

L'arte
IN CUCINA

INVERNO 2021



LA RISTORAZIONE

NEGLI HOTEL

Nasce Ho.Re.CaMP il progetto di formazione per la ristorazione in hotellerie

Nata nel 2005, oggi **Fedegroup** gestisce oltre 50 ristoranti in hotel e sviluppa il suo business principalmente nel Centro e Nord Italia, con una forte presenza in Lazio, Lombardia, Triveneto e Toscana. La crescita progressiva e lo sviluppo costante in aree limitrofe a quelle già presidiate, unite ad un network di realtà connesse e sinergiche, garantisce alti standard di qualità e professionalità. Partner di prestigiosi gruppi alberghieri come *Starhotels* e *Leonardo*, Fedegroup crea progetti ideati e sviluppati ad hoc e gestiti “chiavi in mano”, in totale autonomia di gestione food&beverage.

Fedegroup è l'unica realtà italiana capace di creare un'identità unica per ogni struttura in cui opera, rendendo gli spazi alberghieri dei veri e propri organismi vivi inseriti nel tessuto locale, al servizio di clienti business e leisure, cittadini e turisti.



Tra i progetti messi in atto per sostenere e sviluppare la ristorazione nel mondo dell'hotellerie, da segnalare **Ho.Re.CaMP**, progetto pilota di **formazione specializzata**. Il presupposto di partenza è semplice, ma fondamentale. Di quali figure professionali e di quali competenze hanno realmente bisogno le aziende che operano nel campo dell'hospitality? Chi meglio delle stesse aziende può disegnare un programma di formazione aderente alle reali esigenze di un mercato in continua evoluzione? Nasce così **Ho.Re.CaMP**, che intende accorciare in maniera significativa e virtuosa la distanza tra formazione e lavoro. Il progetto è stato ideato e promosso da una rete di imprese italiane del settore, guidata da Fedegroup, con il supporto di Teknous e Gesfor srl, e la partecipazione di Sorbillo, Mamaeat, Fhg, Golocious, Fvr e Hotel Experience.

Chef, sommelier, bartender, pizzaioli, maître, camerieri di sala, food&beverage manager: per ogni profilo è previsto un corso dedicato e interamente gratuito per il candidato in **un programma in 4 settimane personalizzato** in base al livello di competenze dimostrato durante il processo di selezione. Il percorso combina **formazione in aula** con professionisti del settore food&beverage e hotellerie, **laboratori didattici** all'interno di strutture prestigiose e **uno stage** finalizzato all'assunzione al termine del percorso formativo. I primi corsi – *Sala*, *Cucina* e *Pizzeria* – sono partiti in Campania lo scorso 22 novembre.

FEDEGROUP E L'APPROCCIO LIFELONG LEARNING

In Fedegroup, la formazione continua anche quando il personale entra in azienda: Chef, sommelier, bartender, pizzaioli, maître, camerieri di sala, food&beverage manager, sono sempre coinvolti in momenti di apprendimento, aggiornamento e specializzazione. Fa parte di questo approccio al 'lifelong learning', da sempre nel Dna aziendale, **l'iscrizione di tutti i membri della batteria di Chef ad APCI**, Associazione Professionale Cuochi Italiani, che ha riconosciuto ai cuochi Fedegroup la prestigiosa onorificenza professionale *Les Toques Blanches d'Honneur*.

Assegnati dalla Commissione di APCI dopo un'attenta valutazione dei curricula e in base agli anni di professione, i Cappelli d'Onore rappresentano per il settore della ristorazione un vero e proprio certificato d'eccellenza. 7 Cappelli Platino (30 anni di lavoro e/o associazione APCI), 11 Cappelli Oro (20 anni), 3 Cappelli Argento (15 anni) e 8 Cappelli di Bronzo: questi i premi entrati nel palmares di Fedegroup.





FESTE IN ARRIVO, NELL'ARIA E IN CUCINA

In queste pagine, un giro nella nostra penisola alla scoperta delle ricette e dei piatti delle feste, che esaltano gli ingredienti della stagione invernale.

Pesce, carne, dolci, verdure, materie prime che diventano protagoniste e che, con un pizzico di creatività, permettono di servire in tavola gusto e allegria.

Ogni piatto, se ben preparato e ben presentato, porta con sé una dose di convivialità, che in questo periodo desideriamo recuperare.

E DUNQUE BUONE FESTE E BUON 2022 A TUTTI VOI CON I PIATTI DEI NOSTRI CHEF



CRISTIAN BENVENUTO

Inizia all'età di 14 anni affiancando il padre nella pizzeria di famiglia. Conseguito il diploma di tecnico della ristorazione a Seregno, dopo alcune esperienze apre con il padre un ristorante dall'anima siciliana: "La Filanda" a Macherio. Negli ultimi anni si appassiona e interessa alla cucina di recupero. Passione che gli consente tra l'altro di calcare il palco del programma "Tu Si Que Vales", dimostrando cosa si può fare con gli ingredienti cosiddetti di "scarto". Dal 2014 al 2016 diventa professore alberghiero, mentre nel 2017 collabora con un importante marchio internazionale per la creazione di piatti. Oltre a gestire il ristorante di famiglia, tiene consulenze, corsi per appassionati e propone servizi esclusivi di banqueting e personal chef.



RAIMO CHIACCHIERA

Classe 1976, Raimo Chiacchiera muove i primi passi nelle cucine di Palma di Maiorca e Lucca per poi arrivare in Arabia Saudita nel 1999 come chef del console italiano di Jeddah. Tornato in Italia entra in Rossopomodoro iniziando una lunga carriera in azienda, fino a diventare Manager di Controllo Qualità e Sviluppo Estero. Ricoprendo questo ruolo viaggerà dall'Argentina al Giappone, dalla Danimarca al Regno Unito, dalla Turchia alla Spagna e Brasile. Rientrato in Italia diventa Executive Chef di Ham Holy Burger, continuando le sue attività all'estero come consulente per l'avviamento e follow up del marchio Fresco a Muscat, Oman. Oggi è Executive Chef per Fedegroup ed è proprietario di un locale del brand italiano Golocious a Sorrento.



ALBERTO FOL

Alberto Fol nasce a Treviso nel 1974, ma trascorre la sua adolescenza tra le Dolomiti bellunesi. Figlio di albergatori, frequenta uno dei primi Ski

College, poi completa la sua formazione professionale all'istituto alberghiero. Lavora per numerosi hotel di lusso tra cui: l'*Hotel Bellevue* di Cortina d'Ampezzo, l'*Hotel Cala di Volpe* a Porto Cervo, l'*Hotel Gritti Palace* a Venezia, il *Palace* di St. Moritz, il *Complex Hotel des Bains* e l'*Excelsior* di Venezia Lido, il *St. Regis* di Venezia e diversi ristoranti. Ora è chef executive al ristorante dell'*Hotel Danieli* di Venezia.



SALVATORE LADINETTI

Nato a Sassari nel 1986, sin da bambino coltiva la passione per la cucina tanto da prendere il diploma nella scuola alberghiera. Comincia giova-

nissimo il viaggio nelle cucine, lavorando negli alberghi della Costa Smeralda. La sua è una cucina moderna e raffinata che rivisita le antiche tradizioni e dà valore alle materie prime. Nel 2021 corona il suo sogno diventando lo Chef dell'Hotel 4 stelle *Castelsardo Resort* nel nord Sardegna.



FABIO OMETO

Nasce nel 1976 a San Giorgio a Cremano, opera da molti anni come chef nel settore del catering e del banqueting e, dal 2004, si dedica anche

all'insegnamento come docente presso l'ISIS Isabella D'Este Caracciolo. I suoi grandi esempi sono Antonino Cannavacciuolo e Gennaro Esposito, di qualche anno più grandi e ora rinomati chef.



RENATO PELLIZZARI

Classe 1968, Renato Pellizzari nasce in Canada da genitori italiani e frequenta la scuola alberghiera di Castelfranco Veneto, iniziando la sua car-

riera nel 1985 a Londra presso il Ristorante "Cecconi's" e continuando la sua esperienza all'estero nel ristorante italiano "Beato" di Parigi. Lavora in varie strutture italiane ottenendo la qualifica di Chef di cucina a 28 anni. Nel 1999 torna a Montreal al ristorante "Buonanotte" con incarico di executive chef. Dal 2013 è Executive Chef in Fedegroup, si occupa di start up e consulenza sui ristoranti in hotel della società.



GIUSEPPE POSTORINO

Dal 2019 Executive Chef del Ristorante 1 stella Michelin *L'Alchimia* di Milano.

Monzese, classe 1985, si forma all'alberghiero di Sere-

gno, lavora all'estero e poi al Ristorante "Da Noi In" del prestigioso Hotel à Parfum cinque stelle del milanese *Magna Pars Suite*. La sua è una cucina creativa e innovativa, che non perde mai l'attenzione alla tradizione.



ANGELO SCUDERI

Catanese, classe 1982, dopo il diploma alla scuola alberghiera lavora in diversi ristoranti del territorio. È consulente e docente. Ha insegna-

to in ALMA e oggi è professore alla scuola alberghiera di Catania. È presidente dell'associazione provinciale cuochi e pasticceri etnei. Ha aperto anche un Home restaurant, *Casa Scuderi*, a *Tre Castagni*, in provincia di Catania.



Raino Chiacchiera

GUANCIA DI VITELLONE

CON LA SUA SALSA, CREMA DI TOPINAMBUR E FINOCCHIETTO SELVATICO



PORZIONI

4 PERSONE



CATEGORIA

CARNE

INGREDIENTI | 4 PERSONE

Guance di vitellone n. 4;
Carote n. 2;
Coste di sedano n. 2;
Cipolla bionda n. 1;
Aglio n. 4 spicchi;
Vino rosso cl. 50;
Concentrato di pomodoro g. 50;
Timo n. 2 rametti;
Alloro n. 2 foglie;
Rosmarino n. 1 rametto;
Finocchietto selvatico q.b;
Olio Evo q.b;
Acqua l. 1;
PER LA CREMA DI TOPINAMBUR:
Topinambur g. 300;
Latte ml 500;
Acqua l. 2;
Sale q.b.

PROCEDIMENTO

Eliminare la cotenna e il grasso in eccesso dalle guance di vitellone, condire con sale e un filo d'olio Evo, sigillare in padella con la pellicola trasparente e metterle da parte. Nel frattempo tagliare la carote e il sedano a dadini, affettare la cipolla e tostare bene in una casseruola con un filo d'olio Evo. Bagnare con il vino rosso e lasciare evaporare quasi totalmente. Aggiungere il concentrato di pomodoro, gli aromi e ricominciare a soffriggere. Di tanto in tanto, raschiare bene il fondo della casseruola. Aggiungere un litro d'acqua, portare a ebollizione, immergere le guance e cuocere per un'ora circa, sino a quando non risultino della consistenza ottimale. Scolare le guance dal fondo di cottura e passare quest'ultimo nella garza sterile, lasciare restringere fino ad avere una consistenza cremosa.

PER LA CREMA: Pelare il topinambur con uno spelucchino, immergerlo nel latte di volta in volta per non farlo ossidare quindi, tagliarlo a pezzi e cuocerlo nello stesso latte. Una volta cotto, scolare e frullare a caldo, aggiustare di sale e regolare la consistenza che si desidera avere. Appena fredda mettere la purea in una sac à poche e mantenere a una temperatura di circa 35 gradi.

FINITURA E PRESENTAZIONE

In un piatto da portata disporre dei ciuffi di purea di topinambur, adagiare accanto le guance precedentemente riscaldate, condire con il fondo di cottura ristretto e del finocchietto selvatico.

CUOCO AUTORE

Raimo Chiacchiera –  FEDEGROUP
IL PARTNER DEGLI HOTEL IN CUCINA



Renato Pellizzari

CARRÉ D'AGNELLO

AL ROSMARINO CON PATATE ALLO ZAFFERANO E COMPOSTA CIPOLLA ROSSA



PORZIONI

4 PERSONE



CATEGORIA

CARNE

INGREDIENTI

Carré d'agnello scalzato g. 1200;
Rosmarino g. 30;
Uova n. 3;
Sale g. 10;
Pepe g. 5;
Pecorino g. 300;
Pane grattugiato g. 600;
Aglio n. 1 spicchio;
Cipolla rossa g. 200;
Sale fino g. 30;
Olio Evo cl. 40;
Zucchero semolato g. 100;
Vino rosso n. 1 bicchiere;
Patate g. 200;
Zafferano g. 2;
Olio di girasole l. 1.

PROCEDIMENTO

Tagliare l'agnello in 4 parti uguali, pulirlo bene dalla copertina, passarlo prima nel pecorino, poi nell'uovo sbattuto e per ultimo nel pane grattugiato con il rosmarino, sale e pepe

Friggere l'agnello nell'olio di girasole alla temperatura di 165° per 3 minuti. Togliere e mettere in forno a 180° per 8 minuti (temperatura interna: 50°). Tornire le patate a botticella e cuocerle in acqua con lo zafferano per circa 8 minuti da quando bolle l'acqua.

Tagliare la cipolla julienne, cuocere partendo da freddo con l'olio Evo e il sale a fuoco vivo per 6 minuti. Successivamente aggiungere il vino, farlo evaporare, dopodiché cuocere a fuoco lento per 10 minuti.

FINITURA E PRESENTAZIONE

Tagliare a metà l'agnello disporlo a centro piatto, posizionare la composta di cipolla e le patate. Guarnire con rametti di rosmarino.

CUOCO AUTORE

Renato Pellizzari –  FEDEGROUP
IL PARTNER DEGLI HOTEL IN CUCINA