

Vera Lo Nardo, chef del ristorante 'La luna nel pozzo' di Neive (Cuneo).
Vera Lo Nardo, chef of the 'La luna nel pozzo' restaurant in Neive (Cuneo).



Il caffè secondo "I ristoranti la Tavolozza"

Coffee according to "Tavolozza Restaurants"



Cannoli alle nocciole e cacao farciti di mousse al caffè su salsa di cioccolato all'anice stellato e crema al cardamono

Hazelnut and chocolate cannoli (sweet pastry tubes) with a coffee mousse filling on star anise flavoured chocolate sauce and cardamom cream

Cannoli alle nocciole *Le dosi sono per 6 persone*

Ingredienti: 3 albumi, 125 gr. zucchero, 50 gr. burro, 125 gr. farina "00", 30 gr. nocciole tostate tagliate a fettine

Procedimento: In una ciotola mescolare gli albumi, lo zucchero, il burro fuso e la farina; lavorare bene il composto.

Rivestire di carta da forno una placca, versare un cucchiaino di composto, allargarlo con una spatola in modo da ottenere un rettangolo di cm. 10x6. Proseguire fino alla fine del composto. Spolverizzare con le nocciole e fare cuocere le cialde in forno già caldo a 180° finché saranno dorate. Staccare le cialde con la spatola ed avvolgerle su gli appositi cilindri metallici.

Cannoli al cacao

Ingredienti: 60 gr. succo d'arancia, 60 gr. farina, 20 gr. cacao amaro, 90 gr. zucchero a velo, 90 gr. zucchero di canna, 90 gr. burro fuso.

Il procedimento da seguire è il medesimo dei precedenti.

Mousse al caffè

Ingredienti: 300 gr. crema pasticcera, 100 gr. panna, 2 fogli di colla di pesce, 20 gr. caffè solubile, 3 cucchiaini di liquore al caffè.

Procedimento: Ammollare la colla di pesce in un po' d'acqua e dopo averla ben strizzata, scioglierla a bagnomaria nel liquore al caffè. Aggiungere alla crema pasticcera il caffè solubile, il liquore con la colla di pesce e la panna precedentemente montata. Quando la mousse sarà raffreddata metterla in un sac a poche con bocchetta spizzata. Farcire i cannoli.

Salsa al cioccolato

Ingredienti: 200 gr. cioccolato fondente, 100 gr. panna, 3 gr. anice stellato

Procedimento: Sciogliere il cioccolato a bagnomaria. Scaldare la panna, unire l'anice stellato e lasciarlo in infusione almeno 1 ora. Filtrare ed unire al cioccolato fuso.

Salsa al cardamono

Ingredienti: 300 gr. latte, 3 tuorli, 60 gr. zucchero, 10 semi di cardamono

Procedimento: Montare i tuorli con lo zucchero in modo da ottenere un composto molto spumoso.

Far bollire il latte con il cardamono, versarlo a filo sulle uova e cuocere la crema fino ad addensarla. Filtrare.

Per assemblare il piatto:

Disporre le due crèmes sul piatto di portata in modo da evidenziare la differenza di colore. Porre un cannolo alle nocciole sulla salsa al cioccolato ed un cannolo al cacao sulla crema al cardamono.

Decorare a piacere e servire.

Ristorante 'La luna nel pozzo' - Piazza Italia 23 - Neive (Cuneo)

Hazelnut cannoli *The doses are for 6 servings*

Ingredienti: 3 egg whites, 125 g of sugar, 50 g of butter, 125 g of superfine flour, 30 g of toasted hazelnuts cut into slices

Method: Mix the egg whites, the sugar, the melted butter and the flour in a bowl; mix all the ingredients well together. Cover a baking tray with oven-proof paper, pour on a spoonful of the mixture, spread it out with a spatula to form a rectangle 10x6 cm. Repeat this procedure until all the mixture is used up. Dust with the hazelnuts and cook in a heated oven at 180° until it is golden brown.

Remove the wafers with the spatula and roll them round the special metal cylinders.

Chocolate cannoli

Ingredienti: 60 g of orange juice, 60 g of flour, 20 g of plain chocolate, 90 g of icing sugar, 90 g of cane sugar, 90 g of melted butter.

Follow the same method as that for hazelnut cannoli.

Coffee mousse

Ingredienti: 300 g of custard, 100 g of cream, 2 sheets of isinglass, 20 g of instant coffee, 3 spoonfuls of coffee liqueur.

Method: Soften the isinglass in a little water, squeeze it out well, then dissolve it in the coffee liqueur in a bain-marie. Add the instant coffee, liqueur with the isinglass and the previously whipped cream to the custard. When the mousse has cooled put it into an icing bag with a star-shaped nozzle. Fill the cannoli.

Chocolate sauce

Ingredienti: 200 g of dark chocolate, 100 g of cream, 3 g of star anise

Method: Melt the chocolate in a bain-marie. Heat the cream, add the star anise and leave it to stand for at least an hour. Filter and add to the melted chocolate.

Cardamom sauce

Ingredienti: 300 g of milk, 3 egg yolks, 60 g of sugar, 10 cardamom seeds

Method: Beat the egg yolks with the sugar to obtain a frothy mixture. Boil the milk with the cardamom, dribble it on the eggs and cook the cream until it is thick. Filter.

To assemble the dish:

Arrange the two creams on the serving plate in such a way as to emphasise the difference in colour. Place a hazelnut cannolo on the chocolate sauce and a chocolate cannolo on the cardamom cream.

Decorate as desired and serve.

'La luna nel pozzo' Restaurant - Piazza Italia 23 - Neive (Cuneo)

A cura di

Moreno Cedroni Patron del Ristorante Madonnina del pescatore a Senigallia e
Presidente Jeunes Restaurateurs d'Europe - ITALIA/Owner of "Madonnina del pescatore Restaurant"
in Senigallia and President of Jeunes Restaurateurs d'Europe - ITALY

Hansjoerg Mair Segretario Nazionale Jeunes Restaurateurs d'Europe - ITALIA
Secretary of the Nazionale Jeunes Restaurateurs d'Europe - ITALY

... e nelle ricette dei Giovani Ristoratori Europei

... and in the Young European Restaurateurs' recipes

Talento e Passione. Questo il motto dell'associazione 'Giovani Ristoratori Europei' (JRE), nata in Francia vent'anni fa e divenuta europea nel 1992. Oggi gli aderenti sono oltre 300 e provengono dal Belgio, dalla Francia, dalla Germania, dal Lussemburgo, dall'Olanda, dalla Spagna e dall'Italia.

Gli obiettivi che persegue con entusiasmo e professionalità sono numerosi: difendere e promuovere la giovane gastronomia di alto livello; scambiare idee ed esperienze; aprire le porte a giovani talenti europei; creare un clima di amicizia e aiuto reciproco e, ancora, dimostrare come un gruppo europeo possa agire come una grande famiglia e garantire la qualità della buona tavola.

Proponiamo qui di seguito alcuni esempi della loro raffinata arte culinaria:

Talent and Enthusiasm. This is the motto of the 'Young European Restaurateurs' (JRE), set up in France twenty years ago and spreading to include the rest of Europe in 1992. Today it has over 300 members in Belgium, France, Germany, Luxembourg, Holland, Spain and Italy.

The aims, pursued with enthusiasm and professionalism, are many: to protect and promote high level young gastronomy; to exchange ideas and experiences; to open the doors to young European talent; to create an atmosphere of friendship and mutual help; and also to show how a European group can act like a big family and guarantee the quality of fine cuisine.

Here below we present some examples of their refined culinary arts:

Tagliolini al caffè su vellutata di fagioli e cioccolato Coffee 'tagliolini' on bean and chocolate cream

Ingredienti: 200 gr. farina; 80 gr. tuorli d'uovo; 1 caffè espresso ristretto; 10 gr. caffè solubile; 100 gr. fagioli azuki; 30 gr. zucchero; 5 gr. cardamomo e cannella in polvere; 40 gr. cioccolato fondente; sale e pepe; olio extra vergine.

Procedimento: Preparare la pasta impastando la farina, i tuorli, il caffè, un pizzico di sale sino ad ottenere un impasto omogeneo e abbastanza duro. Far riposare coperto per mezz'ora. Cuocere i fagioli in acqua zuccherata con il cardamomo e la cannella. Frullare i fagioli e passarli al setaccio ottenendo una crema consistente, far raffreddare. Tirare la pasta sottile e tagliare i tagliolini, cuocere in acqua e scolare. Preparare un gomitolato da disporre sulla vellutata di fagioli e cospargete di scaglie di cioccolato, un giro d'olio e una macinata di pepe.

Ingredients: 200 g of flour; 80 g of egg yolks; 1 small cup of strong black coffee; 10 g of soluble coffee; 100 g adzuki beans; 30 g of sugar; 5 g of plain chocolate; salt and pepper; extra virgin olive oil.

Method: Prepare the pastry with the flour, egg yolks, coffee, and a pinch of salt, kneading well until the dough is smooth and fairly stiff. Cover and leave to stand for half an hour. Cook the beans in sugared water with the cardamom and cinnamon. Blend the beans and sieve them to obtain a stiff cream, then leave to cool. Roll out the pastry thinly and cut out the 'tagliolini' (flat noodles), boil and then strain them. Place a skein on the bean cream and cover with chocolate shards, and then dress with a drizzle of oil and a turn or two of freshly ground pepper.



Ristorante Via del Borgo - Via Libertà, 136 Concorezzo (Milano) - tel. 039 6042615

Bavarese al caffè con spuma di cappuccino Coffee Bavarian cream with cappuccino froth



Ristorante lo Scudiero
via Baldassini, 2 - Pesaro
tel. 0721 64107

Ingredienti: 4 rossi d'uovo; 150 gr. di zucchero; 250 gr. di latte; 2 cucchiaini di caffè; 1 cucchiaino di estratto di caffè; 250 gr. di panna; 2 fogli di colla di pesce. Per le decorazioni: frutta fresca; lingue di gatto; cacao in polvere e fili di zucchero caramellato.

Procedimento: Fare bollire il latte con il caffè, unirlo alle uova e zucchero (precedentemente ben amalgamati) e fare leggermente addensare. Aggiungere, una volta fuori dal fuoco, l'estratto di caffè e la colla di pesce precedentemente ammollata in acqua fredda, filtrare e lasciare raffreddare. Unire delicatamente 200 gr. di panna montata e versare in appositi stampini, lasciare riposare in frigorifero per 2 ore circa. Prendere un piatto di presentazione e sformare al centro la bavarese, formare con l'aiuto di un cucchiaino una grossa goccia di panna semi montata vicino alla bavarese, spolverare di cacao e guarnire con lingua di gatto e filo di zucchero caramellato.

Ingredients: 4 egg yolks; 150 g of sugar; 250 g of milk; 2 spoonfuls of coffee; 1 teaspoonful of coffee extract; 250 g of cream; 2 strips of isinglass.

For the decoration: fresh fruit; langues de chat; cocoa powder and caramelised sugar threads.

Method: Add the coffee to the milk and bring to the boil, stir in the eggs and the sugar (previously well blended) and thicken slightly. Remove from the heat, then add the coffee extract and the isinglass that has previously been softened in cold water, filter and leave to cool. Fold the mixture into 200 g of stiffly whipped cream and pour into little moulds. Put into the refrigerator for about 2 hours. Turn the Bavarian cream out onto a serving dish, and with a spoon form a large ball of softly whipped cream next to the Bavarian cream, then dust with cocoa and decorate with langues de chat and threads of caramelised sugar.

Cono croccante al cacao farcito con crema al mascarpone e caffè *Crispy chocolate cone with a coffee mascarpone filling*

Ingredienti (per 6 porzioni): 25 gr. di farina tipo '00'; 5 gr. di cacao; 30 gr. di zucchero di canna; mezzo albume; 15 gr. di burro fuso; 100 gr. di mascarpone; 20 gr. di zucchero a velo; 5 gr. di polvere di caffè; 1 caffè ristretto; 60 gr. panna montata. Per la salsa: 150 gr. di cioccolato fondente; 4 fiori di anice stellato; 10 gr. di zucchero; mezzo bicchiere di acqua fredda.

Preparazione: In una ciotola mettere la farina setacciata, il cacao e lo zucchero. Disporli a fontana e, quindi, unire l'albume e il burro e lavorare fino ad ottenere una pastella liscia e morbida. Su una placca disporre un foglio di carta da forno e appoggiare una cucchiata di impasto che andrà steso con la punta delle dita in modo da formare un disco di circa 10 cm di diametro. Ripetere l'operazione occupando lo spazio disponibile sulla placca, facendo attenzione che i dischi siano ben distanziati. Mettere a cuocere nel forno già caldo (200°C per 4-6 minuti), controllando che i dischetti restino morbidi ed elastici. Togliermi dal forno, arrotolarli delicatamente uno ad uno su degli stampi conici di metallo. Quando si saranno raffreddati, staccarli dallo stampo e ripetere l'operazione fino all'esaurimento dell'impasto.

Nel frattempo, preparare il ripieno mescolando il caffè ristretto con il caffè in polvere e lo zucchero a velo. Unite la panna montata al mascarpone ed amalgamate il tutto riponendolo in frigorifero. Per la salsa, mettere in mezzo bicchiere d'acqua fredda lo zucchero e l'anice e, a fuoco moderato, fare bollire dolcemente per 4 minuti circa. Filtrare, quindi unire al cioccolato precedentemente sciolto a bagnomaria, mescolando in modo da formare una salsa morbida. A questo punto, riempire con la crema al mascarpone i coni, decorare il piatto, che dovrà essere freddo, con piccoli ciuffetti di crema e completare con la salsa che sarà ancora calda.

Ingredients (serves 6): 25 g of super fine flour; 5 g of cocoa; 30 g of cane sugar; the white of 1/2 egg; 15 g of melted butter; 100 g of mascarpone cheese; 20 g of icing sugar; 5 g of ground coffee; 1 small strong black coffee; 60 g of whipped cream. For the sauce: 150 g of plain chocolate; 4 star anise flowers; 10 g of sugar; 1/2 glass of cold water.

Method: Sift the flour into a bowl together with the cocoa and the sugar. Make a well in the centre and add the egg yolk and the butter and work to a smooth, soft batter. Place a sheet of baking paper onto a baking tray and place a spoonful of the batter on the paper, spreading the batter with the finger tips in order to form a disk 10 cm in diameter. Repeat this operation, taking up all the space on the baking tray, being careful that the disks are not too close to each other. Cook them in a pre-heated oven (200°C for 4-6 minutes), checking that the disks remain soft and elastic. Remove from the oven, roll them delicately around metallic cone-shaped moulds. Leave to cool, then remove the moulds and repeat the operation until the batter is used up.

In the meantime, prepare the filling by mixing the strong coffee with the ground coffee and the icing sugar. Add the stiffly whipped cream to the mascarpone cream cheese and blend well together, then place it in the refrigerator. For the sauce, put the sugar and the anise into half a glass of cold water, then bring to the boil and simmer for about 4 minutes. Strain and then add to the chocolate that has previously been melted in a bain-marie, mixing well together to make a soft sauce. At this point, fill the cones with the mascarpone cream mixture, and decorate the plate, which must be cold, with little blobs of cream, and finish with the sauce that must still be hot.



Ristorante Laite
Via Hoffe, 10
32047 Sappada (BL)
Tel. 0435.469070

Spigola selvaggia leggermente marinata alle erbe con insalätina di radicchio, mele verdi e vinaigrette al caffè *Lightly marinated wild bass with herbs served with a salad of chicory, green apples and coffee vinaigrette*

Ristorante s'Apposentu
Via Sant'Alenixedda - Cagliari
Tel. 070.4082315

Ingredienti: 200 gr. di filetto di spigola selvaggia; un radicchio trevisano; due mele verdi; una tazzina di caffè ristretto; due cucchiari di aceto balsamico invecchiato; tre cucchiari di olio extra vergine d'oliva; sale e pepe (qb); per la marinata del pesce. Mischiare: 200 gr di sale marino grosso; 100 gr di zucchero; un mazzetto di erbe (timo, maggiorana, alloro, basilico, finocchietto selvatico, prezzemolo) un quarto di spicchio d'aglio tutto tritato.

Procedimento: Metter la spigola nella marinata, coprendola bene e lasciarla marinare per circa tre ore. Passate le tre ore togliere la spigola dal sale, sciacquarla bene sotto l'acqua e asciugarla, tagliarla a cubetti di circa 2 cm. Tagliare una mela e il radicchio a listarelle, l'altra mela a cubetti di circa 1 cm. In una bastardella mettere il caffè, l'aceto balsamico, l'olio, il sale e il pepe e amalgamare il tutto. Sistemare i cubi di spigola nei piatti alternandoli a quelli di mela, mettere in modo casuale le listarelle di mela e radicchio e condire il tutto con la vinaigrette.

Ingredients: 200 g of wild bass fillet; one Treviso chicory; two green apples; a small cup of strong black coffee; two spoonfuls of aged balsamic vinegar; three spoonfuls of extra virgin olive oil; salt and pepper (to taste); for the fish marinade: Mix: 200 g of coarse sea salt; 100 g of sugar; a bunch of herbs (thyme, marjoram, laurel, basil, wild fennel, parsley), a quarter of a garlic clove, finely chopped up.

Method: Place the bass in the marinade, making sure that it is completely covered, and leave to marinate for about three hours. After this time, remove the bass from the salt, rinse it well under running water and dry it; cut it into cubes about 2 cm square. Cut an apple and the chicory into thin strips, and dice the other apple into cubes of about 1 cm.

Put the coffee, the balsamic vinegar, the salt and the pepper into a metal basin and stir well together. Place the bass cubes onto the plates, alternating them with the pieces of apples, arrange the apple and chicory strips at random and dress the ensemble with the vinaigrette.



Tartara di branzino, salmone e chicchi di caffè con vinaigrette alla sambuca

Bass and salmon tartare, with coffee beans and sambuca vinaigrette

Ingredienti (pe 4 persone): 200gr di branzino sfilettato e pulito; 200gr di salmone sfilettato e pulito; 1/2 cucchiaino di scalogno tritato; 1/2 cucchiaino di capperi di Favignana; 1/2 cucchiaino di pasta di acciughe; prezzemolo; 1 cucchiaino di polvere di caffè; sale e pepe a mulinello; 1 cucchiaino di sambuca.

Per la vinaigrette: olio di oliva extra vergine di oliva; il succo di 1/2 limone; 1 cucchiaino di aceto di champagne; 1 cucchiaino di liquore alla sambuca; sale e pepe q.b; 1 cucchiaino di polvere di caffè. Per la guarnizione: 4 foglie di limone; 4 stecche di caramello al caffè; 1 porro; 8 biscotti integrali

Preparazione: Togliere eventuali lisce dal pesce e tagliarlo a quadretti con il coltello facendo attenzione di non schiacciarlo in modo da evidenziare i cubetti di carne e condire separatamente i due pesci in misura uguale con gli ingredienti sopra indicati. Lasciare riposare in frigo per 10 minuti coperto con la pellicola. In una boule di vetro emulsionare l'olio con i rimanenti ingredienti fino a quando questi saranno perfettamente amalgamati tra loro.

Con l'aiuto di uno stampo disporre le tartare sovrapponendole una sull'altra in modo da evidenziare i due strati condire con la vinaigrette e guarnire con i fili di porro i biscotti e i bastoncini di caramello

la foglia di limone e qualche chicco di caffè.

Ingredients (to serve 4): 200 g of cleaned and filleted bass; 200 g of cleaned and filleted salmon; 1/2 a teaspoonful of grated shallots; 1/2 a teaspoonful of Favignana capers; 1/2 a teaspoonful of anchovy paste; parsley; 1 teaspoonful of ground coffee; freshly ground salt and pepper; 1 spoonful of sambuca liqueur. For the vinaigrette: extra virgin olive oil; the juice of 1/2 a lemon; 1 teaspoonful of champagne vinegar; 1 spoonful of sambuca liqueur; salt and pepper to taste; 1 teaspoonful of ground coffee. For the trimming: 4 lemon leaves; 4 coffee caramel sticks; 1 leek; 8 wholemeal biscuits

Method: Remove any remaining fish scales and cut the fish into cubes with a knife, taking care not to squash it in order for the cubes to retain their shape, and dress the two fish separately with equal quantities of the ingredients listed above. Cover with kitchen film and leave them to stand in the refrigerator for 10 minutes. In a glass bowl mix the oil with the remaining ingredients until they are perfectly blended. Using a mould, place layers of tartare, one on another, alternating the fish, in order for the different layers to be clearly visible; dress with the vinaigrette and decorate with the leek strips, biscuits, caramel sticks, lemon leaves, and a few coffee beans.



Ristorante Acquamatta

P.zza della Vittoria, 13 Capolana (AR)
Tel. 0575.420999

Piccolo tournedos di vitello da latte al caffè Arabica su cipolline glassate

Small Arabic coffee suckling calf tournedos on glazed button onions



Ristorante delle Antiche Contrade
Via Savigliano, 12 Cuneo
Tel. 0171.690429

Ingredienti (per 4 persone): 600 grammi circa di filetto di vitello da latte; 6 grammi di caffè Arabica in grani; 1/2 litro di fondo di vitello; 1/2 cipolla; 1 carota; 1 ramo di sedano; 1/2 bicchiere di vino bianco; olio quanto basta; sale e pepe; 40 grammi di burro. Per il contorno: 250 grammi di cipolline d'Ivrea pulite; 30 grammi di burro; 10 grammi di zucchero; 5 centilitri di brodo; sale e pepe.

Preparazione: Tagliare 12 tournedos di 50 grammi circa l'uno e legarli con lo spago da cucina. In una padella fare rosolare la carne con l'olio, aggiungere il caffè e le verdure tagliate a brunoise e tostare. Togliere la carne e tenerla coperta da un piatto. Bagnare il soffritto con del vino bianco, ridurre e versare il fondo. Ridurre ulteriormente di un'altra metà, salare, pepare e filtrare al passino. Fare sbianchire nell'acqua le cipolline per circa 4 minuti. In una piccola pentola preparare con burro e zucchero un caramello chiaro, mettere le cipolline tagliate in due, colorare e bagnare con il brodo.

Terminare la cottura a fuoco basso. Usare un grande piatto e disporre nel centro le cipolline, appoggiare i tournedos caldi e aggiungere la salsa precedentemente montata al burro freddo. Spolverare i bordi del piatto con del caffè macinato e portare in tavola.

Ingredients (for 4 servings): Approx. 600 grams of suckling calf fillet; 6 grams of Arabic coffee beans; 1/2 litre of calf roast gravy; 1/2 onion; 1 carrot; 1 stick of celery; 1/2 glass of white wine; oil - as much as necessary; salt and pepper; 40 grams of butter. For the side vegetables: 250 grams of cleaned Ivrea cherry/button onions; 30 grams of butter; 10 grams of sugar; 5 centilitres of broth; salt and pepper.

Method: Cut 12 tournedos of 50 grams each and tie them with kitchen string. Place some oil in a pan and brown the meat, add the coffee and the finely diced vegetables and toast them. Cut the meat, cover with a plate and put to one side. Add the white wine to the browned vegetables, reduce the liquid then remove the thick sauce at the bottom of the pan. Reduce again until half of the remaining liquid has evaporated, add salt and pepper and then pass through a strainer. Blanch the onions in the water for about 4 minutes. In a small saucepan, prepare a pale caramel with butter and sugar; cut the onions in halves and place in the caramel. When they are golden brown, pour over the broth. Continue cooking over a low heat. Place the onions in the centre of a large plate, lay the hot tournedos on top, and add the sauce previously whipped up with cold butter. Dust the edges of the plate with the ground coffee and serve.