



di Michele Gilebbi
e Alberto Assi

Agnoli e Nectar: un'abbinata vincente!

Agnoli and Nectar: a winning combination!

Fegatini di pollo arrostiti con agnoli al miele di castagno

Per gli agnoli: 250 g di miele di castagno; 0,8 gr. di agar agar.

Sciogliere l'agar agar in un terzo del miele aggiungere al resto e portare il tutto ad ebollizione. Lasciar rapprendere in frigo in un contenitore rettangolare 300 g di farina 00, 200 g di farina di castagne e 3 uova intere e 4 rossi. Impastare la pasta all'uovo, stenderla molto sottile, tagliarla in rettangoli piccoli, unire all'interno la gelatina di miele tagliata a dadini e chiudere ad agnolo.

Per i fegatini: 300 g di fegatini di pollo lavati e asciugati; 100 g di burro chiarificato; sale, pepe, aglio e timo; 50 g d'aceto balsamico; 10 g di zucchero di canna; 100 g di fondo chiaro.

Saltare i fegatini in una padella di ferro con il burro chiarificato l'aglio e il timo, deglassare e sfumare con l'aceto balsamico. Unire lo zucchero e il fondo chiaro e aggiustare la salsa di sapore

Cuocere gli agnoli in acqua salata e saltarli con del burro pomata, salvia e pecorino di fossa grattugiato. Impiattare con i fegatini, la salsa e una guarnizione vegetale. Anche se il miele è sinonimo di dolcezza, abbiamo considerato un miele amaro come il miele di castagno sia per la preparazione del piatto, sia per la birra scelta in abbinamento.



Roast chicken livers with chestnut honey Agnoli

For the Agnoli: 250 g chestnut honey; 0,8 g agar agar.

Dissolve the agar agar in a third of the honey, add the rest of the honey then bring to the boil. Mix 300 g type 00 flour, 200 g chestnut flour, 3 whole eggs and 4 egg yolks into a dough, then set aside to rest in the refrigerator in a rectangular container. Knead the egg pasta dough and roll out very thinly, cut into small rectangles, place the honey jelly, cut into small dice, in the centre of the pasta squares, then fold and close the pasta into Agnoli.

For the chicken livers: 300 g washed and dried chicken livers; 100 g clarified butter; salt, pepper, garlic and thyme; 50 g balsamic vinegar; 10 g cane sugar; 100 g clear

bouillon. Sauté the livers in a cast iron frying pan with the clarified butter, garlic and thyme, then deglaze with balsamic vinegar. Add the sugar and the clear bouillon then season to taste.

Cook the Agnoli in boiling salted water, then toss in softened, creamed butter with sage and grated Pecorino di Fossa matured sheep's milk cheese. Serve with the livers, sauce and a vegetable garnish. While honey is synonymous with sweetness, the chestnut honey used in both the recipe and the making of the beer also has a bitter element.

Il piatto proposto viene accompagnato dalla birra "Nectar" prodotta da un microbirrificio italiano (32 via dei birrai di Onigo di Pederobba - TV). Questa birra, unica nel suo genere, ha un colore scuro dovuto essenzialmente ai malti tostati ed al miele scuro. Il miele di castagno viene aggiunto prima della fermentazione e contribuisce enormemente alle caratteristiche sensoriali finali di questa birra. Già olfattivamente il sentore di miele di castagno è preponderante e molto intenso. Al gusto la dolcezza del miele lascia spazio bilanciandosi insieme al dolce del caramello con l'aroma del malto tostato e del castagno terminando con un'ulteriore nota amara dei luppoli (amarotici) utilizzati. La corposità è discreta così come la componente astringente. Al retrogusto ritorna dominante l'aroma del miele di castagno che è molto elevato anche rispetto agli altri aromi di frutta matura ed ai leggermente floreali. Non indifferenti sono anche gli aromi dati dagli alcoli superiori che contribuiscono ad aumentarne il riscaldamento durante il consumo, bisogna infatti tener presente che ha una gradazione alcolica di 8° vol.

La "Nectar" resta una birra molto particolare e ben abbinabile ad un piatto dove il miele di castagno ha la parte da padrone, sia nella preparazione in padella dei fegatini sia nel ripieno degli agnoli d'accompagnamento.

In abbinamento anche la farina di castagne della pasta degli agnoli con la componente astringente della birra ed i sentori amari dei fegatini con i luppoli amarotici ed il miele di castagno.

Il contrasto è dato essenzialmente dall'aceto balsamico che crea una componente agrodolce che abbraccia tutto il piatto e la birra abbinata. La "Nectar" va degustata a temperatura di 8 - 10°C in bicchiere a calice e conservata fresca tenendo presente che si tratta di un prodotto artigianale non pastorizzato.

The beer proposed as an accompaniment to this dish is "Nectar", which is produced by an Italian micro-brewery (32 via Dei Birrai, in Onigo di Pederobba - TV). The dark colour of this unique beer is due essentially to the toasted malt and dark honey used. Chestnut honey is added before fermentation and contributes significantly to the sensorial characteristics of the finished beer. Even before tasting, the aroma of chestnut honey is predominant and intense on the nose. The initial sweetness of the honey, together with the sweetness of the caramel element, subsides and perfectly balances the aroma of the toasted malt and the chestnut, while the additional bitterness of the hops contributes to the finish. The beer is reasonably full-bodied with a good astringent component. The aroma of honey reappears in the aftertaste, predominating even over the other, slightly floral ripe fruit notes. There is also a substantial aromatic component given by the high alcohol content - 8% by volume, to be precise - which contributes to creating a pleasant warming sensation.

"Nectar" is a very special beer that is perfectly suited for a dish in which chestnut honey plays a predominant role, both in the pan-fried chicken livers and in the filling for the accompanying Agnoli. The chestnut flour used in the Agnoli pasta is also perfectly matched with the astringent component of the beer, as are the bitter notes of the livers with the bitterish hops and chestnut honey. A contrasting effect is created by the balsamic vinegar, which introduces a sweet and sour component that embraces the entire dish and the beer. "Nectar" should be served at 8 to 10°C in a goblet glass and stored in a cool place, as this is a traditionally brewed, non-pasteurised beer.





di Andrea Angeletti

Ristorante Le Busche
Via Busche, 2
Montecarotto (AN)
Tel. 0731 89172

Un'identità a prova di falsificazione

Ogni fiore esistente al mondo ha il suo codice d'identificazione inconfondibile come un'impronta digitale, è il polline. Grazie all'analisi delle tracce di polline si può conoscere esattamente l'origine d'ogni miele e il miele è l'unico alimento che possiede un'identità a prova di falsificazione. La **melissopalino**logia è la branca della palinologia che studia l'origine botanica e geografica dei mieli sulla base dell'analisi microscopica del loro sedimento e quindi il riconoscimento del polline e degli altri elementi figurati che tale sedimento contiene. Con l'analisi del miele si riesce a distinguere esattamente che tipo di polline del fiore le api hanno usato, perciò



si riesce anche a distinguere un miele prodotto da un ambiente coltivato o piante coltivate da quelle, per esempio, di montagna dove troviamo varietà di piante come il rododendro, la campanula, la genziana, ecc.

Una spora di fungo sta

Alcuni scatti a testimonianza di una mia esperienza ravvicinata con il mondo delle api.

Are some photographs of one of my close-up experiences with the world of bees

ad indicare miele di bosco o di melata ed è l'unico miele che non proviene dalla secrezione dei fiori ma bensì dal residuo zuccherino della linfa di alcune piante come l'abete. Rimane attaccato ai rami degli alberi e viene bottinato dalle api che lo raccolgono e lo lavorano come se fosse nettare ed il miele che se ne ricava ricco di oligoelementi e di minerali è molto pregiato. I boschi di castagno ci danno un miele scuro rossiccio e piuttosto amaro, i grandi filari di eucalipto forniscono uno dei miele uniflorali più pregiati, mentre uno dei mieli più diffuso è chiamato mille fiori, uno più ricercato tra gli intenditori è quello di corbezzolo pianta che fiorisce in ottobre tra la Maremma toscana e la Sardegna e le api ne ricavano un miele denso, dal sapore particolarissimo, amaro e speziato. In ogni caso i tipi di miele sono molti di più: abbiamo quello di acacia, agrumi, alianto, rododendro, timo, rosmarino, ciliegio, girasole, tarassaco, ecc ecc. Esistono tante varietà di mieli perché esistono tante varietà di piante. Le differenze di colore dal chiaro allo scuro, dal liquido al solido, dal bianco al giallo sono differenze dovute alle piante e non, come si può pensare, all'aggiunta di prodotti dell'uomo in quanto il miele per essere denominato tale deve essere privo di aggiunte e dei mieli così diversi dall'aspetto non possono non essere poi diversi nel gusto. L'estrazione del miele è semplicissima: è necessario solamente asportare l'opercolo che tappa le cellette utilizzando un coltello, una spatola o macchine più complesse e quindi far girare a forte velocità in macchinari i favi e ottenere per la forza centrifuga la fuoriuscita del miele; è sufficiente poi filtrare il miele onde evitare la rimanenza di particelle di cera.



Fiore di limone
Lemon flower



Timo vulgaris
Thyme vulgaris



Girasole
Sunflower



Acacia
Acacia

A counterfeit-proof identity

Every flower existing in the world has its own identification code as unmistakable as a fingerprint, its pollen. Analysis of pollen traces reveals the exact origin of each honey and honey is the only food which has a counterfeit proof identity. **Melissopalynology** is the branch of palynology which studies the botanical and geographical origin of honeys on the basis of microscopic analysis of the sediment with identification of the pollen and other elements it contains. Analysis of the honey enables the type of flower pollen the bees used to be identified precisely. It is therefore possible to distinguish a honey produced from a cultivated environment or plant from, for example, a mountain environment including species such as rhododendron, bellflower, gentian etc.

Fungus spores indicate forest or honeydew honey and this is the only honey which does not come from the secretion of flowers, but from the sugary residue of the lymph of plants such as the fir. It remains attached to the branches of the trees and is collected by the bees which process it as if it were nectar. The resulting honey is of very high quality, rich in trace elements and minerals.

Chestnut woods give a dark reddish and quite bitter honey, the long rows of eucalyptus provide one of the best quality monofloral honeys, one of the most common is known as polyfloral, while one of the most sought-after by connoisseurs is strawberry tree honey from a tree which flowers in October from the Maremma area of Tuscany to Sardinia and from which the bees make a thick honey with a very distinctive bitter and spicy flavour. But there are many more types of honey, including acacia, citrus flower, paradise tree, rhododendron, thyme, rosemary, cherry, sunflower, dandelion, etc.

There are so many different types of honey because there are so many different species of plant. The differences in light to dark, liquid to solid and white to yellow are caused by the plants and not, as might be thought, by the addition of products by man as honey must by definition be without additives. And from honeys with such a different appearance, the taste could not but be different as well. Honey is very simple to extract. Just remove the operculum with a knife, a spatula or more complex equipment, then rotate the comb at very high speeds in special machines, causing the honey to be extracted by centrifugal force. It then just needs filtering to remove all particles of wax.

Bavarese al cioccolato con cuore vivo al caffè e salsa di fagiolini al miele di timo e Varnelli

Base di pan di Spagna: 800 g latte; 150 g uova; 200 g zucchero; 300 g fondente; 220 g cioccolato al latte; 15 g gelatina; 1 lt panna per il caffè; 300 g caffè ristretto; 50 g zucchero; 6 g gelatina. **Per la salsa al Varnelli:** 100 g di fagiolini; 50 g burro + zucchero; 50 g Varnelli; 200 g acqua; 100 g miele di timo.

Mescolare le uova con lo zucchero ed aggiungere il latte bollente. Portare il tutto a bagnomaria, a 85°C (crema inglese). Aggiungere la colla di pesce e i due tipi di cioccolato. Lasciar raffreddare ed aggiungere la panna semimontata. Sistemare il pan di Spagna in uno stampo ovale, aggiungere una parte di bavarese e porvi al centro della gelatina al caffè, ricoprire ancora con della bavarese. Mettere in frigorifero per almeno tre ore. Per la salsa al Varnelli cucinare i fagiolini in acqua e zucchero e scolarli. Passarli in un tegame con 50 gr di burro e il miele. Bagnare con il Varnelli e aggiungere la panna liquida cucinarli ancora per qualche minuto. Raffreddarli e frullarli. Servire la bavarese accompagnata dalla salsa e guarnita con dell'anice stellato e foglie di timo.

Crème Bavaoise with a runny coffee heart with a sauce of haricot beans, thyme honey and Varnelli

Sponge cake base: 800 ml milk; 150 g eggs; 200 g sugar; 300 g dark chocolate; 220 g milk chocolate; 15 g gelatine; 1 litre pouring cream; 300 g strong espresso coffee; 50 g sugar; 6 g gelatine. **For the Varnelli sauce:** 100 g haricot beans; 50 g butter + sugar; 50 g Varnelli liqueur; 200 ml water; 100 g thyme honey. Mix the eggs with the sugar then add the boiling milk. Warm to 85°C in a bain-marie (to make a custard). Add the fish glue and the two types of chocolate. Set aside to cool and add the half-whipped cream. Place the sponge cake in an oval mould, add part of the cream pudding mixture, pour the coffee gelatine into the centre then cover with more crème bavaoise mixture. Chill in the refrigerator for at least three hours. To make the Varnelli sauce, boil the beans in water and sugar, then drain. Toss in a pan with 50 g butter and honey. Add Varnelli and the pouring cream then cook for a few more minutes. Cool and blend the mixture. Serve the crème bavaoise with the sauce, garnished with star anise and thyme leaves.

Ideale con il dolce e con il salato

I componenti principali del miele sono il fruttosio, il glucosio, l'acqua, altri zuccheri e sostanze diverse, tra cui acidi organici, sali minerali, enzimi e molti altri. Il glucosio fornisce energia di immediato utilizzo, il fruttosio viene metabolizzato a livello epatico e costituisce una riserva energetica. Cento grammi di miele forniscono 320 calorie ed un potere dolcificante elevato. È costituito prevalentemente di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio in percentuali diverse: tale rapporto è molto importante poiché, ad un elevato rapporto in glucosio corrisponde un'altra tendenza alla cristallizzazione) e presenta una facile digeribilità. Il glucosio entra infatti direttamente in circolo e viene quindi utilizzato immediatamente mentre il fruttosio è consumato più lentamente garantendo un apporto energetico diluito nel tempo. La cristallizzazione è un processo naturale che dipende principalmente dalla composizione e dalla temperatura, massima sui 14°. Se il contenuto di glucosio è elevato sarà più rapida. Le basse temperature la inibiscono. I soli mieli che mantengono stabile la loro liquidità sono l'acacia, il castagno e le melate. Negli altri casi la cristallizzazione è elemento di naturalità. Da ricordare che il miele cristallizzato può essere riportato allo stato liquido, scaldandolo a bagnomaria e ad una temperatura non superiore ai 40°.

Ideal with sweet and salt food

The primary constituents of honey are fructose, glucose, water, other sugars and numerous other compounds, including organic acids, mineral salts and enzymes. Glucose provides immediately available energy, while fructose is metabolised in the liver and serves as an energy reserve. A hundred grams of honey contains approximately 320 calories, and honey is an extremely powerful sweetener. As it consists predominantly of simple sugars (glucose and fructose in varying proportions – this ratio is important as the higher the glucose content, the more likely the honey is to crystallise) honey is very easy to digest. Glucose enters the bloodstream directly and can therefore be used immediately, while fructose is consumed more slowly, providing longer lasting energy. Crystallisation is a natural process depending mainly on the composition of the honey and the temperature, occurring at varying temperatures below a maximum of around 14°C. The higher the glucose content, the faster the honey will crystallise, whereas very low temperatures inhibit crystallisation. The only honeys that remain liquid are acacia, chestnut and honeydew. In all other honeys, crystallisation is a natural phenomenon. To liquefy crystallised honey, simply warm in a bain-marie at no more than 40°C.



Ristorante La Luma,
via G. Bruscantini, 1
Montecosaro (MC)
tel. 0733.229701



Piccione del Priore al guanciale con miele di castagno e mais

Ingredienti: 4 piccioni giovani; 30 g di cherry; lauro; pepe in grani; spicchio d'aglio. **Per il fondo di piccione:** ossa sminuzzate di piccione; 20 g di semi di coriandolo; 2 g di semi di cardamomo; n. 5 di spicchi d'aglio; aromi di lauro; sedano e carote q.b.; n. 2 di pomodorini; 20 g di olio di girasole. **Per la farcitura di coscette di piccione:** 100 g di Salicce di maiale crude; 50 g di cipolle stufate; fegatini di piccione lasciati a bagno 2 ore con latte; 20 g di parmigiano grattugiato; n. 2 uova (frittata a cubetti); sale q.b.; 10 g di cherry; 50 g di burro chiarificato. **Per il petto di piccione:** n. 8 fette di guanciale; n. 4 spicchi di aglio; lauro e pepe in grani q.b.; 20 g di olio extra vergine; 80 g di miele di castagno ristretto.

Per i piccioni: fiammeggiarli e pulirli, disossare il coscio, al petto vengono lasciate le ossa di ala, verranno messe poi a marinare con lo cherry per 2 ore assieme a tutti gli odori. **Per il fondo di piccione:** spezzare le ossa a piccoli pezzi, tostare in casseruola a secco, eliminare il grasso ottenuto e soffriggere in olio, aggiungere gli ortaggi, far

Prior's pigeon with pork cheek and chestnut honey served with sweetcorn

Ingredienti: 4 young pigeons; 30 ml sherry; bay leaf; pepper corns; 1 clove garlic. **For the pigeon gravy:** pigeon bones, broken into small pieces; 20 g coriander seeds; 2 g cardamom seeds; 5 cloves garlic; bay leaf; celery and carrots as required; 2 cherry tomatoes; 20 g sunflower oil. **Stuffing for the pigeon thighs:** 100 g raw pork sausages; 50 g braised onions; pigeon livers marinated for 2 hours in milk; 20 g grated Parmesan; 2 eggs (cooked as omelette and cut into small dices); salt to taste; 10 ml sherry; 50 g clarified butter. **For the pigeon breast:** 8 slices pork cheek; 4 cloves garlic; bay leaf and peppercorns to taste; 20 g extra virgin olive oil; 80 g reduced chestnut honey. **For the sweetcorn kernels:** 100 g fresh sweetcorn kernels; 10 g seed oil; salt to taste; a few lemongrass shoots.

Pigeons: flame and clean the pigeons. Bone the thigh and trim the breasts, leaving the wing bones attached. Marinate the thighs and breasts in the sherry for 2 hours, together with all the herbs and seasoning.

Pigeon gravy: break the bones into small pieces and heat

appassire e sfumare con il vino, deglassare con il brodo non salato, cuocere lentamente fino al restringimento, passate al colino, versate dentro (quando è ancora caldo) tutte le spezie, coprite e lasciate riposare per 30 minuti, dopodichè raffreddate e ripassate al colino per eliminare tutte le impurità. Riscaldare il fondo e aggiustate di sale. **Per la farcitura delle coscette:** Scolare i fegatelli saltandoli in padella con il burro e tagliandoli a cubetti metterli da parte, scolati. Stufare le cipolle con poco burro e una metà delle salicce poi scolarle.

Ad ingredienti freddi macinateli con il tritacarne insieme al resto delle salicce. Unite alla farcitura il parmigiano, la frittata e lo cherry. Iniziate a farcire le coscette fermando la carne con un stecchino.

Per il petto di piccione: Bardare il petto con il guanciale, poco pepe e sale. In casseruola unite all'olio, aglio e lauro rosolate lentamente e adagiateci sia il petto che le cosce rosolando ambo le parti. Mettete a forno caldo per 15 min. circa a 120°. **Per i chicchi di mais:** Condite i chicchi con olio e sale, adagiateli sopra un plateau e sotto la salamandra ben calda, muovendola spesso per uniformare la tostatura.

Finitura: Scaldare il piatto nel forno e spargete i chicchi di mais. Spennellate con il miele la carne e rimettetela nel forno caldo per 2 minuti circa. Scaloppate e aggiungete i cristalli di sale, un cucchiaino del fondo di piccione ben caldo e decorate con i germogli di lemongrass.

Il miele di castagno dal colore ambra scuro, dall'aroma intenso, pungente con retrogusto amaro accompagna bene il piccione dal gusto un po' selvatico con sentori di fegato.

Per i chicchi di mais: 100 g di mais fresco sgranato; 10 g di olio di semi; sale q.b.; qualche germoglio di lemongrass.

in dry saucepan dry. Drain off the fat released then sauté in oil, adding the vegetables. When the vegetables are soft, add a little wine and deglaze with unsalted broth. Cook slowly until reduced then pass through a sieve. Add all the spices (while still hot), cover and set aside to rest for 30 minutes, then cool and sieve to remove any impurities. Warm the gravy and season with salt.

Stuffing for the thighs: Drain the livers and sauté in a pan with butter, then strain off any liquid, cut into dices and set aside to cool. Braise the onions together with a little butter and half the sausages, then strain off any liquid produced. Once cold, mince all the ingredients together with the remaining sausages. Add the Parmesan, chopped omelette and sherry to the mixture. Stuff the thighs, closing with a toothpick. **Pigeon breast:** Wrap the breast with the pork cheek and season with a little salt and pepper. Slowly sauté the garlic and bay leaf in oil in a saucepan, then add the breasts and thighs and brown both sides. Place in a preheated oven at 120°C for approximately 15 minutes. **Sweetcorn:** Season the sweetcorn kernels with oil and salt, place on a grilling plate and toast under a very hot salamander grille, shaking the plate often to ensure that the kernels are toasted evenly. **Finishing:** Warm the serving plate in the oven and sprinkle sweetcorn kernels onto the plate. Brush the meat with honey and reheat in a hot oven for approximately 2 minutes. Scallop the meat, then add the salt crystals and a tablespoon of piping hot pigeon gravy, garnishing with lemongrass shoots.

The dark amber chestnut honey, with its intense, pungent aroma and bitter aftertaste is the perfect accompaniment for the pigeon, which is slightly gamey with hints of liver.

Castagno
e miele di castagno
Chestnut and
chestnut honey



Nougat ghiacciato al miele, cialda con salsa d'arancia

Per nougat ghiacciato: 60 g di zucchero; 25 g di acqua; 80 g di albume; 60 g di miele di fiori della Madonna; 80 g tra pinoli, nocciole e pistacchi; 4 g di colla di pesce; 350 g di panna montata. **Per le cialde di miele di castagno:** 70 g di burro; 125 g di zucchero a velo; 60 g di miele di castagno; 60 g di farina. **Per la salsa d'arancia:** 125 g di latte; 150 g di panna fresca; 30 g di tuorlo d'uovo; 45 g di zucchero; 8 g di amido di mais; 5 g di buccia d'arancia grattugiata.

Per il nougat ghiacciato: Cuocere lo zucchero a 120°, aggiungere il miele e riportare a temperatura, versare a filo sopra gli albumi mentre montano in planetaria fino a completo raffreddamento. Aggiungere la colla di pesce sciolta nel liquore d'arancia, completare con la panna montata la metà dei pinoli pralinati. Versare in stampi da monoporzionatura ed abbattere. **Per la cialda di miele:** nella bastardella amalgamare delicatamente tutti gli ingredienti, formare delle palline da 30 g schiacciandole su fogli di silpat, cuocere per 180° per pochi minuti. Attendere prima di dare la forma voluta. **Per la salsa d'arancia:** bollire il latte e la panna ed aggiungere i tuorli amalgamati allo zucchero e l'amido aromatizzando con la buccia d'arancia. **Finitura:** collocare la salsa nel piatto, nel centro adagiate il cestino con il nougat, guarnire con pinoli e nocciole pralinate.

Iced honey nougat with a wafer and an orange sauce

For the iced nougat: 60 g sugar; 25 ml water; 80 g egg white; 60 g wild flower honey; 80 g pine seeds, hazelnuts and pistachios; 4 g fish glue; 350 g whipped cream.

For the chestnut honey wafers: 70 g butter; 125 g icing sugar; 60 g chestnut honey; 60 g flour. **For the orange sauce:** 125 ml milk; 150 ml fresh cream; 30 g egg yolks; 45 g sugar; 8 g cornstarch; 5 g grated orange zest.

For the iced nougat: melt the sugar at 120°C, add the honey and bring the temperature back up. While beating the egg whites in a planetary mixture, drizzle the hot mixture into the whites, continuing until completely cooled. Add the fish glue dissolved in orange liqueur, then add the whipped cream and half the pralined pine seeds. Pour into single portion moulds and blast chill. **For the honey wafer:** In a deep bowl, gently mix all the ingredients. Form balls of mixture of 30 g each, flatten onto a Silpat sheet and bake at 180° for a few minutes. Wait before forming the wafers into the desired shape. **For the orange sauce:** Boil the milk and cream, then add the yolks mixed into the sugar, and the cornstarch, flavour with the orange zest. **Assembly:** Pour a puddle of sauce in the plate, place the wafer basket with the nougat in the centre of the plate and garnish with pralined pine seeds and hazelnuts.

Düsseldorf

L'alta tecnologia Sirman all'Euroshop 2008

2008: anno di Euroshop. Così vuole infatti il calendario per questa manifestazione che ha cadenza triennale. L'appuntamento principale per il settore della Grande Distribuzione, il punto di riferimento mondiale. Le aziende infatti oramai fanno coincidere con Euroshop la presentazione degli ultimi risultati tecnologici inerenti al settore. Sono questi i motivi per i quali questa Fiera è un'occasione unica per capire con buon anticipo che direzione sta prendendo il mercato, per creare nuovi contatti ed intensificare quelli già esistenti. Un evento che in particolare per Sirman è divenuto di primaria importanza, visto quanto fatto negli ultimi anni per proporsi con tutte le carte in regola in questo settore. Non solo per quel che riguarda lo sviluppo di nuovi modelli di alta qualità ma anche per tutto quel che riguarda la gestione del post-vendita; il Sirman-track, già in funzione presso alcuni importanti punti vendita in Italia, è diventato rapidamente uno strumento apprezzatissimo da rivenditori ed utilizzatori.

L'usuale alta professionalità dei visitatori ha contribuito al successo dell'evento anche se dal punto di vista dell'affluenza una lieve flessione forse c'è stata, dovuta principalmente ad un calo di visitatori dal Medio ed Estremo Oriente. Il tutto però non ha certo compromesso il buon esito dell'evento; a dimostrazione del fatto, pochi operatori decidono di rinunciarci e gli espositori non hanno comunque rinunciato a presentare in modo adeguato il meglio del proprio lavoro.

Non poche le novità presentate da Sirman: il gruppo completo di affettatrici di alta gamma con le quali si è completato il progetto iniziato alcuni anni orsono con la Leonardo. Con le nuove Canova e Palladio ora anche gli utilizzatori che non necessitano di grandi capacità di taglio possono avvicinarsi a un prodotto di alto livello. I due tritacarne Dakota ed il modello industriale Montana 32, il prototipo di inteneritrice ed i vari optional introdotti per le macchine da laboratorio, danno lustro al settore della lavorazione carni.

Soddisfacenti gli apprezzamenti ricevuti in fiera da parte di importanti catene di punti vendita italiane ed internazionali.



Sirman cutting edge technology at Euroshop 2008

2008: Euroshop year. True to the three-yearly calendar the main world event is back for the Large Scale Retail Trade, where companies often ensure that Euroshop coincides with their presentation of their excellent technological results. This is why Euroshop is the unique opportunity to understand in advance where the market is going and to create new sales leads and strengthen current ones. For Sirman this event is of primary importance now, if we consider what the company has done over recent years to prepare themselves for this field, not only developing new, top-quality models but also after sales service: Sirman-track, which is already operational in some leading sales outlets in Italy and is highly appreciated by retailers and end-users alike.

The flow of highly professional visitors helped the success of the event, although there was a slight down turn in numbers mainly due to the fall in visitors from the Middle and Far East. However the good outcome of the event was not harmed and very few trade professionals decided not to participate and the exhibiting firms gave an excellent presentation of their work. Sirman had a lot of news to present: the complete range of high-level slicers which have now completed the project that began a few years ago with Leonardo. Now with the new Canova and Palladio models, even users with reduced cutting requirements can allow themselves a top-quality product. The two Dakota models of mincing machines and the industrial Montana 32 model, the prototype of the meat tenderiser and the various optional for workshop machines all give extra shine to processing meat. The appreciation expressed by important Italian and International chain stores was very gratifying.





di Efreim Tassinato

Wigwam, le api del villaggio

Era una specie di rito, recarsi ogni anno a Monselice sul Monte Ricco, l'ultimo importante rilievo a Sud dei Colli Euganei per la raccolta del miele dagli alveari posti a mezzogiorno.

Nonno Achille arrivava presto con la sua Fiat Panda e l'occorrente per la raccolta: il folo per il fumo, la maschera e soprattutto la gentile determinazione di buttarti giù dal letto alle cinque della mattina perché bisognava essere sul posto quando ancora le api erano sonnecchianti e iniziavano a gironzolare da un fiore all'altro.

Nonno Achille era già avanti con gli anni e da solo gli era oramai difficile trasportare i mielari coi telaini carichi di miele giù per il sentiero, perciò aveva bisogno di una mano. A volte toccava a me, altre a Graziano, mio fratello più giovane ma anche ad Anita la mia primogenita è toccata questa bellissima esperienza.

La parte dei Colli Euganei esposta a mezzogiorno è un paradiso di fioriture tutte mediterranee, lì ci cresce perfino il fico d'india, piccoletto però ma sempre imparentato con quelli giganti di

Calabria e Sicilia. Eccellente di questi luoghi soprattutto il miele di giuggiolo, un po' scurello, di colore ambrato, generalmente si trova allo stato fluido ma tende a cristallizzare nel periodo invernale. Quanto al sapore, richiama il profumo dell'arancio ed è delicatamente amarognolo. Il Giuggiolo (*Zizyphus sativa*) è un albero della famiglia delle *Rhamnaceae*, che raggiunge l'altezza di 6-7 metri, diffuso in molte zone da 0 fino a 600 metri di altitudine, lungo muri a secco in ambienti poco antropizzati oppure utilizzato per formare siepi. Il periodo di fioritura va da maggio a luglio. La produzione di miele con questa denominazione è circoscritta a poche zone tra cui, appunto, quella dei Colli Euganei in Veneto.

Wigwam, the village bees

Every year it was a sort of ritual in Monselice to go to Mount Ricco, the last important southern peak in the Euganean Hills, to collect the honey from the south facing hives.

Granddad Achille used to get there early with his Fiat Panda and the equipment we needed: the smoker, the mask and above all, the gentle determination to get out of bed at five o'clock in the morning, because we had to get there while the bees were still sleepy and began to buzz around the flowers.

Granddad Achille was already a good age and it was difficult for him to carry the honeycombs full of honey down the path, so he needed us to help him. Sometimes me, sometimes my younger brother Graziano, and even Anita, my firstborn has also enjoyed this lovely experience.

The south facing part of the Euganean Hills is a paradise of Mediterranean flowers, even prickly pears, albeit small ones, but still related to the giants in Calabria and Sicily. The jujube honey is excellent here, dark amber coloured, it is normally quite liquid but tends to crystallise in winter. Its flavour recalls orange perfume and is delicately bitter. The Jujube (*Zizyphus sativa*) tree belongs to the *Rhamnaceae* family and grows up to 6-7 meters tall, and is spread in many different areas between 0 and 600 meters above sea level, along dry walls in wilder regions or used to create hedgerows. It flowers from May to July. Jujube honey production is delimited to just a few areas, including the Euganean Hills in the Veneto.



Colli Euganei, Padova Fiori di giuggiolo
Euganei hills, Padova Jujube flowers

Appuntamenti Events

solo su prenotazione
please book

Marzo e Aprile 2008

UN MENU TUTTO DI MIELE

March and April 2008

A TOTAL HONEY MENU

Al Wigwam Circolo di Campagna e B&B "Casa Miriam"
Via Vetrego, 8 - 30050 Mirano (Ve)
Tel. 041 5770471
casamiriam@wigwam.it

Domenica 23 e Lunedì 24 Marzo 2008

PASQUA COL MIELE

Sunday 23 and Monday 24 March 2008

EASTER WITH HONEY

Al Wigwam
Circolo di Campagna "Arzerello"
Via Porto, 8 - 35028
Pieve di Sacco (Pd)
Tel. 049 9703015
arzerello@wigwam.it

Alcuni Wigwam Club hanno programmato appuntamenti di cultura del cibo incentrati proprio su questo antico alimento:



■ **Il Wigwam Circolo di Campagna "Il Presidio" di Padova-Camin** organizza una serata dedicata al mondo del miele e dei suoi produttori. In questa occasione sarà ripercorsa la storia di questo prodotto. Nell'occasione sarà possibile incontrare con alcuni produttori di miele del Veneto e di altre regioni. La bellezza e la dolcezza del miele sono il filo lungo più di tremila anni che guideranno i partecipanti nello scoprire le meravigliose esperienze di chi produce questo prezioso alimento, ma anche le difficoltà giornaliere che incontra chi si dedica a questo appassionante lavoro, il "mungitore di api". Naturalmente, al termine dell'incontro sono previsti dolcissimi assaggi... La serata è a ingresso libero, aperta a tutti i soci del Circuito Wigwam in regola con l'iscrizione 2008, ma sarà possibile rinnovare l'iscrizione o iscriversi ex novo al momento.

Il Wigwam Circolo di Campagna "Arzerello" di Pieve di Sacco (Pd) propone un menu con piatti al miele per i giorni di Pasqua e di Pasquetta

The Wigwam Country Club "Arzerello" in Pieve di Sacco (Pd) prepares a honey menu for Easter Sunday and Monday

■ **Il Wigwam Circolo di Campagna "Casa Miriam" di Mirano (Ve)**, invece, propone nei mesi di marzo e aprile, un menu tutto all'insegna del miele. Eccone un beve accenno.

Le barchette al radicchio: sono preparate con pasta brisè, farcite con radicchio brasato (cipolla, bacon, radicchio, vino rosso) con poca besciamella ben tirata e delle noci a pezzettini. Guarnite solo prima di servire con un filo di miele. **I crostini con lardo, speck e miele:** si preparano con del pane di segale morbido o pane nero su cui sono adagiate delle fettine sottili di lardo e/o speck condite con un filo di miele aromatico. **Le crudità in vinaigrette alla senape e miele:** le verdure (carote, sedano bianco, peperoni gialli verdi e rossi, finocchio) sono preparate a bastoncini piuttosto alti e serviti in coppe con acqua gelata. La salsa è ottenuta frullando mezzo spicchio d'aglio insieme a olio extravergine - 2 cucchiaini di senape - aceto balsamico - e miele caldo versato a filo. **Il rotolino di crespella al pecorino e miele:** all'interno di ognuna vi è della ricotta addizionata con pecorino grattugiato sale, pepe e della rucola lavata e tagliata grossolanamente. Sopra viene irrorato miele caldo. **Gli gnocchetti di pane alla salvia, gorgonzola e miele:** sono preparati con pane bagnato con latte caldo e poi passato al tritacarne insieme alla ricotta a cui vengono poi aggiunte le uova intere e la salvia tritata. Sono conditi con una salsa al gorgonzola e un filo del miele caldo. **Il maialino al miele:** viene preparato aromatizzandone l'interno con rosmarino, salvia, poco aglio, dei semi di finocchio, sale e pepe. In forno, a metà cottura, viene irrorato con poco miele. L'operazione viene ripetuta a cottura quasi ultimata. **Le cipolline glassate (agrodolce):** le cipolline vengono sbianchite a vapore o in acqua bollente. Poi sono messe a cuocere in forno con olio e poco rosmarino. Si spruzzano con zucchero e qualche goccia di aceto balsamico. **Le peschenoci all'amaretto e miele di montagna:** tagliate a metà e tolto il seme centrale, i frutti sono disposti in teglia da forno o pirofila. Il centro viene farcito con un cucchiaino di crema pasticcera. Vengono poi cosparsi con amaretti sbriciolati, poco miele e due gocce di rhum. Si pongono in forno a calore moderato aggiungendo sul fondo qualche fiocchetto di burro e verranno servite tiepide o fredde cospargendo con miele a filo.

Raee: le scelte dei Consorzi per i prodotti professionali

Marzaro Nicola è Presidente del Consorzio Rifiuti Elettrici Ecoatsa, creato per il settore delle macchine professionali per la ristorazione e per la lavorazione delle carni. Ha partecipato attivamente al gruppo di lavoro che ha operato con Anima, Confindustria ed il Ministero dell'Ambiente, portando le "ragioni del professionale". A lui è stato chiesto spesso di scrivere sul tema dei rifiuti elettrici, ma noi abbiamo chiesto di prendersi cura di una rubrica che ha lo scopo di formare i produttori e i distributori, non solo dal punto di vista degli obblighi che sono stati posti, ma anche del come e del perché si è giunti agli scenari attuali.

Il D.lgs 151/05 con cui l'Italia ha recepito la direttiva Europea 2002/96/EC, ha caricato i produttori di Attrezzature Elettriche ed Elettroniche dell'onere di raccolta e trattamento dei rifiuti che si generano quando tali apparecchiature giungono a fine vita.

In realtà, pochi sanno che anche i detentori di rifiuti elettrici sono responsabili per il rifiuto che si genererà quando dismetteranno le attrezzature che oggi utilizzano. In effetti, le attrezzature oggi in uso, quando diverranno rifiuti elettrici, diverranno "Raee storici", e lo smaltimento sarà a carico dell'utilizzatore, salvo il caso che, acquisendo un'attrezzatura equivalente (l'accezione di equivalente è espressa dall'art.12 comma 3 del D.lgs 151/05) si avvalgano del diritto di conferire al venditore l'attrezzatura di cui hanno deciso di disfarsi. Ritornando ai produttori, questo cambiamento epocale ha generato non poche preoccupazioni, e gruppi di essi, assistiti da associazioni di categoria, hanno pensato di raggrupparsi in consorzi, non tanto per colmare la mancanza di conoscenza specifica su questa materia (da anni le aziende hanno dimestichezza con registri di carico e scarico di rifiuti, e non temono di impegnarsi in nuove mansioni), ma piuttosto per fare massa critica.

In particolare la massa critica è stato il fulcro che ha fatto pendere il bilanciere a netto favore dei consorzi, rispetto alla scelta (sempre possibile per il professionale) di organizzarsi in proprio, ma non tanto, come si può pensare, per poter ottenere economie di scala strappando prezzi più vantaggiosi ai fornitori, ma piuttosto per evitare le diseconomie di scala, che in questo contesto penalizzano fortemente il singolo, in quanto incapace spesso di raggiungere il *pieno carico* del mezzo di trasporto dei rifiuti.

Risalendo al momento iniziale, delle scelte dei produttori, un altro punto cruciale di scelta è stato quello di definire l'operatività del consorzio (come dovrà operare), di determinarne la struttura gestionale (quanto personale sarà necessario, quali investimenti potranno essere opportuni) e di prevederne la dotazione finanziaria, tre scelte che in realtà sono state fortemente condizionate da un'unica grande scelta: che tipo di consorzio si volesse fare. Le alternative sono riconducibili ad un ampio ventaglio, contenuto in due situazioni limite: quella del consorzio che si sostituisce in toto al produttore, e quella del consorzio che agisce per trasparenza. Non che i primi manchino di essere trasparenti, ma, per quest'ultimi, si tratta di consorzi che operano a favore dei produttori senza sostituirsi ad essi.

Vediamoli.

Il consorzio del primo tipo è la forma di consorzio che sembrava scontata all'epoca, in quanto copia dei consorzi esistenti e funzionanti nel campo degli imballaggi (Conai), nel campo degli oli esausti e delle batterie d'auto. A questo genere di consorzi si sono ispirati, a ragion veduta, i consorzi del domestico, in quanto manlevano quasi totalmente il produttore domestico da ogni gestione, cui rimane sostanzialmente l'impegno, quando la figura del produttore coincide con quella del distributore, di gestire presso il proprio punto vendita una piazzola di raccolta). Sono consorzi che hanno un carico di lavoro elevato rispetto alla quantità delle transazioni operate, necessitano di personale dipendente in misura adeguata per svolgere tutte le mansioni, per cui hanno bilanci con cifre impegnative. La scelta di un tale tipo di consorzio è possibile anche per il professionale, ma è spesso onerosa in un contesto di scarsi volumi. Inoltre i produttori del professionale che non hanno scelto questa soluzione, hanno lamentato con questo sistema la perdita del controllo

delle transazioni, e della conoscenza effettiva dei costi, di cui non hanno inteso rinunciare al controllo, almeno nell'attuale prima fase di presa di coscienza del fenomeno. All'estremità opposta, abbiamo un consorzio invece che sostanzialmente tiene aggiornato sugli sviluppi della normativa i propri associati e li rappresenta come lobby interfacciandosi con gli organi governativi, li assiste negli obblighi da adempiere, negozia contratti quadro con smaltitori o con intermediari di rifiuti, ne controlla la regolarità amministrativa e per i propri associati svolge tutti gli adempimenti amministrativi, ma alla fine, non si interpone fra lo smaltitore e il produttore nella singola operazione di ritiro. È una forma intermedia fra il consorzio classico e il produttore che assolve in proprio gli obblighi di legge, in quanto, nel momento del ritiro si occupa di darne esecuzione, ma non senza il nullaosta dell'azienda interessata.

Ricevendo dall'utilizzatore o dal rivenditore una richiesta di ritiro, il consorzio, sulla base dei contratti siglati con gli smaltitori, seleziona lo smaltitore più conveniente, e crea quel documento valorizzato (una vera e propria fattura proforma in formato digitale) che, avvallato dal produttore, fa partire l'operazione di recupero da parte dello smaltitore. L'avvallo rilasciato dal produttore vale sia come ordine di via all'operazione, sia come accettazione del preventivo di spesa, e, quel documento, se il recupero di fatto sarà stato equivalente per qualità e quantità a ciò che ha dichiarato il richiedente, diventa fattura definitiva del servizio di smaltimento.

Questa ricetta, che è più semplice a farsi che a dirsi, risolve un problema basilare, da sempre oggetto di timore per i produttori: sapere se quel ritiro era o meno dovuto.

Solo il produttore sa, in effetti, se quell'utilizzatore o distributore aveva diritto al ritiro o meno (non dimentichiamo che per gli storici, l'obbligo di smaltimento è del produttore solo in caso di vendita di un'apparecchiatura nuova). Se la valutazione dovesse essere fatta dal consorzio, il produttore dovrebbe comunicargli dettagliatamente le vendite effettuate, per metterlo in grado di effettuare la valutazione, oppure rinunciare al controllo ed accettare l'addebito. Conferire i dati di vendita è un problema equivalente al problema, molto pesante, di un commerciale che lascia un'azienda e che porta con sé dati riservati sulla clientela, ragione questa per cui le aziende hanno accettato di buon grado di svolgere questa fase istruttoria sgravandola al consorzio. Data questa fondamentale scelta poi, la convenienza del consorzio sopra definito *trasparente*, sul consorzio di tipo tradizionale, è scontata, come dire: "già che ho scelto di fare tutto io, tanto vale che mi costi il meno possibile".



I consorzi Ecoatsa ed Ecocaffè sono consorzi monosettoriali che raggruppano i produttori di attrezzature per la ristorazione, il bar e la lavorazione della carne. Raggruppano complessivamente quasi 100 aziende del settore.



Le ricette dei Giovani Ristoratori



1 Zeppole al miele di agrumi di vico equense

70 g di patate lessate e passate al setaccio fine; 480 g di farina; 1 pizzico di sale; 15 g di lievito di birra; 220 g di acqua; 70 g di uva passa messa a mollo in vino dolce (moscato o passito); 50 g di pinoli; 2 lt di olio extravergine di oliva dop.

Per la glassa: 250 g di miele millefiori delle colline vicane; 50 g di liquore di anice; julienne di bucce di mandarini, limoni e arance.

Sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere le patate e lentamente la farina. Lavorare energicamente. Infine aggiungere il sale e lavorare ancora pochi secondi. Lasciare lievitare per circa 45 min. Scolare l'uvetta, avendo cura di spolverarla con un po' di farina, in modo che non si ammassi nel fondo dell'impasto. Aggiungerla insieme ai pinoli, mischiando energicamente. Lasciare lievitare per circa 2 ore in un luogo non molto caldo. In una pentola abbastanza capace, riscaldare i 2 lt di olio extravergine di oliva dop. Con le mani umide, strappare piccoli bocconcini d'impasto cercando di dargli forma di ciambella, immergere quindi le zeppole nell'olio non eccessivamente caldo. Dorare in entrambi i lati e adagiarle su carta assorbente per pochi secondi. Per la decorazione, sciogliere in una padella il miele con l'anice e le bucce di agrumi, a fuoco moderato. Appena inizia l'ebollizione, passare in padella le zeppole per farle insaporire. Adagiarle sopra un piatto e irrorarle col restante miele, avendo cura che tutte ne siano imbevute.

Ristorante Torre
del Saracino
Via Torretta, 9
Vico Equense (NA)
Tel. 081.8028555

2 Piccione arrostito, laccato con miele, pepe verde e salvia, salsa al vino rosso

Ingredienti per 4 persone:

Per la salsa: ½ bicchiere di vino rosso; 1 costa di sedano; ½ cipolla; fondo del piccione; olio; acqua. Sminuzzare le carcasse del piccione, rosolare in padella con poco olio. Aggiungere sedano e carote, precedentemente tagliate a cubetti. Bagnare con il vino e far evaporare. Aggiungere l'acqua e far ridurre a fuoco lento.

Per la preparazione del piccione: 4 piccioni da 400 g; olio; 2 spicchi di aglio; salvia. Dissosare i piccioni. In una padella mettere olio, aglio e la salvia e scaldare appena caldo. Eliminare l'aglio e la salvia e rosolare i piccioni. Salare, pepare e infornare a 170° per 6 minuti. Lasciare riposare i piccioni su una teglia per circa 30 minuti.

Per la laccatura: 1 ctè di pepe verde in grani; 2 ctav di miele di castagno; 1 ctè di salvia tagliata a striscioline; 1 pizzico di sale.

Ristorante
Il Convivio Troiani
Via dei Soldati 31
Roma
Tel. 06.6869432

Recipes from the Young European Restaurateur Association

Zeppole with Vico Equense citrus honey

70 g boiled potatoes pushed through a fine sieve; 480 g flour; 1 pinch salt; 15 g brewer's yeast; 220 ml water; 70 g raisins softened in sweet wine (Muscat or Passito); 50 g pine seeds; 2 litres PDO extra virgin olive oil.

For the glaze: 250 g wild flower honey from the Colline Vicane; 50 g aniseed liqueur; mandarin orange, lemon and orange zest in julienne strips

Dissolve the yeast in water, add the potatoes then add the flour slowly. Knead thoroughly. Add the salt at the end, kneading in for a few seconds. Set aside to prove for about 45 minutes. Drain the raisins and dust lightly with flour before adding to the mixture to prevent them from sinking to the bottom. Add the raisins together with the pine seeds, mixing thoroughly. Leave to rise for about another 2 hours in a warm but not hot place. Warm the 2 litres of PDO oil in a large saucepan. The oil must not be excessively hot. Moisten your hands, then tear off little portions of dough, shape into rings then dip the Zeppole into the oil. Brown on both sides, then dab on absorbent paper for a few seconds. To make the glaze, warm the honey, aniseed liqueur and zest together in a frying pan on a moderate heat. As soon as the mixture starts to boil, add the Zeppole to the pan briefly to flavour with the glaze. Arrange on a plate and pour the remaining honey over the Zeppole, ensuring that they are all evenly soaked in the glaze.

Roast pigeon lacquered with honey, green peppercorns and sage served with a red wine sauce

Ingredients (serves 4):

For the sauce: ½ glass red wine; 1 stalk celery; ½ onion; pigeon browning; oil; water. Break up the pigeon carcasses and brown in the saucepan with a little oil. Add the celery and carrots, cut into small dice. Add wine and evaporate off the liquid. Add the water and reduce over a low heat. **For the pigeon:** 4 pigeons of 400 g each; oil; 2 cloves garlic; sage. Bone the pigeons. Gently warm the oil, garlic and sage together in a frying pan. Remove

tori Europei

Unire tutti gli ingredienti.

Presentazione del piatto: Laccare il piccione con l'aiuto di un pennello. Montare sul piatto, unire la salsa al vino rosso

Cacio stracco in pastella salsa di peperoni cristalli di miele di corbezzolo

Ingredienti (per 4 persone): caciotta primo sale di pecora g 240; 3 uova; farina g 120; peperoni di Pontecorvo n.2; zucchero fondente g 125; glucosio g 75; miele g 50; guanciale 16 fettine sottili.

Scotto i peperoni arrostendoli e li spello, li taglio a striscioline e li condisco con olio sale aglio e prezzemolo. Quindi ricavo 16 pezzi di cacio tutti uguali e li passo in pastella, li frizzo in abbondante olio extra e li asciugo. Faccio i cristalli di miele portando i tre ingredienti a bollire e faccio sobbollire per 4 minuti. Stendo tutto su un salpa e con le dita tiro dei cristalli trasparenti che tengo da parte. In una padella calda faccio appassire le fette di guanciale.

Composizione: in un piatto metto prima i peperoni, sistemo il cacio con sopra il guanciale e sparsi sullo stesso unisco i cristalli.

the garlic and sage, then brown the pigeon flesh. Season with salt and pepper, and place in the oven at 170°C for 6 minutes. Set the meat aside to rest on a baking tray for about 30 minutes. **For the lacquer:** 1 teaspoon green peppercorns; 2 tablespoons chestnut honey; 1 teaspoon sage, cut into fine strips; 1 pinch salt. Mix all the ingredients.

Assembly: Lacquer the pigeon with a brush. Arrange on a plate and add the red wine sauce.

Battered Cacio Stracco cheese with a sauce of peppers and crystals of strawberry tree honey Ingredients (serves 4):

240 g fresh sheeps' Cacio cheese; 3 eggs; 120 g flour; 2 Pontecorvo peppers; 125 fondant sugar; 75 g glucose; 50 g honey; 16 thin slices of pork cheek

Singe the peppers and remove the skin. Cut into narrow strips and season with oil, salt, garlic and parsley. Divide the Cacio cheese into 16 equally sized pieces, dip in the batter, fry in plenty of extra virgin olive oil and dry on kitchen paper. To make the honey crystals, bring the sugar, honey and glucose to the boil then simmer

for 4 minutes. Pour the mixture onto a silicone mat, form transparent crystals with your fingers and set aside for later. Sauté the pork cheek in a hot frying pan.

Assembly:

Arrange peppers in the plate first, add the fried cheese with the pork cheek on top, then sprinkle the crystals over the dish.

3

Ristorante

Il tordo matto

p.zza S. Martino

Zagarolo (Roma)

Tel. 06.95200050

Chef Adriano

Baldassarre

NEW ENTRY 2008

Piastra a induzione
Sirman



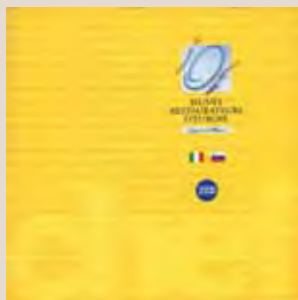
Jeunes Restaurateurs d'Europe 2008 Le nuove leve della cucina creativa europea

Cinque nuovi ingressi nella guida edizione 2008 dei Giovani Ristoratori Europei, un vero e proprio viaggio nella migliore creatività culinaria: **Ivano Mestriner, Heinrich Schneider, Aurora Mazzucchelli, Adriano Baldassarre e Matteo Bigotti.** E una novità che fa ben sperare nel futuro: l'ingresso della Slovenia con cinque brillanti chef tra cui **Tomaz Kavcic**, presidente J.R.E. Sezione Slovenia. Una pubblicazione, dunque, che è anche un'occasione per veicolare un messaggio forte di unione e cooperazione. Scrive Marco Bistarelli, presidente della sezione Italia: *La Slovenia è un paese che sentiamo particolarmente vicino, non solo per l'evidente contiguità geografica, ma anche per lo spirito festoso e propositivo che accomuna le nostre associazioni. Do quindi il benvenuto ai cinque chef che avrete modo di conoscere in queste pagine.*

E allora non ci rimane che augurare una buona lettura a tutti!

Jeunes Restaurateurs d'Europe 2008.

Info: www.jre.it



Jeunes Restaurateurs d'Europe 2008. The new generation of creative European cuisine

Five new entries in the 2008 Young Restaurateurs of Europe guide, a real journey into the height of culinary creativity: **Ivano Mestriner, Heinrich Schneider, Aurora Mazzucchelli, Adriano Baldassarre and Matteo Bigotti.** There is also some news that bids well for the future: the entry of Slovenia with five brilliant chefs, including **Tomaz Kavcic**, President of the Slovenian

Section of J.R.E. A guide that also carries a strong message of union and cooperation. As Marco Bistarelli, President of the Italian section writes: *We feel that Slovenia is a country that is very close to us, not only geographically but also for the festive and optimistic spirit that unites our associations. I would like to welcome the five chefs that you will be able to meet in this guide.*

So all we are left to do is wish you all a pleasant read!

Jeunes Restaurateurs d'Europe 2008.

Info: www.jre.it