

# 25 anni di successi per la famiglia Tuttobar



## 25 years of success for the Tuttobar family

A certainly unforgettable weekend was that spent by some representatives of the Sirman staff, and not only, on Saturday 1<sup>st</sup> and Sunday 2<sup>nd</sup> of December with the Tuttobar friends on the occasion of the celebration for the Turin company's 25<sup>th</sup> anniversary. At 2 p.m. on Saturday, all the guests had been welcomed by the Pavone family and their collaborators at the Tuttobar headquarters, a splendid show-room where the customer can see and examine a huge range of equipment and accessories designed to give the best results in the kitchen, and not only. The guests were invited to fill their



stomachs with a delicious, rich buffet, washed down (in the style of the Sirman school) by an excellent Prosecco.

After ending with a good cup of coffee prepared by the expert hands of Pasquale and

Fabio (or, as someone said, by the right coffee machine), the group left for a cool but interesting tour on foot of the main streets of Turin, suitably decorated for the Christmas festivities, ending up at the Egyptian museum. Here the group, thanks to the professional knowledge of the guides, threw itself into the culture of ancient Egypt to relive the beliefs, traditions and customs that made it so great in history. The day closed at the Turin Holiday Inn hotel, for a dinner featuring excellent local Piedmont dishes (a little soused veal, Jerusalem artichoke flan, bagna cauda, vol au vent with melted cheese "alla pizzaiola" (with tomatoes, garlic and oregano), small cubes of polenta (maize porridge) with melted gorgonzola, Piedmont style agnolotti, artichoke risotto, meat slice cooked in cream with grilled vegetables, nougat ice cream with melted chocolate, Dolcetto d'Alba wine), and a healthy and cheerful competition between Juventus and Milan football team supporters, who were playing against each other that very evening. On Sunday morning, after a large breakfast, everyone got into the bus for Venaria.

Here the group had the honour of visiting the Royal Palace of Venaria, one of the most important residences of the Savoy family in Piedmont, which has been recently restored and re-opened to the public and hosts an exhibition of paintings, furniture and ornaments of the Savoy dynasty, completed in some of the rooms with the projection of films illustrating what daily life was like in that period inside the mansion.

For a fitting end to the weekend, there was, of course, a lavish lunch at the Hermitage restaurant in Avigliana, a simple, welcoming place with a beautiful view over the lake of Avigliana, where the guests could not refuse the delicious meal (aperitif with salted titbits and parmesan, sword fish faggots, meat with tartar sauce and artichokes, veal with tuna sauce, Castelmagno cheese flan, Piedmont style agnolotti, beef braised in Barolo with potatoes and chards, panettone with an ice cream filling and melted chocolate, Arneis, Dolcetto and Moscato wines). After lunch, since it was by then time for dinner... it only remained to proceed with the ritual of farewells and thanks for the two wonderful days spent with friends in appreciation of art, culture and good food. And it only remains to us to confirm our presence, in 25 years' time, at the 50<sup>th</sup> anniversary.

**D**ue giorni sicuramente indimenticabili quelli trascorsi dallo staff Sirman, e non solo, sabato 1 e domenica 2 dicembre presso gli amici della Tuttobar in occasione della festa per il 25° compleanno della ditta torinese.

Alle ore 14.00 di sabato tutti gli ospiti sono stati accolti dalla famiglia Pavone e dai suoi collaboratori presso la sede della Tuttobar, uno splendido show-room dove il cliente può vedere e toccare con mano una vastissima varietà di attrezzature e accessori per i migliori risultati in cucina e non solo. Qui gli ospiti hanno potuto riempire lo stomaco con un ricco e gustoso buffet bagnato (come insegna la scuola Sirman) da un ottimo prosecco. Dopo aver terminato con un buon caffè preparato dalle mani esperte di Pasquale e Fabio, la comitiva è partita per un fresco ma interessante giro a piedi per le vie principali di Torino opportunamente decorate per le festività natalizie, fino ad arrivare al Museo Egizio. Qui il gruppo, grazie anche alla professionalità delle guide, ha potuto idealmente tuffarsi nella cultura egizia e rivivere quelle credenze, tradizioni e usanze che tanto l'hanno resa grande nella storia. La giornata è terminata all'hotel Holiday Inn di Torino per una cena caratterizzata da ottimi prodotti tipici piemontesi (*assaggio di vitello in carpione, flan di tapinambur, bagna cauda, vol au vent con fonduta, vol au vent alla pizzaiola, quadrotti di polenta con gorgonzola fuso, agnolotti alla piemontese, risotto ai carciofi, tagliata alla panna con verdure grigliate, semifreddo al torrone con cioccolato fuso, vino dolcetto d'Alba*), e da una sana e allegra competizione fra i sostenitori di Juve e Milan che proprio quella sera

scendevano in campo l'una contro l'altra. La domenica mattina, dopo un'abbondante colazione, tutti in pullman verso Venaria.

Qui il gruppo ha avuto l'onore di visitare la **Reggia Reale di Venaria**, una delle maggiori residenze sabaude in Piemonte, che di recente restaurata e riaperta al pubblico accoglie una mostra di quadri, mobili e ornamenti della dinastia Sabauda, il tutto integrato da alcune sale in cui vengono proiettati filmati che illustrano com'era la vita quotidiana del tempo all'interno della villa.

Per concludere in bellezza questi due giorni di festa fra amici, non poteva mancare un lauto pranzo presso il ristorante Hermitage di Avigliana, un luogo accogliente con una vista suggestiva sull'omonimo lago, dove i commensali hanno potuto rifarsi la bocca con un pranzo da leccarsi i baffi (*aperitivo con salatini e parmigiano, fagottini di pesce spada, tartare di carne con carciofi, vitello tonnato, flan al Castelmagno, agnolotti alla piemontese, brasato al barolo con patate e costine, panettone farcito al gelato con cioccolato fuso, vino Arneis, Dolcetto, Moscato*). Dopo pranzo, visto che ormai era anche ora di cena... non è rimasto altro che procedere con il rito dei saluti, e dei ringraziamenti per questi due giorni passati tra amici all'insegna di arte cultura e buona cucina. A noi non resta che confermare la nostra presenza per il 50° anniversario.



Tostiera 4Q, Sirman



# Pane, miele e... birra

**P**ane e miele sono un binomio collaudato e se il pane è ottenuto in parte con gli stessi ingredienti della birra (anticamente si definiva la birra pane liquido), ecco che anche la birra ed il miele trovano un valido motivo per abbinarsi. Il miele può essere aggiunto prima della fermentazione della birra, in particolare, nel tino di ebollizione del mosto, in sala cottura. Generalmente si preferisce l'aggiunta di miele di castagno, ma anche gli altri tipi danno gustosi risultati e le birre consigliate lo dimostrano perfettamente! Con pane e miele quindi può esser abbinata una buona birra ma... anch'essa al miele!

## Bread, honey and... beer

Bread and honey are a tried and tested combination and, as bread is made with largely the same ingredients as beer (in fact beer was once known as 'liquid bread'), this is an excellent reason why beer and honey should be enjoyed together. Honey may be added before fermentation, to the vat used for boiling the wort in the brewing room. Generally, chestnut honey is preferred, but other honeys also give delicious results, as demonstrated by the beers recommended here! So bread and honey can also be accompanied by a good beer... as long it also contains honey!



*Dorado*

"Sweet new style"

**OSCARTIELLE**



di Luigino Bruni

# Un brindisi alla dolcezza

Il miele trova spazio non solo nelle preparazioni gastronomiche dolci, e di ciò è necessario tenere conto nel riflettere sugli abbinamenti; se ad un piatto ricco che offre sensazioni dolci ed aromatiche (date, appunto, dalla presenza del miele) abbineremo un vino dolce, persistente e profumato, in una preparazione salata, dove il miele entra a far parte dell'equilibrio gustativo come esaltatore delle caratteristiche organolettiche, avremo bisogno di vini più morbidi, maturi e persistenti, caldi di alcol e profumati.

Non di rado si parla di "miele" in generale, ma va invece considerato che i vari tipi di questo prodotto sono diversi per caratteristiche organolettiche: quello di acacia è molto delicato, quello di castagno molto forte e scuro, il millefiori molto aromatico; il miele ricavato dai fiori di

Badia a Coltibuono Vin Santo Chianti Classico DOC 2002



tiglio ha un sapore deciso, l'arancio dà invece un prodotto delicatissimo. Queste diverse caratteristiche possono armonizzarsi con quelle delle varie tipologie di formaggio; ad esempio, un miele di castagno è ottimo con un pecorino di media stagionatura; una ricotta di pecora si sposa con miele agli agrumi e nespole (ottimo abbinato ad un *Colli Euganei Fior d'arancio* o ad un *Picolit*) oppure con del miele e nocciole (da gustare a mio avviso con un *Ramandolo*). Ma sono possibili altri interessanti accostamenti: dall'amico **Pompili del ristorante Symposium di Cartoceto (PU)** durante l'aperitivo potreste assaggiare un'emulsione di formaggio caprino, ricotta, senape e miele, da gustare con delle mele fritte, il tutto abbinato alla birra *Menabrea* bionda.

A proposito di abbinamenti tra formaggi e miele consiglio la lettura de *I mieli uniflorali incontrano i formaggi tradizionali italiani* di **Claudio Modesti**, un manuale di abbinamento che contiene cenni di analisi sensoriale e di fisiologia degli organi di senso, edito dal Gruppo Geronimo e distribuito da Naturalmente.

È un testo utile per capire le peculiarità organolettiche dei tanti formaggi che sono presenti sul nostro territorio nazionale ed il loro accostamento ai tanti ottimi mieli uniflorali italiani. La *Cicerchiata* è un dolce tipico del centro Italia, preparata amalgamando la farina, il burro, lo zucchero, le uova e il vino; si ricavano da questo impasto tanti gnocchetti che si friggono; in un tegame a parte si fa caramellare zucchero e miele, anche questo da amalgamare poi all'impasto: è un piatto ottimo da gustare con una Malvasia o un Vin Santo.

A proposito di miele mi sembra interessante presentare un prodotto creato recentemente dalla cantina Belisario e dalla Cooperativa Apicoltori Montani, due realtà

produttive del territorio di Matelica, nelle Marche. L'enologo **Roberto Potentini** ci ha spiegato come la sinergia tra Verdicchio e miele di Matelica abbia portato alla realizzazione di *Melittes*, un vino



che esalta le armonie aromatiche mediterranee. Il vino prende il nome dalla bevanda ricavata dal mosto arricchito di miele e consumato dai ricchi nell'antica Roma ("mel", in latino, significa infatti "miele"). Si tratta, appunto, di un vino al miele, dolce, strutturato, caldo, armonico, morbido ma non stucchevole, ricco di aromi primari e secondari del Verdicchio e delle rotondità del miele di Matelica. Raggiunge almeno i 14 gradi alcool svolti che gli consentono anche di affrontare impegnativi invecchiamenti in bottiglia. È un vino da dessert, da meditazione, ideale per accompagnare piacevoli conversazioni.



Marsala, Metodo Cecchi

## A toast to sweetness

Honey is not just used in sweet preparations, which must be remembered when considering the combinations; if a rich dish with sweet, aromatic flavours (given by the honey) is matched with a sweet, lingering and perfumed wine, then a savoury dish, where honey is used to exalt the organoleptic sensory features, must be served with a smoother, more mature and lingering wine, with higher alcohol content and perfumed.

We usually talk of "honey" as something generic, but we should remember that the various types differ in their sensorial features: acacia honey is very delicate, chestnut honey is very strong and dark, meadow flower honey is very aromatic, honey made from linden flowers has a very strong flavour, while orange honey is very delicate. These different features can be matched well with different types of cheese: for example chestnut honey is excellent with medium-ripe sheep's cheese; sheep's milk ricotta goes well with citrus honey and loquats (excellent served with *Colli Euganei Fior d'arancio* or *Picolit*) or with honey and hazelnuts (in my opinion served with *Ramandolo*).

There are also other interesting combinations: my friend **Pompili at the Symposium Restaurant in Cartoceto (PU)** serves an emulsion of goat's cheese, ricotta, mustard and honey at aperitif time, served with fried apples and *Menebrea* lager.

For more information about combining cheese and honey, I recommend reading *Single-flower honeys meet traditional Italian cheeses* by **Claudio Modesto**, a real handbook that gives notes on sensorial analysis and the physiology of the sensory organs, it is published by the Geronimo Group and distributed by Naturalmente. It is very useful to understand the specific features of many excellent single-flower Italian honeys. *Cicerchiata* is a typical cake made in central Italy by mixing together flour, butter, sugar, eggs and wine, to make small balls which are then fried; in a separate pan sugar and honey are caramelised together, and then mixed with the fried balls, it is excellent served with Malvasia or Vin Santo. Talking about honey, I would like to present a product that was recently created by the Belisario Wine Cellar and the Mountain Beekeepers Cooperative, two productions in Matelica in the Marche region. The oenologist **Roberto Potentini** explained that the synergy between Verdicchio wine and Matelica honey has produced *Melittes*, a wine that exalts all the Mediterranean aromatic harmonies. The wine takes its name from the drink that was made from must enriched with honey and drunk by the wealthy in ancient Rome ("mel" in Latin means "honey"). In fact it is a honey wine, sweet, well orchestrated, warm, harmonious, smooth but not sickly, rich with primary and secondary aromas of Verdicchio and the smoothness of Matelica honey. It reaches at least 14° proof, which means it is ideal for ageing in the bottle. It is a dessert wine, or for meditation, and ideal served in pleasant relaxing moments of conversation.



Marsala, Cantine Intorcica, Sicilia



di Alfredo Pelle

# Il miele, dono della natura

**D**olce, dolcissimo, eppure anche amarognolo. Biondo, liquido, denso, cristallizzato, trasparente o cupo si presenta in mille modi. E mille sono i fiori dai quali viene prodotto, con un procedimento che le api sentono “dentro” come immutabile ragione di vita. Sarà aromatico come le piante del bosco e di una dolcezza infinita come un campo fiorito sotto il sole di primavera.

Gli antichi lo sapevano bene, tanto da attribuirgli origini e qualità divine. Gli egizi credevano che venisse dalle lacrime del dio Ra, il Dio-sole d'Eliopoli, Aristotele ci ha lasciato un suo giudizio a confermare l'origine divina del miele che Ebe versava a piene mani sulla tavola di Zeus: “Il nettare cade dal cielo, soprattutto al sorgere delle stelle e quando l'arcobaleno compare splendente...” Plinio così scriveva “...qualunque cosa sia questa sostanza, la dolcezza stessa del cielo o l'umore segreto delle stelle... vero è che ci giunge come nettare purissimo...”

È un toccasana in ogni campo: si gustano diversi mieli accostandoli a diversi sapori, anche non usuali. Serve per curare, con dolcezza, mille piccoli malanni, mantiene morbida la pelle e serve per i capelli, calma i nervi e la tosse, è, in definitiva, una panacea irripetibile in natura.

E abbiamo leggi che lo tutelano con molta decisione. La legge del 1982 è precisa: “Per miele si intende il prodotto alimentare che le api domestiche producono dal nettare dei fiori... che esse bottinano, trasformano, combinano con sostanze specifiche proprie, immagazzinano e lasciano maturare nei favi dell'alveare.”

Tutto qui e proprio dalla semplicità della legge si hanno i più grandi vantaggi: l'uomo non può aggiungere alcuna sostanza o sottrarre alcuna sostanza al miele, lasciandolo naturale come poche altre cose. Prodotto che fu anche spesso trascurato e misconosciuto, addirittura avvolto nel



pregiudizio è, al contrario, apprezzato sempre più da naturalisti e salutisti, da coloro che cercano di tornare veramente “alla natura”.

È impossibile trovare un miele uguale all'altro in quanto giocano diversi fattori nella costruzione di questo nettare. Due sono soprattutto gli elementi base: l'ape ed il fiore. Ed il fiore varia a seconda del sole, del terreno, delle temperature, delle piogge. Così ad un polline diverso corrisponderà un miele diverso dagli altri e si passerà dalla dolcezza estenuante al sapore amarognolo, dalla consistenza liquida come la più preziosa delle bevande a quella composta da una miriade di cristalli saporiti. Tutti noi abbiamo visto il biondo miele d'acacia e quello grumoso e scuro dei fiori d'arancio, o quello simile del miele di castagno (i castagni, sull'Appennino toscano, sono preziosi tesori per le api!). Con ciò ne deriva che, anche se le api hanno attinto il polline dagli stessi fiori il prodotto di un alveare non sarà mai uguale all'altro: madre natura non è mai eguale a se stessa. Il risultato però ha sempre le stesse caratteristiche: buono, salutare, fonte di energia, di facile digeribilità, molto nutriente. Ed anche quando il miele invecchia nel barattolo e, come alimento vivo, perde in parte le sue qualità benefiche, non diventa mai nocivo.

Un'altra barriera lo rende stupendo: non è sofisticabile. È tale e tanta la sua composizione che i tentativi di sofisticazione si sono, finora, rivelati talmente antieconomici da scoraggiare i possibili falsari.

E in cucina come viene usato? Sostanzialmente può sostituire lo zucchero tenendo presente alcune necessità del miele: non si può cuocere al forno oltre i 180° altrimenti si caramella, scurendosi. Inoltre, preparando gelati e semifreddi, è bene scioglierlo in un poco d'acqua o latte prima di aggiungerlo agli altri ingredienti e si dovrà tenere presente che richiede

## Honey, nature's gift

Sweet, very sweet or even bitter. Blond, liquid, thick, crystallised, clear or cloudy, we can find it in a thousand different ways, and it is made from a thousand flowers, with that unique process that bees “feel” inside them as an unchanging reason for living. Aromatic as plants in the wood and as sweet as a flowery meadow under the spring sun.

They knew all about its properties in ancient times and said that it had divine origins and qualities. The Egyptians believed it came from the tears of the God Ra, the Sun-God of Heliopolis, and Aristotle has left his opinion to confirm the divine origins of the honey that Hebe poured onto Zeus's table: “The nectar falls from the sky, especially when the stars are rising and a splendid rainbow appears.” Pliny the Elder said: “...No matter what it is, the sweetness of the sky or the secret humour of the stars, it certainly reaches us like pure nectar...”

It is a healthy touch at any time: different types of honey can be tried with different flavours, even some unusual ones. It is used as a sweet cure for thousands of small disorders, it keeps the skin and hair soft, it calms nerves and coughs, in short a unique panacea from nature.

There are very strict laws to protect honey. Law 1982 is very precise: “Honey is that food product that domestic bees produce from flower nectar, which they store, transform and mix with their own special substances to then store and leave it to ripen in the honeycomb”.

That is the full extent of this simple law, which gives us the greatest advantages: man cannot add or detract any substances from the honey and it is left natural in a way that very few other products are.

It is something that is often neglected or unknown, even subject to prejudice, but on the other hand it is increasingly loved by nature and health lovers, by anyone who really wants to get back to nature.

No type of honey is the same as another, as there are so many different factors involved in making it. There are two basic elements: bees and flowers. The flowers change depending on the sun, soil, temperature and rainfall. This way each type of pollen makes a different type of honey, from extremely sweet to bitter, from smooth liquid to a dense myriad of tasty crystals. We have all seen the blond acacia honey and dark grainy orange blossom honey, or the chestnut honey (on the Tuscany Apennines chestnuts are special treasures for bees).

This means that even if the bees take the pollen from the same flowers, the product made from one honeycomb will never be the same as that from another: Mother nature is never the same. The result is always the same though: good, healthy, a source of energy, easy to digest and very nourishing. Even if honey is left to age in the jar, being a living food it loses some of its beneficial properties but it is never harmful. There is also something else that makes it fantastic: it cannot be adulterated. Its composition is so unique and complex that all attempts to adulterate it so far have been so expensive that all the imitators have been discouraged. How can we use it in the kitchen? It can replace sugar but considering certain specific features: it cannot be cooked in the oven above 180° otherwise it caramelises and turns dark. If it is used in ice creams, etc., it should be melted in a drop of water or milk before adding it to the other ingredients, and it also takes longer to solidify than sugar and requires lower temperatures. It is very good used in cooking pork, both sweet and sour and glazed, and it is now frequently served with cheese in a sweet-savoury contrast that is centuries old. A curiosity: it contains fewer calories than sugar (320 calories in 100 grams, against 400 in sugar). Honey has charmed poets as well: the lovesick Quasimodo: “Here, away from everyone, the sun shines on your hair and lights up the honey!”. The Tuscany saying expresses each of our dreams, where we all wish for ourselves and loved ones to “Live in rosy honey”.



Arte medica e cosmetica  
alla corte dei Faraoni  
Medical art and cosmetics  
in pharaohs court



Ebe, Canova  
Ebe, Canova

più tempo dello zucchero per solidificare e temperature più basse. Molto buono nelle preparazioni con il maiale, sia in agrodolce sia glassato, è, da qualche tempo, utilizzato anche con i formaggi, in un contrasto di dolce-salato che ha secoli di storia. Una curiosità: è meno calorico dello zucchero (320 calorie per 100 grammi, contro le 400 dello zucchero).

Anche in letteratura il miele ha incantato il poeta. Così Quasimodo innamorato:

“Qui, lontani da tutti, il sole batte  
sui tuoi capelli e vi riaccende il miele”.

E il sogno di ciascuno di noi è racchiuso nel detto toscano, ciascuno desidera per sé ed i propri cari “Vivere a miele rosato”.



Nota di Renato Ganè

## Il miele nel cuore

Il mio amico Massimo Ricciarini, aretino doc, andato in pensione, si è messo a produrre miele. Sono andato a trovarlo e, tra un bicchiere di rosso e un piatto di “fettunta e rigatino”, ho appreso che il miele può essere di nespolo, corbezzolo, tiglio, rosmarino, girasole, timo, acacia, agrumi, castagno e “millefiori”. Mi ha spiegato che in Italia ne consumiamo ventimila tonnellate l’anno ma, producendone solo la metà, lo importiamo dall’Est Europa, dal Sud America e dalla Cina (pure il miele!). Ho saputo che l’ape regina vive cinque anni, mentre l’operaia solo cinquanta giorni; per cui posso arguire che è meglio fare la regina piuttosto che l’operaia. Massimo mi ha detto molte altre cose ma, convinto che gli articoli specialistici non mancherebbero, ho stracciato gli appunti e ho liberato mente e fantasia. “Hi honey!” (ciao miele!) dicevano i manager americani di qualche decennio fa, rivolgendosi confidenzialmente alla segretaria; ora correrebbero il rischio di una denuncia per approccio molesto. “Bella, dolce, cara mamma...” canticchiava mia figlia, seguendo il *jingle* della Ambrosoli, le cui caramelle al miele, avvolte nella carta gialla, col disegno dell’ape, erano davvero belle, e buone. E che dire di quei vasetti di vetro, col coperchio difficile da svitare perché un po’ incollato, e sopra la serigrafia di un alveare? Il delizioso contenuto era destinato ad adagiarsi su bianche fette di pane: la merenda della mia generazione, prima che arrivasse la Nutella, che peraltro quest’anno compie 44 anni. Ci siamo chiesti perché il viaggio di nozze si chiama “luna di miele”? Ovviamente perché quello è il periodo più dolce nella vita di una coppia. Nella Bibbia, al Cantico dei Cantici leggiamo: “... le tue labbra sanno di miele, mia sposa”; quali stupende parole d’amore, eppure, per secoli, furono messe al bando dall’autorità ecclesiastica, in quanto

peccaminose. Così, mi si richiama alla mente qualche puntata della televisiva “L’isola dei famosi” o certi *reality-show*. “O tempora, o mores!” dicevano i latini, la cui libera traduzione potrebbe essere: ogni epoca ha i propri costumi, i propri valori. Caspita se è vero! Una volta, ma un po’ anche adesso, per tosse e mal di gola la ricetta era latte e miele, che qualcuno (che sia stato un *vecio alpin?*) ha adattato in latte e grappa. L’altro giorno, al bar, ho preso dal cestino sul banco una bustina per addolcire il caffè, convinto che fosse zucchero, invece l’ho sentita di consistenza diversa, era miele. Ho letto: “miele italiano, delicatissimo, ideale nel caffè, bevande calde e spremute, contiene il 22% di calorie in meno rispetto allo zucchero”. Caspita!

Non avrei mai immaginato di riuscire a scrivere una nota sul miele, del quale, oltretutto, non faccio uso. Com’è potuto accadere? Forse perché, tra tanti difetti (e c’è chi me li ricorda) un po’ di dolcezza c’è, dentro di me. Sarà il miele che ho mangiato da bambino, di cui una piccola parte si è rintanata in fondo in fondo. Sì, mi piace pensare di avere un po’ di miele nel cuore.

## Honey in the heart

When my friend Massimo Ricciarini from Arezzo retired, he began making honey. I went to visit him and between a glass of red wine and a plate of “fettunta e rigatino” I learnt that honey can be medlar, strawberry tree, lime, rosemary, sunflower, thyme, acacia, citrus fruit, chestnut and “wildflower”. He explained that in Italy, 20,000 tons of honey are eaten each year, but as the country produces only half this amount, the rest comes from Eastern Europe, South America and China (honey as well!). I found out that the queen bee lives for five years and the worker for just 50 days, so perhaps it’s better to be a queen than a worker. Massimo told me many other things, but convinced that there is no lack of specialised articles, I tore up my notes and gave free rein to my imagination.

“Hi honey!” – this is how American managers used to address their secretaries a few decades ago... now they would risk being reported for harassment. My daughter used to sing: “Bella, dolce, cara mamma...”, following the jingle of the Ambrosoli company whose honey sweets wrapped in yellow paper with a drawing of a bee really were pretty and good. And what about those glass jars with the lid a bit stuck on and therefore difficult to unscrew and a print of a beehive on the top? The delicious contents finished up spread on slices of white bread, the snack of my generation, before the invention of Nutella (44 years old this year).

Have you ever wondered why after a wedding the couple go on “honeymoon”? Obviously because it is the sweetest period in the life of the couple. In the Bible, in the Song of Solomon we find “Thy lips, O my spouse, drop as the honeycomb”, magnificent words of love which were, however, outlawed by the ecclesiastical authorities as sinful. It all seems to me like an episode of some TV reality show. The Romans used to say “O tempora, o mores!” which freely translated means: every time has its own customs and values. How very true!

In the past, but sometimes still now, the recipe for a cough and sore throat was milk and honey which someone (perhaps a tough old soldier from the mountains?) changed to milk and grappa.

The other day at the bar, convinced it was sugar, I took a sachet to sweeten my coffee from a basket on the counter, but felt a different consistency... it was honey. I read: “Italian honey, very delicate flavour, ideal for coffee, hot drinks and fruit juice, 22% fewer calories than sugar”. Goodness! I never thought I would find myself writing a note about honey, which apart from anything else I don’t use. How did it come about? Perhaps because, among all my defects (as someone reminds me), I also have a little sweetness in me. Perhaps because a little of the honey I ate when I was a child has stayed there hidden away at the bottom somewhere. Yes, I like to think I have a little honey in my heart.

**macchine innovative di qualità**  
*innovative quality machines*



**lavabicchieri lavastoviglie lavaoggetti**  
*glasswasher dishwasher warewasher*



**KRUPPS** Via Austria, 19 - 35127 Z.I.P. Camin - PADOVA - Italy  
**Tel. +39 049 76 25 156** - Fax +39 049 87 04 701 - [www.krupps.it](http://www.krupps.it) - [krupps@krupps.it](mailto:krupps@krupps.it)





di Paolo Rossetti

# Un dolce-amaro perfetto al microonde

Il miele, pur essendo un ingrediente legato a preparazioni dolci, ben si presta come elemento nella cucina salata per le sue caratteristiche di dolce-agro e amaro, in alcuni casi, a seconda della provenienza. Come per la gran parte degli ingredienti nobili, anche il miele dà il meglio di sé nella cucina a microonde e a basse temperature con il Softcooker.

Vediamo alcuni esempi. **Nelle salamoie per la cottura di carni**, si prende una fesa di tacchino. Per la salamoia utilizzare 1 lt. acqua, 70 g sale, 30 g di miele d'acacia, pepe in grani e maggiorana. Si fa bollire il tutto, poi si fa raffreddare rapidamente, meglio se con abbattitore di temperatura, poi si mette nella misura del 20% circa del peso della carne questa salamoia all'interno della carne massaggiandola in modo da uniformare la distribuzione e si lascia possibilmente riposare in frigo per una notte. Per la cottura, si passa in un trito di maggiorana e crosta di pane grattugiato grossolanamente, si sistema in un contenitore idoneo per microonde e si passa in cottura coperto senza sigillare. Per i tempi si fa sempre riferimento al tipo di forno utilizzato e alla quantità di carne, ma ipotizzando comunque un petto di tacchino diviso a metà ed un forno di media potenza resa da 1800 a 2100 Watt, si porta a potenza massima per 6 minuti, poi si passa alla media potenza per altri 12 minuti. Se inforniamo invece un gastrorm 1/1 in policarbonato, si può procedere tranquillamente sempre a potenza massima per 18 minuti. Si fa riposare per 5 minuti se va servito subito, oppure si abbatte se deve essere servito successivamente. Il risultato sarà gustoso, brillante ad ogni fetta in quanto la presenza del miele rende lucente il liquido interno, supportato poi dalla cottura a microonde che, non sfruttando i prodotti come nei sistemi convenzionali, garantisce cottura, consistenza, uniformità e succulenza.

Altro aspetto importante del miele **nelle marinature**: le parti grasse, sia di pelle che di grasso bianco, leggermente incise a rombi e appoggiate su strato di miele puro, per almeno 12 ore, nella cottura poi darà

al prodotto finale la colorazione brunita e lucida tipica delle carni arrostate, ma non con struttura secca e sfruttata, ma morbida e gustosa che, comunque, per alcune zone d'Italia un passaggio in salamandra darà un tocco di tradizione.

**Nelle preparazioni della cassata semifreddo**, preparare un croccante con miele e pinoli seguendo queste fasi: mettere in un contenitore pirex del miele millefiori, passarlo a microonde fino a raggiungere 120° gradi. Fuori dal forno aggiungere la metà di peso di pinoli e girare fino a farli granire, quindi stendere su carta da forno. Quando sono freddi, sbricciarli e usarli nelle preparazioni di cassate e semifreddi dove si evidenzia miele e pinoli, dopo 24 ore di conservazione a -18°, il miele si scioglie e darà al taglio del dolce delle venature color giallo oro dal sapore di croccante. Dopo un attento lavoro delle api per produrre il miele, la cottura a microonde ne esalta le caratteristiche e la qualità.

## A perfect bittersweet balance in the microwave

While honey is associated mainly with sweet recipes, its sweet and sour and bitter elements, which vary depending on provenance, also make it an excellent ingredient in savoury dishes. As with most noble ingredients, honey also expresses its full potential when used in both microwave and low temperature Softcooker cooking. Let's take a look at a few examples. **Cooking meat with brine**, in this case a single turkey breast. Prepare the brine with 1 litre water, 70 g salt, 30 g acacia honey, whole peppercorns and marjoram. Boil then chill rapidly –preferably blast chill– then inject brine (approximately 20% of the weight of the meat) into the breast, massaging the meat to distribute evenly. If possible, leave overnight in the refrigerator to rest. Before cooking, roll the meat in finely chopped marjoram and coarsely crumbed bread crust, place in a microwave dish then cook covered but unsealed. The cooking time depends on the type of oven used and the amount of meat, however as a guideline, with a half turkey breast and an oven with a power output of 1800 to 2100 Watts, cook at full power for 6 minutes, then continue cooking at medium power for another 12 minutes. If a 1/1 polycarbonate Gastrorm container is used, the meat may simply be cooked at full power for 18 minutes. Set the meat aside to rest for 5 minutes then serve immediately or blast chill if it is to be served later. The meat will be full of flavour and each slice will seem individually glazed, as the honey adds a glossiness to the liquid inside. The effect is enhanced by the use of the microwave, which does not make the meat tough like conventional methods and gives consistent, uniformly cooked and succulent results.

Honey is also useful in **marinades**. Score the fatty side of the meat in a diamond pattern, cutting through the skin, then place the meat, scored side down, on a layer of pure honey for at least 12 hours before cooking. This gives the finished result the golden brown, glossy appearance typical of a roast but leaving the meat soft and juicy without becoming tough and dry. A few minutes under the salamander gives the traditional touch sought after in some regions of Italy.

**Making Cassata and Semifreddo desserts**. Prepare a honey and pine seed crisp as follows: put wild flower honey in a Pyrex dish and heat in the microwave to 120°C. Remove from the microwave, add half the weight of the honey in pine seeds, stirring vigorously to break up the seeds, then pour onto a sheet of oven paper. When the crisps have cooled, crumble them and use them in Cassata and Semifreddo desserts to give a marked honey and pine seed note. After 24 hours at -18°C, the honey will dissolve, creating golden veins with the taste of pine seed crisp through the dessert. Using the microwave

emphasises the characteristics and qualities of the results of the bees' hard work.



Microonde  
Panasonic NE 1880



di Marco Sabatini

# Ape operaia... operaio poco ape

**L**a dedizione, la precisione, la laboriosità dell'ape è di sicuro e di gran lunga superiore a quella dei collaboratori della ristorazione collettiva siano essi operai, impiegati o dirigenti. Non si vuole colpevolizzare nessuno, solamente evidenziare la diffusa consuetudine ed il cattivo malcostume di non prendersi a cuore l'impegno lavorativo specie laddove il numero degli addetti è cospicuo.

L'argomento in questione (il miele) è il vero colpevole di questa riflessione. La fatica che le api operaie mettono per produrre il loro cibo è impensabile per l'uomo. La meticolosità, la sincronia di gruppo che questi formidabili insetti ci dimostrano, dovrebbe essere d'esempio per tutti gli umani lavoratori di ogni settore produttivo in special modo di coloro che decidono di impegnarsi nel settore della ristorazione che, come le api, producono elaborano cibi e pietanze. Assistiamo purtroppo, e troppo spesso, ad assenteismi, a voglia di far lavorare gli altri, a voglia di non migliorarsi, a voglia di non imparare, a procedure di pulizia e sanificazioni sommarie, a buttare sotto il tavolo anziché raccogliere, a non far la rotazione dei prodotti, ad aspettare l'iniziativa altrui e forse anche ad ostacolarla, a far domani perché è meglio e... basta così è già abbastanza. Le api no, non sono così. Esse producono per se stesse e per noi, ci danno dei prodotti perfetti, ineguagliabili senza sprecare nulla. Che prodotto formidabile che è il miele!

Un dolcificante naturale, in talune cotture un colorante dorato eccellente, con proprietà nutrizionali, energetiche, cosmetiche, perfino mediche. I costi sono elevati ma meritati per avere un prodotto perfetto ottenuto da una organizzazione produttiva unica. Infine sarebbe bene che i legislatori suggeriscano di differenziare maggiormente le retribuzioni tra chi si avvicina alla dedizione delle api e chi invece si allontana avvicinandosi alle cicale, questa riflessione sapendo che il titolare o responsabile di ogni azienda sa perfettamente chi e che cosa merita più; sarebbe questo un metodo che stimolerebbe il prestatore ad impegnarsi meglio e con gusto, invece di uniformare tutto e tutti appiattendosi così ogni stimolo e fantasia. Parole sante, ma siccome parliamo di ristorazione collettiva, credo sia giusto aggiungere anche un possibile uso del miele in r.c. Che naturalmente si utilizzerà principalmente in condimenti o riduzioni, si sposa bene con la birra per una salsa diretta sui dessert, con l'aggiunta di aceto perciò con acidità otterremmo una salsa agrodolce ottima su una ricetta che vado a elencarvi.



Cutter C15,  
La Felsinea

## A worker bee... and a not very bee-like worker

The commitment, the accuracy, the laborious nature of the bee is certain, and far greater than that of the catering workers, whether they are blue collars, clerks or managers. I don't want to place the blame on anyone, but I would just like to point out the widespread bad habit of not caring about one's work, especially where there is a large number of operators. The subject in question (honey) is the real guilty party of these reflections. The efforts that worker bees make to produce their food is inconceivable for man. The meticulous effort, the group synchronisation, of these formidable insects should be an example for all human workers in every productive sector, especially those who decide to work in the catering business and who, like bees, produce food and nourishment. Unfortunately, only too often, we see absenteeism, the desire to make others do the work, no desire for improvement, no will to learn, cursory cleanliness and haphazard sanitization, throwing things under the table instead of collecting them up, failing to correctly rotate the products, waiting for others to show initiative and perhaps even hindering them, putting off until tomorrow because it's better that way and... enough, there is no need to go on. Bees, however, are not like that. They produce for themselves and for us too; they give us perfect products without wasting anything. What a formidable product honey is! A natural sweetener, and an excellent colorant for some dishes, too, with nutritional, energetic, cosmetic and even medical properties. The costs are high, but worth it to have a perfect product obtained from a unique production organisation. Lastly, it would be a good idea if legislators suggested differentiating salaries between those whose dedication is similar to that of bees, and those whose attitude is quite different and more similar to that of the cicadas; and I make this observation knowing full well that the owner or manager of every company is perfectly aware of which workers are more deserving; it would be a way of stimulating the worker to work better, with more enthusiasm, instead of just standardising everything and everyone, thus repressing all stimulus and creativity. True words, but since we are talking about collective catering, I do think a little honey should added, too. Which would, of course, be used in dressings or sauces: it goes very well with beer, for example, in a sauce for desserts, or with the addition of vinegar which, with the acidity, then results in a sweet-sour sauce that is excellent for the recipe that I give you below.

### Lonza di suino in camicia con erbe strascinate con riduzione di miele melata

Prendere un filone di maiale e pararlo abbondantemente realizzando carne sufficiente per la preparazione anche di una farcia, che passeremo al cutter aggiungendo pane ammorbidito nel latte, bianco d'uovo, parmigiano. Per rendere la farcia più gustosa e morbida aggiungere anche un po' di parature di tacchino sempre nel cutter, mantecando il tutto. Posizionare in una bacinella ed aggiungere le erbe strascinate con olio, aglio e rosmarino previamente tagliati a coltello. La particolarità di questa ricetta è che la farcia è esterna perciò con l'aiuto di un sacco da pasticceria, si stende la farcia su di una pellicola resistente alle alte temperature, allargandola con l'aiuto di una spatola.

Adagiare il lonzino già insaporito, arrotolare la pellicola rotolando la farcia attorno al lonzino, chiudere alle estremità ed avvolgere ancora con la carta argentata. Cuocere in forno con sonda al cuore a 78 gradi. A parte ridurre ½ kg di miele, con 250 di birra e 50 grammi di aceto balsamico. Utilizzeremo questa riduzione al momento nel self durante la composizione del piatto abbinandoci le erbe strascinate come contorno, magari un bel pomodoro tagliato a metà e cotto a bassa temperatura in forno, per esaltarne l'effetto cromatico.



### Coated pork loin with wild herbs and honeyed apple sauce

Take a slice of pork and pare it generously, cutting off enough meat to also make a "filling". Place the pared off meat into the cutting machine together with bread softened in milk, egg white and parmesan cheese. To make the filling tastier and softer, place a small quantity of turkey parings in the cutter, too, and blend the whole mixture. Place it in a bowl and add the wild herbs, oil, garlic and rosemary, previously chopped with a knife. The special feature of this recipe is that the "filling" is outside: in fact, with the aid of an icing bag and a spatula, spread the mixture on heat resistant film. Salt and pepper the pork and carefully place it on the "filling", close the ends and wrap the whole in foil. Cook in the oven, with a probe in the centre, at 78 degrees. Aside, reduce ½ kg of apples with 250 ml of beer and 50 grams of balsamic vinegar. We will add this sauce at the moment of serving at the self-service restaurant, when arranging the plate, adding wild herbs as a vegetable, perhaps with a nice tomato cut in half and baked in the oven at a low temperature, to exalt the colour effect.