



di Gianluca Scalabrin



## Carré di capretto al forno profumato alla menta, patatine nocciola, tortino di melanzane e mozzarella in camicia di zucchina

**Ingredienti:** Carré di capretto scalzato; patate; melanzane; mozzarella; zucchine; menta; sale e pepe; olio extra vergine d'oliva; germogli di porro

Preparare il carré, salare e pepare e cuocerlo in forno con una mirepoix di verdure e della menta. Trifolare le melanzane a cubetti aromatizzandole con dell'aglio e prezzemolo e unire la mozzarella. Tagliare a fettine sottili la zucchina e foderare uno stampino in alluminio, riempirlo con le melanzane e cuocere in forno. Pelare le patate e prepararle a nocciola con un apposito stampino e cuocerle. Con il fondo di cottura del carré preparare la salsa

### Composizione del piatto:

Disporre il tortino di melanzane le patate le costole di capretto la salsa i germogli sopra al tortino e finire con i germogli sopra al tortino



## Minted roast rack of goat kid with noisette potatoes and a tartlet of aubergine and mozzarella in a courgette casing

**Ingredients:** French trimmed rack of goat kid; potatoes; aubergines; mozzarella; courgettes; mint; salt and pepper; extra virgin olive oil; leek sprouts

Prepare the rack, season with salt and pepper and roast together with a mirepoix of vegetables and mint. Cut the aubergine into small dice, sauté with garlic and parsley then add the mozzarella. Slice the courgette finely, line an aluminium mould with the slices, fill with the aubergine and cook in the oven. Peel the potatoes, use a melon baller to prepare hazelnut-shaped 'noisette' balls and cook. Make a sauce with the meat roasting juices.

### Assembly:

Arrange the aubergine tartlet, the potatoes and the goat kid chops on the plate, add the sauce and finish by arranging the leek sprouts on top of the tartlet.



di Marco Squizzato



Chef alla "Trattoria Al Corso" di Camposampiero (Padova), Marco Squizzato è iscritto all'Associazione Cuochi Padova e Terme Euganee e fa parte del Consiglio dell'Associazione Cuochi di Padova, della Regione Veneto e della F.I.C. In numerose manifestazioni culinarie ha ottenuto riconoscimenti importanti quali: la medaglia d'oro e l'oro assoluto di tutti i team partecipanti al concorso caldo come capitano del team "Provincia di Padova" nell'edizione 2006 della Tirreno C.T., nel 2007 all'International Kremlin Culinary Cup il bronzo di squadra con il Team Veneto Chef e nelle edizioni 2007 e 2008 del Tirreno C.T. rispettivamente l'oro assoluto e la medaglia d'argento.

Chef at the "Trattoria Al Corso" in Camposampiero (Padua), Marco Squizzato is registered with the Chefs' Association of Padua and Terme Euganee and a member of the Chefs' Association Committee for Padua, the Veneto Region and F.I.C. He has obtained some very important awards in numerous culinary events, including the Gold Medal and Absolute Gold of all the teams taking part in the hot contest, as captain of the "Province of Padua" team in the 2006 edition of the Tirreno C.T., in 2007 at the International Kremlin Culinary Cup he received the team bronze with the Team Veneto Chef and in the 2007 and 2008 editions of the Tirreno C.T. he received respectively the Absolute Gold and the Silver Medal.

## Zuppa di cipolle, lombo e coscia di capretto al lardo e spugnole con chips di maranella

**Ingredienti per 4 persone:** 200 g di cipolla bianca affettata fine; 1 cucchiaino di farina tostata e setacciata; 2 foglie di alloro; alcuni chicchi di pepe di Kerala; brodo di capretto; olio extravergine di oliva; ½ carré di capretto; 2 cucchiaini di lardo alle erbe a cubetti; 100 g di spugnole trifolate; 8 chips di polenta fritte; qualche ciuffo di timo; 100 g di polpa di coscia di capretto macinata; sale e pepe.

Passate la cipolla con un po' d'olio d'oliva, le foglie di alloro ed il pepe schiacciato. Unite la farina tostata, poi il brodo di capretto e fate cuocere a fuoco lento per un'ora almeno. Scalzate il carré senza eliminare il cordone.

Mettete ora la polpa di coscia in una ciotola e uniteci il lardo, le spugnole tritate, il timo, un po' di sale e pepe; formate un salamino e appoggiatelo al carré.

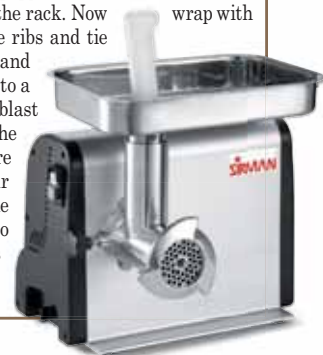
Avvolgetelo ora con la carne scalzata e legate delicatamente. Condite l'esterno e mettetelo sottovuoto; fate

cuocere a 55° al cuore, abbattete, poi aprite il sacchetto e fate rosolare bene fino a 60°. Versate la zuppa ben calda nei piatti e decorate con due costole, le chips di polenta e qualche fogliolina di timo.

## Onion soup, loin and leg of goat kid with lard and morels and Marano polenta crisps

**Ingredients (serves 4):** 200 g white onion sliced finely; 1 tablespoon toasted, sieved flour; 2 bay leaves; a few Kerala peppercorns; goat kid stock; extra virgin olive oil; ½ a rack of goat kid; 2 tablespoons herbed, salted pork fat, cut into dice; 100 g morels, sliced and sautéed with garlic and parsley; 8 fried polenta crisps; a few sprigs of thyme; 100 g minced leg of goat kid; salt and pepper.

Sweat the onion in a little olive oil together with the bay leaves and the crushed peppercorns. Add the toasted flour and then the goat kid stock then simmer for at least an hour. Separate the meat from the rib bones on the rack, without removing the connective tissue. Place the minced leg in a bowl and add the pork fat, the shopped morels, the thyme and a little salt and pepper. Roll the mixture into a salami shape and place on the rack. Now wrap with the detached meat from the ribs and tie gently. Season the exterior and seal in a vacuum bag. Cook to a core temperature of 55°C, blast chill then remove from the bag and brown well to a core temperature of 60°C. Pour the piping hot soup into the plate and decorate with two chops, the polenta crisps and a few thyme leaves.



TC 12 Denver, Sirman





di Marco Valletta

# La cultura del taglio

Al mio caro amico Gian Paolo Cangì, Segretario Generale della FIC, scomparso improvvisamente il 12 ottobre 2009.

Parlare di carni ovine ai cuochi è chiudere il cerchio attorno alle carni d'agnello e al capretto, ma per quelli pignoli desidero raccontare qualcosa di molto tecnico, legato alla cultura dei tagli classici delle due bestie. Quelle che seguono sono due citazioni di uno chef di grande esperienza, che ho incontrato qualche anno fa in una cucina "ampezzana", con il quale discutemmo su come si poteva manifestare l'abilità particolare di uno chef che operasse in albergo o in ristorante con una cucina classica:

*"...Impariamo a sezionare i quarti posteriori di vitello, coscia e carré, solo dopo possiamo perfezionarci sezionando agnelli e capretti".*

*"...Dobbiamo ricordare che per eseguire i tagli su quarti posteriori dell'agnello, per ricavare: il barone, la schiena, la corona di costolette, occorre una mano esperta, quella di uno chef di albergo e di vecchia scuola, perché i colleghi macellai tagliano e sezionano le carni, ma anche l'agnello diversamente".*

In effetti, lo chef di cucina di grande spessore professionale ama eseguire in modo preciso il taglio dell'agnello per la cottura da lui preferita, così come il maitre di sala ama sezionare il cosciotto d'agnello davanti gli occhi del suo avventore, potendo ostentare così la sua abilità del taglio. Per i meno ambiziosi fortunatamente esistono dei semilavorati di altissima precisione. Potremmo dire quindi che l'abilità dello chef si manifesta nel "taglio" preciso, nella "cottura" a puntino, così come nella perfetta "porzionatura". Ma il tutto si evince proprio dall'impiego sulle carni dell'agnello e del capretto. Due carni forse un po' desuete, se non in certi periodi dell'anno, semplicemente perché espressione culturale di una cucina tipica di territorio che le propone con assoluta semplicità.

Parleremo ora del taglio della "schiena d'agnello" che è costituito dalle due mezze selle. Per eseguire questa preparazione l'abilità dello chef deve fare in modo che le parti molli vengano ripiegate sotto la sella e imbrigliate ad arte. A questo punto la cottura al forno, e poi la "laccatura", diventano solo un fatto meccanico. La stessa maestria è la preparazione del classico "barone d'agnello" o di montone, il taglio più amato dall'aristocrazia dei gourmet, che comprende la schiena intera e i due cosciotti. Anche in questo caso la paratura, e l'imbrigliatura diventano arte. Poi la cottura al forno deve essere eseguita sempre con dovizia, ma lo spettacolo iniziava quando "lo chef trinciante" davanti al suo principe costruisce le porzioni. Proprio nell'aristocrazia anglosassone era, ed è di moda, la "Corona di Agnello". Si usa questo metodo di presentazione per l'agnello, per il montone, ma anche per il vitello. La prima fase consiste nel preparare l'intero carré come per l'arrosto classico. Si tagliano le estremità delle coste per circa 1,5 cm, si pratica fra una corona e l'altra un'incisione interna. Formare con il carré, così preparato, una corona con la parte interna rivolta verso l'esterno e imbrigliare. Dopo la cottura, al forno, togliere lo spago e riempire la corona con la guarnizione di "pommes noisette" e "carote vichy".

Continuando su questa strada, sottopongo un altro taglio classico da cui si evincono l'arte e la maestria di uno chef: la preparazione degli "epigrammi d'agnello". Dopo aver bollito il petto d'agnello, esso viene in seguito dissossato e pressato; si procede poi al taglio (a freddo) in pezzi, si panano e si fanno dorare nel burro. I tagli sono a forma triangolare o a losanga (un rombo appena evidente). Pensate che non sia stato chiaro? Questi tagli risultano astrusi solo perché gli chef di oggi, se pur bravi non li eseguono più e non ce li fanno vedere.

## The perfect cut

*Dedicated to my dear friend Gian Paolo Cangì, General Secretary of the FIC, who passed away suddenly on October 12th, 2009.*

When you talk about ovine meats to a cook, you are of course including both lamb and goat kid. For the perfectionists among you, I have chosen a particularly technical topic for this issue – specifically, the culture of the different cuts traditionally used for these two different animals. The following are two quotes from a highly experienced chef whom I met a few years ago in a restaurant in the Ampezzo area, as we discussed how the special skills of a chef working in a hotel or restaurant with a classic cuisine are best revealed: *"...first we learn how to cut the hind quarters of veal – preparing the leg and the rack – and only then can we hone our skills with lamb and goat kid"* *"... you have to remember that, when working with the hind quarters of lamb to prepare the baron, saddle and crown roast, you need an expert hand – the hand of a classically trained hotel chef – as butchers use different cuts for all meats, including lamb"*.



Indeed, a professional chef worth his salt prefers to cut lamb precisely himself to achieve the desired cooking results, just as the maitre d' will carve a leg of lamb in front of the diner to show off his skill. Fortunately for the less ambitious, one can now purchase extremely precisely prepared semi-finished cuts of meat. One could say that the skill of a chef is expressed in his ability to cut precisely, cook to perfection and create ideal portions. And nothing brings these skills to the fore quite like using lamb and goat kid. Outside certain times of the year, these meats have fallen somewhat into disuse simply

because they are the unpretentious expressions of a typical regional cuisine. Let us now turn our attention to saddle of lamb – a cut consisting of two half saddles still joined together. In preparing this cut, the skill of the chef lies in folding and tying the soft flesh neatly underneath the saddle. Once this has been done, roasting and glazing become mere mechanical actions. The same mastery is needed to prepare the classic 'baron' of lamb or mutton, a favourite of aristocratic gourmets, consisting of the whole back and the two legs. Here too, trimming and biding are an art form. After roasting to perfection, the real spectacle begins when the carving chef creates portions in front of his prince. The English aristocracy has always been particular fond – and is still so – of the crown roast of lamb. This method of presentation is used with lamb, mutton and even veal. The procedure for this dish begins with preparing an entire rack as you would for a classic roast. The top 1.5 cm of the rib bones are trimmed and an inner cut made between the rib bones. The rack is then curved into a crown shape, with the loin side facing outward, and tied up. After roasting, the string is removed and the cavity in the centre filled with "pommes noisette" and "carotes vichy". Continuing in this vein, there is another classic cut that reveals the art and mastery of a great chef: "epigram of lamb". After boiling the lamb brisket, the meat is boned and pressed. Once cold, the pressed meat is cut into portions, breadcrumbed and browned in butter. The portions must be triangular or lozenge shaped, with a slight rhomboid appearance. Did you find any of all this confusing? These cuts only seem obscure because today's chefs – as good as they are – no longer prepare them and propose them in their menus.





di Sonia Re  
Direttore marketing e  
comunicazione A.P.C.I.

# La qualità in un sapore inconfondibile

Il sapore unico, la succosità, la tenerezza, il corretto calo di cottura sono gli indici di gradimento delle carni ovine. L'aroma nella carne è dovuto al tessuto adiposo, che è in grado di "intrappolare" aromi originati da altri composti chimici, per poi liberarli durante la cottura. Tra gli aromi, quello che caratterizza fortemente la carne ovina è quello detto "sheepmeat", cioè l'odore tipico della carne di ovini, a prescindere dalla loro età. Tale odore è stato individuato come quello che ne determina il mancato gradimento nei paesi a basso consumo pro-capite, come quelli dell'Europa continentale o gli Stati Uniti, e viceversa come il principale fattore di scelta nei paesi ad alto consumo di carne ovina, come Gran Bretagna, Australia e Nuova Zelanda. I consumatori italiani non gradiscono carni troppo grasse, eppure una moderata quantità di grasso, di mazzatura e sottocutaneo, conferisce alla carne alcune caratteristiche positive, come maggiore tenerezza, succosità, aroma e palatabilità. La presenza di un buon spessore di grasso sottocutaneo ha anche il positivo effetto di limitare la disidratazione della carne ovina quando essa viene congelata. Sembra che la migliore composizione della carne ovina, rispetto a quella bovina, sia dovuta ad una più bassa degradazione ruminale e ossidazione corporea. Non si può dire che la carne ovina sia una fonte privilegiata di acidi grassi insaturi indispensabili per la salute, ma ha comunque un buon equilibrio nella composizione di tali sostanze e, in zone a basso consumo pro capite di pesce, può apportare una quota consistente del fabbisogno in Omega 3, sempre all'interno di una dieta equilibrata. Considerando l'importanza che stanno assumendo i caratteri di qualità igienico sanitaria, è prevedibile una forte estensione della produzione "biologica" anche nel settore delle carni ovine. Il modo migliore per conoscere questo meraviglioso e versatile prodotto è sicuramente degustarlo: nei paesi mediterranei la carne proviene soprattutto da animali molto giovani, ed è cotta prevalentemente alla griglia o arrosto, nei paesi anglosassoni, invece, dato il consumo di

agnello di età più matura, se non di ovino adulto, è tradizionale il consumo dello stufato, con maggiore attenzione al condimento che non al sapore proprio della carne, e quindi con scarso apprezzamento per la carne di animali molto giovani. Renato Bernardi, responsabile della Delegazione Cuochi Lazio dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, ci suggerisce una delle ricette tipiche del suo territorio con protagonista indiscussa la carne ovina.



## Quality with an unmistakable flavour

The unique flavour, succulence, tenderness and limited weight loss due to cooking are what consumers prize most in mutton and lamb. The aroma of the meat comes from the fatty tissue, which captures the aromas of different chemical compounds and releases them during the cooking process. Of all its aromas, the unmistakable smell found in all sheep meat, regardless of age, is the most distinctive. This very smell is responsible for the meat's unpopularity in countries with low pro-capita consumption figures, such as the nations of continental Europe and the US, and, conversely, for its popularity in high consumption countries such as the UK, Australia and New Zealand. Italian consumers are not particularly fond of excessively fatty meat, yet a moderate quantity of subcutaneous fat and marbling lends the meat a number of desirable attributes, such as greater tenderness, succulence, aroma and palatability. Additionally, a healthy layer of subcutaneous fat is what limits dehydration in mutton and lamb when frozen. It would appear that the superior composition of lamb and mutton compared with beef is attributable to a lower degree of ruminal fermentation and oxidation within the body. While it would be exaggerating to say that mutton and lamb are superior sources of vital unsaturated fats, it is nonetheless true that they have a well balanced content of these nutrients, and that, in areas with a low pro-capita consumption of fish, they may contribute substantially towards achieving the recommended intake of Omega 3 – provided that they are consumed as part of a balanced diet. In light of the growing importance of hygiene and health in today's market, it is foreseeable that we will also see a significant proliferation of 'organic' products in the lamb and mutton segment. The best way to get to know this marvellous, versatile product, however, is to taste it: in Mediterranean countries, lamb comes mainly from very young animals and is predominantly grilled or roasted. In English speaking countries, however, where the meat comes from older lambs and even adults, stews are traditional, where the focus is more on the seasoning than on that of the meat itself. As a result, meat from very young lambs is not particularly popular in these countries. Renato Bernardi, director of the Lazio Delegation of the Italian Professional Cooks' Association, has suggested a typical recipe from his home region, in which lamb is the undisputed centrepiece:

### Costolette d'agnello alle nocciole e senape con tartare calda di patate e cicoria

**Ingredienti per 4 persone:** costolette di agnello n°12; nocciole tritate 30 gr; erbe fresche qb; pane cassetta g 100; senape rustica g 20; olio extravergine d'oliva qb; burro 30 g; sale pepe qb; patate cotte vapore g 200; cicoria cotta 200 g; aglio n°1 spicchio; pomodoro concassea cubetti n°1; pomodori ciliegia canditi n°4. Condire le costolette con sale e un velo di senape, passarle al pane cassetta decorticato, con le nocciole e le erbe (precedentemente miscelati dentro un cutter). Foderarne le ossa con della carta stagnola, dorarle dentro una padella con il burro, da ambo i lati, e terminare la cottura in forno preriscaldato a 160°.

**Per la tartare:** ridurre in dadini di 1 cm per lato le patate. Tranciare la cicoria in fili di 2 cm circa e saltarla in padella con olio, lo spicchio di aglio (in camicia), regolare di sale e unire le patate e i cubetti di pomodoro. Con l'apposito stampo comporre la tartare e mantenere in caldo. Sfornare le costolette eliminando la carta stagnola. Disporre nel piatto la tartare, adagiarvi sopra le costolette ben calde, guarnire con un pomodoro ciliegia candito e servire.



### Lamb chops with hazelnuts and mustard with a warm tartare of potato and endive

**Ingredients (serves 4):** 12 lamb chops; 30 g chopped hazelnuts; fresh herbs to taste; 100 g sliced white bread; 20 g wholegrain mustard; extra virgin olive oil as required; 30 g butter; salt and pepper to taste; 200 g steamed potatoes; 200 g cooked endive; 1 clove garlic; 1 diced tomato; 4 candied cherry tomatoes. Season the chops with salt and a thin layer of mustard, dip in breadcrumbs made from the white bread with the crust removed and mixed in the cutter with the hazelnuts and herbs. Wrap the exposed rib bone with foil, brown the chops on both side in a pan with butter, then complete cooking in a preheated oven at 160°C.

**For the tartare:** Cut the potatoes into 1 cm cubes. Slice the endive into 2 cm strips and sauté in the pan with oil and the garlic clove (in its paper jacket). Season to taste with salt and add the potatoes and diced tomato. Form the tartare with the special mould and keep warm. Take the chops out of the oven and remove the foil. Arrange the tartare on the plate, place the piping hot chops on top, garnish with one candied cherry tomato and serve.



Renato Bernardi



Minicooker, Srman

# Una nuova NIC in campo

**È** nata la Nuova NIC, che ricoprirà il mandato 2009-2012, in qualità di punta di diamante della Federazione Italiana Cuochi. Gli chef NIC rappresenteranno le berrette bianche d'Italia in tutte le maggiori competizioni, NAZIONALI ED INTERNAZIONALI, promosse dalla WACS. Avvenute le selezioni lo scorso autunno, presso la sede della Castalimenti di Brescia, si è costituito il seguente organigramma.

SENIOR CHEF	Tacchella Fabio	General manager nic
SENIOR CHEF	Tomasi Gianluca	Team leader nic
SENIOR CHEF	Momolo Fabio	Team coach nic
SENIOR CHEF	Valletta Marco	Public relation nic
SENIOR CHEF	Sangiovanni Matteo	Team chef cold cuisine
SENIOR CHEF	Semeraro Vito Antonio	Chef of cuisine
SENIOR CHEF	Vizzarri Nicola	Chef of cuisine
SENIOR CHEF	Nalon Gregori	Team chef junior team
SENIOR CHEF	Mancuso Fabio	Chef of cuisine
SENIOR CHEF	Di Lena Angelo Giovanni	Team chef hot cuisine
SENIOR CHEF	Antinori Paolo	Chef of cuisine
JUNIOR CHEF	Cappello Giovanni	Team chef junior team pastry
SENIOR CHEF	Marsetti Francesca	Chef of cuisine
SENIOR CHEF	Giannini Marco	Chef of cuisine
JUNIOR CHEF	Quattrococchi Mario	Chef of cuisine
JUNIOR CHEF	Marino Alessandro	Chef of cuisine
JUNIOR CHEF	Marino Marco	Chef of cuisine
SENIOR CHEF	Isoardi Emanuela	Chef pastry
SENIOR CHEF	Trentacosti Carmelo	Chef of cuisine
SENIOR CHEF	Raguni' Gaetano	Chef of cuisine
JUNIOR CHEF	Di Pinto Francesco Leonardo	Chef of cuisine
JUNIOR CHEF	Lorusso Giovanni	Chef of cuisine
JUNIOR CHEF	Magon Luca	Chef of cuisine
SENIOR CHEF	Sagramoso Marcantonio	Team coach junior team

La scelta di lavorare in equipe, costruita per competenze specialistiche, permetterà di avere chef maggiormente preparati su quelle che sono le tematiche proposte dai regolamenti della WACS. Molti sono gli appuntamenti in programma, a novembre 2010 si svolgeranno le Competizioni della Coppa di Lussemburgo, ma prima di allora molti saranno gli eventi che la NIC preparerà. Sono state scelte come location di qualità e di immagine le prestigiose maison del gruppo GB Hotels di Abano Terme, proprio per valorizzare quelle che saranno le filosofie di nuova tendenza riguardanti: una cucina salubre con ricette che esprimono il valore di una sana alimentazione e che sono rivolte ad una clientela che desidera conquistare un benessere a partire dalla tavola. Il progetto NIC e GB Hotel si integra a pieno titolo con la valorizzazione della tipicità territoriale e del made in Italy, così come, con il contributo delle nostre aziende sponsor Sirman, Lainox, Pasta Zara, MBM, gli chef NIC cercheranno di promuovere la cura e la scientificità del cuoco professionista, che lavora per regole e non per eccezioni. La cosa importante è che i nostri colleghi, gli amanti della buona tavola, i cordon bleu e tanti altri, potranno sempre seguirci nelle nostre iniziative, andando a consultare il nostro sito:  
[www.nazionaleitalianacuochi.com](http://www.nazionaleitalianacuochi.com).



## A new NIC in the field

The New NIC has been formed and will remain in office from 2009-2012, as the diamond tip of the Italian Chefs' Federation. NIC chefs represent the Italian white hats in all the main NATIONAL and INTERNATIONAL contests that are promoted by WACS. The selections were made last autumn in the Castalimenti offices in Brescia, and the new committee is the following.

The choice to work as a team combining the various specialised skills, will mean that the chefs are better prepared in all the various topics proposed by the WACS regulations. There are a lot of dates on the agenda and in November 2010 the Luxembourg Cup contests will be held, but NIC will be preparing many other events before then. For their quality and image, the prestigious halls of the GB Hotel in Abano Terme have been chosen to give that added value to the new philosophy regarding healthier cooking with recipes that express the value of healthy food addressed to clients who want to feel better,



beginning with the dining table. The NIC and GB Hotels project fits in perfectly with the restoration of value to typical dishes and Made in Italy in the same way that, with the contribution of our sponsors Sirman, Lainox, Pasta Zara and MBM, the NIC chefs will try to promote the care and scientific nature of a professional chef, who works by rules and not exceptions.

The most important thing is that our colleagues, lovers of good food, cordon bleu chefs and many more besides, will always be able to follow our initiatives by consulting our site:

[www.nazionaleitalianacuochi.com](http://www.nazionaleitalianacuochi.com).