

Deliziandoci con i dolci oltre i dessert

Una serata diversa, insolita e di gusto ricercato, nella quale quattro amici, quattro amanti del piacere della tavola, quattro chef, hanno voluto promuovere un menu a base di “dessert al piatto”.

Lo Chef patron **Luca del Kurkuma Food Club** ha messo a disposizione dei suoi amici e colleghi la cucina del suo ristorante per dar vita ad un evento intrigante, di sicuro effetto, dove i commensali hanno potuto chiacchierare di “cibo dolce e dintorni” senza essere mai stanchi. Quattro moschettieri in terra vicentina: con Luca c'erano **Cristiano della Pasticceria Vicentina, Christian della Trattoria all'Isola, Stefano del Ristorante al Pozzo**, tutti hanno magistralmente duellato con prelibatezze dolci. Per quanti non erano presenti lo scorso 2 aprile, racconteremo noi, facendovi venire l'acquolina alla bocca!

Abbiamo iniziato con un gioco di caramelle, delle piacevoli emozioni croccanti e mo' di aperitivo. Poi il servizio di sala, eseguito in modo elegante e discreto, ha presentato le diverse portate. Il gioco gastronomico è stato poi accompagnato da piacevoli accostamenti con vini di qualità, il tutto sempre studiato ad hoc dal nostro

Patron Luca. Siamo partiti con *il biscotto di zucca con gelato di caprino, gelatina all'arancia e riduzione di balsamico* ed è stato il buon inizio, con un gusto attento al gioco del contrasto di un caprino con l'arancia. Poi una degustazione di *yogurt, arancia e asparagi*, piatto sublime ed intrigante per i palati più curiosi, a detti dei commensali il più affascinante ed emozionante. Poi il servizio del *gelato alle mandorle con spuma calda alla vaniglia e mandorle all'olio* che è stato accolto dai commensali con un pizzico di piacevole turbamento. Il dessert *la Thailandia in una dessert*, è stato approvato dal tavolo degli amici, pur sempre buongustai, con qualche riserva. Il *pane di una volta con crema speziata alla cannella* è timo ci ha in parte emozionati perché è stato un piacevole boccone dal “gusto passato”, cose se fossimo tornati indietro di qualche anno. Il tutto si è concluso con un'ottima scena madre: *degustazione di cioccolato*, l'interpretazione tra tradizione e innovazione degli chef con l'alimento degli Dei. Noi auguriamo ai giovani chef che il loro entusiasmo continui, che propongano queste serate con uno studio ancora più scientifico e preciso, perché c'è bisogno di un pizzico di sana cultura gastronomica anche nel mondo dei dolci.

Indulging in desserts as more than just an after-meal treat

A different evening with an unusual twist and a sophisticated feel, in which four friends – all aficionados of fine dining and chefs – proposed a menu consisting entirely of dessert platters.

Chef and host of the event **Luca of the Kurkuma Food Club** allowed his friends and colleagues to make use of his restaurant kitchen to give rise to an intriguing, extraordinary event in which diners experienced and discussed the nuances of the sweeter side of gastronomy without growing tired of the subject.

Together with Luca, the other Four Musketeers of Vicenza cuisine masterfully duelling one another with sweet delicacies were **Cristiano from Pasticceria Vicentina, Christian from Trattoria all'Isola and Stefano from Ristorante al Pozzo**. For those of you who were not there on April 2nd, let us describe the events of the evening, but beware – this is likely to get your mouth watering!

We started off with a tantalising selection of caramels – crispy delights served as an aperitif. Then the actual meal itself began, an elegant and tasteful affair in a number of different courses. The gastronomic journey was accompanied by prestigious wines selected specifically by our host Luca. We began with a *Pumpkin biscuit with goats' milk cream cheese ice cream, orange jelly and a balsamic vinegar reduction*. This was indeed an auspicious start, with the cheese perfectly offsetting the orange. This was followed by a sublime mixed platter of *Yogurt, orange and asparagus*, an intriguing dish for the more adventurous palates and deemed by the guests to be the most enticing and inspiring of the entire evening. Then came an *Almond ice cream with a warm mousse of vanilla and almonds in oil*, a pleasantly unexpected twist for the diners. *Thailand in a dessert* met with the approval of the table of friends – all whom true gourmands – albeit with a few reservations. *Old-fashioned*



bread with a crème spiced with cinnamon and thyme was an intriguing offering, partially because it was almost like a delicious journey back in time. The meal concluded with an excellent finale, a *Mixed chocolate platter*, in which the chefs interpreted the food of the gods in a fusion between tradition and innovation.

We hope that these young chefs will keep up their enthusiasm and continue to propose more evenings such as this with even more science and precision, as the world of desserts could also do with a healthy dose of culinary culture.



Luca alle prese con il Pacojet
Luca is working with Pacojet



Da sinistra in alto: Christian della Trattoria all'Isola, Cristiano della Pasticceria Vicentina e Stefano del Ristorante al Pozzo.

In basso al centro: lo Chef patron Luca del Kurkuma Food Club.

From top left: Christian from Isola Restaurant, Cristiano from Vicentina Pastry and Stefano from Pozzo restaurant.

Centre down: Chef patron Luca from Kurkuma Food Club.

Deauville in Normandia - Campionato europeo Cocktail

Les Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue



Samuèle Ambrosi, legnaghese, già campione mondiale «John White Corse» 2005 a Singapore, vincitore del «Best Student in Europe» a Karlovivary a Praga nel 2003, Campione d'Italia premio «Angelo Zola» a Giardini Naxos-Sicilia nel 2004 e vincitore della «South Asian Pacific Competition» a Singapore nel 2005, è stato proclamato lo scorso aprile a **Deauville**, in Normandia il nuovo campione europeo dalla prestigiosa manifestazione *International Troupies of Calvados*. Samuele ha sbaragliato, nella categoria professionisti, concorrenti provenienti da 16 diversi paesi europei, con una sua delicata invenzione chiamata «**Sous le soleil de Normandie**» (Calvados Originel, Aperol, Grand Marnier, frullato d'anans e lamponi) e decorata con un cuore di dycon sul bordo del bicchiere, su cui è stata infilata una margherita fatta di carota ed un



ventaglio di mela Smith. La prova prevedeva, oltre alla valutazione della ricetta, un punteggio sull'aspetto, sul gusto, sulla tecnica di miscelazione ed una presentazione di un quadro a scelta tra quelli proposti dalla giuria in abbinamento al proprio drink. Il concorso si è svolto presso l'Hotel du Golf di Deauville, splendida

ciudadina della Normandia. Durante la permanenza sono state organizzate due visite a delle importanti distillerie di calvados, la Chateau du Breuil e la Christian Crouin, seguite da un'interessantissima degustazione di pregiati calvados. Il ristorante cocktail bar Sporting si riconferma dunque un indirizzo d'eccellenza per la ristorazione a Caorle, non solo per la sua rinomata cucina, ma anche per il bar, guidati entrambi dal nuovo prestigioso campione europeo Samuele.

Les Trophées Internationaux des Calvados Nouvelle Vogue

Samuele Ambrosi, from Legnano, formerly "John White Course" 2005 world champion in Singapore, winner of "Best Student in Europe" at Karlovivary in Prague in 2003, "Angelo Zola" Italian champion award at Giardini Naxos, Sicily in 2004 and winner of the "South Asian Pacific Competition" in Singapore in 2005, was declared to be the new European champion by the prestigious *International Calvados Trophies* event last April at **Deauville** in Normandy. Samuele defeated the competitors from 16 different European countries in the professionals category with a subtle invention of his own called "**Sous le soleil de Normandie**" (Original Calvados, Aperol, Grand Marnier, blended pineapple and raspberries) and garnished with a dycon heart on the rim of the glass, onto which a daisy had been threaded made from carrot and a fan of Granny Smith apple. As well as an assessment of the recipe, the test involved a score for the appearance, taste and mixing technique, and a presentation of a description chosen from those proposed by the jury to match the drink. The competition was held at the Hotel du Golf in Deauville, a splendid town in Normandy. During the stay, two visits were organised to the important calvados distilleries, Chateau du Breuil and Christian Crouin, followed by a highly interesting tasting of the best calvados. The restaurant and cocktail bar Sporting therefore reasserts itself as a centre of excellence for catering in Caorle, not only for its renowned cuisine, but also for its bar, both of which are managed by the new prestigious European champion Samuele.



www.ristorantesporting.com
Caorle (VE)

Da nord a sud, in festa!

From North to South, festivals!

di Angela Ruzzante

Il re del peperone a Carmagnola

Ogni anno all'inizio di settembre, Carmagnola ospita la "Sagra del Peperone", un evento molto importante per valorizzare il prodotto tipico della città. Durante la festa troviamo esposizioni di peperoni, concorsi e degustazioni. L'evento più importante della manifestazione è la sfilata in maschera di "Re Povron" e la "Bela Povronera" in cui sua Maestà il Peperone si presenta nelle strade cittadine. Conosciuta allora in Europa da poco più di un secolo, la pianta del peperone giunse a Carmagnola agli inizi del Novecento, introdotta da un orticoltore di Borgo Salsasio.

Oggi il peperone di Carmagnola è una risorsa fondamentale per l'agricoltura e l'economia di questa zona ed è un alimento conosciuto ed apprezzato in Piemonte e in Italia per il suo colorito giallo intenso o rosso vivace, il suo profumo e le sue caratteristiche di qualità e genuinità. Vi sono quattro tipologie riconosciute dal Consorzio dei produttori che hanno denominazione di "Peperone di Carmagnola": il Quadrato (il bragheis), il Corno di bue (il lung), la Trottola e il Tumaticot. Il peperone di Carmagnola è forse il più famoso in Italia ed è stato adottato da Slow-Food come uno dei presidi della provincia di Torino.



The king of peppers in Carmagnola

Every year at the start of September, Carmagnola hosts the "Pepper Festival", a really important occasion adding value to the town's typical produce. Peppers on show, competitions and tasting for the whole period. The event's most important moment is the masked "King Povron" and the "Bela Povronera" parade in which His Majesty King Pepper presents himself in the streets. When a vegetable farmer from Borgo Salsasio brought the plant to Carmagnola at the start of the 20th century, it had only been known in Europe for just over a century. Today the Carmagnola pepper is a fundamental resource for this area's farming and economy. This product is well-known and much appreciated in Piedmont and all over Italy for its intense yellow and bright red, its perfume, quality and genuineness. The producer Consortium recognises four types "Carmagnola Pepper": the Square one (or 'bragheis'), the Ox's Horn (or 'lung'), the Trottola (Spinning Top) and the 'Tumaticot'. The Carmagnola Pepper is probably the most famous in Italy and has been adopted by Slow-Food as one of the Turin Province specialities.



Festa della melanzana al cioccolato

Ogni anno a Maiori (Salerno) si tiene la “Festa della Melanzana al Cioccolato”, piatto antichissimo nato in questa città, di cui si hanno le prime notizie già dagli inizi del '900.

Le “mulegnane c'a' ciucculata” (melanzane al cioccolato) sono una specialità gastronomica della Costiera Amalfitana di antichissima tradizione. Nacquero probabilmente nella cucina del convento francescano di Tramonti, i cui monaci preparavano le melanzane fritte ricoperte di un intingolo dolce e liquoroso; i monaci divulgarono tra le comunità religiose della penisola e della regione la nuova ricetta, che subì varie trasformazioni fino a che le fette di melanzane vennero ricoperte con salsa di cioccolato. La loro preparazione si tramanda di madre in figlia da secoli. La ricetta originale del dolce di melanzane al cioccolato ha tante varianti (con canditi, con rum, con bucce di limone, con cacao amaro, ecc.), ma per tutte resta l'insolito accostamento di sapori che conquista anche gli scettici al primo assaggio. Il segreto è l'unione tra il gusto dolcistrato della melanzana e l'aroma forte e deciso del cioccolato fondente.

Per chi volesse cimentarsi:

Chocolate aubergine festival

Every year, Maiori (Salerno) has its “Festival of the Chocolate Aubergine”, an ancient dish created in this town that first appeared at the start of the 20th century. The “mulegnane c'a' ciucculata” (aubergines with chocolate) is an ancient Amalfitana Coast gastronomic speciality. It probably came from the kitchens of the Franciscan Convent in Tramonti where monks prepared fried aubergine covered with a sweet, liquorish mixture; the monks then spread the new recipe through the peninsula's and the region's religious communities. It then suffered several variations till it became aubergine slices covered in chocolate sauce. Mothers have been passing the recipe down to their daughters for centuries. The original recipe of this aubergine and chocolate sauce dessert has several variations (with candied fruit, rum, lemon rind, bitter chocolate etc.), but the unusually combination wins over even the most sceptical when they first taste it. The secret is the mix between the aubergine's sweetish taste and the strong, decided aroma of bitter chocolate.

For those who want to try:



Ingredienti: 1Kg di melanzane (nere lunghe), 6 uova, 200 g di mandorle, 1 pacco di amaretti, 1/2 Kg di cioccolato fondente, 1 pacco di cacao in polvere, olio per friggere, 1/4 di latte.

Procedimenti: sbucciate le melanzane, tagliatele in lunghezza a fette piuttosto spesse, poi frigatele al naturale in olio già bollente. Sgocciolatele ben bene e, quando ben asciutte, bagnatele nell'uovo sbattuto, infarinatetele, e frigatele nuovamente. Sgocciolatele e lasciatele a riposare. Nel frattempo preparate una crema al cioccolato non troppo liquida, facendo sciogliere nel latte il cioccolato fondente ed il pacco di cacao in polvere (opportunamente allungandolo con altro latte) fino a ottenere la giusta densità; frullate le mandorle, gli amaretti ed un bel pezzo di fondente. Intingete le fette di melanzane nella cioccolata, e sistematele a strati in una terrina possibilmente ovale. Spolverate senza parsimonia ogni strato col frullato e, sull'ultimo strato versate abbondante cioccolata ed ancora spolverate. Mettete in frigo per un paio d'ore e provate!

Ingredients: 1Kg aubergines (long, black), 6 eggs, 200 g almonds, 1 pack of macaroons, 1/2 Kg bitter chocolate, 1 pack of powdered cocoa, frying oil, 1/4 milk.

Peel the aubergines, cut them lengthwise in fairly thick slices then fry them in boiling oil. Drain well and when dry cover in beaten egg, flour them and fry them again. Drain and leave to stand. In the meantime, prepare a fairly thick chocolate sauce melting bitter chocolate and cocoa in the milk (if needed lengthening it with more milk) till you get the desired thickness; blend almonds, macaroons and a nice piece of chocolate together. Dip the aubergine slices in the chocolate and layer them on a plate, possibly oval. Dust each layer heavily with your blended mixture, pour abundant chocolate on the last layer then dust it again. Put the dish in the fridge for a couple of hours and then just taste it!





di Ferruccio Ruzzante

Piccante come il peperoncino... umbro



Sua maestà il peperoncino è un dono della natura, dà forza, brio, gioia, energia, salute, dolcezza e lunga vita, da un amore a prima vista può diventare amore eterno. Sono parole di Aldo Villani, ottantenne Presidente della Delegazione Umbra dell'Accademia del Peperoncino, Cavaliere di sua Maestà il peperoncino, nonché promotore di un progetto messo a punto in collaborazione con il Consorzio Agrario di Perugia e la partecipazione di Confagricoltura: la creazione di un peperoncino umbro doc, di primissima qualità con proprietà assolutamente peculiari che identificheranno in modo inequivocabile la provenienza umbra del prodotto. Come? Con una sperimentazione per la coltivazione del peperoncino in terra umbra che si avvale della collaborazione di prestigiosi docenti universitari, come il professor Massimo Biagi della Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa, un'autorità nel campo delle ricerche scientifiche applicate alla gustosa pianta.

Il progetto è partito dalla provincia di Perugia con la prima piantagione di 3200 piantine a tredici aziende di agriturismo, la cui coltivazione è fatta secondo particolari condizioni protocollari. Un modo per rilanciare su più ampia scala la coltivazione di questo ortaggio che già da tempo viene utilizzato nella cucina tradizionale del ternano e del nursino, ma finora è stato coltivato solo a livello di orti privati. Un'importante opportunità per trasformare questo ingrediente fondamentale della buona cucina in un importante fattore di sviluppo economico. I primi risultati? Sorprendenti! Tutte le virtù gustative e salutari del *capsicum annuum* linneo umbro hanno già rallegrato le papille gustative di chi, in occasione della scorsa edizione de 'I primi d'Italia' di Foligno, ha avuto la fortuna di assaporare il più classico dei primi: spaghetti aglio, olio e peperoncino. Peperoncino umbro, naturalmente!



As hot as a chilli pepper from Umbria

"His majesty the chilli pepper is a gift of nature. It gives us strength, verve, joy, energy, health, gentleness and a long life; from love at first sight, it can become eternal love." These are the words of Aldo Villani, eighty year old President of the Umbrian delegation of the Accademia del Peperoncino (Chilli Pepper Academy), Knight of His Majesty the Chilli Pepper and promoter of a project developed in collaboration with the Perugia Agricultural Consortium with the participation of Confagricoltura to create a top quality Umbrian DOC chilli pepper with unique properties which unequivocally identify it as coming from Umbria. How? Through experiments on chilli pepper growing in Umbria involving prestigious university professors such as Professor Massimo Biagi of the Faculty of Agriculture at Pisa University, an authority in scientific research into this plant. The project began in the province of Perugia where 13 agritourism companies have planted 3200 seedlings which are being grown according to a special protocol. A way of relaunching large scale cultivation of this vegetable, a well established ingredient in traditional cooking in the Terni and Norcia areas, but which until now has been produced in private vegetable gardens only. A significant opportunity to transform this ingredient fundamental to good cooking into an important factor for economic growth. The early results? Surprising! The full flavour and health giving properties of *Capsicum annuum* L. from Umbria have already brought joy to the taste buds of those who, during the latest edition of "I Primi d'Italia" (Italian First Courses) at Foligno, were lucky enough to taste that most classical of Italian first courses, spaghetti with garlic, oil and chilli pepper. Chilli pepper from Umbria, of course!



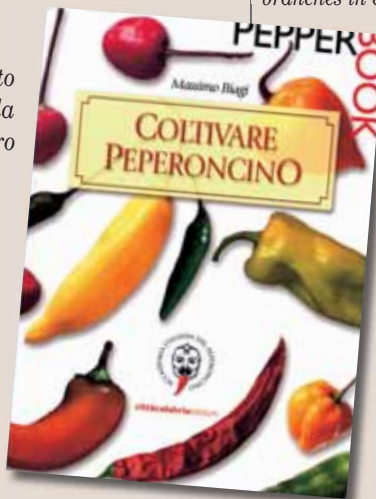
Accademia del Peperoncino

L'Accademia del Peperoncino nasce per approfondire e diffondere in Italia la 'cultura piccante'. Fondata nel 1994 a Diamante, in terra calabra - terra per eccellenza del peperoncino - dal

giornalista gastronomo Enzo Monaco, conta oggi 5.000 soci e 60 delegazioni accademiche nelle principali città italiane e alcune sedi di rappresentanza nelle più importanti città del mondo.

Promuove lo studio e la ricerca sulla sua produzione, sulle sue qualità e su tutte le sue possibili utilizzazioni con particolare riferimento al campo della gastronomia, della cosmesi, della farmacologia, della medicina e di qualsiasi altro settore utile all'uomo. Studia e approfondisce le tradizioni, gli usi, le abitudini direttamente o indirettamente collegate al peperoncino in tutti i paesi del mondo. Valorizza infine ogni forma di espressione artistica (letteratura, cinema, TV, giornalismo, pittura, scultura, ecc.) direttamente o indirettamente collegata o collegabile alla "cultura del peperoncino".

E tra i soci onorari spiccano nomi importanti come Giorgio Albertazzi, Alessandro Benvenuti, Ugo Pagliani e molti altri ancora.



The Accademia del Peperoncino was founded to study and promote the culture of the chilli pepper in Italy.

Founded in 1994 at Diamante in Calabria - the land of chilli pepper par excellence - by journalist and gastronomist Enzo Monaco, it now boasts 5,000 members, 60 expert delegations in Italy's most important cities and a number of promotional branches in a number of the world's major cities.

It promotes study and research into its production, qualities and possible uses, with particular reference to food, cosmetics, pharmaceuticals, medicine and any other sector of use to man. It studies and investigates traditions, uses and customs directly or indirectly related to the chilli pepper throughout the world. Finally, it promotes all forms of artistic expression (literature, films, TV, journalism, painting, sculpture, etc) directly or indirectly connected or connectable to the "culture of chilli pepper". Its honorary members include important names such as Giorgio Albertazzi, Alessandro Benvenuti, Ugo Pagliani and numerous others.

