

a gennaio 2009

Lunedì 19

Visita Fiera di Rimini - Sigep

Lunedì 26

Apertura dei festeggiamenti per il quarantennale dell'Associazione Cuochi Barese.
Raduno dei collari Cocorum ACB

Mercoledì 27

Concorso Gastronomico "Gustare il territorio"
Convegno

Mercoledì 28

Festa sociale annuale

inbreve

Visitate il sito www.assocuochibaresi.it

E' in preparazione il primo numero del trimestrale "La Tiella Barese", rivista edita dall'associazione Cuochi Barese.

Vi invitiamo a segnalare eventi, suggerire argomenti da trattare, inviando eventuali articoli in formato digitale, entro il 31 dicembre prossimo all'indirizzo e mail info@assocuochibaresi.it

L'ACB coglie l'occasione per augurare a tutti BUONE FESTE



lochefconsiglia

Melanzane in carrozza con mozzarella di bufala e scaloppa di branzino
ingredienti per 4 persone

MELANZANE DI TIPO ALLUNGATE	N° 2
BRANZINO FRESCO	N° 1
MOZZARELLA DI BUFALA	N° 1
PANE GRATTUGIATO	q.b.
SALE	q.b.
PEPE	q.b.
UOVA	N° 2
FARINA	q.b.
BASILICO	q.b.
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	q.b.

Procedimento:

Dopo aver pelato le melanzane, lasciate riposare le 16 fette di mezzo centimetro di spessore con del sale, per circa due ore.

Fatto questo, disponete tra due fette di melanzana una fetta di mozzarella, una foglia di basilico e una scaloppa di branzino (precedentemente sfilettata e deliscata).

Passate il fagottino in farina, poi nell'uovo sbattuto con sale e pepe, e poi nel pane grattugiato; parate, pressate leggermente e friggete in olio extravergine d'oliva a 180° C.

LATIELLA

BARESE

cuochi ma buoni!

IL GAZZETTINO DELL'ASSOCIAZIONE CUOCHI BARESI

Distribuzione gratuita
Segreteria operativa: Via degli Antichi Pastifici lotto b/8
70056 Molfetta (Ba) - Zona Industriale - tel. 080-3382111 - www.assocuochibaresi.it

Che ne sanno i politici delle qualità dell'oro verde di Puglia?

Qualche giorno fa si è conclusa presso la Fiera del Levante di Bari "Extra" settimana internazionale dell'olio extravergine di oliva, un grande evento che ha portato nel capoluogo pugliese numerosi buyer, giornalisti stranieri, delegazioni internazionali ed ospiti d'eccezione.

Devo dire una bella occasione per mettere in evidenza a tutto tondo, il valore di questo prodotto e le sue ripercussioni sul sistema economico, sull'occupazione, sul territorio.

Abbiamo anche letto le dichiarazioni di competenti esponenti del governo pugliese rivolti ad evidenziare la necessità di fare sistema mettendo in evidenza le qualità professionali dell'intero comparto dell'ospitalità e della ristorazione.

Peccato che tra i qualificati interventi in programma siano stati esclusi proprio i cuochi di Puglia, coloro che giornalmente, in lungo ed in largo per il mondo, promuovono in modo silenzioso ed a costo zero l'oro verde di Puglia.

A buon intenditor, poche parole.



Giacomo Giancaspro
Il Presidente

L'ACB alla vigilia di un anno importante

Quaranta candeline per l'associazione che ha educato al gusto almeno due generazioni

Il 2009 sarà un anno particolarmente ricco di impegni per l'Associazione Cuochi Barese che compie quarant'anni di vita. In programma ci sono importanti eventi che coinvolgeranno tutti gli associati. Ma, il 2009, non sarà solo l'anno del quarantennale. Le novità all'orizzonte sono numerosissime

L'Associazione, che è cresciuta a livello esponenziale, si è fatta conoscere e apprezzare ovunque, ha avviato rapporti con organismi paralleli che esportano la cucina pugliese nel mondo, si prepara a varare una serie di iniziative che vogliono raggiungere anche i non addetti ai lavori. A ragion del vero già da qualche anno l'associazione ha aperto le proprie al territorio mettendo a disposizione delle città della provincia la competenza e la professionalità dei propri associati, ma adesso si vuole fare di più con la creazione di un Club per gli amici dell'associazione, di una scuola di cucina per i neofiti, con una rivista trimestrale, dalla grafica accattivante, da utilizzare come vetrina per gli associati ma anche come strumento di comunicazione all'interno e all'esterno dell'ACB.

L'associazione si è dotata di un ufficio stampa. Presto registrerà la testata "La Tiella Barese", che avrà un direttore responsabile. Si è dotata di un ufficio commerciale che si occuperà di reperire sponsor in grado di finanziare la rivista. Potenzierà i servizi a favore di quanti hanno aderito al circuito "Qui trovate un professionista". Non solo. Da tempo ha una segreteria attiva per due giorni alla settimana. Ha una sede prestigiosa ma presto, ce ne sarà una in pieno centro storico a Molfetta. Dispone di un portale che conta già migliaia di contatti. A questo bisogna aggiungere il ricco programma dell'attività formativa per gli chef iscritti. Sicuramente il percorso che ha portato al raggiungimento di questi risultati è merito del presidente e del consiglio direttivo ma, è certo, senza la collaborazione e le professionalità di tutti gli associati non si sarebbe andati lontano. Oggi la sigla ACB rappresenta un sigillo di garanzia per gli utenti. L'ACB, più o meno consapevolmente, ha avviato un percorso di educazione al gusto. E' riuscita ad esaltare le tipicità del territorio imponendosi a livello nazionale ed internazionale. Tanto è stato fatto. Molto bisognerà fare ancora.

La sfida per il prossimo anno è quella di raddoppiare il numero degli associati che sfiora le seicento unità. La collaborazione di tutti sarà preziosa, determinante. Anche in cucina per preparare un gran piatto è necessario utilizzare più ingredienti.

Lucrezia d'Ambrosio
Resp. Ufficio Stampa ACB

inprimopiano

Eravamo quattro amici... a scuola

Ora sono in nove. Sono una squadra. Sono la Dolmen Culinary Team

La Dolmen Culinary Team nasce nel 2002 in occasione di un concorso gastronomico organizzato dall'Associazione Cuochi Baresi. Un gruppo di ragazzi decide di confrontarsi con altri giovani e colleghi, a fronte di questo e della loro giovane esperienza chiedono un "supporto guida" ad un professionista attestato sul territorio che con grande entusiasmo accetta di far parte del team.

Oggi il gruppo è formato da nove giovani chef tutti di Bisceglie. Di qui anche la scelta del nome Dolmen, uno dei monumenti simboli della città. All'inizio il team era composto da quattro provetti cuochi ed allievi Istituto alberghiero di Molfetta.

All'interno del team ciascuno ha propri spazi e proprie responsabilità: Carlo Papagni, executive chef e maestro di cucina, è il team manager del gruppo; Matteo Maenza, chef di cucina, è il capo team; Pantaleo Dell'olio, maestro pasticciere, componente dell'Accademia dei pasticceri italiani, è il supervisor della pasticceria; Sergio Preziosa, chef di cucina, componente; Domenico Lampedecchia, chef di cucina, componente; Mario Musci, chef di cucina, componente; Giuseppe Frizzale, chef di cucina, componente; Antonio Acquaviva, chef di cucina,



componente; Giuseppe Romanazzi chef di cucina, pastry-chef.

Il team punta a valorizzare i prodotti del territorio, olio, grano, prodotti lattiero caseari. Proprio per questo organizza un percorso gastronomico intitolato "a tavola con la dolmen team"; partecipa a concorsi nazionali ed internazionali ottenendo ottimi risultati; colleziona medaglie d'oro e argento. La soddisfazione più grande arriva con la pubblicazione del libro di cucina intitolato "L'appetito vien gustando" realizzato con notevole sforzi e impegno dal team con la collaborazione di due amici molto vicini alla squadra Luca De Ceglia, giornalista della Gazzetta del Mezzogiorno, e Giacomo Giancaspro presidente dell'A.C.B. e vice presidente nazionale della F.I.C. area sud. Poi arriva il sito www.teamculinarydolmen.it.

La squadra negli anni è professionalmente grazie anche alle esperienze dei singoli componenti del team in quotati ristoranti ed alberghi nazionali ed esteri, tutti elementi che rafforzano il carattere della squadra. La "Dolmen Culinary Team" nel 2006 dall'Associazione Cuochi Baresi squadra ufficiale dell'associazione cuochi baresi.



Si è svolta con grande successo la quinta serata enogastronomica della "Culinary dolmen Team" ospitata nella splendida cornice del ristorante La Vetta dei Divi nel complesso Mastrogiacomo di Bisceglie. Notevole l'interesse mostrato dai partecipanti che hanno avuto modo di apprezzare un menu di altissimo valore.

Per cominciare: aperitivo di stuzzicherie del nostro territorio con pettoline pugliesi, focaccia, taralli, fave di carpino con cipolla rossa, formaggi freschi, burrata, bocconcini, uno



La Dolmen Culinary Team prende tutti per la gola

straordinario caciocavallo e capocollo con il vin cotto, il tutto accompagnato con un particolare birra.

A seguire a tavola come antipasto il calzone molfettese in nuova veste, condito con un aranciolio. E poi sedanini con ragù bianco di coniglio, funghi carboncelli e cicerchie di Altamura conditi con un olio affiorato; un bocconcino di spigola, patate con carciofi su una salsa di sfricone completato con un peperolio.

Per finire: dessert cioccolenzero uno straordinario equilibrio di sapori e profumi. Ha sorpreso tutti il panettone all'olio extravergine d'oliva, realizzato dal maestro pasticciere Pantaleo dell'Olio.

Il menu è stato messo a punto dall'intero team: **Carlo Papagni, Matteo Maenza, Mario Musci, Giuseppe Frizzale, Giuseppe Romanazzi, Sergio Preziosa, Antonio Acquaviva, Pantaleo dell'Olio, Domenico Lampedecchia.**

Ottimo anche l'abbinamento dei vini proposta da Ida Diaferia che ha accompagnato il tutto con un vino rosato dei nostri vigneti e un moscato di Trani.

A fare gli onori di casa è stato Carlo Papagni che ha chiesto

inprimopiano



l'intervento delle aziende che hanno collaborato alla realizzazione della serata Tutte hanno avuto la possibilità di illustrare agli ospiti i metodi e i sistemi di produzione dei loro prodotti.



Carlo Papagni f&b c/o casale San Nicola prossima apertura Bisceglie
Domenico Lampedecchia executive chef - casale San Nicola prossima apertura Bisceglie
Pantaleo dell'Olio titolare della pasticceria dolce San Pietro Ruvo
Giuseppe Romanazzi chef ristorante Vocci di Bari
Mario Musci chef ristorante Il Gallo Trani
Giuseppe Frizzale chef gruppo Mastrogiacomo Bisceglie
Matteo Maenza chef di partita ristorante Maison Pic - Lione Francia
Sergio Preziosa chef di partita ristorante Maison Pic - Lione Francia
Antonio Acquaviva chef di partita ristorante L'altro Maastai Roma