l'Arte in Cucina

Periodico di cucina professionale e cultura enogastronomica contemporanea

NOVEMBRE/DICEMBRE ANNO 2018
N. 125

Associazione Professionale Cuochi Italiani

L'Arte in Cucina – Via Zanella, 44/7 – 20133 Milano – Poste Italiane s.p.a. – Spedizione in abbonamento postale – D.L. 353/2003 / conv. in l. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano

TESSERAMENTO APCI 2019

Autorevoli chef professionisti, affiancati da validi colleghi ristoratori, con il supporto logistico e operativo di un team selezionato di professionisti, organizzatori, giornalisti,fotografi e coordinatori; una determinazione dinamica e perseverante; un altruista e sincero spirito di squadra; una professionalità accertata e sperimentata. Sono questi gli ingredienti della famiglia delle berrette bianche dell'**ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI**

APCI PER GLI CHEF

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

I GRANDI EVENTI

È la possibilità di partecipare ai Congressi APCI, ricchi di spunti interessanti ed attuali e il diritto a ricevere – se in possesso dei requisiti – delle Onorificenze pensate per promuovere le attività quotidiane dei nostri Soci. Inoltre, cooking show, concorsi e lo speciale roadshow firmato **Squadra Nazionale #APCIChef Italia**

LA RIVISTA

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

PASSA UN ANNO CON NOI!

Il pagamento della quota sociale può essere effettuato tramite bollettino di conto corrente postale n. 43369206 intestato a: Associazione Professionale Cuochi Italiani – Via Zanella 44/7 – 20133 Milano – oppure tramite bonifico postale sul conto dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani. **IBAN** IT13J0760101600000043369206

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

Benvenuto fra noi!

APCI è

OPPORTUNITÀ • CONDIVISIONE
FORMAZIONE • VISIBILITÀ • EVENTI

ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI
WWW.APCI.IT
info@apci.it • Tel. 02 76115315

Sfera di cristallo sul food 2019!

"Anno nuovo, vita nuova", suona così uno dei detti più orecchiabili che viene adattato anche al mondo del cibo. Leggiamo statistiche, analisi e osservatori sulle nuove tendenze, per capire quali piatti e prodotti hanno fatto breccia nei palati dei clienti, e quali sono stati i format vincenti dell'anno appena trascorso.

Premesso che ritengo che nel nostro mondo i pronostici abbiano sempre attendibilità relativa, mi piace pensare di trovare sotto l'albero di questo Natale un pacchetto di idee e spunti che caratterizzeranno il nostro 2019, che sarà un anno di svolta per il futuro del cibo. Centrale la lotta allo spreco, ma anche la richiesta di piatti vegetariani e vegani, insieme ai cibi adatti alle intolleranze alimentari. Consolidato anche il tema della cucina salutistica che aiuta a ritrovare una alimentazione di gusto; che sia sana e – perché no – sostenibile. Consumatori sempre più consapevoli e attenti portano le calorie e gli ingredienti a fare la loro comparsa nei menù, e nasce una collaborazione virtuosa tra i cuochi e dietisti, nutrizionisti e medici. Grandi consensi per i superfood: apprezzati protagonisti in tantissimi ristoranti, sono alimenti che posseggono un contenuto di nutrienti superiore alla media dei cibi comuni; un autentico concentrato di benessere e salute. Dalle uova ai mirtilli, fino ad arrivare ai chicchi d'avena frantumati (conosciuti come *'steel cut oats'*), alle bacche di Goji e ai semi di Chia, li ritroviamo soprattutto nelle cucine d'autore, ma anche nei rivisitati menù delle tradizioni. E poi le tendenze... come biciclette e motorini che consegnano cibo preparato a domicilio. In Italia l'espressione *"food delivery"* ha cominciato a diffondersi nel 2015, quando il mercato italiano ha iniziato a popolarsi di nuove startup. In un paio di anni il giro di affari è aumentato circa del 65%. E anche nel 2018 il trend è stato costantemente in crescita. Tra droni per preparare pasti, e abbattimento dei costi, viene da chiedersi... che fine faranno i ristoranti nei prossimi anni? E non sembra più una domanda così insensata!

Quel che è certo è che tutto questo sarà una realtà con cui confrontarsi, ma non sostituirà il piacere che può dare l'accoglienza e la qualità dei piatti realizzati dai cuochi italiani, che hanno fatto della varietà enogastronomica il proprio fiore all'occhiello.

"La moda passa, lo stile resta" diceva Coco Chanel... un principio che rimane valido anche per la cucina. Ognuno persegua il suo stile, aggiornandosi e qualificandosi, e rimarrà indelebile per i propri clienti!
BUONE FESTE DI CUORE A TUTTI VOI!

L'Arte in Cucina
Bimestrale di cucina professionale
e cultura enogastronomica contemporanea
Fondato da Carlo Re

Direttore Responsabile: Sonia Re
Segretaria di Redazione: Daniela Rossetti
In Redazione: Ester Esposito - Laura Magenta - Marta Tosi
Progetto grafico/Impaginazione: Chiara Rizzolo
Studio Fotografico: Simonetta Castellazzi

Hanno collaborato a questo numero:
Sonia Re – Paola Batani – Squadra Nazionale Apci Chef Italia – Luca Marchini – Christian Milone
Maurizio Colenghi – Marco Martinelli
Alessandro Gilmozzi – Stefano Ghetta
Emanuele Scarello – Alessandro Servida
Truncellito Massimo – Amedeo Segarelli
Paolo Carambia – Daniele Guidi – Cristian Bonolo
Claudio Aversano – Ernst Knam – Ducci Pistolesi
Carmelo Trentacosti – Afidamp – Tiziana Colombo
Marello Riccardo – Davide Pini – Valentina Bertini
Giorgio Perin – Roberto Carcangiu

Direzione – Redazione – Pubblicità:
20133 Milano – Via G. Zanella, 44/7
Tel. 02/76115315
info@apci.it
www.apci.it

Autorizzazione del Tribunale di Milano
N. 589 del 4 ottobre 1997

Iscritta al ROC N. 18288
Registro Operatori di Comunicazione

Associazione Professionale Cuochi Italiani
Roberto Carcangiu – Presidente
Sonia Re – Direttore Generale
Conto Corrente Postale n. 43369206

Editrice della Pubblicazione
Centro Studi d'Arte Culinaria
20133 Milano – Via G. Zanella, 44/7
Tel. 02/76115315

Stampa: Newspress – Cermenate (Co)

Abbonamento annuo a 6 numeri:
Italia Euro 50,00 – Estero Euro 80,00
da effettuarsi mediante versamento su C/C Postale n. 78215902 intestato a:
Centro Studi d'Arte Culinaria
20133 Milano – Via G. Zanella, 44/7

L'Arte in Cucina
Viene spedita gratuitamente ai soci dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani
L'Arte in Cucina lascia agli autori degli articoli l'intera responsabilità dei loro testi

Poste Italiane Spa
Spedizione in Abbonamento Postale
D.L. 353/2003 (conv. In L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 1, DCB Milano

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

ASSOCIATO ALL'USPI
UNIONE STAMPA PERIODICA ITALIANA

SOMM

3
Editoriale
Sfera di cristallo sul food 2019
di Sonia Re

6
Il Personaggio del mese
Paola Batani
intervista di Sonia Re

9
Il Prodotto
Il Cioccolato di Modica IGP
a cura della redazione

12
Gusto delle Delegazioni
Speciale Menu di Natale
a cura di APCI Chef Italia

18
Le Soste per APCI
Luca Marchini

20
Jre per APCI
Christian Milone

22
Ampi per APCI
Maurizio Colenghi

24
Scuola di Cucina
Margottini alla bergamasca
di Marco Martinelli

26
Mastershow Surgital
8 ottobre – Trento

In Copertina: "*Luxurious Christmas*"
Realizzata da **Alessandro Servida**
Credits: Carlo Casella per **Italian Gourmet**

ARIO

NOVEMBRE/DICEMBRE 2018 – ANNO XXII – N.125

28
Mastershow Surgital
12 novembre – Verona

40
BibliotecAPCI
Fritti, dolci salati e gluten free
Ernst Kamm

42
cameo/APCI

44
I canali della distribuzione
Globalpesca S.p.A
a cura della redazione

46
Grandecucina per APCI
Sinergia perfetta

50
le toques blanches d'honneur
San Patrignano, 19/20 novembre

56
Si Parla di Noi
a cura della redazione

68
Spazio Afidamp

69
Il mondo delle Intolleranze
Celiachia:
ecco come leggerele etichette
dei prodotti in maniera corretta

70
Spazio IFSE

72
Gastromarketing
Pillole di Marketing
di Davide Pini

74
Spazio diVino
Valentina Bertini
Intervista di Sonia Re

76
Enopercorsi
Bisol,
la più pura interpretazione
del Prosecco Superiore

78
News Vino
a cura di Laura Magenta

80
News Cibo
a cura di Laura Magenta

82
L'Opinione
Li chiamano 'Buoni Propositi'
di Roberto Carcangiu

83
AgendAPCI

Intervista a

PAOLA BATANI

CEO di Batani Select Hotels, dal 2007 illuminata proprietà del Grand Hotel di Rimini, 5 stelle lusso che ha ospitato a novembre la XXI edizione del Conferimento all'Onorificenza Professionale alla Carriera "Les Toques Blanches d'Honneur"

COSA È CAMBIATO DAL 2007, ANNO IN CUI LA VOSTRA FAMIGLIA HA ACQUISITO LA PROPRIETÀ DEL GRAND HOTEL RIMINI?

L'acquisto del Grand Hotel di Rimini da parte della nostra famiglia è stato il raggiungimento di un traguardo molto importante e prestigioso. Per mio padre, Antonio Batani, il Grand Hotel era come una bella donna, di fronte alla quale ci si toglie il cappello con reverenza. E' questo l'atteggiamento con il quale ci siamo posti rispetto a questo Hotel, che rappresenta, ancora, un punto di riferimento per l'hôtellerie italiana e internazionale. Il Grand Hotel di Rimini è un mito internazionale, un'icona di stile e di fascino. Per noi il lusso è un'esperienza autentica e il Grand Hotel incarna quanto di più bello ci possa essere. La filosofia di mio padre e ora del Gruppo Batani Select Hotels è quella di curare ogni dettaglio, puntando sempre alla qualità. È ciò che noi chiamiamo il *"Batani's touch"*, quell'attenzione e cura che mettiamo in ogni particolare.

TUTTI RICONOSCONO AL GRAND HOTEL DI RIMINI LA FUNZIONE DI POLO DI ECCELLENZA PER LO SVILUPPO TURISTICO DI TUTTA LA COSTA ROMAGNOLA: QUALI SONO LE PRINCIPALI ESIGENZE DEL TURISMO D'ÉLITE IN ITALIA?

Il turismo d'élite che sceglie l'Italia come destinazione ha ben chiare le aspettative peculiari che rappresentano il nostro territorio. Alla base c'è l'aspetto qualitativo della struttura, la molteplicità dei servizi, la personalizzazione del soggiorno e la cura del dettaglio, che sono caratteristiche comuni per il viaggiatore d'élite nel mondo. Da noi però ci si aspetta di più: un'accoglienza di classe, ma calorosa, altamente professionale, ma con la genuinità tipica della nostra Romagna, secondo quei canoni che hanno permesso a mio padre, Antonio Batani di fare scuola con il suo modello. A tutto ciò si deve aggiunge la capacità di far vivere esperienze caratteristiche, che lascino nel viaggiatore un ricordo profondo e il desiderio di tornare.

IL 2018 È L'ANNO DEI FESTEGGIAMENTI DEI 110 ANNI DALL'INAUGURAZIONE DELL'ALBERGO, CHE HA OSPITATO PERSONAGGI DELL'IMPRENDITORIA, DELLA CULTURA, DELL'ARTE E SOPRATTUTTO DEL CINEMA: QUALI PARTICOLARI INIZIATIVE AVETE PROPOSTO PER QUELLA SPECIALE OCCASIONE E COSA AVETE IN SERBO PER IL FUTURO?

Tutto il 2018 è stato costellato di eventi e iniziative, sia gastronomiche che culturali, che hanno voluto ripercorrere le tante tappe dell'emozionante storia del Grand Hotel Rimini. Questi appuntamenti li consideriamo un punto di partenza importante per mantenere alta l'attenzione su un territorio che, dal punto di vista paesaggistico e storico, non si limita alla tradizione della spiaggia e che può vivere una riscoperta importante, non solo nel periodo estivo. Il sindaco di Rimini, Adrea Gnassi e il comune stanno lavorando ad un progetto che rigeneri la città e che nell'aspetto culturale trovi il suo fulcro. Il Grand Hotel di Rimini si inserisce molto bene in questo contesto, non solo perché è un monumento nazionale dal 1994, non solo per il legame, profondo, con Fellini, ma per ciò che rappresenta nel mondo del turismo e per la città. Per questo il 2018 è stato l'anno delle celebrazioni di un compleanno importante, che abbiamo tentato di valorizzare al meglio, con una cena di gala, il 5 luglio che ricordasse i fasti del Novecento, con una pubblicazione dedicata alla storia del miglior turismo *"Grand Hotel: Rimini il mito"*, con eventi che hanno saputo unire glamour e cultura, senza perdere di vista l'attenzione per la buona tavola e per il divertimento. Il nostro lavoro naturalmente non si ferma qui: stiamo infatti mettendo a punto una proposta di esperienze che abbracci i cinque sensi e che, nell'arco dell'anno, dia ai nostri ospiti un'emozione, oltre il soggiorno, una vera esperienza di viaggio mai scontata.

LA RISTORAZIONE DELL' ALBERGO: QUANTO È IMPORTANTE OGGI, IN UN MOMENTO DI FORTE RILANCIO DEL SETTORE, PUNTARE SULLA QUALITÀ DELLA PROPRIA OFFERTA GASTRONOMICA?

La Romagna ha da sempre rappresentato un *"luogo del mangiar bene"*, che in questo momento di grande interesse per la gastronomia, rappresenta per noi l'opportunità di far conoscere quanto abbiamo semplicemente fatto fin dalle origini. Quello che oggi viene chiamato "km zero" noi lo abbiamo sempre praticato utilizzando nei nostri alberghi i prodotti dell'azienda agricola di famiglia la "Batani Farm". A questo però aggiungiamo la selezione attenta di prodotti di eccellenza scelti sui mercati italiani e internazionali più importanti, per comporre proposte che siano all'altezza di qualunque richiesta dei nostri ospiti, sostituendo il concetto di *"km zero"* con quello di *"km di qualità"*, che risponde in maniera più completa alle varie esigenze di un viaggiatore internazionale di élite.

VALDOBBIADENE
BISOL
1542

Superiore Eclettico Prosecco

Cinque secoli di tradizione testimoniata da antichi documenti: dal 1542 si attesta la presenza della famiglia Bisol come viticoltori in Valdobbiadene.

Nutriti da un sincero amore per la terra, dalla sfida di adattarsi ai terreni più scoscesi, dove nascono solo i frutti migliori, Bisol lavora le vigne sulle ripide colline di Valdobbiadene, per ottenere tutte le sfumature del Prosecco Superiore.

Bevi responsabilmente

@bisolprosecco - #Bisol #ProseccoSuperiore - www.bisol.it

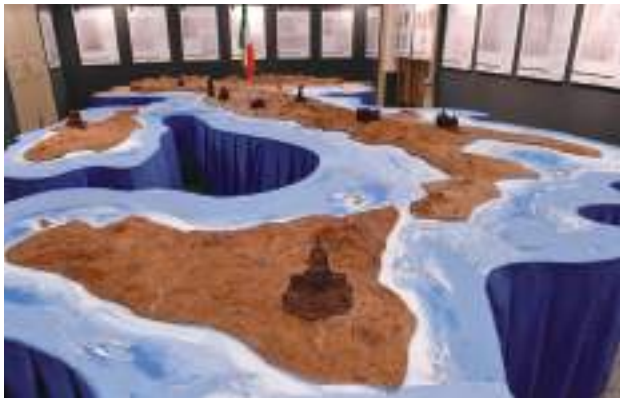
Cioccolato di Modica IGP

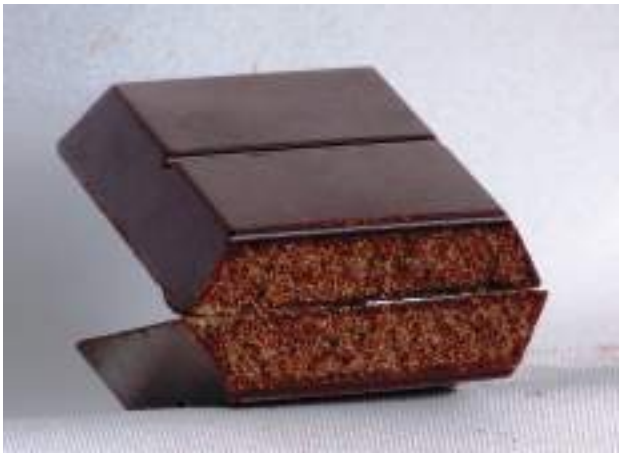
"Altro richiamo, per restare alla gola, è quello del cioccolato di Modica e quello di Alicante (e non so se di altri paesi spagnoli): un cioccolato fondente di due tipi – alla vaniglia, alla cannella – da mangiare in tocchi o da sciogliere in tazza: di inarrivabile sapore, sicchè a chi lo gusta sembra di essere arrivato all'archetipo, all'assoluto, e che il cioccolato altrove prodotto - sia pure il più celebrato - ne sia l'adulterazione, la corruzione..." *(Leonardo Sciascia e Giuseppe Leone, La contea di Modica, 1983)*

Tra gli alimenti che gli spagnoli importarono dall'America (allora denominata *Indie Occidentali*), uno dei più apprezzati fu il cacao. Numerose permangono le testimonianze relative al suo consumo poiché tutti i Conquistatori ed i frati missionari arrivati in Messico ne comunicarono consuetudini e rituali. Sono stati comunque i Maya a consacrare il cacao a "Cibo degli Dei" e ad usarne i semi, similmente agli Aztechi, come nutrimento e come moneta. Dopo la conquista spagnola del Messico fiorirono straordinari testi sul cacao e sulla cioccolata.

Il cioccolato di Modica, lavorato come facevano gli Aztechi al tempo dei Conquistadores spagnoli, tecnicamente può essere definito cioccolato "a freddo" ed è granuloso e friabile. Furono proprio gli spagnoli a portare a Modica il *"xocoàtl"*, un prodotto che gli abitanti del Messico ricavavano dai semi di cacao triturati su una pietra chiamata *"metate"*, in modo da far sprigionare il burro di cacao ed ottenere una pasta granulosa. I modicani appresero questa lavorazione dagli spagnoli, senza passare alla fase industriale.

Partendo da una massa ottenuta macinando i semi del cacao e senza privare tale massa del burro di cacao in essa contenuto, l'impasto viene riscaldato a bassa temperatura per poi mescolarsi con zucchero semolato e spezie varie come la cannella, la vaniglia, il peperoncino. Il composto ottenuto viene mantenuto ad una temperatura che non fa sciogliere i cristalli di zucchero, che rimangono integri all'interno dell'impasto e conferiscono quella tipica granulosità che tuttora lo qualifica e caratterizza. Il cioccolatiere, inginocchiato ed impugnando il litico pestello, amalgamava cacao amaro, zucchero e spezie, ripetendo sulla *'valata ra ciucculatti'* (si tratta di un lastrone di pietra quadrilungo, sostenuto su tre piedi, in modo da formare un piano inclinato preriscaldato appunto,) la gestualità di ispanica filiazione diffusasi nell' Europa del Settecento prima della meccanizzazione e della rivoluzione industriale. Oggigiorno si amalgama il tutto con una raffinatrice (odierno, moderno *metate*) per poi passare alla fase della battitura del composto nelle forme. La lavorazione "a freddo" di questo impasto non include quindi la fase del "concaggio" mantenendo quindi aromi che sarebbero altrimenti destinati a scomparire. La semplicità della lavorazione senza aggiunta di burro o di altri grassi vegetali, conferisce alle barrette quindi il caratteristico aroma.





Le misure standard della barretta di Cioccolato Modicano:

Lunghezza: 13 cm;
Larghezza; 4,5 cm;
Altezza: 1,2 cm;
Peso: 100 grammi all'origine
avvolta in carta oleata.

La tavoletta di cioccolato modicano ha un colore marrone non uniforme, l'aroma è quello del cacao tostato, con note leggermente astringenti. Viene tradizionalmente aromatizzato con cannella o vaniglia, ma si può trovare facilmente cioccolato al peperoncino, alla carruba, al caffè, agli agrumi o in altri gusti. Il cioccolato di Modica si può mangiare così com'è o sciolto in acqua come bevanda calda invernale. La barretta di cioccolato modicano, non si può improvvisare. Forme moderne, aerodinamiche, artistiche, non sono ammesse. Dagli stampi metallici esce ancora, da centinaia di anni, sempre la stessa, squisita barretta di Cioccolato Modicano. Da sempre, in questo territorio, si produce cioccolato aromatizzato con CANNELLA, VANIGLIA e da alcuni anni vi è stata la riscoperta dell'aromatizzazione arcaica al PEPERONCINO. Quasi tutti i laboratori artigianali che producono il pregiato Cioccolato, propongono ormai altre varianti di gusto da affiancare alla produzione dei gusti tradizionali: CAFFÈ, ARANCIA, LIMONE, AGRUMI MISTI, ANICE, CARRUBA, e NATURALE e essenze più utilizzate. Alcuni Produttori propongono i gusti MENTA, con l'aggiunta della GRANELLA DI MANDORLE o aromatizzato al PEPE BIANCO, al PISTACCHIO, allo ZENZERO, alla MANNA e al SALE DI TRAPANI.

Per il Cioccolato di Modica, manufatto secondo la ricetta settecentesca arricchita dalla diffusa creatività degli appassionati cioccolatieri modicani, si è istituito nel 2003 il **Consorzio di Tutela del Cioccolato Modicano (CTCM)**. I suoi consorziati – circa venti produttori – si sono impegnati a conseguire il riconoscimento IGP *(Indicazione Geografica Protetta)* e a tutelarne integrità e tipicità. Solamente con la guida illuminata di Nino Scivoletto, direttore del CTCM dal 2009 ad oggi, si sono registrati i passi necessari ad assicurare un disciplinare di produzione per tutelare e valorizzare un prodotto d'eccellenza che nei fatti è *"dolce attrattore"* e bene culturale della città di Modica. **Il cioccolato di Modica, dal 15 ottobre 2018, è il primo cioccolato in Europa a marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta)**, che attesta la piena considerazione di un processo produttivo tipico, tradizionale e unico nel suo genere.

La storia del cioccolato di Modica è ben raccontata nel libro edito da Feltrinelli/Gribaudo *"Modica – La Storia del suo cioccolato"* scritto da Grazia Dormiente (Direttore Culturale del Consorzio di Tutela) e corredato da immagini del fotografo Peppino Leone.

CONSORZIO DI TUTELA DEL CIOCCOLATO DI MODICA

C.so Umberto I, 8
97015 MODICA (RG)
mail@cioccolatodimodica.it

Speciale Menù di Natale

Dall'antipasto al dolce, auguri da

APCICHEFITALIA
SQUADRA NAZIONALE ITALIANA

Ciascun membro del gruppo #APCIChefItalia è colui che è capace di lavorare in modo propositivo, collaborando con tutti i suoi colleghi per riuscire a raggiungere gli obiettivi prefissati. Tanto maggiore è la complessità dell'ambito in cui si opera, tanto più è necessario che essa abbia al suo interno individui capaci di collaborare con gli altri, capaci di motivarsi, di far funzionare un progetto: le persone sono il collante che tiene insieme il gruppo e che rende possibile una sana e produttiva interazione al suo interno. Infatti, la capacità di fare gioco di squadra è la caratteristica più importante. Fondamentale in questo è soprattutto l'attività formativa che ogni componente riceve dai compagni, che svolgono il ruolo di mentori uno per l'altro, fornendo delle valutazioni utili a correggersi, riconoscendo e premiando i punti di forza e i risultati.
Quest'anno si è messo in pratica questo spirito anche in occasione del Natale. Ciascun membro ha presentato la propria idea bilanciata tra il gusto e l'armonia natalizia. Dall'idee di tutti i componenti ha preso vita un menù fatto di ricette originali che lasciano spazio a ciascuno di voi di dare adito alla vostra vena creativa e che possa personalizzarle con nuovi ingredienti o mettendoci quel tocco che vi contraddistingue nel panorama culinario di oggi.

Questo menù vuole essere d'ispirazione per tutti gli #APCICHEF e darvi nuove idee per i vostri ristoranti. Ma, soprattutto, rispecchia un grande pensiero di augurio per le feste e di un buon inizio anno lavorativo da parte di tutta la Squadra APCI Chef Italia.

GUSTO DELLE DELEGAZIONI

Menu di Natale

APCI CHEF ITALIA – Squadra Nazionale Italiana

Soufflè di lenticchie rosse,

cuore di capocollo croccante e fonduta al Bitto

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Pecorino romano grattugiato g. 100;
Lenticchie rosse decorticate g. 400;
Capocollo stagionato g. 150;
Bitto semi stagionato g. 200;
Latticello fresco ml. 150;
Spicchio aglio n. 1;
Uova n. 2; Olio evo;
Rametto rosmarino n. 1;
Sale e Pepe a mulinello;
Burro di malga g. 30;
Costa di sedano n. 1;
Carota n. 1;
Cipolla fresca n. 1;
Cucchiaio concentrato di pomodoro n. 1;
Noce moscata;
Pane grattugiato.

PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo 12h prima in acqua fredda le lenticchie. A parte, in una casseruola aggiungere un cucchiaio di olio evo e la carota, il sedano e la cipolla tagliati a cubetti sottili, aggiungere il rametto di rosmarino, le lenticchie e rosolare il tutto per circa 5 minuti; unire il cucchiaio di concentrato di pomodoro e coprire di acqua calda. Aggiustare di sale e pepe, cuocere a fiamma moderata per circa 30 minuti fino a quando le lenticchie avranno assorbito l'acqua e iniziano a sfaldarsi. Frullare le lenticchie fino ad ottenere una crema, passare al setaccio. Unire al composto di lenticchie i tuorli d'uovo, il pecorino, un pizzico di noce moscata grattugiata e incorporare delicatamente gli albumi montati precedentemente a neve. Rosolare in un tegame caldo il capocollo, precedentemente tagliato a julienne, fino a farlo diventare croccante, scolare, e mettere ad asciugare su un foglio di carta assorbente. Tagliare il bitto a cubettini e sciogliere a bagnomaria con il latticello fino ad ottenere una fonduta omogenea, tenere in caldo. Oleare 4 stampi di alluminio da creme caramel e passare i bordi con il pane grattugiato; versare due cucchiai di composto e al centro mettere il capocollo croccante, coprire con il restante composto di lenticchie e infornare a 220° per circa 9 minuti a forno preriscaldato.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Sul fondo della fondina versare due cucchiai di fonduta, al centro del piatto adagiare il soufflé e decorare a piacere con del capocollo croccante rimasto e un rametto di rosmarino.

Cappelletti ripieni di cotechino

su zuppetta di cipolla bianca stufata, foglie di senape croccante e tartufo invernale

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la zuppetta:
Cipolla bianca g. 300;
Burro g. 25;
Cucchiai di olio evo g. 3;
Foglia di alloro n. 1;
Cucchiaino di zucchero n. 1/2;
Brodo di manzo ml. 250.

Per la farcia dei cappelletti:
Cotechino g. 150;
Parmigiano g. 25;
Ricotta di pecora g. 25.

Per la pasta all'uovo:
Farina "00" g. 500;
Tuorli d'uovo n. 4;
Cucchiai d'acqua n. 2;
Sale fino g. 5.

Per le foglie di senape:
Foglie di senape g. 50;
Olio di semi ml. 250.

PROCEDIMENTO

Per la zuppetta: Tagliare le cipolle finemente e cuocere a fuoco molto basso con olio, burro, alloro e zucchero. Far appassire e aggiungere il brodo, lasciar sobbollire per circa 20 minuti. Quando la zuppetta sarà cotta aggiungere il sale ed eliminare l'alloro. Per la farcia dei cappelletti: Amalgamare tutti gli ingredienti e mettere in un sac à poche. Per la pasta all'uovo: Versare la farina e il sale nella ciotola dell'impastatrice, aggiungere i tuorli d'uovo. Azionare l'impastatrice alla velocità minima, dopo qualche minuto aggiungere l'acqua e impastare fino ad ottenere un impasto liscio e senza grumi. Togliere l'impasto dalla ciotola e formare una palla, avvolgere nella pellicola e riporre per mezz'ora circa in frigorifero. Quindi stendere la pasta circa 0,6 mm con il mattarello su una spianatoia leggermente infarinata. Tagliare dei quadrati di pasta da 5 cm, riempire con la farcia di cotechino e chiudere. Per le foglie di senape: In un pentolino portare l'olio a 190°C. Friggere per un minuto le foglie di senape e asciugare con carta assorbente.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Mettere su un piatto fondo la zuppetta di cipolla, lessare per 5 minuti i cappelletti e saltare con burro chiarificato, porre sul piatto, decorare con foglie di senape e tartufo invernale.

Spiedino di polpo in tempura

al nero di seppia e Riso Soffiato

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Polpo verace da Kg. 1,5 gelo;
Nero di seppia fresco g. 30;
Farina di riso g. 125;
Farina "00" g. 125;
Sale;
Riso soffiato g. 40;
Olio di semi di girasole l. 3;
Spiedini in legno n. 8;
Uova n. 2;
Insalatina di campo mista;
Olio evo;
Cucchiaio da caffè di lecitina di soia.

PROCEDIMENTO

Bollire in una pentola il polpo ancora congelato con un cucchiaio di olio evo e far cuocere per circa 40 minuti. Far raffreddare nella sua acqua; ricavare i tentacoli interi e stecchinare con gli stecchi lunghi, tenere da parte in frigorifero coperti con un foglio di pellicola trasparente. Sbattere in una ciotola i tuorli d'uovo, aggiungere le farine setacciate e poco alla volta dell'acqua frizzante fredda fino ad ottenere un composto cremoso e denso; aggiungere il nero di seppia e gli albumi montati a neve. Panare i tentacoli nella pastella e passare subito nel riso soffiato. Porre i tentacoli in surgelatore per circa 30 minuti e intanto scaldare in una casseruola alta l'olio di semi a 180°C e friggere gli spiedini per circa 5 minuti finchè saranno dorati e croccanti. Nel frattempo in un bicchiere da frullatore immergere l'acqua di cottura del polpo a temperatura ambiente, aggiungere un cucchiaio di lecitina di soia e – a filo – montare con olio extravergine e una parte d'olio di semi (un terzo e un terzo) finché non sarà spumosa ed omogenea.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire gli spiedini di polpo su un letto di insalata novella mista e al centro un cucchiaio di maionese di polpo.

Petto di cappone rosato, morbido di topinambur,

patate dolci al timo e glassa al Martini dry

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Petto di cappone con pelle Kg. 1;
Topinambur g. 400;
Patate dolci polpa rossa g. 600;
Rametti di timo n. 4;
Foglia di alloro n. 1;
Burro g. 100;
Olio evo cl. 2;
Fondo bruno g. 200;
Martini dry cl. 2;
Spicchi d'aglio n. 2;
Sale; Pepe.

PROCEDIMENTO

Privare i petti della pelle, salare, pepare e rosolare con metà timo, aglio e sedano; riporre nel sacchetto sottovuoto e cuocere a 52° C per un'ora e mezzo. Lavare accuratamente le patate dolci, tagliare a rondelle e bollire per 2 minuti. Dai topinambur più grandi ricavare n.12 fette da disidratare in forno insieme alla pelle del cappone a 120° C per 20 minuti. Cuocere le patate in padella con olio, burro e aglio, salare. Cuocere i topinambur in acqua salata acidulata con limone, frullare con poco olio e regolare di gusto. Con il fondo di cottura del cappone fare una riduzione con il Martini, passare al chinoise e unire il fondo bruno, lucidare con il burro. Ravvivare i petti in padella bollente e tagliare a spicchi.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Montare il piatto con patate sul fondo, quenelle di topinambur, i petti di cappone, la salsa, gli alimenti disidratati e qualche rametto di timo.

Semifreddo al panettone

con crumble natalizio e tapioca al caffè

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la tapioca al caffè:
Caffè ml. 300;
Zucchero g. 40;
Tapioca in perle g. 30.

Per il semifreddo al panettone:
Panettone g. 250;
Panna ml. 250;
Albumi g. 80;
Zucchero g. 75;
Scorza di arancia;
Tapioca al caffè.

Per il crumble:
Farina "00" per dolci g. 50;
Zucchero g. 50;
Burro g. 50;
Farina di mandorle g. 50;
Canditi g. 50;
Uvetta g. 15.

PROCEDIMENTO

Per la tapioca al caffè: Mettere il caffè e lo zucchero in una casseruola, portare a bollore, aggiungere la tapioca e cuocere per circa 15/20 minuti; scolare e far raffreddare.

Per il semifreddo al panettone: Montare gli albumi con lo zucchero e mettere da parte; montare la panna. Incorporare la panna agli albumi mescolando dall'alto verso il basso. Con lo stesso movimento, incorporare il panettone, precedentemente tagliato a cubetti e tostato in forno, la scorza di arancia e parte della tapioca. Versare il composto negli stampi e riporre il tutto in abbattitore o in freezer fino al completo congelamento.

Per il crumble: Miscelare tutti gli ingredienti fino a formare un composto "sabbioso", disporre l'impasto su una teglia e cuocere in forno per 10 minuti a 180°C.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Disporre il crumble sulla base del piatto, adagiare sopra il semifreddo e guarnire con la tapioca al caffè e – a gradimento – con una coulis di frutta.

Luca Marchini

"L'ERBA DEL RE" – MODENA

"Equilibrio: questo è il concetto su cui si fonda la mia cucina", rivela lo chef **Luca Marchini**. Lo si evince dalle ricette classiche della tradizione emiliana reinterpretate in chiave personale, senza abbandonare mai la tensione verso la pulizia e il gusto del piatto. Le creazioni de ***L'Erba del Re*** si mostrano tradizionali ed emiliane solo nel nome, proprio perché si nutrono della costante spinta verso la ricerca e la meditazione sulla materia prima nobile e le tecniche innovative. Territorialità ed evoluzione giocano alla pari nella carta, dove si rintracciano elementi riconoscibili e la varietà di un insieme armonico al palato. I primi piatti se la giocano da padrone, come i *Ravioli con coniglio al forno, salsa ai fegatini e fragole*. Nell'ultimo anno poi, lo chef si è specializzato nel gioco di infusi, che trova massima espressione nel *Risotto con infuso di pinoli, estratto di prezzemolo, aglio nero e rosmarino*. Assaggio dopo assaggio, il vissuto e la sensibilità di Luca Marchini si intrecciano al confronto continuo con l'estero.

L'ERBA DEL RE RESTAURANT

ROLLÈ DI ZAMPONE, MAIONESE AL CREN

E MORBIDO DI PATATE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Zampone n. 1;
Fette lunghe di pane da tramezzini n. 2;
Latte ml. 200;
Patate g. 200;
Noce moscata;
Parmigiano Reggiano grattugiato 24 mesi di stagionatura g. 40;
Limone n. 1;
Rapa rossa n. 1;
Sale;
Olio extravergine d'oliva;
Olio di semi girasole.

PROCEDIMENTO

Per il Rollè: Cuocere lo zampone, scolare il grasso in eccesso, togliere la cotenna e ricavare dei parallelepipedi tutti della stessa dimensione. Stendere il pane da tramezzino con il mattarello e spennellarlo con il latte, adagiarvi sopra lo zampone e arrotolare il pane. Rosolare in padella con olio extravergine di oliva su tutti i lati.

Per il morbido di patate: Cuocere le patate in acqua salata con la buccia, pelarle e schiacciarle, condire con sale, olio extravergine di oliva, poco latte, noce moscata e parmigiano reggiano. Mescolare energicamente con una frusta sul fuoco

Per la maionese al cren: Versare il succo di mezzo limone in 100 ml di latte, aspettare qualche minuto e procedere come una classica maionese versando olio di semi a filo con un frullatore ad immersione. Aggiustare di sale e aggiungere qualche goccia di centrifugato di cren. Far riposare in frigorifero e mettere in una sacca da pasticceria.

Per la polvere di rapa rossa: Cuocere la rapa rossa in forno a 130 gradi per 3/4 ore. Frullare la polpa, stendere su carta da forno e lasciar essiccare in forno a 60 gradi per 8 ore circa. Frullare con un frullatore e ricavare una polvere sottile dopo averla setacciata

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

Christian Milone

TRATTORIA ZAPPATORI – PINEROLO

Il profilo affilato di **Christian Milone** ben si adatta alla sua storia: prima sportiva poi professionale, ma sempre animata dalla stessa determinazione feroce al raggiungimento del traguardo prefissato. Classe 1979, ha vissuto in sella ad una bicicletta come professionista raggiungendo traguardi prestigiosi, primo tra tutti il *Giro d'Italia* del 2002. Solo a 25 anni ha cambiato repentinamente strada, entrando a piedi uniti nell'attività di famiglia, la storica ***Trattoria*** in Pinerolo. Una rivoluzione: estetica, con il rifacimento dell'antica struttura, e sostanziale, con l'inserimento di una cucina di ricerca profonda, dinamica, disinibita e priva di pregiudizi. Ecco allora altri traguardi, altre mete: il *Premio Birra Moretti*, l'ingresso nei JRE, i riconoscimenti sulle guide fino a quello più prestigioso, la stella Michelin appesa sulla soglia della ***Trattoria Zappatori*** dal 2016.

TRATTORIA ZAPPATORI

"Quando sono sceso dalla bicicletta per tornare in cucina ho dovuto ricominciare da capo – spiega Christian – *partendo dai fondamentali. Lo studio delle consuetudini gastronomiche regionali, l'approfondimento sui prodotti, le tecniche e le procedure è stato un percorso di solida formazione che mi ha presto consentito di "deragliare" e prendere una strada più impervia ma più vicina al mio modo di essere. È questo il motivo per cui oggi alla Trattoria riusciamo a tenere diritta la barra sia nel percorso classico che nella proposta in cui l'invenzione è il tema principale. Si cucina sempre con la medesima cura, senza lasciarci distrarre da gerarchie che non ci appartengono."*

CAVOLFIORE

Pepe rosa, nocciole... erbe ritrovate e grappa al moscato

INGREDIENTI E PROCEDIMENTO

Per la quenelle al cavolfiore:

Ingredienti: Panna g. 500; Cavolfiore g. 500.

Procedimento: Cuocere a leggero punto di ebollizione finché morbido. Scolare il cavolfiore ed emulsionare con:

Ingredienti: Panna di cottura g. 80; Cioccolato bianco g. 180; Olio d'arachide g. 15.

Procedimento: Stampare ed abbattere in negativo. Glassare le quenelle nel cioccolato bianco fuso a 42 gradi.

Per la crema inglese al pepe rosa:

Ingredienti: Panna g. 200; Pepe rosa g. 10; Infusionati a freddo per 12 ore; Gocce essenza pepe rosa n. 20; Tuorlo g. 40; Zucchero g. 20.

Procedimento:

Mescolare gli ingredienti e portare a una temperatura di 65°C.

Per la cialda croccante alla nocciola:

Ingredienti: Zucchero g. 100; Nocciole in polvere g. 50; Farina g. 28; Burro fuso g. 50; Moscato d'Asti g. 50.

Procedimento: Scaldare il burro e il moscato e aggiungere tutti gli ingredienti fino a raggiungere un composto omogeneo. Stendere su un silpat e cuocere a 180°C per 7 minuti confezionando dei tacos.

FOTO: LORENZO RUI

FINITURA E PRESENTAZIONE

Montare il piatto con una quenelle di cavolfiore, la crema inglese al pepe rosa e farcendo il tacos con erbe e fiori del momento conditi con grappa di Moscato.

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

Maurizio Colenghi

PASTICCERIA DOLCE REALE – MONTICHIARI (BR)

"L'abilità di ogni professionista sta nel trasformare delle semplici materie prime in dolci di straordinaria bontà, emozionando e coccolando il palato di tutti."

MONOPORZIONE LAVANDA

INGREDIENTI

Per la frolla per fondi:
Burro fresco g. 700;
Zucchero a velo g. 500;
Tuorlo d'uovo g. 100;
Uova intere g. 50; Sale g. 10;
Bacca di vaniglia n. 1;
Scorza di limone n. 2;
Farina "00" 150/180 ww Kg. 1.

Per la crema di mandorla:
Saccarosio g. 150;
Mandorle pelate
prima scelta Bari g. 500;
Limoncello g. 20;
Burro fresco 82% g. 200;
Crema pasticcera g. 400;
Scorze di limone n. 2.

Per la mousse alla lavanda:
Acqua g. 650; Infusione g. 200;
Lavanda g. 8; Tuorlo g. 140;
Zucchero semolato g. 30;
Gelatina in fogli g. 10; Acqua g. 50;
Cioccolato bianco g. 250;
Panna montata g. 500.

Per la Glassa:
Glucosio g. 200; Zucchero g. 200;
Polpa frutto della passione g. 400;
Gelatina in fogli g. 58;
Acqua g. 300.

PROCEDIMENTO

Per la Frolla per fondi: Impastare burro, zucchero e aromi, sciogliere il sale nelle uova e aggiungerle poco alla volta, per ultimo la farina. Far riposare la pasta a + 4°C.

Per la crema di mandorla: Macinare le mandorle e lo zucchero, unire in sequenza gli altri ingredienti. Cottura 210°C VA per 15 minuti.

Per la mousse alla lavanda: Mettere in infusione per 5 minuti la lavanda, filtrare e versare suoi tuorli e zucchero, quindi portare a 65°C il composto, unirvi la gelatina precedentemente reidratata, il cioccolato bianco e per ultimo la panna montata.

Per la glassa: Cuocere il glucosio e lo zucchero fino a 155°C, decuocere con la polpa e per ultimo la gelatina reidratata, mixare per 3 minuti, coprire e far riposare per 12 ore.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Stendere la frolla allo spessore di 2 mm, prendere uno stampo da cottura di diametro 7 cm, coppare la pasta a misura ed adagiare come base. Con una sacca munita di bocchetta liscia diametro 10 cm, dressare a forma di spirale la crema di mandorla, cuocere a 210°C VA. Intanto munirsi di forme in silicone, versare la mousse ed abbattere in negativo. Una volta solidificata glassare e adagiare sulla base cotta.

Accademia Maestri Pasticceri Italiani rappresenta l'eccellenza della professionalità nell'ambito della pasticceria nazionale. **AMPI**, nata nel giugno del 1993. Ad oggi è composta da quasi 72 Accademici con attività distribuite su tutto il territorio nazionale, e 2 colleghi italo americani. Le finalità sono sintetizzate in un dettagliato e severo Regolamento e Statuto. **Accademia Maestri Pasticceri Italiani** si è affermata grazie al confronto aperto ed approfondito che ha consolidato la crescita del gruppo, permettendo di ritagliarsi uno spazio sempre più ampio nel panorama della pasticceria internazionale promuovendo il prodotto italiano di Qualità.

www.ampiweb.it

Margottini
alla bergamasca

INGREDIENTI PER 6 STAMPINI

TRONCO/CONICI 8CM DIAMETRO

Per il polentino:
Brodo di carne g. 700;
Semolino g. 185;
Burro g. 35;
Grana Padano g. 80;
Sale integrale g. 6.

Per il ripieno:
Formaggio Branzi g. 80;
Tuorli d'uovo n. 4.

Per la salsa al Branzi:
Latte intero g. 250;
Burro g. 20;
Farina "00" g. 20;
Formaggio Branzi g. 100;
Sale g. 2;

Per la finitura:
Burro g. 20;
Pan grattugiato g. 20.

PROCEDIMENTO

Per il polentino: Scaldare il brodo fino a bollore. Versare a pioggia il semolino stemperando con la frusta, badando di non fare grumi. Continuare a cuocere a fuoco moderato e sempre mescolando, per circa 10 minuti, finché la polentina sarà ben cotta. Toglierla dal fuoco e unire 80 g di burro, il Grana e una forte pizzicata di pepe. Mescolare energicamente amalgamando bene gli ingredienti. Imburrare quattro stampini e spolverizzarli di pane grattugiato, badando che vi aderisca bene. Tagliare a fettine molto sottili il Branzi. Foderare uno stampino con un poco di polentina e con una tasca da pasticcere foderare le pareti dello stampo. Porre sulla polentina le fettine di formaggio Branzi e un tuorlo d'uovo badando di non romperlo, salarlo poco e ricoprirlo con una fettina di Branzi. Chiudere l'apertura con un poco di polentina facendola aderire ai bordi. Quando tutti gli stampini saranno pronti, accomodare su una placca e mettere in forno già caldo (200°C 20% vapore) lasciandoli per 7/8 minuti.Togliere dal forno, sformare e mettere sul piatto.

Per la salsa al Branzi: Sciogliere il burro e miscelare la farina. Aggiungere il latte bollente stemperando con la frusta. Cuocere 6 minuti a calore moderato mescolando regolarmente oppure utilizzare un termomix. Unire il Branzi sminuzzato e lasciare che sciolga. Regolare il gusto.

FOTO VINCENZO E MATTEO LONATI

PER

LE DIVINE CREAZIONI INCONTRANO LA TRADIZIONE TRENTINA

2 PROTAGONISTI SUL PALCO: Alessandro Gilmozzi e Stefano Ghetta

Trento, Cantine Rotari – Mezzocorona • 8 ottobre

Due grandi protagonisti hanno incantato la platea delle **Cantine Rotari** di **Mezzocorona**, nel cuore delle Dolomiti. Continua così nel migliore dei modi la seconda stagione dell'evento *"La Pasta senza uguali"*. **Alessandro Gilmozzi**, 1 Stella Michelin del *Ristorante El Molin* di Cavalese, ha trasmesso l'amore per la montagna che trapela dalla sua cucina, assieme alla voglia di esprimerlo in un percorso di continua ricerca, senza mai dimenticare la tradizione: l'aria che si respira sulle "sue" Dolomiti, il bosco e le meraviglie di cui questa terra fa dono ogni giorno. Secondo protagonista **Stefano Ghetta** del *Ristorante L Chimpl* di Vigo di Fassa, Stella Michelin dal 2013, la cui arte culinaria si basa su due capisaldi: la volontà di esaltare le materie prime del territorio e la convinzione che innovazione e tradizione non siano due opposti, ma elementi che possono coesistere in simbiosi. A loro il compito,ben riuscito, di interpretare la linea *Divine Creazioni*.

ALESSANDRO GILMOZZI

Garbugli®, bourguignonne affumicata, lumache e menta

Quadrelli con agnello e timo, sedano candito, crema di formaggio e Traminer

Quadrelli di cacao con scorza d'arancia, zucca e mascarpone

STEFANO GHETTA

Raviolotti con polenta e Montasio, fieno, pop corn di speck e acetosella

Tortellini alla moda di Bologna, porcini, cirmolo e pere

Ravioloni con formaggio Asiago e radicchio rosso di Treviso con zucca, cipolla e lingua

PER

LE DIVINE CREAZIONI INCONTRANO IL NATALE

2 PROTAGONISTI SUL PALCO: Emanuele Scarello e Alessandro Servida

Winter Garden Crowne Plaza VeronaFiere – Verona • 12 novembre

È stata un'edizione interamente dedicata alle imminenti festività il Mastershow *"La Pasta senza uguali"* tenutosi al **Winter Garden Crowne Plaza di Verona Fiera.** Dopo varie tappe in Italia e all'estero (da ultime Londra e Trento), il format alla seconda stagione nato dalla collaborazione di **APCI** con **Surgital**, ha ospitato lo chef 2 stelle Michelin **Emanuele Scarello** – *Ristorante Agli Amici*, Udine – e **Alessandro Servida** - *Alta Pasticceria*, Milano - membro dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani, per celebrare la versatilità delle paste surgelate *Divine Creazioni* attraverso una loro interpretazione creativa e natalizia. Il risultato è un elegante ricettario autografato, ***Christmas Carols – Racconti di Natale*** presentato il 12 novembre a Verona in un'edizione speciale del Mastershow. Nell'elegante cornice del Winter Garden, i due protagonisti hanno catturato gli occhi e il palato di una platea attenta di chef e ristoratori non solo realizzando dal vivo alcune ricette applauditissime, ma anche dispensando consigli sull'importanza del "primo impatto" con il cliente e dell'attenzione al costo porzione, sulla gestione della sala e della pasticceria e sulla cura del dettaglio. Il tutto condito da storie e aneddoti divertenti su di loro.

Mastershow, tappa dopo tappa, è diventato lo scenario ideale che disegna una mappa della cultura enogastronomica del nostro Paese espressa nella forma più alta. *"Un'idea* – spiega **Sonia Re**, **Direttore Generale APCI** – *nata dalla creatività di chef e ristoratori che ci hanno stimolato a sbirciare al di là delle ricette, portando in primo piano, accanto alla tecnica, la loro sensibilità. Un progetto che viaggia per le diverse regioni, che si avvale di nomi importanti, ma soprattutto di chi ha grandi contenuti da raccontare. Sold out anche per questa tappa Trentina, che ci rende orgogliosi del lavoro fatto".*

EMANUELE SCARELLO

Il mio FRIULI:
Raviolotti di polenta e montasio

Strichetti aglio, olio in polvere
e peperoncino

Un tortellino quasi in brodo

ALESSANDRO SERVIDA

Bauletti di ricotta e pistacchio con crema
cheesecake al profumo di lime e vaniglia

Quadrelli cacao con crema leggera
al cioccolato e salsa d'arancio
crema leggera al cioccolato

smeraldiniemenazzi.it

Laboratorio Tortellini®

ALTA TRADIZIONE

IL FUTURO È UNA VECCHIA STORIA

Fedele alle lavorazioni artigianali
e alle ricette della tradizione,
Sfoglia Antica e grandi materie prime.
Uova da allevamento a terra.
Nessun conservante.

Sempre pronta nel tuo freezer
perchè sapientemente surgelata.

MADE of ITALY
EMILIA-ROMAGNA

LABORATORIO TORTELLINI® ALTA TRADIZIONE.
LA PASTA FRESCA PER LA RISTORAZIONE CONTEMPORANEA.

Numero Verde Servizio Clienti 800 - 733525

Laboratorio Tortellini® è un marchio SURGITAL *L'Italiana preferita dallo chef.*

surgital.it

RAVIOLACCI ALLE CARNI BRASATE AL PESTO DI NOCCIOLA

E TARTUFO BIANCO DEL SERRAPOTAMO LUCANO SU FONDUTA DI CACIOCAVALLO PODOLICO

Cuoco Autore: Massimo Truncellito – Nova Siri (MT)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Raviolacci alle carni brasate Laboratorio Tortellini g. 320.

Per la fonduta:
Panna fresca ml 300;
Caciocavallo Podolico grattugiato g. 140.

Per il pesto di nocciola e tartufo:
Nocciole intere sgusciate g. 120;
Tartufo bianco fresco g. 15;
Grana padano g. 20;
Olio d'oliva ml. 90;
Acqua ml. 20; Sale.

Per la mantecatura:
Burro g. 20.

Per la decorazione:
Foglioline di salvia nana.

PROCEDIMENTO

Per la fonduta: Scaldare la panna in un pentolino; girando con la frusta aggiungere il caciocavallo facendolo diventare una vellutata. Per il pesto di nocciole e tartufo: In un bicchierone montare con un mix ad immersione le nocciole, il tartufo, il grana grattugiato, olio, acqua ed un pizzico di sale fino ad ottenere un composto ruvido per dare consistenza al piatto. Per la pasta: Cuocere i Raviolacci alle carni brasate Laboratorio Tortellini in abbondante acqua salata, scolare e mantecare con burro.

FINITURA E PRESENTAZIONE

In una fondina mettere la fonduta a specchio, adagiare i Raviolacci alle carni brasate Laboratorio Tortellini e su ogni raviolo porre un cucchiaino di pesto. Decorare con salvia e nocciole intere.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA PIZZOLIVM

La ricetta

PIZZA SALMONE GOURMET

di Amedeo Segarelli - Roma

Ingredienti per 10 pizze
Per l'impasto: Acqua l. 1; Farina Kg. 1,350; Lievito secco attivo g. 4; Sale g. 25; Olio Extra Vergine di Oliva Pizzolivm - Olitalia g. 20.
Per il condimento: Salmone g. 100; Olio Extra Vergine di Oliva Pizzolivm - Olitalia; Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - Giuseppe Cremonini; Songino; Valeriana; Sesamo.
Per la decorazione: Palline di melone; Chicchi di melograno.

Procedimento
Per l'impasto:
1) Impastare insieme acqua, farina, lievito secco attivo, sale e Olio Extra Vergine di Oliva Pizzolivm - Olitalia;
2) Stendere la pizza su farina di riso termotrattata con le dita e cotta a 300°C per 3 minuti.

Per il condimento:
1) Marinare il salmone in Olio Extra Vergine di Oliva - Olitalia e Aceto Balsamico di Modena I.G.P. - Giuseppe Cremonini per 6 ore;
2) Aggiungere il songino con la valeriana e condire con sesamo e Olio Extra Vergine di Oliva Pizzolivm - Olitalia;
3) Infine guarnire delle palline di melone e chicchi di melograno.

A OGNI PIATTO,
IL SUO EXTRA VERGINE

PERCHÉ L'OLIO NON È TUTTO UGUALE, NOI LO SAPPIAMO BENE.

La conoscenza delle materie prime e il desiderio di innovare portano Olitalia a sviluppare soluzioni sempre nuove. "I Dedicati" sono la prima linea di oli extra vergini dal profilo organolettico pensato appositamente per rispondere alle diverse esigenze in cucina e nascono dalla stretta collaborazione di Olitalia con Jeunes Restaurateur.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

OLITALIA
GOURMET

www.olitalia.com

Conquistiamo ogni piatto.

L'incontro dell'eccellenza per creare piatti straordinari.

Dall'unione commerciale di Demetra e Wiberg nasce una proposta unica in grado di soddisfare tutte le esigenze della ristorazione moderna di qualità. Con la scelta quotidiana dei migliori prodotti freschi e delle migliori spezie, accompagniamo la passione dei nostri chef nel ricercare e realizzare idee sempre nuove. Eccellenza e creatività che per essere esaltati richiedono rigore: quello che applichiamo ai costanti controlli e al supporto che offriamo ai nostri clienti. È questa attenzione al dettaglio che fa nascere la gamma di prodotti di Demetra e Wiberg: varietà e genuinità per infinite creazioni.

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

WIBERG®
PIÙ GUSTO. PIÙ PIACERE.

www.demetrafood.it

DEMETRA

Ingredienti di Qualità
per la Ristorazione Moderna

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

pan di Spagna al cacao e lamponi ripieni

Cuoco Autore: Paolo Carambia – Garbagnate Milanese (Mi)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA CREMA AL PISTACCHIO:
Crema dolce al Pistacchio Demetra g. 200;
Cioccolato bianco g. 150.
PER IL PAN DI SPAGNA:
Uova n. 4;
Zucchero g. 30;
Farina g. 100;
Cacao Amaro g. 50.
PER DECORARE:
Mix di Petali per decorazione Wiberg.

PROCEDIMENTO

PER LA CREMA AL PISTACCHIO: Mettere a bagnomaria il cioccolato bianco e quando sarà sciolto incorporare la Crema dolce al Pistacchio Demetra.

PER IL PAN DI SPAGNA: Montare 4 uova e lo zucchero, ottenere un composto spumoso e fermo, aggiungere la farina e il cacao; mescolare dal basso verso l'alto per non smontare le uova. Versare il composto in uno stampo di silicone e infornare a 170°C per 25 minuti. PER LA SEMISFERA: Mettere il composto di Crema dolce al Pistacchio in stampi di silicone a mezzaluna e riporre in frigo per 3 ore.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Mettere il pan di spagna e sopra la semisfera di Crema dolce al Pistacchio Demetra. Decorare con tre pistacchi tritati, due lamponi ripieni di crema al pistacchio e Mix di Petali per decorazione Wiberg.

La Monferrina

macchine per pasta machines

PNUOVA

Dal 1978 **La Monferrina** produce macchine professionali per la pasta, interamente **made in Italy**, ad uso di laboratori e industrie del settore.
Progetti esclusivi, studiati e sviluppati internamente per realizzare pasta di ogni tipo nel nome della facilità d'utilizzo, della qualità e della genuinità del prodotto finale.

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

iPasta

imperia & monferrina
SOCIETA' PER AZIONI

100%

Divisione La Monferrina
S.S. n. 457 - Via Statale 27/A - I - 14033 Castell'Alfero AT
Tel.: +39.0141 276002 - **www.la-monferrina.com**

LASAGNETTE "MATTE" AL PESTO DI MORTAIO

Cuoco Autore: Daniele Guidi – Sestri Levante (Ge)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LE LASAGNETTE "MATTE":
Farina di castagne g. 150;
Farina "00" g. 150;
Cacao in polvere g. 25;
Uova intere n. 3; Sale fino g. 10.

PER IL PESTO ALLA GENOVESE:
Un bouqet di basilico;
Spicchio di aglio rosso n. 1;
Pinoli g. 30;
Formaggio grana grattugiato g. 100;
Pecorino sardo g. 30;
Olio evo dcl 2.

PER LA PASTA:
Fagiolini, Patate.

PROCEDIMENTO

PER LE LASAGNETTE "MATTE": Impastare con la macchina Imperia&Monferrina tutti gli ingredienti per 10 minuti, far riposare coperta da una pellicola. Tirare la pasta e tagliare a quadrati. PER IL PESTO ALLA GENOVESE: Mettere nel mortaio l'aglio e pinoli, pestare roteando fino a creare una crema; mettere le foglie di basilico (lavato e asciugato) e g. 10 di sale grosso. Mettere i due formaggi pestandoli e incorporare agli altri ingredienti infine aggiungere l'olio evo fino ad ottenere un composto omogeneo e cremoso. Cuocere le lasagnette in abbondante acqua salata con fagiolini e patate, scolare e condire a freddo con il pesto di mortaio.

MACCHINA MODELLO PNUOVA

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

CROSTATA DI MARRON GLACÈ

con crema vanigliata senza uova

Cuoco Autore: Cristian Bonolo – www.chefcristianobonolo.it

INGREDIENTI:

PER LA FROLLA:

Farina Caputo per frolla g. 300;
Malto di mais g. 100;
Olio di semi di girasole g. 50;
Acqua tiepida g. 50;
Sale; Lievito per dolci g. 5.

PER LA CREMA:

Panna vegetale g. 250;
Latte di avena g. 150;
Amido di mais g. 20;
Zucchero di canna g. 20;
Agar Agar in polvere g. 5;
Vaniglia in polvere cl. 1.

PER LA FARCITURA:

Marron glacè g 100;
Cucchiaio di zucchero di canna n. 1.

PROCEDIMENTO

Setacciare la farina in una ciotola capiente e mescolare unendo il lievito e il sale. A parte miscelare il malto, l'olio di semi e l'acqua tiepida. Unire gli ingredienti liquidi alla farina e lavorare con le mani fino ad ottenere un composto morbido ed omogeneo. Avvolgere l'impasto nella pellicola trasparente e lasciar riposare in frigorifero per 30 minuti. Stendere la frolla fino allo spessore di 4/5 mm poi ricoprire una tortiera del diametro di 18 cm avendo cura di rifinire i bordi. Forare il fondo con i rebbi di una forchetta e coprire la base con carta da forno riempiendola di pesi in ceramica o fagioli secchi in modo da non farla alzare troppo durante la cottura. Infornare a 180°C per circa 20 minuti. Con la frolla rimanente ed un coppapasta per biscotti tagliare nelle forme che si preferiscono. Infornare i biscotti sempre a 180°C per 12/15 minuti. Mescolare in un pentolino gli ingredienti della crema e portare a bollore. Far sobbollire per un paio di minuti e togliere dal fuoco. Liberare la base della frolla dei pesi, sbriciolare sul fondo i marron glacè, ricoprire con la crema calda. Far raffreddare a temperatura ambiente e poi in frigorifero per circa 2 ore. Con la crema che avanza riempire dei bicchierini decorandoli, una volta rassodata la crema, con cioccolato fondente fuso.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Prima di servire cospargere la superficie di zucchero di canna e con un cannello bruciare fino al suo imbrunire.

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

La ricetta

FILETTO DI MAIALE CON CREMA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP "5 GRAPPOLI" - OLITALIA SU NIDI DI PASTA KATAIFI

di Claudio Aversano – Trento

Ingredienti per 4 persone
Filetto di maiale n. 1; Spicchi d'aglio n. 2; Rosmarino; Sale; Pepe; Pasta Kataifi; Olio Extra Vergine di Oliva - Olitalia.
Per la salsa: Aceto Balsamico di Modena IGP "5 Grappoli" - Olitalia; Zucchero g. 20; Cucchiai di acqua n. 2.

Procedimento:
1) Privare il filetto di maiale della parti grasse;
2) Mettere in una terrina ed aggiungere rosmarino, sale, pepe, Olio Extra Vergine di Oliva - Olitalia e gli spicchi d'aglio schiacciati e lasciati in camicia;
3) Far riposare a temperatura ambiente per almeno 20 minuti;
4) In un sacchetto per cotture sottovuoto, mettere il filetto con il condimento di marinatura e aggiungere un filo di olio;
5) Porre il sacchetto in forno a convenzione e cuocere per 55 minuti a 62° con vapore all'80%;
6) A cottura ultimata lasciare riposare;
7) Nel frattempo formare dei nidi di rondine con la pasta kataifi, mettere su una placca da forno leggermente unta o rivestita di carta oleata, cuocere in forno per 10 minuti a 180°C fino a che non avrà assunto un colore dorato;
8) In una padella mettere l'Aceto Balsamico di Modena IGP "5 Grappoli" - Olitalia, lo zucchero e due cucchiai di acqua, mescolare a fuoco dolce e ridurre la salsa della consistenza gradita.

Montaggio del piatto:
Disporre su un piatto il nido croccante di pasta kataifi. Aprire il filetto e tagliare in piccole rotelline dello spessore di 2/3 centimetri, disporre sui nidi e rifinire con la sala al balsamico.

FRITTI

Dolci, Salati e Gluten Free

ERNST KNAM

Quasi dieci anni sono passati dalla prima edizione di 'Fritti' e moltissime sono le novità che hanno caratterizzato la vita professionale di Ernst Knam: l'autore è oggi uno dei maestri pasticceri più apprezzati dal pubblico, ma resta anche un professionista estremamente attento al mondo della cucina salata.

Il primo, goloso e curioso progetto editoriale di Ernst Knam e *Italian Gourmet* è stato tra i più apprezzati del nostro catalogo: sarà perché il fritto, ben fatto, croccante e appetitoso, resta qualcosa di irrinunciabile per molti, adatto pressoché ad ogni stagione e capace di resistere alle mode, come di adeguarsi ai cambiamenti. Per questo motivo, esaurito nella prima edizione, viene oggi riproposto in un nuovo formato, con una nuova veste grafica, arricchendolo di tre nuove ricette e perfezionando le preparazioni dell'edizione originale con indicazioni e varianti gluten free.

Che si tratti di farine tradizionali, di riso o mais, le ricette di 'Fritti', oggi come allora, raccontano della genialità eclettica del suo ideatore, ci parlano del suo gusto raffinato e della ricerca caparbia e originale in fatto di materie prime e tecniche di lavorazione, ci offrono spunti pratici di grande interesse per la cucina di ogni giorno così come per la carta di un bistrot che potrebbe trovarsi a Milano, come a Londra, come a Taormina. Dovunque voi siate dunque, buona frittura!

EXTRACOLLANA/NUOVA EDIZIONE
TITOLO: FRITTI - DOLCI, SALATI E GLUTEN FREE
AUTORE: ERNST KNAM
PAGINE: 192
PREZZO: 39 €
www.italiangourmet.it

OROGEL®
Food Service

Nel tuo ristorante solo le verdure migliori.

Orogel è il partner ideale per la ristorazione perché ti offre solo le verdure migliori, coltivate esclusivamente in Italia nei terreni più vocati, seguendo il ritmo della natura e curando ogni dettaglio: dalla semina al raccolto fino alle tavole del tuo ristorante per far riscoprire ai tuoi clienti tutta la meraviglia della nostra terra.

Scopri tutte le iniziative pensate per te e rimani sempre aggiornato su:
www.orogel.it

- *Verdure coltivate in Italia*
- *Altissima resa in cottura*
- *Offerta ricca ed esclusiva*

La meraviglia di ogni giorno.

ZUCCOTTO ALLA FIORENTINA

Cuoco Autore: Duccio Pistolesi – Firenze

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Cioccolato 80% a goccia g. 80;
Latte parzialmente scremato dl. 250;
Preparato per semifreddo cameo g. 100;
Pan di Spagna g. 60;
Mandorle tritate g. 30;
Nocciole tritate g. 30;
Gocce di cioccolato g. 30;
Uova medie n. 5; Alchermes dl. 1;
Zucchero al velo vanigliato PANEANGELI g. 10.

Attrezzi:
Stampo silicone semisferiche 7 cm (diametro) x 3,5 cm (altezza).

PROCEDIMENTO

Versare il latte con il **Preparato per semifreddo cameo** in una planetaria e montare, quindi dividere a metà. In una mettere g. 60 di cioccolato messo a fondere a bagnomaria e nell'altra aggiungere le mandorle e le nocciole tritate, quindi aggiungere le gocce di cioccolato rimaste a questa metà. Lavorare la base di pan di spagna, raffreddare e tagliare a fettine sottili, bagnare con l'alchermes aiutandosi con un pennellino. Rivestire gli stampi da zuccotto con il pan di spagna, quindi fare un primo strato con la farcia bianca e il cuore con quella nera, chiudere labase con il pan di spagna sottile e bagnato nell'alchermes. Mettere in freezer e prima di servire lasciare in frigo per almeno 30 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Servire con una spolverata di zucchero al velo e guarnire a piacimento.

PRODOTTO

ZUCCHERO AL VELO VANIGLINATO PANEANGELI 1KG:
Adatto per cospargere direttamente la superficie dei dolci o per la preparazione di ottime glasse, con la tradizionale fragranza di vanillina. SENZA GLUTINE.

CAMEO PROFESSIONAL CONSISTENZE BASE PER SEMIFREDDO:
Il preparato crea la consistenza, lo chef crea il dolce! La nuova *Base neutra per Semifreddo cameo Professional* è garanzia di una base di qualità su cui sviluppare le proprie ricette personali, dando libero sfogo alla creatività. Busta da 300g per circa 18 porzioni. SENZA GLUTINE.

OROGEL®
Food Service

"Nel mio ristorante solo le verdure migliori."

Pietro Leemann
stella Michelin per il suo ristorante Joia, Alta Cucina Naturale.

Chef alimentarista, filosofo del gusto della cucina naturale.

Le verdure Orogel entrano nei menu stellati, a cominciare dal Joia di Pietro Leemann, unico ristorante vegetariano in Italia con una stella Michelin. Surgelate appena colte per mantenere intatte la loro grande bontà e le proprietà nutritive, le verdure Orogel sono controllate e garantite lungo tutta la filiera: dal seme ai tavoli del Joia.

www.orogel.it

"BE VEGETARIAN, BE HAPPY"
- Creazione di Pietro Leemann -

I CANALI DELLA DISTRIBUZIONE

Intervistiamo **Angelo Ruffoni**, Amministratore Delegato di ***Globalpesca S.p.A.***, una realtà dinamica ed innovativa fortemente legata al territorio del nord-ovest Italia, che guarda avanti senza dimenticare la sua storia di successo passata.

LA FORZA DELL'INNOVAZIONE CON LE CERTEZZE DELLA TRADIZIONE #GLOBALPESCA. CI RACCONTA LA VOSTRA STORIA DI SUCCESSO?

Innovazione e storia sono due parole chiave del successo di Globalpesca S.p.A.. La nostra Azienda è infatti secolare, tant'è vero che possiamo fregiarci del titolo di *Impresa Storica d'Italia,* particolarmente legata alle tradizioni del nostro territorio. La capitalizzazione dell'esperienza costruita nel tempo integrata con i grandi passi tecnologici fatti, sono stati il vero motore della crescita del nostro business.

IMPRESA STORICA D'ITALIA

NEL 2014 È STATO INAUGURATO IL PRIMO MAGAZZINO AUTOMATIZZATO SMARTER #1 COL QUALE VENGONO EVASI 9.000 COLLI GIORNALIERI. COME CONSIDERA IL TRINOMIO TECNOLOGIA – DISTRIBUZIONE – RISTORAZIONE?

L'implementazione del nostro magazzino automatizzato SMARTER#1 ci ha permesso di crescere e di rispondere in maniera sempre più puntuale alle difficili sfide del mercato in cui operiamo. Per Globalpesca il trinomio *"tecnologia – distribuzione – ristorazione"* è imprescindibile; seguendo questa direzione abbiamo migliorato il nostro servizio, aumentando il numero delle consegne, ritardando i tempi di CUT–OFF degli ordini e riducendo in maniera drastica gli errori di consegna. Nel 2019 entrerà in funzione, a pieno regime, il secondo magazzino automatizzato SMARTER#2, che ci permetterà una migliore gestione dei colli misti, maggiore capacità di stoccaggio e molto altro, il tutto nell'ottica di essere un partner sempre più affidabile e all'avanguardia per la nostra clientela.

QUALI SONO LE PARTICOLARITÀ DEI PRODOTTI PIÙ RICHIESTI NEL MERCATO HO.RE.CA?

Sono molteplici le peculiarità che il moderno ristoratore/chef ricerca nei prodotti che utilizza nella composizione dei piatti; alcuni di queste sono il giusto rapporto Qualità – Prezzo e il valore aggiunto che l'ingrediente può portare al lavoro in cucina, in termini di usabilità, di resa in cottura, di confezionamento, di mantenimento e stoccaggio. Per questo, per Globalpesca, la ricerca di nuove referenze e prodotti da proporre alla clientela è una costante.

OGNI ANNO GLOBALPESCA REALIZZA UN EVENTO DEDICATO AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE PER FORNIRE APPROFONDIMENTI SULLE NUOVE TENDENZE ALIMENTARI: *G-PEXH–GLOBALPESCA PRODUCTS EXHIBITION.* QUANTO È IMPORTANTE CHE ANCHE LA DISTRIBUZIONE DIVENTI UN LUOGO DI FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO PER GLI CHEF?

La mission di Globalpesca è quella di "non essere solo un ingrediente" per il menù dei nostri clienti, il che si declina nel non ridurre il rapporto con il Ristoratore – Chef ad un mero scambio di prodotti e denaro, ma di arricchire la relazione con del contenuto, un approccio sempre più consulenziale ed un servizio che possa essere vero aiuto per il lavoro del nostro cliente. Lo scopo principale di G–Pexh, la nostra più bella vetrina, è appunto quello di "creare network", avvicinando chi ha le domande (lo Chef) con chi ha le risposte (le aziende produttrici). Ma G–Pexh, ormai giunta nelle sue varie declinazioni alla 27° edizione, non è solo un momento di incontro con la nostra selezionata clientela per presentare il nostro assortimento, ma è molto altro! È cultura alimentare, degustazioni, Show Cooking con importanti personaggi del panorama culinario nazionale ed internazionale, divertimento e tante altre sorprese, tutto questo nella pregevolissima cornice Hotel Regina Palace di Stresa. Anche per l'edizione 2019, APCI sarà al nostro fianco e ci supporterà nell'individuazione e l'organizzazione dei diversi contenuti, perpetuando una sinergia che dura da anni.

CARMELO TRENTACOSTI

GRAND HOTEL VILLA IGIEA
PALERMO

LINGOTTO DI TONNO CON SALSA BOTTARGA

CIPOLLA ROSSA IN AGRO E SPEZIE PERUVIANE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Tonno rosso pinna gialla g. 500;
Bottarga di tonno g. 50;
Panna fresca g. 50;
Olio di oliva g. 30;
Miscela di spezie;
Cipolla rossa di Tropea g. 200;
Zucchero d'uva g. 30;
Aceto di vino rosso g. 30.

PROCEDIMENTO

Per la salsa bottarga: Portare la panna a 90° C, aggiungere la bottarga grattugiata e mixare. Per la cipolla in agrodolce: Pulire e tagliare la cipolla a cubetti, cuocerla nello sciroppo di aceto e zucchero per 5 minuti e abbattere in negativo. Scottare i lingotti di tonno da tutti e quattro i lati lasciando crudo il cuore, adagiarli sul piatto piano, cospargere con la salsa bottarga e per finire con le spezie.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Accompagnare il piatto con la cipolla in agrodolce servita a temperatura ambiente.

FOTO: CLAUDIA SIRCHIA D'ANNA

carine

L'ESCLUSIVA GIACCA EXECUTIVE APCI

PROMO € 38,00 COMPRENSIVA DI IVA,
RICAMO LOGO, NOME E COGNOME

√ cotone doppio riporto facile stiro
√ inserto coolmax traspirante
√ 12 bottoni in tessuto
√ nuova vestibilitá comfort
√ taschino manica taschino cuore
√ **TAGLIE S M L XL XXL 3XL 4XL**

ORDINA ONLINE SU www.carine.it

carine

PARTNER UFFICIALE APCI

Assegnate a San Patrignano ad oltre 200 cuochi le onorificenze

LES TOQUES BLANCHES D'HONNEUR

CON IL PATROCINIO DI

Due giorni intensi di formazione e condivisione in un luogo che ha fatto dell'accoglienza e della capacità produttiva il cuore del proprio progetto di rinascita per le persone.

La ventunesima edizione del congresso *"Les Toques Blanches d'Honneur"*, evento organizzato da **APCI** – Associazione Professionale Cuochi Italiani, per conferire ai propri associati una prestigiosa onorificenza alla carriera, si è chiuso con la grande emozione di avere condiviso un momento di vita importante insieme a tutti i ragazzi della **Comunità di San Patrignano**. Le due intense giornate, il 19 e il 20 novembre, hanno previsto importanti momenti di formazione con i partner presenti, degustazioni di prodotti dedicati al mondo della ristorazione e molti momenti di condivisione con la realtà di #Sanpa: dalla visita di tutte le aree produttive della comunità, al pranzo nel refettorio insieme a tutti i ragazzi. Uno scambio importante, in un luogo che ha messo il cibo e il vino al centro delle proprie attività di recupero della dignità delle persone. Non meno emozionante la consegna al *Palasampa*, auditorium e struttura congressuale, de *Les Toques Blanches d'Honneur*, i **Cappelli d'Onore APCI**, conferiti da una commissione che ha valutato il percorso professionale di ognuno di loro. Alla consegna, presieduta da **Roberto Carcangiu** e **Sonia Re**, Presidente e Direttore Generale di APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani, hanno partecipato anche **Roberto Bezzi** – Presidente della Cooperativa Agricola di San Patrignano e **Domenica Spinelli** – sindaco del Comune di Coriano, in cui risiede la comunità.

La cerimonia è stata l'occasione per premiare anche alcuni chef stellati che rappresentano l'eccellenza della cucina in Emilia Romagna, tra cui: **Emilio Barbieri** – Ristorante *Strada Facendo* di Modena (1 stella), **Alberto Bettini** – Ristorante Trattoria *da Amerigo dal 1934,* di Savigno (1 stella), **Terry Giacomello** – Ristorante *Inkiostro* di Parma (1stella), **Gregorio Grippo** del Ristorante *La Buca* di Cesenatico (1stella), **Andrea Incerti Vezzani** – Ristorante *Ca' Matilde* di Quattro Castella/Rubbianino (1stella), **Luca Marchini** – Ristorante *L'Erba del Re* di Modena (1stella), **Massimiliano Mascia** – Ristorante *San Domenico* di Imola (2stelle), **Aurora Mazzucchelli** – Ristorante *Marconi* di Bologna (1stella) e **Gian Paolo Raschi** – Ristorante Guido di Rimini (1stella).

LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO

Grande l'attenzione anche per i seminari formativi che hanno riguardato temi di grande attualità: ***la pulizia nella ristorazione*** (a cura di Afidamp), ***l'analisi sensoriale*** (a cura di Centro Studi Assaggiatori Italian Tasters), ***la rivoluzione blu*** (a cura di Marr) e **la riscoperta dell'olio in ristorazione** (a cura di Assitol).

SEMINARI

Il viaggio tra le eccellenze dell'Emilia Romagna, ha previsto un'esclusiva visita alle **Fosse Brandinelli**, durante la quale i cuochi hanno assistito in diretta, dopo 90 giorni di stagionatura, all'estrazione del **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**.

FOSSE BRANDINELLI

"In questa edizione del Congresso più che mai – commenta **Sonia Re**, Direttore Generale di **APCI** – Associazione Professionale Cuochi Italiani – *abbiamo messo al centro il lavoro come fattore nobilitante della persona. San Patrignano ne è l'esempio più forte e vedere come la vita può ripartire dalla dignità del lavoro è stato per tutti noi importante e formativo. La professione del cuoco è e deve continuare ad essere un'arte che attraverso il cibo crea momenti di condivisione e benessere. Il cibo a* **#Sanpa** *è famiglia, è convivialità, è amore per le cose buone. Sono le persone dietro all'offerta ristorativa a parlare attraverso i prodotti e il servizio, e sono le loro storie. Storie di abisso e di luce, di fragilità e forza, di cadute e di mani che aiutano a rialzarsi".*

"... il lavoro come fattore nobilitante della persona."

"Storie di abisso e di luce, di cadute e di mani che aiutano a rialzarsi."

FOTO DI GRUPPO: I RAGAZZI #SANPA

Il congresso APCI è stato avvalorato da importanti patrocini e reso possibile grazie alla partnership con alcune delle principali aziende leader del Foodservice.

LA PREMIAZIONE

LA VISITA GUIDATA
ALLA CANTINA DI SAN PATRIGNANO

ROBERTO BEZZI – PRESIDENTE DELLA COOPERATIVA
AGRICOLA DI SAN PATRIGNANO

PARTNER

www.host.fieramilano.it

Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano

NUOVO CORSO DI ALTA FORMAZIONE PER PASTICCERE DA RISTORAZIONE E D'ALBERGO

DAL **28** GENNAIO
AL **17** MAGGIO / 2019

CAST Alimenti è la prima scuola in Italia ad attivare un corso di Alta Formazione per pasticcere da ristorazione e d'albergo.

Il pastry chef è una figura professionale di cui c'è grande richiesta nel settore hotellerie e ristorazione di alto livello, perché riunisce in sé le conoscenze e le competenze tecniche del pasticcere tradizionale, ma al tempo stesso realizza una pasticceria con canoni completamente differenti da quelli convenzionali. Lavorando a stretto contatto con l'executive chef, deve, infatti, saper creare dei dolci che si armonizzino al menù per assicurare un'offerta ristorativa di qualità superiore. Competenze imprescindibili di questa figura professionale sono l'estrema cura dei dettagli, la forte componente estetica nel servizio, la creatività e la trasversalità rispetto alla brigata di cucina in cui è inserito.

welcomeadv.it

CAST
ALIMENTI

Made in CAST La scuola dei mestieri del gusto

Corsi di Alta Formazione e Specializzazione per:

CUOCO → PASTICCERE → PANIFICATORE → GELATIERE → PASTAIO
GASTRONOMO → CIOCCOLATIERE → PIZZAIOLO → BARMAN

CASTALIMENTI.IT

CONVEGNO RISTORANDO

Innovazione, sicurezza ed energia: le attrezzature della cucina professionale tra presente e futuro

Presso il Centro Convegni *Le Stelline* di Milano ha avuto luogo la tavola rotonda Ristorazione 2018 presieduta da **Cesare Lovisatti** – *Senior Consultant APPLiA Italia*, affiancato dai relatori **Fabio Acampora** – *Vicepresidente EPAM* e **Sonia Re** – *Direttore Generale APCI*. Il tema del convegno ha focalizzato l'attenzione su un obiettivo concreto: fare il punto sull'evoluzione e le attese di produzione del prodotto, inteso come attrezzatura per la cucina professionale, analizzato dai diversi punti di vista dei protagonisti della filiera. Sonia Re ha inaugurato la tavola rotonda evidenziando gli snodi fondamentali della cucina intesa come ambiente di lavoro e di vita dei cuochi. E' auspicabile che i macchinari, per essere prestanti al 100%, abbiano una capacità di utilizzo che possa derivare solo da un investimento di tempo e denaro per la formazione degli utenti che andranno a utilizzarli. Ha infine analizzato il tema della *connectivity*: l'industria propone attrezzature sempre più evolute e innovative che permettono di ottimizzare alcuni processi. Questa spinta evolutiva permette al cuoco, se correttamente preparato, di utilizzare attrezzature innovative e quindi di alzare il livello del prodotto finito.

CHEF MORENO CEDRONI

Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia 2018

Il *Norwegian Seafood Council* festeggia lo Chef **Moreno Cedroni**, un caro amico di **#APCI**, e il suo anno come *Ambasciatore dello Stoccafisso di Norvegia 2018*. Una nomina che è stata festeggiata nel migliore dei modi: una cena esclusiva presso il ristorante *La Madonnina del Pescatore*, la casa dello chef marchigiano che da mesi si fa portavoce del merluzzo nordico essiccato. Presenti la stampa locale, rappresentanti dell'industria ittica, dell'*Accademia Italiana dello Stoccafisso* e del *Norwegian Seafood Council*. Negli ultimi mesi lo Chef ha potuto esplorare ancor di più il mondo del pesce norvegese, conoscendo meglio la materia prima, grazie a un viaggio organizzato dal *Norwegian Seafood Council* alle Isole Lofoten, dove tutto ruota intorno al merluzzo e da dove proviene lo stoccafisso che troviamo in Italia.

INAUGURATA L'ACCADEMIA *"MONDO DELLE INTOLLERANZE"*

un punto di riferimento per gli intolleranti e per chi intende promuovere la salute in ambito alimentare
11 ottobre

Grande affluenza negli spazi della neonata *Accademia delle intolleranze alimentari* che recentemente si è presentata alla stampa e agli addetti ai lavori. Al tavolo della conferenza stampa, la conoscenza si è coniugata all'emozione coinvol-gendo gli spettatori in un flusso empatico di commozione. La **Dottoressa Manuela Mapelli** ha presentato uno squarcio del panorama del fenomeno delle intolleranze alimentari riscontrabile fin dai primi anni di vita e quindi fonte di preoccupazione per genitori e istituti scolastici che dispongono di mensa. La regola auspicabile è l'assunzione di stili alimentari in cui la dieta si trasformi in proposte di piatti quotidiani dove il buono si unisce al sano per produrre soddisfazione e piacere per tutti, intolleranti compresi. *"Anche la ristorazione ha un ruolo importante nell'affrontare questo scenario sempre più sfaccettato"*, ha affermato **Sonia Re, Direttore APCI, Associazione Professionale Cuochi Italiani**. *"Non è una moda, una tendenza, ma una necessità a cui i ristoratori devono far fronte con autoaggiornamento e facendo informazione per il passaggio da una non cultura alla presa di coscienza delle nuove esigenze"*.

Gli chef **Marco Scaglione** e **Giorgio Perin** – Coach della Squadra APCI Chef Italia – sottolineano il plus dell'Accademia che va a riempire un vuoto: *"non esisteva ancora una scuola di riferimento per i professionisti dove non ci fossero solamente lezioni teoriche, ma effettivi laboratori da "mani in pasta" utili anche per start up artigianali decise verso produzioni di alimenti gluten free."* Il cambiamento della professionalità in questo senso è quindi un auspicio che produrrà valore aggiunto e che potrà rivelarsi nell'applicazione di speciali metodi di cottura e in una sempre più attenta scelta degli ingredienti. Dall'ultimo *Rapporto Ristorazione* della **Fipe – Federazione Italiana Pubblici Esercizi** – risulta che ben il 36% dei consumi alimentari complessivi si effettuano fuori dalle mura domestiche: agli italiani piace mangiare "fuori", compresi gli intolleranti naturalmente che sognano un futuro in cui la penalizzazione del loro piacere rimanga solo un ricordo lontano.

8ª EDIZIONE

Golositalia®

FOODSERVICE GOURMET

A BRAND OF

ITALIAN EXHIBITION GROUP

Providing the future

www.golositalia.it

Gambarini&Muti

SCUOLA DI ALTA CUCINA INTITOLATA CARLO RE

6 novembre

È stata inaugurata alla memoria del fondatore di APCI la scuola accademica di alta cucina dell'istituto alberghiero Enrico Fermi di Perugia. All'inaugurazione, che segna anche la fase di avvio dei corsi di formazione e professionali con un palinsesto di importanti docenti e stakeholders del mondo Food Service, sono stati presenti **Sonia Re** – Direttore Generale APCI, **Marco Faiella** – Delegato #APCIUmbria, **Cristiano Venturi**, #APCIChef e **Fabrizio Fornari** – Preside dell'Istituto.

IL FUTURO DELLA PANETTERIA A BAKERY 3.0

Grande afflusso di pubblico e grandi contenuti a Bakery 3.0 tenutosi a Milano domenica 21 ottobre, nelle sale convegni dell'Hotel Enterprise.

Un punto di incontro per gli operatori del comparto che considerano questo evento un momento importante per confrontarsi e trovare spunti di riflessione per la propria attività quotidiana. Tante le occasioni di condivisione e di confronto per gli artigiani e le aziende presenti in sala, che hanno avuto modo di riflettere sulle tematiche proposte da Italian Gourmet e dai tanti relatori che si sono succeduti sul palco. **Bakery 3.0 di Milano** ha visto coinvolti 18 relatori di altissimo spessore, otto interventi di cui due tavole rotonde, per un'intera giornata di convegno che ha spaziato tra i temi più disparati. Dalle fermentazioni spontanee che diventano scienza, alla catena del freddo che regala più tempo libero in panificio, dai prodotti gluten free alle etichettature, fino alla corretta comunicazione che cambia radicalmente la percezione de prodotto. Un concentrato di formazione che ha dato nuovi strumenti e nuovi spunti ai panificatori partecipanti.

SPECIALE APCI UK

GUSTO ITALIA – ANNUAL AWARDS FOR EXCELLENCE

7 novembre

Nella splendida cornice di uno dei ristoranti più belli di Londra, *'Ours'* di Brompton Road Knightsbridge, si è svolta l'annuale presentazione di GUSTO ITALIA, che riconosce i talenti nel campo dell'Ospitalità e Ristorazione, attribuendogli attestati di benemerenza. Riconoscimenti ed apprezzamenti sono stati espressi soprattutto per il presidente di #APCIUK Carmelo Carnevale, per aver organizzato la quarta edizione di un premio così prestigioso. La celebrazione è stata fondamentale in quanto, oltre a premiare i talenti del settore, ha avviato una promozione del *'Made in Italy'*, importantissima per l'export italiano nel Regno Unito, in questo momento di grande incertezza causato dalla Brexit. E' stato reso omaggio ai grandi protagonisti di quella gastronomia italiana che si rispecchia nella cultura, nel turismo, nello spettacolo e nella più leggendaria industria alberghiera. APCI è ambasciatrice dell'Italia a Londra per il settore gastronomico e l'Italia è la *'food valley'* europea. Oggi l'Europa, grazie a GUSTO ITALIA, ha qualcosa di più in comune: ha la CUCINA ITALIANA, che sta avendo in Europa un effetto unificante grazie all'ospitalità che, senz'altro, farà fiorire la nostra economia.

GUIDA MICHELIN 2019: TUTTE LE STELLE DEI MIGLIORI RISTORANTI ITALIANI

16 novembre

Anche quest'anno si è svolta la presentazione della Guida Michelin 2019, ospitata a Parma all'Auditorium Paganini del Teatro Regio per eleggere le nuove stelle Michelin, quelle che illumineranno le tavole, i piaceri e i confronti tra appassionati di Alta Cucina nella prossima annata. Anche per questa edizione c'è chi sale e chi scende, ma si confermano comunque 367 stelle in Italia così ripartite:

9 > +1 rispetto al 2017
41 > +3 rispetto al 2018
306 > +22 rispetto al 2018

Per tutti i dettagli della Guida Michelin 2019:

https://guida.michelin.it/

OFFICINE DEL SAPORE

SI È CHIUSA CON SUCCESSO L'EDIZIONE 2018 DI OFFICINE DEL SAPORE

18 novembre

Si è chiusa con un brindisi l'edizione 2018 di **Officine del Sapore**, la prestigiosa manifestazione dedicata all'enogastronomia *'Made in Italy'*, per valorizzare le eccellenze del territorio e promuovere la crescita qualitativa dei pubblici esercizi coinvolgendo e sensibilizzando le amministrazioni locali. La manifestazione ha visto la presenza di diverse migliaia di persone che hanno potuto fare l'esperienza di come la condivisione, la cultura e la consapevolezza possano creare Amicizia. Produttori di eccellenze agroalimentari, tecnologia, istituzioni e pubblici esercizi insieme per promuovere il sistema dell'accoglienza, specchio del paese, con una forte attenzione anche all'estero e all'internazionalizzazione delle imprese grazie alla presenza di gemellaggi internazionali, workshop e seminari tecnici per sostenere nuove sfide ed individuare nuovi canali commerciali: hanno fatto formazione, si sono aggiornati, ma hanno creato anche importanti relazioni d'affari e opportunità di aggiornamento professionale. Esercenti, titolari di aziende di ristorazione e non, sono usciti dal proprio pubblico esercizio e hanno incontrato il pubblico, inteso come persone e non clienti, alla scoperta delle tradizioni del bel paese. Presente anche #APCI con un seminario dedicato alla ***"Sana, Equilibrata e Varia: la cucina del "CON" accontenta ed educa i consumatori moderni".***

I PRIMI 70 ANNI DI CAFFÈ OTTOLINA

18 novembre

Grande festa per i 70 anni d'attività di Caffè Ottolina, un evento che ha coinvolto numerose testimonianze e uno speciale showcooking.

La celebrazione si è svolta con la prima edizione dello showcooking di **Caffè Ottolina** sulle ricette salate al caffè che ha coinvolto **APCI – Associazione Professionale Cuochi Italiani** – e tre autorevoli chef di città e stili di cucina diversi: **Liborio Genovese**, **Cinzia Fumagalli** e **Luca Malacrida**. Ad aggiudicarsi il primo premio dell'originale sfida al caffè è stato lo chef Luca Malacrida che con il suo *Cannolo di fonio e caffè farcito con baccalà mantecato* ha conquistato la giuria seguito dal primo piatto a base di *Crema di cipolle, latte di mandola e caffè*, di Cinzia Fumagalli e dal *Risotto Carnaroli al latte di mandorla con spuma al caffè* di Liborio Genovese.

PRUGNE DELLA CALIFORNIA
ISPIRAZIONE PER GLI SVILUPPATORI DI ALIMENTI

TRITATE E A DADINI

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

PUREA E PASTA

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

CONCENTRATO E SUCCO

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

POLVERE

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

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

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

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

PRUNES FROM CALIFORNIA®

SPECIALE APCI CANADA

APCI CANADA PROTAGONISTA DI EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE INSIEME AD HEINZ BECK

23 novembre

Come ogni anno si è svolta a Vancouver la settimana della *Cucina Italiana nel Mondo* che ha visto **#APCICanada** protagonista della manifestazione promossa dalla Camera del Commercio italiana in Canada e dal Consolato italiano della BC all'interno del *Progetto Extraordinary Italian Taste*. Questa iniziativa nasce per contrastare l'*"Italian Sounding"*, ovvero il fenomeno per cui si considerano autentici prodotti italiani, in realtà, falsificati. Quest'anno ha preso parte all'evento un grande professionista di cucina: il Maestro **Heinz Beck**, tre stelle Michelin. **Giovanni Trigona**, **Delegato #APCICanada** ha assistito lo Chef in una Master Class rivolta a studenti di scuole alberghiere sulla realizzazione di tipiche ricette italiane. L'obiettivo: raccontare la tradizione culinaria italiana mantenendo la semplicità nelle tecniche di cucina, ma allo stesso tempo rinnovandola con un pizzico di follia artistica e di sperimentazione. Alla Master Class hanno partecipato molti giornalisti e chef non italiani, proprio per apprendere dal Maestro i segreti dei piatti che ha presentato.

L'autenticità prima di tutto!

GIUSEPPE CORTINOVIS VINCE IL PREMIO COME MIGLIOR PIZZAIOLO DELL'ANNO IN CANADA!

Quest'anno è stato premiato come **miglior Pizzaiolo del Canada** all'interno del *Pizza Summit* e della *Cerimonia degli Chef dell'anno* a Toronto, **Giuseppe Cortinovis**, associato di **#APCICanada.** Un grande esperto di panificazione, originario di San Pellegrino, da anni porta in giro per il mondo la sua grande esperienza e versatilità. La pizza con cui ha vinto il premio è la classica Margherita: questo aspetto secondo lui è fondamentale perché esprime la sua filosofia di cucina improntata alla semplicità ed è un modo per rievocare un pezzo di storia e dargli un tocco moderno. L'impasto utilizzato è stata una combinazione di una farina 0 e di una semola di grano duro rimacinata. Alta idratazione, pieghe di forza a distanza di 24 ore l'una dall'altra e 3 giorni di maturazione a temperatura controllata di 4 gradi Celsius. La tradizione in pochi ingredienti.

Congratulazioni da parte della famiglia delle Berrette Bianche APCI!

BARtù

LA PASSIONE PREMIATA ALLA CENA DI GALA

20-21 novembre

In due giorni di Convegni e Tavole rotonde, BARTÙ 2018 ha proposto uno spaccato realistico dello stato dell'arte dell'Ho.Re.Ca. e della passione necessaria ad affermare modelli vincenti. Il 20 e il 21 novembre, l'Hotel Melià di Milano è stato il punto di riferimento dei professionisti della ristorazione, del mondo del bar e dell'albergo, riuniti per affrontare e dibattere il grande tema della passione. Il Gala Dinner, del 21 novembre, ha saputo coinvolgere professionisti e aziende e ha concluso l'evento all'insegna del networking e del confronto. Passione, insieme a motivazione ed esperienza, sono le vere leve del successo. Temi fondamentali destinati ad essere elementi necessari per affrontare ogni sfida professionale.

MER ~
CA ~ TO
MED IT
ER RA
~ NEO

LA FIERA DEDICATA AI PRODOTTI AGROALIMENTARI DEL MARE NOSTRUM

23/26 novembre

Si è conclusa con successo la seconda edizione di *'Mercato Mediterraneo: cibi/culture/mescolanze'*, la manifestazione dedicata alla filiera agroalimentare e finalizzata a valorizzare il cibo, chi lo produce e chi lo consuma, ideata e organizzata da Fiera Roma, che si è svolta dal 23 al 26 novembre. Un'importante vetrina per gli espositori presenti, che nei quattro giorni di manifestazione hanno avuto l'occasione di sviluppare nuove opportunità di business, in Italia e all'estero, con gli oltre 50 buyer provenienti da molti paesi del mondo, dagli Stati Uniti alla Cina, passando dai paesi scandinavi, da Grecia, Libia e gli altri paesi del bacino del Mediterraneo. Non è mancata la presenza di #APCI Rieti, Fabrizia Ventura insieme a un team di allievi dell'alberghiero di Amatrice si è esibito in uno show cooking eseguendo la ricetta *"Panzanella MediterraneUM"* con cremoso di bufala e salsa per la valorizzazione dei prodotti e della tradizione del bacino mediterraneo.

SPECIALE APCI CALABRIA

ABBINAMENTO CIBO & PEPERONCINO

26 novembre

Dopo il Diamante Peperoncino Festival, lo scorso 26 novembre la Delegazione **#APCICalabria** ha organizzato un corso di formazione sull'utilizzo del peperoncino in collaborazione con L'*Accademia Italiana del Peperoncino Diamante*. In particolare, il focus si è incentrato sull'abbinamento del peperoncino ad altri ingredienti tipici del territorio calabro. Dunque, non solo il corso è stato realizzato per dare la possibilità agli chef di diventare "Ambasciatori del prodotto", ma anche per sancire l'inizio di una partnership tra l'Accademia e #APCICalabria, finalizzata alla collaborazione attiva e al coinvolgimento reciproco nelle attività di laboratorio di ricerca e sperimentazione sul peperoncino. Il focus: essere uniti per promuovere le **Eccellenze Calabresi**, creando un movimento propositivo per il territorio!

SPECIALE APCI SCANDINAVIA

APCI SCANDINAVIA PROTAGONISTA DELLA III SETTIMANA DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO IN DANIMARCA!

19/25 novembre

In occasione della ***III Settimana della Cucina Italiana nel Mondo***, in collaborazione con l'Ambasciata Italiana in Danimarca e CAMST, è stato organizzato il 19 Novembre scorso un evento eno-gastronomico a cui sono stati invitati operatori del settore, stampa e blogger per promuovere la Dieta Mediterranea e i suoi ingredienti, valorizzare le tradizioni enogastronomiche delle Regioni e dei territori italiani in Danimarca e per tutelare i prodotti a denominazione protetta e controllata unitamente ad azioni di diffusione dei metodi italiani di protezione dei marchi e di contrasto al fenomeno dell'*Italian Sounding*. **#APCIScandinavia** è stata protagonista dell'evento e ha realizzato le preparazioni e le presentazioni dei piatti tipici italiani. Un successo di pubblico e di autorità presenti che ha consentito ancora una volta di promuovere e tutelare il food italiano ed i suoi cuochi!

TORMEK®
Sharpening Innovation

SVENSKA kocklandslaget
Fieri di essere partner della nazionale svedese di cuochi

MANTIENI IL TUO COLTELLO AFFILATO CON TORMEK.

Scannerizza per vedere il video!

MADE IN SWEDEN

Regolazione dell'angolo di affilatura in base alle tue necessità.

Il dispositivo ti aiuta a mantenere costante l'angolo di affilatura.

Mola diamantata ottimizzata per l'affilatura dei coltelli.

Ruota in composito per la pulizia finale del tagliente.

Per maggiori informazioni guarda il sito **tormek.com** nella sezione della T-2, oppure contatta il ns. importatore GMD: **+39 0182 21364**

DALL'ESTREMO NORD ALL'ESTREMO SUD, LA GRANDE CUCINA SI INCONTRA A NAPOLI

Ormai tradizione annuale, il 6 dicembre si terrà presso il Grand Hotel Parker's di Napoli la cena a scopo benefico di Azione contro la Fame, grazie al supporto di grandi firme della cucina italiana nazionale, unite nella lotta contro la malnutrizione.

Ormai diventata un appuntamento fisso, la serata solidale riunirà nella rinnovata cornice del George Restaurant **grandi firme della cucina italiana, dall'estremo Nord all'estremo Sud**, per sensibilizzare il pubblico e per raccogliere fondi da destinare alla **lotta contro la malnutrizione infantile**. Ad otto chef eccellenti del territorio campano, infatti, si aggiungeranno ospiti speciali dalle punte d'Italia: dal Trentino Alto Adige lo chef Alfio Ghezzi della *Locanda Margon*** e dalla Puglia gli chef Maria Cicorella e Antonio **Zaccardi** del ristorante Pashà*. **Dieci cucine eccellenti che** esprimono con personalità il territorio nazionale e che **partecipano senza alcun compenso a sostegno di *Azione contro la Fame***. Come da tradizione la serata si aprirà con l'aperitivo servito nel Salone degli Specchi e nella Lobby dello storico hotel per poi proseguire nei nuovi spazi del sesto piano: il ristorante *George*, la Lounge e Krug Room e la sala eventi.

DIDATTICAPCI

Fitto il calendario di eventi presso l'area Didattica del Cash&Carry Sogegross di Genova Valbisagno, che ha concluso gli appuntamenti del 2018 con tre Masterclass firmate APCI. Il Capitano della Nazionale **Giorgio Perin** ha condiviso il suo *knowhow* sulle **Tecniche di cottura**: *Sottovuoto e bassa temperatura, utilizzo corretto del roner, Abbattimento, Conservazione e rinvenimento.*

Lo Chef APCI **Domenico Della Salandra** ha dedicato ampio spazio alla lezione tecnico pratica su ***L'utilizzo dell'olio evo in pasticceria***. Ciliegina sulla torta, la lezione a quattro mani dei Titolari della Nazionale APCI Chef Italia – **Lorenzo Buraschi** e **Liborio Genovese** – ***"L'importanza "non solo estetica" del colore in cucina"***. Il bilancio della collaborazione tra APCI e Sogegross si riconferma più che positivo per una formazione altamente professionalizzante dedicata alla clientela del Cash&Carry di riferimento per il territorio.

Pulizia: la nuova sfida della ristorazione

SPAZIO afidamp

Afidamp, l'associazione delle imprese della filiera della pulizia rafforza il proprio legame con il mondo della ristorazione attraverso la pubblicazione del Manuale "La pulizia nella ristorazione", strumento indispensabile in ogni locale per assicurare un servizio ineccepibile ai propri clienti.

Un menù all'avanguardia, qualità delle materie prime elevata, ottimo servizio in sala. Sono questi alcuni degli elementi che fanno di un ristorante o di una pasticceria un ottimo locale. Ma non solo. Anche la pulizia degli ambienti, degli strumenti e dei materiali è indispensabile e richiede conoscenze, competenze e strumenti corretti.

E poi c'è il cliente, diventato sempre più esigente, poiché informato, e desideroso di comunicare al mondo la sua opinione, in particolare se negativa.

Per questo Afidamp ha deciso di pubblicare il volume 'La pulizia nella ristorazione', che si inserisce in una collana di pubblicazioni edite dall'associazione in tema di pulizia professionale, frutto di esperienza di professionisti del settore in anni di sperimentazioni.

Si tratta di un vero e proprio vademecum che va ad esplorare nel dettaglio come sanificare al meglio i diversi ambienti dei locali: dalla zona alimentari (che include tutti i macchinari, le dispense, gli elettrodomestici, gli utensili e i mobili vetrina) alla zona cottura; dagli spogliatoi e aree di servizio alla zona di somministrazione del cibo; passando poi a esplorare la manutenzione corretta di macchinari e utensili, il corretto dosaggio di prodotti chimici e l'impiego di materiali utili per un'igiene sicura.

Il manuale è costruito con schede di semplice e rapida consultazione, arricchite da consigli e pareri di esperti e costituisce un vero e proprio strumento di lavoro, da consultare per qualsiasi dubbio e chiarimento.

Il manuale è frutto dell'operato di AfidampCOM, con la collaborazione dei gruppi di lavoro tecnici di Afidamp (Chimici, Panni, Carta, Attrezzature e Macchine). Il tema è stato trattato e arricchito anche grazie alla collaborazione e ai contributi esterni offerti dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari di Lombardia e Liguria, dalla sezione Italiana dell'FSCI – Foodservice Consultant Society International e dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani.

È possibile acquistarlo scrivendo a **formazione@afidamp.it.**

Gli associati di APCI hanno diritto a uno sconto del 30% sul prezzo di copertina.

Manuale
"La Pulizia
nella Ristorazione"

A cura di Afidamp **COM**

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

CELIACHIA: ECCO COME LEGGERE LE ETICHETTE DEI PRODOTTI IN MANIERA CORRETTA

Sono sempre più numerose, purtroppo, le persone **geneticamente predisposte alla celiachia**, un disturbo questo che impone la rivisitazione di tutti gli alimenti che vengono posti nel carrello. Se si rende opportuna prima dell'acquisto, già in generale per tutti, una minuziosa disamina delle etichette degli alimenti destinati all'acquisto, immaginiamo che valenza possa assumere tale verifica per coloro che non possono consumare i cibi in maniera disincantata, essendo **realmente alti i rischi a carico della propria salute** in cui possono incorrere in caso di consumo, sia pur accidentale, di tracce di glutine.
Urge dunque far proprio qualche accorgimento.

ATTENZIONE ALLE DICITURE "AMBIGUE"

Molti ritengono di aver fatto cosa buona e giusta a verificare, tra l'elenco degli ingredienti, **la presenza o meno dei tracce di glutine**. Attenzione, perché anche se nell'etichetta in questione non è indicata la presenza di prodotti contenenti glutine, non bisogna affatto darne per scontata l'assenza. Verificate con estrema cura che sulla confezione non sia indicata una dicitura del genere *"può contenere tracce di glutine"*: questa elusiva dicitura presagisce la **possibile presenza di glutine cagionata da contaminazioni accidentali** in fase di lavorazione di altri prodotti.

ASSENZA DI ETICHETTATURA SU PRODOTTI NATURALMENTE SENZA GLUTINE

Per tutti gli alimenti non trasformati, come frutta, verdura, carne e pesce **non si rende necessario riportare sulle relative etichette il claim *"senza glutine"***, trattandosi di prodotti naturalmente privi di esso. Il principio che ispira e giustifica la necessità di assoluta chiarezza e trasparenza in seno alle etichette dei prodotti venduti è quello **di consentire al celiaco di identificare gli alimenti in linea con la propria dieta**, sapientemente distinguendoli da quelli potenzialmente dannosi alla propria salute. Ne consegue che, per quelli assolutamente "innocui", non si rende allo scopo necessaria, da parte del consumatore, una verifica preliminare. Il 'giusto' proposito è dunque quello di non confondere inutilmente il consumatore che farà bene a tenere in riserbo la sua acuta attività di "scansione" destinandola al vaglio delle confezioni dei prodotti lavorati.

La dieta dei soggetti celiaci è pesantemente limitata, questo è un dato ineccepibile: nella nostra alimentazione la farina di frumento rappresenta infatti l'ingrediente principale dei cibi più consumati. Ma come si comprende, per fortuna, ai giorni d'oggi lo scenario è roseo perché non esiste alimento che non sia monitorato: la **trasparenza** nei confronti dei consumatori rappresenta oggi la parola d'ordine.

NUOVA EDIZIONE CORSI

28 GENNAIO

CHEF SI DIVENTA

IFSE.IT

LA SCUOLA NUMERO 1 IN ITALIA È A TORINO

011.965.04.47

ISCRIZIONI SEMPRE APERTE

ITALIAN FOOD STYLE EDUCATION Culinary Institute

Crema di Carciofi con formaggio caprino e funghi porcini

Ingredienti per 4 persone

Piatto realizzato dallo Chef: **Riccardo Marello**

IFSE Culinary Institute

Procedimento

Pulite i carciofi privandoli delle foglie esterne, conservate il gambo precedentemente pulito. Con le foglie esterne preparate un brodo che farete cuocere per almeno 30 minuti con uno spicchio d'aglio, il sedano e il cipollotto lasciato intero.

In una casseruola, sciogliete 80 g. di burro, unite 10 g. di scalogno tritato e lasciatelo appassire, quindi aggiungete i carciofi che avrete tagliato a listarelle sottili, il gambo tagliato a fette e le patate pelate e tagliate a piccoli cubetti; aggiungete il brodo preparato, salate e pepate.

A cottura ultimata passate al mixer, aggiungete del brodo di carciofi ottenendo una crema morbida, rimettete il tutto sul fuoco e fate addensare unendo 20 g. di burro, condite con sale e pepe. Rosolate in una padella con olio extra vergine di oliva i funghi tagliati in julienne con il rimanente scalogno tagliato a fettine sottili, timo, maggiorana, olio extra vergine, sale e pepe.

Ingredienti

Per il Brodo		
Carciofi	n.	**6**
Sedano	g.	**25**
Aglio (spicchio)	n.	**1**
Prezzemolo rametti	n.	**2**
Alloro (foglia)	n.	**1**
Cipollotto	g.	**30**
Per la Crema di Carciofi		
Burro	g.	**60**
Funghi porcini	g.	**100**
Caprino fresco	g.	**80**
Patate	g.	**50**
Scalogno	g.	**30**
Olio e.v.o.	g.	**30**
Timo rametti	n.	**4**
Maggiorana rametti	n.	**4**
Erba cipollina	n.	**4**
Cerfoglio foglie	n.	**4**

LA SCUOLA DI CUCINA PER ECCELLENZA

WWW.IFSE.IT

Fotografie e Grafica: **Pisano Saverio** *IFSE Culinary Institute*

PILLOLE DI MARKETING

NEUROMARKETING

Non siamo di fronte a un fenomeno nato negli ultimi tempi, ciononostante il termine ***neuromarketing*** sta entrando nel lessico popolare di marketing da un periodo relativamente breve: si tratta di una disciplina che fonde aspetti di economia con la psicologia e la neurologia. Il marketing tradizionale, che sposa spesso le logiche delle scienze comportamentali, qui si arricchisce di aspetti tipici delle attività e degli studi di medicina, prefiggendosi di illustrare ciò che accade nel cervello delle persone in risposta ad alcuni stimoli relativi a prodotti, marche o pubblicità con l'obiettivo di trovare nuovi metodi per invogliare le persone a comprare nuovi prodotti. Capire i **comportamenti cognitivi** del nostro cervello, consente di individuare i canali di comunicazione più diretti per influenzare i processi decisionali d'acquisto: il presupposto di partenza è il fatto che anche quando crediamo di prendere una decisione razionale, in realtà la scelta è sempre fortemente emotiva. Si tratta di strumenti che possono essere governati solo da grandi organizzazioni strutturate, ma che devono fare riflettere chiunque operi a contatto con un consumatore finale, su quanto **essere attrattivi sull'asse emozionale** sia il vero fulcro del proprio successo.

CALL TO ACTION

Ancora una volta, incontriamo un termine forgiato dal web marketing: letteralmente indica un ***"invito all'azione"*** e nel gergo degli specialisti di questa tecnica viene spesso abbreviato con le iniziali, quindi chiamandola semplicemente **CTA**. Si tratta di un'istruzione per il pubblico volta a provocare una risposta immediata, di solito utilizzando un verbo imperativo come *"chiama ora"*, *"scopri di più"*, *"scarica gratis"*, *"visita il sito"*, all'interno di un pulsante ben evidenziato. Una ***call to action*** si basa su un concetto semplice: *io comando e tu esegui*. Una buona realizzazione però non è così semplice: anzitutto è importante la presenza di un bottone abbastanza evidente, perché all'interno di un messaggio articolato, la grafica del punto su cui fare il click per attivare l'azione desiderata, deve risultare assolutamente distintivo rispetto a tutto il resto e il messaggio deve essere semplice ma in grado di provocare un'azione senza pensieri ed esitazioni. In pratica, per provocare la giusta reazione bisogna essere **semplici e diretti**: in fondo, non è così anche nella vita?

PSICOMETRIA

La **psicometria** è la misurazione dell'**intensità**, della **durata** e della **frequenza** dei **fenomeni psichici**: in altre parole è una forma di indagine quantitativa finalizzata a tracciare dei profili psicologici degli individui, in modo da poterli suddividere in categorie non oggettive (quali sesso, scolarità, abitudini di consumo), ma di pensiero/personalità. Un'applicazione possibile della psicometria è quella di individuare le *consumer attitude* per poterle poi influenzare adeguatamente, evoluzione di quanto ideato da due ricercatori dell'Università di Cambridge, David Stillwell e Michal Kosinski, che già nel 2007 hanno messo a punto una app per Facebook, ***myPersonality***, in grado di **tracciare la personalità** degli utenti. Il loro lavoro è diventato improvvisamente celebre quando, oltre un decennio dopo, i loro fondamenti sembrano essere stati utilizzati per influenzare le elezioni americane, il referendum sulla Brexit e forse anche altre consultazioni politiche. Il ragionamento è in realtà semplice: se conosci e classifichi i profili psicologici dei navigatori web, puoi anche creare notizie da divulgare in rete che potranno colpirne la sensibilità, influenzando così le loro scelte successive.

LANDING PAGE

Ci troviamo in presenza di uno dei termini simbolo della filosofia che governa il mondo digitale: con ***landing page*** si definisce una **pagina web** specificamente strutturata **che il visitatore raggiunge dopo aver cliccato un link o una pubblicità**. In termini letterali l'espressione *"landing page"* significa proprio *"pagina di atterraggio"*, cioè un luogo di arrivo virtuale, sul quale le persone dovrebbero fermarsi per compiere un'azione, sia essa una prenotazione, un acquisto o un download. Per creare una landing page efficace è fondamentale costruire una risorsa web capace di attirare il pubblico verso un obiettivo chiaro: si tratta quindi di diffondere nel web messaggi che inducano le persone, attraverso un semplice click, ad atterrare su questa pagina che deve risultare sufficientemente attrattiva per provocare l'azione desiderata. Purtroppo non esiste un modo "giusto" per realizzare una *landing page* di successo, pertanto una buona tecnica è quella di lasciarsi ispirare da attività analoghe nel web e poi provare a personalizzare la propria.

Intervista a VALENTINA BERTINI

Head Sommelier della Terrazza Gallia di Milano, 38 anni, umbra di Spello, è stata nominata Sommelier dell'anno dalla Guida ai Ristoranti de l'Espresso 2019.

SEI LA PRIMA DONNA AD OTTENERE IL PRESTIGIOSO TITOLO: QUALE È STATO IL TUO PERCORSO DI AVVICINAMENTO AL MONDO DEL VINO E COME SEI ARRIVATA ALLA IMPORTANTE NOMINATION?

Studiavo legge a Perugia, volevo fare l'avvocato ed ero astemia. Nel 2002 mia madre rilevò un locale, in sala mancava un sommelier e ho deciso di aiutarla. Mi sono iscritta all'AIS, l'associazione di categoria e da lì è iniziato tutto. Non mi sono più fermata. Quel mondo mi ha conquistata totalmente. Ho approfondito con vari master e soprattutto ho lavorato tanto sul campo: è fondamentale. Assaggiare, conoscere sempre di più i vini, visitare cantine, cercare nuove etichette, questo è l'altro elemento da cui non si può prescindere.

COME È STRUTTURATA LA "TUA" CANTINA E QUALI SONO I SERVIZI SU CUI PUNTARE OGGI PER SODDISFARE LA CLIENTELA?

La "mia" cantina o carta dei vini è molto classica, anche nella stesura. Amo le cose semplici, il cliente deve saper leggere una carta senza difficoltà, altrimenti si sente a disagio. Noi offriamo una ampia scelta di champagne e metodi classici italiani. Guardiamo all'Italia (da nord a sud), ovviamente un occhio di riguardo alla Francia e poi al resto dell'Europa, fino a coprire tutte l altri parti del mondo.

QUALI SONO GLI ERRORI PIÙ COMUNI NELLA SCELTA DEL VINO CHE TI CAPITA DI RISCONTRARE DURANTE IL TUO LAVORO?

Errori nella scelta dei vini ce ne sono, soprattutto se il cliente sceglie seguendo una propria idea o segue opinioni altrui non corrette. C'è chi chiede di raffreddare troppo un vino, c'è chi pasteggia con passiti o moscati che sono vini da dolce. Per quello che è il mio ruolo io posso suggerire quello che secondo me è il vino migliore da abbinare, ma alla fine la scelta è sempre del cliente e la rispetto.

QUAL È IL TUO RAPPORTO CON LA CUCINA, E IN PARTICOLARE CON QUELLA DEGLI CHEF VINCENZO E ANTONIO LEBANO, CON CUI LAVORI? ESISTE IL TUO ABBINAMENTO CIBO/VINO PREFERITO?

Abbiamo un buon rapporto e io so di non essere una persona facile. Siamo una squadra che lavora per un obiettivo comune e questo ci spinge a dare sempre il meglio. Sono due chef molto riservati, umili e concreti. So di aver creato con loro dei buoni *tasting* e continueremo su questa strada. Per quanto riguarda gli abbinamenti, io non amo molto il *wine paring*, quello che bevo non si lega necessariamente a ciò che mangio.

TERRAZZA GALLIA

Bisol, la più pura interpretazione del Prosecco Superiore

Una vocazione all'eccellenza che dura da secoli

Bisol è il nome che ha fatto la storia del Prosecco: la sua tradizione è intimamente legata al **territorio di Valdobbiadene**. Le prime tracce che attestano la presenza della famiglia Bisol come viticoltori tra le colline di Valdobbiadene risalgono infatti al **1542**. Da quel momento, la storia di Bisol è rimasta indissolubilmente legata a questo territorio unico al mondo e alla cura dei vigneti che vi crescono, ancor prima che il mondo sapesse cos'è il Prosecco. Il sogno della cantina Bisol prende vita sulle colline di Valdobbiadene: altezza e ripidità garantiscono un'esposizione e maturazione perfetta, permettendo di esaltare al meglio le caratteristiche del vitigno Glera. Un'area di produzione piccola ma che vanta un vero mosaico di **terroir differenti**, tutti rappresentati nelle etichette Bisol. Il *Cartizze*, dalla collina simbolo del territorio del Prosecco Superiore e sua più alta espressione; il *Crede*, termine dialettale con cui si indica l'argilla, elemento che caratterizza il terreno dei vigneti selezionati per la creazione di questo Prosecco Superiore; il *Molera*, frutto di uve provenienti da suoli con profili morenici molto bassi. Infine, le due etichette della Denominazione Rive – realizzate solo con uve dei vigneti più scoscesi e difficili da lavorare: il *Relio Rive di Guia*, un omaggio ad Aurelio Bisol che a queste terre ha dedicato la sua intera vita e il *Rive di Campea*, che nasce dal più grande vigneto di proprietà Bisol, 8 ettari sapientemente coltivati a mano. La posizione di prestigio delle vigne accompagnata ad una gestione scrupolosa di tutta la filiera produttiva determinano l'eccellente qualità del *Prosecco Superiore Bisol*. La cantina opera nel **rispetto del territorio e della qualità dell'uva**, usando tecniche di vinificazione studiate su misura. I vigneti, a **resa per ettaro limitata**, sono in luoghi talmente ripidi da dover essere **lavorati a mano**: la vendemmia diventa un'arte eroica per poter mantenere divisi i raccolti e sottolineare le diverse sfumature che l'uva Glera acquisisce a seconda del terroir di ogni singolo appezzamento.

BISOL
Via Follo 33
31049 Santo Stefano di Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423.900138
www.bisol.it – bisol@bisol.it

RELIO RIVE DI GUIA – VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G. BRUT

Il Relio Rive di Guia è il Prosecco Superiore simbolo dell'eccellenza della produzione Bisol. Prende il nome da chi a queste terre ha dedicato l'intera vita, Aurelio Bisol, chiamato affettuosamente "Relio".

Vitigno: almeno l'85% di Glera.
Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, impreziosito dal fine perlage, ricco e persistente.
Profumo: intenso, avvolgente e vivace. Le note fruttate e floreali si fondono con armonia ed elegante finezza.
Sapore: in equilibrio tra morbidezza, sapidità e acidità, che assieme ne esaltano l'eleganza. Persiste in bocca con piacevole freschezza.
Esposizione dei vigneti: Ovest, Sud Ovest
Altimetria media del vigneto: 250 metri s.l.m.
Sistema di allevamento: metodo tipico Valdobbiadenese, adattamento del doppio capovolto.
Epoca di raccolta delle uve: fine settembre, inizio ottobre; raccolta manuale.
Gradazione alcolica: 11,5 % vol.
Gradazione zuccherina: 11 grammi per litro
Acidità totale: 5,5 grammi per litro

Lo chef Giorgio Perin suggerisce l'abbinamento gastronomico:

PATÉ DI CASTAGNE ALLO ZENZERO SU TARTARE DI VERDURE ALL'ACETO DI RISO
e pepe lungo dell'Assam

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:
Per il paté: Crema di castagne Demetra g. 160; Burro g. 80; Cucchiaino di brandy n. 1; Gocce di salsa worcestershire n. 2; Sale; Pepe lungo dell'Assam macinato Wiberg; Zenzero fresco tritato finemente g. 20.
Per la tartare di verdura: Peperoni freschi g. 50; Carote g. 50; Zucchine parte verde g. 50; Cuore di sedano verde g. 50; Cuore di carciofo g. 50; Olio EVO; Aceto di riso; Sale rosa condimento mediterraneo bio Wiberg.

PROCEDIMENTO:
Montare il burro a spuma in planetaria a velocità media /forte e aggiungere poco alla volta la crema di castagne con gli altri ingredienti fino ad ottenere una spuma soffice. Dare la forma desiderata con un sac a pochè a bocchetta rigata e tenere in frigorifero. Tagliare le verdure a dadini piccoli, condire con olio evo, aceto di riso e sale rosa condimento mediterrane, lasciar marinare per 10 minuti circa, e scolare del loro liquido.

FINITURA E PRESENTAZIONE
Fare otto fondi di verdure con dei ring di 5 cm di diametro, mettere sui quattro piatti e successivamente una spuma di castagne ognuno. Togliere lo stampo, decorare a piacere e servire.

ALTA LANGA DOCG 2014 DI TENUTE RADE

In terra Piemontese, precisamente nell'area di produzione a Castel Boglione (AT), nasce **ALTA LANGA DOCG 2014** di **Tenute Rade**, giovane cantina con sede a **San Marzano Oliveto** gestita dalla famiglia Cusmano, il cui cognome è particolarmente diffuso nella parte orientale della Sicilia, ma ha origini iberiche ed è un'italianizzazione di *Guzman*, ancor più arabo spagnolo, che ha tramandato la tradizione della produzione di vini in Sicilia, e poi in Piemonte grazie a Raimondo Cusmano, nato a Milano, che ha realizzato il suo sogno di produttore in Piemonte. **Alta Langa Docg 2014** è un vino fresco e gradevole, vendemmiato verso metà agosto, dal colore giallo non troppo carico e perlage fine e persistente. L'aroma è fine, corposo ma delicato. La freschezza dell'acidità ben si abbina al retrogusto di crosta di pane. E' ideale per aperitivi e ben si abbina a tutte le pietanze.

www.cusmano.it

UN NUOVO BIANCO PER LA PIOTTA

Pinot Grigio 1930 Vineyard è un vino fermo prodotto interamente per la prima volta con l'uva di una vigna piantata nel 1930 "per sbaglio", e coltivata da sempre senza concimi chimici. Fra i circa 15 ettari dell'azienda agricola della famiglia **Padroggi**, a Montalto Pavese nel cuore dell'Oltrepò, c'è quindi anche una vigna di Pinot Grigio, le cui uve erano sempre state utilizzate per dare più spessore ad alcuni vini, ma nel 2016 la nuova generazione dei Padroggi ha avuto l'idea di provare a vinificare soltanto quelle uve. Ne è nato un bianco fermo a produzione limitatissima (soltanto 1240 bottiglie), che sorprende all'assaggio. Giallo paglierino con riflessi verdastri, al naso è morbido e spiccano note di frutta con nocciolo come albicocca, pesca bianca e fiori bianchi, con pane fresco e frutta secca nel finale. Al palato sorprendono la rotondità e la morbidezza che vengono subito sostituite dalla freschezza e dalle note acide, insolite per una vigna vecchia. Si sposa perfettamente con una carrellata di risotti (frutti di mare, milanese, verdure) e con piatti di pesce in salsa.

www.padroggilapiotta.it

IL NATALE DI MIONETTO

Sergio 20th Anniversary ha un gusto avvolgente e un packaging che esprime perfettamente la convivialità della suggestiva atmosfera natalizia. Dal 1998 **Sergio** è un'inconfondibile icona dello stile delle bollicine **Mionetto** e, proprio in occasione del 20esimo compleanno della storica Cuvée, si propone con un'edizione speciale, accattivante già nella bottiglia e che fonda il proprio valore sulla lunga esperienza enologica della storica Cantina. Il design racconta di un packaging minimal, ma elegante, facilmente riconoscibile per la sua bottiglia interamente rivestita di bianco. Una nuova declinazione dal gusto pieno da bere per la prima volta con l'aggiunta di ghiaccio o molto freddo, dal sapore asciutto e snello con il giusto grado di acidità, si apre al naso con nuance di piccoli fiori bianchi, miele e mele selvatiche. Ha un perlage sottile e intenso e una corposità moderata. Ideale anche per rendere unici aperitivi, party e abbinamenti con delicati finger food come caprino o mini cheesecake al salmone.

VILLA MASSA PER BRINDARE CON CLASSE

Prodotto unicamente con l'utilizzo di Limoni Ovali di Sorrento I.G.P., senza l'aggiunta di aromi o conservanti, sulla base di un'antica ricetta di famiglia risalente al 1890: il **limoncello Villa Massa**, ubicata a Piano di Sorrento, nel cuore della penisola sorrentina, è la scelta perfetta per brindare con stile e rendere i momenti di festa ancora più gioiosi, da offrire tal quale oppure da utilizzare come ingrediente per creare cocktail sorprendenti come il *"Villa Massa & Tonic"*, perfetto sia come aperitivo sia come after dinner. Il segreto del successo di questo drink è racchiuso nella ricetta semplice, ma dal gusto unico: versate in un calice colmo di ghiaccio 5 cl di limoncello Villa Massa e 15 cl di tonica premium, mescolate e guarnite con 3 - 4 foglie di basilico.

www.villamassa.com

IL FASCINO E LA SEDUZIONE DELLA CUVÉE ROSÉ JACKET LAURENT - PERRIER

La magia del Natale s'illumina dei bagliori scintillanti della **Cuvée Rosé Jacket Laurent - Perrier**: per le feste, l'iconica bottiglia in stile Henri IV indossa un prezioso abito di pizzo oro rosa che regala fascino e seduzione a questa edizione limitata glam rock, esaltando il servizio con un oggetto unico per donare un tocco di preziosità ed eleganza alla decorazione della tavola del ristorante. Riferimento dello champagne rosé fin dalla sua nascita nel 1968, la **Cuvée Rosé** è uno dei pregiatissimi tesori di finezza e gusto della **Maison Laurent - Perrier**, uno dei maggiori produttori di champagne nel mondo: vino morbido e rotondo e vera delizia di freschezza e gusto, è in grado di conquistare ogni palato con la sua ricchezza aromatica, rendendo unici i brindisi delle feste.

www.laurent - perrier.com

CANTINA DELLA VOLTA: DALL'APERITIVO AL BRINDISI, LE BOLLICINE D'AUTORE DA BERE IN COMPAGNIA

Con le feste e l'avvicinarsi della fine dell'anno non mancano le occasioni di proporre i piatti della tradizione: fanno capolino gustose preparazioni a base di carne e pesce, ma anche una grande varietà di formaggi e gli immancabili dolci tipici del Natale. Ed ecco che **Cantina della Volta** propone il suo ricco bouquet di bollicine, da gustare in abbinamento alle diverse portate. In particolare il **CDV BrutRosso**, con il suo colore rosso rubino brillante, il profumo di fragoline e lamponi e le intriganti note di agrumi, spumante ottenuto da uve di Lambrusco di Sorbara in purezza che si contraddistingue per l'impronta inconfondibilmente fresca, la facilità di beva e la piacevolissima persistenza. Al palato, da autentico Sorbara, ha grande personalità con richiami fruttati di bella finezza e un impatto equilibrato che sa ben coniugare freschezza e un tocco sapido deciso. Un vino che ben si presta alle più svariate situazioni, perfetto per le festività natalizie.

www.cantinadellavolta.com

IL NATALE GREEN DI ANCAP

Oltre al menù, anche la **mise en place** ha un ruolo molto importante nei vostri ristoranti. Ecco un'idea per dare un tocco particolare alla tavola: la tendenza green. I colori sono naturali, così come i materiali. Via libera a pini, cortecce e legno. La collezione **Ancap** è studiata per garantire le migliori performance tecniche adatte all'uso professionale. Cotta a 1410°C, la porcellana dura feldspatica garantisce robustezza, resistenza agli urti e agli shock termici, inalterabilità nel tempo e adesione a tutte le più restrittive norme igieniche. I decori sono inoltre realizzati sottosmalto, quindi sono resistenti anche ai lavaggi in lavastoviglie. E' un servizio che farà sentire i vostri clienti accolti e coccolati!

www.ancap.it

IL NATALE ALL'IRLANDESE DI BORD BIA

Per soddisfare tutti i palati durante il pranzo di Natale, il vero segreto è scegliere con cura il taglio di carne. **Bord Bia Irish Food Board**, l'ente governativo dedicato allo sviluppo dei mercati di esportazione dei prodotti alimentari, bevande e prodotti ortofrutticoli irlandesi, suggerisce di proporre carne rigorosamente **Irish**, derivata da animali allevati secondo la più autentica tradizione irlandese, che pascolano in piena libertà per circa 10 mesi all'anno e si alimentano per oltre l'80% di erba fresca. Non solo, ma la migliore carne irlandese è frutto di una filosofia di allevamento rispettosa del benessere animale e dei ritmi di crescita naturali della vegetazione. Sono questi infatti gli elementi che conferiscono quel tipico gusto deciso che la rende un prodotto pregiato ed estremamente versatile in cucina.

www.irishbeef.it/in-cucina/

SALMONE SELVAGGIO DELL'ALASKA SULLA TAVOLA DELLE FESTE

Versatile e ricco di proprietà benefiche, il **Salmone Selvaggio dell'Alaska** è simbolo di stile e raffinatezza, così eclettico da mettere d'accordo tutti i palati. Deve innanzitutto la sua eccellenza all'habitat in cui sviluppa il suo percorso di vita: acque fresche e pulitissime in cui si nutre di plancton e di piccoli crostacei altrettanto incontaminati. Tutto questo fa sì che le carni siano magre e sode, con il classico sapore di mare, proprio come se fosse appena pescato. Irrinunciabile per chi lo conosce da tempo, il **Salmone Selvaggio dell'Alaska** porterà alle vostre proposte per le feste un tocco di raffinata eleganza, comunque decidiate di prepararlo.

www.alaskaseafood.it

CIOCCOLARO BODRATO, IL REGALO PERFETTO

Regalare **Bodrato** significa fare crescere l'emozione ad ogni sguardo, ad ogni tocco e ogni boccone: dentro a confezioni raffinatissime tutte da collezionare, praline, tartufi, boeri, tavolette e creme diventano momenti di assoluto piacere. L'autentica bottega artigianale di cioccolato nasce a Genova negli anni '40. La tradizione del cioccolato piemontese incontra le migliori fave di cacao del pianeta e si manifesta in decine di declinazioni, dalle più classiche a quelle ricercate e audaci. A Natale il regalo perfetto è Bodrato: uno sfizio prezioso e di qualità, da concedersi nella quotidianità delle feste.

www.bodratocioccolato.it

LINEA RICORDI, L'INCARTO CHE IMPREZIOSISCE

In occasione del 150° anniversario di Gioachino Rossini, compositore straordinario e amante della buona cucina, **Giovanni Cova & C.**, la prestigiosa pasticceria di Milano, icona dell'artigianalità milanese dal 1930, gli rende omaggio, dedicando i dolci natalizi alle sue opere. L'incontro di Giovanni Cova & C. con l'**Archivio Storico Ricordi**, custode delle opere dei più grandi Maestri del Melodramma, accende i riflettori sul valore della cultura e della musica italiana, promosse attraverso la Linea Ricordi. Il **Pandoro** e **Panettone Classico** saranno vestiti con le immagini storiche di *Madama Butterfly* di G. Puccini e rappresenteranno il sigillo di questa collaborazione, che oltre a condividere un progetto dal forte slancio culturale, sottolinea un pezzo di storia tutta italiana.

www.giovannicovaec.it

GLI URBANISSIMI PER LE FESTE

Il tartufo è da sempre ingrediente ricercato dall'alta cucina, ma a Natale arrivano le confezioni speciali di **Urbani Tartufi**. Il cofanetto ***Gli Urbanissimi***, nella proposta base, contiene una selezione dei prodotti più apprezzati di Urbani: dalla *Salsa Tartufata Nera*, in confezione da 90 g, all'innovativo *Riso con Tartufo*, passando per gli squisiti *Funghi Porcini Secchi* "qualità speciale". A completare con un tocco di dolcezza il pacco dono, ci sono il Miele e Tartufo, ideale per arricchire sia formaggi che squisiti dolci, ed i golosissimi *Cioccolatini con Tartufo Nero*. L'edizione speciale, insomma, contiene tutto il necessario per un vero e proprio Natale all'insegna del gusto e di piccoli lussi.

www.urbanitartufi.com

LI CHIAMANO '*BUONI PROPOSITI*'

La fine di un anno è sempre una sorta di confine immaginario in cui tirare le somme, sulle cose fatte, su quelle da fare, o quelle che, tutto sommato, avremmo voluto evitare. Se su quelle fatte non è più possibile agire, vale la pena soffermarsi su quelle da fare: **qualcuno li chiama buoni propositi**. Il futuro, in un certo senso, ce lo possiamo giocare. **Penso che la cucina, in tutte le sue forme, sia la più bella metafora della vita**. L'arte di cambiare lo stato delle cose appartiene agli esseri umani da sempre, ed ai cuochi di più. Cambiamo ogni giorno lo stato di quella materia chiamata cibo, di qualsiasi natura essa sia, per renderla appetibile, commestibile, biodisponibile, gratificante per l'essere umano. La domanda di rito ovviamente è: *ma cosa posso fare se faccio fatica a pensare a me stesso? Come possiamo fare per portare le cose in una direzione più etica e proficua per tutti?* Non esistono magie, e neanche miracoli, almeno in apparenza. Potremmo dire che saper cambiare le cose è come cogliere la differenza tra cucinare un filetto di manzo al sangue sulla piastra con poco sale o fare un salmì di cacciagione. Il primo potrebbe farlo bene più o meno chiunque, "tanto è solo un filetto" ed in poco tempo senza neanche il bisogno apparente di controllarlo. Al secondo occorrono quelle caratteristiche che solo età, esperienza, tempo, sapere tecnico e – consentitemi – anche passione per ciò che si fa, possono trasformare una carne dura e puzzolente in un piatto armonico, morbido e succulento, pur nella sua complessità di aromi. Certo, oltre alle caratteristiche sopra, servono il giusto tempo per la marinatura, così come quello di cottura va tenuto sotto controllo per ore, correggendo di volta in volta i liquidi, piuttosto che le spezie o quant'altro, per arrivare in fondo e far sì che la salsa sia legata al punto giusto, armoniosa e nappante rispetto alla carne. Che cosa è, quindi, il nostro salmì, oltre ad essere una splendida ricetta? E' la volontà di un cuoco di credere fermamente in se stesso e nelle proprie capacità per poter POI credere nella materia prima che incontra e, nel rispetto della medesima, nonostante le apparenze, riuscire a trovare la strada per cambiarla, per nobilitarla.

Questo vorrei fosse il messaggio per tutti noi nell'anno a venire: **impariamo la capacità di interpretare le cose che accadranno, come se fossero un piatto di cacciagione, la volontà di cercare la parte buona delle cose da enfatizzare, nonostante le avversità quotidiane, la serenità, nonostante l'attenzione e la complessità che occorrono per cucinare quel piatto chiamato vita.**

Poiché la vita di ognuno di noi non può, non deve essere una gara, nonostante il martellamento mediatico che fa chi ne trae interesse per poterci controllare ed usare, ma **deve assolutamente essere una ricetta**, che ha come scopo quello di rendere buono qualcosa che, senza il nostro operato, altrimenti non lo sarebbe.

AgendAPCI

5 DICEMBRE — Premio Speciale Carlo Re
MONTECATINI

6 DICEMBRE — Charity Dinner 10x10 — AZIONE CONTRO LA FAME
NAPOLI

19/23 GENNAIO — Sigep
RIMINI
Vieni a trovare gli chef APCI!

10/12 FEBBRAIO — Bit
MI.CO MILANO

18/19 FEBBRAIO — Consiglio Nazionale #APCI
RIMINI

23/26 FEBBRAIO — Cibus Italia
MONTICHIARI (BS)

24/27 FEBBRAIO — G-PEXH 2019 in collaborazione con #APCI
STRESA
Annuale appuntamento firmato Globalpesca

11-12 MARZO — LE STELLE DELLA RISTORAZIONE

Save the Date

GIRO D'ITALIA 2019
«X» IN CORSA
TRA LE ECCELLENZE CULINARIE

18 MARZO · 15 APRILE · 13 MAGGIO · 10 GIUGNO · 24 GIUGNO · 16 SETTEMBRE · 7 OTTOBRE · 4 NOVEMBRE

BALLARINI 1889 Professionale

ALTACUCINA

IL NUOVO PROGETTO DEDICATO ALLA RISTORAZIONE PROFESSIONALE

ZWILLING J.A.HENCKELS · staub in France · demeyere MADE IN BELGIUM · ALTAKE

5 FABBRICHE ALTAMENTE SPECIALIZZATE

579 ANNI DI ESPERIENZA

3 MATERIALI PER LA COLTELLERIA

7 RIVESTIMENTI SPECIFICI PER LA RISTORAZIONE

15 MATERIALI DI COTTURA

43 LINEE DI PRODOTTI

300 FORME

1850 ARTICOLI

ZWILLING Group