



di Marco Sabatini

Diete sane e tanti aromi

Ortaggi stagionali che subiscono significativi rincari fuori dal loro periodo stagionale, luglio / agosto. Oscillazioni che per la ristorazione collettiva risultano essere determinanti. I prezzi per la grande distribuzione vanno da € 0,25/ a € 2.50/kg da dicembre fino ad aprile. Ortaggi dai sapori forti che sapientemente cucinati arricchiscono qualsiasi piatto. Ortaggi talmente duttili da poter essere utilizzati come antipasti, primi e secondi piatti, accostati anche a marmellate e cioccolati vari.

Qualità e versatilità indiscusse ma come spesso accade, il prezzo è un problema. La tecnologia, un po' di furbizia e spazi disponibili sono le chiavi per aprire e superare l'ostacolo prezzo. Il prodotto precedentemente lavato e sezionato, deve essere imballato o confezionato in vuoto non spinto e surgelato, tramite idoneo abbattitore, nei tempi stabiliti dalla legge, e successivamente conservato in cella di stoccaggio a meno 18 gradi.

Sulla confezione applicare etichetta con tipologia di prodotto, data di confezionamento e firma di colui che ha eseguito l'operazione, per la dovuta rintracciabilità e responsabilità dell'operatore.

Tutto questo a disposizione di ogni unità produttiva permetterebbe l'acquisto di 5 quintali di peperoni e 5 quintali di melanzane al prezzo di € 25 /q nel mese di

agosto. Tre addetti e 24 ore di lavoro garantirebbero la sanificazione, la sistemazione, il surgelamento in diversi tagli e porzioni medie sottovuoto da kg.

Pensando che nei menù settimanali melanzane e peperoni si potrebbero proporre 2 volte la settimana, alternando diverse ricette, una unità produttiva che elabora 150 pasti al giorno, utilizzerebbe mediamente kg 20 (10 di melanzane e 10 di peperoni) alla settimana.

Si suggeriscono alcune ricette:

Involtini di peperoni rossi infornati con erbe di campo strascinate e crema gialla

Ingredienti: 4 peperoni rossi interi; 2 peperoni gialli; 400g. di erbe di campo (cicoria, bietole, cime di rapa, spinaci, ecc.); 1 scalogno; pecorino grattugiato q.b.; sale, pepe, olio, aglio, rosmarino e peperoncino.

Infornare i peperoni rossi e gialli interi a 200° per 15 minuti. Lasciate riposare e pelate sotto acqua corrente (risulterà più semplice portare via la pelle), cuocete le erbe in acqua salata, scolatele e saltatele in padella con soffritto di aglio, rosmarino e peperoncino. Dividete i peperoni in quattro filetti e farciteli con erbe creando degli involtini. Tagliate ciascun involtino e spolverate di pecorino. Per la salsa gialla, saltate in padella i peperoni spellateli con olio extravergine di oliva e scalogno tritato, frullate il tutto aiutandovi con acqua e olio e da ultimo aggiustate di sale

di sale. Servite con la salsa a specchio e i peperoni

farciti con le erbe. Otterrete

così un secondo vegetariano di sapore e di sostanza ad un costo che non supera € 0.45.



Sottovuoto VP35 La Felsinea

Aubergines and sweet peppers, a healthy diet and lots of flavour

Seasonal vegetables which are subject to price rises out of their seasonal period, July / August. Variations which can be decisive for the catering business. Large scale distribution prices range from € 0.25/ to € 2.50/kg from December to April. Vegetables with strong flavours which enrich any dish when wisely prepared. Vegetables which are so versatile that they can be used as hors d'oeuvres, entrées and main courses, even accompanied by various jams and chocolates.

Unquestioned quality and versatility but, as often happens, price is a problem. Technology, a little shrewdness and available space are the keys to face and overcome the price obstacle. The product, after being washed and cut, must be gently vacuum wrapped or packaged, not force vacuum packed, and then frozen with a suitable chiller, respecting the times established by law, and then kept in cold storage at minus 18 degrees. Affix a label on the packet indicating the type of product, the packaging date and the signature of the person who carried out the operation, for the necessary traceability and to indicate the operator responsible. If every production unit could do this, it would be possible to buy 500 kilos of sweet peppers and 500 kilos of aubergines at €25 per 100 kg in August. Three workers and 24 hours' work would guarantee sanitization, preparation, freezing and vacuum packaging in various sizes and average kg portions. Considering that aubergines and sweet peppers could be presented on the menu twice a week, alternating the various recipes, one production unit which prepares 150 meals a day, would use an average of 20 kg (10 kg of aubergines and 10 kg of sweet peppers) per week.

Here are a couple of suggestions for recipes:

Sweet red pepper roulades baked with boiled herbs and yellow cream

Ingredients: 4 whole sweet red peppers; 2 sweet yellow peppers; 400 g of herbs (chicory, chards, turnip tops, spinach, etc.); 1 shallot; grated sheep's milk cheese to taste; salt, pepper, oil, garlic, rosemary and paprika.

Place the red and yellow peppers whole in the oven at 200° for 15 minutes. Leave to stand, then peel under running water (it is easier to pull back the skin). Cook the herbs in salted water, drain and sauté in a pan with a mixture of finely chopped garlic, rosemary and paprika. Divide the peppers into four fillets and fill them with the herbs, making roulades. Cut each roulade and sprinkle with grated sheep's milk cheese. For the yellow sauce, sauté the peeled peppers in the pan with extra virgin olive oil and the finely chopped shallot, blend the mixture adding a little water and oil, add

salt and pepper to taste. Serve the peppers stuffed with the herbs accompanied with a pool of sauce. The result will be a tasty and nutritious vegetarian main course at a cost of no more than € 0.45.



Cotolette di melanzane alla parmigiana

Ingredienti: n.8 di melanzane viola di circa 2 cm 400 g di mozzarella; 200 g di salsa di pomodoro; n. 4 uova intere; 100 g di parmigiano grattugiato; 300 g di pangrattato; olio per friggere; sale e basilico fresco q.b.

Friggere le melanzane, farcirle tipo panino con due fette di mozzarella filone, un cucchiaino di salsa pomodoro basilico fresco e il parmigiano. Passarle nell'uovo battuto e il pangrattato, friggerle di nuovo come una normale cotoletta e servirle con guarnizione di insalata di stagione. Il costo sarà inferiore €0.45, il gusto l'effetto cromatico ed olfattivo raggiungeranno ottimi risultati. Investire nella tecnologia, saper far conto nel lungo periodo, pianificare il lavoro nell'arco delle 4 stagioni e non solo per il giorno dopo, sapere dove e come acquistare, dare autonomia gestionale alle unità produttive singole, responsabilizzare cuochi e direttori sono le armi giuste per successi e soddisfazioni. Cuochi, direttori, collaboratori, capi area, dirigenti meditate su questa affermazione letta senza ricordare né citare la fonte: *Nulla se mi considero, molto se mi confronto.*



Aubergine cutlets with parmesan

Ingredients: 8 purple aubergines of about 2 cm, 400 g of mozzarella; 200 g of tomato sauce; 4 whole eggs; 100 g of grated parmesan; 300 g of breadcrumbs; oil for frying; salt and fresh basil to taste.

Fry the aubergines, fill them like a sandwich with two slices of mozzarella, a spoonful of tomato sauce, fresh basil and the parmesan. Dip them in the beaten egg and then coat in breadcrumbs. Fry them like ordinary cutlets and serve garnished with a seasonal salad. The cost will be less than € 0.45, and the taste and the chromatic effect will be excellent. Invest in technology, know how to calculate over the long term, plan work over the whole of the 4 seasons and not only for the next day, know where and how to buy, give managerial independence to the single production units, foster the responsibility of cooks and managers: these are the correct means for success and satisfaction. Cooks, directors, collaborators, area chiefs and managers, consider what you have read without remembering or quoting the source. *I am little considered singly, but great if compared.*

“La qualità paga”

di Leonardo Lettieri Pubbliche Relazioni Sannino Brothers sas

“Gli amanti della buona tavola che desiderano acquistare il meglio sul mercato si danno appuntamento a Bruscianno nel napoletano da A&G Alimentari.”

La professionalità del personale altamente qualificato unita alla vasta gamma di prodotti in vendita, soddisfa le più svariate esigenze. Si va dai migliori tagli di carni italiana ed estera ad una vasta scelta di vini campani e nazionali.

Grande attenzione è data al prodotto carne: la sua lavorazione; preparazione ed esposizione sono curate sin nei minimi dettagli.

Le attrezzature utilizzate nelle fasi sopracitate sono ovviamente Sirman, e neanche a dirlo con l'assistenza e consulenza tecnica della Sannino Brothers sas a Napoli. Infatti soltanto utilizzando macchine alimentari di eccellenza si possono raggiungere traguardi di qualità come quelli della A&G Alimentari.

In questo contesto non poteva mancare un gioiello di casa Sirman l'affettatrice **Anniversario LX 350** che fa la sua bella figura al servizio di un prosciutto di qualità. E pensare che è tutto partito dal nulla. Il titolare credendo nelle sue capacità di interpretare le esigenze della clientela, ha creato un luogo dove è possibile non solo acquistare, ma anche avere un consiglio speciale per un evento speciale.

La classica frase: “siamo in sei a cena vorrei fare bella figura” permette al banconista di turno di dare prova delle sue capacità gastronomiche, consigliando il cliente dalla preparazione di un antipasto alla scelta del vino migliore.

I clienti sono cambiati, le loro esigenze, gli standard qualitativi, e con loro il modo di vendere. Oggi bisogna unire la consulenza, bisogna accompagnare il cliente nella scelta, stimolarla verso altri tipi di standard qualitativi, affinché sia quest'ultimo a fare richieste specifiche, richieste che poi diventano una sfida da superare.



A&G Alimentari in Via Guido De Ruggiero 45 - 80031 Bruscianno - (NA)
Sannino Brothers s.a.s. Via Bari, 6 interno 1 - Arzano - (NA)
Tel. 081 5732219 - Fax 081 5736905
E-mail: info@sanninobrothers.it www.sanninobrothers.it





di Marco Fattorel

Gnocchi di melanzane alla provola e mozzarella, crema di peperoni e pomodoro condito

Gnocchi: 500 g melanzane; 75 g farina; 250 g ricotta fresca; N° 2 rossi d'uovo; 50 g erba cipollina; 5 g aglio.

Salsa di peperoni: 400 g Peperoni misti rossi; 30 g burro; 50 g panna fresca; 20 g porro fine; N° 8 foglie di basilico.

Pomodoro: 200 g pomodori ramati

Cialda di Parmigiano: 60 g Parmigiano Reggiano

Servizio: 150 g mozzarella di bufala; 50 g provolone dolce; 80 g olio extravergine; 20 g rucola; Rametto di timo; Sale e pepe qb

Petto d'anatra - Pelare le melanzane, tagliarle a pezzi regolari e cuocere in forno con aglio ed olio extravergine a 180° per circa 15 minuti. Passare in abbattitore a +3°. Quando freddi frullare il tutto e poi passare al setaccio fine per ottenere una purea che andremo ad amalgamare con la ricotta rossi d'uovo e farina, alla fine aggiungere l'erba cipollina ed aggiustiamo di sapore. Facciamo riposare l'impasto per almeno 6 ore in frigorifero. Formare con due cucchiari delle quenelle con l'impasto e cuocerle a vapore 95° per 12 minuti. Raffreddare in abbattitore a +3°. Normalmente le cotture di queste pietanze vengono fatte in acqua; con la cottura a vapore abbiamo un prodotto con cottura più omogenea e possiamo variare la temperatura di cottura in base al tipo di prodotto che andiamo ad usare. La standardizzazione del prodotto dal lato qualitativo è indiscutibile! Possiamo anche congelare a -18° e conservare in congelatore.

Salsa di peperoni - Lavare i peperoni e cuocerli in forno a secco 300° per 10 minuti, fino a quando la pelle sarà bruciata. Pelarli ed abbattere di temperatura. A parte facciamo un fondo con il porro e il burro aggiungere i peperoni far ridurre ed aggiungere la panna e far cuocere a fuoco lento fino a cottura ultimata. Alla fine aggiungere le foglie di basilico; passare il tutto con un frullatore da bar e far raffreddare in abbattitore a +3°.

Pomodoro - Pelarli e ricavare dei quadretti adagiarli in un contenitore con carta assorbente ed abbattere a +3°. Con la concassè di pomodoro abbattuta a +3° abbiamo una shelf-life di 3 giorni.

Cialda di Parmigiano - Su della carta da forno o silpat con stampo a forma quadrata fare delle cialde in microonde che poi faremo raffreddare attorno ad una forma cilindrica. Possiamo decorarle mescolando delle erbe o petali di fiori disidratati.

Servizio - Adagiare sopra ad ogni gnocco un po' di provolone grattugiato e sopra una fetta di mozzarella e passare in forno a 180° per circa 8 minuti. Nel piatto mettere la salsa di peperoni accompagnata dalla dadolata di pomodori condita con spicchio d'aglio intero olio extravergine e timo intero. (meglio se viene preparato qualche ora prima). Servire con cialda di parmigiano e rucola. Se usiamo il prodotto congelato Sono due le scelte:

- 1) Passiamo al microonde programma scongelamento per 1 minuto gli gnocchi e poi procediamo come prodotto fresco;
- 2) Prepariamo il prodotto per la cottura e lo cuociamo in forno combinato per 5 minuti a 145° 30% umidità e poi 185° 4 minuti a secco.

Aubergine gnocchi with Provolone and mozzarella served with creamed peppers and dressed tomato

Gnocchi - 500 g aubergine; 75 g flour; 250 g fresh ricotta; 2 egg yolks; 50 g chives; 5 g garlic.

Pepper sauce - 400 g mixed red peppers; 30 g butter; 50 g fresh cream; 20 g small young leek; 8 basil leaves.

Tomato - 200 g vine-ripened tomatoes

Parmesan wafer - 60 g Parmigiano Reggiano.

Serving - 150 g buffalo mozzarella; 50 g mild Provolone; 80 g extra virgin olive oil; 20 g rocket; 1 sprig thyme; Salt and pepper to taste.

Gnocchi - Peel the aubergines, cut into uniform pieces and roast in oven at 180°C for approximately 15 minutes with garlic and extra virgin olive oil. Blast chill to +3°C. When cold, blend and pass through a fine sieve to obtain a puree. Mix the puree with the ricotta, egg yolks and flour, then add the chives and season to taste.

Leave the mixture to stand in the refrigerator for at least 6 hours. With two tablespoons, form quenelles of the mixture and steam at 95°C for 12 minutes.

Blast chill to +3°C. Gnocchi are usually boiled. By using steam cooking, the gnocchi are more uniformly cooked and we may adjust the temperature to suit the ingredients used. Standardising the results brings unquestionable advantages in terms of quality. Once cooked, the gnocchi may be frozen and stored at -18°C.

Pepper sauce - Rinse the peppers and roast in a dry oven at 300°C for 10 minutes until the skin is charred. Peel and chill. Separately, sautee the chopped leek in butter. Add the peppers, reduce, add cream and cook on a low heat until completely cooked. Once cooked, add the basil leaves, blend in a beaker blender and blast chill to +3°C.

Tomato - Peel the tomatoes, cut into uniform cubes, place in a container on absorbent paper and blast chill to +3°C. Chilled to +3°C, the tomato concasse has a shelf life of 3 days.

Parmesan wafer - Prepare parmesan wafers in the microwave on a sheet of oven paper or a Silpat sheet, then cool around a cylindrical mould. The wafers may be decorated, if preferred, by mixing dried herbs or flower petals into the cheese.

Serving - On top of each gnocco, arrange a little grated provolone and a slice of mozzarella, then heat in the oven at 180°C for approximately 8 minutes.

Place a puddle of pepper sauce in the plate together with the tomato concasse, dressed with a whole clove of garlic, extra virgin olive oil and a whole sprig of thyme (preferably prepare a few hours in advance). Serve with the parmesan wafer and rocket.

When using previously frozen gnocchi there are two options:

- 1) Thaw the gnocchi for 1 minute in microwave on defrost settings, then proceed as you would with fresh gnocchi.
- 2) Prepare gnocchi as normal, then cook in combined oven for 5 minutes at 145°C and 30% moisture, then in dry oven for 4 minutes at 185°C.



Abbattitore Lampo, Sirman



Frullatore Dragone cromato Sirman





di Bruno Mambelli

Sfiziosi con la carne macinata

Il peperone entra in molte insalate, in diversi condimenti marinati e nella caponata e in molti altri composti. Inoltre, lega molto bene con le carni di pollo, di coniglio e, in molti casi, viene utilizzato per farcire macinati misti di bovino e suino.

Il peperone del macellaio

Ingredienti: peperoni gialli, rossi o verdi; carne macinata mista di bovino e suino; olive snocciolate tritate; pane grattato, Parmigiano, sale, pepe e salsa di pomodoro.

Unite alla carne il sale, il pepe, le olive, il pane grattato e il parmigiano. Amalgamate bene e con il composto farcite i peperoni. Ungete una teglia con quattro cucchiai d'olio d'oliva e adagiate i peperoni tenendoli in verticale. Distribuite su ogni peperone un cucchiaino di salsa di pomodoro e il gioco è fatto. Cuocete i peperoni nel forno a 180° C per 30 minuti circa e serviteli caldi o freddi a piacere.



Le melanzane, con il loro pronunciato sapore, entrano nella composizione di molti piatti della cucina mediterranea e accompagnano bene anche le carni di ogni specie di animale, ovine comprese.

Involtini di melanzane

Ingredienti per 2 persone: 1 melanzana; 300 g di macinato misto; parmigiano grattato e pane grattugiato; sale; pepe e un poco di origano.

Tagliate le melanzane a fettine, dello spessore di 7-8 millimetri, mescolate in una ciotola il macinato con il pane grattato, il parmigiano, il sale e il pepe e un pizzico di origano. Fate delle polpettine e chiudetele ad involtino fermandole con uno stecchino. Disponete gli involtini così ottenuti in una pirofila, spennellateli con olio e passateli al forno.



Tasty titbits with minced meat

Peppers are included in many salads, in various marinated dressings, in the Sicilian vegetable dish known as "caponata" and in many other dishes. Furthermore, they are an excellent accompaniment for poultry meats and rabbit, and they are often presented with fillings of mixed beef and pork meat.

Butcher's peppers

Ingredients: yellow, red or green peppers; mixed minced beef and pork; finely chopped stoned olives; breadcrumbs, parmesan, salt, pepper, tomato sauce.

Add the salt, pepper, olives, breadcrumbs and parmesan to the meat. Blend well and use the mixture to fill the peppers. Grease an oven tray with four spoonfuls of olive oil and lay the peppers on the tray, keeping them vertical. Spread a spoonful of tomato sauce on each pepper, and the job is done. Cook the peppers in the oven at 180° C for approximately 30 minutes. They can be served either hot or cold. Aubergines, with their decisive flavour, are included in the ingredients of many Mediterranean dishes and also go well with meats of all kinds, including lamb and mutton.

Aubergine roulades

Ingredients for 2 servings: 1 aubergine; 300 g of mixed minced meat; grated parmesan and breadcrumbs; salt; pepper and a little marjoram.

Cut the aubergine into 7-8 millimetre thick slices.

Mix the breadcrumbs, the parmesan, the salt, pepper and a pinch of marjoram in a bowl. Make balls with the mixture, and then place the balls on the aubergine slices. Roll them up and close them in the form of roulades, fixing them with a toothpick. Arrange the roulades in an ovenproof dish, brush with oil and place in the oven.

Forni a convezione Convection ovens

Monson Plus 4
con umidificatore



Un nuovo modello di forno a convezione per deliziare il palato con fragranti colazioni, snack veloci, pranzi ricchi di gusto...



www.sirman.com



di Matteo Ciarimboli

Una nuova sfida alla creatività in cucina

Composta di melanzane e peperoni

Per il disco di gelatina di peperone: prendere un peperone rosso e dopo averlo pulito, tagliare a pezzetti, condire con olio extra vergine d'oliva, sale, pepe e metterlo a cuocere per alcuni minuti in mw in una pirofila coperta con della pellicola idonea.

Mettere in un bicchiere paco-jet e con il mozzo fresco a quattro lame pacossarlo. Filtrare e legarlo con agar agar 1/250 g. Far rassodare e poi tagliare a fette sottili.

Per il cannolo di peperone verde e la sua spuma: prendere un peperone verde e metterlo al forno a 250° per pochi minuti. Successivamente pelarlo e creare un cannolo con all'interno una sottile fetta di melanzana gratellata.

Per la spuma fare un soffritto di cipolla burro e una patata tagliata a fettine, aggiungere il peperone verde tagliato a cubetti, coprire con brodo vegetale e far cuocere 10 minuti a fuoco vivo. Aggiustare di sale e pepe e mettere il tutto in un bicchiere Pacojet, abbattere a -18°. Pacossare all'utilizzo.

Per il peperone giallo gratinato: in un bicchiere paco-jet mettere del pane in cassetta, delle erbe aromatiche (finocchio selvatico, timo, prezzemolo e maggiorana) e pacossarlo con mozzo fresco a 4 lame. Prendere dei triangoli di peperone giallo, appassirli in mw per qualche secondo e mettere al di sopra il pane aromatico. Passarlo in salamandra a gratinare.

Per la spuma di melanzane e ricotta: prendere una melanzana con la buccia metterla in mw per alcuni minuti, dopo di che prendere la polpa e metterla in un bicchiere paco-jet con la metà del peso di ricotta e l'altra metà di panna fresca. Aggiustare di sale e pepe, foglie di menta fresca e pacossarlo con mozzo fresco. Abbattere a -18°. Lavorare con mozzo gelo all'utilizzo.

Per la composizione del piatto adagiare sul fondo di un piatto una fetta di melanzana prima gratellata poi candita, il disco di gelatina di peperone, il cannolo, la quenelle di peperone verde, la spuma di melanzane e ricotta, il peperone giallo al gratin e guarnire con della buccia di melanzana frita.

A new challenge for creativity in the kitchen

Composition of aubergines and peppers

For the disc of pepper jelly: rinse a red pepper, cut into small pieces, season with extra virgin olive oil, salt and pepper and cook in the microwave in a bowl covered with suitable film. Transfer to a Pacojet beaker and blend with the four blade fresh food cutter. Sieve and bind with agar agar (1g per 250 g). Allow to set and cut into thin slices.

For the green pepper cannolo with green pepper foam: roast a green pepper in the oven at 250°C for a few minutes. Peel the pepper and roll into a cannolo-like tube, placing a thin slice of griddled aubergine inside. For the foam, sautee finely chopped onion and thinly sliced potato in butter. Add green pepper cut into small dice, cover with vegetable stock and cook on a high heat for 10 minutes. Season with salt and pepper, transfer to a Pacojet beaker and blast chill to -18°C. Blend just before serving.

For the yellow pepper au gratin: place some sliced white bread, herbs (wild fennel, thyme, parsley and marjoram) in a Pacojet beaker and blend with the four blade fresh food cutter. Soften triangles of yellow pepper for a few seconds in the microwave, then top the triangles with the herbed breadcrumbs. Gratinate in the salamander grill.

For the aubergine and ricotta foam: cook a whole unpeeled aubergine in the microwave for a few minutes. Scoop out the flesh and place in a Pacojet beaker together with half its weight in ricotta and the half its weight again in fresh cream. Season with salt and pepper, leaves of fresh mint and blend with the fresh food cutter. Blast chill to -18°C. Blend with the frozen food cutter just before serving.

To assemble the dish, place a slice of griddled then candied aubergine in the plate, then the disc of pepper jelly, the cannolo, the quenelle of green pepper, the foam of aubergine and ricotta and lastly the yellow pepper au gratin, garnishing with fried aubergine skin.



Piastra Top R
Sirman



Salamandra Pro 1/1 G,
Sirman
Forno microonde
NE 1880 Panasonic



Pacojet, Sirman



di Ottaviano Pellini

In Italia a rischio d'estinzione

Una dimostrazione di fantasia della natura, nelle forme e nei colori.

Questi ortaggi molto comuni e fino a pochi anni fa coltivati intensamente tanto da classificare l'Italia una delle maggiori produttrici europee, oggi da noi rischiano l'estinzione. L'importazione da qualche anno ha superato di gran lunga la produzione e assisteremo (speriamo di no) alla loro totale sparizione dai nostri orti.



Sicuramente non è un caso che, nelle stesse condizioni, troviamo tantissimi altri prodotti perché il mercato comune ci ha invaso di cibi a costi contenuti: forse le spese per produrre sono superiori alle rese, la mano d'opera è sempre più scarsa e costosa (zappare è fatica). In un'Italia (oggi, fondata sul lavoro degli altri) dove clima, territorio, conformazione geofisica hanno da sempre alimentato una vocazione contadina, dove l'agricoltura ha primeggiato e sostenuto per anni la nostra economia, ci ritroviamo a importare il

70/80% di prodotto agroalimentare. Questa è una vergogna e una grandissima perdita di identità, ma non è il solo scandalo se pensiamo che nel nostro paese la politica del turismo ha creato un canale preferenziale per l'ospitalità e l'offerta in agriturismo (con interventi Statali a volte pazzeschi), immersi nel verde dove il mangiare è sano e il ritorno alle cose buone e naturali sono tipiche del territorio... e in alcune di queste enfatizzate strutture non hanno nemmeno l'insalata figurarsi i peperoni o le melanzane! Forse sono un po' pessimista, ma mi dispiace quando leggo o tocco con mano la volontà e gli sforzi di altre nazioni nel cercare di mantenere una produttività che dà lustro e crea ricchezza, orgoglio di un made in ??? proponendo alla vetrina mondiale una serie di ortaggi o frutti o altri generi alimentari, amorevolmente curati e venduti con la certezza di una gratificazione tangibile sia di prestigio che in moneta.

Per tornare ai piaceri della tavola, abbandonando la polemica, melanzane e peperoni insieme - nel gergo 'fricando', tipica mesticanza di ortaggi saltati in padella con olio, cipolla e un po' di pomodoro - danno vita ad

un piatto carico di sapore e sostanza. In tavola non deve mai mancare un ortaggio e in particolare peperoni e melanzane che si prestano alle più impensate trasformazioni diventando in poco tempo antipasto o dessert, marmellata, sottaceto, crema, salsa e sollecitando fantasia e palato. Sempre adatte a creare, con i loro colori effetti cromatici, simpatiche realizzazioni da centrotavola o da buffet senza trascurare il fatto che potrebbero concludere in bellezza con un piattino d'olio in inzimonio.



Risk of extinction in Italy

A demonstration of the imagination of nature, in form and colour. These very common vegetables, until recently cultivated intensively in Italy, and so much so that this country was classified as one of the main European producers, today risk extinction here. For the last few years, imports have been far greater than domestic production and we may see (although I do hope not) their total disappearance from our fields. It is certainly not by chance that many other products are in the same situation, because the common market has swamped us with low-cost products: perhaps production costs are greater than revenues, labour is increasingly hard to find and always more expensive (hoeing is hard work). In present day Italy (which now depends on the labour of others), where the climate, territory and geophysical conformation have always fostered a vocation for farming, where agriculture has excelled and sustained our economy for years, we are now importing 70/80 % of food products. This is shameful, and it is an enormous loss of our identity, but it is not the only scandal: in our country, the tourism policy has created a preferential sector of hospitality, namely that of farmhouse accommodation (with State grants which were, at times, absurd), immersed in the green countryside where the food is wholesome and the visitor returns to the good and natural things which are typical of the local territory... and some of these over exaggerated places do not even have a salad to offer, let alone peppers or aubergines!

Perhaps I am a bit pessimistic, but it saddens me to read, or to come face to face, with the will and efforts of other countries which try to maintain a productivity which gives prestige and creates wealth, the pride of made in ???, offering on the world market a series of vegetables, fruits or other food produce, lovingly cultivated and sold with the certainty of tangible gratification, both in prestige and coin. But to return to the pleasures of the table, leaving aside such controversies, aubergines and peppers together - known by the slang term of 'fricando', a typical mixture of quick fried vegetables with oil, onion and a little tomato - are the basis of dishes full of flavour and substance. There must always be a vegetable on the table, and especially peppers and aubergines which lend themselves to the most unexpected transformations, becoming in a few minutes an hors d'oeuvre or a dessert, jam, pickles, creams and sauces, stimulating creativity and the palate. Always perfect for creating, with their chromatic colour effects, attractive table or buffet decorations, without forgetting that they are ideal, together with a small bowl of oil, for completing a meal with a dish of crudités.

Monsone Plus 3,
MinneapolisSottovuoto VP 30 A,
La Felsinea