





Il Presidente Conte scrive a Federcuochi



*Il Presidente
del Consiglio dei Ministri*

Presidente del Consiglio dei Ministri
POZZUTTO, 13 00187 R -
del 13/11/2020



Gentile Presidente,

La ringrazio per la sua appassionata lettera, che fotografa con lucidità la situazione di grande difficoltà vissuta da tutto il comparto della ristorazione.

La nuova avanzata del virus ha riportato nel nostro Paese uno stato di profonda incertezza sul futuro. Per contenere la crescita dei contagi, il Governo è stato costretto ad adottare nuove misure di restrizione delle relazioni di comunità, ispirate alla necessità di ridurre i contatti sociali fra le persone.

Sono consapevole del danno economico subito da tutte le filiere legate ai pubblici esercizi, fra cui i ristoranti, e dei sacrifici che sono stati chiesti agli operatori del settore.

Non mi sfugge, in particolare, che i pubblici esercizi, colpiti pesantemente dalla sospensione delle attività durante la fase della prima ondata, hanno altresì dovuto investire significative risorse per la sanificazione e l'adeguamento dei locali alle norme di contenimento del contagio, peraltro in una fase di debolezza economica.

In virtù di tale consapevolezza, il Governo ha deciso di intervenire con tempestività, accompagnando l'emissione degli ultimi DPCM con l'adozione dei decreti-legge cosiddetti "Ristori" e "Ristori-bis". In questi provvedimenti, come noto, abbiamo definito strumenti che consentono la rapida erogazione di contributi a fondo perduto da parte dell'Agenzia delle Entrate, con un meccanismo analogo a quello introdotto dalle disposizioni del decreto cosiddetto "Ristori", ma con entità maggiorate - e, in particolare, raddoppiate per i ristoranti - rispetto ai monti già ricevuti dalle imprese la scorsa estate.

Sono state anche disposte nuove misure agevolative, come il credito d'imposta sugli affitti commerciali, la proroga della cassa integrazione, la sospensione del versamento dei contributi previdenziali e - per chi opera nelle zone "arancioni" e "rosse" - la sospensione di alcuni versamenti tributari.

Inoltre, per sostenere l'intera filiera del food, con il decreto cosiddetto "Ristori" abbiamo stanziato 100 milioni di euro per l'erogazione di contributi a fondo perduto in favore delle imprese nei settori dell'agricoltura, della pesca e dell'acquacoltura, che risentono della contrazione della domanda nel settore *Horeca*.

Dr. Rocco Cristiano POZZUTTO
Presidente
Federazione Italiana Cuochi
Piazza delle Cocchine, 15
ROMA

Da ultimo, lo scorso 27 ottobre è stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale il decreto attuativo che fissa i criteri per l'erogazione di contributi a fondo perduto in favore di ristoranti e di altri esercenti per l'acquisto di prodotti di filiere agricole e alimentari del territorio, anche Dop e Igp, per i quali nel decreto cosiddetto "Ristori" sono stanziati 600 milioni di euro. La misura intende valorizzare la materia prima del territorio, erogando un aiuto concreto fino a 10.000 euro per l'acquisto di questi prodotti, effettuato dal 14 agosto in avanti.

Tuttavia, anche in un momento così complesso, nel quale ognuno di noi è impegnato a superare le difficoltà del presente, non intendiamo rinunciare a progettare il rilancio di un settore che rappresenta - a tutti gli effetti - un asset portante del nostro tessuto economico, oltre che della nostra identità.

I ristoranti, infatti, sono veri e propri ambasciatori della sapienza e della ricchezza culinaria dell'Italia, che è apprezzata in tutto il mondo, e costituiscono un elemento qualificante dell'attrattiva turistica del Paese.

Per questo, il Governo attribuisce un valore strategico alla filiera della ristorazione e intende delineare, sin da subito, una prospettiva di rilancio, che passa senza dubbio anche per la vostra esperienza.

In quest'ottica, Vi ringrazio per i suggerimenti e per le proposte elaborate, che continueremo a spuntare utili per i prossimi interventi del Governo, ma soprattutto per lo spirito costruttivo e collaborativo che anima il vostro approccio e che risulta essenziale, in una fase così critica, per cementare la coesione della comunità nazionale.

Sarò lieto di condividere ogni ulteriore vostra proposta per il breve e il lungo periodo, che il Governo valuterà certamente con attenzione.

L'occasione mi è gradita per rivolgerLe i miei più cordiali saluti.

Giuseppe Conte

EDITORIALE



Antonio Iacona
Responsabile "VITAassociATTIVA"
Coordinatore Editoriale "IL CUOCO"

Cari Cuochi,

Care Lady Chef,

È notizia di ventiquattrore fa che il **presidente del Consiglio, Giuseppe Conte**, ha scritto una lunga lettera di risposta al nostro **presidente FIC, Rocco Cristiano Pozzulo**, facendo sapere di avere ricevuto l'"invocazione di aiuto" che migliaia di cuochi hanno lanciato da tempo sul drammatico momento che il settore della ristorazione sta attraversando e di essere pronto a condividere le proposte della Federazione per il rilancio del comparto. Sul sito FIC potrete leggere integralmente la lettera giunta al presidente Pozzulo, che abbiamo già ampiamente condiviso sui nostri canali social (<https://www.fic.it/news/tutte-le-news/1554-il-presidente-del-consiglio-conte-risponde-al-presidente-fic-pronto-a-condividere-proposte-fic>).

Volentieri abbiamo aperto con questa notizia il nuovo numero di **Vita AssociaTTiva**, perché possa essere un segnale in più di speranza per il settore, per la cucina italiana e per tutti i nostri associati, che comunque e nonostante tutto continuano a lavorare e a formarsi con determinazione, anche se per evidenti motivi organizzativi gli eventi e le attività stanno avendo delle ripercussioni dalla situazione generale.

Così i **Cuochi Piemontesi** ci rendono partecipi di un interessante e stimolante corso di Alta Formazione con il docente Stefano Pepe su un'arte tanto antica quanto affascinante: la *norcineria*. Mentre i **Cuochi Modena** hanno seguito un altro interessante corso con l'esperto Danilo Angé sull'utilizzo del sifone in cucina.

Ultime notizie, ma non certo meno importanti, le partecipazioni dei **Cuochi Umbri** e di quelli **Cosentini** alla manifestazione organizzata nei giorni scorsi da **FIPE**, con un hashtag quantomai significativo: **#siamoaterra**, a cui tutta la **Federazione Italiana Cuochi** ha aderito in Italia con propri rappresentanti nelle vie e nelle piazze. Simbolicamente, pubblichiamo le news dall'Umbria e dalla Calabria poiché sono quelle giunte in Redazione.

Grazie a tutti Voi sempre per la Vostra collaborazione e continuiamo a combattere per superare insieme questo difficile momento.

Buona lettura!



Associazione Provinciale
CUOCHI MODENA

IL SIFONE: STRUMENTO MOLTO UTILE IN CUCINA. CORSO DI FORMAZIONE PER I CUOCHI MODENA



L'Associazione Provinciale Cuochi Modena, nel pieno rispetto delle norme anti-Covid, ha organizzato, lunedì **26 ottobre**, un **corso di formazione** con un grande professionista, su una tecnica sempre più presente nelle nostre cucine: **l'uso del sifone**. E, se si dice "sifone", per antonomasia si dice **Danilo Angè!** Infatti, lo chef relatore in questione è stato proprio lui, il quale con grande professionalità e tantissima umiltà ha spiegato in modo semplice ma molto esaustivo la teoria relativa a questo utilissimo strumento, per poi procedere in una

serie di preparazioni che hanno permesso la creazione di piatti molto originali.

Siamo partiti con un Calice di bollicine con spuma ai frutti di bosco e intrigante spiedino di frutta frizzante; una Spuma tonnata che accom-

pagnava una tartare di tonno, melone compesso e spugna di carbone vegetale; un Vitello al rosa con spuma affumicata di patate e zafferano su melanzana marinata e arrostita; una Sfoglia con pere al caramello e rosmarino con Namelaka al cioccolato bianco e lime e spuma al mandarino e, per finire in bellezza, Nitro caffè, spuma alla vaniglia e cioccolato soffiato.

Il corso è stato veramente intenso e ricco di spunti, ma soprattutto gli intervenuti hanno potuto assaggiare tutti i piatti preparati in piccole porzioni e questo ha permesso di farsi un'idea ben precisa dei sapori e delle consistenze. L'instancabile chef, per realizzare tutti questi fantastici piatti, ha iniziato le preparazioni base al mattino, affiancato dal segretario dell'Associazione Cuochi Modena, lo chef **Giancarlo Querzè**, e nel pomeriggio anche dallo chef riminese **Fabio Gallo**.

Il tema trattato ha suscitato grande interesse, poiché molti colleghi infatti usano il sifone, ma spesso limitandosi a poche preparazioni. Grazie a questo corso, però, i partecipanti hanno tratto spunti e nuove idee, ma soprattutto hanno potuto conoscere un attrezzo, semplice a vedersi, ma molto versatile nell'utilizzo.

La serata si è conclusa con la promessa di organizzare un secondo corso per approfondire meglio il tema.

Gabriella Costi



Unione Regionale
CUOCHI UMBRI

#SIAMOATERRA: ANCHE I CUOCHI UMBRI INTERVENUTI ALLA MANIFESTAZIONE FIPE



Nella mattinata di mercoledì **28 ottobre**, nella magnifica piazza IV Novembre del centro storico di **Perugia**, una delegazione composta dall'Associazione Provinciale Cuochi di Perugia e dall'**Associazione Provinciale Cuochi di Terni** in rappresentanza di tutta l'**Unione Regionale Cuochi Umbri**, ha partecipato alla manifestazione **FIPE**

#siamoaterra con tutte le associazioni di categoria, commercianti, gastronomia e ristoratori del territorio. L'intervento dei Cuochi FIC è stato significativo, nonostante il numero esiguo dei partecipanti a causa delle limitazioni anti-Covid sugli assembramenti. L'intento della manifestazione è stato pacifico ma incisivo, i vari interlocutori che si sono espressi dalle scalinate del Duomo di Perugia hanno provato, infatti, a far capire lo sconforto che si sta vivendo per il clima che si è venuto a creare nel settore della ristorazione, ma anche la ferma decisione a voler continuare a lavorare nel rispetto di tutte le misure di prevenzione, specialmente nel tentativo di scongiurare una chiusura nel periodo tra dicembre e gennaio, che sarebbe una pietra tombale per molte attività del comparto enogastronomico. Aggiungendo che, nell'impossibilità di lavoro per reali motivi di salute, gli operatori del settore necessitano di strumenti a sostegno del reddito efficaci ed efficienti. In ultimo, è stata espressa gratitudine per tutti gli italiani che hanno sostenuto le attività locali durante il periodo estivo.

La Redazione



Unione Regionale
CUOCHI PIEMONTESI

PIEMONTE: ALTA FORMAZIONE CON IL DOCENTE STEFANO PEPE



Non ricordo in quale occasione conobbi il maestro **Stefano Pepe**, ma fu certamente ad uno degli innumerevoli incontri della Federazione Italiana Cuochi che scoprii le sue doti non solo di importante professionista e le sue esperienze di vita trascorse nelle cucine dei grandi hotel (tra cui la mitica Ciga-Hotel, a cui ogni allievo degli anni '70 ambiva di poter accedere), ma di lui mi colpì una particolare specializzazione: quella della **norcineria e salumeria**. Un'arte antica che, forse insieme a quella del panettiere, è tra le più antiche arti gastronomiche. Egli mi raccontò delle sue prove, delle tecniche e dei risultati tra pancette coppate, salumi crudi e da cottura, prosciutti CBT, marinature ed affumicature. Da allora, è passato parecchio tempo ma mi rimase sempre il desiderio di poter approfondire un giorno questo particolare settore, non così comune nelle competenze del cuoco.

Da ciò, l'idea di organizzare un corso di avvicinamento all'*Arte Norcina*. È stato, quindi, grazie al progetto di **Alta Formazione FIC** che il Consiglio Direttivo dell'**Unione Regionale Cuochi Piemontesi** ha deciso di organizzare questo bellissimo corso con il maestro Stefano Pepe. L'incontro si è svolto nella sede dell'Accademia IFSE di Piobesi Torinese, prestigiosa struttura didattica il cui direttore **Raffaele Trovato**, già Presidente FIC della provincia di Torino, della giovane ma già attivissima **Associazione Cuochi della Mole**, ci ha ospitati nelle due giornate di corso, riscuotendo grandissimo interesse, anche se il pieno rispetto delle normative anti-Covid ha limitato purtroppo le presenze. Il tema è stato assai ampio quanto affascinante e per questa ragione è stato necessario programmare due giornate intervallate da un periodo di qualche giorno per la maturazione nelle marinature dei prodotti in lavorazione allestiti nella prima giornata, mentre nella successiva il maestro ha eseguito in diretta numerosissime preparazioni, tra cui la

sempre affascinante insaccatura manuale di salsicce, salami e cotechini, salumi freschi, pancette, soppressa filettata e moltissime altre. Una importante parte del corso è stata dedicata alla conservabilità, alle marinature, alle salagioni bilanciate ed alle aromatizzazioni e speziature, senza scordare la parte igienico-sanitaria, che in questo campo, insieme alla legislazione di riferimento, è indispensabile. Altro ambito che ha riscosso notevole interesse è stato quello delle affumicature con la preparazione di filetto di salmone, speck di anatra speziato e altre specialità. La competenza tecnica ma anche la straordinaria capacità didattica e di interazione con il pubblico che possiede il maestro Pepe hanno contribuito in maniera determinante a rendere le due giornate particolarmente intense. Stefano, però, non si è fermato qui, ma ha voluto deliziarci ed in parte anche stupirci con alcune proposte di salumi "gastronomici" particolarmente adatti ad una applicazione "gourmet" per l'allestimento da parte del cuoco di piatti di sicuro impatto estetico e gastronomico: cotechino al radicchio di Treviso oppure tartufato sono solo due tra quelli proposti. Non posso non menzionare anche i partner istituzionali FIC, tra cui **caffè Kimbo** che, con la loro presenza, ci hanno proposto interessanti soluzioni specificamente destinate al caffè nella ristorazione e ci hanno deliziato con i coffee-break di mezza mattinata. **Coltelli Sanelli** ci ha intrattenuto con un virtuale viaggio sino a Premana, Comune famoso per la cultura della produzione da secoli di lame e coltelli, appunto, che ci ha invogliato ad organizzare prossimamente un viaggio didattico in visita all'azienda; mentre **Bonduelle**, altro partner cui non possiamo far mancare i nostri ringraziamenti, ha fornito una selezione di prodotti di punta, magistralmente cucinati e serviti in degustazione nei due momenti conviviali, consentendo a tutti di coglierne le migliori caratteristiche tecniche e gastronomiche.

Il tema trattato, infine, ha comportato l'elaborazione di una importante quantità di materie prime di macelleria, la cui fornitura gratuita è stata resa disponibile dal nostro partner regionale Magogelo, azienda specializzata nella fornitura alla ristorazione, con cui URCP ha stretto un accordo di collaborazione.

La contingente situazione sanitaria legata al Covid impone oggi una momentanea sospensione delle attività didattiche, ma il Consiglio Regionale e le Associazioni Piemontesi di Cuneo, Torino e Novara-VCO sono comunque al lavoro per pianificare ed organizzare nuovi incontri formativi per gli associati.

Valerio Angelino Catella
Vicepresidente URCP





Associazione Provinciale
CUOCHI COSENTINI

#SIAMOATERRA: I CUOCHI COSENTINI ALLA PROTESTA PACIFICA DELLA FIPE

Mercoledì **28 ottobre**, l'**Associazione Provinciale Cuochi Cosentini**, assieme a **URCC** e alla **Federazione Italiana Cuochi**, con le altre sigle del settore ristorativo, ha partecipato alla manifestazione di protesta pacifica nella piazza Prefettura di Catanzaro, organizzata da **FIPE/Confcommercio #siamoatterra**.

Le ultime disposizioni restrittive varate dal Governo per far fronte alla seconda ondata del Coronavirus, infatti, seppur motivate da priorità sanitarie, rischiano di avere effetti devastanti sul settore dell'enogastronomia nazionale.

In più di 22 città contemporaneamente – fra cui Milano, Roma, Torino, Firenze, Bologna, Napoli – cuochi, camerieri, ristoratori, barman, intorno ad una tavola simbolicamente apparecchiata in piazza “a terra”, hanno voluto ricordare il valore socio-economico di un comparto con oltre 300mila medie e piccole aziende e tante categorie professionali (più di un milione di lavoratori!) che sono oggi costrette ad incrociare le braccia.

La Redazione



VITA associATTIVA

www.fic.it