



I consigli dello chef

The chef's advice

di Paolo Antinori
Chef Hotel
Fortino Napoleoneico
www.hotelfortino.it

Crema di melanzane affumicate con cappellette marinate all'origano in fiore

Ingredienti per 4 persone:

g 400 melanzane intere; g 600 brodo vegetale; g 100 patata bollita e pelata; g 200 polpa di cappellette; g 40 olio extravergine; g 6 origano fresco; g 10 parmigiano grattugiato; n. 1 sacchetto per affumicare.

Mettere le melanzane nel sacchetto e cuocere in forno a 220° per 20 minuti dopo averlo ben chiuso. Tagliare le cappellette a fettine sottili poi stenderle in un vassoio, condirle con sale, origano tritato, una parte di olio e lasciarle marinare per 1 ora. Togliere la pelle nera dalle melanzane ancora calde. Mettere la polpa in una casseruola con il brodo, la patata frantumata, il parmigiano e far bollire appena. Frullare il tutto con il frullatore ad immersione unire l'olio e aggiustare di sapore. Posizionare la crema nel piatto e mettere sopra le cappellette. Decorare con i fiori di origano e olio a crudo.



Cream of smoked aubergines with marinated scallops marinated with flowering oregano

Ingredients (serves 4): 400 g whole aubergines; 600 ml vegetable stock; 100 g boiled and peeled potato; 200 g scallop flesh; 40 g extra virgin olive oil; 6 g fresh oregano; 10 g grated Parmesan; 1 smoking bag.

Seal the aubergines in the bag and cook in the oven at 220°C for 20 minutes. Slice the scallops thinly and arrange in a tray. Season with salt, finely chopped oregano and some of the oil, then leave to marinate for 1 hour. Remove the skin from the aubergines while still hot. Place the aubergine flesh in a saucepan together with the stock, broken up potato and Parmesan, and bring to a simmer. Blend with a hand mixer, add the oil and season to taste. Pour a puddle of the cream in the plate and arrange the scallops on top. Garnish with oregano flowers and raw oil.



Grattugia
GF HP 1,5,5, Sirman



di Giuseppe Daddio
executive Chef
del Dvine Restaurant

Da rifiuto a capolavoro del gusto

Il cibo va rispettato e non si butta. Lo dice a chiare lettere Giuseppe Daddio titolare, insieme ad Aniello di Caprio, della scuola di cucina professionale *Dolce & Salato* che ne ha fatto un vero e proprio insegnamento confermato nella pratica di cucina quotidiana. In un'epoca e in una terra di emergenza rifiuti, lo chef maddalonese invita a non gettare alimenti solo perché imperfetti o con parti marcite e, a riprova, svolge un'operazione di 'alto riciclo gastronomico' utilizzando le parti meno nobili del cibo per creare dei piatti che reinventano la tradizione. Un esempio? Una gustosa portata con melanzane e peperoni cucinata con dei vegetali che per alcuni erano solo da buttare e che Daddio, con estro e grande arte culinaria ha saputo trasformare in un vero e proprio capolavoro del gusto. Vediamo come...

From waste to a masterpiece of taste

Food should be respected and not thrown away. Giuseppe Daddio, the owner of the professional cooking school *Dolce & Salato*, with Aniello di Caprio, spells it out clearly, who taught this by asserting it in everyday cooking. In a time and a land of waste emergency, the Maddalonese chef asks you not to throw away foodstuffs only because they are imperfect or have rotten parts. As evidence of this, he performs an operation of 'high gastronomic recycling' using the less noble parts of food to create dishes that reinvent the tradition. An example? A delicious course of aubergines and peppers cooked with vegetables that some believed should only have been thrown away and which Daddio, with his inspiration and great culinary art, knew how to turn into a real masterpiece of taste. Let's see how...

Lasagnetta di pasta con melanzane e peperoni, insalatina di puntarelle acciughe e foglie di catalogna

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta all'uovo: impasto all'uovo comune

Ingredienti: farina "00" g 750; farina di semola g.d. g 250; uova fresche intere n. 8; tuorli freschi n. 2; sale fino q.b.

Miscelare le due farine con il sale, unire le uova intere sbattute. Lavorare l'impasto fino ad ottenere una massa liscia ed omogenea. Tirare le sfoglie sottili e ricavare delle lasagnette della misura 5x5.

Per le melanzane: melanzane lunghe calibrate n. 2; sale grosso g 500; timo fresco q.b.

Lavare le melanzane, asciugarle e posizzarle in una teglia da forno con del sale grosso e timo fresco. Coprire il tutto con un foglio di carta da forno inumidito. Cuocere a 180°C. per circa 30 minuti. Dividere a metà le melanzane in senso dell'altezza, svuotare la polpa con uno scavino avendo cura di non rovinare il cilindro di melanzane il quale ci servirà come contenitore per le lasagnette. Tenere da parte.

Lasagnetta with pasta, aubergines and peppers served with a salad of asparagus chicory shoots, anchovies and asparagus chicory leaves

Ingredients (serves 4): For the egg pasta: (standard egg pasta dough) **Ingredients:** 750 g type 00 flour; 250 g durum wheat flour; 8 fresh whole eggs and 2 fresh egg yolks; fine salt to taste.

Mix the two types of flour with the salt, then add the beaten whole eggs. Knead to obtain a smooth, uniform dough. Roll into thin sheets and cut into miniature lasagne squares measuring 5x5 cm.

For the aubergines: 2 long aubergines of equal size; 500 g coarse salt; fresh thyme to taste.

Wash and dry the aubergines and place on an oven dish together with coarse salt and fresh thyme. Cover with a sheet of dampened oven paper. Bake for approximately 30 minutes at 180°C. Cut the aubergines in half lengthwise and scoop out the flesh, taking care not to damage the

Per la crema di melanzane: polpa di melanzane ricavata dalle melanzane cotte al sale g 500; aglio fresco da taglio g 20; olio extra vergine d'oliva q.b.; sale e pepe q.b.; basilico fresco g 3; ricotta di pecora g 50.

Tagliare in piccoli pezzi la polpa di melanzane, rosolare in una padella l'aglio da taglio a piccoli pezzi con l'olio, unire la polpa tagliata, regolare il gusto di sale e pepe. Mixare il tutto unendo la ricotta di pecora, l'olio extra vergine ed il basilico fresco. Tenere in caldo la crema.

Per i peperoni arrostiti: peperoni rossi media grandezza n. 2; Sale e pepe q.b.; olio extra vergine d'oliva q.b.; origano fresco 1 g; Parmigiano grattugiato g 50.

Arrostire i peperoni rossi su una carbonella fino a quando la pelle risulti bruciacciata. Chiudere i peperoni ancora caldi in un sacchetto per alimenti, lasciarli condensare fino a raffreddamento. Eliminare la pelle, i semi ed i filamenti dai peperoni. Marinare le falde di peperoni con sale, pepe, olio origano fresco. Cospargere di Parmigiano grattugiato.

Per la salsa di verdure primaverili: melanzane a cubetti g 50; carote a losanga g 30; fave fresche pelate g 20; cipollotto fresco g 15; funghi champignon g 20; asparagi freschi g 10; roselline di cavolfiore g 10; olio extra vergine di oliva q.b.; sale e pepe q.b.; brodo vegetale q.b.

Lavare e mondare le verdure. Tagliare i vegetali secondo i tagli armoniosi e preferiti. Rosolare in una padella il cipollotto con dell'olio extra vergine di oliva, unire le verdure precedentemente scottate in maniera separata. Cuocere per qualche minuto aggiungendo del brodo vegetale. Regolare il gusto di sale e pepe. Cuocere le lasagnette in acqua salata, scolarle e mantecarle con la salsa di verdure primaverili.

Per l'assemblaggio del piatto: cilindri di melanzane cotte e svuotate n. 4 metà; falde di peperoni arrostiti e marinati n. 4; mozzarella di bufala fresca g 100; Filangeè di pomodoro fresco g 50; bucce di melanzane cristallizzate q.b.; insalatina di puntarelle all'acciuga g 100.

Assemblare il piatto nel seguente modo: riempire di lasagnette, mantecate i cilindri di melanzane, cospargere di parmigiano grattugiato, filangeè di pomodoro e mozzarella di bufala fresca. Per i peperoni, posizionare le lasagnette sulle falde di peperoni, arrotolare la falda e realizzare un involtino, gratinare sia il cilindro di melanzane che l'involentino di peperoni. Con l'aiuto di un anello inox, assemblare una lasagnetta alle verdure primaverili in maniera molto naturale. Servire il piatto con l'involentino di peperoni e la melanzana ripiena gratinata. Per alleggerire il tutto, abbiniamo al piatto una insalatina di puntarelle con foglie di catalogna condite con olio, acciughe e limone. Consigliamo di abbinare a questo piatto una Falangina Vendemmia Tardiva Telaro.

skins as these will be used later as containers to serve the lasagnetta. Put the hollowed out skins aside.

For the creamed aubergines: 500 g aubergine flesh (roasted previously with salt); 20 g fresh young garlic; extra virgin olive oil as required; salt and pepper to taste; 3 g fresh basil; 50 g sheep's milk ricotta.

Cut the aubergine flesh into small pieces. Sauté the finely chopped young garlic in a frying pan with oil, add the chopped aubergine flesh and season with salt and pepper. Blend, adding the sheep's milk ricotta, extra virgin olive oil and fresh basil. Keep warm.

(roast peppers) 2 medium sized red peppers; salt and pepper to taste; extra virgin olive oil as required; 1 g fresh oregano; 50 g grated parmesan.

Roast the red peppers on a flame grille until the skin is charred. Seal the hot peppers in a plastic freezer bag to trap the moisture and set aside to cool. Remove the skin, seeds and filaments from the peppers. Marinate the slices of pepper with salt, pepper, oil and fresh oregano. Dust with grated parmesan.

For the spring vegetable sauce: 50 g diced aubergine; 30 g carrots, cross-cut into ovals; 20 g fresh shelled broad beans; 15 g fresh spring onion; 20 g button mushrooms; 10 g fresh asparagus; 10 g cauliflower florets; extra virgin olive oil as required; salt and pepper to taste; vegetable stock as required.

Rinse and clean the vegetables. Cut the vegetables neatly as preferred. In a frying pan, sauté the spring onion with extra virgin olive oil, then add the vegetables, blanched separately beforehand. Cook for a few minutes, adding the vegetable stock. Season with salt and pepper. Cook the miniature lasagne sheets in salted water, drain and toss in the spring vegetable sauce.

(assembly) 4 hollowed out cooked aubergine skin halves; 4 strips of roasted, marinated pepper;

100 g fresh buffalo mozzarella; 50 fresh tomato, cut into strips; crystallised aubergine skins as required; 100 g asparagus chicory shoot salad with anchovies

Assemble as follows: fill the hollowed aubergine skins with the miniature lasagne, tossed in the sauce. Top with grated parmesan, strips of tomato and fresh buffalo mozzarella. For the peppers, arrange the lasagnette on the pepper strips, roll the strip up and gratinate both the stuffed aubergine half and pepper roll. Using a stainless steel ring, loosely assemble a small lasagne with spring vegetables to create a natural looking effect. Serve together with the pepper roll and gratinated stuffed aubergine. To add a fresh touch, serve with a small salad of asparagus chicory shoots and asparagus chicory leaves seasoned with oil, anchovies and lemon. The recommended wine for this dish is a Falangina Vendemmia Tardiva Telaro.





di Fabio Momolo
Executive Chef
Hotel Metropole
GB Hotels
Abano Terme PD

Con il pesce e con la carne, per insaporire

Adding flavour to fish and meat



Trancio di tonno alla "Palaia"

Ingredienti: tranci di tonno da g 120; melanzane tagliate a rombi g 200; cipolla rossa di Tropea tagliata julienne g 100; peperoni gialli a pezzi g 150; olio extra vergine di oliva g 180; sale e pepe bianco q.b.; peperoncino rosso di Soverato a rondelle g 10; pomodori ciliegia a metà g 150.

Cuocere la cipolla con g 40 d'olio, aggiungere le melanzane e i pomodorini, portare a cuocere per alcuni minuti, mettere a posto il sapore. Cuocere a microonde i peperoni, metterli in un frullatore, emulsionare con l'olio, acqua e sale e pepe fino a formare una vellutata.

Cuocere alla griglia le trancie di tonno, tenendolo rosato. Servire sul piatto con sotto le melanzane, sopra il tonno nappato a metà con l'emulsione e sopra il peperoncino.

Lonza di maiale farcita con peperoni e melanzane al forno insaporita con prugne al Vespaiolo di Breganze

Ingredienti: lonza di maiale g 600; peperoni rossi e gialli a julienne g 300; melanzane a concassé g 200; prugne secche California messe a bagno con il vino Vespaiolo g 100; rosmarino g 20; sale e pepe bianco q.b.; fondo di cottura (carote -sedano-cipolla) g 200; vino Vespaiolo di Breganze (VI) L.1; olio extra vergine d'oliva g 100.

Formare con la lonza due rotoli di carne tagliati a metà, come per fare un portafoglio. Cuocere i peperoni e le melanzane mettendo a posto il sapore. Amalgamarli con le prugne tagliate a pezzi e inserire il tutto nei due rotoli di lonza, chiudere con la pellicola formando 2 cilindri, dare un colpo a vapore per 10 minuti, successivamente levare la pellicola e arrotolare nell'alluminio precedentemente oliato dal lato lucido e portare a cottura in forno (con sonda al cuore 72°) aggiungendo il fondo di cottura e gli aromi, bagnando con il Vespaiolo. A cottura ultimata, tirare la salsa come sempre, servire con una capponata.

Tuna steak 'alla Palaia'

Ingredients: tuna steaks weighing 120 g each; 200 g aubergine cut into diamonds; 100 g red Tropea onion in julienne strips; 150 g yellow pepper cut into pieces; 180 g extra virgin olive oil; salt and white pepper to taste; 10 g red Soverato chilli pepper cut into rings; 150 g cherry tomatoes cut into halves

Sautee the onion in 40 g oil, add the aubergines and tomatoes, cook for few minutes and season to taste. Cook the peppers in the microwave then blend, emulsifying with oil and water and seasoning with salt and pepper to obtain a creamy sauce. Grill the tuna steaks so that they are still rare in the centre. To serve, arrange the tuna, sauced on one half with the pepper emulsion, on top of the aubergine and garnish the tuna with the chilli pepper.

Roast pork loin stuffed with peppers and aubergine, flavoured with prunes in Vespaiolo di Breganze wine



Ingredients: 600 g pork loin; 300 g red and yellow peppers in julienne strips; 200 g aubergine cut into small dice; 100 g California prunes soaked in Vespaiolo white wine; 20 g rosemary; salt and white pepper to taste; 200 g mirepoix of carrots, celery and onion; 1 litre Vespaiolo di Breganze (VI) white wine; 100 g extra virgin olive oil

Form two rolls of loin slit in half to create a pocket. Cook the peppers and aubergines and season to taste. Mix together with the plums, cut into pieces, and use to stuff the two loin rolls. Form two cylinder shapes and wrap in cling film, then steam quickly for 10 minutes. Remove the film and wrap in foil, with the shiny side oiled and facing inwards, then roast in the oven (to a core temperature of 72°C measured with a core thermometer), adding the mirepoix and Vespaiolo. When cooked, reduce the sauce as normal and serve with a Caponata.

Due proposte di gusto



di Giorgio Nardelli

Le costolette di agnello in salsa di erbe con peperoni e patate

Ingredienti per 4 persone: *Per le costolette:* g 500 carrè di agnello scalzato; sale e pepe; g 30 senape. Procedimento per la cottura. Aromatizzare il carrè di agnello con sale e pepe, spalmare con la senape antica. Arrostitire in tegame antiaderente con olio di oliva. Mettere in forno preriscaldato a 130° inserendo sensore nel carrè di agnello regolando la temperatura al cuore a 58°C. Riposare il carrè prima di servire.

Per la salsa di erbe: g 50 fondo bruno di agnello; g 5 erbe miste (menta, rosmarino, dragoncello, coriandolo, erba cedrina, erba salvia); g 10 olio extravergine del Garda; sale e pepe di macinino.

Cuocere a fuoco dolce il fondo bruno di agnello, profumare con il trito di erbe miste mantecando a densità voluta con l'olio extravergine del Garda. Aggiustare con sale e pepe.

Per i peperoni e le patate: g 250 peperoni a rombi; g 250 patate del Bleggio sbucciate e tagliate a rombi e scottate al vapore; olio per arrostitire; sale e pepe. Pulire i peperoni e tagliarli a piccoli rombi. Arrostitire in tegame aggiungendo le patate tagliate e già scottate al vapore. Aggiustare di sapore con sale e pepe di macinino.

Presentazione: tagliare il carrè di agnello a costolette, sistemare nei piatti singoli la salsa ed il contorno di peperoni e patate sormontando con le costolette tagliate. Decorare con erbe fresche.



Two appetizing proposals

Lamb chops in a herb sauce with peppers and potatoes

Ingredients (serves 4): *Chops:* 500 g frenched rack of lamb; salt and pepper; 30 g mustard.

Cooking the lamb: Season the rack of lamb with salt and pepper and spread with whole grain mustard. Brown in a non-stick pan with olive oil. Place the rack in a preheated oven at 130°C, inserting a core thermometer and roast to a core temperature of 58°C. Allow the meat to rest before serving.

Herb sauce: 50 g lamb stock; 5 g mixed herbs (mint, rosemary, tarragon, coriander, lemon verbena and sage); 10 g Garda extra virgin olive oil; freshly milled salt and pepper.

Bring the lamb stock to a simmer, season with the finely chopped herbs and emulsify to the desired thickness with Garda extra virgin olive oil. Season with salt and pepper.

Peppers and potatoes: 250 g peppers cut into diamonds; 250 g Bleggio potatoes, peeled, cut into diamonds and steamed lightly; oil for pan-frying; salt and pepper.

Wash and trim the peppers and cut into small diamonds. Pan-fry, adding the cut, steamed potatoes. Season with freshly milled salt and pepper.

Presentation: carve the rack into chops. Sauce the individual dishes, add the pepper and potato and place the carved chops on top. Garnish with fresh herbs.

Strudel di melanzane siciliane ricotta infornata e pomodoro secco con pesto emulsionato al basilico

Ingredienti per 2 strudel gastronorm

Per la massa del ripieno: 100 g olio di oliva extravergine; 100 g aglio e scalogno; 800 g di melanzane viola; olio per friggere; semola per infarinare; 400 g di ricotta infornata; 150 g di pomodoro secco; 50 g di ricotta vaccina; 150 g di Parmigiano Reggiano; basilico tritato; 100 g di pinoli tostati; pepe bianco.

Pulire le melanzane, spellarle a strisce, tagliare a fette spesse e poi a cubettoni. Sdraiare in teglia bucata salandole per far perdere l'acqua. Dopo almeno 2 ore infarinare con poca semola friggendole in olio di arachide. Asciugare accuratamente. Soffriggere l'olio di oliva extravergine l'aglio e lo scalogno ed a freddo aggiungere le melanzane fritte, i pomodoro secchi sminuzzati e la ricotta infornata tagliata a piccoli quadrati. Completare con la ricotta vaccina il basilico tritato ed i pinoli tostati. Aggiustare con sale e pepe di macinino. Sdraiare la pasta filo, pennellare con l'uovo leggermente battuto mescolato a poca panna liquida, sormontare con l'altro foglio di pasta filo. Nebulizzare con dell'acqua. Inserire la massa ripieno ed arrotolare almeno due volte. Lucidare con l'uovo mescolato alla panna.

Cottura: cuocere in forno a calore secco a 170°C per 18/20 minuti.

Per il pesto di basilico: 200 g di olio extravergine Garda Bresciano DOP; 100 g basilico foglie; 1 spicchio di aglio; 30 g di patate; sale e pepe; 50 g di Parmigiano e Pecorino Toscano; 50 g di pinoli e noci.

Emulsionare al frullatore le foglie di basilico, lo spicchio di aglio la patata i pinoli e le noci con l'aggiunta graduata di olio extravergine di oliva. Completare con il parmigiano ed il pecorino. Aggiustare con sale e pepe.

Presentazione del piatto: servire lo strudel tagliato a losanga al piatto, con il pesto emulsionato al basilico, bucce di pomodoro candite e julienne finissima di melanzana frita. Decorare con fiori eduli.



Strudel of Sicilian aubergines, baked ricotta and sun dried tomatoes with an emulsified basil pesto

Ingredienti for 2 gastronorm sized strudels

Filling: 100 g extra virgin olive oil; 100 g garlic and shallots; 800 g purple aubergine; oil for frying; durum wheat flour for dusting; 400 g baked ricotta; 150 g sun dried tomatoes; 50 g cows' milk ricotta; 150 g Parmigiano Reggiano; finely chopped basil; 100 g toasted pine seeds; white pepper. Clean

the aubergines and peel in strips. Cut into thick slices and then into large cubes. Place in a draining tray and sprinkle with salt to draw out the bitter juices. Leave to drain for at least 2 hours, then dust with a little durum wheat flour and fry in peanut oil. Pat dry thoroughly. Sautee the garlic and shallot in extra virgin olive oil, add the fried aubergine, the finely chopped sun dried tomatoes and the baked ricotta, cut into small cubes. Add the cows' milk ricotta, chopped basil and toasted pine seeds. Season with freshly milled salt and pepper. Lay out a sheet of phyllo pastry, brush with lightly beaten egg mixed with pouring cream and top with another sheet of pastry. Spray with water. Add the filling and roll at least twice. Glaze with the egg and cream mixture. **Cooking:** bake in a dry air oven at 170°C for 18-20 minutes.

Basil pesto: 200 g PDO Garda Bresciano extra virgin olive oil; 100 g basil leaves; 1 clove garlic; 30 g potato; salt and pepper; 50 g Parmesan and Pecorino Toscano; 50 g pine seeds and walnuts. Emulsify the basil leaves, garlic clove, potato, pine seeds and walnuts in a blender, gradually adding extra virgin olive oil. Add the Parmesan and pecorino, then season with salt and pepper.

Assembly: serve the strudel cut diagonally into lozenge shaped slices, sauced with the emulsified basil pesto and decorated with candied tomato skin and fried aubergine in very fine julienne strips. Garnish with edible flowers.



Tragliaverdure TM, Sirman



di Sergio Moronato
Executive Chef
all'Hotel Ermitage Bel Air
di Abano Terme

Un saporito accostamento di sapori

A delicious symphony of flavours



Gnocchi di semolino e carruba con passato di melanzane, piccoli spicchi di pomodoro datterino

Ingredienti per 8 persone: l 1 di latte fresco; g 160 di semolino; g 20 di farina di carruba; g 50 di burro; g 10 di sale fino; g 100 di parmigiano reggiano; n. 2 melanzane; g 150 di pomodori datterino; g 50 di olio extra vergine; g 20 di basilico.

Mettere le melanzane intere al forno a 180°. Una volta cotte, passare la polpa al setaccio. Far bollire il latte col il sale, quindi versare il semolino e la farina di carruba. Lasciare cucinare per 5 minuti a fuoco lento, aggiungere il passato di melanzane e il parmigiano reggiano grattugiato. Raffreddare l'impasto in un tavolo di marmo o, in una teglia, livellandolo ad una altezza di un centimetro. Con un coppapasta formare gli gnocchi, adagiarli su di un piatto a formare un cerchio a ventaglio e mettere a gratinare. Nel frattempo tagliare a spicchi i datterini e padellarli con un po' d'olio d'oliva extravergine e basilico. Versare i datterini padellati al centro dei gnocchi gratinati.

Filetto di tonno pinnagialla scottato ai pistacchi in camicia di melanzane su crema di peperone giallo

Ingredienti per 6 persone: g 800 di filetto di tonno fresco; g 150 di pistacchi; g 30 di senape antica; g 50 di vino bianco secco; g 10 di sale fino; g 10 di scalogno; n. 1 melanzana violetta; n. 1 peperone giallo; g 30 di olio extra vergine; g 50 di brodo vegetale.

Mettere in una teglia i pistacchi ed essicarli al forno a 60°, poi tritarli finemente. Nel frattempo scottare in un tegame lo scalogno con un po' d'olio extravergine d'oliva, aggiungere il peperone lavato e dal quale sono stati tolti i semi. Lasciare il tutto a cucinare lentamente aggiungendo il brodo vegetale, poi con un mixer a immersione, frullare formando la crema. Tagliare a fettine sottili la melanzana e scottarla in un tegame antiaderente. Miscelare con il mixer la senape antica assieme al vino e al sale. Prendere il filetto di tonno e pennellarlo con la salsa senape appena ottenuta, passare ai pistacchi tritati e avvolgerlo alle melanzane, quindi adagiarlo su una teglia mettendo la carta da forno. Cucinare il filetto in forno preriscaldato a 200° per sette minuti. Tagliare in sei parti il filetto di tonno e adagiarlo nel piatto sopra la crema di peperone giallo.

Gnocchi of durum wheat semolina and carob flour with pureed aubergine and small segments of Datterino tomatoes

Ingredients (serves 8): 1 litre fresh milk; 160 g durum wheat semolina; 20 g carob flour; 50 g butter; 10 g fine salt; 100 g Parmigiano Reggiano; 2 aubergines; 150 g Datterino tomatoes; 50 g extra virgin olive oil; 20 g basil

Roast the whole aubergines in the oven at 180°C. Once cooked, pass the flesh through a sieve. Boil the milk with the salt, then add the durum wheat semolina and the carob flour. Cook for 5 minutes on a low heat, add the aubergine puree and the grated Parmigiano Reggiano. Cool the mixture on a marble topped table or in an oven dish, levelling to a thickness of one centimetre. Use a pasta cutter to form gnocchi, arrange in fanned out circle pattern on a dish and gratinate under the grill. In the meantime, cut the tomatoes into small segments and toss in a pan with a little extra virgin oil and basil. Tip the tossed tomatoes into the centre of the gratinated gnocchi.

Rare fillet of yellow fin tuna and pistachios wrapped in aubergine and served on a cream of yellow peppers

Ingredients (serves 6): 800 g fresh tuna fillet; 150 g pistachios; 30 g whole grain mustard; 50 ml dry white wine; 10 g fine salt; 10 g shallots; 1 purple aubergine; 1 yellow pepper; 30 g extra virgin olive oil; 50 ml vegetable stock.

Dry the pistachios on a baking tray in the oven at 60°C, then chop finely. In the meantime, sautee the shallots in a frying pan with a little extra virgin olive oil, then add the washed, seeded pepper. Cook slowly, adding the vegetable stock, then blend with a hand blender to obtain a cream. Cut the aubergine into thin slices and pan-fry briefly in a non-stick pan. Mix the mustard with the wine and salt in a blender. Brush the tuna fillet with the mustard and wine sauce, coat with chopped pistachios, wrap in aubergine slices and place in an oven dish, on a sheet of oven paper. Roast the fillet in a preheated oven at 200°C for seven minutes. Cut the fillet into six slices and arrange in the dish on top of the cream of yellow pepper.



Frullatore
ad immersione
Vortex 75, Sirman



Una cittadina friulana leader nel mondo Maniago, secoli di coltellerie

di Carlo Mucci

Ha avuto a lungo la denominazione di "Solingen italiana", anche se non era che un paesotto che il torrente Còlvera, deviato per irrigare i campi ma diventato con il suo tracciato a zig-zag lungo un terreno impervio, il "motore" per i "battiferro", aveva trasformato in un fiorente centro per la lavorazione del ferro. Così Maniago, nel Friuli pordenonese, ha avuto molto di più di quanto il conte Nicolò avesse chiesto alla metà del '400 alla Serenissima da cui il territorio dipendeva. L'acqua del torrente Còlvera colpiva le pale di una ruota idraulica che azionava un maglio "a testa d'asino", la macchina che il *fàvri da gros* (fabbro da grosso) usava per battere il ferro riscaldato e ottenere le forme volute. Nel XVIII secolo, per realizzare oggetti più piccoli e funzionali, l'arte dei fabbri maniaghesi si affinò in nuove tecniche: nacquero così i *fàvri da fin* (fabbri da fino), le cui botteghe si moltiplicarono in fretta in tutto il paese fornendo boscaioli e contadini di strumenti affidabili e robusti. All'inizio dell'Ottocento, a Maniago si contavano 21 botteghe e circa 130 occupati nella lavorazione del ferro. La rivoluzione industriale e tecnologica dei primi del Novecento segnò la nuova e decisiva trasformazione dell'attività dei fabbri maniaghesi. Nacquero in questo periodo - grazie anche all'afflusso di capitali stranieri - i primi grandi impianti di produzione in serie, a cominciare dal CO.RI.CA.MA. (Coltellerie Riunite Caslino Maniago), voluto nel 1907 dal tedesco Albert Marx, già proprietario di industrie a Solingen e a Caslino.

Il numero degli occupati nel settore salì a più di 500 unità, le officine del territorio erano già una quarantina. Ma la grande crisi economica del '29 colpì anche Maniago: chi perse il lavoro scelse la via dell'emigrazione, chi restò cercò soluzioni che razionalizzassero produzione e costi.

Il Consorzio Coltellinai Maniago, nato nel 1960 e attivo ancora oggi e che rappresenta 51 delle 75 aziende del territorio. Di queste, 21 si fregiano del marchio **QM, Qualità Maniago**, che fissa standard e requisiti qualitativi che accomunino le imprese desiderose di crescere e farsi conoscere nel mondo. Oggi, il Distretto delle Coltellerie conta circa 1000 addetti nel solo ciclo produttivo degli articoli da taglio.

Grazie all'uso di tecnologie avanzatissime e di manodopera super-specializzata, Maniago è leader a livello mondiale nella produzione di strumenti metallici d'uso e professionali che, oltre a coprire gran parte del fabbisogno nazionale, sono destinati all'esportazione verso i mercati europei e americani. Nel 1998 è nato a Maniago, alla ex Filanda di via Battiferri, il **Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie**, che racconta - attraverso una ricca collezione di strumenti da lavoro e vari reperti - la storia nei secoli dei fabbri maniaghesi, dalla comparsa dei primi "battiferro" lungo il Còlvera fino all'insediamento delle prime grandi officine.

Il marchio di Qualità

QM, ovvero Qualità Maniago. È questa la sigla scelta per contraddistinguere la produzione di forbici, coltelli, cavatappi e cesoie del Distretto del Coltello, di cui fanno parte 9 Comuni della pedemontana di Pordenone. Un progetto il cui obiettivo è di fissare standard e requisiti qualitativi per quelle imprese desiderose di crescere e di farsi conoscere nel mondo. Un percorso iniziato quattro anni fa, quello che ha portato al Marchio di Qualità, che ha visto collaborare i Comuni della zona con l'Università di Udine, le associazioni di categoria e Montagna Leader (Gruppo di azione locale che riunisce in un consorzio associazioni di categoria, enti locali, associazioni, soggetti economici), con la consulenza della società Quasar di Udine. Il marchio "QMManiago" è riservato ai prodotti realizzati nell'ambito del Distretto del Coltello di Maniago che rientrano nelle seguenti famiglie di prodotto: Coltelli a lama fissa, coltelli a lama chiudibile, cavatappi, forbici e cesoie, attrezzi manuali da raschio e taglio, attrezzi da taglio e incisione.

A town in Friuli, a world leader Maniago, centuries of cutlery

For a long time it was called "the Italian Solingen", although it was only a small town on the Còlvera river. The course of the river had been deviated to irrigate the fields, but it had become, with its zigzag route across harsh terrain, the driving force for the mechanical hammer thanks to which the town became a flourishing centre for iron working. And thus Maniago, near Pordenone in Friuli, obtained much more than Count Nicholas had asked for in the middle of the 1400s from the Republic of Venice which had dominion over the territory. The water of the Còlvera river struck the blades of a water wheel which drove a mechanical "donkey head" hammer, the machine used by *fàvri da gros* (the rough blacksmith) to beat the hot iron in order to obtain the required shape. In the XVIII century, to make smaller objects and tools, the blacksmith's craft developed new techniques: thus the *fàvri da fin* (blacksmith specialised in fine work) appeared on the scene, and the workshops quickly multiplied throughout the town to supply lumberjacks and farmers with strong, reliable tools. At the beginning of the eighteen hundreds, there were 21 workshops in Maniago employing about 130 men in the iron working business. The industrial and technological revolution in the early nineteen hundreds marked a new and decisive transformation of the blacksmithing business in Maniago. In that period - thanks to a great influx of foreign capital - the first large factories for mass production were established, the first of which was CO.RI.CA.MA. (Coltellerie Riunite Caslino Maniago), built in 1907 by the German Albert Marx, who already owned other factories in Solingen and Caslino. The number of workers employed in the sector rose to over 500, and there were already about forty workshops in the area. But the great depression in 1929 also hit Maniago: many who lost their jobs chose to emigrate, and those who remained sought solutions by rationalising production and costs.

The Consorzio Coltellinai Maniago, founded in 1960 and still active today, represents 51 of the 75 companies in the district. Twenty-one of these have obtained the right to the **QM, Qualità Maniago**, mark which establishes quality standards and requisites which identify the companies that wish to grow and make their name in the world. Today the Cutlery District employs about 1,000 people in the production of knives and cutting instruments alone. Thanks to the use of highly advanced technologies and a highly specialised labour force, Maniago is a world leader in the production of metallic instruments for professional and non-professional use, which not only cover most of the domestic demand but are also exported to the European and American markets. In 1998, in the former factory in Via Battiferri in Maniago, the **Museo dell'arte fabbrile e delle coltellerie** (the Museum of blacksmithing and cutlery) was founded, which tells the story - by means of an extensive collection of tools and various other exhibits - of the Maniago blacksmiths through the centuries, from the appearance of the first iron workshops on the Còlvera banks to the establishment of the first large factories.

The mark of Quality
QM, or Qualità Maniago. This is the mark which distinguishes the scissors, knives, corkscrews and shears produced in the Cutlery District, which includes 9 towns situated in the foothills around Pordenone. The idea of the project is to fix quality standards and requisites for those companies which wish to grow and to make a name for themselves at world level. The Quality Mark project started four years ago, with collaboration between the towns in the area and Udine University, the category associations and Montagna Leader (a local action group which has united in a consortium the category associations, local bodies, companies, etc.), with consultancy from the firm Quasar of Udine. The "QMManiago" mark is reserved to the following types of products: knives with a fixed blade, knives with a blade that can be folded away, corkscrews, scissors, shears, manual scraping and cutting tools, and tools for sculpting and engraving, which are produced in the Maniago Cutlery District.

Info:
Distretto industriale del coltello,
c/o Montagna Leader Scarl
viale Venezia, 18/A
Maniago (Pordenone),
Tel. 0427-71775
Fax 0427-71754
www.montagnaleader.org
E-mail: gal@montagnaleader.org





a cura di
Marco Valletta



Perché non come condimenti?

Interesting new ideas for condiments

We're all a little tired of being served salads, poached fish and grilled meats drenched in greasy sauces that have either been emulsified or thickened with gelatine.

We need to learn how to use ingredients in a more natural state to emphasise simpler tastes and aromas in dishes that are vividly coloured and bursting with flavour. Knowing what you want to achieve with the ingredients before you start cooking is the art of the chef that works in a precise manner, leaving nothing to chance. A chef today must first know how to plan the gastronomic experience, and only then get on with the actual production of dishes. In a nutshell, what I mean is "less improvisation and more organization in the kitchen". In this article I'll be talking about two of the most versatile of all fruit vegetables, which are both loved and hated by chefs precisely because they have such strong characters. This is why this year, with the students of the 3D class in cookery and **Simone Bertoz** in particular, we focused on peppers and aubergines, used as condiments for both complex dishes and simpler raw preparations. We decided to use peppers rendered as a puree. As can be seen in the photos, this entailed peeling then briefly roasting the peppers, after which they were emulsified in a high speed *Sirman Vortice* blender.

By changing the fatty component –either vegetable oils or butter– and the herbs used, we created a number of excellent condiments. The same was done with aubergines –forming an emulsion as we did with the peppers– and the results were deliciously intriguing. Of course, you do have to remove the skin from both peppers and aubergines, but the flesh inside is truly versatile!

For instance, you could try dressing salads with pureed red pepper emulsified with a little oil and garlic, which would also be an excellent condiment for barbecued pork ribs. This is what transpired from our experiments, as can be seen from the following table of results. However, before you start trying for yourself, there are a few important things that you need to bear in mind. Peppers must be roasted briefly in the oven at a very high temperature and then peeled completely. Do not peel in water, as many do, as this causes much of the characteristic flavour to be lost. You could also use an old fashioned cast iron griddle to char the peppers, but take care not to burn them (see the photo). Skin aubergines with a simple potato peeler, deseed the flesh, cut into small cubes or slices and then dry in the oven. The puree, emulsified with honey and butter, is an excellent accompaniment for exquisite chocolate mousses and as a condiment for spit roast game.

Use the following table as a guideline for using pureed peppers and aubergines. Good luck, and remember – always experiment first!

Siamo un po' stanchi di vedere condire le nostre insalate o i pesci bolliti e anche le nostre carni alla griglia con salse e salsine grasse, emulsionate o magari legate con gelatine. Impariamo ad usare gli alimenti nella loro struttura naturale per ricercare sapori e profumi semplici, nel contempo ricchi di colore e di sapori. Manipolare alimenti cercando di capire che cosa vogliamo prima di trasformarli è cosa per cuochi che lavorano per regole e non per eccezioni. Uno chef oggi dovrebbe porsi sempre il problema della progettualità gastronomica e, solo dopo impegnarsi nella produzione culinaria, in sintesi: "meno arte improvvisata e più sistema di codifiche davanti ai fornelli". In questo saggio parlerò dei due ortaggi da frutto più versatili, allo stesso tempo un po' amati e un po' odiati dagli chef perché fortemente caratterizzanti. Proprio per questo con gli allievi di quest'anno, nella classe terza D di cucina, in modo particolare con **Simone Bertoz**, abbiamo voluto pensare ai due ortaggi, peperone e melanzana, come condimenti appetitosi per ogni alimento, sia esso trasformato oppure semplicemente preparato a crudo. Per fare questo, le foto ci possono aiutare a capire i diversi passaggi, abbiamo pensato ai peperoni ridotti in poltiglia, solo dopo averli pelati, poi scottati, ed infine emulsionati a freddo con un *Vortice Sirman* ad alta velocità.

Cambiando l'ingrediente grasso, olio di natura vegetale, burro, e un'erba aromatica, abbiamo ottenuto ottime soluzioni per condimento. Lo stesso l'abbiamo fatto con la melanzana, utilizzandola sempre in emulsione come per i peperoni ed il risultato è stato gustativamente intrigante. Certo che la pellicina dei peperoni o la buccia delle melanzane deve essere eliminata, ma la polpa è davvero versatile!

Pensate a condire insalate con il frullato di peperone rosso emulsionato con poco olio e aglio, la stessa cosa potrebbe essere un ottimo accompagnamento per delle costicine di maiale alla griglia. Ma questo lo capirete poi nella tabella sperimentale che noi proponiamo, prima però dobbiamo ricordarvi alcune cose importanti. I peperoni vanno scottati in forno ad alta temperatura e poi privati completamente della pellicina, ma non eseguite questa operazione sotto l'acqua, come fanno in molti, perché altrimenti il sapore caratterizzante viene a perdersi. Potete usare anche le piastre in ghisa come una volta per scottarli, ma evitate che si arrostiscano troppo, e in questo senso la foto è significativa. La polpa della melanzana la si ottiene togliendo la buccia con un normale "economy" da cucina (conosciuto come pelapatate), poi la polpa, tagliata a fette e privata dei semi viene tagliata a dadini o a fette e disidratata in forno. La purea emulsionata con miele e burro chiarificato potrebbe accompagnare ottime spume al cioccolato, oltre che condire carni di selvaggina allo spiedo. Ora vi sottoponiamo una tabella quale spunto per gestire le puree di ortaggi da frutto da noi trattati e vi auguriamo una buona degustazione, sperimentando sempre prima.



Espositore Vortex, Sirman



Ortaggio da frutto - Vegetable	Emulsione con - Emulsified with	Grasso impiegato - Fat/oil used	Accostamento gastronomico Accompaniment for
Peperone giallo - Yellow pepper	Erba Cipollina Chives	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Patate bollite Boiled potatoes
Peperone giallo - Yellow pepper	Mela Apple	Olio di riso Rice oil	Carne di maiale alla griglia Grilled pork
Peperone giallo - Yellow pepper	Timo Thyme	Burro chiarificato Clarified butter	Crostoni di pane nero Rye bread crostoni
Peperone rosso - Red pepper	Aglione Garlic	Olio girasole Sunflower oil	Agnello in padella Pan-fried lamb
Peperone rosso - Red pepper	Origano Oregano	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Insalate da foglia Leaf salad
Peperone rosso - Red pepper	Scalognone Shallot	Burro chiarificato Clarified butter	Pesce bolliti Poached fish
Peperone verde - Green pepper	Cipollotto Spring onion	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Carni bollite Boiled meats
Peperone verde - Green pepper	Acciughe Anchovies	Olio di riso Rice oil	Ortaggi bolliti Boiled vegetables
Peperone verde - Green pepper	Uovo sodo Hard boiled egg	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Carni bianche ai ferri Grilled white meats
Peperone verde - Green pepper	Capperi Capers	Burro chiarificato Clarified butter	Carni rosse ai ferri Grilled red meats
Melanzana lunga - Long aubergine	Olive nere Black olives	Olio di mais Maize oil	Con pasta di grano duro Durum wheat pasta
Melanzana lunga - Long aubergine	Basilico Basil	Burro chiarificato Clarified butter	Cioccolato in spuma Chocolate mousse
Melanzana lunga - Long aubergine	Caffè solubile Instant coffee granules	Olio extravergine Extra virgin olive oil	Biscotti con frutta secca Biscuits with dried fruit and nuts
Melanzana lunga - Long aubergine	Miele eucalipto Eucalyptus honey	Burro chiarificato Clarified butter	Selvaggina allo spiedo Spit roast game

Dalla Wigwam (Scuola di salse e confetture)

Una nuovissima ricetta e una tradizionale

per godere tutto l'anno del sapore estivo della melanzana e del colore dorato del limone



di Mariagrazia Dammico e Marisa Saggiotto Massignan

Confettura di melanzane e limoni

Ingredienti: 1 Kg di melanzane, possibilmente lunghe; 300 g di zucchero; 3 limoni non trattati; 2 dl di acqua; 10 g di pectina.

Mettere le melanzane lavate e tagliate a dadini in una pentola dal fondo spesso. Unire il succo di un limone e l'acqua. Far cuocere per circa 10 minuti (o 3 minuti in pentola a pressione con solo metà dose di acqua). Aggiungere lo zucchero e gli altri 2 limoni affettati finemente. Cuocere per altri 5-10 minuti fino a raggiungere la giusta consistenza. Invasare in barattoli di vetro fatti bollire per una decina di minuti ancora caldi e chiudere con il tappo a vite. Conservare in luogo fresco e buio e consumare preferibilmente dopo un mese con dei formaggi di media stagionatura. (ricetta di Mariagrazia Dammico)

La salsa di campagna che faceva mia nonna in estate quando il caldo maturava i gustosi pomodori a pera le melanzane e i peperoni...

Ingredienti: 2 Kg di pomodori (a pera); 2 Kg di melanzane (rotonde polpose con pochi semi); 1/2 Kg di cipolline; 1/2 Kg di sedano bianco; 300 g di peperoni; 300 g di carote; 100 g di basilico; 100 g di prezzemolo; olio q.b. e sale.

Lavare tutte le verdure con acqua corrente. Eliminare i semi sia dai pomodori che dai peperoni. Tagliare tutti i pomodori e le melanzane a tocchetti. Sgocciolare tutto in un colapasta, metterle poi in una capiente pentola, cuocere a fiamma bassa per un'ora e mezza.

Mescolare di tanto in tanto con un cucchiaino di legno, passare a setaccio, scottare le cipolline, sbucciarle e tagliarle a fettine sottili. Tagliare a listarelle sottili i peperoni senza semi e listarelle bianche, mettere a rosolare in un tegame le cipolline con i peperoni con olio abbondante. Appena si coloriscono versare il passato, salare e cuocere per un'ora mescolando di tanto in tanto. Versare ancora bollente nei vasi quando i vasi si saranno completamente raffreddati aggiungere le foglie di basilico fresco. Chiudere energicamente e fare sterilizzare per 30 minuti, conservare in luogo fresco ed asciutto.

Tempi: circa 2 ore e mezza / 3

Difficoltà: nessuna solo un po' di pazienza (in cucina è una compagna fedele).

Calorie: per 10 g = 25

Usi: è una salsa molto utile per condire la pasta o il riso. Ottima anche come contorno alle carni lessate. Saporita sulle bruschette di pane toscano abbrustolito. Sulla pizza può essere usata x fare una pizza originale. Va bene anche per "crepes campagnole".

(ricetta di Marisa Saggiotto Massignan)

From the Wigwam School of Sauces and Jams...

A brand new recipe that can be enjoyed all year round, with the summery flavour of aubergine and the golden hue of lemon:

Aubergine and lemon jam

Ingredients: 1 kilo of aubergines, elongated if possible; 300 grammes of sugar; 3 untreated lemons; 2 dl of water; 10 grammes of pectin.

After washing and cutting the aubergines into cubes, put them into a thick-based pan. Add the lemon juice and the water. Allow to cook for around 10 minutes (or 3 minutes in a pressure cooker with half the amount of water). Add the sugar and the remaining 2 lemons thinly sliced. Cook for another 5-10 minutes until the mixture obtains the right consistency. Pour into glass jars that are still hot after having been boiled for around ten minutes and screw on the lid. Store in a cool and dark place. This jam is best consumed within a month with medium mature cheese. (recipe by Mariagrazia Dammico)

My grandma used to make this salsa di campagna (Country Sauce) during the summer months when the heat ripened the tasty plum tomatoes, aubergines and peppers.

Ingredients: 2 Kg of (plum) tomatoes; 2 Kg of aubergines (full-bodied and round with few seeds); 1/2 Kg of baby onions; 1/2 Kg of white celery; 300 g of peppers; 300 g of carrots; 100 g of basil; 100 g of parsley; oil and salt to taste.

Wash all the vegetables under running water. Remove the seeds from the tomatoes and peppers. Cut the tomatoes and aubergines into small pieces. Drain the mixture in a colander, then place into a large pan, and cook on low heat for an hour and a half.

Stir the mixture every so often with a wooden spoon, and then pass the mixture through a sieve, scald the baby onions, peel them and slice them thinly. Slice the seedless peppers into thin strips. Sauté the onions together with the peppers in a pan with plenty of oil. As soon as they start to change colour, pour in the purée, add salt and cook for an hour while stirring now and again. While the mixture is still boiling, pour into jars and when the jars have finished cooling

down, add the fresh basil leaves. Close well and sterilize for 30 minutes. Store in a cool and dry place.

Time: Approximately 2.5 to 3 hours

Difficulty rating: Nothing is difficult, just a little patience required (always a welcome quality in the kitchen).

Calories: per 10 g = 25

Uses: This sauce can be used as a topping for pasta or rice. It is also an excellent complement to boiled meat. It can also be served as a tasty topping on bruschetta made with toasted Tuscan bread. Or try it on a pizza for an unusual and original dish. It can also be used for "country crepes".

(recipe by Marisa Saggiotto Massignan)

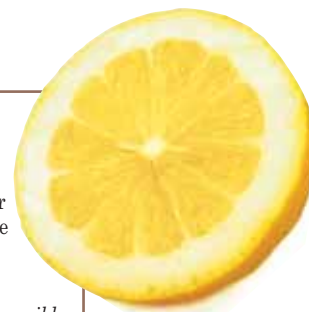


PHOTO MARIAGRAZIA DAMMICCO



a cura di Piera Genta

Lo chef artista

Non lasciatevi ingannare dal look rasta, Marcello è veramente un cuoco con la voglia di esserlo.

Dopo il diploma all'Accademia delle Belle Arti per fare contenta la mamma, insegue il suo sogno: fare il cuoco. Inizia la sua formazione presso vari ristoranti ed acquisita la necessaria esperienza, cinque anni fa apre il Magorabin a Torino, deciso di fare cucina torinese proprio nella sua città. Fare cucina torinese per lui significa una cucina aristocratica, non bollito e bagna caoda, ma fegato grasso e piccione. Pasta fresca ripiena, pane e dolci tutti rigorosamente fatti in casa. Una cantina di circa 1000 etichette. Una brigata di 6 persone in cucina, tre in sala per una trentina di ospiti che vengono veramente coccolati. Curioso il nome del ristorante, Magorabin, ovvero lo spauracchio che viene evocato dalle nonne del Roero per intimorire i bimbi troppo vivaci. Altrettanto originale l'insegna del ristorante, un'opera dello stesso Marcello, raffigurante il sole che in una giornata di nebbia riscalda la campagna piemontese, un ricordo di Marcello bambino. L'immagine richiama i lavori di Andrea Bertotti, l'artista che ogni giorno dipinge sulla carta dei quotidiani.



Chef Marcello Trentino
Ristorante Magorabin
Corso San Maurizio 61/b
10124 Torino
Tel 0118126808
Chiuso la domenica
www.magorabin.it

Il peperone ripieno con tonno e acciughe del Cantabrico

Per 4 persone.

Occorrono n. 2 peperoni quadrato d'Asti, lavarli e farli abbrustolire sulla piastra per circa 5/6 minuti. Per facilitare la pelatura gettarli in acqua ghiacciata. Tagliarli a falde, privarli dei semi interni e dei filamenti bianchi. Battere leggermente le falde con il batticarne avendo cura di adagiare le falde su carta da forno. Farle marinare per una notte con olio ed aceto rosso. Preparare la farcitura sminuzzando 160 g di tonno sott'olio, 2 uova sode, 4/5 filetti di acciuga, 1 cucchiaino di capperi, condire con 2 cucchiaini di maionese, aglio, prezzemolo, sale e pepe di mulinello. Ogni falda di peperone va arrotolata su se stessa con la farcitura precedentemente preparata. Decorare con rosso d'uovo, un po' di bagnetto verde ed una acciuga del Cantabrico (il mar Cantabrico si trova a nord della Spagna famoso per la fauna ittica fra le quali le acciughe con un aroma particolare).



Coniglio ripieno di pescatrice, scampi croccanti su crema di peperoni

Con un coltello affilatissimo disossare il coniglio fino ad ottenere una unica fetta di carne. Coprire la carne con qualche fetta di lardo o pancetta, appoggiare il filetto di rana pescatrice, sale e pepe. Arrotolare il tutto ed avvolgere la rollata in una rete di maiale. Fare cuocere al forno la rollata per 45 minuti a 220°C. A termine della cottura la retina deve essere croccante. Lasciare intiepidire e tagliare la rollata a fette.

Crema di peperoni: Fare cuocere un peperone in forno, frullarlo con olio extra vergine di oliva, sale, pepe e qualche goccia di aceto.

Per ottenere gli scampi croccanti, lo chef suggerisce di utilizzare del pangrattato fatto con il pan brioche. Preparare il piatto con la fetta di rollata, la crema di peperone, gli scampi e germogli di porro.



An artistic chef

Don't let his dreadlock hairstyle fool you, Marcello is a professional and motivated chef. After graduating at the Academy of Fine Arts to keep his mum happy, he followed his true dream of becoming a chef. He started out training at numerous restaurants to acquire the necessary experience and, five years ago, opened the Magorabin restaurant in Turin, with a goal of offering real Turinese cuisine in his home city. By this he means aristocratic Turinese cuisine – not boiled meats and bagna caoda, but fois gras and pigeon, with stuffed fresh pasta, bread and desserts all strictly prepared in the restaurant itself. On top of this is a wine cellar with around 1000 labels. A team of six works in the kitchen, with another three in the dining room to serve around thirty very well pampered guests. The restaurant's intriguing name, Magorabin, is the monster summoned by the grandmas of Roero to frighten naughty children into obedience. The signboard of the restaurant, created by Marcello himself, is equally original, depicting his childhood memories of the sun warming the Piedmont countryside on a foggy day. The image is reminiscent of the works of Andrea Bertotti, the artist who creates daily paintings on newspaper.

Pepper stuffed with tuna and Cantabrico anchovies

Serves four. Take 2 square Asti peppers, wash and singe on the griddle for about 5-6 minutes. Peel after plunging into iced water, to make the job easier. Cut into strips, remove the seeds and white filaments. Place the strips on oven paper and flatten carefully with a meat pounder. Marinade overnight in oil and red wine vinegar. To make the filling, finely chop 160 grams of tuna (in oil), 2 hard boiled eggs, 4 or 5 anchovy fillets and 1 tablespoon of capers, then add 2 tablespoons of mayonnaise, and season with garlic, parsley and freshly ground salt and pepper. Roll each strip into a cylinder and stuff with the filling. Garnish with egg yolk, a little green sauce and a Cantabrico anchovy (the Cantabrico sea off Northern Spain is famous for its fish and its particularly flavoursome anchovies).

Rabbit stuffed with monkfish and crispy scampi on a cream of pepper

Bone the rabbit with an extremely sharp knife to obtain a single piece of meat. Cover the meat with a few slices of lard or pancetta, place the monkfish fillet on top and season with salt and pepper. Roll and wrap in pork caul fat. Roast the roll in the oven at 220°C for 45 minutes. The caul fat should be crispy when ready. Set the roll aside to cool until just warm, then slice.

Cream of peppers: Roast a pepper then blend with extra virgin olive oil, salt, pepper and a few drops of vinegar. For the crispy scampi, the chef recommends using breadcrumbs made from brioche bread. Arrange the dish with a slice of the roll, the cream of pepper, the scampi and a few leek shoots.