



di Nereo Marzaro

Linea italiana, tecnologia tedesca

Quante volte abbiamo sentito questa frase. A me è capitato spesso e, ogni volta, mi sono chiesto se c'è un motivo che giustifichi questa seconda parte dell'espressione o se ci sia una tradizione di importanti conquiste tecniche o altro che sorregga la tesi della supremazia tecnologica tedesca. Ma non riesco in cuor mio a legittimare questo sostenuto predominio. Sono andato anche alla ricerca di inventori che hanno segnato la storia delle scoperte umane, ma, a parte la stampa di Johann Gutenberg nel lontano 15° secolo, le invenzioni non belliche che hanno segnato la storia recente sono quelle di Marconi, di Meucci e di Alessandro Volta senza le quali la vita attuale non sarebbe immaginabile. Vivo di ricordi? Non credo. Ripenso, con mezzo sorriso sulle labbra, all'attacco alla nostra scarsa predisposizione alla tecnologia indirizzatomi dal Sig. Terraoka, in visita alla sua fabbrica giapponese di bilance in un momento in cui in Italia, per opinabili leggi protezionistiche, non era permessa la cella di carico: "Siete rimasti a Leonardo da Vinci" - mi disse.

A parte che mi fa piacere che anche lui conosca la scienza del nostro continente, gli ho fatto notare che la cella di carico non è stata inventata né da un tedesco né tanto meno da un giapponese. Chi, come me, propone in Italia e all'estero un prodotto italiano, fabbricato in Italia, progettato da italiani, costruito dalle mani di italiani, quando si sente dire "Sai, sono molto contento del tuo prodotto, da anni mi trovo bene e non ho problemi, ma il mio cliente mi chiede un prodotto non solo buono e bello, ma anche tecnologicamente avanzato... mi chiede un prodotto tedesco" permettete che stia un po' male? Mi consolo allora guardando la storia più recente e vedendo i motori e la tecnologia vincenti nei campionati mondiali di motociclismo. In tutte le categorie, dalle 125 e 250 dominate dall' **Aprilia**, alla **Moto Gp** stravinta dalla **Ducati**, il Made in Italy è risultato vincente.

E la **Ferrari** non è stata da meno col primo posto in Formula Uno, dopo le vicissitudini che ben conosciamo. La supremazia italiana è stata evidenziata da vittorie totali in ogni categoria, sia nei campionati mondiali costruttori, sia nei campionati mondiali piloti. Nella storia non era mai accaduto che una nazione, tra l'altro ammirata per il design, si aggiudicasse tutti i più importanti campionati di velocità! È una bella soddisfazione. Il resto ci pensano i fatti a dimostrarlo.

Italian line, German Technology

How many times have we heard that phrase? I have heard it often, and every time I have wondered if there is a reason that justifies the second part of the expression or whether there is a tradition of important technical achievements or something similar that supports the thesis of German technological supremacy. But in my heart of hearts, I cannot legitimise this supposed predominance. I did some research into inventors that have left their mark on the history of human discovery, but apart from Johan Gutenberg's printing press in the far off 15th century, and leaving aside those for war-time aggression, the only inventions that have changed recent history are those of Marconi, Meucci and Alessandro Volta, without which present day life would be unimaginable. Do I live on memories? I don't think so. I remember, with half a smile on my lips, the attack on our scarce attitude for technology aimed at me by Mr. Terraoka, when I was visiting his weighing machine factory in Japan, at a moment when, because of questionable protectionist laws, the load cell was not allowed in Italy. "You still live in the days of Leonardo da Vinci." Apart from the fact that I am pleased to note that even he recognises the science of our fellow countryman, I pointed out to him that the load cell was not invented by a German and certainly not by a Japanese. When those who, like me, offer in Italy and abroad an Italian product, made in Italy, designed in Italy, constructed by Italian workmen, hear people say, "You know, I am very pleased with your product, it has given me satisfaction for years and I have no problems, but my customer wants a product that is not only good and beautiful but also technologically advanced ... he wants a German product," are we not justified in feeling slightly offended? I console myself on these occasions considering more recent history and the engines and the winning technology of world championship motorcycle racing. In all categories, from the 125 and 250 cc, dominated by APRILIA, to the MotoGP won hands down by DUCATI, Made-in-Italy is a winner. And FERRARI is no less, with first place in Formula One, after the vicissitudes that we know well. Italian supremacy has been proven by total victory in every category, in both the constructors' and the drivers' world championships. In history no other nation, for that matter admired for design, has ever won all the most important speed championships! It is a great satisfaction. And for the rest, the facts speak for themselves.

69
Specialità
Specialities

a cura di *Piera Genta*
Dolce Italia - Terroir anche per il miele
Sweet Italy - Honey terroir

71
La parola all'Eurotoques
Let's call on Eurotoques

di *Luigi Sartini*
Gustoso con panna e pinoli
Delicious with cream and pine nuts

72
Curiosità gastronomiche
Gastronomic curiosities

di *Domenico Acconci*
Un pasto tutto di pane
An all-bread meal



72
Arte in tavola
Art on the table

di *Albino Zoccarato*
La carta dei mieli
The honey menu



73
Associazioni
Associations

di *Giulia Coronaro*
Di quanti mieli è fatta l'Italia?
How many honeys are there in Italy?

74
Formazione
Training

di *Massimo Bompreszi*
Un dolce tipico
del carnevale marchigiano
A typical Carnival cake
from the Marche region



di *Gianluca Dal Corso*
A scuola di microonde
nel laboratorio Sirman



76
Diritto alimentare
Food legislation

di *Annalisa Case*
"L'etichettatura del miele"
A few legal issues



77
Economia
Economy

di *Maurizio Favaro*
Il servizio 'fumigazione' delle casse



78
Sicurezza alimentare
Food safety

di *Luigi Tonellato*
Dolce amaro, il sapore
della rivoluzione
Sweet and sour,
the flavor of the revolution



80
Pizza
Pizza

di *Renato Andrenelli*
Un ingrediente di lunga tradizione
A long-standing ingredient



di *Emanuele Ceccarelli*
Una pizza speciale per Zafferano!
A Special Pizza for Zafferano!

81
Il cibo racconta
Food tells a tale

di *Flavio Bisson*
Il raffreddore



82
Diario di bordo della N.I.C.
The N.I.C. log book

a cura di *Marco Valletta*
A scuola con la NIC ad Alimentarti
At school with the NIC at Alimentarti

La NIC - Prima volta degli Chef
della Federazione Italiana Cuochi a
Miss Italia e poi subito a Mosca
NIC - First time for the Chefs
of the Italian Culinary Federation
at Miss Italia
and then flies off to Moscow

86
La rubrica dell'olio d'oliva
Olive oil's corner

di *Renzo Ceccacci*
I migliori oli dell'Emilia-Romagna
The best oils from Emilia-Romagna

88
In libreria
In the bookshop

a cura di *Giulia Coronaro*



90
Le aziende informano
Companies news

di *Leopoldo Meneghetti*
Carbone vegetale o legna?

92
In breve
In short

96
L'agenda
Diary

97
In vetrina
In the shop window



“...
È la superiore anima dei fiori.
Oh liquore che hai unito queste anime!
Chi ti gusta non sa che inghiotte
lo spirito d'oro di liricità.
...”

F.Garcia Lorca
Il canto del miele

“...
It is the higher soul of flowers.
Oh nectar, you have united these souls!
Those that taste
you know not that they swallow
The golden spirit of lyricism
...”

Ode to Honey
F. Garcia Lorca



In copertina / The cover
fotografia Studioverde

Indice

1 Parola di... In the opinion of...

di **Nereo Marzaro**
Linea Italiana, Tecnologia Tedesca
Italian line, German Technology

5 L'Osservatorio The Observatory

di **Carlo Mocchi**
Il miele, dalla Bibbia in poi
Honey, from the Bible
to the present day



6 Star Bene Healthy living

di **Mirella Giuberti**
Proprietà nutrizionali e utilizzi
Nutritional properties and uses

12 Gastrosofia Gastrosophy

di **Sergio G. Grasso**
Il miele? "sudore del cielo"
Honey "sweat of the sky"



16 Pasticceria Patisserie

di **Danilo Freguja**
Il miele di Barena
Sea lavender honey



di **Marina Sanvito**
De Bondt e il cioccolato al miele
De bondt and honey chocolate

18 I segreti del barman The bartender's secrets

di **Stefano Renzetti**
Il vecchio Grog
aromatizzato al miele
Good old fashioned grog
with a hint of honey



di **Angelo Borrillo**
In liquori, grappe e cocktail sfiziosi
In liqueurs, grappas
and tempting cocktails



20 A.I.B.E.S. NEWS

25 anni di successi
per la famiglia Tuttobar
25 years of success
for the Tuttobar family
di **Roberto Tonellato**



27 Abbinamenti Pairings

di **Alberto Assi**
Pane, miele e... birra
Bread, honey and... beer



28 L'angolo dei vini The wine corner

di **Luigino Bruni**
Un brindisi alla dolcezza
A toast to sweetness

29 Tradizioni gastronomiche Gastronomic traditions

di **Alfredo Pelle**
Il miele, dono della natura
Honey, nature's gift
Nota di **Renato Ganè**
Il miele nel cuore
Honey in the heart



32 Cucina moderna Cookery today

di **Paolo Rossetti**
Un dolce-amaro
perfetto al microonde
A perfect bittersweet
Balance in the microwave



33 Ristorazione collettiva Collective catering

di **Marco Sabatini**
Ape operaia... operaio poco ape
A worker bee...
and a not very bee-like worker

34 Nuove Tecnologie New technology

di **Marco Fattorel**
Una ricetta per riscoprire
il miele di lavanda
A recipe to rediscover
the delights of lavender honey



35 La pagina del Pacojet The Pacojet Page

di **Matteo Ciarimboli**
Due appetitose proposte
Two appetizing ideas



37 Cultura gastronomica The culture of gastronomy

di **Bruno Mambelli**
Insoliti abbinamenti di sapori
Unusual flavour combinations

38 Eventi Events

di **Ottaviano Pellini**
'Lo Mejor de la Gastronomía' 2007



Esperienza da fare almeno
una volta nella vita
An experience we should have
at least once in our lifetime

Anticonformismo
o poca igiene in cucina?
Anticonformist or lack
of hygiene in the kitchen?

di **Ferruccio Ruzzante**
Tradizione o distruzione?
Tradition or destruction?



di **Paolo Antinori**
Gli Spinosini italiani... a Dubai!
Italian newlyweds...in Dubai!

di **Angela Ruzzante e Sonia Re**
1° CAMPIONATO ITALIANO
FINGER FOOD

Chef in punta di Dita
Chefs to their fingertips



di **Sonia Re**
Le berrette bianche dell'Associazione
Professionale Cuochi Italiani dal Papa

di **Andrea Balestra**
Un meeting per i nuovi
'chef della carne'



46 Nel mondo Around the world

di **Lorenzo Destro**
Nuova Zelanda: aeroporto
di Christchurch (arrivi)
e Wellington (partenze)
New Zealand:
Christchurch airport (arrival)
and Wellington (departure)



51 A tutta birra Make mine a beer!

di **Michele Gilebbi e Alberto Assi**
Agnoli e Nectar:
un'abbinata vincente!
Agnoli and Nectar:
a winning combination!



52 Ristoranti e menù Restaurants & menus

di **Andrea Angeletti**
Un'identità a prova di falsificazione
A counterfeit-proof identity

di **Giovanni Bartolini**
Ideale con il dolce e con il salato
Ideal with sweet and salt food

55 In fiera Trade shows

L'alta tecnologia Sirman
all'Euroshop 2008
Sirman cutting edge technology
at Euroshop 2008



56 Wigwam corner Wigwam corner

di **Efrem Tassinato**
Wigwam, le api del villaggio
Wigwam, the village bees



57 Distretto Veneto In the Veneto district

di **Nicola Marzaro**
Raee: le scelte dei Consorzi
per i prodotti professionali

58 Giovani Ristoratori Europei Young European Restaurateurs

a cura di **Marco Bistarelli**
e **Anna Maria Bistarelli**
Le ricette dei Giovani Ristoratori Europei
Recipes from the Young European
Restaurateur Association

60 Fra tradizione e innovazione

di **Mariuccia Assola**
Crespelle delicate



62 I consigli dello chef The chef's advice

di **Giorgio Nardelli**
di **Fabio Momolo**
di **Paolo Antinori**
di **Sergio Moronato**



65 Sperimentazioni Experimentations

a cura di **Marco Valletta**
Combinazioni tutte da sperimentare
Experimenting with different combinations
di **Mariagrazia Dammico e**
Marisa Saggiotto Massignan
Wigwam Scuola di Salse e Confetture
Wigwam School of Sauces and Preserves



68 Il Piemonte in tavola Piedmont on the dining table

a cura di **Piera Genta**



GRILLVAPOR® è un sistema di cottura alla griglia brevettato. La cottura avviene per irraggiamento di calore e, grazie ad una accurata progettazione del sistema, il cibo durante la cottura non è mai a contatto con fonti "inquinanti"; inoltre l'evaporazione dell'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura, consente al cibo di mantenere la sua morbidezza.

Facilmente utilizzabile **GRILLVAPOR®** permette di grigliare carne, pesce, verdure e formaggio in modo estremamente naturale e "sano", esaltando le caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per una alimentazione più digeribile e genuina.

 **GRILLVAPOR®**
"linea C"

Griglie a gas per la ristorazione - LINEA CARNE
Gas grill for the catering sector - MEAT LINE

Grillvapor per vocazione
Grillvapor for vocation



Caratteristiche del **GRILLVAPOR®**:

- Prodotto in 41 modelli: standard, linea carne e snack.
- Disponibile nella versione a gas ed elettrica su mobile aperto o chiuso.
- Versatile.
- Superficie di cottura uniforme.
- Certificata **CE** ed approvata da **IMQ**.
- Parti a contatto con il cibo facilmente smontabili per la pulizia.
- Dispositivo regolazione grigliato di cottura in altezza, optional.



 **ARRIS®**
CATERING EQUIPMENT

35010 Cadoneghe (PADOVA) Italy - Via G. B. Tiepolo, 3/B Z.I. Tel. +39 - 049.8874557 - Fax +39 - 049.8874567
e-mail: arris@arris-c-e.it - www.grillvapor.com

