

IN AGENDA

LA COTTURA
IN VASO

CONOSCERE E
DEGUSTARE IL
VINO

INTAGLIO DI
VEGETALI 2°
LIV.

I PESCI
MARINATI

RESTAURANT
& BUSINESS
MANAGER



Visitate il sito
www.assocuochibaresi.it

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

ULTIMO MINUTO

ASSEGNAZIONE COLLEGIUM COCORUM

Spett.le Associazione Cuochi,
Come stabilito dagli Organi Nazionali informiamo che la manifestazione per l'assegnazione del Collegium Cocorum e la relativa consegna dei collari si svolgerà **durante un'unica giornata dedicata esclusivamente a Tale onorificenza.**

La manifestazione è prevista a Roma nella giornata del 6 febbraio 2013 presso la Sala Protomoteca del Campidoglio a Roma. Le nostre associazioni saranno comunque informate in seguito su modalità e forme di svolgimento della giornata prevista. Siamo pertanto a segnalarVi la situazione inerente il conteggio dei Soci della Vostra Associazione per ciò che concerne gli associati del **2010/2011. Sono infatti questi gli anni di riferimento sulla base dei quali computare la prossima assegnazione dei Collari.**

Per la richiesta dei Collegio Cocorum, resta in vigore la possibilità concessa alle rispettive Associazioni di richiedere di insignire del Collegium Cocorum nella misura di **uno ogni cinquanta Soci per anno**; i resti saranno conteggiati e assegnati nella stessa misura alla Vostra Unione Regionale.



Visita prevista per lunedì 21
gennaio 2013

BISCOTTI AL PROFUMO DI NATALE

Ingredienti:

Farina g 500, burro g 300, zucchero g 200, latte g 30, zenzero in polvere g 1, cannella g 1, chiodi di garofano in polvere g 1, sale g 5.

Procedimento:

impastate burro, zucchero e latte, incorporate la farina precedentemente setacciata, le spezie e il sale, impastate il tutto fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciatelo riposare in frigo per circa mezz'ora. Dopo stendere la pasta ad uno spessore di mezzo centimetro e ritagliate dei dischi utilizzando un tagliapasta tondo rigato. Disponete i biscotti su una placca da forno bucateli con una forchetta e cuoceteli in forno a 170°C per circa 15/20 minuti.



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

Francesco Lanza



LATELLA



*Il Gazzettino
dell'Associazione Cuochi Baresi*

Sede Operativa "FACTORY DEL GUSTO" 70056 Molfetta, Bari—Zona ASI
Via Pansini Legnami—Maglia B—Lotto B/3 Tel./Fax: +39.080.3382374
Web: www.factorydelgusto.it Email: info@factorydelgusto.it

Un periodo difficile

Stiamo tutti attraversando un periodo di grande difficoltà. Le incertezze economiche, politiche e sociali condizionano pesantemente il comparto ristorativo alberghiero.

Di fronte a tale situazione ciascuno sfodera le proprie armi, inventandosi strategie di richiamo alternativo (la pizza anche a pranzo, il menù low cost, il brunch domenicale, la fan page, il blog, così come l'utilizzo degli strumenti legati alla comunicazione globale).

In questo scenario a tinte grigie si intravede, invece, splendente come non mai, l'attrattiva esercitata dai valori della intramontabile cucina dei territori capace di attirare gastronomi alla ricerca delle meravigliose eccellenze dell'agroalimentare e dell'enogastronomia.

Di fronte a tale difficile situazione il motto "mangiar bene al prezzo giusto" sia l'arma vincente.

Non possiamo credere che al talento indiscusso di tanti validi professionisti non possa corrispondere anche una sufficiente capacità imprenditoriale da contrapporre alla pesante crisi che stiamo attraversando.

Ognuno metta in campo le energie migliori al servizio della categoria.

Giacomo Giancaspro



Cucina mediterranea e nuove tecnologie

Nelle giornate del 26 e 27 novembre si è svolto un corso di aggiornamento professionale sul tema della cucina mediterranea e nuove tecnologie presso la Factory del Gusto. Il corso è stato tenuto dal docente formatore executive chef Angelo di Lena, componente della nazionale italiana cuochi. L'aggiornamento è stato frequentato da cuochi e chef che hanno avuto la possibilità di apprendere nuove tecniche di preparazione della cucina mediterranea migliorando, così, il loro bagaglio culturale nell'ambito tecnico scientifico della cucina.



Costituzione squadre di arte culinaria

Il Consiglio Direttivo dell'A.C.B. ha deliberato la costituzione delle squadre "Senior Team" e "Junior Team".

Per la SENIOR TEAM

*I soci professionisti interessati devono essere tesserati da almeno un anno e sono invitati a inviare, entro il giorno **20 dicembre 2012**, il proprio curriculum vitae al seguente indirizzo di posta elettronica: info@assocuochibaresi.it*

JUNIOR TEAM

*I soci under 23 interessati devono essere tesserati da almeno un anno e sono invitati a inviare, entro il giorno **20 dicembre 2012**, il proprio curriculum vitae al seguente indirizzo di posta elettronica: info@assocuochibaresi.it
In seguito comunicheremo le modalità di selezione.*

Tesseramento FIC 2013

Entra a far parte della grande famiglia dei cuochi italiani
Iscrivendoti riceverai:

- ◆ L'abbonamento annuale alla rivista "Il Cuoco" (sei numeri)
- ◆ La tessera formato Card della FIC (rinnovabile) con codice personale e password. (se invece sei già socio riceverai il bollino 2013 per il rinnovo da applicare alla tessera)
- ◆ La possibilità di scaricare attraverso login il DVD didattico e di avere accesso alle aree riservate del nuovo sito FIC
- ◆ Adesivo FIC

In più avrai i seguenti vantaggi:

- ◆ La possibilità di Partecipare a tutte le iniziative dell'Associazione, dell'Unione Regionale e della FIC
- ◆ Aver accesso al servizio di Cerca e Offro lavoro
- ◆ L'aggiornamento e la possibilità di partecipare alle attività di aggiornamento dell'Associazione Cuochi Baresi
- ◆ Di ricevere "La Tiella", gazzettino online dell'Associazione Cuochi Baresi
- ◆ Ingressi agevolati e/o gratuiti in alcune delle maggiori fiere del settore
- ◆ Aver diritto ad una scontistica delle aziende che sostengono l'Associazione Cuochi Baresi
- ◆ Scontistica per l'acquisto libri di cucina e pasticceria
- ◆ Scontistica particolare per l'acquisto di attrezzature grandi e piccole

Vieni con noi, cresceremo insieme

N.B. Il tesseramento annuale si chiude il 31 marzo

