

Magazine

The Evolution Of Cooking

Cultura Gastronomica/Alberghiera/ Turismo/Curiosità/Attualità

Nazionale Italiana DJ

VS

Nazionale Ristoratori Svizzera



A settembre ritorna "UNA GOCCIA PER LA VITA"



13° Edizione

Giugno 2020



Il Magazine:

Semestrale N° 12 Aprile
2020 - anno fondazione
2018

Stima lettori: 10.000

Editore:

Alessandro Cassaro

Comitato associativo:

Associazione Culturale
Cuochi Svizzera

Grafica e impaginazione

Alessandro Cassaro

Servizio Abbonamento:

rivista.accs@gmail.com

Contatti:

+41 78 819 81 75

+41 76 205 94 11

Calendario 2020

⇒ **24/6/2020 BERNA** dalle 10 fino 18
Incontro con gli associati e Aziende

⇒ **Settembre 2020 doppio appuntamento**
Ritorna **“UNA GOCCIA PER LA VITA”**
Bienne e in TICINO

⇒ **18/ottobre/2020 Festa Del Cuoco**
La manifestazione si svolge a BERNA

⇒ **27/28/29/novembre 2020 a BELLINZONA**
EXPO SUISSE GASTRONOMIE





Per maggiori informazioni potete chiamare allo

0041 (0) 78.819.81.75

scrivere a

info@associazionecuochisvizzera.com



Per maggiori informazioni potete chiamare allo

0041 (0) 78.819.81.75

scrivere a

info@associazionecuochisvizzera.com

Presidente: Salvatore Trovato



Per maggiori informazioni potete chiamare allo

0041 (0) 78.819.81.75

scrivere a

info@associazionecuochisvizzera.com

Stiamo cercando una Chef Lady



Per maggiori informazioni potete chiamare allo

0041 (0) 78.819.81.75

scrivere a

Skontotour.accs@gmail.com

Ricerchiamo delle figure per promo

Elisabetta Wibel– Lebiu

Ràcorbarino verde

Questa ricetta ha partecipato al primo step che mi portò a partecipare alla 4ª edizione del contest di MySocialRecipe e La Fiammante. La gara era dedicata al valore nutrizionale della migliore cucina, in equilibrio tra gusto e salute dal tema “Pasta ripiena .. ligh”. E’ stata la mia prima gara culinaria e sono riuscita a conquistare il premio di prima classificata. La ricetta a tema aveva come protagonista il pomodoro, qui nasce l’idea di creare, dare forma, colore e nome del Corbarino. Nella scelta del colore naturale ho dovuto escludere il classico pomodoro rosso, perché utilizzando nella mia pasta fresca artigianale solo colori naturali, questo non era possibile.

(per cinque persone)

Ingredienti per l’impasto:

- ⇒ 250 g semola di grano duro rimacinata, selezione “Trigu de Oro” Sardo Sole
- ⇒ 185 g di acqua a temperatura ambiente
- ⇒ un cucchiaino di spezia, curcuma
- ⇒ sale fino q.b.

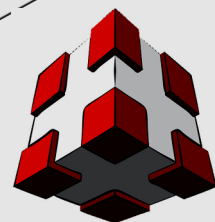
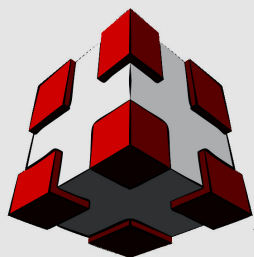
Ingredienti per il ripieno e condimento:

- ⇒ 200 g gorgonzola cremosa dolce latte
- ⇒ 100 g formaggio taleggio
- ⇒ 100 g formaggio grattugiato Grana
- ⇒ 2 barattoli di pomodorini non pelati interi, La fiammante
- ⇒ un petalo di cipolla bianca
- ⇒ uno spicchio d’aglio in camicia
- ⇒ q.b. olio extravergine di oliva
- ⇒ q.b. sale fino



Preparazione: In una ciotola in terracotta panciuta, versiamo tutti gli ingredienti, la semola, l’acqua a temperatura ambiente, la spezia curcuma ed un pizzico di sale. Impastiamo con le mani all’interno della ciotola per un dieci minuti e poi sul piano di lavoro. Lavoriamo energicamente per altri dieci minuti, dovrà essere bella liscia, omogenea ed elastica. Ora ha bisogno di una mezz’oretta di riposo prima di creare le sfoglie per i ravioli, chiudiamo l’impasto all’interno di un sacchetto per alimenti e mettiamo a riposo in un posto fresco ed asciutto. Prepariamo nel frattempo il ripieno e il condimento. In una ciotola panciuta in vetro versiamo tutti i formaggi precedentemente tagliuzzati in piccoli pezzettini con un coltello, il gorgonzola ed il taleggio e solo alla fine il grana grattugiato. Amalgamiamoli per bene fra loro e formiamo un panetto che faremo riposare in frigorifero. Mettiamo a cuocere il sugo di pomodoro con un petalo di cipolla bianca, uno spicchio di aglio in camicia, un filo di olio extravergine di oliva e il sale. Il basilico lo aggiungeremo solo a fine cottura. Quando il sugo sarà pronto lo frulliamo con un frullatore ad immersione insieme al basilico. Riprendiamo in mano il nostro impasto, prepariamo le sfoglie, devono essere sottili, incidiamole con un coppa pasta dalla forma di cilindro e creiamo tanti cerchi. Mettiamo al loro interno un cucchiaino di formaggio e chiudiamo con la famosa chiusura a spiga tradizionale dei famosissimi Culurgiones Sardi. Con una leggera pressione tra il pollice e l’indice diamo la forma del pomodoro. Mettiamo sul fuoco una capiente pentola colma di acqua, appena inizia il bollore versiamo il sale e successivamente i ravioli. Appena saranno tutti saliti a galla vanno scolati dopo due, tre minuti di cottura. Mettiamo al centro del piatto un bel mestolo di sugo bollente, adagiamo cinque ravioli, alcune foglie di pasta per il decoro, a piacere qualche scaglia di formaggio, serviamo.





Per tutte le aziende interessate a partecipare alla

Expo Suisse Gastronomie 2020

Con

campionato **Suisse Chef Gastronomie**

&

campionato **Suisse Pizza Gastronomie**

&

campionato **Suisse Barman Gastronomie**

27/28/29 novembre 2020 Bellinzona

Per maggiori informazioni

Segreteria: +41 78 819 81 75 -

exposuissegastronomie@gmail.com

segreteria@exposuissegastronomie.com

Associazione Cuochi Canton Berna

Associazione Cuochi Cantone BERNA



Chef: Filippo Mulè

Associazione cuochi canton BERNA

Comitato 2020/2024

Presidente:

Mulè Filippo

Vice presidente:

Favorito Luigi

Vicario

Mario Pino Menna

Segretaria

Enza Landi

Tesoriere:

Olga Stetsenko

Consiglieri:

Mauceri Luciano

Consigliere:

Doro Nicola

Consigliere:

Giacalone Vincenzo

Consigliere:

Salvatore Trovato

**Associazione Cuochi Canton
BERNA**

A.C.C.B.

Orario di apertura settimanale

Dal lunedì al venerdì

Dalle 8:30 fino 10:30

Dalle 14:30 fino le 17

Contatto e-mail :

accs.berna@gmail.com

Contatto telefonico :

0041 (0) 76 455 08 73

Nei mesi successivi verranno inseriti le sezioni cantonali per un servizio migliore ai soci, ai sponsor, agli amatoriali della categoria



I LIBRI GIOIELLO
DI SARDEGNATAVOLA



La Pasta Fresca Artigianale **New Style**
Tradizione e Innovazione
DI ELISABETH WIBEL



giorgio ariu editore

info@giacomunicazione.it

Casa Vinicola Pietro Nera S.R.L.

Sede commerciale
Via Stelvio 40/a
23030- chiuro (SO)

email: info@neravini.com

Tel.: **+39 0342 482 631**



Claudio Coletta

Sales Manager for Switzeland

Contatto diretto : +39 347 139 14 45

Email: c.coletta@oleariasangiorgio.it

www.oleariasangiorgio.it

Mi ASSOCIO anch'io
ora anche **ON LINE**

La tradizione a tavola

Risotto agli spinaci e Citronette



Ingredienti:

- Ingredienti per 4 persone
- 350 gr. di riso
- 300 gr. di spinaci
- 1 cipolla
- 1 porro
- 2 litri di brodo
- 1/4 di bicchiere di limone Verdicello secco
- 1 limone verdello non trattato
- 20 gr di grana
- 20 gr. di margarina
- 4 cucchiaini di olio
- Sale e Pepe

Procedimento:

Presentazione

Il risotto agli spinaci e citronette è un piatto che viene gustato solitamente nel periodo invernale. In grado di scaldare il corpo ed il cuore con il suo sapore di Sicilia.

Preparazione:

Mondate gli spinaci avendo cura di lavarli per bene, scolateli e tritateli grossolanamente.

In una casseruola scaldate 2 cucchiaini di olio con la margarina e rosolate la cipolla ed il porro sbucciati e tritati finemente.

Aggiungete gli spinaci, mescolate e lasciate insaporire nel condimento per una decina di minuti a fuoco basso.

Unite il riso mescolandolo e facendolo rosolare sino a farlo tostare e, quando il fondo cottura sarà asciugato, spruzzate il Verdicello facendolo evaporare.

Bagnate con due mestoli di brodo caldo, salate e pepate a piacimento. Aggiungete il brodo un poco alla volta avendo cura di farlo assorbire lentamente al riso.

Alcuni minuti prima di terminare la cottura, allontanate la casseruola dal fuoco e condite con una citronette preparata emulsionando l'olio rimasto col succo di verdello.

Aggiungete il grana grattugiato, mescolate velocemente e mantecate il risotto agli spinaci e citronette un paio di minuti e poi servitelo al tavolo molto caldo.



la nostra passione
una sola APP


scarica gratis



Sponsor Associativo



www.mcinox.ch
 info@mcinox.ch
 +41 76 803 61 70




NUOVA APERTURA?
 "BETTER CALL MCINOX"

INIZIA DALLA CUCINA CON UNA GRANDE OPPORTUNITA'!


MCINOX PUO' FORNIRTI TUTTO IL NECESSARIO A PARTIRE DALLA CONSULENZA E PROGETTAZIONE GRATUITA.

SCONTO DEL 20% PER TUTTI I MEMBRI DELLA ASSOCIAZIONE CUOCHI ITALIANI IN SVIZZERA

CHIAMA O SCRIVICI!





www.mcinox.ch
 info@mcinox.ch
 +41 768036170




RENDI UNICO IL TUO DRINK
 Sistema di sanificazione e refrigerazione bicchieri:
 Pochi istanti per ghiacciare il bicchiere
 Rendendo la presentazione spettacolare e la bevanda sempre fresca.
 Vuoi saperne di piu'?

Contattaci

www.mcinox.ch




SOGLI DI APRIRE UNA ATTIVITA' NEL CAMPO DELLA GASTRONOMIA?

VUOI TRASFORMARE LA TUA PASSIONE PER LA CUCINA IN UNA ATTIVITA' PROFESSIONALE?

HAI GIA UN RISTORANTE MA VORRESTI RIFARGLI IL LOOK?

MCINOX PUO AIUTARTI A REALIZZARE I TUOI PROGETTI:

Partendo da una consulenza gratuita siamo in grado di seguirvi passo per passo nella realizzazione del tuo progetto professionale, con consigli mirati, sopralluoghi, scelta del materiale, e progettazione del tuo locale ideale.



Qualità inossidabile

www.mcinox.ch
 mc.inox304@gmail.com
 info@mcinox.ch

+41 768036170



Associazione Cuochi Cantone GRIGIONI



Ivan Belleri

**Associazione cuochi canton
Grigioni
Comitato 2020/2024**

Presidente:

Ivan Belleri

Vice presidente:

Giuseppe Carboni

Segretaria/tesoriere:

Lara Bellotti

Consiglieri:

Ferruccio Re

Consigliere:

Giuseppe Perillo

Consigliere:

Luca De Giorgio

**Associazione Cuochi Canton
Grigioni**

A.C.C.G.

Orari di apertura settimanale

Dal lunedì al venerdì

Dalle 8:30 fino 10:30

Dalle 14:30 fino le 17

Contatto e-mail :

ascs.grigioni@gmail.com

Contatto telefonico :

+41 76 68 64 900

Nei mesi successivi verranno inseriti le sezioni cantonali per un servizio migliore ai soci, ai sponsor, agli amatoriali della categoria





Se sei interessato scrivi a:
skontotour.accs@gmail.com

Lo skontotour è una tessera che permette di avere sconti giornalieri nei vari punti vendita convenzionati.

Questa strategia si è rivelata vincente per i possessori della carta che ricevono lo skonto ed invece per i negozianti la possibilità di aumentare la clientela.

Lo skontotour appartiene a tutte le categorie e soprattutto, musei, cinema e teatri, ecc.

Rendilo anche tu !!! Utile e speciale

Lo skontotour si rivolge agli

- Amanti dello shopping
- Ai negozianti per migliorare la clientela
- Ristoratori che acquistano dalle aziende fornitrici
- Skontotour viaggi
- Skontotour hotel
- Possibilità di personalizzare la tessera skontotour
- E tanto altro.



Per maggiori informazioni contattate a:

skontotour.accs@gmail.com

Il ricavato dai servizi Skontotour verranno impiegati a eventi, manifestazione, destinare una parte delle entrate per la beneficenza.

Questo progetto è interamente **Made in Swiss**



Tartufo Estivo Tuber Aestivum Vitt

ORIGINE : ITALIA

PEZZATURA : +20gr

DESCRIZIONE: Prodotto qualità Extra, lavato.

SPEDIZIONE: Corriere espresso 24/48h



SCALA SCONTI

Kg 0,550 € 180,00

Kg 1,100 € 150,00

Kg 2,100 € 130,00

Kg 3,100 € 110,00

Kg 4,100 € 100,00

Kg 5,100 € 100,00

Kg 10,100 € 85,00

Kg 11,100 e più € 80,00

La nostra Azienda ha deciso di riconoscere uno sconto 20% per tutti gli associati Fic sui prodotti conservati (olio, burro etc) ed il 5% del valore di ogni ordine alla delegazione di appartenenza come sostegno concreto alla ripartenza.

Per info e Ordini

Direttore Commerciale Italia Luca Landucci
lucalanducci@bscovivo.it

Ufficio Vendite Italia :

Virginia Lumachi venditeitalia@bscovivo.it
Whatsapp 3317520434

Direttore Commerciale Export Silvia Landucci
silvialanducci@bscovivo.it

Ufficio Export

Sara Brunacci commerciale@bscovivo.it
Whatsapp +393317536972
Inglese, Spagnolo, Francese

Francesca Nofri export@bscovivo.it
Whatsup +393317536973
Tedesco, Inglese, Spagnolo

Rivista Magazine Online



The

Evolution

of

Cooking



Tartufo Estivo Tuber Aestivum Vitt

ORIGINE : ITALIA
PEZZATURA : +20gr
DESCRIZIONE: Prodotto qualità Extra, lavato.
SPEDIZIONE: Corriere espresso 24/48h



SCALA SCONTI

Kg 0,550 € 180,00
Kg 1,100 € 150,00
Kg 2,100 € 130,00
Kg 3,100 € 110,00
Kg 4,100 € 100,00
Kg 5,100 € 100,00
Kg 10,100 € 85,00
Kg 11,100 e più € 80,00

La nostra Azienda ha deciso di riconoscere uno sconto 20% per tutti gli associati Fic sui prodotti conservati (olio, burro etc) ed il 5% del valore di ogni ordine alla delegazione di appartenenza come sostegno concreto alla ripartenza.

Per info e Ordini

Direttore Commerciale Italia Luca Landucci
lucalanducci@boscovivo.it

Ufficio Vendite Italia :
Virginia Lumachi venditeitalia@boscovivo.it
Whatsapp 33 175 20434

Direttore Commerciale Export Silvia Landucci
silvalanducci@boscovivo.it

Ufficio Export
Sara Brunacci commerciale@boscovivo.it
Whatsapp +393317536972
Inglese, Spagnolo, Francese

Francesca Nofri export@boscovivo.it
Whatsup +393317536973
Tedesco, Inglese, Spagnolo



Nasce la linea BRAGARD per FIC

Boscovivo: sponsor Delegazione F.I.C. Svizzera

Associazioni cantonali

Cantone	Sigla	Presidente	Telefono	Ass. aderenti	Email
Ticino	TI	Alessandro Cassaro	+41 76 205 94 11	Sede centrale AccS	presidenza.accs@gmail.com
Berna	BE	Filippo Mulè	+41 76 455 08 73	Accb.berna	accs.berna@gmail.com
Grigioni	GR	Ivan Belleri	+41 76 686 49 00	AccG Grigioni	Accs.grigioni@gmail.com
Uri	UR				
Svitto	SZ				
Obvalden	OW	Giuseppe Amplo			
Nidvaldo	NW				
Lucerna	LU				
Zurigo	ZH				
Glarona	GL				
Zugo	ZG				
Friburgo	FR				
Soletto	SO				
Basilea città	BS				
Basilea Campagna	BL				
Sciaffusa	SH				
Appenzello Esterno	AR				
Appenzello Interno	AI				
San Gallo	SG				
Argovia	AG				
Turgovia	TG				
Vaud	VD				
Vallese	VS				
neuchatel	NE				
Ginevra	GE				
Giura	JU				

Per la crescita associativa siamo alla ricerca
nuovi responsabili cantonali

Inviare email: presidenza.accs@gmail.com



#RIPARTIAMOINSIEME

Da qualche giorno siamo nella fase 2 dell'emergenza covid19, nessuno di noi avrebbe mai immaginato di vivere una situazione come quella che si è delineata a partire dal 21 febbraio 2020.

La nostra azienda ha quindi pensato di proporre a tutti i soci Fic la possibilità di acquistare a condizioni estremamente vantaggiose, i nostri prodotti con la possibilità anche di personalizzazione :

Di seguito alcuni esempi dell'offerta valida a partire dal 18 Maggio 2020 al 10 Luglio 2020

PROD.	SALSE	CONF	TMC	PESO	DOSI	PREZZO UNITARIO	OFFERTA	COSTO PER PORZIONE
056007	Salsa con Tartufi bianchetti 5%	1X6	4 anni	gr. 90	4 - 5 persone	€ 6,50	€ 5,20	€ 1,30- 1,04
056106	Salsa con Tartufi bianchetti 5% -	1X6	4 anni	gr. 180	8 - 9 persone	€ 11,30	€ 9,04	€ 1,13 -1,00
056168	Salsa con Tartufi bianchetti 5%	1X3	4 anni	gr. 290	12-15 persone	€ 18,00	€ 14,40	€ 1,20-0,96
056182	Salsa con Tartufi bianchetti 5%	1X3	4 anni	gr. 500	20- 25 persone	€ 27,45	€ 21,96	€ 1,02 - 0,88
			4 anni					
081252	Tartufata senza porcini e olive con 5% Tuber Aestivum Vitt.	1X6	4 anni	gr. 200	8-9 persone	€ 6,80	€ 5,44	€ 0,68 - 0,60
081269	Tartufata senza porcini e olive con 5% Tuber Aestivum Vitt.	1X3	4 anni	gr. 500	20-25 persone	€ 15,90	€ 12,72	€ 0,64 - 0,51

BOSCOVIVO TARTUFI ica srl via dei Boschi 34, loc. Badia al Pino 52041 Arezzo. www.boscovivo.it +39 0575 1787466



Fondazione “Casa Martini” Locarno

Centro sociale di prima accoglienza
Via Vallemaggia 26 - 6600 Locarno

fra Martino Dotta, Direttore
(Cell. +41 79 303 61 09 – E-mail: martino.dotta@cappuccini.ch)

Donazioni possono essere effettuate sul seguente conto postale:

Fondazione Francesco per l'aiuto sociale,

6963 Cureggia, CCP 69-591218-5 (IBAN: CH22 0900 0000 6959 1218 5).



Targa Pizza D'Autore

Richiedi le info per la
CERTIFICAZIONE della tua Pizzeria
“con prodotti made in Italy”

rivista.accs@gmail.com



Targa Cucina D'Autore

Richiedi le info per la
CERTIFICAZIONE della tua Pizzeria
“con prodotti made in Italy”

rivista.accs@gmail.com



Formazione e Alta Formazione

AccS - Fic Svizzera

Organizza corsi formativi nei vari cantoni presenti

Per maggiori informazioni

Scrivi a: info@associazionecuochisvizzera.com

