

COOKING Evolution

Magazine digitale

n. 06/2021



Cultura Gastronomica / Alberghiera / Turismo / Curiosità / Attualità



Manuela Clemenza



R | RISTORFOODS
Pasticceria

CORSO DI PASTICCERIA PER LA RISTORAZIONE
CON RICETTE DI MANUELA CLEMENZA

Rivista Online

Alessandro Cassaro/ideatore Cooking Evolution



Numero 16

Dicembre 2021

Tiratura online 8000 contatti

Responsabile rivista

Alessandro Cassaro

Comitato rivista online

Associazione Cuochi Svizzera

Grafica e impaginazione

Alessandro Cassaro

Denise Nobile

Sede Cooking Evolution

Via Gian Gaspare Nessi 3

6600 Muralto CH - TI

Tel. 0788198175

rivista.accs@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com

RIVISTA
NEWS
NEWS

on-line

Associazione Culturale Cuochi Svizzera

CUOCHI SVIZZERA

Publicità e inserzioni

GRATIS

PER RILANCIARE LA GASTRONOMIA

Promo per te!!

4 uscite in omaggio!

- FAI CONOSCERE IL TUO RISTORANTE O LA TUA AZIENDA
- PUBBLICA LA TUA RICETTA + LA TUA BIOGRAFIA
- POSSONO ADERIRE ALLE INSERZIONI TUTTE LE CATEGORIE, NON SOLO GASTRONOMIA
- INSERISCI IL TUO ANNUNCIO PER CERCO/OFFRO LAVORO O

RIVISTA.ACCS@GMAIL.COM

INFO@ASSOCIAZIONECUOCHISVIZZERA.COM

WWW.ASSOCIAZIONECUOCHISVIZZERA.COM



Stop allo spreco alimentare

Uniti possiamo vincere il problema dello spreco alimentare

Ristoranti/Pizzerie, riconosciute Guida d'Autore



Hotel/Restaurant und pizza PIZ ELA

Veja Alvra, 43
7482 Bergün/Bravuogn
Recapito: 081 407 23 23
Email: info@pizela.ch



CPBistrot da Stefy Bordogna

Via Val Barberina 3
6807 Taverne
Recapito: +41 (0) 91 930 963 76
Email: stefania.bordogna@cpbistrot.ch



Ristorante/pizzeria Al Monastero



Via Dorfstrasse 2
6390 Engelberg
Recapito: +41 041 637 27 77
Email: info@almonastero.ch
Sito: www.almonastero.ch



Banf's bar restaurant

Via Dal bagn 5
7500 St. Moritz
Recapito: +41 81 833 25 79
Email: info@banfisbar.ch
Sito: www.banfisbar.ch



Siamo ben lieti di far visita nel vostro locale e accertare

L'autenticità dei prodotti autoctoni presenti nel vostro menu, per accedere alla Guida d'Autore

Marchio Svizzero

Dipartimenti AccS



Dipartimento: Istituzionale AccS

Alessandro Cassaro

accs.istituzionale@gmail.com

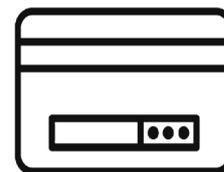
www.associazionecuochisvizzera.com

Dipartimento: Associativo AccS

Giovanni Becu Pireddu

accs.associativo@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com



Dipartimento: Corsi & Formazione AccS

Gianluca Comai

accs.formazione@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com

Dipartimento: Project & Marketing

Denise Nobili

accs.marketing@gmail.com

www.associazionecuochisvizzera.com





www.panificiociarly.it

*Natale
in arte Ciarly*

Classico (uvetta, arancia e cedro canditi)

Uvetta

Albicocca candita e cioccolato bianco

Pere candite e cioccolato fondente

Amarena candita e cioccolato bianco

Scorzoni di arancia e cioccolato fondente

Ai tre cioccolati (latte, fondente, bianco)

Nocciola e cioccolato latte

Caffè e cioccolato bianco

Caffè e cardamomo

Dolce ricorrenza al cioccolato fondente senza lattosio

Pistacchio lucano

Dattero e melograno

**gr.750
kg.1**

Panettone Ciarly
A LIEVITAZIONE NATURALE
7 REALIZAZIONI UNICHE
Dolce Ricorrenza & Pistacchio

NOVITÀ

NOVITÀ



Giacca ufficiale

Cuochi Svizzera

Offerta Associativa per i soci AccS 2022

⇒ Giacca ufficiale socio 2022 **60.– chf**

⇒ Tessera 2022 + giacca ufficiale **120.– chf**

Compreso nome e cognome

Compreso la spedizione in tutta Svizzera

MD&P Professional Print S.A.

Via Ciani 14, 6900 Lugano

Referente responsabile vendite

Carmine Ferrara

vendita@mdpsa.ch

md&p professional print S.A. ● ● ●

● ● ● *La pubblicità prende forma*

Partner dell'Associazione Cuochi Svizzera



ingross
Innovative Gastro-Technik

Sponsor per la SVIZZERA

⇒ Via principale 13A, CH 7742 Poschiavo

⇒ Email: info@ingross.ch

⇒ tel: 081 834 62 34



Stop allo spreco alimentare

Oggi parleremo di un grande fenomeno planetario che riguarda lo spreco alimentare sia a livello domestico che professionale. Il problema è vasto ma nello stesso tempo complesso, per chi produce cibo, fino alla distribuzione e per finire al consumo quotidiano.

Allora come evitare questo spreco alimentare ?

Basta avere un po' di buon senso e consapevolezza nell'utilizzare i singoli ingredienti, essere consapevoli che lo scarto molte volte si può riutilizzare formando ricette da consigliare. Quando si decide di sedersi a tavola molte volte esageriamo con le quantità nel piatto, e ci accorgiamo che la rimanenza va buttata, un consiglio è di utilizzare delle quantità piccole che possono essere rimpiazzate nuovamente, con la rimanenza si può utilizzare il giorno successivo.

Alcuni consigli:

- ⇒ Prima di fare la spesa controllate il frigo per evitare che il cibo vada in scadenza.
- ⇒ Fare attenzione come conservare gli alimenti in frigo.
- ⇒ Create delle ricette con gli ingredienti a disposizione, e di essere più creativi.
- ⇒ Quando si decide di prendere un prodotto in promozione e rigorosamente si guarda la data di **scadenza** e **consumare preferibilmente entro**, questo è una delle cause dello spreco di cibo.

Fate tesoro di creare ricette divertenti e creativi fino all'obiettivo di dire

Stop allo spreco alimentare

Vuoi pubblicare sulla rivista COOKING EVOLUTION la tua ricetta speciale, un piatto della tradizione, una tua specialità o altro? Mandala a: rivista.accs@gmail.com

RISTORFOODS
S W I T Z E R L A N D

Chef: Andrea Cavallasca

Sinfonia dei sapori, creatività, innovazione per i veri intenditori del palato



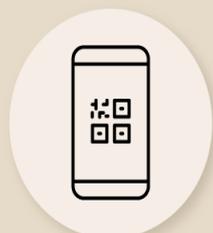
BISTROT

da Stefy Bordogna

RISTORANTE - BAR

Coronavirus: il Consiglio federale rafforza i provvedimenti 17.12.2021

Dal 20 dicembre, in tutta la Svizzera:



Inasprimento dell'obbligo del certificato al chiuso

Cultura, tempo libero, sport, ristoranti, manifestazioni



Dove non sono applicabili l'obbligo della mascherina e l'obbligo di consumare stando seduti (p.es. discoteche, piscine coperte, bar, attività sportiva intensa, musica con strumenti a fiato)

All'aperto: manifestazioni con più di 300 persone



3G Persone vaccinate, guarite o con test negativo

2G Persone vaccinate o guarite

2G+ Persone vaccinate/guarite negli ultimi 4 mesi, o persone vaccinate/guarite con test negativo

🪑 Obbligo di stare seduti durante le consumazioni



Incontri in famiglia o tra amici

10 Al massimo 10 persone, se almeno uno dei presenti non è né vaccinato né guarito



Al chiuso, al massimo 30 persone (2G)



All'aperto, al massimo 50 persone



Obbligo del telelavoro

Dove non è possibile: obbligo della mascherina se è presente più di una persona

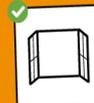


Obbligo della mascherina nelle scuole del livello secondario II

In diversi Cantoni vigono regole più severe



Ridurre al minimo i contatti



Ventilare regolarmente



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra
Swiss Confederation

Bundesrat
Conseil fédéral
Consiglio federale
Cussegl federal
Federal Council

Uniti possiamo farcela

Cuochi Svizzera raccomanda di seguire le regole per uscircene prima possibile



io mi associo

ALLA GRANDE FAMIGLIA DEI CUOCHI SVIZZERA

2022



Una tessera
TANTI VANTAGGI PER TE!

QUAL'È IL VANTAGGIO DI ESSERE SOCIO ACCS?

SOCIO BASE (AMATORIALE)

(TESSERA PLASTIFICATA + ADESIVO ACCS + RIVISTA ONLINE + SKONTOTOUR + CONSULTARISTO)

35.-

SOCIO ATTIVO (CUOCO/A)

(TESSERA PLASTIFICATA + ADESIVO ACCS + PERGAMENA ASSOCIATO 2021+ RIVISTA ONLINE + SKONTOTOUR + CONSULTARISTO + SCONTO PER FORMAZIONE ACCS)

65.-

SOCIO ATTIVO PLUS (CUOCO/A)

(TESSERA PLASTIFICATA + ADESIVO ACCS + GIACCA UFFICIALE ACCS + PERGAMENA ASSOCIATO 2021 + PUBBLICAZIONE RIVISTA ONLINE + SKONTOTOUR + CONSULTARISTO + SCONTO PER FORMAZIONE ACCS)

120.-



- PARTECIPA A TUTTE LE INIZIATIVE ACCS E CANTONALI
- PARTECIPA AI CONCORSI O COMPETIZIONI PROMOSSI DALL'ACCS
- INGRESSO GRATUITO ALLA FIERA EXPO SUISSE GASTRONOMIE
- SCONTO SU ABBIGLIAMENTO
- ACCEDI ALLA CONSULTARISTO & SKONTOTOUR
- ACCEDI ALLE AREE RISERVATE SUL SITO ACCS
- ACCEDI AI CORSI DI FORMAZIONE E ALTA FORMAZIONE
- AGEVOLAZIONE PER NUOVI SERVIZI DI GRAFICA PER IL TUO LOCALE

e non finisce qui ...

SOCIO ATTIVO SCHOOL PROFESSIONAL PIZZA SWISS (SPPS)

(TESSERA PLASTIFICATA + ADESIVO ACCS + PERGAMENA SOCIO 2021 + PUBBLICAZIONE RIVISTA ONLINE)

65.-

SOCIO ATTIVO SALA & BAR

(TESSERA PLASTIFICATA + ADESIVO ACCS + PERGAMENA SOCIO 2021 + PUBBLICAZIONE RIVISTA ONLINE)

65.-



BASILIA

GUSTO & CULTURA



LA VINCITRICE DEL CONCORSO “EMERGENTI PARTY 2021” ALL'IRCA ACADEMY DI MILANO DEBORA VELLA

Come e nato la tua passione verso la pasticceria?

Ho sempre lavorato nell'azienda di famiglia, al ristorante Bovo Marina che all'epoca si chiamava Solero, da lì ho finito gli studi scolastici, conseguendo il diploma alberghiero, appena ho finito gli studi ho iniziato una accademia a Roma che si chiama Italian chef Accademy, finita l'accademia ho frequentato uno stage all'interno del ristorante Torto Matto che si trova vicino al Vaticano dove ho fatto pasticceria per la ristorazione, successivamente sono tornata giù in Sicilia nel ristorante che è stato acquistato dallo chef Giancarlo Perbellini ed ho iniziato a lavorare per lui. Durante l'inverno siccome ci sono pochi lavori giù, ci siamo trasferiti a Verona per un periodo di formazione che doveva durare tre mesi con uno chef e lì ho iniziato il mio percorso nella Dolce Locanda di Giancarlo Perbellini, da lì ho deciso di non tornare giù e di continuare nella pasticceria come lady chef e sono passati due anni e mezzo sempre nella Dolce Locanda.

Le tue aspirazioni nel futuro?

Nel futuro prossimo ritornerò in cucina, inizierò nuovamente con la pasticceria da ristorazione perché al momento sto facendo pasticceria da laboratorio che abbiamo un grande laboratorio di produzione ed io mi occupo di produzione, cambierò datore di lavoro e quindi torno in cucina, spero di fare un percorso in cucina anche perché è una parte che mi appassiona tanto e spero un giorno di poter aprire un ristorante tutto mio.

Un giorno vorrebbe essere titolare di un suo ristorante?

Absolutamente sì, il mio obiettivo è di avere un ristorante con un laboratorio all'interno di pasticceria.

Dopo il suo percorso gastronomico, ha mai pensato di ritornare nel suo paese?

Dopo aver fatto varie esperienze, il ritorno a casa è sempre una grande emozione ed è il sogno un po' di tutti.

Cosa le ha insegnato nel periodo della pandemia?

La pandemia mia ha insegnato di non lasciare nulla al caso sia a livello lavorativo che occupazionale nel senso che prima di fare una decisione anche sul mondo lavorativo oggi giorno bisogna pensarci su tantissimo, come ad esempio su di me, di aver deciso di cambiare completamente e passare nuovamente in cucina dove è stato un periodo che mi ha portato di fare tantissime prove e lasciato il tempo soprattutto per fare delle prove che ti stimola con nuovi sapori, nuove idee, per me è stato un modo per studiare e approfondire la mia professione.

Se dovesse tramettere la sua professione?

Sarebbe sicuramente una buona strada, ma capisco che alla mia età che ne ho 22 anni sono troppo giovane ed ho molta strada davanti a me prima di iniziare a fare consulenza, ma sicuramente sarà uno dei miei obiettivi, riuscire a condividere tutto quello che ho imparato e dare una mano a chi vuole iniziare a migliorare e soprattutto dare un'impronta importante nei ristoranti.

Cosa diresti agli aspiranti pasticceri?

Sicuramente direi che ci vuole tanta passione e tanta volontà e non arrendersi in questo mestiere molto duro e impegnativo a 360 ° come, ad esempio, rinunciare le feste con amici e parenti, per il semplice fatto che è un mondo che può dare tantissimo, però a mio avviso dovrete vederlo come una passione e non come un lavoro.

Quale pensiero ti poni quando scelgono il tuo dessert?

Il mio pensiero è sicuramente, vado un attimo in crisi perché ovviamente parliamo di prodotti, magari il gusto è molto soggettivo, a chi può piacere a chi meno, però guardo molto sul bilanciamento di acidità e di dolcezza, spero sempre che venga apprezzato, curare sempre l'aspetto iniziale e le consistenze delle singole pietanze.

Hai mai rivisitato una ricetta?

Sì, il dolce che ho appena vinto, ho portato al concorso una ricetta storica veronese che è una torta da forno, praticamente ho stupido tutti i giudici, conquistandoli con una torta di riso realizzata con una frolla al cacao, riso cotto nel latte aromatizzato con cardamomo.

Dipartimento formazione e alta formazione

Responsabile : chef Gianluca Comai

Associazione Cuochi Cantone Grigioni

Presidente: Ivan Belleri



Corso di pasticceria

29 nov 2021 St.Moritz

Formatrice: Manuela Clemenza

Pasticceria Ispirazionale
Tecniche Pratiche tra innovazione e tradizione

CORSO 29 NOVEMBRE

- Prima parte 9:00/13:00 h
- Pausa pranzo 13:00/14:00
- Seconda parte 14:00/17:00

ISCRIZIONE ON LINE

- chf. 35.- per i soci pranzo non compreso
- chf. 60.- per i non soci pranzo non compreso

Sede: BANFIS BAR
Via Dal Bagn 5
7500 St. Moritz

Docente: Manuela Clemenza Pasticciera

35.-
QUOTA CORSO SOCI
CHF. 60.- NON SOCI

WWW.ASSOCIAZIONECUOCHISVIZZERA.COM
info@associazionecuochisvizzera.com



Global pesca SA



Food Service

Dal 1912 al Vostro fianco



1
Famiglia



2
Aziende



40
Venditori



8
Linee di prodotto



110
Dipendenti



40
Mezzi di proprietà a
temperatura controllata

Il Gruppo Globalpesca è leader nella lavorazione e nella distribuzione di prodotti alimentari destinati alla ristorazione.

Presente sul mercato da oltre cento anni, ha costruito nel tempo una forte identità di territorio, servizio e relazione con gli operatori del settore.

La famiglia Ruffoni, da sempre, guida il Gruppo nel rispetto dei valori della radicata tradizione culinaria del territorio, senza mai trascurare, tuttavia, l'innovazione anche di nicchia, da cui traggono ispirazione gli Chef nell'ideazione dei loro piatti.

Un'attenzione particolare è riservata alla gamma del pesce fresco, linea di prodotti da cui Globalpesca ha avuto origine e nella quale può esprimere grande esperienza e professionalità.

Oggi il Gruppo rifornisce in maniera puntuale, affidabile e competente, oltre 4.000 cucine attraverso una linea completa di prodotti Food (congelato, fresco, secco) e non Food.

La vocazione innovativa, l'attenzione al cambiamento delle esigenze della ristorazione e la focalizzazione sul futuro, capitalizzando il presente ed il passato, sono da sempre i valori strategici che hanno contraddistinto il Gruppo Globalpesca. Segno tangibile dello spirito innovativo che ha dato il via ad una nuova era e ad un nuovo modo di gestire il business è Smarter, sistema completamente automatizzato di controllo delle operazioni di movimentazione e spedizione della merce.

Nel 2017 la formula vincente consolidata in Italia è stata replicata in Svizzera, per portare a tutti i clienti qualità e servizio eccellenti.



5
Generazioni



110
Anni di attività



4.000
Clienti



3.500
Referenze



2.000.000
Colli spediti in un anno



270.000
Consegne in un anno



CUCINIAMO INSIEME

Pappardelle al ragu di cinghiale

Rubrica a cura di **Alessandro Cassaro**

Ingredienti

- 400 gr pappardelle
- 1 n° cipolla
- 2 gambi sedano verde
- Q.b. prezzemolo
- 400 gr cinghiale (polpa)
- 2 n° carote
- 400 ml vino rosso corposo
- 2 spicchi aglio
- olio extravergine d'oliva
- Sale & pepe q.b.



Procedimento

Per preparare le pappardelle al ragu di cinghiale iniziate dalla realizzazione del condimento. Spuntate e pelate la carota con un pela verdure, private anche il sedano dei filamenti più esterni e mondate sia l'aglio che la cipolla. Lavate e tritate finemente il tutto, tenendo da parte l'aglio intero.

Versate l'olio in una pentola con il fondo spesso e unite le carote, il sedano, e la cipolla tritati.

Unite anche l'aglio a pezzi grandi (così potrete toglierlo più facilmente a fine cottura) e lasciate stufare il tutto per una decina di minuti a fiamma dolce. Aggiungete anche il trito di cinghiale, il rosmarino sminuzzato e le foglie di alloro.

Alzate leggermente la fiamma e lasciate rosolare il tutto per altri 10 minuti mescolando con una spatola, in modo da cuocere la carne in maniera uniforme. A questo punto sfumate con il vino rosso e solo quando la parte alcolica sarà totalmente evaporata unite la passata di pomodoro.

Salate, pepate e lasciate cuocere coperto per circa 3 ore e mezza a fuoco dolce, quindi togliete il coperchio e lasciate asciugare il ragu per ancora 30 minuti. Cuocete le vostre pappardelle in abbondante acqua bollente, salata a piacere.

Nel frattempo trasferite il ragu in una pentola capiente, scolate la pasta e versatela nella padella con il condimento, mescolate fino ad amalgamare il tutto e servite le vostre pappardelle al ragu di cinghiale ancora calde.



Si e svolta la riunione del comitato e delegati Cantonali

22 dic 2021

- ⇒ Approvato il calendario 2022
 - ⇒ Approvato la posizione presidente vicario
-

Diamo il benvenuto

Allo chef **Stefano Vanetti**,
Prende la carica di presi-
dente vicario.

Siamo lieti di averla tra noi
per la crescita associativa!



Calendario Nazionale AccS

- ⇒ Febbraio: Assemblea Generale dei soci
- ⇒ Maggio: Festa dei cuochi & pasticceri
- ⇒ Giugno: Una goccia per la vita
- ⇒ Settembre: Chef sotto le stelle
- ⇒ Ottobre: Corso alta formazione
- ⇒ Novembre: Cena di gala di fine anno

Durante l'anno

- ⇒ Incontri associativi con soci e aziende
- ⇒ Servizi vari per i soci
- ⇒ Corsi su misura tutto l'anno



CONSULTARISTOSwiss

Intermediario della ristorazione Cerca/offro lavoro

I vostri contatti per la candidatura cv potete contattare

- ⇒ Segreteria generale AccS: 0041 (0) 78 819 81 75
- ⇒ Email: consultaristo.accs@gmail.com

Il presidente fondatore Alessandro Cassaro

Faccio un augurio a tutti i nostri soci, sostenitori, amanti della gastronomia e tutte le aziende che collaborano insieme a noi per il sostentamento che ci permette di poter realizzare corsi, eventi, manifestazioni e tanto altro. Nel 2022 si annunciano innumerevoli cambiamenti all'interno dell'associazione intensificando con nuove idee a beneficio di tutti i soci. Cuochi Svizzera e presente su tutto il territorio Svizzero e oltre confine, un abbraccio a tutti augurandovi un sereno natale in famiglia e un inizio anno nuovo spumeggiante.



PER I SOCI DI ACCS
NUOVA VISIBILITA'
PER LA PROPRIA ATTIVITA'
Promo e agevolazioni riservate a Te!

#CUOCHISVIZZERA

NUOVA COLLABORAZIONE



ACCS.GRAPHIX@GMAIL.COM



1ne
DANCE

KEEP ON MOVING

#ONEDANCERADIO

Dipartimento: Project & Marketing

Per maggiori informazioni

Potete contattare la responsabile

Denise Nobili

accs.marketing@gmail.com