

MAGAZINE IL CUOCO

PIANO EDITORIALE, ARTICOLI E RUBRICHE

**È L'UNICA RIVISTA PER I CUOCHI,
SCRITTA DAI CUOCHI.**

**È STRUMENTO DI DIALOGO
E DI INFORMAZIONE TRA LE
ASSOCIAZIONI E I SOCI F.I.C.**

**È ANCHE LA TUA RIVISTA:
COLLABORA ANCHE TU!**



DIVENTA CORRISPONDENTE DE «IL CUOCO»



Vuoi condividere con i Colleghi l'esperienza di un concorso, la gioia di un evento benefico o dare giusto risalto ad una bella iniziativa organizzata dalla tua Associazione?

Invia con tempestività alla Redazione de IL CUOCO un **testo di resoconto** e le **immagini fotografiche** più adatte ad illustrarlo. Sarà pubblicato nelle pagine della **VITA ASSOCIATIVA**, che danno notizia di quanto le Associazioni F.I.C. organizzano a favore dei propri Soci in tutta Italia e all'estero.



Specifiche tecniche:

- Testi in formato Word di massimo 1.000 battute spazi compresi.
- Immagini in formato tiff, jpg o eps in alta risoluzione per la stampa (300 dpi, almeno 10x15 cm)

CUCINA ARTISTICA: METTITI IN MOSTRA!



Tra i colleghi della tua Associazione c'è uno chef artista di talento?

Invitalo a selezionare 3-4 fotografie delle sue **pièce più belle** o premiate in concorsi nazionali o internazionali. Accompagnate da una **breve biografia** dell'autore e da una **descrizione delle tecniche** utilizzate, saranno ideali per la pubblicazione nella rubrica **CUCINA ARTISTICA**.



Specifiche tecniche:

- Testo in formato Word di massimo 2.000 battute spazi compresi.
- Immagini in formato tiff, jpg o eps in alta risoluzione per la stampa (300 dpi, almeno 10x15 cm)

SPAZIO GIOVANI: PRESENTACI NUOVI TALENTI



La F.I.C. dà fiducia ai giovani professionisti, che possono avere la soddisfazione di vedersi dedicare un articolo di più pagine su una rivista! Segnalaci le «promesse» della cucina della tua Associazione .

Invita i giovani di talento a inviare alla Redazione tre **ricette inedite** con relative **fotografie dei piatti**, una **breve presentazione** del proprio percorso formativo, delle prime esperienze di lavoro e del loro «sogno nel cassetto». Insieme a una foto ritratto, saranno utili per la pubblicazione nella rubrica **SPAZIO GIOVANI**.

N. 317 | 8. GIUGNO | SPAZIO GIOVANI

In equilibrio tra
ricercatezza e semplicità

LA F.I.C. SOSTIENE I GIOVANI CUOCHI,
CHE ATTRAVERSO QUESTA RUBRICA
POSSONO PRESENTARE I LORO

PIATTI E CONDIVIDERE CON I COLLEGI

30

ESPERIENZE E PROGETTI

di **GIULIA MONTANARI** con
la collaborazione di **GIULIA MONTANARI**

Giuliana Pienzi

«Da bambina avevo passione per la cucina e i miei ricordi vanno a quando andavo a prendere la pasta a mercato, dai ricordi di una mamma e una nonna per poi muovermi a provare piatti sempre nuovi. Il mio sogno era di frequentare la scuola alberghiera in Francia perché non volevo studiare ma volevo mettere in pratica ciò che avevo imparato».

Ho 19 anni e mi sono diplomata l'anno scorso. Il diploma è stato per me una grande soddisfazione di tutte quelle persone che non credevano in me e che col tempo ho fatto. Ho fatto il mio miglior piatto della persona, pensavo che frequentare l'istituto alberghiero da me non volevo studiare, ma dopo il mio percorso scolastico mi sono resa che se una persona ti dà forza e idee qualcosa puoi anche avere».

Giuliana la scuola alberghiera ha svolto alcuni stage sono stati due anni all'Albergo, l'istituto dell'Albergo e una volta al Caffè e pasticceria, entrambi nella mia città, Roma. Nel 2011 ho partecipato ad un concorso nazionale e ho guadagnato un posto nella giunta infermeria, pensavo per la semplicità e la praticità del piatto. Da tre anni faccio parte dello staff del ristorante A Mulo Mio, con cucina a base di pesce».



Secondo piatto
SALMONI MARINATO AL SALE SU CONFETTURA
DI FICOTTA E FRAGOLE CON QUINELLE
DI RICOTTA AL FICHI ROSA

Specifiche tecniche:

- Testi in formato Word (presentazione cuoco di massimo 1.000 battute spazi compresi).
- Immagini in formato tiff, jpg o eps in alta risoluzione per la stampa (300 dpi, almeno 10x15 cm)

PASTICCERIA: DESSERT DA RISTORAZIONE



Chef pasticceri cercansi!

La Redazione de IL CUOCO è alla ricerca di Colleghi che abbiano piacere a **condividere la propria ricerca** in fatto di pasticceria. Per cogliere questa «golosa» occasione di vedere pubblicate le proprie ricette di **dessert da ristorazione** basta individuare **una tematica (una tecnica, un ingrediente, un soggetto...)** ed esplorarla attraverso un breve testo introduttivo e un paio di ricette accompagnate da belle fotografie. A completare il tutto, una foto ritratto dell'autore in divisa e una breve biografia professionale.



Specifiche tecniche:

- Testi in formato Word: articolo di massimo 2.500 battute spazi compresi, escluse ricette.
- Immagini in formato tiff, jpg o eps in alta risoluzione per la stampa (300 dpi, almeno 10x15 cm)

MENU D'AUTORE



La cucina è creatività in continua evoluzione, ma poter fissare su carta i propri piatti, come in un'istantanea, è qualcosa di molto gratificante.

Per vedere pubblicata la propria **proposta d'autore** sulla rivista IL CUOCO occorre scegliere **4 ricette**, descriverle con dettaglio di ingredienti e procedimento e **fotografarle**, meglio se con l'aiuto di un esperto, perché possano essere valorizzate al massimo. Per completare il tutto, **una foto ritratto dello chef autore** in divisa FIC e un breve **testo in prima persona** per presentarsi ai colleghi e raccontare la propria idea di cucina, le tecniche e gli ingredienti usati.



Procedimento
Arrostire i peperoni sulla brace in maniera violenta, in modo che la pelle bruci, si mesca a staccare e il calore rosso del peperone resti vivo.
Mettere i peperoni in una teca di plastica e lasciarli raffreddare.
Spelare i peperoni e tagliare finemente come se si trattasse facendo delle fettine.
Asciugare i peperoni a forno a 150°C per 24-26 ore. Quando sono abbastanza asciutti bisogna tagliare e sottoporre i peperoni per ottenere una

Schiacciare la pasta rimasta e realizzare delle tagliatelle lunghe 20 cm e spesse 1,5 cm.
Avvolgere attorno ad un coppo pasta e figgere fino a doratura ottenendo così anelli di patate.

Composizione del piatto

In un piatto dal tipo cappello di prela mettere la crema di patate, l'anello di patate ad infine l'uovo sabbio sopra in modo da legare il tutto, spolverizzare con la polvere di peperone arrostito, decorare con i gamberi e infine con un filo di olio a crudo.

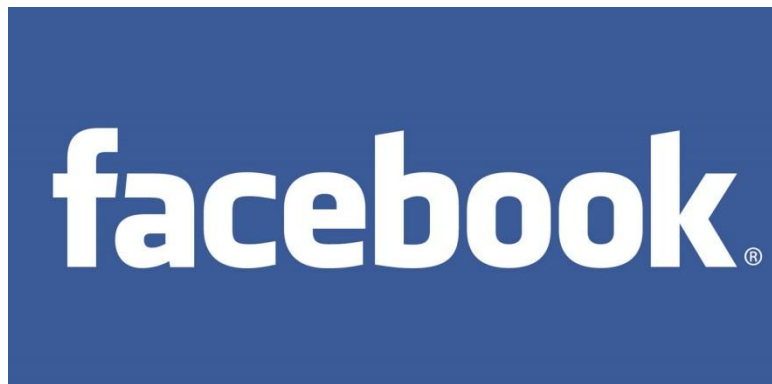
34



Specifiche tecniche:

- Testo in formato Word: massimo 2.500 battute spazi compresi, escluse le ricette.
- Immagini in formato tiff, jpg o eps in alta risoluzione per la stampa (300 dpi, almeno 10x15 cm)

LA F.I.C. COMUNICA ANCHE SU FACEBOOK



OLTRE 14.000 FAN

INVIA ALLA REDAZIONE DE «IL CUOCO» BREVI NOTIZIE
ASSOCIATIVE: CORSI DI AGGIORNAMENTO, CONCORSI, EVENTI...
LE PUBBLICHEREMO SULLA BACHECA.

Specifiche tecniche:

- Testo di max 200 caratteri spazi inclusi con link a sito di approfondimento
- Immagini in formato jpg in bassa risoluzione

IL MATERIALE PER LA PUBBLICAZIONE VA TRASMESSO A:

Redazione IL CUOCO
alla c.a. Chiara Mojana
e-mail: rivistailcuoco@gmail.com

Oppure alla c.a.
Pietro Roberto Montone
e-mail: ficufficiostampa@virgilio.it

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!