

il CUOCO

N. 389
MAGGIO
GIUGNO
2026
EDIZIONE
DIGITALE

MAGAZINE UFFICIALE DELLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI



La NIC nella storia: CAMPIONE DEL MONDO!



BRAGARD

Foto Stéphane de Bourgies

Concepita nel 1976 con la collaborazione di Paul Bocuse, la giacca da cucina GRAND CHEF rappresenta l'icona senza tempo della giacca classica per eccellenza. Per decenni si è affermata nell'immaginario collettivo come la giacca preferita dai più grandi chef del mondo. Realizzata esclusivamente nel più bel cotone del mondo (Pima Premium) da un partner del marchio: Vosges terre textile.

Gestendo tutta la catena della produzione, Bragard firma collezioni attuali e di classe. Le collezioni sono studiate nei nostri atelier di Epinal da personale esperto, le materie prime provengono principalmente da filiere corte e gran parte della collezione è etichettata Tissu France Terre Textile.

È nei Vosgi, storico territorio tessile, che Bragard elabora modelli dalle linee raffinate e comode. Grazie alle competenze di un team di talento, focalizzato sull'eccellenza della gamma, Bragard libera l'abbigliamento professionale e ne fa un elemento indispensabile dell'arte di vivere in cucina.

NIC: il talento italiano CHE CONQUISTA IL MONDO

di **Gianluca Tomasi**
General Manager NIC

Ci sono vittorie che vanno ben oltre il risultato sportivo. Sono successi che raccontano una storia di impegno, sacrificio, ricerca della perfezione e capacità di fare squadra. Così è per la straordinaria affermazione della **Nazionale Italiana Cuochi** ai **Campionati del Mondo** in Galles, con la conquista della **Medaglia d'oro** nella categoria **Senior** e della **Medaglia d'argento** nella competizione **Vegan**. È un risultato che riempie di orgoglio non solo la **Federazione Italiana Cuochi** e i

professionisti che hanno rappresentato il nostro Paese, ma tutto il comparto della ristorazione italiana. Dietro ogni piatto presentato alla giuria internazionale, infatti, ci sono mesi di studio, allenamento, confronto e sperimentazione. Nulla è stato lasciato al caso: ogni preparazione nasce dall'incontro tra tecnica, creatività e profonda conoscenza delle materie prime.

Lo abbiamo ribadito più volte e lo stiamo confermando da anni: il vero successo, con questi ragazzi straordinari, è quello dello "stile italiano" nel mondo, che loro da grandi professionisti stanno contribuendo a rafforzare sempre più. **Giuseppe De Vincenzo** e **Andrea Serale**, nella categoria Senior, e **Luigi D'Antonio** e **Mattia Matuozzo**, in quella Vegan, rispettivamente **Campioni del Mondo** e **Vice Campioni**, sono la testimonianza tangibile e reale di questo immenso lavoro dietro le quinte, che fa da prestigiosa cornice a un disegno più ampio sul piano internazionale.

La Cucina Italiana patrimonio UNESCO, gli oltre 600 mila ristoranti italiani nel mondo, il nostro stile a tavola che eguaglia e supera ormai da anni cucine altrettanto prestigiose come quella francese o giapponese, sono gli ulteriori ingredienti di tale disegno. E che siano oggi dei giovani chef a trionfare su questo podio è un motivo non solo di orgoglio, ma soprattutto di speranza per il futuro. La parola "giovani" non deve tradire incertezze: la maturità c'è, l'esperienza è fatta di sudore e sacrifici e noi, col general coach **Pierluca Ardito**, col responsabile Comparto NIC Junior **Angelo Biscotti** e il team coach **Francesco Cinquepalmi**, siamo orgogliosi di cosa sono capaci questi ragazzi. Citando loro, apriamo l'ampia pagina di ringraziamenti, che rivolgiamo anche all'interno di queste pagine del nuovo numero della rivista. FIC, infatti, è grata ogni giorno per il supporto a tutta la sua organizzazione, intervenuta al Convegno mondiale Worldchefs in Galles, che ha accompagnato il Team azzurro: il presidente FIC, **Rocco Pozzulo**, lo chef **Giuseppe Giuliano**, giudice internazionale, e **Domenico Maggi**, membro onorario Worldchefs, la Segreteria Generale con **Salvatore Bruno** e **Alessandro Laudadio**, il responsabile Dipartimento Associativo, **Giuseppe Casale**, il Tesoriere, **Carmelo Fabbriatore**, e il responsabile Compartimento Giovani, **Ermando Paglione**. Infine, il doveroso ringraziamento alle aziende partner, per il loro prezioso supporto: aziende come Orogel, Barilla, Ballarini, Cirio e Bragard. E ringraziamo realtà come CAST per gli spazi di allenamento, poiché anche loro hanno contribuito a questo grande lavoro di squadra.

BRAGARD

per Federazione Italiana Cuochi

Dall'esperienza Bragard nasce la nuova linea FIC. Giacche e accessori realizzati nei migliori materiali e cotone esistenti al mondo. Tre modelli di giacche, Julius, Naval, Grand Chef e gli accessori, per venire incontro a tutte le esigenze di cuochi professionisti e allievi. Bragard e FIC, due eccellenze al servizio della cucina italiana.



Le giacche



Cappello King



Omer



Joplin



Trave



Villard

Carpathi



Gli accessori

PER CONOSCERE I NOSTRI PUNTI VENDITA

Servizio clienti: Tel. +39 02 67382586 (lun-ven ore 13,30-17,30) fic@bragard.com
Vendita online: www.bragard.com/it (nella sezione Shop Online/FIC)



BRAGARD



EDITORIALE

3 NIC: il talento italiano che conquista il mondo

12 NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Emozioni storiche:
la NIC campione del mondo in Galles!

18 I CAMPIONI SI RACCONTANO

Hassibi, Cercel e quel podio inatteso:
campioni in Mystery Box

22 ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

La carbonara, mito intramontabile. Nuova video ricetta

26 DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

Sempre meno operatori di sala
e sempre più fai-da-te

28 RICETTE D'AUTORE

Crema di zucca e bianchetto lucano,

30 Lombo al burro affumicato

32 babà vegano ai frutti di bosco

34 TRA SALA E CUCINA

Per Antonio Pedana servono lucidità e competenza

36 SCUOLA E FORMAZIONE

Cuoco vs cameriere: tra sinergie e buon senso

38 SCUOLA & CUCINA

Fidelizzazione degli ospiti le nuove strategie

42 CUCINA CONTEMPORANEA

L'armonia del servizio tra la cucina e la sala

46 CRITICA GASTRONOMICA

Cucina e sala: un matrimonio vero ma non di fatto

48 GASTROSOFIGIA

Cucina e sala: la sottile soglia tra il fare e l'essere

50 NEL MONDO DEL VINO

La bottiglia di vino contro l'algoritmo

52 PUNTO DI FUGA, EVASIONI CULINARIE

Il valore dell'ospitalità: letteratura ed economia

54 CIBO E VINO PER LA MENTE

Le novità in libreria: "Confessioni al pass"

60 FIC IN ITALIA

80 FIC NEL MONDO





Dalla ricerca FIC

mi

LA LINEA DI INGREDIENTI

naturali ed innovativi che esprimono l'identità dei professionisti in cucina

Creato dagli chef per gli chef

DISTRIBUITO DA

FIRST
for
PROFESSIONALS

DISPONIBILE SU FIC STORE

fic
store
.it



Rivista ufficiale della
Federazione Italiana Cuochi
Anno di fondazione 1960

In copertina: La Nazionale Italiana
Cuochi Campione del mondo!

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

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

Direttore Responsabile
PIETRO ROBERTO MONTONE

Coordinamento editoriale
ANTONIO IACONA
rivistailcuoco@fic.it

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

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

INTESA SANPAOLO S.p.A.
Piazza Bologna 45 - 00162 Roma
Filiale 06793 C/C 100000061152
IBAN: IT57H0306905060100000061152
CODICE SWIFT: BCITITMM

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

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

Associata all'USPI Unione
Stampa Periodica Italiana



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

ilCUOCO

N. 389 MAG | GIU 2026



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



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

Presidente	ROCCO CRISTIANO POZZULO
Presidente Onorario	ENRICO CRIPPA
Presidente Vicario	PIETRO ROBERTO MONTONE
Vice Presidente Nord	GIANLUCA MASULLO
Vice Presidente Centro	LUCA SANTINI
Vice Presidente Sud	SALVATORE TURTURO
Segretario Generale	SALVATORE BRUNO
Tesoriere	CARMELO FABBRICATORE
Segreteria	ALESSANDRO LAUDADIO, VALERIA PIZZUTILO, SABRINA TROMBINO

CONSIGLIO NAZIONALE: Gianfranco Avantageggiato - Simone Baleani - Alessandra Baruzzi - Giuseppe Battistini - Giuseppe Boccuzzi - Giuseppe Casale - Gianluca Casini - Narciso Cicchitti - Alessandro Circiello - Gustavo Congi - Agostino Coppola - Andrea De Poli - Alessandro Dentone - Rocco Roberto Di Marzo - Michele Erriquez - Mario Falco - Gianna Fanfano - Marinella Ferigo - Giuseppe Ferraro - Giovanni Andrea Guadagno - Roberto Lodovichi - Chiara Mangini - Gianluca Masullo - Roberto Monte - Antonio Morelli - Mida Muzzolon - Vincenzo Giuseppe Nacci - Lorenzo Pace - Antonio Papale - Angelo Pittui - Giuseppe Raimondo - Roberto Ravioli - Roberto Rosati - Luca Santini - Rosario Seidita - Pier Damiano Simbula - Carlos Eduardo Soares - Sebastiano Sorbello - Francesco Spina - Andrelo Bruno Stippe - Massimo Talia - Salvatore Turturo - Luigi Vitiello - Antonio Zazzerini

GIUNTA ESECUTIVA: Rocco Cristiano Pozzulo - Pietro Roberto Montone - Carmelo Fabbriatore - Gianluca Masullo - Luca Santini - Salvatore Turturo - Giuseppe Casale - Alessandro Circiello - Andrea De Poli - Giuseppe Ferraro - Giovanni Andrea Guadagno - Lorenzo Pace - Rosario Seidita

DIPARTIMENTI FIC: Giuseppe Casale - Giuseppe Ferraro - Giovanni Andrea Guadagno - Gian Carlo Ciceri

COMPARTIMENTI FIC: Lorenzo Alessio - Alessandra Baruzzi - Ermando Paglione - Gianluca Tomasi

INCARICHI SPECIALI : Piero Billia - Riccardo Carnevali - Alessandro Circiello - Mario Ragona - Roberto Rosati - Pietro Roberto Montone - Stefano Pepe - Seby Sorbello

SENATORI A VITA (Membri onorari): Elia Saba - Nono Caprio - Carlo Cranchi - Savino Dimastrochicco - Ludovico D'Urso - Rosario Guddo - Graziano Manzatto - Pietro Martinelli - Giovanni Maulini - Antonino Morvillo - Francesco Mungo - Alessandro Pazzaglia - Carlo Zappulla

Collegio revisori: Luisana Merola - Romeo Tarcisio Palumbo - Tony Porseo

Collegio arbitrale: Davide Maniscalco - Giacinto Damato - Alfonso Falanga - Francesco Loppolo - Rosario Versaci

FIC PROMOTION srl (uninomiale) - Presidente: Carlo Bresciani

Consiglieri: Salvatore Bruno - Roberto Lodovichi - Rocco Cristiano Pozzulo - Seby Sorbello

Consulente Marketing: Virginia Bellini



PARTNER DEGLI CHEF PER L'ECCELLENZA ITALIANA

SERIE 6900 in alluminio antiaderente,
il materiale ideale per le più variegate esigenze di cottura,
testato per uso professionale.

New



FULL INDUCTION

Fondo anti distaccamento e antigraffio,
ottimo assorbimento, massima resa



MANICO ERGONOMICO

progettato per agevolare
il movimento nella cottura
al salto e ridurre la fatica



CORPO AD ALTO SPESSORE,
più resistente a colpi e cadute



FINITURA ESTERNA
in alluminio satinato

GRANITE



- MAIN PARTNER -

www.ballariniprofessionale.it



Rocco Cristiano Pozzulo
Presidente Nazionale FIC



Pietro Roberto Montone
Presidente Vicario FIC
e Direttore Responsabile
Il Cuoco



Antonio Iacona
Coordinatore editoriale



Gianluca Tomasi
General Manager
della Nazionale Italiana
Cuochi



Stefano Pepe
Responsabile
Media Press



Giovanni Guadagno
Responsabile Dipartimento
Professionale



Marco Valletta
Chef e Docente



Francesco Giuliano
Segretario Unione Regionale
Cuochi Siciliani



Lorenzo Alessio
Responsabile Ateneo
della Cucina Italiana



Carmela Cerrone
Sommelier



Giovanna De Micco
Giornalista



Giustino Catalano
Critico gastronomico



A. Revelli e S. Cutini
Giornalisti

INOLTRE: Grazia Frappi, Fernanda Osso.



DEI CAVALIERI

LA DIFFERENZA È NEL CUORE



Lasciati guidare dalle emozioni

Emozioni storiche: la NIC Campione DEL MONDO IN GALLES!

NAZIONALE ITALIANA CUOCHI

Di Redazione

Straordinari risultati dei nostri ragazzi, orgogliosi di indossare la divisa della Nazionale Italiana Cuochi. Ecco il racconto di queste emozioni uniche!



Giuseppe De Vincenzo e Andrea Serale Campioni del Mondo categoria Senior

Un'altra pagina di emozioni mondiali da incorniciare, un'altra pagina di storia della cucina italiana a livello internazionale! La **Nazionale Italiana Cuochi** ha scritto ancora una volta un capitolo importantissimo della gastronomia mondiale, conquistando il titolo di **Campione del Mondo** al **Global Chefs Challenge 2026** nella categoria Senior e quello di Vice Campione del Mondo nella categoria Vegan. Le finali mondiali si sono svolte a Newport, in Galles, nell'ambito del Worldchefs Congress & Expo dal 16 al 19 maggio, uno degli appuntamenti più autorevoli del panorama culinario internazionale. L'appuntamento del Global Chefs Challenge è considerato una delle competizioni più prestigiose e tecnicamente impegnative del circuito Worldchefs. Dopo numerose e rigorose selezioni internazionali, vede infatti confrontarsi le migliori squadre provenienti da ogni continente in una gara che valuta ogni aspetto del lavoro in cucina: organizzazione tecnica, gestione del tempo, attenzione agli sprechi, valorizzazione delle materie prime, equilibrio dei sapori e capacità di esprimere una precisa identità gastronomica. Per la Nazionale Italiana Cuochi, prendere parte a questa competizione ha significato rappresentare l'Italia nel contesto più alto della cucina mondiale, portando in gara non solo tecnica e creatività, ma anche cultura, tradizione, territorio e il valore del Made in Italy. Un impegno che ha assunto, dunque, un significato ancor più profondo nel percorso di riconoscimento della Cucina Italiana come "Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO", di cui la NIC continua a essere ambasciatrice nel mondo. Durante l'esperienza gallese, non a caso, l'intera delegazione della NIC e i dirigenti federali hanno accompagnato le squadre



Luigi D'Antonio e Mattia Matuozzo Vice Campioni del Mondo categoria Vegan

indossando sulle proprie divise e pubblicando sui programmi ufficiali dei team le insegne del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e Foreste (Masaf) e della "Cucina Italiana Patrimonio UNESCO",

contribuendo a promuovere, nel prestigioso contesto internazionale del congresso Worldchefs, il valore universale della cultura culinaria italiana.

A conquistare il titolo mondiale nella ca- ►





Entrée della categoria Senior (Giuseppe De Vincenzo e Andrea Serale)

categoria Senior sono stati **Giuseppe De Vincenzo** e **Andrea Serale**, protagonisti di una prova che ha saputo emozionare la giuria per tecnica, identità e visione contemporanea della cucina italiana. Il menu presentato è stato concepito come un autentico viaggio gastronomico attraverso l'Italia, capace di raccontare territori, tradizioni e ricerca culinaria. Dall'amuse-bouche fino alla portata principale, ogni proposta ha valorizzato ingredienti e sapori iconici della nostra tradizione, reinterpretati con eleganza e modernità. La polenta bianca, il Parmigiano Reggiano e il caviale si univano ai fiori di sambuco e ai profumi del Martini bianco torinese e della mela verde trentina marinata alla camomilla, mentre la panzanella pugliese veniva abbinata con una rilettura di un raviolo ai porri e crostacei. La tradizione trovava nuova espressione anche nelle animelle glassate e nel lombo di vitello ai profumi della primavera medi-

terranea, accompagnato da un'emulsione di aglio nero, in un equilibrio armonioso tra memoria gastronomica, identità territoriale e innovazione. A chiudere il percorso, un

dessert ispirato al cioccolato speziato di Modica, arricchito da ibisco, fragole e zabaglione italiano, ha dato vita a un racconto simbolico capace di unire idealmente il Sud e il Nord del Paese. Una creazione che ha conquistato anche il riconoscimento speciale come miglior dessert della competizione.

Straordinario anche il risultato ottenuto dal team Vegan, composto da **Luigi D'Antonio** e **Mattia Matuozzo**, che alla loro prima partecipazione nella categoria hanno conquistato il titolo di Vice Campioni del Mondo. Una cucina vegetale contemporanea, elegante e fortemente identitaria, che ha saputo distinguersi per tecnica, armonia e valorizzazione degli ingredienti. Il menu si apriva con una raffinata rosa di carota e mela marinata, per poi celebrare gli asparagi nello starter, proposti in diverse consistenze e abbinati alla melissa all'interno di un raviolo ripieno e alle note fresche del pompelmo siciliano. La portata principale, una vera "sinfonia vegetale", metteva al centro



Main Course della categoria Senior (Giuseppe De Vincenzo e Andrea Serale)

sedano e cavolo rapa, porro locale e piselli gialli, accompagnati da verdure sottaceto della tradizione italiana, farro e tofu marinato, in un perfetto equilibrio tra tecnica e creatività. Il finale era affidato a un dessert moderno ed elegante, caratterizzato da lavorazioni di cioccolato e frutta marinata, con rabarbaro, lampone, gelato al tè Earl Grey e frutta fresca, a completare un percorso gastronomico ricco di personalità e identità contemporanea.

“Dietro questi straordinari risultati ci sono mesi di allenamenti intensivi, ricerca continua, sacrifici personali e professionali, notti passate a perfezionare ogni dettaglio e soprattutto un gruppo unito dalla stessa visione”, ha dichiarato il General Manager, **Gianluca Tomasi**, figura di riferimento della gastronomia italiana a livello internazionale che, insieme al Responsabile Competizioni, **Pierluca Ardito**, ha guidato il percorso della Nazionale con esperienza, lucidità e spirito di squadra. Accanto a loro, anche gli altri dirigenti della

Nazionale Italiana Cuochi che hanno accompagnato i team durante il percorso mondiale – dal Responsabile del Comparto NIC Junior **Angelo Biscotti** al Team Coach **Francesco Cinquepalmi** – hanno voluto sottolineare il valore umano e professionale dei giovani protagonisti, evidenziando la maturità e la determinazione con cui hanno affrontato una delle competizioni più prestigiose al mondo. In maniera unanime, uomini e donne della NIC e della FIC hanno ribadito quanto sia fondamentale investire nello sviluppo dei giovani talenti italiani. Rappresentare il proprio Paese in contesti internazionali di questo livello è motivo di orgoglio ed emozione, ma significa soprattutto contribuire alla tutela e alla promozione dell'identità culturale della cucina italiana: un patrimonio riconosciuto dall'UNESCO con un valore universale che necessita di nuove generazioni capaci di custodirlo e tramandarlo nel mondo. E questi giovani ma già autorevoli interpreti della cucina italiana: Giuseppe De Vincenzo,



Entrée del Team Vegan
(Luigi D'Antonio e Mattia Matuozzo)

classe 1998 di Bari, Andrea Serale, piemontese del 2002, Luigi D'Antonio, napoletano classe 1998, Mattia Matuozzo, classe 2001 di Caserta, rappresentano oggi i territori, la cultura e la tradizione gastronomica del nostro paese, autentici ambasciatori di una cucina che continua ad affascinare il panorama internazionale. In questo percorso è stato dunque fondamentale il contributo

Starter del Team Vegan
(Luigi D'Antonio e Mattia Matuozzo)



offerto dalle nuove generazioni di professionisti e, in tal senso, è d'obbligo ricordare il puntuale lavoro di comunicazione curato dalla segreteria NIC con Annarita Guglietta. "L'emozione che ci hanno regalato è indescrivibile", ha dichiarato il presidente FIC, Rocco Cristiano Pozzulo. "Questa vittoria, che consolida i risultati ottenuti negli ultimi anni, è il frutto della volontà, del lavoro e della compattezza di un grande gruppo, ma anche di un sistema organizzato e di un metodo che oggi stanno raccogliendo i risultati meritati".

La **Federazione Italiana Cuochi** ha vissuto con grande partecipazione questa storica vittoria, sia a distanza sia direttamente in Galles, dove una numerosa delegazione

federale ha accompagnato e sostenuto i team azzurri, seguendo al tempo stesso i lavori del Congresso Worldchefs. Accanto al presidente FIC erano presenti lo chef **Giuseppe Giuliano**, giudice internazionale e **Domenico Maggi**, membro onorario Worldchefs, insieme ai rappresentanti della Segreteria Generale **Salvatore Bruno** e **Alessandro Laudadio**, al Responsabile del Dipartimento Associativo **Giuseppe Casale**, al Tesoriere FIC **Carmelo Fabbriatore** e al Responsabile del Compartimento Giovani **Ermando Paglione**. Una presenza italiana significativa, che testimonia il grande lavoro svolto quotidianamente dalla Federazione Italiana Cuochi e dalla Nazionale Italiana Cuochi nella promozione della cucina ita-

liana, nel sostegno ai giovani talenti e nella valorizzazione del patrimonio gastronomico nazionale a livello internazionale.

Un ringraziamento speciale va inoltre ai partner che hanno sostenuto la Nazionale Italiana Cuochi in questo percorso verso la finale mondiale del Global Chefs Challenge 2026. Il supporto, la fiducia e la condivisione dei valori nazionali da parte di aziende come Orogel, Barilla, Ballarini, Cirio e Bragard, così come la disponibilità di realtà formative che hanno ospitato gli allenamenti dei team come CAST Alimenti, hanno rappresentato un contributo decisivo nel raggiungimento di questi straordinari risultati internazionali.



Dessert del Team Senior

METRO PRO CLUB

Un mondo di vantaggi e di servizi ti aspetta



Venditore dedicato

Ti aiuterà con gli ordini, i prodotti e i servizi utili al tuo locale



Premi sul fatturato

Beneficerai di incentivi sul fatturato sviluppato con METRO:
più fatturi e più guadagni!



Prezzi dedicati

Su una selezione di prodotti, attrezzature e soluzioni digitali
potrai avere prezzi e sconti dedicati

Chiedi informazioni in punto vendita
o al tuo venditore

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO

Hassibi, Cercel e quel podio inatteso CAMPIONI IN MISTERY BOX

I CAMPIONI SI RACCONTANO

Di **Antonio Iacona**

Un percorso professionale che si intreccia con quello della vita, frutto anche del lavoro di docenti preparati. Ecco le emozioni e il racconto dei due giovani Campioni d'Italia



Sarà stato per quel richiamo particolare, intenso, emozionante, unico dei Campionati della Cucina Italiana, che entrambi gli Chef avranno partecipato. Oppure, semplicemente per la voglia di mettersi in gioco e di misurarsi con altri bravi e preparati colleghi. O, ancora, per quella sana follia di sentire l'adrenalina dei box, dell'arena, del palco... e sentirsi vivi oltre le cucine dei ristoranti, seppur prestigiose. Sarà stato per tutti questi motivi e per altri ingredienti dell'inconscio, che non riescono ad esprimere, che i due chef **Yassine Hassibi** e **Lucian Florin Cercel** hanno deciso di partecipare lo scorso febbraio alle competizioni della **Federazione Italiana Cuochi**, conquistando non solo la Medaglia d'Oro ma soprattutto il titolo di **Campioni Assoluti d'Italia nella categoria Mystery Box**.

Le emozioni indescrivibili di tanta gioia e soddisfazione vivono ancora in loro, anche a distanza di mesi da quel brillante e inaspettato risultato. Già, perché al pari della loro bravura c'è la loro modestia. Era un podio inatteso, dicono entrambi, i quali però hanno la consapevolezza di avere messo in

campo e nel box di cucina tutto il loro cuore e la loro passione, oltre ovviamente a una ormai lunga esperienza nella ristorazione, anche stellata, di tutti i giorni.

I loro due piatti che hanno convinto la giuria a questo bellissimo verdetto sono stati: **"Viaggio al Sud"**, paccheri con crema di melanzana, salsa alle cime di rapa, ragù bianco con pomodoro secco e capperi; e **"Quasi Tiramisù"**, un dessert formato da una ganache al cioccolato fondente, savoiardo e bagna al mirtillo, namelaka al cioccolato bianco, lampone e ribes, frutta secca sabbata, granita al melone, bergamotto e timo.

Il loro coach e preparatore è stato ed è il docente **Ignazio Interrante**.

Yassine Hassibi ha 23 anni, è originario del Marocco, dove è nato, ed è ormai cittadino italiano e siciliano d'adozione, con doppio passaporto. È qui da quando aveva 8 anni, ha frequentato l'Istituto alberghiero "Danilo Dolci" di Partinico, nel Palermitano, e ha vissuto tra Casteldaccia e Trappeto, sempre a Palermo. Non è figlio d'arte e l'anno scorso ha conseguito il suo tanto

Yassine Hassibi e Lucian Florin Cercel, campioni assoluti ai Campionati della Cucina Italiana 2026 nella categoria Mystery Box

desiderato Diploma, entrando ufficialmente in un mondo, quello gastronomico, che lo ha sempre affascinato. Fondamentale per lui è stato l'incontro con un docente e grande professionista, dirigente FIC, il prof. Ignazio Interrante, sia a livello umano che a livello didattico. Un vero Maestro, lo definisce Yassine, una guida ancora oggi per lui. Il suo "idolo", insomma! E sono meriti che ci piace portare alla luce, poiché rivelano quanto ogni giorno i nostri docenti e i nostri dirigenti spendano per la formazione, anche umana oltre che professionale, dei nostri allievi. "È stato sempre al mio fianco, è stato lui a presentarmi e a propormi al mondo FIC e a spingermi a fare il mio primo concorso con lui, dove arrivai secondo – racconta Yassine –. Con il mio collega Cercel, invece, abbiamo lavorato insieme in un noto ristorante stellato in Sicilia, dove lui è tuttora sous chef. Io attualmente lavoro in un ristorante per la stagione estiva, sulla costa trapanese, a Scopello, località molto turistica e suggestiva".

Poi, Yassine Hassibi scende nei particolari delle sue emozioni ai Campionati: "L'anno scorso feci il risultato della medaglia di bronzo e del secondo posto. Quest'anno, invece, la straordinaria emozione di essere Campione Assoluto d'Italia, partecipando alla Mystery Box, volendoci mettere in gioco con Cercel. Sicuramente – prosegue il giovane chef – le emozioni sono state e sono tantissime. Avevo abbastanza ansia, ma non potevo avere dubbi dentro il box e ci siamo suddivisi il lavoro. Ero talmente emozionato che mi tremavano le mani. Ma non potevo soffermarmi a pensare, dovevo lavorare e basta! Mi sono concentrato e ci siamo divisi i compiti. Infine, l'emozione della proclamazione: sinceramente all'inizio non me l'aspettavo questo titolo, qualche

errore c'è stato, ma è stata ed è una cosa tanto emozionante". L'anno prossimo Yassine conferma che ci sarà ancora a Rimini: "Sicuramente parteciperò, finché potrò".

Poi, conclude sul suo futuro: "Il mio sogno: magari avere un ristorante tutto mio, dove fare cucina italiana, che adoro da sempre, sia mangiarla che prepararla. Un locale in Italia, certamente, magari anche fuori dalla Sicilia. Ogni tanto, soprattutto a dicembre, torno in Marocco, ma il mio presente e il mio futuro sono qui in Italia, che amo. In alcuni piatti mi faccio influenzare dal mio Paese d'origine, con qualche aroma in più. Ma amo la cucina italiana, in generale, siciliana, in particolare. Il mio piatto preferito da mangiare? Non ne ho uno, ma amo tanto lavorare i risotti. Forse, tra i piatti marocchini, il *cus cus*".

Ha, invece, 36 anni **Florin Lucian Cercel**, originario della Romania, in Italia da quasi vent'anni. Dopo essere stato in Inghilterra



"Quasi Tiramisù", il dessert formato da una ganache al cioccolato fondente, savoiardo e bagna al mirtillo, namelaka al cioccolato bianco, lampone e ribes, frutta secca sabbata, granita al melone, bergamotto e timo.



e in Spagna, sempre in cucina, e qualche settimana a Roma, poi si è subito trasferito in Sicilia, dove è rimasto ad Alcamo, nel Trapanese, dai suoi genitori. È uno chef autodidatta, in cucina da 17 anni. Oggi è sous chef in un noto ristorante stellato siciliano sulla costa palermitana, che per sua modestia e pudore non cita, perché non vuole farsi pubblicità gratuita “alle spalle” dello Chef Patron. Anche questo denota la sua grande correttezza e professionalità. “Per me – confessa Lucian – è un motivo di orgoglio lavorare qui e con la cucina italiana, che già da piccolo riuscivo ad assaggiare e ad apprezzare e che ci faceva sentire a casa nostra. La passione per questo lavoro è nata qui, da piccolo mi piaceva cucinare, anche se non pensavo di fare il cuoco. Qui in Sicilia, poi, è diventata realmente la mia vita. Non ho un piatto preferito, ogni giorno lavoriamo per migliorarci e sperimentare. Il mio futuro: magari è il sogno di tutti avere un locale proprio, ma per ora vivo il presente, che è prestigioso sicuramente”.

Poi, Cercel racconta le sue emozioni ai Campionati di Rimini: “Era la mia prima gara. Non ho mai avuto tempo di dedicarmi alle

competizioni, ma questa volta mi sono convinto. C'è una bella amicizia con Yassine, che mi ha spinto a partecipare. L'emozione dei Campionati è stata bella. Prendere l'oro ed essere Campioni Assoluti, poi, è un traguardo importante. Vorrei continuare a partecipare ancora, se gli impegni di lavoro me lo permettono. L'organizzazione FIC è davvero molto bella”.

Inoltre, per quella parte importante di vita e di scuola, dicevamo sia umana oltre che professionale, che ha avuto e che ha tuttora sui suoi allievi, magari oggi bravi professionisti come Yassine Hassibi, crediamo sia doveroso ascoltare anche le parole del docente Ignazio Interrante, dell'Istituto di Istruzione Superiore “Danilo Dolci” di Partinico e membro del direttivo della **Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo**, in merito a questa bellissima e prestigiosa esperienza FIC.

“Non posso che ritenermi soddisfatto per i risultati conseguiti nell'ultima edizione dei Campionati della Cucina Italiana a Rimini, a cura della Federazione Italiana Cuochi – dice il prof. **Interrante** –. In qualità di coach, ho organizzato una spedizione corposa

composta da giovani e un mix, nel caso della Mystery Box, di esperienza e talento. Abbiamo iniziato a lavorarci a settembre attraverso un percorso certosino, cercando di simulare eventuali difficoltà che si potessero presentare durante la gara. La squadra, composta dal capitano chef Florin Cercel e dallo junior Yassine Hassibi, ha dimostrato competenza e professionalità, mettendo in campo una conduzione gara impeccabile. Superati i vari step e raggiunta la finale, abbiamo sempre cercato di rimanere concentrati, poiché in questa tipologia di gare i dettagli fanno sempre la differenza. Lo Chef Cercel è stato una guida esperta ed impeccabile per Yassine, giovane talento cresciuto sotto la mia guida e non nuovo a queste competizioni. Il mio obiettivo era quello di fare bene e salire sul podio con questi ragazzi – prosegue il dirigente FIC – per cui il risultato supera di gran lunga il traguardo iniziale prefisso. Ripaga di tante giornate di allenamenti, sacrificando tempo. La mia figura spazia a 360 gradi, in quanto devo mettere nelle condizioni migliori questi ragazzi di dare il massimo organizzando e pianificando iscrizioni, documentazione, viaggi, macchine, logistica e gestione gare. Non semplice ma quando la passione si mette al primo posto si superano ostacoli altissimi. La soddisfazione è immensa, poiché a farli spenti posso dire che abbiamo fatto l'impresa e sono orgoglioso di aver condotto la squadra a questa vittoria estremamente importante. Le loro vittorie sono e saranno sempre le mie medaglie, che condivido con l'Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri di Palermo, con l'**Unione Regionale Cuochi Siciliani** e con la nostra istituzione scolastica IIS Danilo Dolci di Partinico, nella persona del preside **Gioacchino Chimenti**, che ha gioito con noi e per noi”.





DA 170 ANNI AL SERVIZIO DEL TUO TALENTO



Dal 1856 Cirio seleziona il miglior pomodoro italiano, con Cirio Alta Cucina porta questa esperienza nelle cucine professionali con prodotti dal sapore autentico e ad alta resa, approvati dalla Federazione Italiana Cuochi.

EDIZIONE CELEBRATIVA

www.cirioaltacucina.it

La carbonara, mito intramontabile NUOVA VIDEO RICETTA

ATENEO DELLA CUCINA ITALIANA

A cura di **Lorenzo Alessio**

Dal canale YouTube FIC è possibile seguire e scaricare le ricette che hanno fatto la storia della nostra cucina con i vari metodi di cottura

Tornano i racconti dei grandi classici della cucina italiana. O meglio, proseguono con le video ricette realizzate dalla Federazione Italiana Cuochi con l'Ateneo,

con il responsabile nazionale Lorenzo Alessio. Piatto iconico di questo numero, la Carbonara. C'è addirittura un giorno che celebra questa ricetta, amata in tutto il mondo, il 6 aprile. Nel

2024 ha compiuto ben 70 anni. Come ricordato dal magazine La Cucina Italiana, infatti, era il 1954 quando comparve per la prima volta proprio su quel giornale la sua ricetta. Secondo alcuni dati recenti e aggiornati, sarebbe addirittura la ricetta italiana maggiormente interpretata all'estero. E così, anche FIC con l'Ateneo ha deciso di dedicare a questo piatto – simbolo un intero video, curato come sempre nei minimi dettagli dal nostro Chef Lorenzo Alessio.

Come ribadito già nella prima puntata, infatti, il ciclo di video di Ateneo FIC intende non solo richiamare i “grandi classici” delle nostre tradizioni gastronomiche, ma anche sondare le loro nuove interpretazioni. Dopo la prima puntata inaugurale, dedicata a un vero e proprio mito, come le Lasagne alla Bolognese, abbiamo elencato il passaggio ai 4 episodi su 40 tra Forme e formati di pasta fresca, ben 17 video sui Metodi di cottura, 16 video sulla Linea MI di FIC, per agevolare e supportare la realizzazione delle ricette, ed ancora 2 video dedicati ai sapori dei territori italiani, a cominciare dalla Regione Basilicata, con il titolo significativo di “La Basilicata in un boccone”. ▶



GUARDA IL VIDEO





Immaneabile, allora, anche un appuntamento video con l'altrettanto mitica Carbonara, raggiungendo anche con essa il maggior numero di professionisti e appassionati di cucina attraverso il web, in particolare con il canale YouTube di FIC, dove i contributi video sono caricati e fruibili.

Confermiamo, inoltre che le registrazioni video sono in continua evoluzione e che nuove puntate si stanno aggiungendo a quelle già realizzate, per arricchire ancora di più il nostro archivio gastronomico e professionale.

LA RICETTA

Ingredienti

Per la pasta:

120 g Pasta secca (Spaghetti o Mezzi rigatoni)

Acqua di cottura:

1,200 l Acqua

8 g Sale

Guanciale:

100 g Guanciale stagionato con sale e pepe

3\4 mesi di stagionatura

Salsa Carbonara:

2n° tuorli

30 g Pecorino Romano

3 g Pepe nero (Tellicherry)

100 g guanciale stagionato (3\4 mesi)

q.b. grasso di cottura del guanciale

120 ml circa di acqua di cottura della pasta

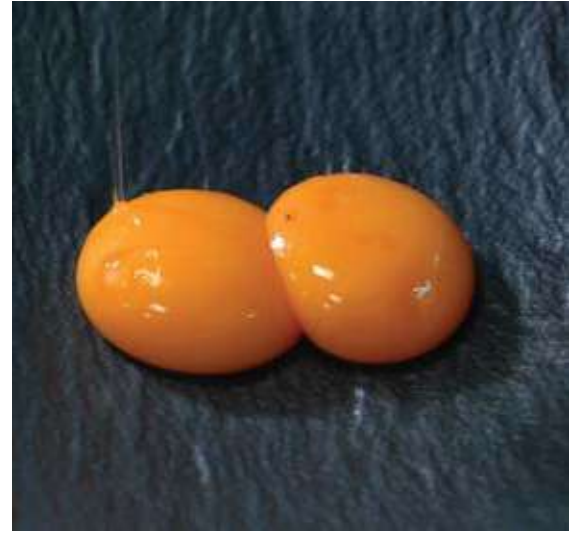
Procedimento

Per la cottura della pasta:

Cuocere la pasta in acqua salata e scolarla due minuti prima del tempo indicato sulla confezione

Per la cottura del guanciale:

Tagliare il guanciale in cubetti di 1 cm per lato, successivamente cuocerli a temperatura media con una padella antiaderente per





cinque minuti circa, avendo l'accortezza di recuperare il grasso di cottura necessario per la salsa.

Mantenere il guanciale cotto su un foglio di carta assorbente a temperatura ambiente.

Per la salsa carbonara:

Unire in una boule i tuorli, il pecorino romano grattugiato, 1 g di pepe nero, 40 ml di acqua di cottura e $\frac{1}{3}$ del grasso del guanciale. Montare il composto con una frusta a bagnomaria fino a portarlo ad una temperatura di 63°C.

Aggiungere ancora $\frac{1}{3}$ del grasso del guanciale fuori dal fuoco.

Per la mantecatura della pasta:

Scolare la pasta e unirla alla salsa alla carbonara, aggiungere altri 40 ml di acqua di cottura un grammo di pepe nero, continuare a mantecare a bagnomaria.

Successivamente aggiungere il guanciale più altri 40 ml di acqua di cottura e mantecare nuovamente.

Per impiattare:

Impiattare la pasta, ricopirla con un ulteriore manciata di pecorino romano e il grammo di pepe nero rimanente.





L'INGREDIENTE DI SUCCESSO PER OGNI TUA CREAZIONE.



Philadelphia Professional 1,650 kg

Grazie al suo **gusto unico**, la sua inconfondibile **cremosità** e la sua straordinaria **versatilità**, Philadelphia Professional è l'ingrediente perfetto per ogni tua ricetta, sia preparazioni dolci che salate.

Disponibile anche nel formato:



Philadelphia Professional Senza Lattosio 1,5 kg

Adatto ai vegetariani, il prodotto è destinato a persone intolleranti al lattosio.



Philadelphia Professional It



philadelphiaprofessional_it

Sempre meno operatori di sala E SEMPRE PIÙ FAI-DA-TE

DALLA CRONACA ALLA TAVOLA

Di **Pietro Roberto Montone**

Presidente Vicario FIC e Direttore Resp. Il Cuoco

I giovani non sono più attratti da questo lavoro e, se lo svolgono, è solo per necessità. La passione da sola non motiva più!

Un tempo gli operatori di sala nella **ristorazione collettiva** erano figure sempre specializzate, ovvero formate nelle scuole statali e regionali professionali. Oggi la realtà è che questo compito è affidato, nella stragrande maggioranza dei casi, a personale che non ha una formazione specifica. Mense aziendali, scolastiche, ospedaliere e via di questo passo si affidano soprattutto a personale reclutato al di fuori dei canali professionali. Ed è in questo modo che riescono a gestire “tranquillamente” la distribuzione dei pasti e la cura degli spazi da resettare. Perché? La risposta è semplice: le figure professionali in sala sono diventate di difficile reperimento nella ristorazione commerciale, figurarsi nella collettiva, dove si è in

presenza di un lavoro che prevede ritmi serrati, visti i grandi flussi di utenza. Ovviamente le aziende, in larga parte, formano da sole i propri dipendenti, visto che devono garantire standard rigorosi di igiene e sicurezza alimentare. In alternativa, si rivolgono alle aziende di formazione accreditate a livello regionale che svolgono corsi per addetto ai servizi mensa o rilasciano la qualifica di operatore della ristorazione collettiva. Certo è che, come in cucina, anche in sala si paga dazio sul fronte delle nuove leve. I giovani non sono attratti più da questo lavoro e, se lo svolgono, è solo per necessità. La passione da sola non motiva più! Un dato di fatto su cui si sta discutendo con forza da dopo l'emergenza sanitaria pandemica. Eppure, vi è da dire che nella ristora-

zione collettiva i contratti di lavoro prevedono spesso orari spezzati o turni legati alle fasce orarie di apertura al pubblico. Ed è ovvio che questo comporta uno stipendio parametrato. Orari spezzati e turni legati alle fasce orarie di lavoro sono una delle richieste che i giovani fanno più spesso, ma nonostante questo aspetto da non trascurare, non si comprende fino in fondo il perché ci sia penuria di nuove leve che vogliono lavorare nella ristorazione collettiva, sia nell'area di distribuzione che in laboratorio di cucina. E allora capita sempre più di frequente vedere all'opera donne, di ogni età, e giovani studenti universitari che sono lì per cercare di guadagnare uno stipendio, basso, medio o alto che sia, con cui mantenersi. Spesso sono stranieri giunti negli anni in Italia proprio alla ricerca di un lavoro. Allestiscono l'area ristoro, preparano i banchi di distribuzione e le postazioni self-service prima dei pasti, porzionano e servono ai clienti le pietanze nei vassoi, in modo veloce e preciso. Un lavoro più che dignitoso, che ha anche le sue responsabilità, se si pensa che si deve dare massima attenzione alle allergie ed intolleranze, così come ai regimi dietetici specifici, che però è sempre più disdegnato, scartato a priori. C'è da riflettere!





PIÙ VALORE AL TUO TEMPO

TAGLIA,
FARCISCI,
RICHIUDI.

LE MIGLIORI CREME DEMETRA PRONTE ALL'USO
IN UN INNOVATIVO ED ESCLUSIVO PACKAGING
NATE PER ISPIRARE CHEF E PIZZAIOLI.



Crema Asparagi



Crema Tartufata Chiara



Crema Carciofi



Crema 4 Formaggi



Crema Gorgonzola DOP



Crema Friarielli



*Crema Tartufata
Toscana Scura*



Crema Carbonara



Crema Tonnata



demetrafood.it



SCOPRI DI PIÙ



Chef Vito Amato

CREMA DI ZUCCA E BIANCHETTO LUCANO

CON PUNTE DI ASPARAGI RIPASSATI E UOVO

Tratto da L'Opera del Gusto V. 4



PRIMO PIATTO



4 PORZIONI

Crema di zucca

250 g zucca mondata
50 g tartufo Bianchetto Lucano
(Tuber Borchii Vittadini)
250 g crema di latte
250 g uova
50 g tuorlo
5 g saletino
1 g pepe bianco

Asparagi ripassati

200 g asparagi freschi
20 g olio evo
2 g peperoncino frantumato
spicchio d'aglio
q.b. sale
q.b. pepe
q.b. acqua
q.b. ghiaccio

Uova 63°C

4 uova freschissime

Finitura

q.b. germogli

Procedimento

Crema di zucca: versare la zucca già mondata e tagliata a dadini in un contenitore per cottura in microonde. Cuocerla coperta per circa 7 minuti alla massima potenza. Una volta cotta, frullare con il resto degli ingredienti. Dressare nel piatto e cuocere coperto in forno a vapore 90°C per circa 35 minuti.

Asparagi ripassati: mondare e lavare gli asparagi, cuocerli in acqua bollente salata per 5 minuti, scolare e raffreddare in acqua e ghiaccio. In padella, ripassare gli asparagi in olio, aglio e peperoncino, aggiustando di sapore.

Uova 63°C: cuocere le uova nel

Softcooker a una temperatura di 63°C per circa 1 ora.

Assemblaggio finale e servizio: disporre gli asparagi spadellati sulla crema di zucca, quindi adagiare l'uovo. Servire con del Bianchetto Lucano affettato al momento. Completare con germogli a piacere.





Chef Francesco Locorotondo

LOMBO AL BURRO AFFUMICATO

ALLE ERBE AROMATICHE, MELANZANA IN DIVERSE CONSISTENZE
E SALSA DI VITELLO TONNATO

Tratto da L'Opera del Gusto V. 4



SECONDO PIATTO



4 PORZIONI



CALDO

Lombo al burro affumicato

800 g lombo bovino
adulto Canova
300 g burro affumicato
30 g sale
10 g pepe bianco
30 g rosmarino
1 foglia di alloro
50 g timo limonato
3 g ginepro
q.b. sale in scaglie

Crema di melanzane

1 melanzana viola media
15 g sale
7 g pepe bianco
50 g burro
1 foglia di alloro
25 g oli odi semi

Procedimento

Lombo al burro affumicato: in una padella antiaderente far rosolare la carne da tutti i lati, fino a ottenere una bella crosta esterna. Lasciar riposare per almeno 5 minuti sopra una griglia, poi unire il burro con gli aromi in una padella e riprendere la cottura. Ultimare cuocendo

Melanzane glassate

4 melanzane baby
50 g nero di seppia
100 g burro
50 g burro salato
350 g daschi
q.b. maionese di sesamo
q.b. stracciatella

Maionese di sesamo

35 g tuorlo
3 g senape
15 g olio di sesamo
3 g semi di sesamo tostati
allo yuzu
145 g olio di semi

Melanzane agrodolci

2 melanzane baby
200 g sale grosso

in forno per 3 minuti per lato. Prima di porzionare il lombo, farlo riposare per altri 5 minuti. Servire con del sale in scaglie.

Crema di melanzane: tagliare la melanzana a metà e inciderla fino in fondo senza tagliarla completamente. Salare e pepare. Unire la foglia di alloro

200 g acqua
200 g aceto di vino bianco
160 g zucchero semolato
1 foglia di alloro
3 g pepe nero
15 g succo di barbabietola
2 spicchi d'aglio per frittura
q.b. fettine di melanzana
per frittura

Salsa di vitello tonnato

500 g fondo di vitello
50 g aceto di Xeres
200 g katsubushi
35 g succo di lime
25 g zest di lime
150 g burro

Finitura

q.b. cerfoglio e begonia

e cucinare in forno a 190°C per almeno 30 minuti. Dopo la cottura eliminare eventuali semi e la buccia, utilizzando solo la polpa bianca. Frullare la polpa con il burro e l'olio di semi, fino a ottenere una crema liscia.

Melanzane glassate: pelare le melanzane



e cuocerle per 10 minuti nel dashi. Togliere le melanzane e ridurre il dashi a 2/3, quindi unire il nero di seppia e il burro, infine aggiungere le melanzane per glassarle. Guarnire con la maionese di sesamo, la stracciatella edel cerfoglio fresco.

Maionese di sesamo: montare la maionese a filo con l'olio di semi e tutti gli ingredienti, fino a ottenere una consistenza liscia e omogenea.

Melanzane agrodolci: tagliare le melanzane dello spessore di 0,5 cm con la mandolina.

Coprire con sale grosso e lasciar riposare per 3 minuti. In una casseruola unire l'acqua, l'aceto, l'alloro, il succo di barbabietola, il pepe e lo zucchero, portando a bollore. Unire le melanzane alla marinatura fino a quando non sarà completamente raffreddata. Guarnire le melanzane agrodolci con chips di aglio fritte, fettine sottili di melanzana fritte e fiori eduli.

Salsa di vitello tonnato: in una casseruola portare a bollore il fondo e lasciare in infusione il katsuobushi per 5 minuti: Filtrare con un

colino e ultimare con il succo e le zeste di lime. Far ridurre, legare con il burro freddo e l'aceto di Xeres.

Assemblaggio finale e servizio: con la crema di melanzane creare un decoro sul piatto, aggiungere l'insalatina di melanzane in diverse consistenze con le chips di aglio fritte, il cerfoglio e la begonia, la melanzana glassata con il nero di seppia, la maionese al sesamo, la stracciatella e il cerfoglio, il lombo con il sale in scaglie e infine la salsa di vitello tonnato.



Chef Sergio Acquaviva

BABA VEGANO

AI FRUTTI DI BOSCO

Tratto da L'Opera del Gusto V. 4



Babà

125 g farina
4 g cacao
3 g zucchero semolato
2,4 g lievito di birra secco
2,4 g sale
2 g malto d'orzo
6 g lecitina di soia
4 g proteina di patata
0,4 g gomma xantana
275 g acqua
50 g oli disemi
50 g olio di cocco

Bagna per il babà

500 g acqua
225 g zucchero semolato
75 g rum 75°
1 g cardamomo
1 g anice stellato
q.b. scorza d'arancia
q.b. scorza di limone
q.b. vaniglia

Ganache montata al Philadelphia vegetale

75 g latte di mandorla
175 g cioccolato bianco vegano 35%

1 g agaragar
7,5 g zucchero semolato
75 g Philadelphia Vegetale
50 g panna di soia

Salsa al cioccolato

250 g acqua
10 g fecola di patate
15 g sciroppo di glucosio
150 g cioccolato fondente 66%

Finitura

q.b. frutti rossi

Procedimento

Babà: versare in planetaria $\frac{3}{4}$ di acqua e tutte le polveri, tranne il sale. Impastare con il gancio fino a quando il composto risulterà incordato. Aggiungere la parte restante dell'acqua. Continuare a impastare fino a quando risulterà nuovamente incordato, quindi aggiungere i grassi poco alla volta e infine il sale. Formare delle palline da 35 g. Procedere con la pirlatura, quindi disporle negli stampi. Cuocere a 170°C per 20 minuti.

Bagna per il babà: versare l'acqua, lo zucchero e le spezie in una pentola, quindi portare ad ebollizione. Lasciar raffreddare e infine aggiungere il rum.

Ganache montata al Philadelphia vegetale: disperdere l'agar agar nello zucchero semolato e aggiungere il latte di mandorla. Portare ad ebollizione, lasciar stemperare, versare sul cioccolato bianco vegano ed emulsionare. Aggiungere la panna di soia e il Philadelphia Vegetale, continuando a emulsionare. Lasciar

raffreddare e far riposare in frigo.

Salsa al cioccolato: In una pentola unire acqua, fecola e glucosio. Portare ad ebollizione. Versare sul cioccolato ed emulsionare. Lasciar raffreddare in frigo.

Assemblaggio finale e servizio: immergere i babà nella bagna, strizzarli e posizzarli nel piatto. Montare la ganache e guarnire il baba, secondo la forma desiderata. Versare la salsa al cioccolato intorno al pezzo principale. Decorare con abbondanti frutti rossi.



Per Antonio Pedana servono LUCIDITÀ E COMPETENZA

TRA SALA E CUCINA

Di Giovanna de Micco

Nello scenario di Capri, tra esperienze gastronomiche mediterranee e contemporanee, lo chef stellato rilegge con noi il suo rapporto tra cucina e sala

Cucina e sala rappresentano i due pilastri fondamentali di un ristorante, un organismo unico in cui la sinergia è inscindibile: una cucina eccellente non può emergere senza un servizio di sala impeccabile, e viceversa. Tuttavia, questa collaborazione è spesso minata da conflitti strutturali, divergenze di ritmi e problemi di comunicazione. Abbiamo cercato innanzitutto di individuare sia i punti di forza che

gli eventuali conflitti di entrambi i settori.

I punti di forza: Esperienza completa: La sala trasforma il piatto in un'emozione, gestendo l'accoglienza e l'atmosfera, mentre la cucina crea i sapori. **Visione condivisa:** Non si tratta di due reparti distinti, ma di funzioni allineate: un grande piatto senza una corretta narrazione in sala resta isolato. **Successo comune:** La valorizzazione del lavoro reciproco – lo chef che racconta il piatto al cameriere, la sala che

valorizza il lavoro della brigata – è la chiave per fidelizzare il cliente. **I conflitti: Divergenza di ritmi:** La sala lavora seguendo il mood del cliente e il ritmo del servizio, mentre la cucina lavora per smaltire le comande. **Comunicazione difettosa:** Errori nella trasmissione delle comande, incomprensioni sui tempi di uscita o gestione errata degli imprevisti (allergeni, modifiche) generano attriti. **Manca di allineamento:** Quando sala e cucina



si muovono in modo indipendente, il servizio si spezza, provocando tensioni crescenti durante il servizio. **Preconcetti:** Spesso esiste una competizione interna tra la brigata di cucina e il personale di sala, dove l'una tende a sminuire il lavoro dell'altra. Sull'argomento abbiamo voluto rivolgere alcune domande all'Executive chef **Antonio Pedana**, che da tre anni è alla direzione della cucina dell'Hotel 5 Stelle "Punta Tragara" di Capri. Il ristorante *Le Monzù*, situato all'interno dell'Hotel di Lussò, offre una cucina **mediterranea creativa e contemporanea** con una stella Michelin. La cucina unisce sapori campani autentici a tecniche moderne. Ecco i dettagli principali dell'espressione gastronomica di *Le Monzù*: **specialità:** Valorizzazione della materia prima locale con piatti creativi, come la linguina con burro di bufala, lattuga di mare e ostriche, e proposte di pesce fresco. **Filosofia:** Una sintesi tra la tradizione gastronomica caprese/napoletana e l'alta cucina contemporanea. **Ambiente:** Terrazza con vista spettacolare sui Faraglioni di Capri.

Chef Pedana, ritieni che la formazione dei neo diplomati dagli istituti alberghieri sia all'altezza delle aspettative?

"Ritengo che molti neo diplomati non siano ancora pronti ad affrontare concretamente il mondo del lavoro. Non è una critica ai ragazzi, ma a un sistema che spesso non riesce a prepararli adeguatamente. Alcune scuole - non tutte - non dispongono di strutture, attrezzature e soprattutto di docenti con un reale percorso operativo alle spalle. In un mestiere tecnico come il nostro, l'insegnamento non può basarsi solo su titoli, ma sull'esperienza concreta. Chi forma ha una grande responsabilità: accompagnare i ragazzi per cinque anni e prepararli davvero alla realtà della ristorazione".

Mancanza di personale in cucina e in sala e pesanti ritmi di lavoro. Qual è il tuo punto di vista?

"Oggi è sempre più difficile trovare personale disposto a sostenere i ritmi della ristorazione. Ma bisogna essere onesti: anche il settore deve interrogarsi su sé stesso. La cucina è un lavoro che richiede tempo, sacrificio e continuità. Non si diventa professionisti in poche settimane. Allo stesso tempo, forse è arrivato il momento di ripensare alcuni modelli organizzativi, perché le nuove generazioni hanno una sensibilità diversa rispetto al lavoro. Non si tratta solo di "non voler fare sacrifici", ma di trovare un equilibrio più sostenibile. La cucina è un mestiere tecnico. Non basta la passione, non basta aver cucinato a casa o aver fatto uno stage. Servono competenze precise: gestione della linea, conoscenza delle tecniche di base, controllo delle cotture e delle temperature, capacità di lavorare sotto pressione, spirito di squadra. Prima delle aspettative economiche, è fondamentale costruire queste basi. Il rispetto, nel nostro lavoro, nasce dalla competenza e dall'impegno quotidiano".

Tra la tua brigata e i colleghi di sala, in che modo lavorate insieme per creare sinergie e migliorare la qualità del servizio?

"La collaborazione tra cucina e sala è fondamentale, ma anche complessa, soprattutto nelle realtà stagionali dove le brigate cambiano frequentemente. La sinergia si costruisce nel tempo, attraverso fiducia, comunicazione e obiettivi condivisi. Nel nostro lavoro: analizziamo gli errori per evitarli, valorizziamo chi migliora, supportiamo chi è in difficoltà, facciamo briefing più volte al giorno perché sono fondamentali, ma non devono essere solo un momento "di rito". Devono servire a: condividere i piatti e le modifiche, chiarire even-



tuali criticità, allineare i tempi del servizio. Ma soprattutto devono essere un momento di ascolto. Se una sala ha una difficoltà e non la comunica, diventa un problema di tutti. Credo molto nel confronto continuo: è l'unico modo per crescere come squadra. Uno degli errori più grandi è non conoscere le difficoltà reciproche. Per questo credo molto nella formazione incrociata: la sala deve vedere cosa succede in cucina durante il servizio, la cucina deve capire cosa significa gestire un cliente. Quando capisci la fatica dell'altro, cambia il modo in cui ti rapporti".

Le esigenze e le richieste dei clienti vanno spesso oltre l'offerta enogastronomica presente in menù. Questo "imprevisto" può mettere in crisi sala e cucina?

"Gli imprevisti fanno parte del lavoro, soprattutto oggi, dove il cliente ha richieste sempre più specifiche. Non si possono evitare del tutto, ma si possono gestire meglio: con una comunicazione chiara e veloce, con una sala ►



preparata tecnicamente, non solo “di presenza”, con una cucina flessibile ma organizzata. L'errore più grande è reagire in modo emotivo. Serve lucidità. Spesso si perde di vista una cosa fondamentale: il cliente non vede cucina e sala separate. Vede un'esperienza. Se qualcosa non funziona, per lui è il ristorante che ha sbagliato, non un reparto. Per questo è fondamentale lavorare con un obiettivo comune: far uscire il cliente soddisfatto, non avere ragione durante il servizio. Per tornare ai livelli dell'ospitalità italiana di un tempo, bisogna recuperare: il senso di appartenenza, l'orgoglio del mestiere, il rispetto dei ruoli, la voglia di imparare ogni giorno. Una volta si parlava di “brigata”, ed era davvero una squadra. Oggi spesso sono

individui che lavorano nello stesso posto. La differenza sta tutta lì”.

Cosa non deve mancare tra cucina e sala perché sia un'esperienza positiva per il cliente?

“Ogni ristorante ha dinamiche diverse e non esiste una soluzione unica. Ma una cosa è certa: senza rispetto reciproco, comunicazione e consapevolezza del ruolo, non può esistere un servizio di alto livello. La ristorazione non è solo esecuzione, è cultura del lavoro. La vera evoluzione non è fare piatti più complessi o servizi più veloci. È creare un ambiente dove cucina e sala si fidano l'una dell'altra. Perché quando questa fiducia esiste, il cliente non riceve solo un servizio”.

Al cuore dell'Eccellenza, IL SAPORE GENUINO



Gusto lattiero unico in un prodotto UHT
Dal **saper fare normanno** di Elle & Vire®
Ottima capacità di montare: 2,7 volte il volume iniziale*
Stabile e regolare tutto l'anno

** Test condotti internamente*



Scopri di più sul sito www.elle-et-vire.it e
sulla pagina Instagram [@elleetvirepro_it](https://www.instagram.com/elleetvirepro_it)

The Art of Primo.

PASTIFICIO
BACCHINI[®]



ALTA TRADIZIONE



sugosi



Cambia il nome, non la pasta.

PASTIFICIO BACCHINI, IL MARCHIO CHE PORTA IL NOSTRO NOME E IL NOSTRO IMPEGNO.
UN UNICO BRAND, UNA GAMMA COMPLETA: PASTA, SFOGLIE E SUGHI STUDIATI PER OFFRIRE
AL FOOD SERVICE NON SOLO QUALITÀ E GUSTO, MA ANCHE PRATICITÀ OPERATIVA, RIDUZIONE
DEGLI SPRECHI E CONTROLLO DEI COSTI. SOLUZIONI PENSATE PER RENDERE OGNI SERVIZIO PIÙ
EFFICIENTE, VELOCE E SICURO, SENZA MAI RINUNCIARE ALL'ECCELLENZA SURGITAL.
CON ANCORA PIÙ CHIAREZZA, FIDUCIA E VALORE PER LA TUA CUCINA.

PASTIFICIO BACCHINI: IL NOME CAMBIA, LA PASSIONE RESTA.



SURGITAL[®]

SURGITAL.IT

Cuoco vs cameriere: TRA SINERGIE E BUON SENSO

SCUOLA E FORMAZIONE

Di Giovanni Guadagno

Abbandoniamo le modalità desuete e costruiamo le nuove regole per il lavoro di oggi, ridando forma ed entusiasmo al settore di sala

Barricati sulla linea del passe, intere brigate di cuochi e di camerieri si sono battuti in epiche battaglie a colpi di omelette e porzioni di risotti ben condite e mal comandate. Sì, perché è la comanda, magico foglietto oggi sempre più spesso digitalmente trasmesso, il buono di scarico della cucina necessario per dimostrare che abbiamo venduto ogni porzione preparata, e abbiamo quindi, valorizzando al massimo la merce trasformata, contribuito a rimpinguare il bilancio aziendale con massima professionalità.

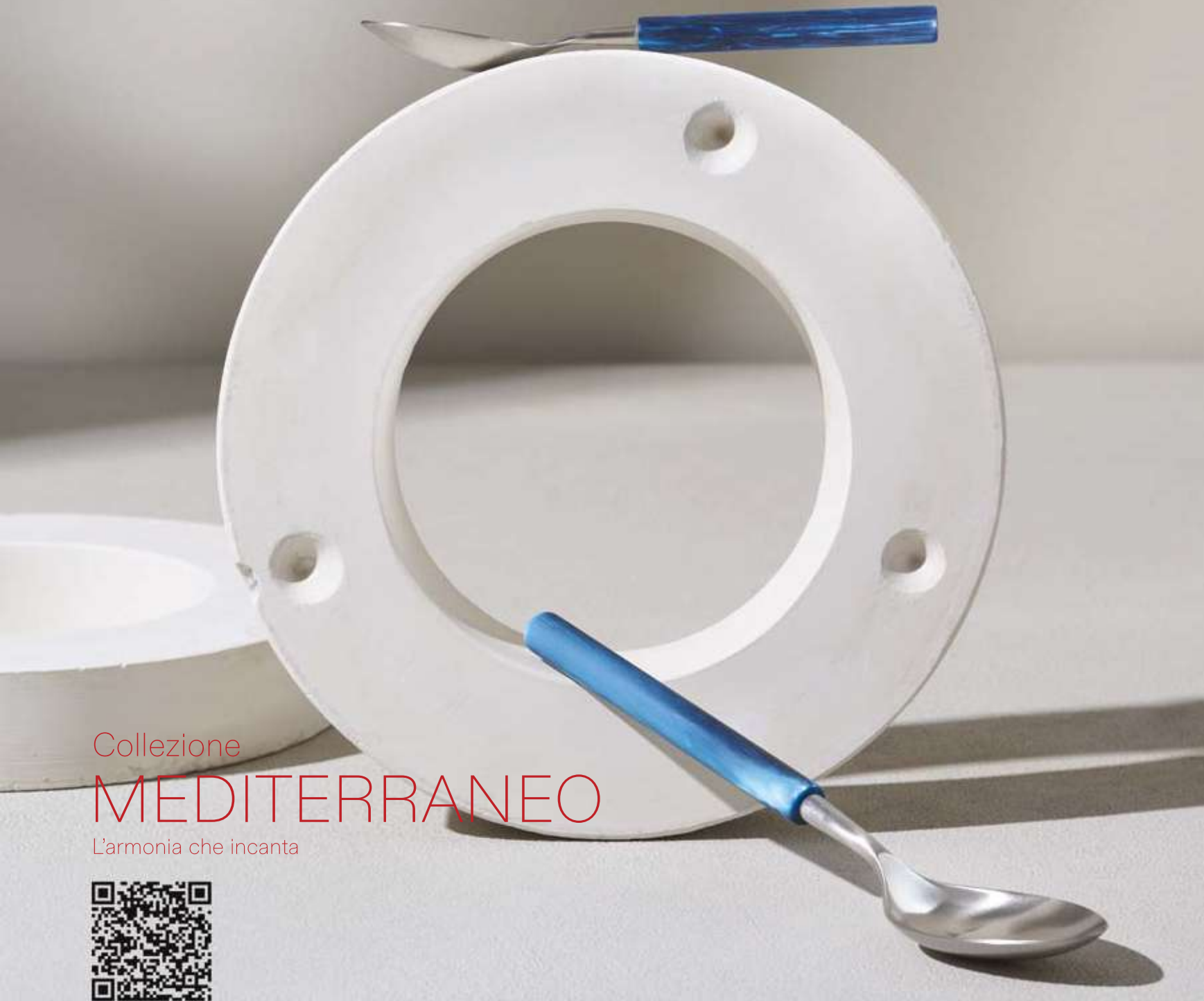
Cameriere e cuoco: due professionisti dell'attività di ristorazione con obiettivi sostanzialmente opposti e con profili comportamentali spesso non compatibili. Il cameriere mediatore, possibilista, vocato ad assecondare il cliente; il cuoco autoreferenziale, irascibile, vocato alla produzione nei tempi e nei modi non compatibili con il servizio ma complementari per necessità più che per virtù. Nelle lunghe giornate di lavoro, fra servizi e pranzi del personale, spesa ed elaborazioni dei menu, LE DUE "C" DELLA RISTORAZIONE litigano spesso, si confrontano e si esprimono a difesa della loro parte di trincea: il cameriere compromesso a contatto con il cliente soddisfa i



capricci, media le situazioni... il cliente ha sempre ragione; il cuoco suscettibile e soggetto ad arrabbiarsi, preoccupato del risultato... deve essere buono ...deve stupire il palato. Eccellente! Nella ristorazione di oggi sappiamo però che un aspetto da curare con sempre maggiore attenzione sono le tecniche commerciali; non a caso negli istituti alberghieri la materia di sala ha preso il nome di SALA & VENDITA e si sono sperimentati percorsi di formazione ibridi con un numero di ore di laboratorio principale (ad esempio, sei ore di cucina settimanale) alle quali sono state affiancate un

numero molto inferiore di ore del laboratorio secondario (ad esempio, due ore di sala alla settimana) e viceversa per il percorso di qualifica di Sala. L'intento era quello di avvicinare le due metà del cielo della ristorazione per superare l'ancestrale dicotomia fra le parti, conoscere gli aspetti del lavoro altrui e migliorare la comunicazione. La formazione professionale però, da alcuni anni, ha notevolmente ridotto le ore scolastiche dedicate. Dopo aver toccato picchi di quarantotto ore settimanali (sommando ore curricolari e progetti dell'allora Fondo Sociale Europeo) negli anni novanta si sono

BUGATTI®



Collezione
MEDITERRANEO

L'armonia che incanta



#casabugatti

professional@casabugatti.it

EMOZIONE ITALIANA



riportati i parametri alle 32 ore d'un orario più consono e in linea i percorsi formativi degli altri istituti superiori. Abbandonati i sovradimensionati percorsi, progressivamente a partire dai primi anni 2000 ci si è focalizzati su tre azioni principali:

1. Pari dignità fra sala e cucina. Molto si è detto e scritto sull'importanza della sala. Tuttavia, la sala non può essere solo il braccio di vendita della cucina. Deve essere parte viva della produzione e del servizio e quindi deve:

- A.** Conoscere in modo approfondito i prodotti utilizzati al ristorante, non solo vini, distillati e liquori, ma anche tutta la selezione di alimenti di qualità che andiamo ad inserire nel menu.
- B.** Non si tratta di ripristinare anacronistici desueti servizi (dalla lampada al gueridon) ma piuttosto recuperare e riproporre in chiave moderna qualche dimenticata tecnica di servizio in modo innovativo ed efficace soprattutto a supporto della vendita di piatti particolarmente remunerativi per il ristorante.

2. La comunicazione troppo spesso è mina-

ta dalla imprecisione e dalla superficialità, in particolare:

- A.** Coltivare e curare la comunicazione a partire dal menu (dicitura corretta dei piatti) ma non si tratta solo di "parlare in modo corretto" o "scrivere in modo corretto", quanto di conoscere da vicino e in modo approfondito i cibi e i piatti che si propongono al cliente attraverso il costante e continuo assaggio in veri e propri panel di degustazione organizzati ad ogni cambio menu.
- B.** Coltivare e curare la comunicazione passa attraverso la chiarezza rispetto agli allergeni (sugli aspetti veri della salute non si scherza e la responsabilità è di tutti, anche dei clienti che forniscono agli operatori informazioni non corrette).
- C.** Lavorare, anche coinvolgendo specialisti della comunicazione, sul corretto modo di dare istruzioni ai collaboratori e ai colleghi; sulla corretta e condivisa modalità di scrittura della comanda.

È necessario, oggi più che mai, abbandonare i luoghi comuni, il sentito dire, del "ai miei tempi si faceva e si diceva così".

Ipse Dixit "Come pensare da sé".

"Anche se a volte una verità, un'intuizione che si è riusciti a scoprire con molta fatica, lentamente e mediante il proprio pensare e cambiare si sarebbe potuta trovare comodamente in un libro già completamente definito, vale comunque cento volte poiché la si è raggiunta con il proprio pensare"

Arthur Schopenhauer

Si chiede al cameriere di fare un balzo e di passare dalle "conoscenze ripetute" alle "competenze acquisite".

Al cuoco la tecnologia ha già imposto tutto ciò, anche se la resistenza al cambiamento rimane grande. In cucina è quotidiana la domanda: "è ancora attuale lavorare così?", ad esempio questa cottura con questo strumento e questi ingredienti è ancora attuale?... In sala parafrasando: "ma questi stili di servizio sono ancora logici?", "rispondono ancora alle regole del galateo?", "questa regola ha un reale presupposto legato all'ergonomia o alla praticità?"...

Abbandoniamo le modalità desuete, costruiamo con competenza nuove regole per il lavoro di oggi ma soprattutto, con professionalità e costanza, lavoriamo per ridare forma ed entusiasmo al settore di sala, che da decenni langue e si dibatte nella ristorazione, che inesorabilmente evolve.

il CUOCO

Scrocchiarella®

leggera, croccante e digeribile.



AB Mauri Italy SpA Società Benefit
via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS)
Tel 030 7058711
abitalmill@abmauri.com
www.scrocchiarella.com

FIDELIZZAZIONE DEGLI OSPITI

Le nuove strategie

SCUOLA & CUCINA

Di **Marco Valletta**

La sfida di oggi è fare un salto di qualità culturale: superare la “collaborazione forzata” del turno di lavoro per siglare invece un’alleanza professionale matura

Inutile girarci intorno: cucina e sala non sono due compartimenti stagni che si limitano a passarsi dei piatti attraverso un pass. Sono i due polmoni dello stesso organismo. Spesso sentiamo dire che sono le due facce della stessa medaglia, ed è vero, perché l’obiettivo finale è identico per entrambi: la fidelizzazione dell’ospite. Eppure, la quotidianità dei servizi ci mostra ancora troppe barriere. Non dobbiamo più parlare di semplice “collaborazione”, ma di una vera e propria sinergia strategica. Serve una cultura professionale condivisa che unifichi stili, comportamenti e

competenze, trasformando la vecchia rivalità in complicità operativa. Il cliente non giudica il lavoro dello chef separatamente da quello del cameriere, ma valuta l’impatto olistico del pranzo o della cena. Un piatto tecnico eseguito alla perfezione perde valore se servito con distacco o in ritardo. Allo stesso modo, un servizio impeccabile non può salvare una linea di cucina disorganizzata. Le eccellenze individuali si annullano se non sono inserite in un approccio integrato. Nella ristorazione odierna, il valore si crea insieme.

Le Radici del Taglio Organizzativo

Il modello organizzativo attuale nasce tra la fine dell’Ottocento e l’inizio del Novecento con **Auguste Escoffier**, che codificò la **brigata di cucina**. Era una struttura di stampo militare, basata sulla specializzazione delle partite e dei compiti. Parallelamente, si è sviluppata la **brigata di sala**, speculare e gerarchica (maître, chef de rang, commis, sommelier), focalizzata su rigidi protocolli di accoglienza. Questo schema ha garantito per un secolo l’efficienza della ristorazione internazionale. Oggi, però, le esigenze del mercato sono cambiate. I ruoli di chef e maître si sono evoluti, diventando complementari e spesso interscambiabili in fase di progettazione del format ristorativo.

- **Lo chef** non è più solo il custode delle ricette e della linea produttiva, ma un manager che progetta concetti gastronomici, analizza i

flussi e ottimizza il food cost.

- **Il maître** non è un semplice portatore di comande, ma il regista dell’esperienza: gestisce la sala con intelligenza, personalizza il servizio e tutela la marginalità aziendale.

Smantellare il conflitto con la “Competenza Incrociata”

La pressione del servizio, i ritmi serrati e la stanchezza generano fisiologicamente tensioni tra cucina e sala. Il conflitto non va negato, va gestito in modo costruttivo. Quando lo chef e il maître lavorano in totale sintonia, l’effetto domino è immediato: calano gli errori sulle comande, si ottimizzano i tempi di uscita, migliora il clima di lavoro (il welfare aziendale) e aumenta il senso di appartenenza del personale. La cura per eliminare gli atavici limiti della ristorazione è una sola: la conoscenza approfondita del lavoro altrui. Spesso la sala pecca di approssimazione perché non conosce le tecniche culinarie, i tempi di cottura o la complessità di una linea, rischiando di fare promesse azzardate al tavolo. Al contrario, molti cuochi ignorano le dinamiche dell’accoglienza, non comprendono l’impatto di un tavolo difficile e sottovalutano l’importanza delle tecniche di vendita e di up-selling, fondamentali anche per disinnescare un complaint (reclamo) prima che si trasformi in una recensione negativa. Fortunatamente, l’introduzione del biennio comune negli istituti alberghieri ha



Auguste Escoffier nel 1914 foto Wikipedia

tracciato la strada. La formazione incrociata deve però continuare sul posto di lavoro: un cuoco deve saper pensare con la sensibilità di un cameriere, e un cameriere deve argomentare con la competenza tecnica di un cuoco.

Strumenti operativi e sfide contemporanee

Il linguaggio comune sul posto di lavoro si costruisce con la trasparenza e la condivisione delle informazioni. Lo strumento cardine, è il **briefing pre-servizio**. Le strutture ristorative più performanti hanno abbandonato i modelli piramidali polverosi in favore di un teamworking orizzontale: ci si riunisce prima dell'apertura per analizzare le prenotazioni, evidenziare intolleranze o allergie, discutere i fuori menu e allinearsi sugli obiettivi. I problemi si affrontano e si risolvono insieme, perché il successo del servizio è sempre un risultato collettivo. I professionisti della ristorazione contemporanea devono governare

nuove competenze trasversali che uniscono inevitabilmente cucina e sala:

- **Digitalizzazione e Gestionali:** familiarità con i sistemi di cassa integrati, software di revenue e piattaforme di prenotazione online per ottimizzare l'occupazione dei tavoli.
- **Sostenibilità e Filiera:** sensibilità etica ed economica contro gli sprechi alimentari, valorizzazione dei produttori locali e della stagionalità.
- **Integrazione Dietetica e Culturale:** gestione scientifica e rigorosa di allergeni, intolleranze e regimi alimentari differenziati, che richiede un passaggio di informazioni fluido dal tavolo alla comanda, fino al piatto.
- **Food & Beverage Pairing:** co-progettazione di abbinamenti evoluti e non convenzionali tra cibo e bevande (inclusi i percorsi low/no-alcohol o l'universo della mixology).
- **Storytelling di Sala:** la capacità del persona-

le di sala di "vendere" la filosofia del piatto, trasferendo al cliente la fatica, la ricerca e la storia racchiuse nella ricetta.

Cucina e sala, allora, sono le due colonne portanti della nostra professione.

La cucina produce valore tangibile attraverso la materia prima e la trasformazione culinaria; la sala trasforma quel valore in un'esperienza intangibile attraverso il servizio e l'empatia. L'una crea il piatto, l'altra ne accende il significato. Isolate, nessuna delle due brigate può raggiungere la vera eccellenza. La sfida, per chi fa questo mestiere oggi, è compiere un salto di qualità culturale: superare la semplice "collaborazione forzata" del turno di lavoro per siglare un'alleanza professionale matura. Fiducia reciproca, rispetto tecnico dei ruoli e obiettivi economici condivisi sono gli unici ingredienti per costruire aziende della ristorazione ad affrontare il futuro con competenza e umanità.



Concessionario Italia
AB Mauri Italy SpA

via San Pietro 19/A - 25033 Cologno (BS)
Tel 030 7058711 - abitalmill@abmauri.com
www.italmill.com - abitalmill - AB Italmill

d'arbo
Prodotti di Qualità

L'armonia del servizio TRA LA CUCINA E LA SALA

CUCINA CONTEMPORANEA

Di **Stefano Pepe** Resp. FIC Media Press

Il cliente non giudica cucina e sala separatamente: egli percepisce il ristorante come un corpo unico. La maturità di questo rapporto risiede nel corretto equilibrio delle due principali componenti

Foto generata con AI



Nel panorama della ristorazione contemporanea, il ruolo del personale di sala ha subito una metamorfosi spesso penalizzante. Tra carenza di organico, mode passeggere e una diffusa perdita di professionalità, chi serve ai tavoli viene troppo spesso declassato al rango di semplice

“portapiatti”. Questa visione è non solo riduttiva, ma pericolosa per il successo di un’attività. In un ristorante d’eccellenza, la sala non è il semplice volano tra il cliente e i fornelli, ma un vero e proprio organo strumentale e di professionalità dotato di funzioni alte, complesse e strategiche. Il concetto di “proteggere la cucina” è il cuore pulsante di una collaborazione matura. **La sala lavora con la cucina**, mai sotto di essa. Il suo dovere primario è difendere l’integrità del lavoro della brigata quando questo è corretto, filtrando le interferenze esterne di potenziali negatività. Contrariamente alla narrazione televisiva, che dipinge lo chef come un’entità assoluta e onnisciente, la realtà ci dice che chi sta dietro i fuochi non può percepire gli umori, le tensioni o le dinamiche che si sviluppano oltre quella “porta” che divide il cliente dalla cucina. Qui interviene la sala: deve farsi scudo ogni volta che il problema nasce fuori dal perimetro dei fornelli. “Proteggere” la cucina significa saper gestire in sintonia le tempistiche e quanto educare il cliente che pretende tempi irreali per preparazioni che richiedono, per etica e tecnica, una corretta esecuzione. Tra le mansioni di protezione, il servizio di sala ha il compito, non facile, di filtrare con professionalità le richieste che

snaturano l’anima di un piatto, custodendone l’identità reale e originale di una preparazione. Chi scrive (*sembrerà uno scherzo*) ebbe modo di assistere in un ristorante di profilo ad una tavolata di quattro persone che ordinarono una tartare di ottima giovane fassona piemontese. Dopo che il Maître ebbe preparato con cura la carne al tavolo seguendo le loro indicazioni, uno dei commensali chiese di riportarla in cucina per farla cuocere “ben cotta”. La richiesta era dovuta a motivi religiosi, nulla da eccepire, ma in quell’istante negli occhi del responsabile di sala si percepiva velatamente un grido di dolore silenzioso verso il cielo.

Interpretare la tecnica è importantissimo da parte della sala a sollievo della cucina, alleati a volte di comuni battaglie nei confronti della clientela. Spiegare ciò che il cliente talvolta non percepisce è difficoltoso. Realtà, scelte stilistiche della cucina, come processi di preparazioni precisi e codificati delle nuove metodiche di cottura, implica da parte dell’addetto di sala una grande capacità di dialettica professionale.

Assorbire la pressione degli ospiti, a volte impazienti e intolleranti, è essenziale da parte della sala per impedire che tensioni emotive o di strane richieste commerciali,

spingano la brigata verso “scorciatoie” qualitativamente dannose. Percepire e tradurre anticipatamente può da parte della Sala garantire che il lavoro serio dei colleghi di cucina non venga deformato o addirittura rovinato.

Se la **protezione è un dovere**, la **vigilanza è una necessità**. Una **sala professionale** deve avere anche il coraggio e la competenza di “fermare” l’operato della cucina quando necessario. Non si tratta di ostruzionismo, ma di tutela della qualità. Bisogna intervenire quando il *pass* forza l’uscita di piatti in tempistiche non conformi solo per recuperare sul servizio di cucina in affanno, o quando si rischia di diventare complici di logiche aziendali che vorrebbero trasformare il pasto in una corsa frettolosa per aumentare

la rotazione dei tavoli. Il cliente non va al ristorante per essere “alimentato”, ma per vivere un’esperienza; privarlo della tranquillità significa tradire la promessa dell’accoglienza e delle aspettative di una piacevole cena.

Il cliente non giudica la cucina o il servizio di sala separatamente: egli percepisce il ristorante come un corpo unico. La maturità di questo rapporto risiede nel corretto equilibrio delle due principali componenti: una “sala debole” esegue ogni comando senza pensiero, portando all’anarchia qualitativa; così come una “sala arrogante e presuntuosa” agisce il più delle volte senza competenza, creando attriti inutili. Una sala professionale ed equilibrata, invece, coopera, condivide oneri e virtù per un unico obiettivo assieme all’intero operato dello chef. Difen-

dere reciprocamente il difficile lavoro di entrambi i reparti non significa coprire gli errori con omertà, ma preservare il livello costante del servizio ristorativo. Il suo punto più alto e difficile è trovare questo equilibrio dinamico, sia per il Restaurant manager, che per lo chef di cucina e di tutti i loro subalterni. Ogni decisione, in sala come in cucina, dovrebbe rispondere a un unico interrogativo: “Questo piatto, in questo preciso istante, rappresenta davvero il livello che abbiamo promesso al nostro ospite?”. Il vero lavoro di squadra non consiste nel nascondere le mancanze altrui, ma nell’agire insieme affinché nessun errore arrivi mai a toccare il cliente. Solo in questa simbiosi, priva di sottomissioni o attriti, si realizza il pieno appagamento di chi siede a un tavolo di ristorante.



ASSAGGIO E CONDIVIDILO

BACCALÀ ISLANDESE

CI VUOLE UN VILLAGGIO

Cucina e sala: un matrimonio VERO, NON DI FATTO

CRITICA GASTRONOMICA

Di **Giustino Catalano**

Critico gastronomico

In un'epoca di recensioni online e palati esigenti, le incomprensioni tra sala e cucina costano caro: se un locale perde clienti, le problematiche sono molteplici

Cucina e sala sono le due colonne portanti di ogni ristorante, un binomio inscindibile che decide il destino di un'intera attività. Eppure, nella realtà quotidiana, questa coppia funziona troppo spesso come un matrimonio di comodo: unioni forzate, piene di incomprensioni, recriminazioni reciproche e silenzi pesanti. La cucina crea, impiatta, suda sui fuochi; la sala accoglie, serve, incanta con il racconto. Ma quando il dialogo si spezza, l'intera esperienza crolla, e il cliente – che paga il conto – è il primo a percepirlo. Non si tratta solo di efficienza operativa: **è una questione di identità, di coerenza**, di quel flusso invisibile che trasforma un pasto in un ricordo.

Oggi, in un settore sotto pressione per costi, concorrenza e aspettative altissime, ignorare questa sinergia significa condannarsi all'irrelevanza. Il problema è strutturale e culturale. La cucina, spesso ermetica e gerarchica, vede la sala come un anello debole: "Non sanno spiegare il piatto, lo banalizzano, non rispettano i tempi". La sala, dal canto suo, accusa la cucina di arroganza: "Piatti impossibili da servire integri, uscite a singhiozzo, poca flessibilità per tavoli affollati o richieste speciali". È un copione ricorrente, amplificato da turni massacranti, stress accumulato e una for-

mazione che prepara tecnici, non squadre. Il risultato? Servizi nervosi, dove il cameriere balbetta sul perché di un ingrediente, il cuoco si innervosisce per un reso indietro, e il cliente resta con un'esperienza frammentata.

In un'epoca di recensioni online e palati esigenti, questi scivoloni costano caro: un locale perde stelle su TripAdvisor non per un piatto sbagliato, ma per un servizio che non "gira". E le problematiche sono tante e intrecciate. Primo, la **comunicazione**: assente o superficiale. Senza briefing pre-service strutturati – non chiacchiere informali, ma riunioni di 15 minuti con assaggi condivisi, tempi stimati

e "storia" di ogni portata – la sala arriva impreparata, la cucina si sente tradita.

Secondo, i **menu**: troppi chef progettano piatti da laboratorio, belli in foto ma fragili in mano al cameriere, con salse che colano o decorazioni che crollano al primo tocco. Terzo, la **formazione**: si investe su corsi specialistici, ma manca un percorso integrato che insegni ai cuochi il timing della sala e ai camerieri la logica della brigata.

Quarto, le **gerarchie**: lo chef è re, il maître suo vassallo, ma nessuno media davvero, e le tensioni esplodono in cucina o – peggio – davanti al cliente.



Foto ©xxxxxx

Infine, al quinto posto c'è **l'economia**: la sala genera fatturato, ma la cucina detiene il potere; dividere incentivi e responsabilità crea avidità interna anziché unità.

Questo dualismo riflette un settore immaturo. In alberghi di lusso o catene strutturate si lavora già per reparti integrati, con software per *tracking* ordini e *feedback real-time*. Perché i ristoranti indipendenti, cuore pulsante della ristorazione italiana, arrancano ancora nel Medioevo operativo? La risposta sta in una miopia imprenditoriale: si spende per marketing e ristrutturazioni, ma non per cultura di team. E il cliente lo sa: vuole un servizio fluido, dove il piatto arriva caldo, spiegato con passione e servito con *timing* perfetto. Non sopporta più il "è così che lo fa lo chef" o il "ci scusiamo per il ritardo".

Ma ci sono **soluzioni concrete, pronte per essere adottate**. Iniziate con protocolli condivisi: un "libro del servizio" digitale, accessibile a tutti, con foto di piatti, tempi di uscita, *pairing* suggeriti e note su allergeni. Create "*family meal*" settimanali, dove brigata e sala mangiano insieme, discutono menu e si scambiano *feedback*. Formate con *workshop* misti: un giorno in cucina per i camerieri, uno in sala per i cuochi, per capirsi dal vivo. Ridefinite i ruoli con incentivi comuni – bonus sul fatturato totale, non per reparto – per allineare gli interessi. Usate tecnologia leggera: tablet per ordini con alert sui tempi, app per comunicazioni interne rapide. E soprattutto, investite in leadership: un direttore di sala che parli la lingua della cucina, uno chef che scenda in sala nei momenti chiave. Infine,

menu "service-friendly": piatti pensati per essere maneggiabili, con alternative rapide per picchi di affluenza. Queste idee non sono utopie, ma buon senso applicato.

Locali come quelli di **Niko Romito** o **Mas-similiano Alajmo** le praticano da anni, con brigate ibride che ruotano ruoli e condividono *know-how*.

Il ritorno? Fatturati stabili, recensioni stellari, team motivati.

Cucina e sala non sono nemici, ma complementari: solo unite vincono. I ristoratori che lo capiranno per primi domineranno il mercato; gli altri rischiano di restare intrappolati in un *loop* di lamentele reciproche, mentre il cliente va altrove. È ora di smetterla con le guerre di trincea: il ristorante è un'orchestra, e senza armonia suona stonato.



POLAR SEAFOOD

L'Arte dell'Affumicatura

Cucina e sala: la sottile soglia TRA IL FARE E L'ESSERE

GASTROSOFIA

Di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini Giornalisti

Per secoli la sala è stata la ribalta dove tutto deve apparire compiuto, naturale, quasi miracoloso, mentre la cucina è stata il retroscena per eccellenza. Ma oggi non è più così

Ricordiamo ancora, da bambini, una trattoria aretina con una porta a battenti dotata di oblò. Ogni volta che si apriva, per pochi secondi, il mondo cambiava registro: vapore, voci concitate, il fragore dei tegami - un universo parallelo che la sala, tutta tovaglie bianche e conversazioni misurate, sembrava non voler conoscere. Bastava che la porta si richiudesse e tutto tornava composto, come se nulla fosse accaduto. Da allora ci siamo sempre

chiesti: perché quel mondo dev'essere un segreto?

Quella soglia, in fondo, è una metafora perfetta di come pensiamo ancora oggi il **rapporto tra cucina e sala**: di qua il rumore, il fuoco, la fatica; di là la luce, la conversazione, l'attesa. Ma **questa separazione, osservata con occhio gastrosofico, è tutt'altro che neutra: è una mappa del potere, della visibilità e dell'invisibilità del lavoro alimentare.**

Il sociologo **Erving Goffman** ci ha insegnato che ogni rappresentazione sociale si divide in retroscena e ribalta. Per secoli la sala è stata la ribalta dove tutto deve apparire compiuto, naturale, quasi miracoloso, mentre la cucina è stata il retroscena per eccellenza: il luogo dove si "produce" il piacere, ma che deve essere tenuto nascosto quasi a voler negare che il cibo sia frutto di lavoro, sudore, scelte.

Ma chi ha detto che debba essere ancora oggi così?

La cucina a vista, il pass aperto, il cuoco che esce in sala a raccontare il piatto: sono fenomeni che rappresentano un cambiamento profondo. Non si tratta solo di moda o di marketing, ma di una richiesta culturale di trasparenza, di un bisogno - quasi

etico - di sapere da dove viene quello che mangiamo e chi lo ha pensato. In questo senso, **la sala non è semplicemente il luogo del servizio, ma il primo, vero spazio di mediazione culturale tra chi cucina e chi mangia.** Il cameriere - termine quasi riduttivo - è in realtà un traduttore: traduce intenzioni, racconta storie, decodifica un linguaggio alimentare che altrimenti resterebbe muto sul piatto.

È qui il focus della contemporaneità: il cibo non è "finito" quando esce dalla cucina. Si completa solo nell'incontro, nella relazione, nel racconto che lo accompagna a tavola. La cucina senza sala è un discorso senza interlocutore; la sala senza cucina è un teatro senza testo. Forse la vera rivoluzione non è abolire la porta tra cucina e sala, ma renderla permeabile: un luogo di passaggio di senso, non solo di piatti. Perché la convivialità - valore fondante della nostra civiltà alimentare - nasce proprio lì, in quello scambio continuo tra chi prepara e chi accoglie, chi cucina e chi serve, chi mangia e chi racconta. In fondo, cucina e sala non sono due stanze. Sono due voci della stessa conversazione - e, come ogni buona conversazione, funziona solo se entrambe sanno anche ascoltare.

Foto generata con AI



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



Panasonic



industry 4.0

La bottiglia di vino CONTRO L'ALGORITMO

NEL MONDO DEL VINODi **Carmela Cerrone**

Tra cucina automatizzata, AI e servizi digitali, il vino resta l'ultimo gesto autenticamente umano della ristorazione. Ed è lì che si giocherà il nuovo equilibrio tra sala e cucina

C'è un dettaglio che il mondo della ristorazione continua a sottovalutare mentre discute di AI, automazione, nuovi format e crisi del personale: più il ristorante diventa tecnologico, più il valore dell'elemento umano aumenta. È già sotto gli occhi di tutti! Le prenotazioni sono digitali, i menu diventano *QR code*, le casse parlano coi magazzini. E ancora, l'intelligenza artificiale scrive schede tecniche, costruisce *pairing*, organizza turni, analizza *food cost* e perfino recensioni. In cucina le tecnologie riducono tempi, errori e sprechi. Perfino il linguaggio gastronomico sta cambiando: meno gesto romantico, più standardizzazione intelligente. Eppure, in questa trasformazione esiste ancora uno spazio che nessuna tecnologia è davvero riuscita a sostituire: **il vino raccontato al tavolo**. Non il vino versato. Non la bottiglia importante. Non la recita delle etichette o delle denominazioni. Ma **il momento umano** che si crea quando qualcuno riesce a trasformare un vino in relazione. È qui che il rapporto tra cucina e sala entra in una fase completamente nuova. Per anni la ristorazione italiana ha costruito il proprio immaginario attorno alla cucina.

Lo chef è diventato simbolo culturale, personaggio mediatico, figura narrativa dominante. La sala, invece, è rimasta intrappolata in una rappresentazione antica: eleganza, tecnica, discrezione, servizio impeccabile. Ma il cliente contemporaneo non cerca più soltanto efficienza. Cerca interpretazione. Vuole sentirsi accolto senza essere giudicato. Vuole comprendere senza assistere a una lezione. Vuole emozionarsi senza percepire distanza. Ed è proprio **il vino** a rendere evidente questa trasformazione. Perché il vino obbliga cucina e sala a parlarsi davvero. **La cucina lavora sulla costruzione del gusto.**

La sala sulla costruzione della fiducia. Il vino si muove esattamente in mezzo: è **il punto di contatto** tra cultura gastronomica e sensibilità umana. Per questo, molti ristoranti oggi stanno commettendo un errore enorme: investono migliaia di euro in cantine spettacolari senza investire quasi nulla nella formazione relazionale di chi quei vini dovrà raccontarli. E invece il futuro passerà proprio da lì. Non vincerà chi possiede la carta vini più lunga, né chi avrà il sommelier più enciclopedico. Vinceranno quei locali capaci di creare connessioni autentiche tra tavolo, cucina e bottiglia. Perché il cliente sta cam-



biando più velocemente della ristorazione stessa. Le nuove generazioni frequentano *wine bar*, trattorie contemporanee, *bistrot* e *fine dining* con grande libertà culturale. Non cercano più rituali rigidi o formule sacrali. Cercano luoghi nei quali sentirsi bene. E, quando scelgono di bere vino, sempre più spesso non vogliono sentirsi “messi alla prova”. Questo cambia radicalmente anche il ruolo della sala. Il sommelier contemporaneo non è più soltanto un tecnico del vino, **è un interprete emotivo**. Deve capire il tavolo, leggere il ritmo della cena, intuire il livello di coinvolgimento desiderato dall'ospite. Deve sapere quando raccontare e quando fermarsi, quando approfondire e quando alleggerire. In altre parole: deve possedere competenze che nessuna AI, almeno per ora, riesce a re-

plicare davvero. L'empatia - l'ironia - la sensibilità. La capacità di percepire l'imbarazzo, l'entusiasmo, la curiosità o la timidezza di chi ha davanti. Ecco perché il vino rappresenta probabilmente l'ultimo spazio umano della ristorazione. Mentre tutto tende all'automazione, il racconto del vino continua ad avere bisogno di occhi, tono di voce, pause, ascolto. Ha bisogno di presenza. Ed è interessante osservare come i ristoranti più solidi oggi siano spesso quelli dove il rapporto tra cucina e sala non è più gerarchico ma circolare. La sala non esegue la cucina. La cucina non domina la sala. Entrambe costruiscono insieme un'esperienza coerente. In questi luoghi il vino non arriva alla fine del processo creativo. Partecipa fin dall'inizio. Alcuni piatti nascono pensando alla bevibilità. Alcuni abbinamenti

vengono progettati immaginando il tipo di ospite prima ancora del gusto finale. Perfino i tempi del servizio cambiano in funzione dell'esperienza emotiva che si vuole creare. Questa non è più semplicemente ristorazione. **È regia dell'ospitalità**. E forse il settore dovrebbe iniziare a raccontarsi meno attraverso parole consumate come “innovazione”, “tradizione” o “esperienza immersiva”, e molto di più attraverso ciò che accade realmente tra esseri umani seduti attorno a un tavolo. Perché il rischio, oggi, non è diventare poco innovativi. Il rischio è diventare irrilevanti sul piano umano. La tecnologia migliorerà la ristorazione, è inevitabile. Ma sarà il rapporto tra sala, cucina e vino a decidere quali locali resteranno memorabili e quali invece sembreranno soltanto perfetti.



Cioccolato, Creme e Decorazioni.

Distributore Italia

AB Mauri Italy S.p.A. Società Benefit

via San Pietro 19/A - 25033 Cologne (BS)

Tel 030 7058711 - abitalmill@abmauri.com

www.italmill.com - [abitalmill](#) - [AB Italmill](#)

BARRY CALLEBAUT ITALIA S.p.A.

Via Morimondo, 23 - 20143 - MILANO (MI)

Il valore dell'ospitalità: LETTERATURA ED ECONOMIA

PUNTO DI FUGA, EVASIONI CULINARIE

A cura di **Francesco Giuliano**

L'aura di sacralità legata all'ospite e all'accoglienza è centrale nel dibattito moderno, seppur per questioni di aspetti economici, turistici o fattori politici

Il culto dell'ospite e il concetto di ospitalità rappresentano da sempre per le tutte le civiltà ad ogni latitudine un elemento imprescindibile e distintivo della propria evoluzione e modernità sociale. Ciò è testimoniato da numerose fonti storiche e letterarie, che affrontano direttamente o indirettamente questa tematica. Il valore dell'ospitalità rimane attuale sia in ambito nazionale che a livello globale. La prima forma conclamata di ospitalità si esprime come un vero e proprio culto ed è presente nella civiltà antica, legata principalmente all'offerta di riparo e ristoro allo straniero, al **viandante**. I **Fenici** (III millennio a.C.) elaborarono una certa organizzazione nella gestione dell'accoglienza di coloro i quali erano ritenuti ospiti, testimoniata da scoperte archeologiche a Creta, di costruzioni destinate all'accoglienza di stranieri, databili all'incirca nel 1500 a.C. La **sacralità dell'ospite** è centrale anche nelle culture classiche come quella **greca**, in cui gli stranieri sono protetti addirittura da una specifica divinità (**Zeus Xenios**). Il culto dell'ospite è normato da un preciso codice comportamentale, che ne sancisce la sacralità. Il rapporto si basa sul rispetto reciproco fra il padrone di casa e l'ospite e sul consueto scambio di doni, simbolo di condivisione e gratitudine. L'ospite che

abbandona l'abitazione ospitante è omaggiato dal padrone di casa con un dono di addio ad imperitura memoria della permanenza. A sua volta, l'ospite omaggia la casa con un dono di commiato. La rottura del patto rappresenta un fatto molto grave, assimilabile a quella che i Greci chiamavano "**Ubris**", cioè tracotanza, offesa contro gli dèi. Una figura esemplare di viandante, rappresentata egregiamente nella letteratura classica greca, archetipo dell'im-

agine di ospite del mondo è sicuramente **Odisseo**, eroe "*polùtropos kai polùmetis*" (dalle molte strade e dal multiforme ingegno) prima ospite alla corte dei Feaci, poi presso Polifemo (padrone di casa irrispettoso e punito per la sua inospitalità da Odisseo e dagli dèi), poi da Circe, con alterne fortune e infine di ritorno a casa, punitore egli stesso come padrone di casa, di ospiti irrispettosi, i famosi Proci, che da anni parassitavano la corte di Itaca, approfitt-



Ulisse alla corte di Alcino (1814-1815 Francesco Hayez). Fonte Wikipedia

tando dell'ospitalità dalla polis e di Penelope, regina di Itaca e moglie di Odisseo. Nella civiltà di **Roma** antica, il concetto di ospitalità, oltre a mantenere la sua connotazione culturale, comincia ad essere visto anche come tema di carattere politico, al punto da entrare nella evolutissima legislazione romana. Così, l'ospite a Roma è tutelato per cultura e per legge. Esistono molteplici tipologie di alloggio destinato ai diversi tipi di ospite a seconda della natura e del censo sia dell'ospitato che dell'ospitante. I Romani, che sono celeberrimi padri del diritto moderno, concepirono per primi il concetto di "Hospitium", assimilabile all'odierno diritto di soggiorno. Questo istituto giuridico garantiva all'ospite il diritto all'abitazione e al vitto. Inoltre, è curioso notare come nella lingua latina nella radice del termine *Hospis* (ospite),

troviamo il doppio significato di ospitante (albergatore) e ospite (colui che è ospitato, quindi forestiero). Questo elemento sacrale, e in parte umanitario, rimane presente anche nelle culture germaniche, anglosassoni e nord europee. Tacito nel suo "*De origine e situ germanorum*" parla dei germani definendone i costumi sacri legati al culto dell'ospite e al codice comportamentale ad esso legato. Durante il Medioevo, nonostante l'ospitalità rimanga in buona sostanza gratuita o gestita da ordini religiosi, si comincia ad osservare la presenza di strutture che praticano l'ospitalità su compenso e che prefigurano quelle che poi saranno le future strutture ricettive chiamate locande e poi successivamente alberghi. È proprio nel basso medioevo che cominciano a sorgere corporazioni che tentano di tutelare

gli affari degli albergatori e altre che invece puntano a difendere i diritti degli ospiti proprio per supportare tali categorie nelle prime diatribe legate ai servizi offerti. L'evoluzione della società in epoca contemporanea ha portato la platea di ospiti ad essere in numero sempre maggiore e il rapporto fra ospite ed ospitante ha sempre più assunto i caratteri commerciali a scapito della gratuità originale. Ciò nonostante, l'aura di sacralità legata all'ospite e all'accoglienza ad esso dedicata, rimane centrale nel dibattito moderno, pur per questioni spesso legate ad aspetti economico - turistici o per fattori politici. Ma il sacro fuoco di Vesta continua tenacemente ad ardere nei gesti quotidiani che si perpetrano nella vita e nel lavoro di chi opera al servizio dell'ospite e del suo benessere.

PROFREE
SENZA GLUTINE

PROFESSIONAL

**NUTRI
FREE**

ARIES è la miscela senza glutine perfetta per brioche, croissant e pasta sfoglia. La sua formula speciale garantisce una sfogliatura ottimale, esaltando fragranza e leggerezza. Ogni morso è un'esperienza unica, capace di conquistare anche i clienti più esigenti grazie all'eccezionale qualità della pasticceria senza glutine.

PROFREE è la nuova linea di miscele senza glutine, tecnicamente bilanciate e versatili, pensate per i professionisti dell'arte bianca.



La rivoluzione dell'arte bianca.



Le novità IN LIBRERIA

CIBO E VINO PER LA MENTE

di Stefano Pepe

Confessioni al pass

**Confessioni al pass****Franco Luise****€ 14,25 - Biblioteca delle Soluzioni**

Con la sua solita scrittura cruda e priva di retorica, lo **chef Franco Luise** svela il “lato B” della cucina, raccontando una realtà fatta di fatica e sacrifici. In particolare, con le sue “confessioni”, Luise punta a bacchettare, e per certi aspetti, a smantellare l’immagine glamour e distorta della ristorazione di oggi che appare nei social media. Il suo obiettivo è restituire dignità al mestiere: la cucina non è uno spettacolo, ma un lavoro duro impresso nelle cicatrici delle mani e nelle notti rubate al sonno. Vuole raccontare ciò che accade dietro le quinte, dalle gerarchie spietate della brigata, ai compromessi necessari per far quadrare i conti. In questo scritto vuole condividere le verità scomode oltre a quel “pass” di cucina e fuori da quelle quattro mura verso il mondo esterno. Il libro funge inoltre da guida etica, dove vuole

trasmettere un’eredità di valori che sottolinea l’importanza della disciplina, dell’umiltà e della resilienza sopra ogni talento, anche seppur riconosciuto dell’individuo. Lo chef, a seconda dell’interlocutore a cui decide di rivolgersi, cambia “registro”, dando prima del “voi” ai clienti e curiosi, chiedendo della loro consapevolezza di quanto sudore, e quanta complessità umana c’è dietro ogni singolo piatto servito. E poi con il “tu”, alle nuove leve, aspiranti cuochi, che sognano una sfavillante carriera piena di “stelle”; li avverte che la sola passione non basta, anche a discapito delle tante rinunce. Numerosi ostacoli sul loro percorso di vita e professionale si prospettano: solo pochi, come baciati dalla “Dea Fortuna”, arrivano agli apici di un settore, dove gli esclusi, che vivono quotidianamente la cucina, si interrogano sul valore del proprio sacrificio. Lo chef Luise descrive se stesso non come un romanziere di professione, ma come uno “chef che si diverte a scrivere”, e questo si riflette in uno stile comunicativo molto diretto e distintivo. Il suo linguaggio è del tipo esperienziale, quasi viscerale dove la sua scrittura è intrisa di verbi d’azione e di vissuto personale (“Ho visto”, “Ho sofferto”, “Ho risolto”). Non cerca volutamente l’eleganza fine a se stessa, ma una narrazione frutto di verità che si potrebbe definire quasi amara e ironica. Descrive e utilizza immagini come le cicatrici per causa di lavoro, che diventano segni preziosi della vita vissuta del cuoco, quasi un cimelio o grado militare da esibire, impresso però sul proprio

corpo. Oppure quella del pass: il banco d’acciaio tra cucina e sala, non più come il “muro di Berlino” dei tempi passati, ma come uno spazio di confronto. Oggi sia tribunale, sia confessionale, in quel “séparé” strutturale vige una sinergia tra i due reparti finalizzata alla massima soddisfazione dell’ospite, motivo della loro passione di un mestiere che poco da, ma molto chiede. Il ritmo narrativo, incalzante e asciutto dello chef Luise, quasi riflette le cadenze concitate del servizio in cucina. La scrittura sua non cerca di compiacere il lettore, ma di scuoterlo per renderlo partecipe, quasi in prima persona, al suo vissuto e alla nuda e cruda realtà del mondo della cucina. Il libro, per utilizzare un eufemismo oramai di moda, potrebbe essere definito, da chi lo legge, un atto “politicamente corretto” verso l’intero mondo ristorativo, quello privo di “stelle”, e che ha avuto un ruolo importante nella proclamazione della Cucina Italiana a Patrimonio Unesco. Da parte dell’autore, lo chef Franco Luise, invece un atto di onestà intellettuale all’intera categoria e un invito a tutti, non addetti ai lavori, a guardare “oltre” il fumo delle padelle per scorgere l’uomo e la sua passione che, nonostante tutto, sceglie onestamente ogni giorno di restare in piedi davanti a un fornello.

Profilo Professionale

Franco Luise, classe 1962, è un **Executive Chef** di fama internazionale e un autore prolifico che ha saputo coniugare la maestria operativa

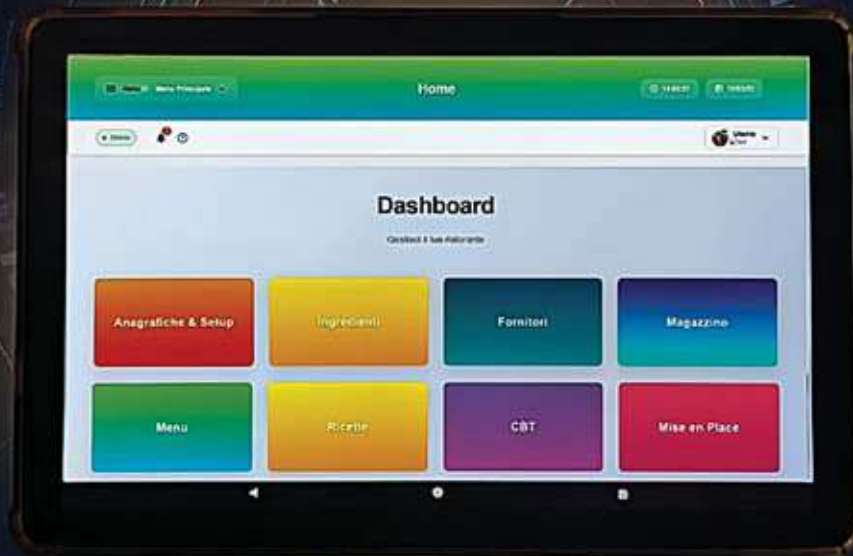
con una profonda analisi teorica del settore della ristorazione. Formatosi all'Istituto Alberghiero di Abano Terme e perfezionatosi in "templi" dell'ospitalità come il **Suvretta House**, il **Palace di St. Moritz** (Svizzera) e il **Gritti Palace** di **Venezia**. Importantissima l'esperienza al **Cipriani** di Venezia sotto la gestione del direttore **Natale Rusconi**, (ex direttore di "Area Parigi" dell'allora CIGA di Venezia), che gli ha permesso dopo, di dirigere brigate in strutture iconiche, cui spicca il **Lapa Palace** di **Lisbona**. Nel corso della sua carriera ha gestito importanti "riaperture" come quella dell'**Hotel Caruso** a **Ravello** e del **Molino Stucky Hilton** a **Venezia**, approdando poi alla guida della

cucina del **Waldorf Astoria** a **Gerusalemme** e dell'**Hilton** di **Praga**. Definito nell'ambiente come un valente "cuoco-scrittore", Luise vanta una vasta produzione editoriale spaziando dai manuali tecnici sul **Food Cost** e il **Menu Management**, sino al saggio "**Leadership in cucina**", dove esplora modelli gestionali inclusivi, a differenza di quelli "passati" e non più percorribili delle grosse brigate di cucina di vecchie strutture alberghiere e ristorative. Sul versante narrativo, con il libro "**Cuoco senza stelle**" ha nobilitato la figura professionale del cuoco lontano dai riflettori mediatici, interpretando la cucina come una forma d'arte umanistica e di "missione". La sua filosofia e di

visioni della cucina, maturata in contesti multiculturali, pone al centro il capitale umano e la sua formazione, come pilastri per l'eccellenza nell'ospitalità moderna. Dopo il pensionamento, si dedica alla "**Alta formazione professionale**" e alla "**Consulenza aziendale**". È tesserato FIC nell'**Assocuochi Patavium** – Padova, quale elemento distintivo, punto di riferimento e di esempio etico professionale per tutti i soci, soprattutto i più giovani, che lo vedono quale un "leader" di nuova scuola, in grado di ispirare, farsi ascoltare e gestire le aspettative delle nuove generazioni, in cerca, giustamente, di un equilibrio diverso tra lavoro e vita privata.



Progettare per noi significa dare un'architettura solida alla nostra ispirazione, perché sappiamo che la bellezza ha bisogno di rigore **scientifico**.



Kulinaryos™ – L'Assistente Digitale che trasforma la tua arte in valore **matematico**.



FIC MARCHIO DI APPROVAZIONE

TRADE-MARK OF APPROVAL

La Federazione Italiana Cuochi (FIC) è l'unico ente professionale di categoria giuridicamente riconosciuto e rappresenta la World Chef (Società Mondiale dei Cuochi) sul territorio nazionale.

Nell'intento di tutelare e legittimare la rispondenza qualitativa dei prodotti commerciali nei settori di propria competenza, la FIC ha promosso l'istituzione del marchio APPROVATO DALLA FIC.

Un riconoscimento importante e un logo che si propone, con i colori della bandiera nazionale, di valorizzare ulteriormente la professionalità del cuoco italiano e delle aziende che operano con qualità in Italia e all'estero.

Il marchio APPROVATO DALLA FIC è riservato ai produttori di derrate alimentari, attrezzature e utensili di qualità per la ristorazione ed è concesso alle aziende che ne fanno richiesta e sottopongono un prodotto o una linea di prodotti all'analisi e controllo da parte di un'apposita Commissione. La concessione impegna formalmente l'azienda a produrre nel pieno rispetto delle norme stabilite nel momento del rilascio del marchio.

Le aziende che ottengono il marchio di qualità APPROVATO DALLA FIC possono riprodurlo sulle confezioni dei loro prodotti e farne uso in qualsiasi tipo di comunicazione o iniziativa pubblicitaria, tese alla promozione del prodotto. Numerose sono già le aziende che grazie al marchio APPROVATO DALLA FIC hanno raggiunto un buon posizionamento nel settore della ristorazione e un accredito speciale nella GDO (grande distribuzione organizzata) e nel retail.

The Federazione Italiana Cuochi (FIC) (Italian Chefs' Federation) is the only legally recognised professional body in the category and represents the World Chef (World Association of Chefs Societies) in Italy.

With the intention of protecting and legitimating the qualitative compliance of commercial products in the sectors for which it is responsible, FIC has promoted the institution of the APPROVED BY FIC trademark. An important recognition and a logo which valorises, with the colours of the national flag, the professionalism of the Italian chef and the companies which operate with quality in Italy and abroad.

The APPROVED BY FIC trade-mark is reserved for producers of quality food commodities, equipment and tools for the restaurant trade and is granted to companies which ask for it and who submit a product or a line of products to the analysis and control of a special Commission. The granting of this trade-mark formally commits the company to producing in full respect of the standards established at the time the trade-mark is issued.

The companies which obtain the APPROVED BY FIC quality trade-mark can reproduce it on the packs of their products and use it in any type of communication or advertising venture, aimed at promoting the product. Numerous companies have already achieved a good position in the restaurant sector and a special credit in the area of large-scale organised distribution thanks to the APPROVED BY FIC trade-mark.

BRAGARD
abbigliamento professionale

CIRIO
Alta Cucina
linea prodotti a base
pomodoro, vegetali e legumi

Barilla
PROFESSIONALS
pasta selezione Oro Chef

PHILADELPHIA
PROFESSIONAL
linea Philadelphia Professional

BALLARINI
Professionale
linea professionali pentole

LYRSIA
PREMIUM BEVERAGES
linea acqua: Bolle e Stille
linea bibite

Sanelli
COLTellerie SANELLI srl
coltelleria

SURGITAL
linea pasta fresche surgelate

Bonomi
DAL 1850
Savoiardi

NUTRI FREE
linea Miscela Più

reflexx
guanti per alimenti

SENNA
1811 1997
linea maionese

Vollfrutta
Granchet
Cotti a Vapore

fip alpha
COROLAP

Per informazioni:

FIC PROMOTION Srl

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



Il tuo supporto professionale, dal 1810.

Da oggi a firma Zucchi Professional.

Ogni gesto in cucina è precisione, creatività, impegno.

Lo sappiamo, perché siamo al fianco, da oltre due secoli, di chi ogni giorno trasforma ingredienti in esperienze. Da oggi nasce una gamma studiata appositamente per le necessità e le richieste dei professionisti, apponendo la firma Zucchi come sigillo dei nostri valori e della nostra qualità.



www.oleificiozucchi.com



Cheesecake al pistacchio

Carte d'Or Professional



Ingredienti

Per la Crema Cheesecake

Crema a freddo per Cheesecake Carte D'Or Professional 1,76Kg	110 g
latte	125 ml
panna	375 ml

Per la Tartelletta

farina	180 g
zucchero a velo	80 g
farina di mandorle	30 g
sale	4 g
uova intere	30 g
tuorlo d'uovo	20 g
burro	110 g
panna	20 g

Per la Finitura

Carte D'Or Topping Pistacchio 900 Gr
Granella di Pistacchio

PREPARAZIONE

Per la Cheesecake

Versare latte, panna e preparato per **Cheesecake Carte D'Or Professional** in una ciotola e montare con lo sbattitore per 2 minuti ad alta velocità.

Trasferire la crema in una sac à poche, conservare in frigorifero, riempire uno stampo in silicone a piacere e congelare.

Per la Tartelletta

Impastare farina, zucchero a velo, farina di mandorle, sale, uovo e burro fino a ottenere un composto omogeneo. Far riposare in frigorifero per 1 ora, stendere a 2-3 mm, formare le tartellette e cuocere a 170°C per 15 minuti.

Spennellare con tuorlo e panna, cuocere altri 15 minuti e lasciare raffreddare.

Per la Finitura

Togliete la crema al formaggio congelata dallo stampo e posizionala sulla tartelletta, lasciatela scongelare.

Completate la cheesecake con il **Topping al Pistacchio Carte d'Or Professional** e la granella di pistacchio.



Guarda
la ricetta



CARTE D'OR
PROFESSIONAL

Il segreto per la tua carta dei dolci
di successo.
Dessert facili, veloci e convenienti.



**Preparato
per Tiramisù**

RESA 10Kg

**Preparato
per Cheesecake**

RESA 10Kg

**Preparato
per Crema Pasticcera
e Chantilly**

RESA 7Kg

Punti di Forza

-  Ideali per sac à poche
-  Facile e veloce
-  Stabili al congelamento

Vantaggi

- ✓ Ideali per il banqueting
- ✓ Gusti di tendenza
- ✓ Preparazione a freddo



Unilever
Food
Solutions



Scopri di più su [ufs.com](https://www.ufs.com)
#GiàProntiPerDomani

UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRIA

Calabria, nasce a Lamezia Terme LA "FOOD & TOURISM ACADEMY"



Fernanda Osso

La Calabria investe nella formazione e nella valorizzazione delle proprie eccellenze. Il 18 giugno, presso il **Centro Servizi Lamezia Europa** nell'area industriale di Lamezia Terme, è stata inaugurata la nuova **Food & Tourism Academy**, un hub dedicato all'alta formazione nei settori dell'enogastronomia e del turismo. La struttura, completamente rinnovata grazie al finanziamento della **Regione Calabria** e alla collaborazione di numerosi partners, nasce con l'obiettivo di qualificare ulteriormente il comparto turistico-ricettivo e formare nuove professionalità capaci di raccontare e promuovere l'identità del territorio. L'Academy dispone di **16 postazioni** dedicate alla **cucina**, alla **pasticceria**, alla **gelateria** e al **bar**, oltre a **15 postazioni** per la **panificazione** e la formazione dei **pizzaioli**. Tra le iniziative future, anche il coinvolgi-

mento degli chef stellati calabresi come docenti dei laboratori formativi.

«In una regione dove il turismo rappresenta una quota significativa del PIL – ha dichiarato **Fabrizio D'Agostino**, presidente di Federalberghi Calabria – investire nella formazione, nella sperimentazione e nella promozione della cucina identitaria è una scelta strategica». All'inaugurazione hanno partecipato albergatori, istituti alberghieri, associazioni di categoria, chef e operatori del settore provenienti da tutta la regione. Presenti anche le **Associazioni Provinciali Cuochi di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia**, guidate dai presidenti **Francesco Spina, Domenico Origlia e Costantino Loiacono**, in rappresentanza dell'**Unione Regionale Cuochi Calabria**. «La nuova Academy è un investimento sul futuro dei giovani e della nostra professione – ha sottolinea-



to Francesco Spina, presidente APCC –. Oggi abbiamo visto una Calabria unita, competente e appassionata: è da qui che nascono crescita, qualità e nuove opportunità». Con questo progetto, la Calabria conferma la volontà di puntare su formazione, innovazione e valorizzazione del capitale umano come leve strategiche per lo sviluppo del turismo e dell'enogastronomia regionale.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI CATANZARESÌ

Mamma Ché Chef, TRADIZIONE E FUTURO



L'Ufficio Stampa

Grande partecipazione alla **IV edizione** di **“Mamma Ché Chef”**, progetto promosso dal sodalizio **Lady Chef** dell'**Associazione Provinciale Cuochi Catanzaresi** che anche quest'anno ha trasformato la cucina in un luogo di incontro, formazione e valorizzazione dei prodotti del territorio e delle tradizioni gastronomiche calabresi. L'edizione 2026 si è svolta a **Lamezia Terme**, con la sua forte identità culinaria, capace di raccontare attraverso prodotti e ricette la ricchezza di un luogo unico. Quattro appuntamenti programmati, in cui 10 mamme hanno avuto l'opportunità di vivere un percorso esperienziale che le ha portate alla riscoperta di antichi saperi, tecniche artigianali e prodotti simbolo della tradizione locale. A rendere speciale il progetto è stato soprattutto il ruolo delle **Lady Chef Catanzaresi**, che hanno accompagnato le partecipanti lungo tutto il percorso non solo come professioniste della cucina, ma come custodi di una me-

moria collettiva fatta di gesti, racconti e conoscenze tramandate di generazione in generazione, di madre in figlia, da nonna a nipote. Il programma ha preso il via nel *Panificio Angotti*, storica realtà lametina attiva dal 1977, dove con la guida del baker chef Fabio Angotti le partecipanti hanno scoperto i segreti della panificazione tradizionale. Il secondo appuntamento si è svolto nella suggestiva cornice del *Podere D'Ippolito*, immerso nella macchia mediterranea, con una lezione dedicata all'olio extravergine d'oliva e alla valorizzazione della cultivar Carolea, guidata dallo chef Emanuele Mancuso. Il terzo incontro ha celebrato la tradizione dolciaria del territorio presso *I Giardini del Novecento* condotto in cucina dallo chef Giuseppe Gallo, con la realizzazione del celebre “Bacio di dama lametino” realizzato dallo pastry chef Santina Pulli dell'omonima Pasticceria. La giornata conclusiva si è tenuta presso *l'Istituto Alberghiero “Luigi Einaudi”*

di Lamezia Terme, partner dell'iniziativa, dove le partecipanti hanno sostenuto una prova finale. Significativo il sostegno del **Soroptimist International Club** di Lamezia Terme e Catanzaro, che ha finanziato la borsa di studio assegnata alla vincitrice dell'edizione 2026, **Rosanna Stranieri**, di Vena di Maida. Il suo piatto, **“Terra e Fuoco”**, uno gnocco realizzato a mano con farine di grano tenero e grano saraceno, servito con salsa di ceci del Pollino, 'nduja e guanciale, ha saputo interpretare in modo originale e raffinato l'identità gastronomica calabrese. Al 2° posto, **Concetta Piperissa** coi **Baci Lametini**, tipici biscotti di pasta frolla, mentre il 3° posto è andato a **Stefania Romano**, che ha presentato le **Cozzupe della Nonna**, reinterpretazione di un tradizionale dolce pasquale. Soddisfazione ha espresso il presidente APCCZ, **Domenico Origlia**, che ha ringraziato tutte le protagoniste del progetto e le Lady Chef Catanzaresi, guidate da **Annita Ferragina**.



ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI COSENTINI

Corso formativo SULLA FARINA DI CASTAGNE



Fernanda Osso



Nelle scorse settimane a **Sant'Agata d'Esaro** si è svolto un importante momento di confronto e formazio-

ne dedicato alla valorizzazione della filiera castanicola calabrese. Nella Sala Consiliare del Comune, si è tenuto infatti l'evento divulgativo-formativo dal titolo **"Rilancio della filiera castanicola calabrese: la valutazione organolettica della farina di castagne"**, promosso col coinvolgimento di istituzioni scientifiche, associazioni di settore e realtà territoriali impegnate nella tutela delle produzioni identitarie. L'iniziativa nasce dalla consapevolezza che la farina di castagne rappresenta molto più di un semplice prodotto agroalimentare. Simbolo della tradizione rurale dell'Appennino e delle aree montane calabresi, racchiude un patrimonio culturale, economico e nutrizionale che può diventare una leva strategica per lo sviluppo locale. Relatore dell'evento è stato **Claudio Cantini**, presidente dell'Associazione Assaggiatori Farina di Castagne (AFC),

realtà che da anni opera per diffondere la cultura della degustazione consapevole e scientificamente validata di questo importante prodotto. L'evento evidenzia come il comparto castanicolo possa rappresentare un efficace punto di incontro tra agricoltura, turismo e gastronomia. Importante, poi, la collaborazione con l'**Associazione Provinciale Cuochi Cosentini**, con la partecipazione degli Chef **Bruno Ranuio**, **Mario Molinaro** e **Domenico Miraglia**. La presenza dell'Associazione, come rappresentante FIC e dell'**Unione Regionale Cuochi Calabresi**, è stata fondamentale, perché i professionisti della cucina sono gli interpreti privilegiati delle eccellenze territoriali. "L'APCC - ha detto il presidente **Francesco Spina** - sostiene l'iniziativa condividendo la visione di una filiera che metta al centro qualità, identità e innovazione".



... CONTINUA A LEGGERE LE NOTIZIE DALLE ASSOCIAZIONI PROVINCIALI SU VITASSOCIATTIVA. DAI GRANDI RISULTATI OTTENUTI NELLE COMPETIZIONI CULINARIE AI CORSI DI AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE, DAI CONVEGNI DI APPROFONDIMENTO DELL'AGROALIMENTARE ALLE CENE SOCIALI, AGLI EVENTI DI SOLIDARIETÀ, QUESTO È **VITAASSOCIATTIVA**, IL SUPPLEMENTO IN VERSIONE DIGITALE DEL NOSTRO BIMESTRALE **IL CUOCO**.



UNIONE REGIONALE CUOCHI LIGURI

Eccellenze liguri a Barcellona PER SEAFOOD EXPO GLOBAL 2026



L'Ufficio Stampa



Grande successo nelle scorse settimane alla **Seafood Expo Global 2026 di Barcellona**, dove è stato ufficialmente presentato il **protocollo d'intesa** tra l'**Unione Regionale Cuochi Liguri** e il **GAL Fish Liguria**, alla presenza dei funzionari del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste. Un'alleanza strategica nata per valorizzare e promuovere le eccellenze del nostro mare, portando in tavola la qualità e le tradizioni locali. Il progetto, già testato con successo alla prestigiosa edizione 2026 dei **Campionati della Cucina Italiana** di Rimini, si focalizza su quattro specie ittiche d'eccezione: Ostriche di La Spezia, Branzini e Orate di Lavagna, Tonno alletterato, Sugarello. Il palco-

scenico internazionale di Barcellona è stato, così, il contesto perfetto per consolidare questa rete tra istituzioni, produttori e chef, come ribadito anche dai relatori nel corso degli incontri istituzionali. **Alessandro Dentone**, presidente dell'Unione Regionale Cuochi Liguri, ha commentato con orgoglio: "È stato un grande palcoscenico per un protocollo molto articolato, che mette insieme il lavoro di GAL Fish Liguria, con il suo presidente **Enrico Lupi**, di Regione Liguria con il suo Assessorato all'Agricoltura e Pesca e il suo assessore **Alessandro Piana**, dei produttori e dei cuochi come vettore importantissimo per trasmettere il concetto di qualità e di aderenza alle tradizioni e ai prodotti locali nell'ambito ittico". Ancora una volta, siamo orgogliosi di portare il gusto autentico della Liguria nel mondo!



ASSOCIAZIONE CUOCHI PROVINCIA GRANDA

Cena di Primavera con il campione DEL MONDO ANDREA SERALE



L'Ufficio Stampa



Al ristorante Lostu di Monforte d'Alba il 15 giugno si è svolta la tradizionale Cena di Primavera dell'Associazione Cuochi Provincia Granda, importante momento di aggregazione e confronto non solo per gli associati, ma per tutti coloro che operano nel settore della ristorazione, che hanno avuto l'opportunità di conoscere le attività e i servizi dell'Associazione FIC sul territorio. Dopo l'aperitivo servito sulla terrazza

del ristorante, dalla quale è possibile ammirare uno splendido panorama sui territori Patrimonio Mondiale UNESCO, il presidente, Domenico Pavan, ha rivolto un saluto di benvenuto a tutti i partecipanti. Sono seguiti gli interventi del presidente di Confcommercio provincia di Cuneo, Danilo Rinaudo, del vicepresidente del Distretto del Cibo del Roero, Marco Scuderi e di Umberto Ferrondi in rappresentanza dell'Associazione Albergatori Esercenti ed Operatori Turistici della provincia di Cuneo. Nel corso della serata, Luciano Tona ha presentato Andrea Serale, socio e componente del Consiglio Direttivo, che al Global Chefs Challenge 2026 Senior, disputato a Newport, in Galles, lo scorso maggio ha conquistato la medaglia d'oro e il titolo di Campione del Mondo. Serale, insieme al compagno di squadra Giuseppe De Vincenzo, ha rappresentato infatti la NIC nel prestigioso Campionato mon-

diale della cucina. La partecipazione a questa importante competizione e il prestigioso risultato ottenuto assumono un significato ancora più profondo alla luce del recente riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio Immateriale dell'Umanità UNESCO.

“La vittoria di Andrea Serale è un risultato straordinario che ci inorgoglisce – ha detto il presidente Domenico Pavan –. È una soddisfazione non solo per lui e per la NIC, ma anche per l'Associazione Cuochi Provincia Granda, di cui Andrea fa parte dal 2022. Iscritto appena ventenne, ha subito dimostrato grande passione, impegno e voglia di crescere professionalmente. Vederlo oggi conquistare un titolo mondiale è la conferma di un percorso costruito con serietà e determinazione e rappresenta un bellissimo esempio per tutti i giovani che si avvicinano alla nostra professione”.



PRENDITI UN MOMENTO
DA ASSAPORARE



UNIONE REGIONALE CUOCHI LIGURI ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI GENOVA E TIGULLIO

Forte interesse per NIC in School NELLE SCUOLE ALBERGHIERE GENOVESI



L'Ufficio Stampa



Grande entusiasmo per le giornate del progetto **NIC in School**, iniziativa fortemente voluta dall'**Unione Regionale Cuochi Liguri** insieme al **Compartimento Giovani FIC** e sostenuta dall'**Associazione Provinciale Cuochi Genova e Tigullio**. Come Unione Regionale abbiamo lavorato tantissimo, insieme al Compartimento Giovani, per coinvolgere sempre più ragazzi e farli appassionare al mondo della **Federa-**

zione Italiana Cuochi, creando opportunità concrete di crescita, confronto e formazione. Oggi possiamo contare su tanti allievi coinvolti in tutta la Liguria, un risultato che ci rende orgogliosi e che dimostra quanto i giovani credano nei valori della nostra Federazione.

Protagonisti della giornata, gli studenti dell'**Istituto Alberghiero "Marco Polo"** e dell'**ISS "Bergese" di Genova Sestri Ponente**, che hanno avuto l'opportunità di confrontarsi con la **Nazionale Italiana Cuochi** e con lo Chef **Antonio Danise**, responsabile NIC Formazione, vivendo momenti di crescita tecnica e professionale e, appunto, di alta formazione. Un'esperienza importante per trasmettere ai ragazzi passione, disciplina, spirito di squadra e amore per la cucina italiana.



ASSOCIAZIONE CUOCHI LIVORNO

Tutto il fascino della cena SULLA “TERRAZZA MASCAGNI”



L'Ufficio Stampa

Lo scorso 27 giugno si è svolta la “**Cena sulla terrazza**”, una delle serate più attese dell'estate livornese.

L'appuntamento è stato organizzato da Confcommercio Livorno con il Patrocinio del Comune di Livorno, Fondazione LEM, oltre alla compartecipazione di Vetrina Toscana, della Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno, di Toscana Promozione e della regione Toscana. Nello splendido scenario dell'iconica **Terrazza Mascagni** con i tavoli affacciati sul mare e il tramonto sulla costa livornese, hanno preso così posto quest'anno **570 ospiti**.

L'evento, oltre a valorizzare il patrimonio del territorio, cerca sempre di essere anche uno spazio d'incontro, relazioni e condivisione. Uno degli elementi caratteristici della serata è stato il **Palio Marinaro**, giunto quest'anno al

100° anniversario, che si è svolto nello specchio d'acqua di fronte alla Terrazza poco prima della cena. Grande attenzione è stata dedicata alla proposta gastronomica curata dall'**Associazione Cuochi Livornesi**, che hanno proposto naturalmente un menù legato alla tradizione livornese. La brigata di cucina, coordinata magistralmente dal presidente **Andrea Banchieri**, era composta dai soci **Carlo Rampone, Maurizio Cristiani, Francesco De Pasquale, Fabrizio Grilli, Massimo Caschili, Claudio Biancani, Corrado Magnani, Robert Iannone** e dalle socie **Lady Chef Adriana Qeti, Angela Grandi, Alessandra Iarrobino, Orietta Cavani, Antonella Milazzo, Benedetta Binetti, Alessandra Bernini, Paola Ninci e Cristina Venuta**. Fondamentale è stata la collaborazione con Caritas Livorno, che ha messo a

disposizione la propria cucina per la preparazione delle portate. La riuscita dell'evento è stata resa possibile anche grazie a diverse realtà locali che hanno collaborato dando supporto e fornendo i loro prodotti, come il Consorzio del Pane Toscano DDP, Puratos Italia, l'Associazione “Olio d'autore” della val di Cornia, la pluripremiata distilleria “Il Re dei Re” di Fabio Elettrico, ZONA, caffè New York, l'acqua minerale Prinz; i sommelier FISAR della delegazione di Livorno hanno servito i vini messi a disposizione dalle aziende “Famiglia Quartroni” e della tenuta “La Battistina” di Suvereto. Tra i commensali, erano presenti il presidente della Regione Toscana, **Eugenio Giani**, il sindaco di Livorno, **Luca Salvetti**, e il presidente della Camera di Commercio della Maremma e del Tirreno, **Riccardo Breda**.



ASSOCUOCHI PATAVIUM - PADOVA

La cucina ecumenica COME INCLUSIONE



L'Ufficio Stampa



Nelle scorse settimane all'ENAIP di Padova si è svolto un importante evento formativo, che ha avuto come fulcro la **"Cucina Ecumenica"**, visione della studiosa **Marzia Bellino**, farmacista, ex concorrente della 5a edizione di MasterChef Italia, e attenta ricercatrice delle culture gastronomiche. Secondo la sua analisi, infatti, la cucina è una dinamica viva che deve necessariamente seguire l'andamento dei tempi e l'evolversi della società. La studiosa Bellino individua così l'esigenza di una "nuova cucina" di inclusione, capace di accorciare le distanze tra popoli e fedi diverse. Il cibo come linguaggio universale e piattaforma di mediazione culturale. L'aspetto rivoluzionario emerso durante l'incontro riguarda l'applicazione pratica di questa filosofia al mercato della ristorazione moderna. Un unico menù studiato per essere fruibile contemporaneamente da ebrei, musulmani, cristiani e luterani, nonché da appartenenti ad altre forme minori. Grazie a specifiche accortezze operative e a una profonda conoscenza delle materie prime, è possibile creare una proposta gastronomica che rispetti rigorosamente i

diversi credi religiosi senza rinunciare all'eccellenza culinaria. Il lavoro di Bellino è il frutto di un lungo "girovagare" fisico e intellettuale tra le culture del mondo. Pienamente soddisfatti i corsisti per le numerose spiegazioni che la docente ha saputo dare. Grazie alla scuola ENAIP Veneto, sede di Padova, per l'ospitalità e la lungimiranza nel proporre temi così attuali e di grande interesse, in piena collaborazione con **Assocuochi Patavium**. Un grazie all'azienda "La Pagoda" di Padova, negozio di arredi e antiquariato, per i piatti dati in dotazione. Un ringraziamento particolare va alla dirigente Callegaro e al referente di cucina Davide Saretto per la piena disponibilità e per aver reso possibile questo momento di alta crescita formativa e umana.



CORRIERE DELLA SENNA

Rimini, via Macanno 32

FONDATA A VIENNA NEL 1927

www.sennaitalia.it

SENNA
SINCE 1927

NON SOLO MARGARINA:
conosciuto e apprezzato dai mercati internazionali per la qualità dei suoi grassi vegetali, il marchio austriaco da anni propone molte referenze di pari eccellenza certificate.



SENNA
SINCE 1927

«SOUR CREAM: LA SALSA CHE NON TI ASPETTI»

di J. Gjuraj

Punto fermo nella filosofia dell'azienda è trasmettere la voglia e il piacere di cucinare, attraverso un ventaglio di proposte, attento anche alle nuove esigenze salutistiche.

Senna presenta una gamma per tutte le esigenze, in grado di soddisfare ogni singola necessità professionale: dai classici come ketchup, maionese e senape, fino alle salse barbecue, cocktail, grill, tartara o curry, molte di queste anche vegane. Per non parlare dell'inimitabile Senna

Sour Cream, la salsa che non ti aspetti: con un delicato sapore di maionese e con l'aggiunta di un mix di panna acida fresca e yogurt, è una salsa molto più leggera, ideale per tramezzini e panini, patate fritte o al forno, così come per i piatti ai frutti di mare.

Un ricco assortimento di svariati gusti, disponibili in molteplici formati (dalle classiche monodosi da 15g ai secchielli da 5Kg e oltre), potendo così coprire le esigenze di ogni professionista. E se parliamo di gusto e qualità, non è certamente un caso che **le maionesi Senna sono approvate e certificate dalla Federazione Italiana Cuochi**: che si tratti della **maionese leggera**

(per il suo sapore delicato, dal retrogusto che si sposa piacevolmente con la sottile sensazione di acidità del limone), alla **maionese chiara** che si distingue per il suo colore più chiaro (che conserva a lungo nel tempo), diventando così partner ideale nella realizzazione di farce, ripieni a freddo (toast e tramezzini) e preparazioni gastronomiche da banco.



«L' IMPEGNO PER LA SOSTENIBILITÀ»

Senna prosegue il suo impegno adottando un bosco nettarifero.

di Luca Celli

Il nostro percorso firmato **“The Planet First”**, che tra le diverse attività e campagne di sensibilizzazione vanta l'adozione di un alveare (gesto tanto concreto quanto simbolico con il quale tutelare, se non favorire, vita e attività delle api, vero indispensabile, silenzioso e infaticabile “motore” della vita del piante), si arricchisce di una nuova iniziativa.

Proprio il nostro impegno in favore delle api, infatti, ci ha fatto scoprire l'ennesimo “dispetto” che quotidianamente viene perpetrato ai danni del pianeta: a causa di una serie di sciagurati interventi umani, i pascoli “nettariferi” cioè utili/destinati a gli insetti impollinatori, e quindi essenziali per la filiera che tiene in vita... il pianeta) stanno diminuendo giorno dopo giorno. In pratica diminuiscono le aree indispensabili affinché possa essere costante l'attività di impol-

linazione.

Per tale ragione abbiamo deciso di **ADOTTARE UN BOSCO NETTARIFERO**: grazie alla nostra collaborazione permetteremo di mantenere in vita un bosco costituito da almeno tre specie nettarifere e affidato ad un coltivatore professionista selezionato.

Ciò consentirà di creare e mantenere rigogliosi pascoli con fioriture “scalari” che permetteranno ai piccoli, indispensabili, impollinatori di trovare scorte mellifere in ogni stagione e contribuire così quotidianamente all'incessante primo passo della vita dell'intero pianeta.

Un altro nostro piccolo passo verso il bene comune.



E' un peccato non fare niente, col pretesto che non possiamo fare tutto.

THE
PLANET
FIRST

ASSOCIAZIONE PROVINCIALE CUOCHI E PASTICCIERI PALERMO

Bagheria, la cena del Culinary Team IL MENÙ “D'ARGENTO” DEI CAMPIONATI FIC



L'Ufficio stampa



Una cena esclusiva per un menù molto speciale. Gli chef del **Culinary team Palermo** dell'**Associazione Provinciale Cuochi e Pasticceri Palermo** sono tornati ai fornelli dopo l'**argento** ottenuto lo scorso febbraio a Rimini ai Campionati della Cucina Italiana, per proporre al pubblico i piatti cucinati per la giuria. La cena si è svolta al “Mylos” di Bagheria, in provincia di Palermo. Il menù della serata era composto da quattro portate. In apertura gli ospiti hanno trovato l'amuse-bouche, “Una perla croccante con ripieno di baccalà ed emulsione di ostrica”, a seguire il primo piatto, “Tim-

ballo di spaghetti con ragù di ombrina, gambero e funghi”, poi il secondo piatto, “Filetto di maialino in pianura con frutti di bosco speziati e zucca” e, per finire, la “Mousse al cioccolato, savarin al jasmine, gelato alla fragola”. Ad ogni piatto è stato abbinato un vino della cantina Patri. Grazie ai patron del ristorante, **Sandro Tarantino** e lo chef **Saverio Greco**, membro del Culinary team Palermo, la cena è stata motivo per l'Associazione di aprirsi ancora una volta agli affezionati e ha dato la possibilità ai partecipanti di vivere un'esperienza culinaria di alto livello. “Siamo stati molto onorati di poter ospitare un evento come questo - ha commentato lo chef Saverio Greco -. La serata è nata con l'intento di far conoscere una realtà nuova ai nostri clienti e far degustare cosa siamo in grado di proporre durante gare importanti come i Campionati della Cucina italiana”.

“Siamo orgogliosi di aver potuto condividere con il pubblico il lavoro, la passione e la ricerca che hanno portato il nostro Team a conquistare un importante riconoscimento ai Campionati della cucina

italiana - ha detto il presidente dell'Associazione cuochi e Pasticceri Palermo, chef **Mario Puccio** -. Questa cena ha rappresentato non solo un momento di degustazione di alto livello, ma anche un momento per valorizzare il talento dei nostri chef, il territorio e la cultura gastronomica siciliana. Ringrazio i patron di Mylos per l'ospitalità e la collaborazione. Eventi come questo rafforzano il legame fra la nostra associazione e gli appassionati di cucina, permettendoci di raccontare, attraverso i piatti, il valore del lavoro di squadra, della formazione e dell'eccellenza culinaria”.



Progettato per essere semplice e veloce, ogni giorno.

Interfaccia intuitiva, programmi chiari e funzioni di pulizia semplificate. **GourmeXpress** è facile da usare e affidabile, anche nei momenti di maggiore pressione, contribuendo a rendere il **lavoro più efficiente** e controllato. GourmeXpress si adatta perfettamente alle esigenze di **bar, panifici, hotel e ristorazione veloce**.



Seguici su



Experience the Excellence
electroluxprofessional.com

ASSOCIAZIONE CUOCHI PISANI

Pisa: XIV edizione DELLA CENA SUL PONTE



La Segreteria



Una lunga tavolata nel cuore della città, la bellezza senza tempo del **Ponte di Mezzo** e centinaia di persone riunite attorno ai valori di **convivialità** e **accoglienza**. Sono gli ingredienti che hanno caratterizzato la **XIV edizione** della **“Cena sul Ponte”**, uno degli appuntamenti più significativi dell'estate pisana, capace di coniugare **gastronomia, cultura e promozione del territorio**. Anche quest'anno **l'Associazione Cuochi Pisani** ha partecipato attivamente alla manifestazione, portando il proprio contributo professionale e confermando il ruolo che **FIC** svolge quotidianamente nella valorizzazione della cultura gastronomica e del patrimonio umano della nostra professione. Determinante l'impegno organizzativo di **Daniela Petraglia**, presidente

FIPE Pisa e Confristoratori Pisa, Chef e Patron del Ristorante *La Pergoletta*, che con i numerosi collaboratori ha dato vita a un evento simbolo della città. Un ringraziamento va inoltre a **Confcommercio Pisa**, sempre vicina alle iniziative che promuovono la ristorazione e le eccellenze del territorio. La partecipazione dei Cuochi Pisani è stata possibile grazie allo spirito di squadra e alla professionalità degli Chef associati: il presidente **Rocco Fusaro**, il segretario **Lorenzo De Vivo Martini**, il vicepresidente **Marco Nebbiai**, insieme ai colleghi **Giovanni Costanzino**, **Andrea Tassone**, **Francesco Caporrino**, **Gerolamo Montuori**, **Alessandro Lascar** e **Cinzia Cuccu**. Importante il sostegno dell'**Istituto Alberghiero “Giacomo Matteotti” di Pisa** e del dirigente scolastico **Salvatore Caruso**, che hanno messo a disposizione i laboratori scolastici per la preparazione di alcune pietanze. Tra i momenti significativi, la presenza del giovanissimo **Sergio Cartei**, studente del 3° anno dell'Istituto Matteotti, che ha affiancato la brigata. “La forza della



nostra professione risiede nella capacità di fare squadra, trasmettere conoscenze e creare occasioni di crescita per le nuove generazioni. Eventi come la Cena sul Ponte dimostrano quanto la collaborazione possa diventare un motore straordinario per la valorizzazione del territorio”, ha detto il presidente dell'Associazione Cuochi Pisani, **Rocco Fusaro**.



ET VOILÀ!

I PANI DA BURGER MORBIDISSIMI,

PRETAGLIATI, TRÈS BON!

- ◆ PRETAGLIATI
- ◆ MORBIDI
- ◆ A TEMPERATURA AMBIENTE



Scopri di più:



Numero verde
800.388.288



FoodService

www.barillaforprofessionals.com

**Dalla migliore tradizione
francese al tuo menù:**

i pani da burger Harrys sono morbidi,
pretagliati, a temperatura ambiente, e
in 4 varianti très bon, pronte da farcire.



UNIONE REGIONALE CUOCHI SICILIANI

I Cuochi Siciliani a Sarajevo PER L'AGROALIMENTARE DELL'ISOLA



L'Ufficio Stampa



La Sicilia crocevia del Mediterraneo della qualità agroalimentare. C'è anche questa importante visione e valorizzazione dell'Isola nel progetto **“Sicilia a Sarajevo 2026”**, della **Regione Siciliana** con l'Assessorato dell'**Agricoltura, dello Sviluppo rurale e della Pesca mediterranea**, che vede protagonisti i professionisti dell'**Unione Regionale Cuochi Siciliani**. **“Diplomazia del gusto, promozione territoriale e internazionalizzazione delle filiere agroalimentari siciliane”** è il sottotitolo significativo del documento con

cui la Regione e URCS hanno dato il via al progetto, con partner il **Consorzio di Ricerca “Gian Pietro Ballatore”, IRVO** (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio) in collaborazione con l'**Ambasciata d'Italia a Sarajevo** e con prestigiose **aziende siciliane**. Non, quindi, la semplice presentazione di materie prime, già di per sé eccellenti, ma dell'intero **sistema integrato siciliano** e di un'Isola capace di fare squadra e sistema proprio attraverso le note dell'agroalimentare di altissima qualità, in un contesto centrale come quello del *Mare Nostrum*. L'intervento in Bosnia Erzegovina si inserisce nel più ampio progetto, già di grande successo, della **Settimana della Cucina Italiana nel Mondo**, celebrata ogni anno in tutti i continenti e che vede proprio la **Federazione Italiana Cuochi** (di cui URCS è espressione ufficiale nell'Isola) come grande protagonista. Sono state 5 le **giornate dedicate** al prestigioso progetto, tra incontri istituzionali, workshop, cooking show, degustazioni, presentazioni di vini e oli siciliani e di

altri prodotti (farine, prodotti da forno, formaggi...), incontri B2B e con le scuole alberghiere, rafforzamento di azioni commerciali, presentazione del “Brand Sicilia”, masterclass per Chef e operatori di settore Ho.Re.Ca. A rappresentare l'URCS sono stati il presidente **Rosario Seidita**, il presidente dell'Associazione Cuochi e Pasticceri di Palermo, **Mario Puccio**, e altri componenti del **Direttivo regionale FIC**. “Si tratta di un appuntamento dal grande valore strategico, oltre che culturale e gastronomico – ha detto il presidente **Rosario Seidita** – che sottolinea la stretta collaborazione tra FederCuochi e la Regione Siciliana. Il Brand Sicilia esprime da sempre tutte le sue grandi potenzialità sul fronte della cucina, della ristorazione e dei prodotti agroalimentari. Puntare su questi aspetti, anche all'estero, è certamente una sfida importante”. **Questa iniziativa è finanziata dall'Assessorato Regionale dell'Agricoltura, dello Sviluppo Rurale e della Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura.**





L'ARTE DI ESPORRE

Zorzi

Ogni piatto riflette lo stile della tua cucina,
ogni disposizione è studiata
per la tua **professionalità e creatività**



ad ogni cuoco la sua cucina

UNIONE REGIONALE CUOCHI TOSCANI

Firenze: altra edizione di successo PER MIDA90 COL CONTRIBUTO DI URCT



Grazia Frappi



“MIDA90”, la Mostra dell’Artigianato svoltasi a Firenze dal 25 aprile al 3 maggio con oltre 60mila presenze, ha confermato il successo di una manifestazione che da nove decenni mette in scena l’artigianato di qualità. Come sempre, anche l’area dedicata al cibo ha avuto in questa importante manifestazione un ruolo significativo, in particolare nella valorizzazione e promozione, anche presso il grande pubblico, dei prodotti e dei piatti di qualità nei quali gli **Chef toscani** hanno cercato di riportare la filosofia che da anni li caratterizza e che li vede, al fianco di **Vetrina Toscana**, ambasciatori di gusto e di identità. **Unione Regionale Cuochi Toscani** è stata protagonista nell’area cooking show, curata da **Toscana Promozione Turistica**, e condotta dal noto giornalista enogastronomico **Leonardo Romanelli**. L’area cooking show, sita nel padiglione Spadolini, ha visto alternarsi tra gli altri ben 10 Chef aderenti ad Unione Regionale Cuochi Toscani, in prevalenza delle **Associazioni di Firenze, Arezzo, Grosseto, Lucca e Pistoia - Montecatini - Prato**, che hanno proposto piatti che coinvolgessero almeno due prodotti DOP o IGP toscani. La compagine dei cuochi toscani era composta dagli Chef: **Mari- risol Alvarez, Barbara Calabria, Davide Cantù, Daniele Cornacchia, Gianfranco Dainotti, Matteo Donati, Pierluigi Landi, Mariella Lencioni, Denise Massarenti e**

Alessio Morganti. Gli appuntamenti con gli Chef toscani hanno visto un’ottima partecipazione ed un coinvolgimento attivo, stimolato anche dal presentatore, del pubblico molto interessato ed attento alle materie prime ed alla loro trasformazione. Ad aprire gli appuntamenti e ad accogliere il pubblico all’inaugurazione, la presidente dei Cuochi Fiorentini, **Maria Campagna**, sempre aperta alle occasioni di collaborazione e promozione del territorio e dei suoi prodotti di qualità.





IL CAMPESE AMADORI ECCELLENZA ITALIANA



ALLEVATO ALL'APERTO

SENZA USO DI ANTIBIOTICI

CARNE SODA E SAPORITA

UNIONE CUOCHI DEL VENETO - ASSOCUOCHI PATAVIUM PADOVA

Cuochi Patavium TRA I SAPORI DELLA LAGUNA



Stefano Pepe

L'Unione Cuochi del Veneto e l'Asso-
cuochi Patavium di Padova hanno or-
ganizzato una gradevole giornata alla
riscoperta del territorio e della Laguna.

Massimo Lorenzoni, presidente onora-
rio di Assocuochi Patavium, è stato il
motore dell'evento, senza lasciare nul-
la al caso. Saliti a bordo di un battello,
dimenticando per un giorno fuochi e
padelle, gli associati si sono lasciati alle
spalle anche il caos della terraferma, per
immergersi in un paesaggio acquatico e
naturalistico sospeso nel tempo. La gui-
da naturalistica ha aperto loro le porte
di un mondo segreto, svelando i **segreti
della Laguna Veneta**. Navigando lungo
il **Canale del Cornio** (antico braccio del
Brenta), hanno ammirato i suggestivi
casoni e i ruderi delle vecchie case di
pesca. Poi, il **Casone di Valle Zappa**:
una villa di caccia degli anni '20, dallo
stravagante stile olandese, gotico nor-
deuropeo, quasi da fiaba. Costeggiando
l'**Oasi di Valle Averno**, i presenti si sono



“riempiti” della bellezza della fauna lo-
cale e del suo ecosistema intatto. Tra la
vegetazione di tamerischi e salicornia,
hanno potuto scorgere aironi cenerini,
cormorani, falchi di palude e persino
l'eleganza dei fenicotteri rosa. La guida
ha spiegato la differenza tra le **barene**
(gli isolotti ricoperti di vegetazione che
emergono dall'argilla) e le **velme** (i dossi
sabbiosi sul fondo che si vedono solo
con la bassa marea), facendoli navigare

a fianco delle grandi **valli da pesca** dove
da secoli si allevano branzini e orate.
All'orizzonte, grazie alla giornata limpida,
si intravedeva lontano l'insediamento
di Pellestrina, un'isola litoranea stretta
e lunga, che divide la laguna dal mare
aperto dell'Adriatico. Il battello ha at-
traccato, poi, a **La Pettegola**, una vera
e propria palafitta di legno. Lì, cullati dal
ritmo della laguna e da una piacevole
brezza, i soci intervenuti si sono accom-
modati per il pranzo. Il pesce fresco e
i bicchieri sempre pieni hanno acceso
i sorrisi, dando vita a quel clima di au-
tentica spensieratezza e amicizia che è
il vero cuore pulsante delle associazioni
dei cuochi FIC. Un grazie a fine giornata
a Massimo Lorenzoni per aver reso pos-
sibile questo piccolo capolavoro orga-
nizzativo, e a Renato di ATN Laguna Sud
per avere guidato e condiviso i segreti di
quei luoghi con tanta maestria.





Dal 1864, il coltello che supporta il talento degli chef.



LINEA
PREMANA
PROFESSIONAL

COLTELLERIE SANELLI SRL

MADE IN ITALY 

WWW.SANELLI.COM



ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN FRANCIA

I Cuochi Francia AL ROLAND GARROS



L'Ufficio Stampa

Si è conclusa con grande successo anche l'edizione 2026 del Roland Garros, un appuntamento che ha visto nuovamente **ACIF** e il presidente **Agostino Coppola** protagonisti nell'esclusiva area hospitality del prestigioso torneo di tennis parigino. Per due settimane il team ha accolto tutti gli atleti presenti al torneo, confermando l'eccellenza della cucina italiana come ambasciatrice di gusto, tradizione e qualità. Tra i protagonisti di questa edizione, solo per citarne alcuni, **Jannik Sinner, Flavio Cobolli**, il campione del torneo **Alexander Zverev**, la giovane russa **Mirra Andreeva**. Tra i momenti più emozionanti, l'incontro con la leggenda del tennis **John McEnroe**. Per noi è stato motivo di grande orgoglio ricevere una sua richiesta speciale: poter gustare la celebre

"Pasta alla Paolini", il piatto che abbiamo creato e dedicato lo scorso anno. Una ricetta semplice ma straordinaria, preparata con pomodoro fresco, basilico, olive taggiasche e parmigiano, rigorosamente dosato secondo le indicazioni della stessa **Jasmine Paolini**. Desideriamo rivolgere un sentito ringraziamento a tutti gli atleti che abbiamo avuto il piacere di ospitare durante il torneo. Un **ringraziamento** speciale va a tutto lo **staff** e agli **chef** che hanno condiviso con noi questa magnifica avventura: **Antonietta Incolti, Ivan Trimarchi, Gaetano Meduri, Massimo Basso, Giulio Carinci, Bruno Cosimo, Giovanni Devoti**. A tutti loro va la nostra gratitudine per



aver contribuito al successo di un'altra indimenticabile edizione del **Roland Garros**. Con la stessa passione che ci accompagna da sempre, guardiamo già alle prossime sfide, orgogliosi di aver rappresentato ancora una volta la **qualità, l'ospitalità e l'eccellenza della cucina italiana sui più prestigiosi palcoscenici internazionali**.



L'ECCELLENZA AL SERVIZIO DELLA CREATIVITÀ.



PROFESSIONAL

hoplatrevalliprofessional.it

La linea di prodotti a base latte e panna TreValli Professional è studiata per rispondere alle esigenze dei professionisti di bar, pasticcerie, gelaterie e ristorazione.

L'ECCELLENZA AL SERVIZIO DELLA CREATIVITÀ.



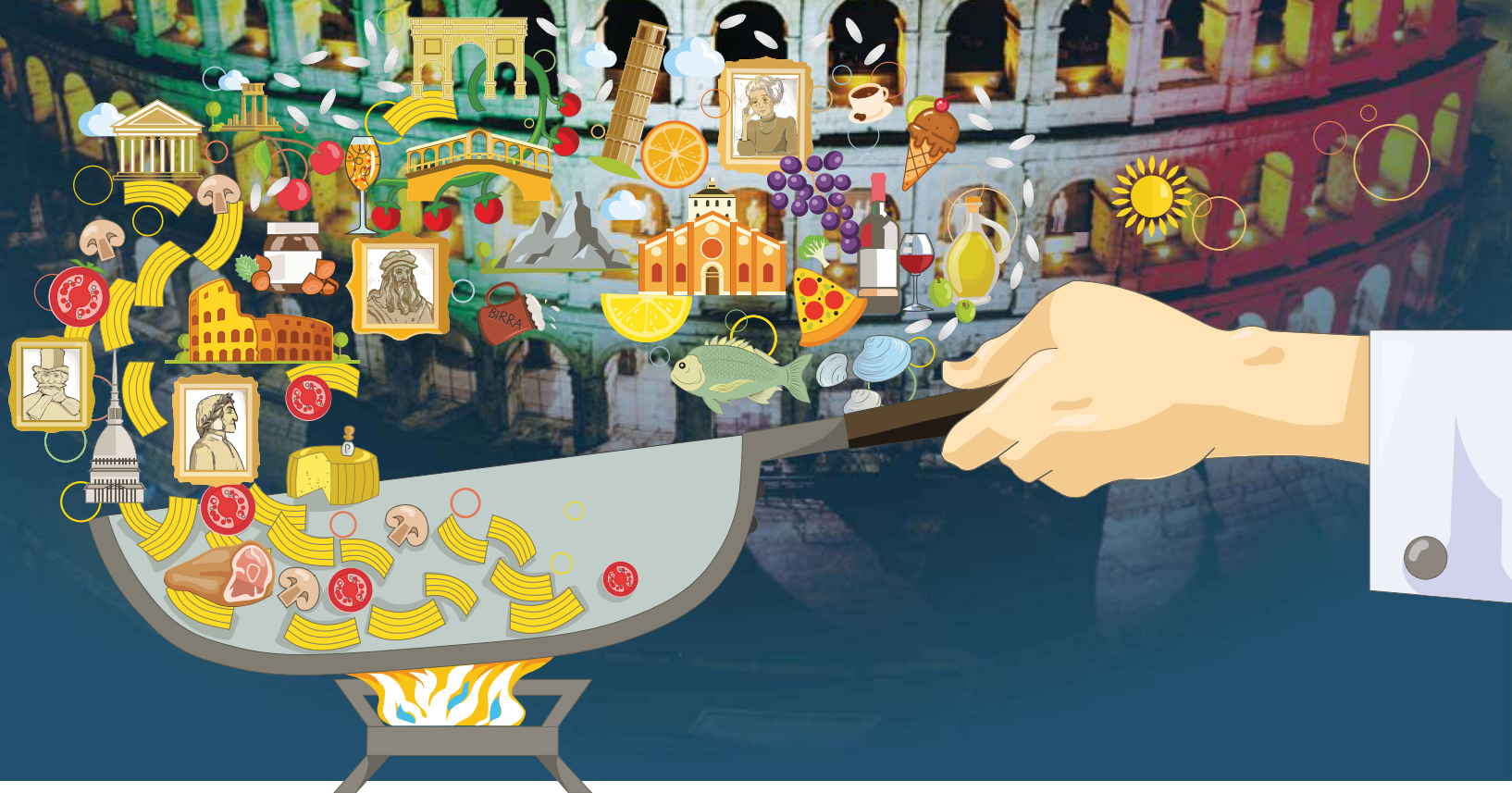
hoplatrevalliprofessional.it

Una nuova veste grafica per la linea di prodotti a base vegetale e 100% vegetali Hopla Professional. Ogni referenza della gamma è studiato per soddisfare le esigenze dei professionisti di pasticcerie, gelaterie e ristorazione, valorizzando la creatività e garantendo risultati impeccabili in ogni preparazione, dolce e salata.

Le aziende PARTNER FIC

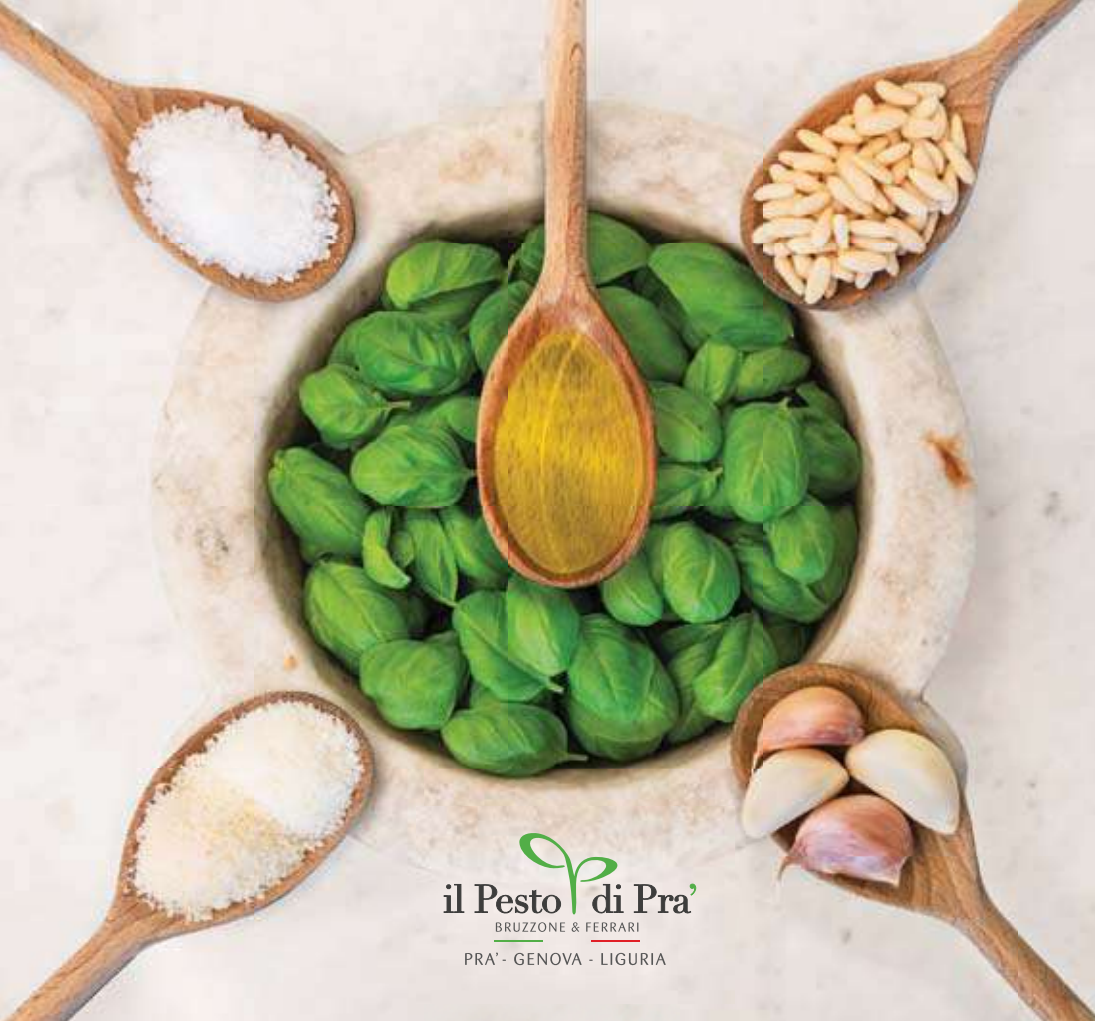
AZIENDA	RESPONSABILE	TELEFONO - MAIL	SITO WEB
BACCALÀ ISLANDESE			www.baccalaislandese.it
BALLARINI PROFESSIONALE	<i>Marco Diacci</i>	m.diacci@zwilling.it	www.zwilling.com
BARILLA FOR PROFESSIONAL - HARRYS			www.barillaforprofessionals.it
BEER ATTRACTION			www.beerattraction.com
BONDUELLE	<i>Lucia Arioli</i>	035 4252411 - 342 7629982 lucia.arioli@bonduelle.com	www.bonduelle.com
BRAGARD	<i>Servizio clienti</i>	02 6738 2586 - fic@bragard.com	www.bragard.com
BUGATTI		professional@casabugatti.it	www.casabugatti.it
CANTINE RIUNITE & CIV.	<i>Ramona Campani</i>	0522 905770 - comita.trad@riuniteciv.it	www.riuniteciv.com
CATERINGGROSS			www.cateringgross.net
CIRIO ALTA CUCINA	<i>servizioconsumatori@ccci.it</i>	051 6228311 - n. verde 800 885030	www.cirioaltacucina.it
COLTELLERIE SANELLI	<i>Yuri Soncin</i>	0341.361368 - 344.3811010 - yuri.soncin@sanelli.com	www.sanelli.com
DARBO		0383 8931 - italy.accounting@abmauri.com	www.italmill.com
DEMETRA		sales@demetrafood.it	www.demetrafood.it
ELECTROLUX PROFESSIONAL	<i>Andrea Corazza</i>	andrea.corazza@electroluxprofessional.com	www.electroluxprofessional.com
FLO ALFA			www.flo.eu/retail/alpha/default.aspx
HOPLÀ TREVALLI COOPERLAT	<i>Andrea Alfieri</i>	a.alfieri@trevalli.cooperlat.it	www.trevalli.cooperlat.it
THE KINGFISH COMPANY	<i>Simone Dorizza</i>	info@thekingfishcompany.com	thekingfishcompany.com
LURISIA		info@lurisia.it - 0174 683222	lurisia.it
MOLINO DALLA GIOVANNA			www.dallagiovanna.it
MONTOSCO PROFESSIONAL	<i>Giuseppe Cavoza</i>	3405882306	www.montoscoprofessional.com
NIMAR		info@nimar.it	www.nimarsrl.it
NOVACREM		0383 8931 - italy.accounting@abmauri.com	www.italmill.com
NUTRI FREE NT FOOD		0583 216383	www.nutrifree.it
OLEIFICIO ZUCCHI	<i>Customer Service</i>	0372 532125 - commerciale@oleificiozucchi.com	www.oleificiozucchi.com
PESTO DI PRA		marketing@ilpestodipra.com	ilpestodipra.com
PHILADELPHIA			www.philadelphia-professional.it
POLAR SEAFOOD	<i>Davide Caragnano</i>	daca@polarseafood.com	www.polarseafood.com
REFLEXX		info@relexx.com	www.reflexx.com
SCROCCHIARELLA		0383 8931 - italy.accounting@abmauri.com	www.italmill.com
SENNA	<i>Luca Celli</i>	0541394966 – rimini@senna.at	www.senna.at
SILIKOMART	<i>Elisa Favaretto</i>	elisa.favaretto@silikomart.com - 041 519 0550	www.silikomart.com
SIRMAN	<i>Irene Martellato</i>	049 9698666 - marketing@sirman.com	www.sirman.com
SURGITAL	<i>N. verde 800-733525</i>	0545-80328 - surgital@surgital.it	www.surgital.it
UNILEVER	<i>Anna Roseti</i>	06.54495496 - anna.roseti@unilever.com	www.unileverfoodsolutions.it/
VALFRUTTA		051 6228311 - n. verde 800 885030	www.valfuttagrandechef.it
ZORZI		045 956917	zorzi.vr.it

LA CUCINA ITALIANA⁴ PATRIMONIO DELL'UMANITÀ



La Cucina italiana. Patrimonio immateriale dell'umanità UNESCO. *La prima al mondo.*

Italian cooking.
Intangible Cultural Heritage of Humanity UNESCO.
The first one in the world.



il Pesto di Pra'
BRUZZONE & FERRARI
PRA' - GENOVA - LIGURIA

Tradizione in vasetto

Dal 1827 coltiviamo basilico a Pra' nella nostra Azienda Agricola Serre sul Mare. Il Pesto di Pra', il Pesto Genovese fresco, dal gusto delicato, che conserva tutto il profumo del nostro basilico appena raccolto e la genuinità che richiama il sapore della tradizione Ligure.

Visita il nostro SHOP ONLINE

ilpestodipra.com



silikomart

VENTAGLIO

dalla linea di stampi Made in Italy
dedicata all'haute cuisine

Naturae



NUOVA QUALITÀ

L'ALLEATA VINGENTE DI OGNI CUCINA

Barilla Selezione Oro Chef: elevata resistenza in cottura, grazie alla combinazione di una migliorata miscela di semole di grani duri e numerosi formati di pasta, ora più spessi. Per offrire una pasta ancora più corposa. Studiata per tutti gli usi professionali ed ottimizzata per la doppia cottura.

Scopri di più su:
www.barillaforprofessionals.it
Numero Verde 800 388 288



FOR
PROFESSIONALS
SELEZIONE ORO CHEF