

# A scuola con la NIC ad Alimentarti

**L**e immagini che vedete si riferiscono ad un evento molto importante per la NIC, progettato ed organizzato dalla rivista Degust, in cui l'art director Gianluigi Veronesi ha voluto a suo fianco gli chef della NIC per la qualità dimostrata in molte occasioni. Si tratta del Salone dell'alimentazione organizzato dal 8 all'11 di novembre 2007 alla fiera di Bologna dal titolo "Alimentarti" dove gli chef della NIC, impegnati in uno stand di 200 metri quadri, hanno organizzato e gestito, con il supporto degli sponsor, uno foyer allestito a mo' di "cucina" non solo dimostrativa e con degustazioni guidate, ma anche come "salotto laboratoriale" di grande interesse culturale, tecnico e soprattutto legato ai fondamenti della gastronomia tra tradizione e innovazione. Le iniziative promosse nello stand "Degusta" erano rivolte ad esperti del settore, chef patron, ristoratori, colleghi



## At school with the NIC at Alimentarti

The images that you see refer to an event which is very important for the NIC (the Italian National Culinary Team), planned and organised by the magazine Degust, for which the art director Gianluigi Veronesi wanted the collaboration of the NIC chefs for the quality they have shown on many occasions. It is the Salone dell'Alimentazione (the Food Trade Fair) held from 8<sup>th</sup> to 11<sup>th</sup> November 2007 at the Bologna trade fair centre, entitled "Alimentarti", where the NIC chefs, running a 200 square metre stand, organised and managed, with the aid of the sponsors, an area set up as a kind of "kitchen", not only for demonstrations and guided tasting sessions, but also as a "laboratory meeting room", of great cultural and technical interest, and above all linked to the fundamentals of gastronomy, based on both tradition and innovation. The events promoted at the "Degusta" stand were addressed to experts in the sector, chefs

and restaurant owners and managers, colleagues from almost the whole of Italy, and young apprentices of the hotel management schools, who found at the NIC stand the chance to get information and to exchange professional, technical and technological know-how. Many small symposiums developed in which the subject of cuisine was presented with its many facets. Firstly, the added value was the guided promotion of the quality products presented, with which the NIC chefs prepared dishes, meals and recipes of all kinds, starting with their specific knowledge of the different foods, from certified meats, to cheeses for niche markets, and DOP (protected designation of origin) salamis, to mention only a few of the product types. All with masterly execution and guidance, with speeches from experts of the sector and journalists, and the professional skill for which the NIC chefs are always outstanding. Recipes from hors d'oeuvres to desserts were prepared on the hot plates provided by MBM, in a manner



da quasi tutta l'Italia, giovani apprendisti delle scuole alberghiere che trovavano in questo spazio NIC opportunità di informazione e di scambio professionale tecnico e tecnologico. Tanti piccoli simposi dove il tema della cucina veniva riproposto con mille sfaccettature. In primo luogo il valore aggiunto è stata la promozione guidata dei prodotti di qualità presenti sul posto con i quali gli chef NIC elaboravano piatti e pietanze, ricette a tutto tondo, partendo dalla conoscenza specifica di alimenti diversi, da carni certificate, da formaggi di nicchia, salumi DOP, per citare solo alcune categorie merceologiche. Il tutto era magistralmente condotto e guidato con interventi di esperti del settore, giornalisti e con la professionalità di sempre degli chef NIC. Sui piani di cottura messi a disposizione dalla MBM, sono state elaborate ricette dall'antipasto al dolce, lavorando con un sistema combinato tra lezione, dimostrazione provando le opportunità polifunzionali dei piani cottura da noi usati. Il Team Manager Fabio Tacchella e il capitano Gianluca Tomasi hanno sempre condotto e guidato gli interventi degli chef NIC; in questa occasione erano presenti anche gli ultimi selezionati che hanno dato prova della loro professionalità. Poi il pasticciere **Diego Crosara** ha elaborato alcune ricette con il Pacojet e con il microonde Panasonic messi a disposizione dalla Sirman, promuovendo nuove idee per la pasticceria classica e per quella salata. Spunti innovativi sono venuti anche dalle idee originali dello chef **Fabio Momolo** che ha usato il Wok, sempre della Sirman, proponendo piatti a base di **Pasta Cronos Zara** con intingoli a base di prodotti certificati. Poi gli chef della



NIC hanno proposto ricette, alcune delle quali saranno presentate in Galles a febbraio 2008, per la competizione internazionale, impiegando le tecnologie di trasformazione come il forno the Heart messi a disposizione dalla Lainox. Molto apprezzate sono state le proposte di **Domenico Silvestri** e il suo "sale per cottura" quale idea originale per cucinare carni e pesci. La lady Chef **Francesca Marsetti** ha poi elaborato ricette classiche in chiave moderna insegnando l'impiego dell'abbattitore e del mantenero della **Irinox**, quali tecnologie utili ad una programmazione del lavoro di cucina fatto con progettazioni serie e precise. **Di Lena Angelo Giovanni** e **Fabio Mancuso** hanno poi realizzato menu completi a base di pesci e di carni alternative proposte per un'alimentazione sana. **Gregori Nalon** ha poi valorizzato l'uso delle farine impiegate per la produzione di pane e crackers di accostamento. **Marco ed Alessandro Marino**, due gemelli della Junior Team, si sono alternati (per fortuna in giorni diversi) nella cucina a base di frutta. **Urbano Francesco** e **Gaetano Barnabà** hanno poi proposto una sorta di rivisitazione di piatti della tradizionale cucina di mare con l'impiego di erbe aromatiche e spezie adeguate.

Insomma una sorta di palestra dimostrativa dove tutti, proprio tutti, hanno potuto avere l'occasione di dire la loro confrontandosi con alimenti di qualità, tecnologie sempre innovative e stili di produzione personali, il tutto volgendo lo sguardo alla tradizione per giungere poi ad una "interpretazione di tendenza".

Nel foyer adibito a "salotto culturale" gli chef hanno parlato di alimentazione con produttori e giornalisti dimostrando conoscenza e attenzione, suggerendo poi una filosofia sempre più attuale. Il cuoco di oggi deve essere prima un "promotore di salute" che lavora con scrupolo e scientificità, poi, acquisite le tecniche e tecnologie esatte e precise della manipolazione e della trasformazione, potrà essere "artista" quando vuole. Ricordando sempre che nel nostro lavoro non si finisce mai di imparare.



that combined instruction with demonstration, to show the multi-use possibilities of the hot plates used. The Team Manager, Fabio Tacchella, and the captain, Gianluca Tomasi, always led and guided the work of the NIC chefs; the most recent additions to the team, selected for their professional skill, were also present. As well as the pastry chef **Diego Crosara** who prepared some recipes with the Pacojet and the Panasonic micro wave provided by **Sirman**, suggesting new ideas for classic and savoury pastry cooking. Innovative hints also came from the original ideas of the chef **Fabio Momolo**, who used the Wok, always from **Sirman**, presenting dishes based on **Pasta Cronos Zara** with sauces made from certified products. The NIC chefs also proposed recipes including some which they will present in Wales, in February 2008, at the international championship, using transformation technologies like the Heart oven provided by **Lainox**. **Domenico Silvestri's** proposals were highly appreciated, including his original "salt for cooking", an original idea for cooking meats and fish. The lady Chef **Francesca Marsetti** prepared modern versions of some classic recipes, teaching the use of the **Irinox** blast chiller and the conserver as useful technologies for planning work in the kitchen with serious and precise programming. **Di Lena Angelo Giovanni** and **Fabio Mancuso** prepared a complete menu for a healthy diet based on new fish and meat ideas. **Gregori Nalon** demonstrated the use of flour in the production of bread and crackers to accompany meals. **Marco and Alessandro Marino**, twins and members of the Junior Team, took turns (luckily on different days) to prepare fruit-based dishes. **Urbano Francesco** and **Gaetano Barnabà** presented new versions of traditional sea food dishes enhanced with aromatic herbs and well-chosen spices.

In short, a kind of demonstration training area where everyone, excluding no one, had the chance to express their own ideas and to compare their work, with quality foods, innovative technologies and personal production styles, all with respect for tradition together with an "interpretation of modern trends".

In the foyer prepared as a "cultural salon" the chefs spoke of food with producers and journalists, showing knowledge and interest, and suggesting an increasingly modern philosophy. Today's cook must be first and foremost a person who "promotes health", who works with responsibility and in a scientific way; then, when he has acquired the correct techniques and technologies for handling and transforming the raw ingredients, he can become an "artist" whenever he likes. Always remembering that in our work, you never stop learning.

# La NIC - Prima volta degli Chef della Federazione Italiana Cuochi a Miss Italia e poi subito a Mosca



**T**utto è iniziato nel migliore dei modi. Madrina d'eccezione Loretta Goggi e padrino Mike Buongiorno che, in diretta domenica 23 settembre, a mezzanotte, hanno accolto nel Pala Cottonella gli chef della NIC per presentarli a tutti i telespettatori e per augurare una buon e proficuo viaggio a Mosca per la competizione. Ma andiamo per gradi.

Quest'anno la NIC è stata impegnata per 12 giorni nella Cantina di Miss Italia a Salsomaggiore Terme, per gestire il backstage dei VIP di Miss Italia. Grazie ad un accordo di collaborazione con il "deus ex machina" Fausto Borella, creatore dell'evento già da tre edizioni, gli chef della NIC hanno realizzato degli intrattenimenti gastronomici, in più riprese per tutte le 12 giornate. Una sorta di animazione fatta di buon gusto, di bello da vedere e soprattutto un momento di cultura da divulgare per promuovere uno stile di cucina firmato NIC.

Il team Manager Fabio Tacchella, come un buon padre di famiglia, ha fatto in modo che gli chef NIC fossero tutti presenti a questo evento, costruendo un calendario flessibile per dare a tutti la possibilità di vivere un'esperienza umana, di spettacolo e allo stesso piacevole e professionale. Gli chef sono stati organizzati, diremo in vetrina, perché chiunque potesse ammirarli. Alcune preparazioni per gli aperitivi erano eseguite sulle piastre ad induzione della **Sirman** e con i simpatici WOK che hanno attirato l'attenzione degli avventori; poi sulle piastre della **Onfalos** cucinare sembrava un gioco, e tutti rimanevano sorpresi per la facilità di cottura promosse dagli chef NIC. Poi molti finger-food salati cotti al momento, nel forno della Heart della **Lainox** per far apprezzarne le qualità, non solo della cottura espressa, ma anche della rigenerazione, mentre i dolci di tutte le sorti, sapientemente costruiti dai pasticceri NIC, erano gestiti con cura ed attenzione con le tecnologie della **Irinox**. Poi sono stati presentati alcuni menù di degustazione utilizzando le macchine della **MBM**, sia per la cottura di **paste Cronos Zara** nei diversi formati, ma anche per alcune piece di pesci freschissimi. Poi in microonde **Panasonic della Sirman** sono state presentate le cotture alternative di alcune carni. Insomma la Cantina di Miss Italia, al centro dei Giardini di Salsomaggiore, quest'anno è diventata una sorta di piccolo ristorante esclusivo, ma anche di piccola scuola di cucina.

Abbiamo voluto farci conoscere nel tempio della bellezza. Una specie di salotto gastronomico per gli chef NIC dove sono intervenuti personaggi di rilievo, come Miss Italia 2006 Claudia Andreatti che ha spesso pasteggiato con i nostri manicaretti ed ha dimostrato sempre grande eleganza e



## NIC - First time for the Chefs of the Italian Culinary Federation at Miss Italia and then flies off to Moscow

Everything started in the best way possible. The exceptional Lady of Ceremonies Loretta Goggi and the Master of Ceremonies Mike Buongiorno, at midnight on 23<sup>rd</sup> September, welcomed the NIC chefs at Pala Cottonella to present them to all the viewers and to wish them a pleasant and profitable trip to Moscow for the competition. But let's go back to the beginning.

This year, the NIC was engaged for 12 days in the Miss Italia wine cellar at Salsomaggiore Terme, managing the backstage for the VIPs of Miss Italia. Thanks to a collaboration agreement with the "deus ex machina" Fausto Borella, creator of the event, the NIC chefs have been responsible for the gastronomic events for the last three years, involving several appointments throughout the whole of the 12 day period. A sort of entertainment based on taste, beautiful to see, and above all a moment of culture to divulge and promote the NIC's style of cuisine.

The team Manager Fabio Tacchella, like a good father figure, made sure that all the NIC chefs were present at the event, drawing up a flexible calendar to give everyone the chance of this experience based on human relations, show business, and at the same time pleasure and professional skill. The chefs were organised, one could say, as in a shop window, so that everyone could admire them. Some recipes for aperitifs were prepared on the induction hot plates provided by **Sirman** and with the pleasant WOKS which drew the attention of those present; and on the **Onfalos** hot plates; cooking looks like a game, and everyone was amazed at how easy cooking can be, an aspect which was promoted by the NIC chefs. A lot of savoury finger-food was cooked immediately before serving, in the **Lainox** Heart oven to allow for appreciation of the qualities, not only of cooking but also of regeneration, while desserts of all kinds, cleverly constructed by the NIC pastry cooks, were prepared with care and attention with **Irinox** technologies. Some menus were also presented for tasting sessions, using the **MBM** machines not only for cooking the **pasta Cronos Zara** in its various forms, but also for some extremely fresh fish dishes. Alternative methods for cooking certain meats, using the **Sirman Panasonic** micro wave oven were also presented. In short, the Miss Italia wine cellar, at the centre of the Salsomaggiore gardens, this year became not only a sort of small exclusive restaurant but also a little culinary school.

We wanted to make our name in the temple of beauty. A kind of gastronomic salon for the NIC chefs, where important personalities passed through, like Miss Italia 2006 Claudia Andreatti who often dined on our delicacies and who always stood out for her elegance and simplicity, never trying to avoid being photographed again and again with us, the chefs. The delicious food of the NIC, served in the Miss Italia wine cellar, was greatly appreciated by the Patron Merigliani, and by the bubbly and charming Simona Izzo, the always polite and elegant Ricky Tognazzi, and the delicious and fascinating Eleonora Giorgi, to mention only a few of the VIPs who came.

The NIC chefs were thus able to find the time to speak to the press and to give them advance news of the hot menu to be presented the following week at the Kremlin Cooking Cup in Moscow. And the valuable work of the NIC in the Miss Italia wine cellar was given recognition



semplicità senza mai sottrarsi a farsi fotografare numerose volte con noi chef. Hanno apprezzato le prelibatezze della NIC, servite nella Cantina di Miss Italia, il Patron Merigliani, poi l'effervescente e piacevolissima Simona Izzo, il sempre garbato ed elegante Ricky Tognazzi, la deliziosa e affascinante Eleonora Giorni, per citare alcuni dei VIP intervenuti.

Gli chef della NIC per questo, hanno poi trovato l'occasione di presentarsi alla stampa e di anticipare il menu del caldo che sarebbe stato presentato la settimana successiva alla Kremlin Cooking Cup di Mosca. Il meritato lavoro della NIC nella cantina di Miss Italia è stato premiato dal regista di Miss Italia che, avendoci visto lavorare con eleganza e garbo, ci ha voluti portare in trasmissione. La domenica fatidica, 23 settembre, abbiamo avuto l'onore ed il piacere di essere salutati e presentati amabilmente da Mike, di aver potuto regalare a lui ed alla Signora Goggi la Giacca NIC, per di più fatta indossare in diretta. Ma la gratificazione più importante è stato il saluto fatto per la nostra partenza per Mosca, un vero e proprio Buon Auspicio.



La NIC a Mosca lotta cucinando e rientra con due medaglie d'oro e la *Kremlino Cooking Cup*. Una settimana di duro lavoro, di tanti sacrifici, soprattutto perché a Mosca nulla è facile e si deve sempre discutere per poter ottenere qualcosa. Diremo che l'esperienza è stata intensa, ricca di emozioni e le difficoltà incontrate per la nostra performance sono state ripagate nel migliore dei modi. La vincita della *Kremlino Cup*. Una grande opportunità l'abbiamo avuta quando la NIC, avendo preso coscienza della location di lavoro assegnato al Cosmos Hotel, ha ceduto il proprio posto ad un'altra Nazionale, ed ha scelto di lavorare nel Ristorante Pinocchio di Mosca. Per fortuna lo chef di questo noto ristorante è **Luca Verdolini**, ex membro della NIC, amico e grande appassionato di competizioni gastronomiche che si è fatto in quattro

per noi, per sostenere il nostro lavoro e fare in modo che potessimo sentirci a casa nostra. A lui e al suo collega Pasticciere **Domenico Ungari** vanno la nostra riconoscenza per averci aiutato ed essere stati un sostegno indispensabile per tutto il nostro soggiorno.

La NIC ha presentato sul tavolo del freddo il programma già stabilito da un anno, provato e riprovato perché voleva giungere alla perfezione in ogni piatto, curando in modo dettagliato ogni presentazione. I finger food presentati da **Matteo Sangiovanni** sono stati ben apprezzati e considerati buoni nel complesso perché ben eseguiti, anche se alcune imprecisioni potevamo risparmiarcele. Il programma del menu degustazione di cinque portate di **Nicola Vizzarri** ha riscosso un buon successo perché ben articolato e con un concetto di ristorante veritiero. Anche qui la scrupolosità dei giudici è stata puntuale tanto da sottolineare alcuni suggerimenti per la prossima competizione. Il programma dei sei antipasti di **Vito Semeraro** è stato osservato dettagliatamente, perché c'erano dei picchi di buona fattura e in alcune presentazioni lievi imprecisioni che però sono state superate dall'armonia generale. Il piatto festivo eseguito da **Gianluca Tomasi** è stato ammirato da tutti per l'eleganza semplice degli accostamenti, per la cromia ben studiata, anche se alcune piccole pezzi dovevano dimostrare, a detta dei giudici, più elaborazione. La padella proposta da **Gregori Nalon** è stata valorizzata per la completezza dell'offerta ristorativa, per le buone intuizioni gastronomiche e nel complesso è stata ben valutata, ma anche qui alcune genericità sono state sottolineate. Abbiamo incontrato una giuria molto attenta, pignola e, a dire il vero, molto consapevole dei criteri di valutazione della WACS. Una giuria nella quale compariva anche **Fabio Tacchella**, primo tra tutti ad essere diligente e critico, con tutti, senza risparmiarsi nel sottolineare e porre l'accento sulle diverse preparazioni. La pasticceria del giovane **Giovanni Cappello** è stata valutata positivamente per l'idea nuova dei friendies ispirati alle regioni d'Italia, originali e armoniosi, mentre alcune

by the Miss Italia director who, after seeing us work with elegance and skill, decided to include us in the broadcast. On the fateful Sunday, 23<sup>rd</sup> September, we had the honour and pleasure of being welcomed and graciously presented by Mike, and to present to him and to Ms. Goggi the NIC Jacket, which they also agreed to put on, in the live transmission. But the most important gratification was their farewell for our departure for Moscow, an expression of real Good Wishes.

In Moscow, the NIC joined battle and returned with two gold medals and the *Kremlino Cooking Cup*. A week of hard work and many sacrifices, above all because nothing is easy in Moscow and endless discussions are needed to obtain anything. We can say that it was a very intense experience, full of emotion, and the difficulties encountered for our performance were rewarded in the best possible way. By winning the *Kremlino Cup*. We had a great opportunity when the NIC, discovering that location assigned for work was the Cosmos Hotel, gave up its own place to another national team, and chose to work in the Pinocchio Restaurant in Moscow. Luckily the chef of this famous restaurant is **Luca Verdolini**, former NIC member, a friend and enthusiast of gastronomic competitions, and he did absolutely everything to sustain us in our work and to make sure that we felt at home. Our sincere thanks go to him and his colleague, the pastry chef **Domenico Ungari**, for giving us indispensable support for the whole of our stay.

The NIC presented the cold dish already decided a year ago, tried and tested many times in order to reach perfection. The finger food presented by **Matteo Sangiovanni** was well appreciated and considered good on the whole because it was well prepared, although there were some slight inaccuracies that we could have avoided. The programme for the five course tasting menu, by **Nicola Vizzarri**, was met with much success because it was well arranged and based on a true-to-life concept of the restaurant business. Also in this case, the scrupulous attention of the judges did not fail to point out a few suggestions for the next competition. The six-hors d'oeuvres programme by **Vito Semeraro** was carefully viewed; despite a few slight inaccuracies which were, however, overcome by the general harmony, there were peaks of excellence in preparation. The celebration dish, created by **Gianluca Tomasi**, was admired by all for the simple elegance of the matching foods and for the well-studied colour scheme, although according to the judges some pieces should have been more complex. The pan presented by **Gregori Nalon** was appreciated for the completeness of the meal, for good gastronomic intuition and was judged well on the whole, but some general observations were also made. We found a very attentive and meticulous jury and, to tell the truth, very aware of the WACS assessment criteria. A jury which also included **Fabio Tacchella**, the most diligent and critical of all, who did not fail to underline and emphasise the aspects of the various preparations. The work of the young pastry cook **Giovanni Cappello** was judged positively for the new harmonious and original idea of friendies inspired by the Regions of Italy; while some slight flaws were found in the cakes presented, good ideas were recognised in the ready-to-serve single-portion desserts. As usual, we paid great attention to all the observations, taking down notes on every detail and suggestion, because every competition gives useful hints for the next. We examined the other tables, we compared them with our own, and we noticed our superiority disciplined by greater attention and precision. At one point we were neck and neck with Japan, but in the end our cold table was judged with an excellent gold. The hot table test has





superficialità sono emerse sulle torte presentate, mentre buone idee si sono viste nei dessert da piatto pronto. Come sempre noi abbiamo notato tutto, preso appunti su ogni dettaglio e suggerimento perché ogni competizione serve per la successiva. Abbiamo visionato gli altri tavoli, li abbiamo confrontati con il nostro ed avevamo notato una nostra superiorità disciplinata da più cura e più precisione. C'è stato un testa a testa con il Giappone, ma alla fine il nostro tavolo del freddo è stato valutato con un eccellente oro. La prova del caldo è stata sempre gestita con scrupolo, abbiamo avuto molti clienti che hanno degustato il nostro menu, dove grazie alla tenacia ed alla professionalità del team NIC abbiamo ottenuto una altra medaglia d'oro.

Anche qui ci sono stati utili i suggerimenti ricevuti per poter migliorare ulteriormente. Ma dobbiamo sempre ricordare che "quanto più dura è la battaglia, tanto più dolce è il sapore della vittoria". La cosa più bella è che siamo riusciti a farci una fotografia nella Piazza Rossa, in divisa, la mattina delle premiazioni, come se avessimo avuto il sentore della nostra performance. Molto brave le altre nazionali, ma noi abbiamo dimostrato, in questa occasione, che il Made in Italy è stato vincente. Grazie a tutti coloro che ci hanno sostenuto, in particolare le aziende sponsor, sempre attente e sensibili come **Sirman, Pasta Zara, Lainox, MBM, Irinox, Baumatic, Whustof** che con le loro tecnologie, i loro prodotti, il loro sostegno ci permettono di aver preso parte anche a questa competizione. Grazie alla Presidenza FIC, perché a Mosca erano al nostro fianco, Il Presidente Paolo Caldana e il Vice Presidente area Nord Fernando Bassi, appassionati sostenitori della NIC, e simpaticissimi compagni di soggiorno.



always been managed with the greatest care, our menu has been tasted by many customers, and thanks to the tenacity and professional skill of the NIC team, we were awarded another gold medal.

Also in this case, we received useful suggestions for further improvement. But we must always remember that "the harder the battle, the sweeter the victory". The best thing is that we managed to be photographed in the Red Square in our uniforms, on the morning of the prize giving, as if we already had an intuition of the result of our performance. The other national teams were very good indeed, but this time we demonstrated that Made-in-Italy is a winner. Thanks to all those who have sustained us, especially our sponsors, who always give us their full attention and awareness, like **Sirman, Pasta Zara, Lainox, MBM, Irinox, Baumatic, Whustof** with their technologies, their products, their support, they allowed us to take part in this competition. And also thanks to the FIC Presidency, because in Moscow they were by our side. The President Paolo Caldana and the Vice President of the North Area Fernando Bassi, keen NIC supporters and extremely pleasant travelling companions.



di Renzo Ceccacci

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

# I migliori oli dell'Emilia-Romagna

**B**isogna subito chiarire che parliamo in realtà dei migliori oli della Romagna, poiché l'Emilia, soprattutto nella provincia di Bologna, produce solamente il 2 - 3% del totale regionale, che assomma a circa 10.000 quintali di olio (poco più di dello 0,1% del totale nazionale) ottenuti da circa un milione di piante coltivate su 5.000 ettari di oliveto ubicati per oltre la metà nella Provincia di Rimini, per il 30 % in quella di Forlì-Cesena e per il 13% in quella di Ravenna. Questa è una Regione climaticamente ai limiti della possibilità di coltivazione dell'olivo per la notevole incidenza delle gelate, ma ha visto l'avvio di questa pratica agronomica, marginale anche nelle tre Province citate, oltre 2.000 anni fa per continuare costantemente fino ad oggi, come testimoniato dal ritrovamento nella **Pieve del Thò** di un rudimentale frantoio del II secolo dopo Cristo, e da documenti quali la lettera spedita nel 1.594 dal Brisighellese Mons. Andrea Giovanni Callegari al Medico del Granduca di Toscana, a cui descriveva la bellezza della Valle del Lamone e la grandezza dei suoi olivi. La volontà di migliorare sia quantitativamente che qualitativamente la produzione di olio è sostenuta da due **DOP: Brisighella** (la prima italiana dell'Olio, conseguita nel 1996) e **Colline di Romagna**. Importantissimo è poi il contributo del CNR di Bologna per la salvaguardia delle Cultivar autoctone (Capolga, Colombina, Correggiolo di Montegrudolfo, Correggiolo di Villa Verucchio, Ghiacciaiola, Grappuda, Nostrana di Brisighella, Orfana, Rossina, Selvatico) nonché per la tipizzazione degli Extravergini prodotti, anche in collaborazione con Il Panel Regionale delle Marche istituito presso l'ASSAM di Ancona. In definitiva questa è produttivamente una piccola realtà nel panorama nazionale, ma un vero gigante per l'impegno profuso nella crescita della qualità.

### Cooperativa Agricola Brisighellese

Nata nel 1972 per valorizzare la produzione olivicola del Comune di Brisighella, attualmente conta 300 Soci che coltivano complessivamente 70.000 piante di Olivo su 300 ettari prevalentemente a coltura promiscua (spesso associata alla vite). Condizionata dalle difficoltà climatiche, la produzione di olio varia da pochi quintali a quasi mille l'anno, con una media di circa 300. Costante è invece la competente attenzione volta alla ricerca della massima qualità: la Cooperativa è dotata di un frantoio che lavora

### The best oils from Emilia-Romagna

In this case, we are in fact talking about the best oils from Romagna, because Emilia (particularly Bologna province) produces just 2-3% of the region's total of about 10,000 quintals of oil (just over 0.1% of the Italian total) obtained from about a million plants cultivated in 5,000 hectares of olive grove, with 50% in Rimini province, 30% in Forlì-Cesena province and 13% in Ravenna province. Climatically speaking, the high risk of frost damage places the region at the limit of olive cultivation, but the practice (marginal even in the three provinces mentioned above) dates back more than 2000 years and has continued without interruption until today as is confirmed by the discovery of a rudimentary oil mill from the 2nd century AD in the church of Pieve del Thò and by documents such as a letter sent in 1594 by Mons. Andrea Giovanni Callegari from Brisighella to the Grand Duke of Tuscany's physician describing the beauty of the Valle del Lamone and the great size of its olive trees. The desire to improve both the quantity and quality of the oil production is underpinned by two PDOs, **Brisighella** (the first Italian oil PDO awarded in 1996) and **Colline di Romagna**. Also of vital importance is the contribution made by the Bologna CNR (Italian National Research Council) to safeguarding autochthonous cultivars (Capolga, Colombina, Correggiolo di Montegrudolfo, Correggiolo di Villa Verucchio, Ghiacciaiola, Grappuda, Nostrana di Brisighella, Orfana, Rossina and Selvatico) and typifying the extra virgin oils produced, including in collaboration with the Regional Panel for the Marche (Panel Regionale delle Marche) of the ASSAM (Food and Agricultural Services Agency) in Ancona. In terms of production, this is without doubt a small region on the Italian scene, but a true giant for its commitment to improving quality.

**Cooperativa Agricola Brisighellese** - Set up in 1972 to valorise olive oil production in the Brisighella area, its 300 members cultivate a total of 70,000 olive trees on 300 hectares largely together with other crops (often with vines). Affected by the difficult climate, oil production varies from a few quintals to almost a thousand a year, with a mean of about 300. There is, however, constant and competent



Cooperativa  
Agricola Brisighellese  
Via Strada, 2  
48013 Brisighella (RA)  
Tel 0546-81103  
Fax 0546-81497  
E-mail: info@brisighello.net  
www.brisighello.net

esclusivamente le proprie olive, raccolte a mano, utilizzando sia il Metodo Sinolea (percolamento) che il Continuo a Decanter. Descrivono metà delle 6 selezioni prodotte. **Olio Extravergine di Oliva Brisighella DOP Cru Brisighello**, monovarietale di Nostrana di Brisighella verdino con riflessi gialli e limpido per decantazione naturale, è di fruttato verde medio-intenso con profumi di erba falciata, carciofo, mandorla e foglia di pomodoro. Armonico e molto fluido, mantiene sempre la nota dolce assieme ai decisi toni di amaro e piccante. Può esaltare molte preparazioni gastronomiche, escludendo solamente quelle più delicate. **L'Olio Extravergine di Oliva Nobil Drupa** è un monocoltivar di Ghiacciola giallo con riflessi verdini, quasi limpido, con fruttato medio di oliva verde e profumi di pomodoro, erbe aromatiche e lieve cicoria. Fluido e molto armonico per dolce, amaro e piccante, può arricchire tutte le preparazioni, sia delicate che saporite, solo dosandone la quantità. **"Orfanello"** è un monovarietale di Orfana giallo dorato e limpido, dal fruttato verde con profumi di erba, sedano, lieve cardo e pomodoro. Fluido e con piccante lievemente prevalente sull'amaro, è ideale su piatti delicati e mediamente saporiti.

### Frantoio Tradizionale Paganelli

Da queste parti le Aziende Agricole hanno quasi sempre piccoli oliveti, sufficienti poco più che all'autoconsumo. Per affrontare adeguatamente il mercato alcune di queste si sono unite per produrre un'unica partita di olio DOP ed una di extravergine, affidandone la produzione, il confezionamento e la commercializzazione a Benito ed a suo figlio Paolo, che gestiscono 3 ettari di oliveto di proprietà oltre a questo Frantoio attivo da più di 30 anni, attualmente dotato di frangitura a molazze ed estrazione continua senza separatore centrifugo verticale. Accanto al frantoio è stato realizzato un piccolo Museo e vengono accolte visite guidate, anche di scolaresche. **L'Olio Extravergine di Oliva DOP Colline di Romagna**, giallo dorato limpido, è ottenuto da 6.000 piante di Correggiolo, Frantoio, Leccino, Selvatico, Pendolino e Rossina coltivate su 30 ettari da 21 Aziende. Con il fruttato verde di media intensità offre profumi di erba, mandorla, pomodoro, lieve carciofo e mela. Apprezzabile per la fluidità e vivacizzato dal piccante in lieve prevalenza sull'amaro, con sensazione dolce sempre percettibile, ha ampia possibilità di abbinamento, escludendo soltanto i cibi più saporiti. **L'Olio Extravergine di Oliva Il Solatio** deriva da 6 ettari di oliveti coltivati, da 10 Aziende, con Correggiolo, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Selvatico e Pendolino. Limpido e di colore giallo, e di fruttato verde medio-leggero, propone sentori di pomodoro, cardo, lieve cicoria e mandorla. Fluido e subito dolce, poi con lieve prevalenza del piccante sul finale amaro, va usato su piatti di sapore da delicato a medio.

### Tenuta Pennita

Gianluca Tumidei, che gestisce dal 2001 con criteri di ricerca dell'eccellenza l'Azienda fondata dal padre Edmeo nel 1974, accoglie gli ospiti in un'antica costruzione circondata da 23 ettari di vigneto (con cui produce Sangiovese di Romagna ed Albana passito senza trascurare qualche bianco ed alcune grappe), alcuni appezzamenti di fruttato ed un totale di 14 ettari di oliveto (di cui 9 in affitto) coltivati a vaso e monocono con 4.500 piante di Correggiolo, Pendolino, Nostrana di Brisighella, Ghiacciola e Colombina. Le olive, raccolte manualmente all'invaiaura, vengono lavorate subito nel moderno frantoio aziendale con estrazione continua a due fasi, dotato anche di denocciolatore, per ottenere le due selezioni assaggiate. **L'Olio Extravergine di Oliva Monte Poggiolo Denocciolato**, blend di Correggiolo, Nostrana di Brisighella e Ghiacciola, è giallo e limpido. Il leggero fruttato di olive a media maturazione comprende profumi di erba, mandorla, lieve pomodoro e mela gialla. Vivacizzato dal piccante sempre in evidenza sul dolce e sull'amaro, va usato su preparazioni di sapore da leggero a medio. **L'Olio Extravergine di Oliva Monte Poggiolo "Selezione Alina"** è un monocoltivar di Nostrana di Brisighella limpido e di colore giallo oro. Al naso è quasi intenso nel fruttato verde con profumi di erba falciata, carciofo, cicoria e foglia di pomodoro. Fluido e nettamente amaro, è ideale sulle zuppe di legumi, sulle carni alla brace e quando l'amaro può completare il piatto per contrapposizione.



attention to the quest for maximum quality. The Cooperative has an oil mill which processes only its own hand picked olives using both the percolation (Sinolea) and continuous decanter systems. I will describe half the six selections produced. **Brisighella PDO Cru Brisighello extra virgin olive oil**, a single variety oil made from Nostrana di Brisighella olives, pale green with yellow highlights. Its limpidity is due to natural decanting. The oil has a medium-intense green fruitiness with fresh cut grass, artichoke, almond and tomato leaf aromas. Harmonious and very fluid, it is always sweet, combined with decisive tones of bitterness and piquancy. It brings out the flavour of numerous dishes, with the exception of those with a more delicate flavour. **Nobil Drupa extra virgin olive oil**, a single cultivar oil made from Ghiacciola olives, yellow with green highlights, almost limpid, with a medium fruitiness of green olives and tomato, herb and slight chicory aromas. Fluid with a very harmonious balance of sweetness, bitterness and piquancy, it can enhance all dishes, whether delicate or tasty, simply by adjusting the quantity. **Orfanello** is a single variety oil made from Orfana olives, golden yellow and limpid, with a green fruitiness and grass, celery, slight cardoon and tomato aromas. Fluid with piquancy slightly predominating over bitterness, it is ideal on delicate and moderately tasty dishes.

**Frantoio Tradizionale Paganelli** - In this area, nearly all producers have small olive groves, producing only a little more than they need for themselves. To take on the market adequately, a number of them have got together to produce a PDO oil and an extra virgin oil, entrusting production, bottling and selling to Benito and his son Paolo who manage their own three hectare olive grove together with the mill which has been in operation for more than 30 years. It now uses stone pressing techniques and continuous extraction without vertical centrifugal separator.

A small museum has been set up alongside the mill where guided visits are available (including for schools). **PDO Colline di Romagna extra virgin olive oil**, golden yellow and limpid, is obtained from 6000 Correggiolo, Frantoio, Leccino, Selvatico, Pendolino and Rossina plants cultivated on 30 hectares by 21 companies. With a medium green fruitiness and grass, almond, tomato, slight artichoke and apple aromas. Noteworthy for its fluidity and enlivened by the piquancy slightly predominating over bitterness, with an ever-present sweetness, it goes with a wide range of dishes, with the sole exception of the tastiest. **Il Solatio extra virgin olive oil** comes from six hectares of olive groves cultivated by 10 companies growing Correggiolo, Frantoio, Leccino, Moraiolo, Selvatico and Pendolino. Limpid and yellow with a medium-light green fruitiness, it offers tomato, cardoon, slight chicory and almond aromas. Fluid and sweet at first, later with piquancy slightly predominating over a bitter aftertaste, it is used on dishes with a light to medium flavour.

**Tenuta Pennita** - Since 2001, following criteria aimed at excellence, Gianluca Tumidei has been running the company his father Edmeo founded in 1974. He welcomes guests in an old building surrounded by 23 hectares of vineyard (where he produces Sangiovese di Romagna and Albana Passito, without forgetting some white wines and a number of grappas), orchards and a total of 14 hectares of olive grove (including 9 rented) where he cultivates 4,500 plants of Correggiolo, Pendolino, Nostrana di Brisighella, Ghiacciola and Colombina using the vase and monocone systems. The ripe hand-picked olives are processed immediately in the company's modern mill with two-phase continuous extraction and a pitter to obtain the two products tasted. **Monte Poggiolo pitted extra virgin olive oil**, a blend of Correggiolo, Nostrana di Brisighella and Ghiacciola, is yellow and limpid. The light fruitiness of medium-ripe olives includes grass, almond, slight tomato and yellow apple aromas. Enlivened by the piquancy, always clearly evident over the sweetness and bitterness, it is used in dishes with a light to medium taste. **Monte Poggiolo "Selezione Alina" extra virgin olive oil**, a single cultivar oil made from Nostrana di Brisighella olives, is limpid and golden yellow. The nose is almost intense with its green fruitiness and cut grass, artichoke, chicory and tomato leaf aromas. Fluid and decidedly bitter, it is perfect with bean soups, grilled meat and when the bitterness can provide a touch of contrast to complete the dish.



**Frantoio Tradizionale Paganelli**  
Via Felsine, 369  
Stradone Gessi  
di Santarcangelo  
di Romagna (RN)  
Tel e Fax 0541-629720  
E-mail: info@oliopaganelli.it  
www.oliopaganelli.it

**Tenuta Pennita**  
Via Pianello, 34  
47010 Castrocaro Terme  
Terra Del Sole (FC)  
Tel e Fax 0543-767451  
E-mail: info@lapennita.it  
www.lapennita.it

## In libreria In the bookshop

a cura  
di Giulia Coronaro



'Mise en place' di Stefano Baiocco. Il volume è acquistabile ordinandolo direttamente a Sirman spa: [www.libreria.sirman.com](http://www.libreria.sirman.com)



Arnolfo ristorante, via XX settembre, 50 Colle Val d'Elsa (Siena) Tel. 0577.920549 [www.arnolfo.com](http://www.arnolfo.com)



'Metaricettario' Terra Ferma edizioni, 112 pagine, disegni di Beppe Mora, 20,00 €



'Il giardiniere goloso' di Cristina Bay e Gottardo Bonacini, edizioni Ponte alle Grazie, € 16,00



'La cucina siamo noi', a cura di Laura Cagol, edizioni Raetia, € 14,90

### MISE EN PLACE, è di scena lo chef!

Continuano le vendite di quello che è ormai considerato un grande successo editoriale: l'arte gastronomica di un giovane chef, il marchigiano Stefano Baiocco, in un volume da collezione. Il segreto di tale successo sta nel fatto di non essere un semplice ricettario quanto piuttosto una vera e propria opera d'arte gastronomica nella quale emerge un talento unico e irripetibile, alla ricerca di sempre nuove forme di sperimentazione culinaria. Quasi 300 pagine di conoscenza e passione del cucinare correate da un raffinatissimo apparato fotografico che ritrae lo chef all'opera e il meraviglioso frutto della sua grande creatività in cucina. Una pubblicazione fortemente consigliata e tutti coloro che considerano la gastronomia un'arte a tutti gli effetti.

### ARNOLFO, 25 anni di buon gusto

Un anniversario importante quello celebrato dal ristorante Arnolfo di Colle Val d'Elsa. Venticinque anni di successi grazie alla passione del cucinare che anima da sempre Gaetano e Giovanni, due gentiluomini siciliani che hanno messo radici in Toscana e che hanno fatto del 'mangiare bene' la loro ragione di vita. Un traguardo da immortalare in una piccola ma preziosa pubblicazione dove il cibo di Arnolfo è protagonista, in tutta la sua bontà e bellezza, insieme ai suggestivi interni del ristorante e alle invitanti cucine dove vengono elaborate vere e proprie opere culinarie di genio e buon gusto. Un omaggio ad una ricerca culinaria che fa tesoro della tradizione e di una lunga esperienza per sperimentare sempre nuove e appassionanti vie del gusto.

### METARICETTARIO ovvero i rugbisti in cucina

Campioni ai fornelli – Le ricette dei nazionali di rugby. Nel film "Ratatouille" il protagonista sosteneva che "Tutti possono cucinare" e non c'è affermazione più azzeccata se parliamo di questo 'Metaricettario'. I protagonisti della Nazionale di rugby e i loro più stretti collaboratori hanno raccolto in questo volume le loro 50 ricette preferite, ognuna proposta da un Azzurro o da un membro dello staff tecnico che hanno partecipato alla preparazione ai Mondiali, il cui ricavato verrà devoluto al Consorzio "Per mio figlio", impegnato in una serie di progetti a favore degli ospedali pediatrici del Nord-Est. Dai tortelli alle erbe del Presidente Dondi al coniglio con le cipolle del CT Pierre Berbizier, passando per le penne alle zucchine e gorgonzola di capitano Bortolami, finendo con il liquore al cioccolato di Maurizio Zaffiri, il "Metaricettario" è una simpatica – e benefica – intrusione nei gusti personali dell'Italia del rugby. (Angela Ruzzante)

### IL GIARDINIERE GOLOSO, un piacere tutto da coltivare

Dall'orto alla tavola senza passare per il supermercato. Per la collana 'Il lettore goloso', esce un manuale-guida unico nel suo genere su come coltivare, raccogliere, conservare e cucinare frutta e verdura sul terrazzo o in giardino. Un sogno che si realizza: poter coltivare quello che mangiamo, vederlo crescere e svilupparsi e, quando è pronto, cucinarlo. Molti i vantaggi di una tale opportunità, fra cui il piacere del giardinaggio, la garanzia di freschezza di quello che consumiamo oltre, naturalmente, al piacere del gusto. Perché, si sa, le verdure e la frutta raccolte al punto giusto di maturazione sono più saporite di quelle che vengono separate ancora acerbe dalla pianta. Dunque, un'imperdibile e preziosissima lettura per il giardiniere e per il cuoco.

### LA CUCINA SIAMO NOI, ricette dalla tradizione italiana

Si dice che la cultura di un popolo si vede anche in come e in quello che si mangia. Perché i piatti tipici di ogni tradizione culinaria rappresentano una sorta di codice genetico che identifica una comunità, una nazione. E anche una memoria collettiva che passa attraverso i ricordi personali di sapori e odori casalinghi, di specialità regionali e di ricette di famiglia che si tramandano di generazione in generazione. Come le ricette raccolte e custodite in questo volume e che appartengono a donne che hanno partecipato al progetto rievocando oltre agli

### MISE EN PLACE, the chef is on stage!

What is now considered a great literary success is still selling like hot cakes: the gastronomic art of a young chef, Stefano Baiocco from the Marches Region, in a collector's volume. The secret of its success lies in the fact that it is not a simple recipe book, but more a real work of gastronomic art which reveals a unique and unrepeatable talent, continually seeking new forms of culinary experimentation. Almost 300 pages of knowledge and passion for cooking together with a series of highly refined photographic plates which show the chef at work and the marvellous results of his amazing creativity in the kitchen. A highly recommended book for all those who consider gastronomy an art to all effects.

### ARNOLFO, 25 years of good taste

The Arnolfo restaurant at Colle Val d'Elsa is celebrating an important anniversary. Twenty-five years of success, thanks to the passion for cooking that has always inspired Gaetano and Giovanni, two Sicilian gentlemen who have set their roots in Tuscany and who have made "good eating" their life vocation. A goal to be immortalised in a small but precious publication, in which Arnolfo's food is the protagonist, in all its goodness and beauty, together with the appealing interior of the restaurant and the inviting kitchen where real culinary works of genius and good taste are created. The book pays homage to culinary research that prizes tradition together with long experience in experimenting continually new, exciting paths into flavour.

### METARICETTARIO or the rugby players in the kitchen

Champions in the kitchen – the recipes of the national rugby team. In the film "Ratatouille" the hero maintains that "Anyone can cook", and no truer statement can be made about this "Metaricettario". The national rugby team players and their close collaborators have collected their 50 favourite recipes in this volume, each one proposed by a player or a member of the technical staff, who took part in the World Championship, proceeds of which will be donated to the Consortium "Per me figlio", which is engaged in a series of projects in favour of the children's hospitals of North-East Italy. From tortelli pasta with herbs, from the Chairman Dondi, to rabbit with onions from Pierre Berbizier, the coach, including penne with courgettes and gorgonzola from the Captain Bortolami, and ending up with Maurizio Zaffiri's chocolate liqueur, "Metaricettario" is a pleasant – and charitable – intrusion into the personal tastes of Italian rugby. (Angela Ruzzante)

### THE GOURMET GARDENER, a pleasure to be cultivated

From garden to table, without passing through the supermarket. The new publication in the "Il lettore goloso" ("The gourmet reader") series a manual-guidebook, unique of its kind, on how to cultivate, harvest, conserve and cook fruit and vegetables home-grown on the terrace or in the garden. A dream that can come true: to cultivate what we eat, to see it grow and develop and, when it is ready, to cook it. Such an opportunity offers many advantages including the pleasure of gardening, the guaranteed freshness of what we eat, and, of course, the pleasure of taste. Because, as everyone knows, fruit and vegetables picked at the right moment of ripeness have more flavour than those harvested earlier. This is therefore invaluable, essential reading for the gardener and for the cook.

### WE ARE THE KITCHEN, traditional Italian recipes

It is said that a people's culture can also be seen in what and how they eat. Because the typical dishes of every culinary tradition represent a kind of genetic code that identifies a community, a nation. As well as a collective memory that is made up of personal memories of the flavours and aromas of home cooking, of regional specialities and family recipes, that are handed down from generation to generation. Like the recipes collected and conserved in this book, which belong to the women who have taken part in the project, recalling not only the

ingredienti anche le emozioni e i ricordi legati alle proprie mamme, zie, nonne. Perché non vada disperso un patrimonio prezioso e unico, fatto di tanti tasselli che, uniti, restituiscono l'idea di un'Italia tutta da assaporare.

### **SOTTOVUOTO, l'evoluzione della tecnica**

Sempre attento alle novità e amante della ricerca nel settore della tecnologia del sottovuoto, lo chef Sangiorgi firma un volume che è anche un prezioso strumento di lavoro per i professionisti della cucina. Con un linguaggio tecnico, ma al tempo stesso chiaro ed immediato, ripercorre tutte le fasi della conservazione e della cottura in sottovuoto per dimostrare i vantaggi del 'sistema sottovuoto' per l'organizzazione e l'efficienza della cucina moderna, offrendo anche parametri concreti per scegliere le attrezzature più adatte e usarle correttamente. Un'efficace e aggiornata analisi dell'evolversi della tecnologia alimentare di settore con i suoi pregi e anche i suoi limiti.

### **LA DISPENSA DI FIE', sapori d'Alto Adige**

Direttamente dalla celebre manifestazione enogastronomica che si tiene ogni ottobre, da 30 anni, sull'altipiano di Fiè vicino a Bolzano, una raccolta delle migliori e più gustose ricette tipiche dell'Alto Adige. Una vasta scelta di antipasti, primi, secondi piatti e dessert arricchita dalle novità più recenti e raffinate di una cucina che evolve e cerca sempre nuove contaminazioni tra tradizione ed innovazione. E una scelta di scatti fotografici di grande suggestione che alterna le immagini dei piatti con quelle delle materie prime utilizzate per realizzarli. Inframmezzati ai capolavori della cucina si trovano anche meravigliosi frame di scenario naturale montano nel quale prendono magicamente forma sapori straordinari.

### **IL MIELE, ricette per tutti i gusti**

Novanta ricette dei più celebri chef per raccontare, tra dolce e salato, tutte le potenzialità di un prezioso ingrediente gastronomico. Introdotto da una carrellata sulle diverse tipologie di miele e gli antichi e nuovi utilizzi, il volume propone una serie di sfiziose ricette che reinterpretano creativamente il dolce nettare degli dei. Dal tacchino al miele con crema di yogurt e tonno agli sformatini di ricotta di capra con miele e noci, dalla mousse di arnia al miele d'acacia fino alle frittelle di fichi con gelato al miele, passando per molti altri capolavori del buon gusto. A valorizzare ancor più le stuzzicanti proposte gastronomiche un raffinato apparato fotografico che esalta la naturale bellezza di un alimento, oltre che gustoso, prezioso per le sue proprietà nutrizionali.

### **L'ESPERTO IN RISTORAZIONE, dalla teoria alla pratica**

La materia di Laboratorio di Organizzazione e Gestione dei Servizi Ristorativi ha lo scopo di migliorare ed approfondire le conoscenze degli studenti provenienti dalla qualifica professionale. L'intento è quello di trasmettere le competenze gestionali di una struttura ristorativa, in modo che terminato il percorso di studio e maturate le opportune esperienze, lo studente possa essere in grado avviare e gestire una propria attività. L'Esperto in Ristorazione è un manuale "fresco", semplice, immediato e diretto, misurato alla nostra realtà. La scelta di suddividere il volume non solo in moduli ma anche in lezioni di 1 ora, ordinate progressivamente da 0 a 135, è stata fatta per aumentare la sua fruibilità, sia da parte degli studenti, che da parte degli insegnanti. Il testo tratta gli argomenti previsti dal Ministero della Pubblica Istruzione, ponendo l'accento sulla parte riguardante l'enologia e l'abbinamento cibo-vino, oltre ad una parte dedicata alle nuove attrezzature. Le note e le letture che si trovano in ogni modulo sono opportunità di spunti e approfondimenti delle varie tematiche affrontate, in modo da fornire occasione di dibattito tra studenti ed insegnanti. Ogni fine modulo è affiancato da un "Mi preparo alla verifica" articolato con 15 quesiti a risposta multipla ed un quesito a risposta singola, in modo che lo studente possa subito ed in maniera semplice verificare le competenze acquisite. (Di Luca Santini)

ingredients but also the emotions and memories linked to their own mothers, aunts and grandmothers. So that such a valuable and unique heritage is not lost, made of many pieces which put together give the idea of an Italy waiting to be tasted.

### **IN A VACUUM, technological evolution**

Always on the look out for innovations and a lover of research in the sector of vacuum technology, the chef Sangiorgi has produced a book which is also a valuable tool for the professionals of cuisine. In a language which is technical, but at the same time clear and spontaneous, he goes over all the phases of vacuum conservation and cooking to show the advantages of the "vacuum system" for the organisation and efficiency of the modern kitchen, also giving practical parameters for choosing the most suitable pieces of equipment and for their correct use. An effective and updated analysis of the evolution of alimentary technology of the sector, with its advantages but also its limits.

### **FIE' PANTRY, flavours from Alto Adige**

Directly from the famous wine-gastronomy exhibition, held every October for the last 30 years on the Fiè plateau near Bolzano, a collection of the best, tastiest recipes of Alto Adige. A huge selection of hors d'oeuvres, main courses and desserts, enriched by the most recent and refined introductions of a cuisine that evolves and which always seeks new influences combining tradition with innovation. And a selection of highly evocative photographs showing alternately the dishes themselves and the ingredients used to create them. With the masterpieces of cuisine interspersed with wonderful shots of the natural mountain scenery in which the extraordinary flavours magically take shape.

### **HONEY, recipes for all tastes**

Ninety recipes from the most famous chefs, to illustrate, in both sweet and savoury dishes, all the potential of this valuable gastronomic ingredient. Introduced by an overview of the different types of honey and of ancient and new uses, the book provides a series of delicious recipes that creatively present the sweet nectar of the gods in new ways. From turkey with honey and cream of yoghurt and tuna, to the little goat ricotta tarts with honey and walnuts, from acacia hive-honey mousse to fig pancakes with honey ice cream, and with many other masterpieces of taste in between. With the tempting gastronomic ideas enhanced even more by a series of elegant photographs which exalt the natural beauty of a food that is not only delicious but also highly valuable for its nutritional properties.

### **THE EXPERT RESTAURANT MANAGER, from theory to practice**

The subject of the Restaurant Services Organisation and Management Laboratory has the purpose of improving and expanding the knowledge of students who have just attained professional qualification. The intention is to give them restaurant management skills, so that on conclusion of the course and with suitable experience, the student will be able to run his own business. "L'Esperto in Ristorazione" ("The Expert Restaurant Manager") is a "fresh", simple, immediate and direct manual, adapted to the real situation. The decision to divide the book not only into sections, but also into 1-hour lessons, going progressively from 0 to 135, was taken in order to increase its potential use, by both students and teachers. The text deals with the subjects prescribed by the Ministry of Education, with emphasis on the part regarding wine and wine-food accompaniment, as well as a part dedicated to new equipment. The notes and suggested reading given in each section offer opportunities of hints and further information on the various subjects, in order to foster discussion between students and teachers. At the end of every section, there is a part entitled "Mi preparo alla verifica" ("I prepare for the test") composed of 15 multiple choice questions and one question requiring a single answer, so that the student can immediately and easily check on the skill and knowledge acquired. (by Luca Santini)



'Sottovuoto, tecnica evoluta' di Fabrizio Sangiorgi. Bibliotheca Culinaria, € 42,00



'La dispensa di Fiè' edizioni Raetia, € 29,90



'Il miele', Bibliotheca Culinaria, € 42,00



'L'esperto in ristorazione' di Luca Santini - Edizioni Poseidonia Scuola



di Leopoldo Meneghetti

# Carbone vegetale o legna?

**O**gni qualvolta che si parla di cottura alla brace si entra in discussione sulla metodologia, o meglio se utilizzare la legna o carbone. Credetemi che, parlando con i cuochi, si corrono rischi di accendere discussioni “calde” specialmente se si incorre in un sostenitore della legna, quale unico mezzo che sa dare un valore aggiunto, in termini di aroma all’alimento in cottura. Trattare questo argomento richiede tatto e prudenza, quindi ritengo più opportuno affrontarlo da un punto di vista puramente pratico che tenga conto dello spazio, dei costi, della resa: aspetti quindi che non possono lasciare adito ad interpretazioni personali e simpatocratiche. La legna è l’elemento principale che consente, una volta accesa, di iniziare le nostre cotture. Essa consente di poter applicare due diverse metodologie: allo spiedo che gira tranquillamente davanti alla legna che arde, cuocendo la succulenta carne infilzata, e alla griglia che utilizza le braci quale materiale di risulta dalla combustione della legna stessa.

Che si utilizzi la legna oppure la brace il sistema rimane sempre lo stesso, ovvero si cuoce per irraggiamento dal calore prodotto per combustione. Ora se si desidera ottenere braci dal legno, sceglieremo delle essenze dure che abbiano resistenza e quindi una combustione “lenta”; qui possiamo indicare la quercia, carpano, rovere, acacia, ma anche faggio, frassino, olmo ecc. tuttavia il legno non è tutto uguale, varia per pastosità, aroma, e soprattutto costo. L’ulivo e la vigna sono ottimi per produrre la brace, ma alquanto difficili da trovare, il rovere ed il noce sono legni duri ma pregiati, tra legni da frutto possiamo citare il melo, pero, pesco anch’essi difficili da reperire e costosi.

Generalmente quando parliamo di legni pregiati facciamo riferimento all’utilizzo degli scarti della lavorazione delle essenze, principalmente i tondelli ricavabili dalle ramificazioni ecc.

Più comuni nell’utilizzo possiamo definire l’acacia il pioppo ed il carpano con un costo medio di mercato che si aggira dai 12 ai 16 Euro il quintale circa; da qui si sale come prezzo in base all’essenza, al taglio e altra cosa importante alla quantità (% percentuale) di umidità relativa presente. Un legno verde, quindi umido, non produce solamente fumo ma, come vedremo in seguito, in presenza di una umidità superiore al 20% riduce drasticamente il potere calorifero, quindi la resa, aumentando i costi di gestione. Dovendo cuocere alla brace, se si sceglie di utilizzare il legno, dobbiamo anzitempo accendere il fuoco e tenerlo sempre alimentato, in quanto non è possibile prevedere con esattezza quanta brace ci servirà per portare a termine la serata. La variabile tempo sul pronto operativo è alta, e richiede almeno 1 ora o 1 ora e mezza, questo incide fortemente sulla flessibilità: il braciere dovrà essere sempre bello pieno con conseguente ripercussione sui costi. La legna che arde crea un forte irraggiamento rendendo, a volte, difficile e scomoda la vicinanza dell’operatore al piano di cottura, specialmente se il periodo è quello estivo. Come pro possiamo affermare che il fascino di un braciere che arde rende estremamente accattivante l’ambiente, riscaldandolo nelle nebbiose serate d’inverno. Parlando di carbone inizio con una nota curiosa: esso viene impiegato sin dall’antichità, oltre che per cuocere, anche per scrivere, in cosmesi, in farmacia, e nei tatuaggi come pigmento. Il carbone vegetale detto anche *carbone di legna*, *carbone artificiale* o *carbonella* è un combustibile prodotto dal processo di carbonizzazione che avviene durante la combustione della legna (combustibile) in presenza di poco ossigeno (comburente).

La tecnica più diffusa è quella del *pojat* (bellunese) o carbonaia dove la legna disposta a castello o canina, opportunamente ricoperta da una siepe di rami d’abete e di foglie e terriccio esternamente, formando un cono a cupola alto circa 3 mt e del diametro di 7/8. Tale rivestimento ha lo scopo di assicurare la circolazione dall’esterno all’interno della giusta quantità d’aria idonea ad assicurare la *cottura* del legno. Il processo di carbonizzazione può durare dai 5 ai 6 giorni, nelle carbonaie si accatastavano dai 30

ai 40 quintali di legna con una resa finale dai 6 agli 8 quintali di carbone, con un rapporto quindi di 5:1 ovvero 1Kg di carbone equivale a 5 Kg di legna.

**Stoccaggio** - direi che questo è un primo dato importante su cui riflettere: un quintale di carbone corrispondono a 5 quintali di legna ovvero occupa 1/5 dello spazio occorrente. Un altro terreno di confronto importante è dato dal potere calorifero fra il carbone e la legna: fra poco scopriremo cose interessanti che incideranno pesantemente sul conto economico d’esercizio.

**Potere calorifero** - mentre il potere calorifero del carbone vegetale in condizioni ottimali è di 8000 Kcal/Kg (la resa maggiore fra i carboni fossili)

quello della legna varia in rapporto alla % d’umidità in essa presente. Infatti una parte del calore termicamente disponibile si “disperde” per il riscaldamento dei fumi, ma soprattutto per la vaporizzazione dell’acqua prodotta dalla combustione. Si tenga presente che per ogni Kg di vapore d’acqua nei fumi servono circa 2500 KJ (kilo Joule) pari a 570 Kcal per calore latente di vaporizzazione a 0°C; in pratica la legna secca con umidità inferiore al 15% ha un potere calorifero di 3495 Kcal/Kg.

Esso si abbassa a 3250 Kcal/Kg con umidità al 20%, arriva a 3010 Kcal/Kg al 25% e sarà di 2750 Kcal/Kg con umidità al 30%.

Possiamo quindi affermare che il miglior confronto si ottiene con **3495 Kcal/Kg** della legna nelle migliori condizioni, contro i **8000 Kcal/Kg** del carbone vegetale con un rapporto del 228% di potere in più a totale vantaggio del carbone.

**Tempi** - Se osserviamo la cosa sotto l’aspetto dei tempi a regime, il carbone vegetale impiega circa 15 minuti per essere pronto al servizio, (infatti si salta la parte di trasformazione da legna a brace) può essere integrato in qualsiasi momento in base alle necessità, e ciò lo rende estremamente flessibile ed economico rispetto alla legna. L’irraggiamento che ne deriva in fase operativa è minimo a tutto vantaggio per chi deve operare per diverso tempo davanti alla griglia con i cibi in cottura.

**Costi** - ultima ma non meno importante considerazione sono i costi, il carbone mediamente si aggira attorno ai 7 Euro per 10 Kg, ma se il rapporto è 5:1 si dovrebbero spendere dai 6 agli 8 Euro (quotazioni minime) di legna per ottenere la stessa resa. Visto così il confronto decreterebbe una parità, ma si deve tenere conto della flessibilità, con il carbone si usa quello che serve, con la legna è un po’ più difficile: inevitabili gli sprechi con logiche conseguenze. Tornando a quanto premesso all’inizio sulla “spinosità” dell’argomento, posso ritenere la scelta del carbone o della legna entrambe corrette dal punto di vista del risultato finale, diversi invece sono gli aspetti sotto il profilo di **resa, costi, stoccaggio, flessibilità** e non ultimo della **qualità del lavoro** dell’operatore.

Comunque si scelga legna o carbone **la brace è sempre la brace** e riesce a mettere d’accordo tutti, e per rafforzare questa affermazione nei prossimi numeri parleremo della griglia e del suo inserimento nel tessuto sociale quale stile caratterizzante, e fattore economico trainante.



FORNI E ARREDAMENTI



**“La perfezione è fatta di dettagli”** *Michelangelo Buonarroti*



Griglie a carbone professionali



PEVA snc - S.S. 151 Contrada  
Case Bruciate - 65010 Collecervino (PE)  
Tel. 085 8208284 - Fax 085 8208044 - [www.peva.it](http://www.peva.it)