia spazio al nuovo, nella forma, ma non nella sostanza. A dimostrazione del fatto che in Ristorazione, a vincere, è sempre e comunque la qualità. Si cambiano i nomi, ma non i gusti. Il ristorante tipico siciliano diventa un fusion Sicilia - Giappone (Bedda Maki, appunto!), in cui vengono serviti piatti saporiti e veraci - come le melanzane, rigorosamente fritte - con buffi nomi esotici, e proposte degustazioni d'incontro tra le culture, come il Sakè di Pantelleria (per gli amici, Zibibbo). In una società sempre più multietnica, che apre le porte a prodotti e sapori differenti, in un mondo in cui ancora si fatica ad associare il concetto di salutare a quello di "gustoso e condito", in un'epoca in cui colesterolo e trigliceridi spaventano e mettono al bando fritture e grassi, il cambiamento è indispensabile, e gli sforzi volgono verso una cucina più salubre. Ma quello di Toni è solo un modo di adeguarsi o una reale necessità di cambiamento?



La risposta ce la dà la giuria che ha conferito allo spettacolo il premio della IV Edizione del Concorso "Una commedia in cerca di autori": Si potrebbe definire una commedia virtuosistica perché riesce in circa un'ora e trenta a condensare una grande quantità di tematiche contemporanee senza mai annoiare né incepparsi in riflessioni saccenti. Con una scrittura sapientemente comica e fluida, vola leggera su problemi mai risolti tra il nostro Nord e il nostro Sud, sulla crisi delle attività commerciali, sulla cucina italiana DOC, sulla spasmodica ricerca del nuovo "a tutti i costi", sull'improbabile culto del mondo degli chef e molto altro. Per riuscirci è bastato narrare le vicissitudini di un ristorante siciliano in crisi che cerca di trasformarsi in una attività di ristorazione particolarmente all'avanguardia.

Le tradizioni fanno parte del vissuto di ognuno di noi, e rinnegarle o modificarle risulta a volte un piccolo tradimento, per il quale non sembra esserci una reale via d'uscita. Le strade di innovazione e tradizione viaggiano ormai su binari paralleli, imponendo una scelta sempre molto difficile. In fondo, le tradizioni si trasmettono di padre in figlio, perdendo qualcosina in ogni passaggio, accogliendo un po' del nuovo che la gioventù è capace di apportare, senza sradicare i fondamentali. Così Bedda Maki risolleva le proprie sorti, mantenendo i sapori e accogliendo quell'esigenza di novità che riesce a preservare comunque la qualità. Una battaglia che riavvicina anche padre e figlio, emblemi di vecchio e nuovo, facendoci riflettere sulla risposta più equilibrata da dare alle esigenze di questo mondo, sempre senza rinunciare ai principi più... puri: "Una parmigiana fritta... è sempre una parmigiana, comunque tu decida di chiamarla!".



PILLOLE DI MARKETING



EVERYBODY WINS

Ogni giorno nascono nuove forme di promozione e incentivazione, con tecniche che mischiano sempre di più il mondo reale e quello virtuale dei social media. In questa escalation di tecniche di interazione, esistono comunque attività che hanno catalizzato l'attenzione delle masse in passato, per poi scivolare lentamente nel dimenticatoio: è il caso della tecnica "everybdy wins". Letteralmente questa promozione significa "tutti vincono", perché il primo approccio con l'utente è di solito un messaggio che inizia con "Complimenti, hai vinto!" e cerca pertanto di catturare l'attenzione con la promessa di un premio già acquisito senza alcuno sforzo e, almeno apparentemente, senza dover fare nulla per meritarlo. Si tratta di un'illusione, un sottile gioco cucito con abilità per poter agganciare il potenziale cliente con un inganno che resta comunque nei limiti della legalità; alcuni ricorderanno questo approccio, tipico delle società di vendita attraverso cataloghi in un'epoca in cui la parola e-commerce non compariva neppure nei romanzi di fantascienza. Oggi se ne sono quasi perse le tracce e solo nel mondo virtuale questa tecnica ritorna dal passato sotto forma di pop-up all'interno delle pagine cercate sul web; le redemption sono basse, ma nonostante tutto, questo gioco riesce ancora ad attrarre clienti





SEDUZIONE

Il rapporto con il cliente è una relazione e, in quanto tale, può essere influenzato dalle basilari regole del rapporto di coppia. Se si desidera conquistare un cliente, bisogna pertanto sedurlo. Un gioco che si esplica nella comunicazione verbale e ancor di più in quella non verbale. Quindi far sentire al cliente la sincera gioia di rivederlo, consigliare le proposte del menu più sulla base delle emozioni che degli ingredienti, essere sinceri e leali in ogni consiglio. Come in un rapporto di coppia, la controparte, qui rappresentata dal cliente, vuole sentirsi speciale, al centro dell'interesse. E' di fondamentale importanza cercare di interpretarne lo stato d'animo e comprenderne le ragioni per cui vi sceglie, così come è importante fare in modo che il cliente si senta costantemente a proprio agio. Il rischio più grande che si può correre è quello di dare per scontato il rapporto; al contrario, bisogna continuare ad alimentarlo e proporre costantemente qualche novità che serva a stimolare la relazione. Una costante attività di seduzione diviene il punto di partenza del processo di trasformazione del cliente occasionale in cliente fedele: proprio attraverso la seduzione si può infatti assicurare a un'attività un successo duraturo!

LEAD NURTURING

Ecco un termine in uso da alcuni anni **nel mondo web** e che piace a chi si muove all'interno degli strumenti social con la stessa abilità di un campione di slalom speciale tra i paletti: la traduzione più centrata del termine "nurturing" può essere considerata "coltivare" o ancor meglio "prendersi cura", dove l'oggetto della nostra attenzione è un utente di qualche nostro canale social web.

Proprio come avviene per un fiore nella propria casa, nutrire nel modo corretto il contatto, può renderlo più rigoglioso, ma i rischi sono gli stessi: il poco o il troppo sono entrambi dannosi. Lo scopo del Lead Nurturing è quello di dialogare con il potenziale cliente, attraverso curiosità, notizie, informazioni utili che lo orientino a preferirvi nei confronti della concorrenza. Il punto fondamentale di partenza è conoscere il proprio pubblico e capire quindi quali contenuti veicolare per creare un canale di informazione utile e concreto che possa far crescere un rapporto basato sulla fiducia; un costante lavoro nel tempo può addirittura consentire di trasformare i contatti in promotori della vostra attività. Non siete patiti del web? Allora soffermatevi sul concetto "prendersi cura" e riflettete su cosa potete fare per i vostri clienti per raggiungere gli stessi obiettivi, utilizzando gli strumenti del "mondo reale".



ITANGLESE

E' un termine ormai accettato dalla lingua italiana, tanto da essere definito dal dizionario Hoepli come "la lingua italiana usata in certi contesti ed ambienti, caratterizzata da un ricorso frequente ed arbitrario a termini e locuzioni inglesi". Utilizzare gli inglesismi è una pratica assai diffusa al di fuori della sfera delle popolazioni che parlano inglese, ma è certo che in Italia questa pratica è particolarmente sviluppata: esistono diverse casistiche di pubblicità internazionali, dove il messaggio viene declinato nelle diverse lingue nazionali, ma in Italia esce in inglese. Sul tema, troviamo due considerazioni statistiche curiose: la prima è relativa al fatto che, secondo un dato del 2012 di Eurobarometro, il 60% della popolazione italiana non conosce l'inglese e il secondo dato è che l'italiano è la quarta lingua più studiata al mondo, non per ragioni di reale necessità, ma perché la nostra lingua piace molto. Il fenomeno è in continua crescita, al punto che se si paragona l'uso di termini inglesi in documenti recenti rispetto a quelli anche solo di un paio d'anni fa, l'incremento è esponenziale. Se ci si può domandare perché chiamiamo "conference call" una telefonata, "meeting" una riunione, "slide" una diapositiva o addirittura "look" l'aspetto, ancor più aberrante è senza dubbio il crescente fenomeno di inventare termini inesistenti fondendo le due linaue. Succede quindi che ci si ritrovi a "schedulare" un appuntamento, dopo avere "displayato" un impegno sul proprio tablet (e non tavoletta digitale). Molti si chiedono quale sia il vantaggio: forse il fatto che essere un "exotic fruits beach manager" suona meglio di "omino del cocco bello"!











Senior Brand Manager Veuve Clicquot Italia, la Maison dalla leggendaria Etichetta Gialla scelta intorno all'anno 1870 da Madame Clicquot per "vestire" le bottiglie con un colore mai usato prima da altri.

QUAL È LA STORIA DELLA MAISON?

La Maison Clicquot venne fondata nel 1772 da Philippe Clicquot, appartenente a una famiglia di banchieri e di commercianti di tessuti. Avendo in possesso dei vigneti, decise così di avviare un'attività vitivinicola. Sin dagli inizi, la Maison non nascose l'ambizione di espandere la nuova attività "al di là di tutti i confini". Nel 1805, alla morte del marito François Clicquot, Barbe-Nicole Ponsardin, Madame Clicquot, a soli 27 anni prese le redini dell'azienda di famiglia fondata dal suocero riuscendo a portare il suo prezioso vino in tutte le corti d'Europa. Grande successo commerciale dell'epoca, lo Champagne Veuve Clicquot divenne presto un mito, "le vin roi" celebrato da letterati e poeti. Non a caso, Madame Clicquot, creatrice, nel 1810, del primo Champagne Millesimato al mondo e della "Table de Remuage" (l'attuale portabottiglie chiamato Pupitre), una delle prime donne d'affari della storia, è ricordata come "La Grande Dame della Champagne", sempre fedele al suo motto "Una sola qualità, la migliore". Perché lo Champagne Veuve Clicquot nasce, ancora oggi, dal lavoro di uomini e donne uniti dall'amore per la propria terra e dalla volontà di creare un vino espressione dell'art de vivre contemporanea: audace, determinata, lungimirante e creativa. Nel 1972, anno del bicentenario della Maison, prese il via il *Premio Veuve Clicquot*, per celebrare donne di tutto il mondo ad espressione della personalità e dei valori di Madame Clicquot.





"LET LIFE SURPRISE YOU" È IL PAY-OFF CHE APPARE SUL VOSTRO SITO: CORRISPONDE ALLA VOSTRA FILOSOFIA E SE SÌ. PERCHÉ?

La singolare visione del brand si basa sull'innovazione, l'ambizione e la qualità e queste sono le caratteristiche che hanno ispirato i presupposti della nuova campagna "Let life surprise you". Il motto traduce l'atteggiamento di questo audace brand, con il suo entusiasmo per la vita in generale: Veuve Clicquot ti sfida a creare sorprese, mentre ti sfida anche a farti sorprendere. Tutto questo va oltre lo Champagne stesso, fino all'esperienza Veuve Clicquot: radiosa e piena di gioia, autentica e avventurosa, impertinente ed elegante e, naturalmente, seria, ma senza prendersi troppo sul serio.

DUBLI SONO I VOSTRI PROGETTI PER L'ANNO IN CORSO?

A febbraio abbiamo lanciato la versione Rosé di Veuve Clicquot Rich, il primo Champagne creato per dare sfogo all'arte della Mixologia: ispirandoci a una nuova e fresca visione del bere contemporaneo, abbiamo creato uno Champagne interamente nuovo, con un maggiore dosaggio per ottenere più dolcezza e aroma e da servire esclusivamente on the rocks con un ingrediente a base di frutta o verdura. A marzo è stata presentata la seconda edizione di Atelier des Grandes Dames, un network ideato per sostenere i talenti femminili dell'alta ristorazione che hanno saputo affermare la loro imprenditorialità e il loro stile professionale. Ad aprile, c'è stato il consueto appuntamento con la Milano Design Week: Veuve Clicquot è stata protagonista tra le vie di Brera, con la presentazione in anteprima della VEUVE CLICQUOT DREAMING WOOD BY PABLO REINOSO, la Boutique del Design dove la creatività e gli accostamenti tra stili, forme e materiali offrono ai visitatori un'esperienza estetica sorprendente. A maggio ci sarà, invece, il lancio di Veuve Clicquot Extra Brut Extra Old, il nuovo Champagne creato dallo Chef de Cave Dominique Demarville con l'obiettivo principale di permettere ai suoi estimatori di esplorare un nuovo territorio legato allo Champagne, grazie ad un basso dosaggio e ad un doppio invecchiamento di 6 anni esclusivamente di vini di riserva



ESISTE L'ABBINAMENTO PERFETTO?

Non esiste un abbinamento perfetto con Lo Champagne Veuve Clicquot, ma ne esistono molti e nell'ultimo periodo la Maison Veuve Clicquot ha voluto provare e sperimentare gli abbinamenti più anticonvenzionali. In ogni caso, lo Champagne Veuve Clicquot può essere perfetto accostato sia ad alimenti complessi e ricercati che ad alimenti più semplici, o meno costosi: l'importante è la qualità della materia prima e una certa cura nella preparazione.



Era il 1967 quando Giovanni Carlo Sacchet ed Antonio Mario Zaccheo fondarono la Carpineto col proposito di produrre il migliore Chianti Classico che il "terroir" potesse offrire. Una rivoluzione vera per quei tempi. I due soci, che fin da subito scommisero sui territori più vocati, videro nella Toscana un enorme potenziale, dove poter produrre grandi vini di tradizione applicando le tecniche più all'avanguardia nei processi produttivi e aumentando gli standard qualitativi dell'epoca. Innovatori per vocazione, Sacchet e Zaccheo, insieme alle nuove generazioni, Caterina Sacchet, enologa, Elisabetta Sacchet, Francesca Zaccheo e Antonio Michael Zaccheo, continuano a sperimentare, nel rispetto dei grandi valori storici della Toscana e di una qualità mantenuta su standard molto elevati, con l'obiettivo di tutelare non solo le caratteristiche dei vini ma anche l'ambiente. Negli anni la Carpineto, che ha mantenuto l'assetto familiare, è cresciuta costantemente fino a diventare un brand dal successo internazionale. affermatasi per l'eccellenza dei suoi prodotti emolto ben posizionata all'estero con un export

diretto verso oltre 70 Paesi, Canada e Stati Uniti in testa. Tre linee di produzione e oltre 30 etichette per una produzione complessiva di 3 milioni di bottiglie. Gran parte della produzione è data da vini delle più prestigiose DOCG della Toscana. Rossi per lo più, Riserve di grande struttura ed estratto, vini estremamente longevi. Carpineto, nata dalla scommessa sui grandi territori vinicoli della Toscana e dal sogno di mettere insieme le 3 denominazioni più importanti della regione, Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino, oggi è una realtà fortemente rappresentativa della mialiore Toscana vitivinicola. Dalla sua fondazione ha decuplicato la superficie dei vigneti, da 20 a oltre 200 ettari, per oltre 500 chilometri complessivi di filari, articolati su cinque Tenute o Appodiati: Montepulciano, Montalcino, Gaville (Alto Valdarno), Dudda (Greve in Chianti) e Gavorrano. Carisma, stile, grande continuità qualitativa dei vini, riconoscimenti internazionali prestigiosi da scoprire sul territorio, nei vigneti.

www.carpineto.com



FARNITO VINSANTO DEL CHIANTI DOC 1999

UVE UTILIZZATE: Trebbiano Toscano e Malvasia minimo 70% ed altre varietà a bacca bianca.

VINIFICAZIONE: ottenuto dal succo di uve poste ad appassire su appositi graticci e fatto poi fermentare, nel periodo invernale, molto lentamente, in piccole botti.

ELEVAZIONE: è rimasto per tutti questi anni, una parte, in "caratelli" tradizionali di castagno e una parte in piccole botti e barili di rovere collocati in siti diversi presso l'azienda Carpineto. Imbottigliato dopo essere stato riunito in un unico corpo.

AFFINAMENTO: in bottiglia, in locale interrato a naturale temperatura costante. Colore: bel colore giallo dorato con tonalità antiche.

Profumo: intenso e variegato, dagli innumerevoli sentori che vanno dalla confettura di albicocca a quella di pesca, al mallo di noce, fino agli aromatici della malvasia che ancora sono presenti.

SAPORE: dolce ma non stucchevole, complesse e intensissime fragranze balsamiche ed eteree che permangono in bocca per molto tempo dopo averlo degustato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 13-15°C

Uno dei più grandi Maestri Pasticceri italiani, **Paolo Sacchetti**, ha creato un dolce esclusivo pensato per questo vino-gioiello dalle eteree fragranze.

Croccante di Vino

INGREDIENTI PER 10 PERSONE:

I BIANCO MANGIARE:

Una volta aver tritato in pezzi grossi 20 g. di mandorle e 1 gr di armelline precedentemente pelate, mettere tutto in infusione in 65 g. di panna insieme a 1/2 bacca di vaniglia. Scaldare il tutto a 65° C e lasciar riposare per 12h. Grattugiare in altri 50 g. di panna la scorza di 1/2 limone e lasciar riposare almeno 12h. Nella panna aromatizzata alle mandorle aggiungere 15 g. di zucchero e 2 g. di gelatina in fogli precedentemente reidratata in acqua fredda, quindi montare la panna aromatizzata al limone ed unirla all'altra panna. Colare il tutto in un anello di 22 cm di diametro alto 4 cm.

LE PERE SEUMATE AL VIN SANTO:

Sbucciare 1 pera e saltarla in padella con 15 g. di zucchero dopodiché sfumarle con 5 g. di vin santo e lasciar raffreddare. Metterne quanto basta sul bianco mangiare nell'anello.

IL SAVOIARDO:

Montare il tuorlo di un uovo con 15 g. di zucchero, quindi montare l'albume di un uovo con 5 g. di zucchero. Unire al tuorlo montato alternandola all'albume 35 g. di farina setacciata. Con il sac à poche fare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 200° per 8 min.

LA BAGNA AL VIN SANTO:

Fare uno sciroppo con 25 g. di acqua e 25 g. di zucchero. Quando sarà freddo aggiungere 30 g. di vin santo. Bagnare il savoiardo ed appoggiarlo sul bianco mangiare nell'anello.

LO STREUSEL:

Impastare 75 g. di farina con 75 g. di burro morbido, 1/2 bacca di vaniglia, 30 g. di zucchero, 75 g. di polvere di meringa e 30 g. di polvere di mandorle. Lasciar riposare in frigo quindi sbriciolare un po' dell'impasto in un anello di 22 cm di diametro in modo da formare uno strato regolare, quindi cuocere a 175° C per 12-15 minuti.

LA BAVARESE AL VIN SANTO:

Cuocere fino a 83° C 50 g. di latte con 50 g. di panna, 40 g. di zucchero e 20 g. di tuorlo 1/2 bacca di vaniglia. Lasciar raffreddare quindi aggiungere 15 g. di vin santo, 1 g. di gelatina in fogli precedentemente reidratata in acqua fredda e mescolare il tutto con 150 g. di panna montata. Colare la bavarese nell'anello sopra il savoiardo e concludere con il disco di streusel quindi congelare.

LA GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO:

Portare a bollore 50 g. di latte con 15 g. di latte condensato 20 g. di glucosio. Quindi versarli su 85 g. di cioccolato bianco a pezzi e mixare quindi aggiungere 40 g. di gelatina neutra e mixare nuovamente ed infine aggiungere 2,5 g. di gelatina in fogli precedentemente reidratata in acqua fredda. Lasciare raffreddare bene in frigo. Sformare il dolce dall'anello e glassare quindi decorare a piacere.







11 MINUTES E' IL NUOVO ICONICO ROSE' DELLA FAMIGLIA PASQUA

La nuova interpretazione del rosé di Pasqua Vigneti e Cantine, da oltre novant'anni tra le principali aziende private di produzione di vini autoctoni veneti e italiani, è un blend prezioso che nasce dalle parti più nobili di vitigni autoctoni come la Corvina e il Trebbiano di Lugana e di vitigni quali Syrah e Carmenère. Il nome 11 MINUTES evoca la durata dello skin contact, il tempo di pigiatura: a pieno carico le uve vengono pressate in modo molto soffice. In questa frazione di tempo ottimale dal mosto si ottengono le parti più nobili delle uve e le lievi tonalità rosate che caratterizzano questo vino, elegante, sensuale e di grande struttura, le cui uve provengono da vigneti eccezionali posizionati nella più bella ansa del Lago di Garda, fra Sirmione e Bardolino, che conferisce a questo vino grande mineralità. Un rosato fresco e avvolgente, dal bouquet intenso e complesso, immaginato per accompagnare le sere primaverili o estive.

www.pasqua.it.



SPECIAL EDITION DI VALDO ROSE' FLORAL 2017

E' arrivata la **Floral Edition** di **Valdo**, una nuova bottiglia di Rosé in edizione floreale disegnata dal giornalista di moda e illustratore Fabrizio Sclavi sul concept creativo che ha posizionato **Valdo** come il prosecco dei *Life Lovers*. Le pregiate bollicine di **Rosé Valdo** sono il risultato del connubio tra l'eccellenza dell'uva Glera, vocata alla produzione di Prosecco DOCG, tipica per le note armoniche e gentili, e i preziosi vitigni siciliani di Nerello Mascalese delle pendici dell'Etna, che conferiscono al prodotto la struttura e i profumi intensi di frutta rossa. Un connubio creato in Valdobbiadene dal lavoro sapiente degli enologi di Casa Valdo. Un'espressione di energia, gioia e positività, un invito alla vita *easy & green*, un inno alla bellezza e alle donne, grandi appassionate di vino rosé, reaine di fiori.

www.valdo.com



BLADE PORTA LA PERFETTA BIRRA ALLA SPINA IN OGNI LOCALE

Heineken presenta BLADE, il nuovo impianto da banco per rispondere alle esigenze dei punti di consumo, principalmente diurni, che per motivi di spazio non dispongono di impianti alla spina, continuando a garantire ai consumatori gli elevati standard di qualità di HEINEKEN e una spillatura perfetta. Con BLADE, Heineken conferma la centralità dell'innovazione nel proprio DNA, insieme alla capacità di introdurre sul mercato le più grandi novità nel settore beverage. A livello di spazio occupa meno della metà di una macchina per il caffè ed è ricaricabile dall'alto tramite fusti riciclabili in PET. La birra viene mantenuta alla temperatura ideale di 2°C, garantendone qualità e freschezza fino a 30 giorni dall'apertura del fusto. BLADE è la spillatrice da banco ideale per i punti di consumo, principalmente bar e ristoranti, che non dispongono di un impianto alla spina a causa di poco spazio, rotazioni e costi relativi alla gestione, e per accompagnare le sere primaverili o estive.

www.heineken.it

DA ALTESINO IL VERMENTINO DOGA DELLE CLAVULE

Il Vermentino è un vitigno dalla provenienza incerta, ma dopo numerose ricerche viene ritenuto una varietà della Malvasia Grossa dei Pirenei orientali diffusasi verso la fine dell'Ottocento in Francia. Da qui sarebbe approdato sulle coste maremmane dove si è acclimatato acquisendo caratteristiche varietali che in queste zone lo rendono un vitigno ben riconoscibile e sensibilmente diverso da quello coltivato in Liguria e Sardegna. Il Vermentino Doga delle Clavule è un vino fresco, intenso e persistente con profumi floreali, delicato e giustamente sapido. Dal sapore delicato e di buona struttura, viene servito alla temperatura di 10 - 12 °C è perfetto per accompagnare carni bianche, pesce arrosto, molluschi oltre ad essere ottimo come aperitivo.



IL ROSATO VENETO IGT FRIZZANTE DI TERRA SERENA

Novità in casa Terra Serena: arriva il Rosato Veneto IGT Frizzante, un vino frizzante naturale con metodo charmat, prodotto da un blend di uve bianche del Veneto IGT e Merlot Veneto IGT. Colore cangiante che varia dal rosa tenue al rosa antico con mille riflessi delicati e un'effervescenza limpida e discreta. Avvicinando il naso al bicchiere possiamo odorare un dolce profumo fruttato con sentori di fragolina di bosco, con note raffinate che portano alla mente piacevoli sensazioni. Il sapore avvolgente ed intenso riempie il palato con la sua morbidezza e il perfetto equilibrio tra il sapore iniziale e finale rende l'assaggio fresco e leggero. Un vino perfetto per gli antipasti, soprattutto di pesce in guazzetto, e i formaggi delicati. Il Rosato Veneto IGT Frizzante entra a far parte della gamma di proposte di Terra Serena, il brand più internazionale di Serena Wines 1881. Una gamma che propone vini frizzanti e fermi capaci di precorrere le tendenze enogastronomiche, con un'allure cosmopolita che soddisfa anche i palati più esigenti.



www.terra-serena.com

MELOGRANELLO E' L'ITALY FRUIT LIQUEUR OF THE YEAR

L'anno 2017 inizia positivamente per Melogranello® che si aggiudica il titolo "Italy Fruit Liqueur of the Year" alla quarta edizione della Berlin International Spirits Competition. Il riconoscimento è assegnato nella categoria Individual Awards International che premia con questa menzione speciale solo 1-2 prodotti per ogni nazione. E' un onore per noi segnalare questo prestigioso riconoscimento per un prodotto innovativo al quale siamo particolarmente affezionati. Questo successo completa i commenti che quotidianamente Melogranello® riceve dal pubblico e dai professionisti del settore. Un prodotto versatile per cocktail ed aperitivi, che trova simpatiche e innovative applicazioni anche in cucina.













RICETTE IN CHAT CON PANEANGELI

Paneangeli realizza il primo *chatbot* italiano interamente dedicato a ricette dolci e salate, per offrire uno strumento innovativo per consultare le proprie ricette preferite attraverso un semplice messaggio. Gli utenti di Facebook possono accedere, direttamente all'interno di Messenger, a dei consigli utili per utilizzare i prodotti Paneangeli. Il *chatbot* è un servizio di nuova concezione con cui si interagisce attraverso una chat. Per conversare con il *chatbot* basta visitare la pagina Facebook Paneangeli e cliccare su "Invia messaggio". E' possibile inserire il nome di un dolce, di un ingrediente e di un'occasione e il chatbot risponde immediatamente con le ricette rilevanti. Si tratta di un progetto altamente sperimentale che è in corso di evoluzione: il piano di sviluppo prevede, infatti, l'aggiornamento dei contenuti e delle funzionalità. Non resta che provarlo e seguire i Consigli degli Angeli.

BERKEL L16: L'ECCELLENZA CELEBRA 100 ANNI DI STORIA

Con la nuova affettatrice a volano L16 Berkel rende omaggio a un modello straordinario tra i più diffusi al mondo: il mitico modello L, in produzione fino al 1916. Sono trascorsi cento anni, ma il suo fascino rivive ancora grazie a questa riedizione speciale. Ancora una volta Berkel riscrive la propria storia, coniugando tradizione e creatività: elegante e maestosa nelle linee, preziosa nei dettagli, innovativa nelle prestazioni, la nuova L16 rispetta perfettamente lo storico disegno, e aggiunge significative soluzioni all'avanguardia per sicurezza e funzionalità. Dotata di una lama importante in acciaio cromato e dei più avanzati accorgimenti in materia di sicurezza, è l'ideale per un uso esperto e professionale e allo stesso tempo si inserisce perfettamente in ogni ambiente che celebri la convivialità. Un'affettatrice che perpetra il fascino di un'icona e la forza di un mito.

LE ALTERNATIVE AL PANE DI RISO GALLO

Riso Gallo, tra le più antiche riserie italiane e d'Europa, si conferma attenta alle esigenze di consumo presentando una linea di crackers integrali e senza glutine, capace di abbinare la leggerezza del riso al benessere dei cereali. I crackers integrali Riso Gallo sono adatti a celiaci e vegani: sono senza glutine, senza lievito, a basso contenuto di grassi. Rappresentano anche una buona fonte di fibre, senza rinunciare a una croccantezza extra. Due nuove referenze - "Venere & Mais" e "3 Cereali con Quinoa" - nate sotto il segno della passione per l'autenticità e l'artigianalità. L'ambizioso obiettivo che Riso Gallo si è posto è quello di offrire al consumatore più esigente una linea di crackers che coniughino sapore e leggerezza, adatti anche ai sempre più numerosi intolleranti al glutine.



LOVE, GREEN e SMILE: LE TRE NUOVE LINEE DI ORTOROMI

OrtoRomi lancia sul mercato i nuovi estratti di frutta e verdura senza alcuna aggiunta di acqua, zucchero, coloranti o conservanti, a marchio Insal'Arte, brand d'eccellenza della cooperativa agricola. 14 gusti suddivisi in 3 linee: il giallo caratterizza la linea SMILE, un estratto di buonumore che comprende i gusti vaniglia, zenzero, finocchio, mango, limone e pesca. Ingredienti rossi come il colore del sentimento più puro per la linea LOVE: barbabietola, fragola, mirtillo, melagrana e frutti rossi. La linea GREEN propone estratti più ricercati come il kale, l'avocado e l'alga spirulina. I nuovi estratti sono prodotti con frutta e verdura di prima scelta. La tecnica di trattamento a freddo è una sorta di pastorizzazione che prevede l'utilizzo dell'alta pressione, anziché del calore, così da lasciare inalterate le proprietà nutritive della frutta e della verdura.

www.ortoromi.it • www.insalarte.net



Il progetto "Doggy Bag - se avanzo mangiatemi" è un'iniziativa di Comieco (Consorzio Nazionale per il Recupero e il Riciclo degli imballaggi di carta e cartone), in collaborazione con Slow Food, nata con lo scopo di ridurre la quantità di alimenti lasciati nei piatti dei ristoranti a fine cena. La pratica di richiedere la doggy bag ha origini straniere, ma la tendenza sta iniziando a prendere piede in Italia. Un'azione ritenuta utile e giusta dai 2/3 degli italiani, consapevoli dell'elevata quantità di cibo gettata nei ristoranti; 1 su 2 sarebbe anche disponibile a pagare qualcosa per avere un contenitore in cui poter portare via gli avanzi, se non fosse per la mancanza di disponibilità da parte dei ristoratori. Il servizio è già attivo nelle città di Milano, Roma, Bergamo e Varese: un bel passo in avanti per stimolare un cambio di mentalità importante in tutti gli attori della filiera alimentare.

www.comieco.org/doggy-bag-se-avanzo-mangiatemi

PINOVA VAL VENOSTA, UNA BONTA' TUTTA NATURALE

In Val Venosta, la bontà cresce alla luce del sole, tra i 500 e i 1.000 metri di altezza, dove impegno e passione per il proprio lavoro e il rispetto della natura e delle persone sono un gesto semplice come cogliere una mela. Naturalità e bontà trovano quindi la loro rappresentante ideale in **Pinova Val Venosta**, la tipica bicolore venostana, un frutto inconfondibile proprio grazie alla buccia giallo rossa. Di media grandezza, dalla polpa molto compatta, succosa e croccante, Pinova è gustosa perché delicatamente dolciastra e asprigna allo stesso tempo. Disponibile fino a giugno, è la mela che accontenta i consumatori che prediligono la frutta dai sapori autentici e decisi: ideale a crudo, ma perfetta anche per la preparazione di antipasti, primi e sfiziose insalate, aggiungendo ad ogni ricetta quel tocco di naturalità e bontà in più. http://www.vip.coop/it









IL "DOPO MATERA"

Ho voluto scrivere subito dopo il nostro Congresso, memore ancora dell'emozione di camminare tra i Sassi di Matera, per raccontare le sensazioni e i pensieri provati mentre osservavo il nostro gruppo di uomini e donne vestiti di bianco, passeggiare tra quelle storiche dimore. Poco più che sassi fermi lì da immemorabile tempo, tempo che però hanno saputo, in un certo senso, governare. Quei sassi che attraversando il tempo ci raccontano delle storie, e soprattutto la loro storia. Quella di un territorio che era poco più di una discarica a cielo aperto e che, con un progetto, la volontà, la voglia di fare, e soprattutto la speranza racchiusa nel cuore dei suoi cittadini, si è costruito una nuova vita. E, soprattutto, si è dato tempo per il futuro. Certo, sono stati aiutati, ma l'aiuto è concesso a tutti se si chiede. Non dimentichiamoci che aiuto è stare insieme, la forza sta nell'essere gli uni uniti agli altri creando una sorta di energia positiva. Non sto parlando di ottimismo, perché quello - come il suo contrario, il pessimismo, viene generato da fattori esterni. Sto parlando della speranza. La speranza non ha bisogno di cose tangibili per esistere, lega il cuore delle persone verso un progetto ambizioso di miglioramento. Che non è necessariamente materiale ma che, per incanto, si trasforma sempre anche in quello. Quasi che l'intimo modo di essere delle persone fosse l'unica chiave per creare, per 📾 mettere a posto le cose. Matera, se dovessi cambiarle nome, la chiamerei Speranza. Ed è la speranza il valore che voglio condividere con voi. Siamo spesso concentrati a cercare di capire chi è più bravo e chi meno. Chi ha le stelle e chi no, chi ha l'Audi o chi la BMW, chi usa il sottovuoto e chi invece nella plastica giammai. Siamo noi il vero valore in quanto esseri umani, siamo noi che nutriamo la speranza per un futuro migliore, nonostante le apparenze. Siamo noi che giudichiamo l'altro, poiché abbiamo paura di essere giudicati, e così uccidiamo la speranza di riuscire a cambiare le cose. Potrei dire che mi sembravate tanti piccoli Papi, vestiti di bianco tra i sassi, invece eravamo solo uomini con i nostri pregi e con le nostre storie. Potrei dirvi, per essere riconosciuto come un grande Presidente che ha progetti grandiosi per voi, che le altre Associazioni non contano niente, che tizio è peggio di caio. Potrei dirvi che le stelle ai ristoranti non servono o che è tutta una mafia. Potrei raccontarvi che la colpa è della politica o che non ci sono più gli alberghi di una volta. Ma l'unica cosa che mi sento di dirvi - da essere umano - è abbiate speranza. Condividetela. Facciamo sì che ognuno di noi nel quotidiano faccia del suo per aiutare i colleghi e progettare in Associazione, perché le cose cambino. La vita di ognuno di noi diventi una piccola, grande Matera!



Po

AGENDAPCI

28 - 29 MARZO Terre del Sud organizzato da #APCISicilia

CERTOSA DEI CAVALIERI (CT)

2/4 APRILE BIT Borsa Internazionale del Turismo

4/11 MAGGIO Week & Food

MILANO - MI.CO

MILANO Milano diventa la capitale del gusto

6/10 MAGGIO Scopri e assaggia la Grande Cucina Italiana Italiana Italiana

Superstudiopiù Milano

10 MAGGIO Caffè letterario "Cucina e Solidarietà",

Superstudiopiù Miano Show-cooking "Contaminazioni Culturali, la Cucina che unisce"



8/11 MAGGIO

TUTTOFOOD

RHO FIERAMILANO Milano World Food Exhibition Vieni a trovare gli #APCIChef

8 MAGGIO Experience Formativa:

Genova - Sogegross

"Mangiare al ristorante: la nuova frontiera del benessere"

A cura di Giorgio Perin – Capitano Squadra Nazionale APCI Chef Italia



SEGUI TUTTE LE TAPPE DEL GIRO D'ITALIA 2017 INSIEME ALLA SQUADRA NAZIONALE #APCICHEFITALIA

15 MAGGIO

GENOVA

Verbania

2° Tappa Giro d'Italia & Educational Dinner SCGEGROSS



12 GIUGNO

3° Tappa Giro d'Italia & Educational Dinner



10-11 GIUGNO SanremoSol 2017

VENOSA (PZ) in collaborazione con #APCIBASILICATA Sanremo

26 GIUGNO Experience Formativa:

Genova - Sogegross

"Cucina per intolleranti: una proposta salutare di gusto." a cura di Michele Cocchi - Consigliere Nazionale APCI



LE IDEE DEI FUTURI CHEF.

GLI CHEF APCI E I DIETISTI ANDID INCONTRANO I RAGAZZI PER PARLARE DI GUSTO, SALUTE E SOSTENIBILITÀ. SEGUI TUTTE LE NOSTRE TAPPE!

22 MARZO Fluggi – Istituto Alberghiero Fluggi – 5° Tappa 20 APRILE TERMOLI – Istituto Alberghiero Federico di Svevia – 6° Tappa 4 MAGGIO Soverato – Istituto Alberghiero Soverato - 7° Tappa

3 rivestimenti professionali



CONTROLLO = WHITE





L'antiaderente chiaro per il miglior controllo di tutte le fasi della cottura

ROBUSTEZZA = GRANITE





L'antiaderente con particelle minerali per una migliore rosolatura a bassa temperatura

VERSATILITÀ = BLACK





Il tradizionale e sicuro antiaderente, versatile per tutte le cotture

