

macchine innovative di qualità
innovative quality machines



lavabicchieri lavastoviglie lavaoggetti
glasswasher dishwasher warewasher



KRUPPS Via Austria, 19 - 35127 Z.I.P. Camin - PADOVA - Italy
Tel. +39 049 76 25 156 - Fax +39 049 87 04 701 - www.krupps.it - krupps@krupps.it





di Luigino Bruni

Ideali per un abbinamento estivo

Siamo entrati nella stagione che tutti amiamo: l'estate. L'orto, in questo periodo, ci delizia con tutto il suo splendore, con i suoi straordinari ed emozionanti colori. Oltre ai pomodori, che abbiamo trattato in un numero precedente, le melanzane e i peperoni rappresentano una pennellata di colore e sapore sulla cucina estiva, capaci come sono di inserirsi in tantissime preparazioni a base di carne e pesce, di fare da gustoso contorno o di essere protagonisti di piatti unici.

Per ragionare sugli abbinamenti, dobbiamo prima definire le caratteristiche che contraddistinguono le preparazioni che andremo a realizzare con melanzane e peperoni. Per quanto riguarda i peperoni, se gli altri ingredienti della preparazione non risultano predominanti, come nel caso di primi piatti e di piatti unici, prevarranno allora caratteristiche di aromaticità, saporito e sensazioni di tendenza dolce; avremo quindi bisogno di un vino fresco di acidità, di moderata struttura, giustamente caldo di alcool, ma soprattutto ricco di un bouquet aromatico, come *Colli Orientali Sauvignon* di Livio Felluga o Paolo Rodaro, *Alto Adige Sauvignon "Lahn"* di St. Michele Appiano e il "Prail" di Colterenzio, oppure lo *Chardonnay "Cabreo La Pietra"* di Tenimenti Folonari.

Con preparazioni sempre a base di peperoni, ma nell'ambito di piatti più strutturati, dove le sensazioni gusto-olfattive di aromaticità, succulenza e tendenza dolce saranno notevolmente più accentuate, si opterà per un vino rosso giovane, abbastanza caldo di alcool, abbastanza tannico, fresco di acidità, morbido e, soprattutto, caratterizzato da un bouquet intenso di aromi vegetali quali i *Colli Orientali Cabernet-Sauvignon* di Roberto Scubla o il *Montepulciano d'Abruzzo* di Luigi Cataldi Madonna o di Dino Illuminati. Con preparazioni semplici a base di melanzane, nelle quali le sensazioni gusto-olfattive risaltano la tendenza dolce, il leggero amarognolo e la delicata aromaticità, avremo bisogno di un vino bianco piuttosto morbido, fresco di acidità, di buon corpo, abbastanza caldo di alcool e con un discreto bouquet come il *Riviera Ligure di Ponente Vermentino* Terre Bianche o Cascina delle Terre Rosse, o un *Pigato* Cascina Feipu oppure un *Colli Berici Pinot Bianco* Piovene Porto Godi o l'ottimo *Alcamo* di Cusumano.

Per preparazioni sempre a base di melanzane, ma più impegnative, dove ingredienti come carne, pane, funghi, olio extravergine di oliva possono esaltare ed arricchire le sensazioni gusto-olfattive, sceglieremo invece un vino rosso giovane, leggermente tannico, ricco di aromi, molto fresco, abbastanza caldo di alcool, non molto strutturato come: il *Lambrusco* di Sorbara di Chiarli 1860 o un *Colli Bolognesi Barbera* Tenuta Santacroce.

Nelle preparazioni che prevedono la presenza sia di peperoni sia di melanzane andremo a contrastare la più spiccata tendenza dolce e l'aromaticità con vini freschi di acidità, di buona struttura e con un bouquet deciso di aromi vegetali come: *Friuli Grave Tocai* di Antonutti o Villa Chiopris, *Ribolla del Collio* di Primosic o di Villa Russiz.

Oltre a riflettere sui principi che caratterizzano l'abbinamento di questi due stupendi prodotti, mi piace ricordare alcune preparazioni che si realizzano sul nostro territorio nazionale. Per esempio, peperoni e melanzane alla griglia da abbinare a un ottimo *Müller Thurgau* magari di Pojer e Sandri, oppure melanzane ripiene di polpa di maiale, vitello, funghi, sale, pepe, cipolla e peperoni rossi, formaggio grattugiato e olio extravergine di oliva che apprezzo con un *Grignolino* di Giulio Accornero o di Braida.

Perfect for a summer match

At last, the season we all love is finally upon us – Summer.

The vegetable garden is resplendent with extraordinary, passionate colours at this time of the year. Complementing the tomatoes, which we dealt with in a previous issue, aubergines and peppers add a splash of colour and flavour to summer dining, as they may be used as ingredients in so many recipes with meat or fish, as delicious side dishes or as the predominant feature in mouth watering specialities. To identify suitable wine pairings for these ingredients, we first need to define the characteristics of the recipes we will be making with aubergines and peppers.

With peppers, if the other ingredients used are not predominant, such as in first courses and single dishes, then aromatic and sapid characteristics with a tendency toward sweetness will prevail. In this case a medium bodied, freshly acidic wine with balanced alcohol warmth and, above all, a rich bouquet is needed, such as *Colli Orientali Sauvignon* by Livio Felluga or Paolo Rodaro, an *Alto Adige Sauvignon* such as 'Lahn' from St. Michele Appiano or 'Prail' by Colterenzio, or 'Cabreo La Pietra' *Chardonnay* by Tenimenti Folonari.

Where peppers are used in more complex dishes, in which aromatic sensations, succulence and sweetness are significantly more accentuated, we should select a young red wine with a reasonable alcohol warmth and tannic element with an acidic freshness, a softness and, above all, an intense grassy bouquet such as *Colli Orientali Cabernet-Sauvignon* by Roberto Scubla or *Montepulciano d'Abruzzo* by Luigi Cataldi Madonna or Dino Illuminati.

With simple aubergine based dishes, defined by a sweetness and slight bitterness with a delicate aromatic element, we need a rather smooth, freshly acidic and well bodied white with a reasonable alcohol warmth and a notable bouquet such as *Riviera Ligure di Ponente Vermentino* by Terre Bianche or Cascina delle Terre Rosse, a *Pigato* by Cascina Feipu, a Piovene Porto Godi *Colli Berici Pinot Bianco* or an excellent *Alcamo* by Cusumano.

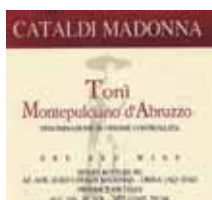
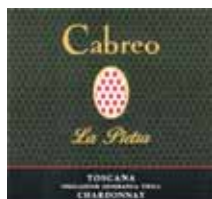
With more complicated aubergine based dishes, in which other ingredients such as meat, bread, mushrooms or extra virgin olive oil enhance and add to the flavour

and aroma, we need a slightly tannic, light bodied young red that is rich in bouquet and very fresh, with a reasonable alcohol warmth, such as *Copertino Rosato* by Leone de Castris, *Lambrusco di Sorbara* by Chiarli 1860 or a

Colli Bolognesi Barbera by Tenuta Santacroce.

With dishes containing both peppers and aubergines, we need to contrast the more distinct sweetness and aromatic element with well bodied, freshly acidic wines with an intense grassy bouquet, such as *Friuli Grave Tocai* by Antonutti or Villa Chiopris or *Ribolla del Collio* by Primosic or Villa Russiz.

As well as considering the characteristics defining wine pairings with these two marvellous ingredients, I'd also like to mention a few of the traditional Italian dishes made using them. For instance, grilled peppers and aubergines go well with an excellent *Müller Thurgau*, perhaps by Pojer and Sandri, and I particularly enjoy aubergines stuffed with minced pork and veal, mushrooms, salt, pepper, onions, red peppers, grated Parmesan and extra



Tenuta S. Croce

Accostando dei peperoni sott'olio a dei salumi, buono è l'abbinamento con il *Taurasi* "Piano di Montevegine" di Feudi di San Gregorio o il "Vigna Macchia dei Goti" di Antonio Caggiano, oppure con il *Conero Riserva* "Sassi Neri" Fattoria Le Terrazze o il "Cumaro" di Umani Ronchi. Se volete assaggiare i protagonisti di questo articolo sott'olio da soli, fate- lo con un *Sauvignon Blanc altoatesino* "Graf Von Meran" di Produttori Merano o lo splendido "Lafoa" di Colterenzio, se invece ci spostiamo in Friuli ottimo il "Vieris" di Vie di Romans e il "Picol" di Lis Neris zona Isonzo, oppure il "Ronco delle Mele" di Venica .



Se gustate una pizza alle melanzane, accompagnatela con un buon Brut metodo classico di Bellavista o il "Perlè" di Ferrari e se la pizza è condita anche con peperoni, abbinatela della *Ribolla Slovena* di Simcic o del *Collio Friulano* di La Castellada. Un classico della cucina siciliana è la "Pasta alla Norma" con peperoni, melanzane, ricotta salata grattugiata, basilico ed aglio, ideale da gustare con un *Cataratto* di Cusumano o un *Inzolia* Tasca d'Almerita. Sempre in Sicilia è diffusa la "Caponata", per la quale è previsto l'uso di ortaggi fritti come melanzane e peperoni conditi con sedano, olive e capperi in salsa agrodolce, pinoli e pomodori; questo piatto è straordinario il *Vittoria Frappato* I.G.T. Valle dell'Acate o con un "Schiutto" *Shiraz* di Spadafora. Per finire, la parmigiana di melanzane con pomodori, pecorino grattugiato (che può essere sostituito da provola o parmigiano), basilico, origano, cipolla, olio di oliva, sale e pepe va gustata con un vino realizzato con vitigno autoctono siciliano a bacca gialla, che conferisce grande sapidità e freschezza, come il *Carricante "Etna Bianco"* di Benanti. Ma per concludere, se volete togliervi una soddisfazione un po' piccante, provate il peperone IGT di Senise ed il cornetto di Pontecorvo DOP: vere prelibatezze.

virgin olive oil with a *Grignolino* by Giulio Accornero or Braida. When serving peppers preserved under oil with salamis, excellent accompaniments are *Taurasi* 'Piano di Montevegine' by Feudi di San Gregorio, 'Vigna Macchia dei Goti' by Antonio Caggiano, *Conero Riserva* 'Sassi Neri' by Fattoria Le Terrazze or 'Cumaro' by Umani Ronchi.

When enjoying peppers and aubergines preserved under oil on their own, try doing so with a 'Graf Von Meran' *Sauvignon Blanc Altoatesino* by Produttori Merano or the magnificent 'Lafoa' by Colterenzio. If you'd rather try something from Friuli, 'Vieris' from Vie di Romans and 'Picol' by Lis Neris from the Isonzo area are excellent, as is 'Ronco delle Mele' by Venica. Accompany a pizza with aubergines with a good *Metodo Classico Brut* by Bellavista or a 'Perlè' by Ferrari. If there are peppers on the pizza too, accompany with a *Ribolla Slovena* by Simcic or a *Collio Friulano* by La Castellada.

'Pasta alla Norma', with peppers, aubergines, grated salted ricotta, basil and garlic, is a Sicilian classic and goes perfectly with a *Cataratto* by Cusumano or a *Inzolia* by Tasca d'Almerita.

Another Sicilian favourite is Caponata, containing fried vegetables, such as peppers and aubergines, flavoured with celery, olives and capers in a sweet and sour marinade with pine seeds and tomatoes. This dish goes extraordinarily well with *Vittoria Frappato* IGT from Valle dell'Acate or a *Shiraz* 'Schiutto' by Spadafora.

A Parmigiana with aubergines, tomatoes, grated pecorino (which may be substituted with Provolone or Parmesan if preferred), basil, oregano, onion, olive oil, salt and pepper should be served with a wine produced from a native Sicilian white variety of grape, giving it a great sapidity and freshness, such as 'Etna Bianco' *Carricante* by Benanti.

In conclusion, for those tempted by something a little spicier, try the IGT Senise pepper and the PDO Pontecorvo 'Cornetto' pepper – veritable delicacies in their own right.



Dorado

"Sweet new style"

OSCARTIELLE

24048 Treviolo (Bergamo) Italy - Via Boffalora, 1/A - Tel. +39 035 377911 - Fax +39 035 693200

www.oscartielle.it e-mail: info@oscartielle.it





di Alfredo Pelle

Melanzana e peperone: una famiglia...



Melanzana e peperone due frutti (non sono ortaggi nel senso tecnico della parola, ma frutti) che hanno storie ed utilizzi diversi ma eguale gradevolezza al palato.

Per la melanzana si deve addirittura parlare di una rivincita in cucina, perché era considerata immangiabile nel Medioevo, tanto che il suo nome deriva dal latino *malum insanum*, cioè frutto (mela) insano, perché si riteneva che alterasse la mente. Eppure già dal guardarla appare opulenta e gioiosa ed è, in estate, la regina della tavola. Frutto del sole è protagonista di piatti eccellenti, dalla parmigiana alla sicilianissima caponata.

Arrivò in Europa dalla Cina o dall'India con le carovane degli arabi nel Medioevo e si diffuse nel sud dove il sole è più caldo. In Spagna conserva ancora la matrice del nome arabo (*badingian*) divenendo *berenjena* che ha poi originato il nome *aubergine* francese. In Italia, al concetto iniziale di "non sanità" vi si aggiunse il nome "mela" che l'italiano medievale molte volte premetteva al nome del frutto (melarancia, melangolo, melegrana). Usatissima nelle cucine mediorientali, da noi viene usata soprattutto nelle cucine centro meridionali: la si trova raramente nei ricettari della Toscana e del Lazio. E' invece comune in Puglia, Basilicata, Calabria e Sicilia dove è utilizzata per piatti di grande validità gastronomica. Chi non ricorda la "Pasta alla Norma", spaghetti con pomodoro fresco, ricotta salata e melanzane fritte, un omaggio, nel nome del piatto, all'opera lirica più famosa del catanese Vincenzo Bellini? Come poter gustare una caponata, un mix agrodolce con sedano, pomodoro, capperi, olive, basilico, conditi con zucchero ed aceto somma di una cultura gastronomica che viene dal Medio Oriente, senza la melanzana fritta?

Nelle coste del Nord Africa e nel sud del Mediterraneo è molto amata: in Grecia, in Turchia, in Libano, in Egitto e facilissimo trovarla utilizzata. Così troverete il *baba ganush* un "caviale" di melanzana in tutto il Medio Oriente, un antipasto a base di polpa di melanzana, olio d'oliva, aglio, succo di limone, paprica, mentre nei Balcani invece non manca mai la *moussaka*: melanzane fritte o alla griglia con pomodoro, carne e formaggio feta.

Affine, per molti versi, alla nostra parmigiana di melanzane. Un altro piatto che è presente in tutta la cucina del Sud è la *ciambotta*, un piccolo umido di verdure miste, un specie di *ratatouille*, nel quale, alla fine di una lunga cottura vi si aggiunge un uovo. Arrivato, come altre verdure, dall'America meridionale e dalle Antille, nel XVI secolo fu chiamato, all'inizio "pepe d'India" e solo in un secondo tempo divenne peperone. Furono i portoghesi che, avvertendone il bruciore, pensarono, all'inizio, di poterlo sostituire al pepe, ben più costoso. Ebbe così una rapida diffusione in Europa e prese nomi nazionali molto diversi fra loro: paprika, cili, pili-pili, berberè. Identifica perfino ricette nazionali: l'Ungheria si identifica nella paprika del gulasch. In Italia

i peperoni dolci entravano nelle classiche ricette napoletane per la pasta. Il pomodoro li soppiantò solo da metà Ottocento.

Infinite le varietà al mondo: da noi è stupendo il "quadrato" di Asti ed il "Carnoso" di Cuneo. Va usato in infiniti modi: da crudo in pinzimonio ad arrostito e spellato, da ripieno a fritto. E le sorprese non finiscono qui: a parità di peso contiene più vitamina C dell'arancia! Facile da digerire? Non tanto, se è vero il proverbio pugliese che, per comodità, traduco: "Melanzana e peperone (mangiale) solo se stai benone!".

Aubergines and peppers: a family ...

Aubergines and peppers are actually fruits and not vegetables in the technical sense of the word. They may have different backgrounds and uses, but both are guaranteed to make your mouth water.

Aubergines have had to fight for their rightful place in the kitchen as in medieval times they were considered inedible; the Italian *melanzana* derives from the Latin *malum insanum*, meaning *mad apple*, because it was believed to drive people insane. An aubergine, however, is radiant and majestic to behold, and it is the quintessential summer ingredient. It thrives in the sun and is the base of wonderful dishes such as aubergine *alla Parmigiana* and of that most Sicilian of recipes, *caponata* – a sweet-and-sour blend of aubergines, peppers, celery, olives and capers, garnished with sugar and vinegar.

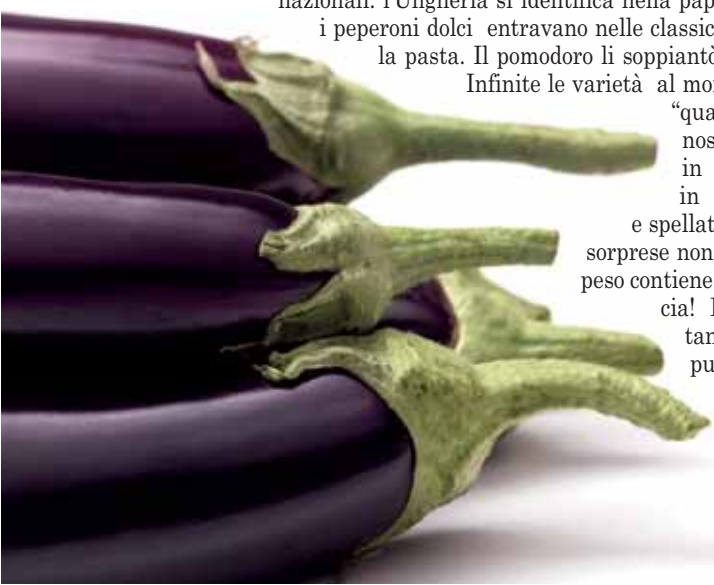
During medieval times Arab caravans brought aubergines from China or India to Europe where they flourished in the warm south European sun. The Arab word *badingian* gave the Spanish their word *berenjena*, which in turn is the origin of the French word *aubergine*. In Italy, the word *insanum*, or 'leading to madness', was coupled with *mela*, meaning *apple*, which Medieval Italian often added to the name of fruit, for instance *melarancia*, *melangolo* and *melegrana* (orange, sour orange and pomegranate). A common ingredient of Middle-Eastern cuisine, aubergines are mainly used in the central-southern regions of Italy; though rarely found in the recipe books of Tuscany and Lazio, they are very common in Puglia, Basilicata, Calabria and Sicily where they are used for some of these regions' most memorable dishes. One such delicacy is *Pasta alla Norma* (spaghetti with fresh tomato, salted ricotta and fried aubergine), which is named after the most famous opera by Catania's Vincenzo Bellini. What would *caponata* – a dish made with Middle-Eastern ingredients – taste like without fried aubergine?

The aubergine is revered along the coasts of North Africa and in the southern Mediterranean, being also common in Greece, Turkey, Lebanon and Egypt. Aubergine flesh, olive oil, garlic, lemon juice and paprika are combined to create *baba ganush*, an aubergine 'caviar' that can be found throughout the Middle East. The most popular dish in the Balkans, however, must be *moussaka*: fried or grilled aubergine with tomato, meat and feta cheese, a dish very much akin to Italy's aubergine *alla Parmigiana*.

Another dish that is symbolic of southern Italian cuisine is *ciambotta*: steamed mixed vegetables, like *ratatouille*, which are cooked for hours and then an egg added at the end.

The pepper, like many other vegetables, was imported from South America and the Antilles in the sixteenth century. Initially called "pepper of the Indies", only later did it become known simply as "pepper". It was the Portuguese who, tasting its tang, thought that it could be used to replace black pepper, which was much more expensive. Peppers spread rapidly throughout Europe and in each country they were called by a different name including *paprika*, *chili*, *pili-pili* and *berberè*. They are even used in national dishes: Hungary uses paprika in its national dish goulash and Italy used to use sweet peppers in classic Neapolitan pasta recipes – the tomato replaced the pepper in these dishes only in the mid 1800s. There are an infinite number of pepper varieties in the world including Italy's delicious *Quadrato* from Asti and the *Carnoso* from Cuneo.

Peppers can be used in an infinite number of ways: raw in *pinzimonio*, roasted and peeled, stuffed or fried. They never cease to amaze: pound per pound they contain more vitamin C than an orange! Do you find that difficult to swallow? Well, they are just as difficult to digest. There is even a saying in Puglia that goes something like: "Aubergine and pepper [don't eat them] if you feel under the weather!"





Nota di Renato Ganò

...e un po' di nostalgia

In uno dei tanti stipetti della cucina di casa mia c'è una tazza in ceramica, cilindrica e con manico, un *mug*, in inglese. È gialla, marcata "Pagnossin" sul fondo, e decorata con il bel disegno di un peperone. Le sono affezionato perché mi ricorda la fine degli anni '60 ed una stupenda corsa notturna sulla mia moto, *Laverda 750*, con la giovanissima fidanzata, poi mia moglie, in minigonna da codice penale e destinazione Zero Branco, provincia di Treviso, per i festeggiamenti della "Sagra del Peperone" ("pearòn" nel dialetto locale). Mi sono informato ed ho saputo che si tiene ancora; magari ci torno, probabilmente con qualche variazione, quantomeno all'abbigliamento. Sembra però che la "Sagra del Peperone" per eccellenza sia quella di Carmagnola, graziosa cittadina in provincia di Torino. Bei ricordi a parte, io i peperoni non li mangio, mi sono indignato, ma devo ammettere che sono bellissimi, con colori solari, una vera tavolozza che decora le mense. Mi correggo, non è vero che proprio non li mangi, qualche volta li assaggio, come antipasto, sott'olio e con stesa sopra l'acciuga. Sublimi! Cedo alla tentazione e poi ne sconto la colpa fino a sera, con l'aiuto di qualche bustina di bicarbonato. A volte, a Roma per lavoro, mi vengono proposti ripieni: "sò bbòni dottò, li pigli", mi tenta il cameriere; di solito riesco a dire di no, ma so ben io quanto mi costa. Con le melanzane il rapporto va molto meglio, penso sia per merito di mia madre che, fin da bambino, me le proponeva pastellate e fritte, una gradita alternativa alle solite patatine. Forse è per questo che le gradisco anche sott'olio, alla griglia, in parmigiana, già quelle "al funghetto" diventano poi più impegnative, ma forse dipende dal condimento, non dalle melanzane. So che entrambi, il peperone e la melanzana, appartengono alla famiglia delle solanacee e sono l'uno originario del Sud America, l'altra della Cina, ciononostante io li vedo, anzi li sento, mediterranei. Ho ricordi di giorni meravigliosi in qualche isoletta greca, sotto un pergolato di fronte a un mare dipinto, le casette di un bianco abbacinante. Sulla tavola allegre insalate, ricche di peperoni e formaggio "feta" e tegami di cocco ricolmi di "mousakà", e ancora peperoni alternati a pezzi di carne negli spiedini "souvlaki". Poi freschi bicchieri di *Samos* o di *Mantinia*. Pelli abbronzate, bocche sorridenti, occhi felici. In lontananza il ritmo di un *sirtaki*. Nostalgia? Sì, credo di sì.

...and a little nostalgia

In one of the many cupboards in my kitchen there is a ceramic mug. It is yellow, and is marked "Pagnossin" on the bottom, and it is decorated with a pretty pattern of peppers. I am fond of it because it reminds me of the end of the 1960s and a fantastic night time ride on my motorbike, *Laverda 750*. I was with a very young fiancée who later became my wife, in an almost indecently short miniskirt, heading for Zero Branco, in the province of Treviso, for the celebrations of the "Pepper Festival" ("pearòn" in the local dialect). I recently looked for information about the Festival, and I discovered that it is still held; perhaps I will go back, probably a little differently from on that occasion, at least in dress. However, it seems that the "Pepper Festival" par excellence is that of Carmagnola, a pretty little town in the province of Turin. Apart from pleasant memories, I don't actually eat peppers, I have difficulty digesting them, but I have to admit that they are beautiful, with their sunny colours, a real colour palette to brighten up the table. But I must correct myself, it is not true that I don't eat them, sometimes I have a small quantity as an hors d'oeuvres, conserved in oil and with an anchovy on top. Sublime! I give in to temptation, to pay the price later in the evening when I need the aid of a sachet of bicarbonate. Sometimes when I am in Rome on business, I am offered stuffed peppers: "they're delicious, Sir, try them," the waiter tempts me; I usually manage to say no, but it is an effort. My relationship with aubergines is much better. Probably thanks



29 maggio 1971

"Moussaka"



"Souvlaki"

to my mother who presented them to me as a child, fried in batter, a delicious alternative to the usual French fries. Perhaps this is why I also appreciate them conserved in oil, grilled, cooked with Parmesan, although with mushrooms they become a little more demanding, but perhaps that depends on the dressing and not on the aubergines. I know that both peppers and aubergines belong to the solanaceous family, one is a native of South America and the other comes from China, but in spite of that I see them, and I consider them at an emotional level, as Mediterranean. I have memories of wonderful days on a Greek island, under a pergola in front of a sea so blue that it seemed painted, the cottages in dazzling white. And on the table a delicious salad, full of peppers and "feta" cheese, and earthenware bowls full of "mousakà", and peppers again, with pieces of meat in the "souvlaki" kebabs. And cool glasses of *Samos* or *Mantinia*. Tanned skin, smiling mouths, happy eyes. With the rhythm of a *sirtaki* in the background. Nostalgia? Yes, I think so.

