



di Michele Gilebbi
e Alberto Assi

Un antipasto fresco mediterraneo

A refreshing Mediterranean antipasto

Terrina di melanzane e peperone rosso

Ingredienti per 4 persone: n.1 melanzana lunga; n. 1 peperone rosso; n. 2 pomodori rossi S. Marzano ben maturi; sale, pepe; olio ex. vergine, aglio q.b.; agar agar (1 g per 250 g di prodotto).

Pelare la melanzana, tagliarla a fettine sottili e friggerle in olio ex. vergine d'oliva. A parte arrostito il peperone al forno, ricavarne solo la polpa e rosolarla in casseruola con uno spicchio d'aglio e i pomodori. unire del brodo vegetale e frullare il tutto. Filtrare la crema di peperone e addensare con l'agar agar secondo la quantità. Foderare uno stampino cilindrico con le melanzane fritte, unire la gelatina di peperone rosso e lasciar tirare in frigorifero. Servire come entrè tagliandone una fetta di 3 cm, guarnire con fiori eduli ed insalatine estive.



Aubergine and red pepper terrine

Ingredients (serves 4): 1 long aubergine; 1 red pepper; 2 very ripe San Marzano plum tomatoes; salt, pepper; extra virgin olive oil, garlic to taste; agar agar (1 g per 250 g of ingredients).

Peel the aubergine, cut into thin slices and fry in extra virgin olive oil. In the meantime, roast the pepper in the oven, remove the skin and seeds then sautee the flesh in a saucepan with a clove of garlic and the tomatoes. Add vegetable stock, then blend. Sieve the creamed pepper and thicken with agar agar, using the appropriate amount for the quantity. Line a cylindrical mould with the fried aubergines, fill with the red pepper jelly and place in the refrigerator to set. Cut into 3 cm thick slices and serve as an appetiser, garnished with edible flowers and summer leaf salad.

Un antipasto fresco, mediterraneo dove la persistenza degli aromi necessita un abbinamento altrettanto persistente. Due le birre scelte. Geograficamente e stilisticamente differenti, ma accomunate dall'ingrediente base, dalla bassa corposità, dalla freschezza, dal basso grado alcolico e sorprendentemente dalla persistenza aromatica. Le birre sono entrambe di frumento ma estremamente differenziate dal lievito di fermentazione. Una belga di stile "Blanche" orientata sugli agrumi, l'altra Tedesca di stile "Weizen" orientata sulla frutta matura ma con l'aggiunta di farro da coltivazione biologica e lievito particolare che sono in grado di smorzare quasi totalmente questo orientamento così da garantire la freschezza/beverinità grazie alla bassa corposità ma, mantenendo la persistenza aromatica.

La bianca - Birra Tedesca prodotta dalla Weissbrau Muller dal nome del suo consolidato mastro birraio il quale è specializzato nelle produzioni di birre a base di farro da coltivazione biologica. "La Bianca" è la weizen prodotta col 30% di farro oltre al frumento ed al malto d'orzo. Tipologicamente le weizen tedesche hanno un sentore olfattivo decisamente orientato sulla frutta matura (banana) ma, in questo caso, tale sentore è molto smorzato grazie al farro ed al lievito che contribuisce ad ottenere un prodotto beverino senza stucchevolezza, cioè accompagnabile ad un piatto dove le origini mediterranee affiorano in modo preponderante. La Bianca si presenta inizialmente con una ricca schiumatura tipica delle weizen e sentori olfattivi leggermente fruttati. Al gusto ridimensiona gli aromi fruttati per rilanciare gli aromi dei cereali frumento, orzo e farro. La gradazione alcolica moderata (4,8° vol.) ed il basso corpo ne migliorano la bevilibilità e l'abbinamento con questo piatto, soprattutto con la crema di peperoni e pomodoro.

Mater blanche - Birra belga della brasserie Fiamminga Roman. Si propone come l'esempio della purezza di stile "Blanche Belga", cioè a base di frumento ma fermentata con lievito che origina un prodotto aromaticamente orientato sugli agrumi, di basso corpo, fresco e con retrogusto persistente quanto basta ad accompagnare un ripieno di peperoni rossi e pomodoro nel loro percorso di antipasto. La birra non è filtrata ed è rifermentata in bottiglia, raggiunge i 5° vol. alcolici e mantiene un perfetto equilibrio tra dolce e amaro. Questa birra si propone perfettamente al piatto anche in abbinamento all'olio d'oliva della frittura delle melanzane. La birra va servita fredda a 5°C nel suo bicchiere basso ed aperto. La bottiglia può esser conservata a temperatura cantina vista la rifermentazione.



The persistent aromas of this refreshing Mediterranean antipasto demand an equally persistent pairing. To accompany this recipe, we have selected two beers with geographically different origins but sharing the same basic ingredient, light body, freshness, low alcohol content and surprisingly persistent nose. While both are wheat beers, they differ substantially in the notes conferred by the yeasts used. The first is a 'Blanche' style Belgian beer with a citrus component, the second is a German 'Weizen', with ripe fruit components which, however, are almost completely countered by the addition of organically grown spelt and the use of special yeast, resulting in a fresh and easily drinkable beer with a light body, while retaining aromatic persistence.

La Bianca - German beer brewed by Weissbrau Muller. The brewery is named after its master brewer, who specialises in creating beers made with organically grown spelt. 'La Bianca' is a weissbier made, in addition to wheat and malted barley, with 30% spelt. Typically, German weissbiers have a nose with a strong ripe fruit component (banana). In this case, however, this element is substantially attenuated by the spelt and the particular yeast, which contribute in creating a beer that is drinkable and not cloying, making it the perfect accompaniment for a dish in which the Mediterranean origins predominate. In the glass, La Bianca has a creamy head typical of weissbiers and a slightly fruity nose. On the palate, the fruity components give way to the cereal aromas of the wheat, barley and spelt. The low alcohol content (4.8% by vol.) and light body contribute to the beer's drinkability, making it a perfect accompaniment for this dish and for the creamed pepper and tomato in particular.

Mater Blanche - A Belgian beer from the Flemish Roman Brasserie. This is an example of the purity of the Belgian 'Blanche' style - a wheat beer fermented with yeast that confers a mainly citrus based nose, with a light body, a freshness and an aftertaste that is just persistent enough to accompany the red pepper and tomato filling used in this antipasto. The beer is unfiltered and is bottle re-fermented. Alcohol content is 5% by volume, and the beer strikes a perfect balance between sweetness and bitterness. This beer also perfectly offsets the olive oil used to fry the aubergine. Serve cold at 5°C in its specific, low, wide rimmed glass. Due to the bottle re-fermentation, this beer may be stored at cellar temperature.





di Andrea Angeletti

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

Due alimenti che stimolano la fantasia

Al momento dell'acquisto i peperoni devono avere il picciolo ben attaccato, teso e turgido devono essere lucidi, sodi al tatto, con la pelle ben tesa e privi di ammaccature; in più ricordate: se sono ben maturi risulteranno dolciastri, se immaturi e verdi saranno piuttosto asprigni ma ugualmente apprezzati. Nel peperone, le sostanze più indigeste sono contenute nella buccia, quindi, per chi non lo tollera, è meglio arrostitire i peperoni sulla griglia ed eliminare totalmente la buccia o con l'aiuto di un pelapatate eliminarla e consumare la solo polpa cruda condita con olio e sale.

La melanzana è consumata solamente cotta ed ha la proprietà di assorbire molto bene i grassi alimentari, tra cui l'olio, consentendo la preparazione di piatti molto ricchi e saporiti. Ma la melanzana solo in tempi recenti ha conquistato un posto di primo piano nella nostra cucina, dove trova pieno trionfo abbinata al pomodoro, che ne mitiga il gusto leggermente amarognolo, ma anche a vari tipi di formaggio. (melanzane alla parmigiana).

Two ingredients that inspire the imagination

When choosing peppers, the stalk should be healthy and still firmly attached, while the peppers themselves must be glossy and firm, with no wrinkling or blemishes in the skin. Also, bear in mind that very ripe peppers are sweetish, while unripe green peppers are somewhat tart but just as useful in the kitchen. Most of the indigestible compounds in peppers are found in the skin, so for persons who find peppers hard to digest, preferably roast the pepper on the grille and remove the skin completely, or use a potato peeler to remove the skin and serve the raw flesh only, seasoned with oil and salt.

Aubergines may only be eaten cooked and are very absorbent, soaking up fat and oil very effectively and rendering the dish very flavoursome and rich. The aubergine has only recently earned a prominent role in Italian cuisine and is best used in conjunction with tomato, which attenuates its slightly bitterish taste, or certain cheeses (such as in aubergine *alla Parmigiana*).



Colata calda d'arancia all'olio extra vergine d'oliva alle clementine e salsa di melanzane

Ingredienti: 250 g cioccolato bianco; 150 g succo d'arancia; 100 g farina; 125 g zucchero; 8 uova intere; la buccia grattugiata di due arance; olio alle clementine; 500 g burro morbido; 12 g lievito chimico; 250 g melanzane; 500 g latte; 150 g zucchero; ½ stecca vaniglia.

Montare il burro con lo zucchero, la farina e il lievito chimico. Aggiungere delicatamente il succo d'arancia e le bucce grattugiate. Sciogliere a 40° il cioccolato bianco ed aggiungerlo lentamente all'impasto di burro. Procedere con l'inserimento nel composto delle uova una ad una. Imburrare degli stampini e riempirli per ¾ dell'impasto e porli in abbattitore per circa tre ore. Far bollire le melanzane (con la buccia) assieme al latte, allo zucchero e alla stecca di vaniglia per circa 8 minuti. Togliere la stecca di vaniglia e frullare il tutto. Cuocere i tortini a 180° per 7 minuti. Disporre sul piatto il tortino cotto che dovrà risultare cremoso al centro, accompagnato da una goccia di salsa di melanzane e irrorato dall'olio alle clementine.

Spaghetti all'astice e pan grattato ai peperoni

Dosi per 4 persone: due astici da 500 g; 320 g di tagliatelle; 1 cipolla bianca; 1 lt d'acqua; 50 g sedano; 50 g carota; 50 g cipolla; 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro; 1 rametto di timo; 150 g concassè di pomodoro; sale q.b.; olio extra vergine d'oliva; peperoncino q.b.

Pane al peperone: 200 g di polpa di peperone rosso; 300 g acqua; 1 kg di farina; 100 g lievito di birra; 10 g sale.

Orange fondant pudding with tangerine flavoured extra virgin olive oil and an aubergine sauce

Ingredients: 250 g white chocolate; 150 ml orange juice; 100 g flour; 125 g sugar; 8 whole eggs; grated zest of two oranges; tangerine flavoured extra virgin olive oil; 500 g softened butter; 12 g baking powder; 250 g aubergine; 500 g milk; 150 g sugar; ½ vanilla pod.

Beat the butter with the sugar, flour and baking powder. Gently add the orange juice and grated zest. Melt the white chocolate at 40°C and add slowly to the butter mixture. Add the eggs to the mixture one by one. Butter the moulds, fill ¾ full with the mixture and place in the chiller for approximately three hours. Boil the aubergine (with skin) together with the milk, sugar and vanilla for about 8 minutes. Remove the vanilla and blend. Bake the puddings at 180 °C for 7 minutes. Place the pudding, which should still have a runny centre, in the plate, accompany with a drop of aubergine sauce and drizzle with tangerine flavoured oil.

Spaghetti with lobster and crumbed red pepper bread

Ingredients (serves 4): two lobsters of 500 g each; 320 g tagliatelle; 1 white onion; 1 litre water; 50 g celery; 50 g carrots; 50 g onion; 1 tablespoon tomato concentrate; 1 sprig thyme; 150 g diced tomatoes; salt to taste; extra virgin olive oil; cayenne pepper to taste.

Red pepper bread: 200 g red pepper flesh; 300 g water;



Orione inox, Sirman

Preparare il pane ai peperoni spellandoli con un pelapatate e frullarli. Amalgamare tutti gli ingredienti per il pane e formare dei panetti di circa 250 g. Cuocere in forno a 170° per 25 minuti poi per altre 3 ore a 50° fino a completa essiccazione. Grattugiare il pane ai peperoni e tenere da parte. Scottare gli astici per 3 minuti in padella, sgusciarli. Far soffriggere le carcasse e gli odori con dell'olio d'oliva extravergine, bagnare con il cognac e lasciare evaporare. Aggiungere dell'acqua fino a coprire le carcasse. Mettere il concentrato. lasciar cuocere fino a farlo ridurre ad un quarto. Filtrare e schiacciare molto bene le carcasse. Tagliare la carne dell'astice a piccoli pezzi farla soffriggere con dell'olio extravergine d'oliva il peperoncino e la cipolla. Aggiungere il concassè il brodo d'astice, aggiungere alla padella 20 g di pane grattugiato ai peperoni. Cuocere in abbondante acqua salata gli spaghetti per circa 5 minuti. Scolarli e saltarli in padella assieme al sugo d'astice e peperoni terminando la cottura. Adagiare gli spaghetti sul piatto cosparso di pane grattugiato e servire.



1 Kg flour; 100 g brewer's yeast; 10 g salt.

Skin the peppers with a potato peeler and blend. Mix all the ingredients for the bread and make loaves of approximately 250 g each. Bake at 170°C for 25 minutes, then leave in the oven at 50°C for an additional 3 hours to dry the bread out completely. Crumb the pepper bread and keep aside for later. Pan fry the lobsters for 3 minutes then remove the shells. Sauté the shells and heads with the herbs and extra virgin olive oil. Add a little Cognac and evaporate off the liquid. Cover the shells and heads with water. Add the tomato concentrate and cook until reduced to one quarter of the original volume. Sieve off and retain the resulting liquor, pressing the shells well to extract the flavour. Cut the lobster flesh into small pieces, then sauté with extra virgin olive oil, cayenne pepper and the onion. Add the diced tomatoes and lobster liquor, then add 20 g of the crumbed pepper bread to the pan. Cook the spaghetti in plenty of salted water for approximately 5 minutes. Drain the spaghetti, toss in the pan together with

the lobster and pepper sauce then continue cooking until the pasta is ready. Arrange the spaghetti on a plate dusted with breadcrumbs and serve.

Involtini di peperoni dolci gialli e rossi con formaggio fresco di capra delle crete senesi all'erba cipollina e zucchini

Ingredienti per 4 persone: 4 peperoni gialli e rossi; 300 g di formaggio fresco di capra; 1 mazzetto di timo a limone e un mazzetto di erba cipollina; 1 spicchio d'aglio; 4 zucchini novelli, sale, pepe bianco e olio extra vergine d.o.p. Terre di Siena.

Pulite i peperoni, togliete le due estremità, aprite con un coltello e tagliate in 4 pezzi uguali, sbollentate in acqua per 5 minuti circa, passateli in acqua con ghiaccio e pelateli, condite con l'olio extra vergine di oliva, il sale, il timo a limone e l'aglio a fette senza l'anima e lasciateli per qualche ora in questo infuso. Amalgamate la pasta ben asciutta del formaggio caprino con l'erba cipollina tritata finemente e condite con olio extra vergine, sale e pepe bianco. Per la preparazione degli involtini, sgocciolate i peperoni dall'infuso e asciugateli, inserite la pasta del caprino formando dei cilindri ben compatti che lascerete in frigorifero, nel frattempo tagliate con l'aiuto di un mandolino gli zucchini a strisce sottili e cuocete a vapore un minuto circa, condite con sale e olio.

Montaggio del piatto:

Guarnite e condite con olio e l'erba cipollina i cilindri di peperoni in ogni piatto, disponete due gialli e due rossi attorno, inserite le strisce di zucchini e fili di erba cipollina e servite.



Rolls of sweet red and yellow peppers and fresh Crete Senesi goat's cheese flavoured with chives, served with courgettes

Ingredients (serves 4): 4 red and yellow peppers, 300 g fresh soft goat's cheese, 1 sprig lemon thyme and 1 sprig chives, clove garlic, 4 young courgettes, salt, white pepper and DPO Terre di Siena extra virgin olive oil.

Clean the peppers, cut off both ends, slit open with a knife and cut into four equally sized pieces. Blanch in boiling water for about five minutes, plunge into iced water then peel. Season with the extra virgin olive oil, salt, lemon thyme and sliced garlic (with green core removed) and leave to marinate in the mixture for a few hours. Drain the soft goat's cheese thoroughly, mix with the finely chopped chives and season with extra virgin olive oil, salt and white pepper. To make the rolls, drain the peppers and pat dry, form tight rolls stuffed with the cheese mixture and place in the refrigerator to chill. In the meantime, cut the courgettes into thin strips with a mandolin slicer, steam for about a minute and season with salt and oil.

Assembly: place one roll in each plate, garnish and season with oil and chives, arrange two strips of red pepper and two strips of yellow pepper around the roll, insert courgette strips and a few strands of chive in the roll and serve.



di Gaetano Trovato
Chef ristorante Arnolfo

Arnolfo Ristorante
Via XX Settembre, 50-52
Colle di Val d'Elsa
Siena - Italy
Tel.: +39 0577 920549
Fax: +39 0577 920549
mail: arnolfo@arnolfo.com
www.arnolfo.com





chef
Hamiza Abdessadeq

Le melanzane secondo la cucina marocchina... a Venezia!

Lo chef Hamiza Abdessadeq, per gli amici Paolo, è originario del Marocco ed esattamente di Marrakech. Vive in Italia da più di venticinque anni, è sposato con un'italiana ed ha una figlia. Lavora nel nostro ristorante da circa 15 anni, è arrivato come aiuto chef ed ora è il nostro primo chef. La sua specialità sono i piatti di carne ma anche quelli di pesce riescono a soddisfare i palati più esigenti, succede spesso infatti che dobbiamo presentarlo agli ospiti, che lo accolgono con un grande applauso. Ogni tanto ha la possibilità di cucinare i piatti del suo Paese: si rimane sempre estasiati e con la curiosità di cosa si potrà gustare la prossima volta.
(Ristorante All'Angelo)

Aubergines the Moroccan way... in Venice!

Chef Hamiza Abdessadeq – known as Paolo to his friends – is originally from Marrakech, Morocco. He has been living in Italy for twenty-five years, is married to an Italian and has a daughter. He has been working at our restaurant for about 15 years. He started out as an assistant and is now our head chef. His speciality is meat dishes, but his seafood dishes also satisfy even the most discerning palates – in fact, our guests often ask to meet him, and when he comes out, he is greeted with enthusiastic applause. Every now and again, he gets the chance to cook something from his home country. It is always a great treat, leaving us wondering what delights we'll be tasting next time.

Ristorante All'Angelo
info@ristoranteallangelo.it
www.booking-venice.it
www.allangelo.it

Tel. booking ristorante
0039 041 2743672 – 3
Centralino
0039 041 5209299
Fax 0039 041 5231943



Melanzane Imam

Ingredienti per 6 persone: 6 melanzane; 6 cipolle rosse; pomodorini ciliegia maturi; 8 spicchi di aglio; 2 cucchiaini di zucchero; 1 bicchiere di olio di oliva extra vergine; 1 mazzetto di prezzemolo; uvetta sultanina; semi di coriandolo q.b.; sale qb.; 2 cucchiaini di paprika dolce; ½ bicchiere di aceto. **Per la base:** salsa di pomodoro; basilico; sale e pepe qb; un pizzico di zucchero; pinoli; olio di oliva q.b.

Far bollire per 3 minuti le melanzane intere in acqua e aceto. Farle asciugare. Tagliarle a metà e svuotarle della polpa e metterla da parte. Ammollare l'uvetta sultanina in acqua calda. Tagliare la polpa delle melanzane, le cipolle ed i pomodorini a pezzetti. Tritare il prezzemolo. Su un tegame versare ½ bicchiere di olio di oliva aggiungere le melanzane, la cipolla e i pomodori a pezzetti gli spicchi di aglio interi, l'uvetta sultanina, salare e aggiungere i 2 cucchiaini di zucchero - far appassire il tutto. Togliere l'aglio. Riempire le mezze melanzane svuotate con il composto preparato. Disporle su un tegame con il restante olio di oliva spolverare con paprika dolce e semi di coriandolo.

Cuocere le melanzane per 10 minuti. Passarle poi in forno a gratinare per altri 15 minuti.

Preparazione della salsa per la base: cuocere la salsa di pomodoro con basilico sale, pepe, un pizzico di zucchero, l'olio di oliva q.b. farla addensare bene. Aggiungere i pinoli.

Presentazione: Preparare piatti individuali.

Su ogni piatto disporre una base con la salsa di pomodoro, adagiare sopra 2 mezze melanzane gratinate. Servire caldo.

Imam Aubergines

Ingredients (serves 6): 6 aubergines; 6 red onions; ripe cherry tomatoes; 8 cloves garlic; 2 teaspoons sugar; 1 glass extra virgin olive oil; 1 sprig parsley; sultanas; coriander seeds to taste; salt to taste; 2 teaspoons mild paprika; ½ glass vinegar.

For the base: tomato puree; basil; salt and pepper to taste; a pinch of sugar; pine seeds; olive oil as required.

Blanche the whole aubergines in boiling water and vinegar for 3 minutes. Dry. Halve, scoop out the flesh and set it aside for later. Soften the sultanas in hot water. Cut the aubergine flesh, onions and tomatoes into small chunks. Chop the parsley finely. Pour ½ glass of olive oil into a frying pan, add the aubergine, onion and tomato pieces, the whole garlic cloves and the sultanas. Season with salt, add the two teaspoons of sugar, then sweat. Remove the garlic. Fill the empty aubergine halves with the mixture. Arrange in a frying pan with the remaining olive oil, sprinkling with mild paprika and coriander seeds. Cook the aubergines for 10 minutes, then gratinate in the oven for another 15 minutes.

Preparing the sauce base:

Cook the tomato puree with basil, salt, pepper, a pinch of sugar and the olive oil (to taste) to a good, thick consistency. Add the pine seeds.

Presentation:

Prepare plates individually. Pour a puddle of tomato sauce in each plate and arrange 2 gratinated aubergine halves on top. Serve hot.



Tagliaverdure Ortolina,
Sirman

2° puntata

I costi dei consorzi Raee: costo di iscrizione, costi fissi di gestione e costi di smaltimento

Quando mi proposero, in qualità di presidente in carica del Gruppo costruttori Affettatrici Tritacarne ed Affini, di prendere la presidenza dell'allora nascente Consorzio Ecoatsa, l'unico argomento forse su cui mi sentivo sufficientemente preparato, era quello della gestione economico-finanziaria. Si trattò tuttavia di cambiare ottica, dalla logica del profitto alla logica mutualistica, dalla logica del prezzo e del margine a quella del contributo. La regola poi è sempre la stessa: dare il massimo del servizio al minor costo possibile. Riguardo agli oneri delle aziende, il primo contributo che viene loro richiesto è la quota associativa iniziale, che si apporta una sola volta al momento dell'adesione. La giustificazione logica di un tale apporto, risiede nella necessità di costituire un capitale consortile, che garantisca i creditori del consorzio. La cosa che balza più all'occhio è il diritto, che alle volte si riservano i soci fondatori, di versare una quota minore rispetto ai soci ordinari. In realtà, questo che sembra un privilegio medievale, ha un fondamento logico, se si considera che, i primi soci sono quelli che poi devono coprire i disavanzi di gestione dei primi anni di attività, che, spesso, comprendendo tutte le spese di avvio, sono particolarmente negativi. I soci che entrano successivamente, avendo trovato la struttura funzionante, avendone potuto far parte dopo che siano state affrontate le scelte iniziali di lungo periodo ed avendole viste funzionare e scelto di condividerle dopo averle confrontate con altre e trovate vantaggiose, (le scelte iniziali, soprattutto su materie nuove, talvolta potrebbero avere conseguenze negative difficilmente rimediabili), accettano di pagare una quota di ingresso maggiore. Anche questi però, saranno agevolati rispetto a quelli che, entrando qualche anno ancora dopo di loro, dovranno pagare una quota ancor maggiore. È ovvio che, non si può avere la botte piena e la moglie ubriaca, per cui, in una logica come questa, i soci fondatori hanno l'obbligo morale di lasciare intatto il capitale coprendo di anno in anno le eventuali perdite d'esercizio, anziché utilizzare il capitale. Il *modus operandi* potrà essere invertito, in comune accordo fra i soci, una volta che il capitale sociale nel frattempo accresciuto dall'ingresso di nuovi soci, sarà ritenuto eccedente per fare la sua funzione di garante degli impegni assunti e comunque dopo che saranno stati effettuati la maggior parte degli investimenti iniziali. Allora, parte del capitale potrà essere utilizzata a copertura delle perdite e contemporaneamente, venendo a stabilizzarsi rischi ed oneri, si arriverà ad assestare il valore dell'apporto iniziale per i nuovi associati ad una cifra stabile nel tempo. La seconda fonte di esborso finanziario da parte degli associati è, come si è detto, la quota annua di funzionamento, necessaria per coprire i costi fissi che si manifestano indipendentemente dalla tanta o poca attività svolta, nella completa mancanza di ricavi. Tali quote vanno conteggiate fra i ricavi e ne costituiscono anche la totalità, per un consorzio che non eserciti attività di vendita, salvo contributi o sponsorizzazioni varie da associazioni ed enti (sempre più rari). La copertura dei costi di struttura può essere chiesta preventivamente agli associati, all'inizio dell'anno in fase di bilancio preventivo, ovvero alla fine sul consuntivo, o ancora mediante una qualunque formula di acconto/saldo, o rateizzazione per frazioni d'anno. La determinazione della quota richiesta è comunque semplice, ed è matematica: si prendono tutti i costi di struttura e li si dividono per il numero degli associati, semplicemente un tanto a testa, ovvero secondo uno dei più svariati metodi più o meno proporzionali o per scaglioni. I costi variabili dell'attività caratteristica, nel nostro caso i costi di smaltimento, comportano una terza ed ultima fonte di impegno economico per gli associati. Le logiche di riparto di questi costi vanno da un estremo in cui ogni azienda paga il servizio erogato, quindi ognuno paga il proprio nelle varie forme a preventivo o a consuntivo, fino all'estremo opposto in cui tale quota viene compresa nella quota annuale mediante un

riparto forfettario. La prima è una scelta scontata per i consorzi che operano per trasparenza (come definiti nel precedente numero di *Zafferano*), mentre la seconda è tipica dei consorzi tradizionali che si interpongono pienamente fra lo smaltitore e l'azienda assumendone tutti gli obblighi, e che per questo chiedono, una quota determinata in base all'immesso sul mercato. La scelta fra queste due impostazioni cambia notevolmente la contribuzione in capo alle aziende. Il tema dello smaltimento, porta con sé un altro grosso rischio per le aziende che sono associate a quei consorzi che non fatturano sull'effettiva quantità smaltita, ma sull'immesso nel mercato. Il ritirato infatti, ha un rapporto con l'immesso che non raggiunge mai il rapporto uno ad uno. Se questo per il rifiuto storico pone problemi facilmente risolvibili, in quanto a consuntivo si sa quanto è stato speso per lo smaltimento nell'anno, e tale quota si può ripartire in base alle quote di mercato relative secondo un fattore *k* evitando di generare un surplus di gestione e quindi contenendo il contributo richiesto alle aziende, (il metodo è democratico, e logico dal punto di vista mutualistico, ma i costi toccano a tutti indipendentemente a chi dovrebbero effettivamente spettare), per il nuovo, questo meccanismo è impossibile, in quanto prima o poi il rifiuto nascerà sicuramente e la raccolta si dovrà attestare necessariamente quindi sul rapporto uno ad uno. Questo fa sì che i consorzi che adottano il sistema contributivo sull'immesso nel mercato avranno un sistema contributivo, per anni, nettamente più pesante di quelli che adottano il sistema contributivo sull'effettivo smaltimento, al punto che in pochi anni costituiranno un fondo di riserva tale da assomigliare più ad una banca che ad un consorzio, soprattutto in ragione del fatto che il prodotto professionale ha un ciclo di vita molto lungo e quindi la raccolta dei fondi avviene con anticipo di diversi anni rispetto all'utilizzo. A ragione dei consorzi tradizionali si potrebbe argomentare che, all'occorrenza questi fondi non mancheranno (se qualcuno non ha conosciuto la problematica dell'Inps potrebbe anche crederci), a differenza dei consorzi che agiscono per trasparenza, i quali potrebbero ragionevolmente avere problemi di raccolta. Ma non è questo il caso della normativa sui rifiuti elettrici, che prevede, per il nuovo, che la copertura finanziaria non venga riposta sui bilanci delle aziende o dei consorzi, ma sulle fidejussioni assicurative o bancarie.



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

(seconda di 4 parti)



di Efreim Tassinato

Al focolare del Wigwam melanzane affumicate



Su ordinazione si possono
degustare al/ On booking,
these can be tasted at::

Wigwam
Circolo di Campagna
"Arzerello"
Via Porto, 8 - 35028
PIOVE DI SACCO (Pd)
Tel. 049 9703015
Cell. 333 3938555
arzerello@wigwam.it

Come la storia ci insegna, innovazioni e scoperte ci giungono per la necessità di fronteggiare un'emergenza oppure per il puro gusto di inventare cose nuove. Magari, perché un bel giorno ci si è trovati tra le mani, insieme, materia prima ed un pizzico di ispirazione. Certo, immaginazione, inventiva e fantasia sono proprio gli ingredienti principali che scaturiscono dall'intelligenza ma a volte, è semplicemente proprio il caso. Questa è la storia di tante ricette che da un bel giorno hanno iniziato a deliziare i palati e, magari, anche ad apparire tradotte in parole scritte così da essere replicate, tal quali o con infinite varianti. Lo è anche della mia versione delle melanzane affumicate, frutto di una eccezionalmente abbondante produzione dell'orto dietro casa e, del fatto che avevo a disposizione una bracerata di legna di quercia e castagno che era un peccato lasciare andare in cenere senza un utile impiego.

Lo stabile che ospita il mio Wigwam Circolo di Campagna "Arzerello", in quel di Piove di Sacco (tra Padova e Chioggia) è un antico rusti-



co della metà del milleseicento. Quando la mia famiglia lo rilevò nel 1976, già con l'intenzione di strutturarne a luogo di convivio, insieme al recupero dei tratti originari molto compromessi da interventi poco architettonicamente coerenti, cercò di mediarne la riorganizzazione di spazi e strutture con finalizzazione ricettiva. Fu così che ricostruimmo il focolare là dov'era stato tolto, un poco più ampio rispetto all'originale, ma con la stessa conformazione che ricordavo nelle case dei miei nonni contadini, con la nappa sporgente, sorretta da travi a sbalzo che si univano ad incastro ai due angoli. Sopra la mensola che questi formavano, riposti i boccali in coccio per l'acqua e il vino e la serie di misure in alluminio per il latte, insieme ad altri orpelli messi lì, un po' per utilità e comodità di averceli a portata di mano ed un po' per arredo. I focolari delle case rurali, servivano un poco per riscaldarsi, mentre rappresentavano il necessario complemento per la cottura dei cibi, e qui ci sarebbe da scrivere un libro sulla "cucina del focolare"! Solitamente avevano un piano rialzato, in lingua locale veneta detto "rola" dove, sul fondo a ridosso del muro, solitamente sbordante all'esterno dell'edificio e sulla verticale della canna fumaria, ardeva la legna. All'interno di quasi tutti i focolari pendeva una catena alla quale si appendeva la "caliera", una pentolona solitamente in rame e con coperchio per evitare si riempisse di "falive" (fave) che si incanalavano su su per il camino e poi, una volta esaurito il loro fulgore, ricadevano spente verso il basso. In questa c'era sempre acqua calda per i vari usi ed anche ci si faceva la polenta. I focolari più attrezzati, sul ripiano avevano delle infossature, che rappresentavano l'archetipo dei moderni fornelli: ci si tirava dentro un po' di brace o ci si met-



Frullatore ad immersione
Ciclone, Sirman

By the Wigwam fireside, smoked aubergines

As history teaches, innovation and discovery arrive when an emergency has to be faced, or just for the sake of inventing something new. Maybe because one day somebody finds some type of raw material in his hands just when he is feeling a bit inspired. Of course, imagination, inventiveness and creativity are precisely the main ingredients which are usually triggered off by intelligence, but sometimes it is just by chance. This is the case of many recipes which one fine day started to tempt palates and, perhaps, also to appear in the written word so that they could be repeated, exactly the same or with infinite variations. And that is the case of my version of smoked aubergines, the result of an exceptionally abundant crop from the vegetable garden behind my house, and the fact that I had the burning embers of oak and chestnut wood and it seemed a pity to just let them go to ashes without using them in some way.

The building which houses my Wigwam Circolo di Campagna "Arzerello", in Piove di Sacco (between Padua and Chioggia), is an ancient farmhouse built in the middle of the sixteen hundreds. When my family bought it in 1976, with the intention of restructuring it to use for banquets and feasts, and of restoring many of the original features which had been compromised by repairs in completely different architectonic styles, I tried to reorganise the layout and structures to make it more suitable as a restaurant. That was how the fireplace, which had been removed, got replaced, slightly larger than the original, but with the same shape. It reminded me of my grandparents' farmhouse, with a jutting out chimney supported by cantilevered beams that met with a joint at the two corners. On the mantle piece which these formed, I have placed earthenware mugs for water and wine and a series of measuring jugs for milk, together with other ornaments put there partly because they are useful objects to keep at hand, and partly for decoration. The fireplaces of country houses were also used for heating, but they were a necessity for cooking food, and a whole book could be written on "cooking over the kitchen fire"! They usually had a raised shelf, known as a "rola" in the local dialect of the Veneto region, where, at the bottom, usually against the wall bordering on the outer side of the building and vertically below the chimney, the wood burned. Inside almost all fireplaces there hung a chain, onto which the "caliera" was hooked, a large pot, usually in copper, with a lid to prevent the sparks from falling into it; they would fly up the chimney, and once their force decreased, fall down again. In those days there was always hot water for the various uses, also for making polenta (maize porridge). The best equipped fireplaces had cavities in the shelf, which was the archetype of the modern kitchen hob: the custom was to pull some of the embers into the cavity, or to burn dry branches and twigs in it, and place the saucepan or the earthenware bowl on top, to simmer or stew a main course. Additional fireplace equipment included spits and grills of various sizes and styles, for roasting meats and vegetables, and for toasting polenta or softening up stale bread or cheese rinds left over from grating. My own fireplace has a very large grill, big enough to cook food for even quite large groups of people. I usually cook the meat of yard animals: fowl such as chicken, guinea hen, duck, turkey, but also rabbit and lamb, pork, beef and horsemeat. And grilled vegetables like courgettes, sweet peppers, onions, tomatoes and aubergines also come out very well.

tevano a bruciare rametti secchi di fascina e sopra ci si appoggiava la pentola o il coccio in cui sobollire e stufare una qualche pietanza. Complementi dei focolari, spiedi e griglie di svariate misure e fattezze, su cui rosolare carni e verdure o mettere ad abbrustolire polenta o ad ammorbidire o biscottare pane raffermo o croste di formaggio residuo di grattugia. Questo mio focolare è dotato di una griglia molto grande, proporzionata a supportare la cottura di cibi per gruppi anche numerosi di persone. In genere sono carni della bassa corte: pollame come pollastri, faraone, anatre, tacchine ma anche di coniglio e agnello, maiale, manzo e cavallo. Poi, le grigliate di verdure come zucchine, peperoni, cipolle, pomodori e melanzane vengono molto bene. Ed è qui che nasce questa specie di scoperta (almeno per me) della melanzana affumicata. La concomitanza fu appunto, al termine di una importante cottura la disponibilità ancora abbondante di braci e di una cassa di melanzane che sarebbe stato un peccato non utilizzare. Normalmente, melanzane e zucchine, prima si affettano per lungo e poi si mettono a grigliare. Questa volta, invece non avendo molto tempo presi le melanzane, che erano di piccola e media dimensione e della varietà lunga e a buccia nera, e le misi intere sulla griglia bassa, ovvero a 5 cm dalle braci quando, solitamente, le carni vanno cotte a griglia alta, cioè a 15 cm, per ottenere una cottura più lenta e penetrante ed eviti la bruciatura della superficie, lasciando magari crudo l'interno. Ogni tanto, ripassavo di lì e le giravo e siccome, immediatamente all'esterno della casa, vegetano un cespugliose di rosmarino ed una siepe di alloro, che devono essere continuamente contenuti per evitare che divengano troppo invasivi, mi venne in mente di prelevarne qualche ramoscello da mettere sopra la brace per ottenere un fumetto intenso e profumato. Ho rinnovato più volte anche l'apporto di braci e quindi rosmarino e alloro freschi e dopo una quarantina di minuti le melanzane si presentavano con una buccia tutta abbrustolita e rilevata che è stato facile togliere. In acqua corrente gli ho dato una sciacquata, ed accertata la loro completa cottura le ho preparate in due modi:



And this is how the discovery (at least, it was new to me) of smoked aubergines came about. The simultaneous combination, after cooking an important meal, of the abundant still hot embers and a case of aubergines, which it would have been a pity to waste.

Normally, aubergines and courgettes are first sliced lengthwise and then grilled. But this time there was not much time to spare, so I took the aubergines, which were of the long, black-skinned type, of small and medium size, and I put them whole on the lower grill, about 5 cm from the embers, although they are usually placed on the higher grill, about 15 cm above, for slower, more penetrating, cooking, without burning the surface, leaving them a bit raw inside perhaps. Every now and then I went back to the fireplace and turned them over. And since there is a flourishing rosemary bush and a laurel hedge outside the house, which have to be continually cut back otherwise they will take over the entire garden, I thought of picking a few sprigs and putting them on top of the embers to give the smoke an intense perfume. I added wood several times to keep up the hot embers, and put fresh rosemary and laurel on a few times, too, and after about 40 minutes the aubergines had a thoroughly toasted skin which turned out to be easy to remove. I gave them a quick rinse under running water, and saw that they were completely cooked through, then I prepared them in two ways:



Fette di melanzana affumicata all'olio e mentuccia

Tagliare a fette per la lunghezza le melanzane, precedentemente cotte per grigliatura ed affumicatura. Riporle su un piatto da portata, condirle con sale, un po' di origano olio extravergine di oliva e foglioline di mentuccia fresca.

Crema di melanzane affumicate

Ingredienti: aglio; origano fresco; peperoncino; latte di soya; sale; pepe; mentuccia; olio extravergine di oliva; formaggio di fossa.

In una casseruola fare rosolare l'aglio schiacciato con l'olio, il peperoncino e l'origano fresco, mettere le melanzane tagliate a dadini e fatte insaporire aggiungendo poco alla volta il sale.

Usare il frullatore ad immersione aggiungendo a poco a poco il latte di soya fino a raggiungere la consistenza di una crema. Dividere la crema in ciotole da forno guarnendola con scagliette di formaggio di fossa e mettere a gratinare per 5-6 minuti, il tempo che il formaggio si scioglia. Prima di servire spolverizzare leggermente la superficie aggiungendo un goccio di olio a crudo.



Sliced smoked aubergine with oil and field balm

Cut the previously grilled and smoked aubergines lengthwise. Place them on a serving dish, flavour with salt, a little marjoram, extra virgin olive oil and some small new leaves of fresh field balm.

Cream of smoked aubergines

Ingredients: garlic; fresh marjoram; paprika; soy milk; salt; pepper; field balm; extra virgin olive oil; fossa (pit-matured) cheese.

Brown the crushed garlic in a pan with the oil, the paprika and the fresh marjoram. Add the diced aubergines and allow them to absorb the flavour, adding salt a little at a time. Blend with an immersion blender, adding the soy milk little by little, until the mixture has a creamy consistency. Divide the cream into portions, placing it in small ovenproof bowls, garnish with flakes of fossa cheese, and leave in the oven for the cheese to melt for 5-6 minutes. Before serving, sprinkle the surface lightly, adding a drip of raw oil.