

# COOKING

MAGAZINE DIGITALE

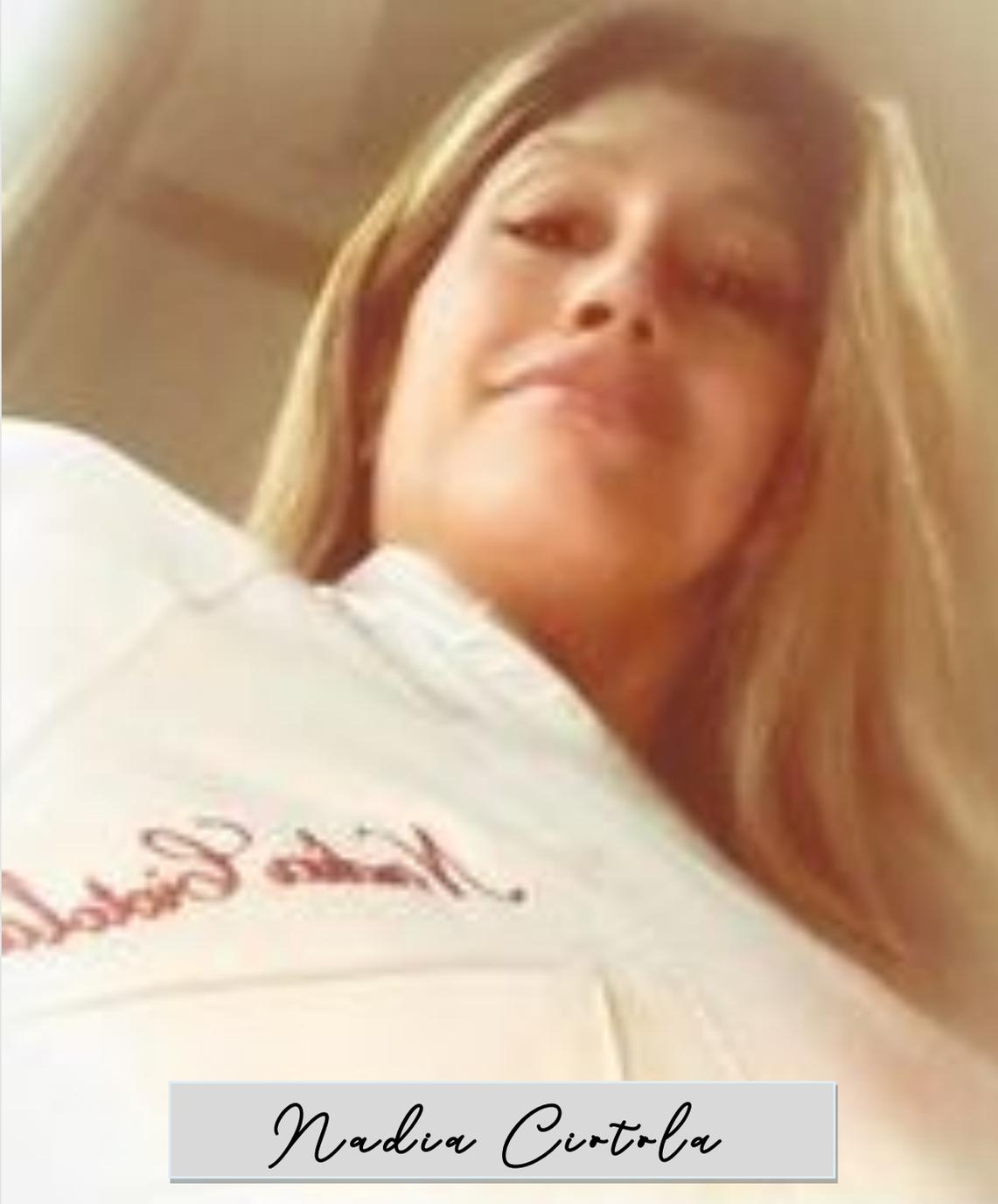


N. 01/2023



# Evolution

Cultura Gastronomica / Alberghiera / Turismo / Curiosità / Attualità



*Nadia Cirotola*

BURASCHI

— frantoio dal 1966 —



# RISTORFOODS

SWITZERLAND



## Il Magazine:

Mensile N°01 Gennaio 2023

anno di fondazione 2018

Stima lettori: 8.000

## Editore:

Alessandro Cassaro

## Comitato associativo:

Associazione

Culturale Cuochi Svizzera

## Grafica e impaginazione

Alessandro Cassaro

Denise Nobili

## Servizio Abbonamento:

[rivista.accs@gmail.com](mailto:rivista.accs@gmail.com)

6 riviste online: 10.-chf annuo

Pubblicità aziende: 15.-chf annuo

## Contatti:

+41 78 819 81 75



Presidente Fondatore AccS

Carissimi associati, amici e colleghi,  
Ringrazio di cuore a tutti per l'anno 2022 dove siamo riusciti a proporci con un calendario molto ridotto per via del fine covid, che tra l'altro eravamo molto limitati nel proporci con piccoli e grandi eventi, posso semplicemente dire che abbiamo una nuova visione di proporre corsi di formazione tramite il sistema WEB IN AIR, dando la possibilità di essere sempre vicini ed informati alle nuove tecniche e soprattutto corsi didattici dove ognuno poteva formarsi con tante ricette di vario genere. Dal 2023 avremo un calendario molto più ricco di vari eventi, corsi e gare, insomma cari associati cercheremo di avere un'associazione più attiva che mai.

Auguro a tutti un buon inizio 2023

## Programma eventi nazionali AccS

Entra anche tu nella grande famiglia dei Cuochi Svizzera

2023

17  
Maggio  
2023

**Festa del Cuoco**  
**San Pasquale Baylon**  
Santo protettore dei cuochi e pasticceri

25  
Giugno  
2023

**Evento Benefico**  
**"Una goccia per la vita"**  
L'evento si terrà a Biasca

16  
Settembre  
2023

**Gara di gnocchi**  
Luogo da destinare

20/21/22  
Ottobre  
2023

**Chef sotto le stelle**  
**Campionato di intaglio**  
Fiera campionaria gastronomica

## Rivista Magazine Online



Evolution

Cooking

# ENTRA A FAR PARTE DI UNA GRANDE FAMIGLIA

ASSOCIAZIONE CULTURALE CUOCHI SVIZZERA



L'Associazione Cuochi Svizzera viene fondata da Alessandro Cassaro. La sua passione per la gastronomia, diventata negli anni una lunga e proficua professione che porta avanti con amore e dedizione. Questo l'ha spinto a fondare questa associazione per creare un movimento attivo sul territorio svizzero per l'evoluzione della gastronomia e dei suoi membri.

La base di una buona gastronomia è la forza motrice che la alimenta: cuochi, pizzaioli e barman, sono il cuore pulsante di questo settore.

L'unione di tutte queste menti possono portare alla realizzazione di grandi progetti e crescita futura di un settore sempre all'avanguardia e che si prende cura del prossimo deliziandolo con gusto, qualità, professionalità e cortesia.

## Entra a far parte di questa grande famiglia

Il tuo aiuto, la tua forza, le tue idee e la tua passione saranno un ingrediente fondamentale per la buona riuscita di questa intrepida missione!

Ti aspettiamo per affrontare questo nuovo anno 2023 con nuove idee, nuove forze e tanta volontà per un futuro migliore!

Io mi associo e tu ?

Con affetto

*Alessandro Cassaro*

*Presidente fondatore AccS*



+41 78 819 81 75



info@associazionecuochisvizzera.com



www.associazionecuochisvizzera.com



## SEZIONE

**CUOCHI**

**PIZZAIOLI**

**SALA & BAR**

### SOCIO BASE (AMATORIALE)

⇒ (Tessera plastificata + adesivo AccS + rivista online)

**35.-**

### socio attivo (cuoco/a)

(Tessera plastificata + adesivo AccS + pergamena associato 2023+ rivista online + skontotour + consultaristo + sconto per formazione AccS)

**50.-**

### socio attivo plus (cuoco/a)

⇒ (Tessera plastificata + adesivo AccS + giacca ufficiale AccS + pergamena associato 2023 + pubblicazione rivista online+ skontotour + consultaristo + sconto per formazione AccS)

**120.-**



# Grandi novità 2022/23

## Vieni a far parte del Ristorante e Pizzeria d'Autore

L'ACCS (Associazione Culturale Cuochi Svizzera) per l'anno 2023 ha ideato una nuova opportunità per contraddistinguersi sul mercato della gastronomia, dando un valore aggiunto a ristoranti e pizzerie!

### **MA ESATTAMENTE IN COSA CONSISTE QUESTA INIZIATIVA?**

Si tratta di un marchio di notorietà e professionalità assegnato al ristorante/pizzeria, secondo determinati requisiti richiesti e che verrà promosso sui social e tramite i canali di ACCS.

## Ristorante d'Autore

Vuoi contraddistinguerti sul mercato per la qualità della tua cucina?

Vuoi farti conoscere e dare una nuova stella alla tua attività?

Entra a far parte dei Ristoranti d'Autore...  
**un nuovo futuro ti aspetta!**

Da contattare a:  
[info@associazionecuochisvizzera.com](mailto:info@associazionecuochisvizzera.com)  
Numero segreteria: 0041 (0) 78 819 81 75



## Pizza d'Autore

Vuoi dare una nuova immagine alla tua Pizzeria?  
Desideri premiare la tua passione per la pizza con una stella di qualità?

La tua pizza ha una storia che va valorizzata?

Diventa una Pizza d'Autore...  
**un nuovo mondo ti aspetta!**

Da contattare a:  
[info@associazionecuochisvizzera.com](mailto:info@associazionecuochisvizzera.com)  
Numero segreteria: 0041 (0) 78 819 81 75





Per tutte le aziende interessate a partecipare  
alla fiera espositiva

**Expo Suisse Gastronomie**

Con

Campionato Suisse Chef Gastronomie

&

Campionato Suisse Pizza Gastronomie

&

Campionato Suisse Barman Gastronomie

**ESPOSITORI**

**CONFERENZE**

**WORKSHOP**

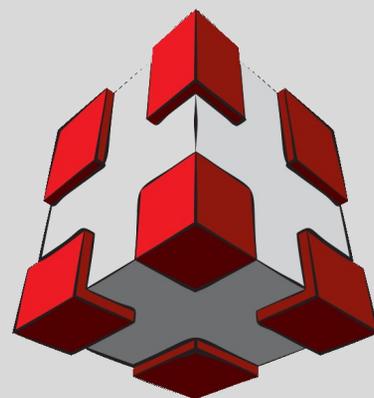
**COMPETIZIONI**

**Per maggiori informazioni**

@ segreteria@exposuissegastronomie.com

www.associazionecuochisvizzera.com

0041 (0) 78 819 81 75





# CUCINIAMO Insieme

Rubrica a cura di Alessandro Cassaro

La **verza** è una ricetta perfetta da consumare, da settembre aggiungendo i mesi più invernali. È una pietanza per chi segue una dieta vegetariana. Pietanza considerata povera ma di proprietà benefiche. Ingrediente fondamentale è la verza, una verdura che rientra nella famiglia dei cavoli. La sua composizione la rende ricca di proprietà benefiche. Elevato contenuto di vitamine e sali minerali, pochi grassi e calorie, molto saziante: un vero toccasana per il corpo.

- 1) Puliamo le foglie di verza togliendo la parte dura al centro.
- 2) Arrotoliamole e tagliamole in tante striscioline sottili, poi mettiamole da parte.
- 3) Prepariamo la pastella. In una ciotola rompiamo le uova, aggiungiamo il formaggio grattugiato, l'acqua gassata, il sale e mescoliamo bene con una forchetta.
- 4) Adesso incorporiamo la farina, sempre mescolando con la forchetta.
- 5) Uniamo la verza tagliata alla pastella, amalgamando bene.
- 6) Prepariamo una padella o un tegame capiente con olio per friggere e, appena diventa ben caldo (circa 170 °C), diamo forma alle nostre frittelle e friggiamole girandole ogni tanto fino a doratura. Ci vorranno giusto un paio di minuti.
- 7) Quando sono pronte, scoliamole e adagiamole su un foglio di carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso.
- 8) Serviamo le nostre **frittelle di verza** calde e fragranti, magari accompagnate da una fresca salsina allo yogurt!

## Frittelle di verza



### Ingredienti

- ⇒ 3 foglie di verza
- ⇒ N° 2 di uova intere
- ⇒ 1 cucchiaio formaggio gratt.
- ⇒ 35 ml di acqua frizzante
- ⇒ 1 pizzico di sale fino
- ⇒ 100 gr di farina 00

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

[@](mailto:rivista.accs@gmail.com)



Responsabile formazione & alta formazione AccS

Gianluca Comai

Per informazioni ai corsi potete contattare direttamente:

⇒ Sito ufficiale: [www.associazionecuoochisvizzera.com](http://www.associazionecuoochisvizzera.com)

⇒ Inviando a: [info@associazionecuoochisvizzera.com](mailto:info@associazionecuoochisvizzera.com)

⇒ Chiamando allo: +41 78 819 81 75

Tanti modi per prenotare il tuo corso su misura

Ogni lunedì dalle 19:00 alle 22:00 in cucina con touch Locarno

27  
Febbraio  
2023

Responsabile formatore:

**Nicolas Pagliara**

Programma del corso:

**Risotti dalla tradizione all'innovazione**

5 ricette per conoscere nel dettaglio l'utilizzo e la giusta cottura di questo alimento

Per partecipare al corso:

**149.- fr** a persona minimo 6 max 10 ( in caso di numero inferiore il corso verrà rimandato con data da destinare).

27  
Marzo  
2023

Responsabile formatore:

**Elisabetta Wibel Lebiu**

Programma del corso:

**Pasta fresca artigianale new style**

5 ricette preparate attraverso una tecnica di pasta fresca ripiena e innovativa

Per partecipare al corso:

**149.- fr** a persona minimo 6 max 10 ( in caso di numero inferiore il corso verrà rimandato con data da destinare).

24  
Aprile  
2023

Responsabile formatore:

**Gianluca Comai**

Programma del corso:

**Che acqua usi?**

5 ricette dove verrà utilizzata l'acqua in una tecnica completamente nuova

Per partecipare al corso:

**149.- fr** a persona minimo 6 max 10 ( in caso di numero inferiore il corso verrà rimandato con data da destinare).



## Official Sponsor AccS



Sponsor per la SVIZZERA

- ⇒ Via principale 13A, CH 7742 Poschiavo
- ⇒ Email: [info@ingross.ch](mailto:info@ingross.ch)
- ⇒ tel: 081 834 62 34



Sponsor per la SVIZZERA

- ⇒ Via industria 5, 6592 S. Antonino
- ⇒ Email: [info@ristorfoods.ch](mailto:info@ristorfoods.ch)
- ⇒ tel: 091 850 20 70



## Associazione Cuochi Canton Grigioni

affiliata con: Associazione Culturale Cuochi Svizzera

**aperture**

Dal lunedì al venerdì

14:30 - 16:30 H

**Email**

[Accs.grigioni@gmail.com](mailto:Accs.grigioni@gmail.com)

**Recapito telefonico**

+41 (0)76 686 49 00

Presidente AccG

Ivan Belleri





## Che CAVOLO mangi?

Con l'arrivo dell'inverno e del periodo più freddo dell'anno ci offre la possibilità di arricchire la nostra tavola con una famiglia di ortaggi da sempre un patrimonio prezioso tanto per la gastronomia quanto per la salute.

### Le Crucifere,

Coltivate ed apprezzate fin dall'antichità per le loro proprietà curative, medicamentose, energetiche, ristabilizzanti, sono state inizialmente una delle fonti alimentari primarie del mondo contadino, per essere poi presenti nelle tavole e nei menu di ristoranti e alberghi prestigiosi.

Devono il loro nome alla disposizione A CROCE delle foglie che circondano i fiori di questi ortaggi.

Sul mercato ne troviamo di diverse varietà:

**Verza, Cavoletti Bruxelles, Cavolo Cappuccio (verde e viola), Cavolfiore (bianco, viola, arancione), Broccolo, Broccolo Romanesco, Cime di Rapa, Pak-Choi (cavolo cinese), Rucola, Crescione, Ravanelli.**

Questi ortaggi si possono consumare sia **crudi** che **cotti**, e si adattano bene ad ogni tipo di cottura (**bollire, stufare, brasare, arrostitire, friggere, al vapore**).

Con la cottura acquistano un profumo intenso e penetrante, dovuto alla presenza di composti solforati, se risulta spiacevole lo si può attenuare mettendo nell'acqua di cottura qualche goccia di succo di limone.

Sono verdure molto versatili, adatte a preparare minestre, zuppe, vellutate, creme, purea, come accompagnamento a carni o formaggi, in insalata, nella composizione di piatti unici e completi come il **POKE-BOWL**, nella cucina vegetariana in combinazione con tofu, seitan, nella cucina vegana abbinata a frutta secca ecc.....

Il loro alto contenuto in Vitamine e Sali minerali (C.A.K.M, potassio, fosforo, calcio) ne fanno un alimento ad alto potere Antiossidante e Antinfiammatorio, ottimo per rafforzare il sistema immunitario, abbassare i livelli di colesterolo e rallentare l'assimilazione di zuccheri.

La presenza di fibre e acqua ne fanno un alimento saziante, a basso contenuto calorico (100 gr. Di media 32 kcal), adatto a chi vuole o deve seguire diete o regimi alimentari (dimagrante, ipocalorica, diabetica, chetogenica).

Da consumare con molta cautela per chi soffre di disturbi intestinali, colon irritabile, problemi digestivi.

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



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



**Al Giardinetto SA**

Via Pini 21  
6710 Biasca  
Recapito: +41 (0) 91 862 17 71  
Email: info@algiardinetto.ch  
www.algiardinetto.ch



★ ★ ★  
*Al Giardinetto*  
HOTEL · RISTORANTE

## 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



### Ristorante Bierlialp

Via Dorfstrasse 2 - 6390 Engelberg

⇒ Telefono: +41 041.637.27.77

⇒ E-mail: info@almonastero.ch

⇒ www.almonastero.ch

# CUCINE PROFESSIONALI SU MISURA

*dal 1984*

Cucine progettate per segnare una nuova era nel progresso **tecnologico, innovativo e qualitativo**. L'esperienza, l'artigianalità e la tecnologia italiana per un prodotto interamente realizzato in Europa.

L'azienda è specializzata nella produzione di **cucine professionali su misura** da oltre 30 anni.



Le cucine **HORO** garantiscono un servizio ottimale ed efficace grazie ad un'accurata progettazione nell'**organizzazione degli spazi** e all'**ampia gamma di attrezzature ad alte prestazioni** adatte ad ogni esigenza dello chef.

- **Efficienza energetica**
- **Green intelligence**
- **Progettazione e consulenza tecnica**
- **Installazione**  
realizzazioni chiavi in mano

**Rivenditore e assistenza tecnica**

Canton Ticino, Svizzera:

**Promo Sagl** - via S. Carlo, 34, 6917 Barbengo (Lugano)

[www.promosagl.ch](http://www.promosagl.ch) - [info@promosagl.ch](mailto:info@promosagl.ch)

**HORO**  
*Progettata nel Futuro*

+39 0461 15 30 055

[sales@horokitchens.com](mailto:sales@horokitchens.com)

[www.horokitchens.com](http://www.horokitchens.com)



## Giacca ufficiale AccS

Offerta Associativa per i soci AccS

**80.– chf**

- ⇒ Compreso nome e cognome
- ⇒ Compreso la spedizione in tutta Svizzera



**BURASCHI**  
— frantoio dal 1966 —

COOKING CLASS

Corso di Cucina Toscana

Nel nostro corso di cucina cercheremo, attraverso il cibo, di trasmettere lo stile di vita Toscano che ci è stato tramandato attraverso le nostre nonne e le mamme, che sono espressione della Valdichiana Senese. Verranno cucinati piatti semplici ma gustosi che sprigioneranno odori, sapori e sensazioni che non potrete dimenticarvi. Tutti gli ingredienti del corso di cucina sono selezionati in base alla stagionalità, saranno colti direttamente dall'orto del Frantoio Buraschi o dai produttori locali a filiera corta.

La giornata inizia con la visita del Frantoio: capirete come avviene la produzione dell'olio EVO attraverso i vari macchinari, dall'entrata in azienda delle olive sino all'uscita dell'olio, poi nell'orto a raccogliere le verdure prima di mettere le mani in pasta! Durante la cooking class verranno assaggiati i piatti che sono stati preparati, con l'abbinamento dei nostri oli, accompagnati da un calice di vino.

Cosa prepareremo:

L'antipasto di bruschette, per assaggiare i nostri oli - IGP Toscano, Biologico, Italiano, crostini con pomodoro e basilico, salsa di acciughe e prezzemolo, saranno le prime cose che andremo a preparare.

Si prosegue con il primo piatto: i picci, la pasta fatta a mano tipica della provincia di Siena e della Valdichiana Senese, il cui condimento varierà a seconda della stagionalità. Per secondo prepareremo un'infornata di verdure dell'orto. Infine un dolce accompagnato dal nostro liquore alle olive nere.

Tempo: circa 3 / 4 ore

Costo € 140,00

Per coloro che non volessero prendere parte alla lezione ma aggiungersi agli ospiti per la degustazione di oli ed il pranzo, il prezzo è di € 60,00 a persona.



## Lady Chef di Napoli

Nadia Ciotola



### 1. Come è nata la tua "Vocazione"?

La mia vocazione è nata osservando mia madre, quando ero piccola. Lei faceva gnocchi, ravioli, tortellini e pizza e mi piaceva affiancarla e partecipare. Con il tempo, essendo una buongustaia, ho voluto anch'io cimentarmi in queste cose e sono cresciuta nel mio percorso.

### 2. Il primo sapore che ricorda?

Sicuramente il cioccolato fondente che mi riconduce quando ero piccola e l'ho amato tantissimo, tanto da inserirlo in ogni dolce che preparavo.

### 3. Oltre alle sue radici è il suo legame con il suo territorio e per le materie prime che utilizza, da cosa si fa ispirare per le sue ricette?

Sono molto attenta alla materia prima ed essendo una creativa, riesco a preparare i miei piatti ispirandomi ai grandi e piccoli chef. Il mondo culinario ha preso piede nella mia vita, regalandomi forti emozioni.

### 4. Ricorda un cibo o un ingrediente in particolare che ha amato quando era piccola? e se oggi è tra le sue ricette?

Sì, gli gnocchi al tegamino che preparo tutt'oggi. Oppure gnocchi realizzati con puree di verdure, anche con salse colorate.

### 5. Cosa ne pensa della cucina a Kilometro zero, quella in cui si mangiano solo prodotti del territorio?.

Dunque, noi siamo ciò che mangiamo e quindi sono a favore dei prodotti a km 0, ed essendo una salutista rientra nei miei menu.

### 6. Cosa direbbe ai giovani che vorrebbe iniziare questo mestiere?

Sicuramente di osservare i grandi chef oppure praticare corsi di cucina in modo da imparare tutte le tecniche e tipologie di pietanze e di seguire dei corsi anche online dove si può apprendere varie ricette e tecniche.

### 7. La sua filosofia di vita in tre parole.

Mangia, prega, ama...sono punti fondamentali, nella mia vita.





## CORSO DI ASSAGGIO

Con la visita guidata del frantoio capirete come avviene la produzione dell'olio EVO attraverso i vari macchinari, dall'entrata in azienda delle olive sino all'uscita dell'olio. Seguirà una lezione di degustazione dove imparerete a comprendere e riconoscere i difetti e le qualità organolettiche dell'Olio Extravergine di Oliva.

### Programma:

- visita del frantoio
- corso di assaggio
- degustazione olio
- bruschette al pomodoro ed acciugata
- assaggio di un piatto tipico toscano: panzanella o pappa al pomodoro,
- calice di vino

tempo: circa 1 ora

Costo € 30,00

Verrà rilasciato un attestato di partecipazione



## DEGUSTAZIONE OLI

Con la visita guidata del Frantoio capirete come avviene la produzione dell'olio EVO attraverso i vari macchinari, dall'entrata in azienda delle olive sino all'uscita dell'olio. A conclusione nella cucina del Frantoio sarà possibile degustare gli oli da noi prodotti.

### Programma:

- visita del Frantoio
- degustazione oli

tempo: circa 30 min.

Costo € 20,00



## I NOSTRI LUNCH /DINER con abbinamento cibo olio

Tutti i giorni è possibile prenotare un pranzo od una cena, potrete scegliere se mangiare nella cucina del Frantoio o all'ombra dei pini nel nostro giardino. La visita guidata del Frantoio vi mostrerà come avviene la produzione dell'olio EVO attraverso i vari macchinari, dall'entrata in azienda delle olive sino all'uscita dell'olio. A conclusione assaggerete le bruschette con i nostri oli EVO: Biologico, IGP Toscano, IGP Toscano Montepulciano, Italiano ed i nostri piatti.

Ecco alcune delle nostre proposte che troverete in tavola:

- Bruschette con assaggio dei nostri oli
- Pappa al pomodoro o panzanella
- Acciugata
- Pici alle briciole
- Bruschetta del frantoiano con uovo biologico
- Melanzana grigliata con verdure e gocce di aceto balsamico
- Formaggi con marmellata di nostra produzione
- Un dolce accompagnato dal liquore di nostra produzione.
- Un calice di vino

I piatti cambiano ogni giorno a seconda di ciò che è disponibile nell'orto, potrete trovare sempre la pappa al pomodoro e la panzanella. Ogni pietanza sarà abbinata ad un nostro olio.

Costo a persona € 60,00



Al Giardinetto  
HOTEL · RISTORANTE

\*\*\*

14.02.2023

# Valentine's



## MENU



Aperitivo di benvenuto e  
stuzzichini dello Chef

### ANTIPASTO

*'Ci siamo conosciuti...'*

Mazzo di rose di bresaola con crema  
all'erba cipollina

Tortino di melanzane e patate con  
crostone all'emiliana

### PRINCIPALE

*'È scattata la scintilla...'*

Filetto alla Wellington con  
patate novelle al rosmarino  
saltate al burro dorato

### DESSERT

*'Insieme per sempre'*

Sorpresa (fra)golosa

Via A. Pini 21  
CH-6710 Biasca  
Tel : +41 (0)91 862 17 71

info@algiardinetto.ch  
ristorante@algiardinetto.ch  
www.algiardinetto.ch