

Il Piemonte, terra di peperoni

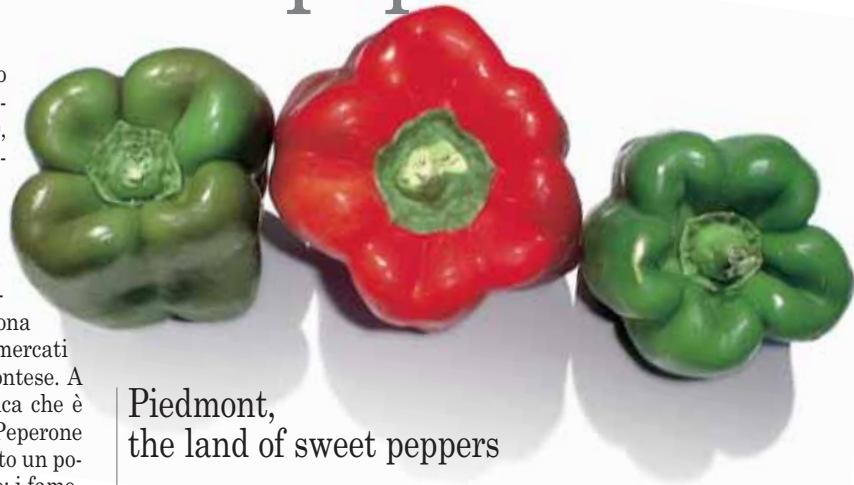
Il simbolo degli orti

Che ci fa un ortaggio della famiglia della Solanacee originario dell'America del Sud in Piemonte? Il viaggio per arrivare in Europa è stato lungo, importato in Spagna verso la meta' del 1500, ma la sua coltivazione iniziò verso il 1700 nelle regioni temperate del sud della Provenza per poi raggiungere l'Italia. All'inizio del secolo scorso, il peperone trovò in Piemonte, nella zona di pianura compresa tra Cuneo, Carmagnola e la piana astigiana del Tanaro un ambiente pedoclimatico particolare che ne ha favorito negli anni la coltivazione dandogli anche caratteristiche di pregio e qualità. Nel tempo gli agricoltori di questa zona hanno selezionato delle varietà che oggi primeggiano su tanti mercati e sono diventati una coltura specializzata del territorio piemontese. A Capriglio d'Asti da oltre un secolo si coltiva una varietà antica che è probabilmente l'antenata del Peperone Quadrato d'Asti e del Peperone di Cuneo. È verde, a forma triangolare, grande all'incirca quanto un pomodoro e particolarmente adatto alla conservazione sotto aceto: i famosi peperoni "sotto raspa", quelli che si mettevano nella damigiana con l'imboccatura larga per farci passare la mano. La bocca della damigiana viene chiusa con delle vinacce, risultato della lavorazione del vino che avviene contemporaneamente alla maturazione dei peperoni. Un peperone questo che era comunissimo fino agli anni Sessanta-Settanta, ma è ormai difficile da trovare perché il mercato si è orientato verso varietà più grandi e "coreografiche", relegando questo prodotto alle conserve casalinghe e a pochi intenditori.

C'è il **peperone quadrato di Asti**, tipico della zona fra Isola e Costigliole, maestoso, con le sue scanalature pronunciate e la forma a cubo o a parallelepipedo, che raggiunge i 350/450 grammi di peso, ha la polpa spessa e carnosa, molto profumata, un invitante colore rosso o giallo con sfumature verdi ed un gusto intenso. La raccolta avviene nel mese di luglio e si protrae fino alla fine di settembre; si gusta al meglio crudo, avendo cura di aprirlo e spezzarlo con le mani senza mai usare il coltello, nella maniera tradizionale, accompagnato con un filo d'olio e magari un'acciuga. Ancora peperoni e coniglio un classico, come anche intinti nella bagna caôda o in peperonata, un misto di pomodori e peperoni cotti. È stata trovata una documentazione relativa ad un *Concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti* del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana in cui viene evidenziata la produzione di peperoni da parte di numerosi agricoltori della zona di Motta di Costiglione e Isola d'Asti. La prima denominazione d'origine è stata "Peperone quadrato d'Asti, rosso e giallo", ma è più giusto riconoscerli l'originalità della Motta, una piccola fertilissima frazione di Costigliole d'Asti, dove a cavallo tra luglio e agosto di tiene una importante Mostra mercato.



E che dire del **peperone di Cuneo**, la classica *trottola*, quasi sempre giallo, un po' più piccolo del precedente e che si coltiva fra il Cuneese e la provincia di Torino. Il Cuneo, infatti, non è un ibrido come tanti ma è un cultivar, ovvero una varietà autoctona della zona. Anno dopo anno, i produttori che aderiscono al Consorzio per la tutela e la valorizzazione del Peperone Cuneo, nato nel 2000, selezionano e scambiano tra di loro i semi che derivano dalla raccolta dell'anno precedente, in modo da aumentare le caratteristiche, già particolari del prodotto. Il



Piedmont, the land of sweet peppers

The symbol of the vegetable garden.

What is a vegetable of the Solanaceous family, a native of South America, doing in Piedmont? The journey to Europe was long, imported to Spain in the middle of the 1500s, but its cultivation started only towards the 1700s in the temperate regions of southern Provence, to then finally reach Italy. At the beginning of the last century, the sweet pepper found a particular pedoclimatic environment in Piedmont, on the plains between Cuneo, Carmagnola and the Tanaro valley around Asti, which was favourable to its cultivation and over the years it developed characteristics of merit and quality. Over time, the farmers in the area selected the varieties which today are the strong favourites on so many markets and which have become a specialist crop of Piedmont. At Capriglio d'Asti, a very old type which is probably the forerunner of the Asti Square Pepper and the Cuneo Pepper, has been cultivated for more than a century. They are green, with a triangular shape, about as big as a tomato and particularly suitable for pickling: they are the famous "sotto raspa" peppers (or grape-stalk peppers), which used to be put in demijohns with a mouth wide enough for a hand to pass through. The mouth of the demijohn was sealed with the pomace left over from wine making, which took place just when the peppers ripened. This was a very common pepper until the Sixties-Seventies, but it is difficult to find now because the market has favoured the larger, more choreographic, version, relegating this product to home-prepared preserves and few connoisseurs.

The **Asti square pepper**, typical of the area between Isola and Costigliole, is majestic, with its pronounced ribs and cubic or parallelepiped form, reaching a weight of 350/450 grams, with a thick, meaty pulp, a strong fragrance, an inviting red or yellow colour with a touch of green and an intense taste. Harvesting begins in July and continues until the end of September; it is delicious raw, but it should be opened by hand without using a knife, according to tradition, and accompanied by a dribble of oil or perhaps an anchovy. Then there is rabbit with peppers, which is a classic, or peppers in the garlicky "bagna caôda" sauce, or in "peperonata", a sort of tomato and pepper stew. Documentation has been found on a *Competition with prizes for the rational cultivation of vegetable gardens in the Asti district*, dated 1914, organised by the Asti Vegetable Growers' Society, which mentions the production of peppers on the part of many farmers in the Motta di Costiglione and Isola d'Asti district. The first designation of origin was "Peperone quadrato d'Asti, rosso e giallo" (Asti square pepper, red or yellow), but it would be more correct to recognise it as originating in Motta, a small, highly fertile village near Costigliole d'Asti, where between July and August there is an important Market-Exhibition.

And what about the Cuneo pepper, the classical "trottola" (spinning top)? Almost always yellow, slightly smaller

Cuneo si distingue dalle altre produzioni per il suo aspetto e per la particolare consistenza della bacca. Il corpo trilobato presenta sul fondo, in corrispondenza della punta dei lobi, i caratteristici baffi colorati. La polpa della bacca è molto spessa e per questo si presta a svariate preparazioni. Il Cuneo viene prodotto rispettando un disciplinare rigoroso nella a zona che si estende da Ceresole d'Alba, passando per Fossano, fino alle colline peveragnesi.

E poi c'è Carmagnola, che è proprio nel cuore della zona di produzione, la piana fra il Torinese e la provincia di Cuneo, dove i terreni sono "a tessitura limosa e sabbiosa", perfetti sia per la coltivazione a campo libero sia per quella sotto tunnel. Si coltiva il peperone sin dai primi del Novecento, e, in omaggio a questo coloratissimo ortaggio e alla sua importanza per l'economia locale, nel 1982 furono addirittura create le due maschere carnevalesche della città, Re Peperone, rigorosamente in abiti settecenteschi con tanto di parrucca, scettro, corona e stemma della città sul panciotto e la sua compagna, la Bela Povronera, con vestito dorato.

Il **peperone di Carmagnola** è in realtà una denominazione che com-



prende ben quattro varietà: oltre al Quadrato e alla Trottole, anche il Lungo, o Corno di Bue, lungo oltre venti centimetri, la polpa un po' più sottile rispetto agli altri e la capacità di mantenere bene il colore anche quando è conservato in barattolo. E poi il *Tumaticot*, piccolo e tondo proprio come un pomodoro, buono crudo o al forno, ripieno, dalla consistenza poco croccante. Quest'ultimo aspetto è ricordato dal nome in dialetto piemontese "mujà" ovvero fradicio, rammollito che è la sensazione al tatto del pericarpo. Per la tutela e la valorizzazione del Peperone di Carmagnola, nel 1998 è stato costituito il Consorzio del Peperone di Carmagnola, e il marchio ha ottenuto l'Igp (Indicazione Geografica Protetta). Ma non sono mancati altri riconoscimenti: è diventato Presidio SlowFood, ed è anche stato inserito nel Paniere dei Prodotti Tipici della Provincia di Torino.

E proprio a fine estate Carmagnola festeggia il suo prodotto con la Sagra del Peperone, e proporrà peperoni in tutte le salse, e non solo idealmente: concorso del peperone, mostra sulla coltivazione, conservazione e utilizzo, incontri e momenti di approfondimento, spazi didattici e laboratori per i bambini.

Non possiamo dimenticare delle chicche per intenditori di questo ortaggio: il **braghese**, dolce e delicato; il **quarantino**, un piccolo peperone da consumare sott'olio o fritto ed il **cornetto verde** che venduto non ancora maturo è particolarmente apprezzato sul mercato di Torino. Attenzione non chiamatelo contorno, potrebbe diventare piccante.



than the Asti square pepper, cultivated between the Cuneo area and the province of Turin. The Cuneo pepper is, in fact, a hybrid, like many others, but it is a cultivar, i.e. an original variety of the area. Year after year, the producers who belong to the Consortium for the protection and promotion of the Cuneo Pepper, founded in 2000, select seeds from the previous year's crop and exchange them with each other, in order to increase the already specific characteristics of the product. The Cuneo pepper differs from others in appearance and for the particular consistency of the fruit. The three-lobed body has typical coloured threads at the base of the lobes. The pulp of the fruit is very thick, and it is therefore suitable for a great variety of dishes. The Cuneo pepper is produced with respect for strict regulations in the area which extends from Ceresole d'Alba, through Fossano, and up to the Peveragno hills. And there is also Carmagnola, which is in the heart of the production area, on the plain between Turin and the province of Cuneo, where the soil has "a muddy and sandy texture", perfect for both open field and tunnel cultivation. Sweet peppers have been cultivated since the early Nineteen hundreds and, in honour of this highly coloured vegetable and its importance for the local economy, in 1982 the two carnival masks of the city were created: King Pepper, rigorously in seventeen hundreds costume complete with wig, sceptre, crown and the city's coat of arms on his waistcoat, and his companion, the "Bela Povronera" (the Beautiful Lady Pepper), dressed in gold. The Carmagnola Pepper is the name in fact given to no less than four varieties: apart from the Quadrato and the Trottole, there is also the Lungo, o Corno di Bue (Long or Ox Horn Pepper), over twenty centimetres long, with slightly thinner pulp than the others, and the characteristic of maintaining its colour well even when conserved in jars.

And then there is the *Tumaticot*, small and round just like a tomato, good eaten raw or stuffed and baked, which has a softer consistency. This last aspect is referred to in its name in Piedmont dialect: *muja*. It means drenched or soggy, which is the sensation to the touch of the pericarpo. In 1998, to protect and promote the Carmagnola Pepper, the Carmagnola Pepper Consortium was founded, and this type has obtained Protected Geographic Indication. But there has been other recognition, too: it has become a SlowFood sponsor, and it has also been included in the Basket of Typical Products of the Province of Turin.

And at the end of the summer, Carmagnola celebrates its favourite product with the Pepper Festival, and presents peppers in every possible manner: a pepper competition, an exhibition on the cultivation, conservation and use, meetings and lectures for more in-depth knowledge, didactic activities and workshops for children.

And we cannot ignore the rarer specialties for the connoisseurs of this vegetable: the sweet and delicate **braghese**; the small **quarantino**, to be consumed in oil or fried; and the **cornetto verde**, which is sold before it has ripened and is especially appreciated on the Turin market. And take care not to call it just a side dish, it could get hot under the collar.



di Luigi Sartini

Punti di forza della cultura gastronomica italiana

L'argomento di questo numero è sicuramente molto ampio poiché sono due ortaggi che rappresentano la cucina mediterranea e quindi la nostra cultura gastronomica. Due ingredienti che si trovano durante tutto l'anno, anche se la loro giusta collocazione è esclusivamente estiva. Ma andiamo nello specifico. La melanzana è un ingrediente polivalente dall'inizio alla fine di un pasto. Basti pensare alle melanzane sott'olio da antipasto, ai primi o alla pizza con le melanzane a piatti ricchi come la parmigiana o la caponata per finire alle melanzane con il cioccolato della costiera amalfitana. Altro impatto hanno i peperoni, con la noia di essere di difficile digeribilità, sono amati o odiati anche se per risolvere il problema che hanno basta togliere la pellicina esterna.

A highlight of Italian culinary culture

The topic of this issue is a very broad one as it deals with two vegetables that represent the Mediterranean diet as a whole and, as a consequence, Italian culinary culture. These two ingredients are available all year round, although they are actually in season only in summer. Let's take a closer look at these ingredients. Aubergine is a great all-rounder that can be used from the beginning to the end of a meal. Simply think of aubergines in olive oil served as an antipasto, first courses and pizzas, richer dishes such as Parmigiana or Caponata and, last but not least, aubergines in chocolate from the Amalfi Coast. Peppers are another matter. They are often accused of being hard to digest and people either love them or hate them, even though simply removing the outer skin resolves the problem.

Cutter C15 da banco

NEW
VARI-TRONIC™
SYSTEM



Un gioiello dell'esperienza che permette di tagliare, sminuzzare, montare, impastare senza dover mai cambiare utensili.

An essential instrument in kitchens that makes it possible to cut, to chop, to knead and to whip different products without changing knives.

Terrina di melanzane con pesto leggero

Melanzane "black beauty" 6; Patate lessate 1 kg.; capperi dissalati 60 g; dragoncello o basilico 3 rametti; aglio 1 spicchio; olio extra vergine 1 dl; foglie di basilico q.b.; sale e pepe bianco q.b.; pomodori rossi maturi 4 per la decorazione. **Pesto leggero:** basilico 150 g; olio extra vergine 1,5 dl; pinoli tostate pestate nel mortaio 10 g; parmigiano 20 g; sale e pepe q.b.

Esecuzione del pesto leggero: frullare il basilico e l'olio. Incorporare i pinoli, salare e pepare, setacciare il tutto. Infine aggiungere il Parmigiano. Prendere tre melanzane lavarle tagliarle a fettine sottili e farle "spurgare" sotto sale. Grigliarle molto velocemente da ambo le parti. Foderare uno stampo con una parte delle melanzane grigliate. Prendere le patate tagliarne la metà a dadini e l'altra metà passate con lo schiacciap patate, unirle e aggiungere capperi tritati, qualche fogliolina di dragoncello, olio, sale e pepe, amalgamare il tutto e mettere metà dell'impasto ottenuto nello stampo. Prendere la parte esterna delle altre melanzane tagliarle a brunoise e padellare velocemente con l'aglio e le foglie di basilico. Disporre le melanzane sulle patate e chiudere con il resto dell'impasto di patate finire di foderare con le melanzane grigliate in modo tale che la terrina risulterà interamente avvolta dalle melanzane. Chiudere lo stampo con la carta argentata, metterlo a bagnomaria in una teglia e infornare a 180° per circa 30 minuti. Una volta raffreddata tagliare la terrina a fette, disporle su un piatto, servire con la salsa di pesto leggero e guarnire con i petali di pomodoro.

Insalata di riso con peperoni, cetrioli, coda di rospo e fasolari

Ingredienti per 4 persone: g 200 di riso; n. 1 peperone rosso; n. 2 cetrioli; basilico; n. 24 fasolari; n. 1 coda di rospo; n. 1 cespo di insalata lollo; n. 2 carote; sale, pepe, aceto, olio extra vergine di oliva q. b. prezzemolo e cipolla fresca q.b.

Cuocere il riso bollito e raffreddarlo. Pelare il peperone, tagliarlo a dadini e sbollentarlo. Tagliare la parte verde del cetriolo a dadini e sbollentarlo. Condire il riso con le due verdure, il basilico, sale e pepe, olio extra vergine di oliva e qualche goccia di limone. A parte, aprire i fasolari, sgusciarli e metterli a marinare con la loro acqua di cottura, cipolla fresca e prezzemolo. Spinare e tagliare a fettine la coda di rospo, spadellarla rapidamente e metterla a marinare con aceto rosso, pepe rosa e olio extra vergine d'oliva. Disporre l'insalata sul piatto, mettere al centro il riso, sistemare sopra e attorno il pesce.

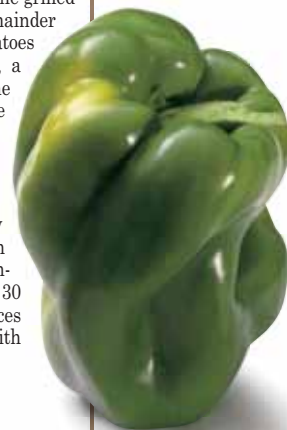
Aubergine terrine with a light pesto

Ingredients: 6 'Black Beauty' aubergines; 1 Kg boiled potatoes; 60 g capers, rinsed to remove salt; 3 sprigs tarragon or basil; 1 clove garlic; 100 ml extra virgin olive oil; basil leaves to taste; salt and pepper to taste; 4 ripe red tomatoes for decoration
Light pesto: 150 g basil; 150 ml extra virgin olive oil; 10 g toasted pine seeds ground with a mortar and pestle; 20 g Parmesan; salt and pepper to taste.

Making the light pesto: Blend the basil and oil. Add the pine seeds, season with salt and pepper and press through a sieve. Add the Parmesan. Wash three aubergines, cut into thin slices and sprinkle with salt to bring out the bitter juices. Grill the slices very quickly on both sides. Line a mould with some of the grilled aubergines. Dice half of the potatoes and mash the remainder with a potato masher. Put the diced and mashed potatoes in the same container and add the chopped capers, a few leaves of tarragon, oil, salt and pepper. Mix the ingredients together, then place half of the mixture in the mould. Cut the outer part of the remaining aubergines into small cubes and sautee quickly with the garlic and basil leaves. Place the aubergine on top of the potato, top with the rest of the potato mix and cover with grilled aubergines so that the terrine is completely wrapped in aubergine slices. Cover the mould with foil, place in an oven dish with water to act as a bain-marie and cook in the oven at 180°C for approximately 30 minutes. Once cooled, slice the terrine, arrange the slices on a plate and serve with the light pesto, garnishing with tomato petals.

Rice salad with peppers, cucumber, monkfish and cockles

Ingredients (serves 4): 200 g rice; 1 red pepper; 2 cucumbers; basil; 24 cockles; 1 monkfish; 1 head Lollo lettuce; 2 carrots; salt, pepper, vinegar and extra virgin olive oil to taste; parsley and fresh onion to taste. Boil the rice and set aside to cool. Peel the pepper, cut into small dice and blanch. Cut the green outer part of the cucumber into small dice and blanch. Dress the rice with the two vegetables, the basil, salt, pepper, extra virgin olive oil and a few drops of lemon juice. Separately, briefly pan cook the cockles to open, remove the flesh from the shells and marinate in the cooking liquor with fresh onion and parsley. Bone the monkfish and cut into thin slices. Sautee the slices quickly and then marinate in red wine vinegar, ground pink peppercorns and extra virgin olive oil. Arrange the salad on the plate, place the rice in centre and arrange the fish on top and around the rice.



La cucina attraverso i secoli

L'evoluzione degli ambienti, dal primitivo fuoco e poche suppellettili, alla tecnologia di oggi

Anticipiamo per grandi linee i contenuti di una ricerca, supportata da una vasta consultazione di documenti, che l'arch. Cristina Mocci sta conducendo sulla storia della cucina intesa come spazio per la trasformazione e la cottura dei cibi, testimonianza di una evoluzione andata a pari passo con lo sviluppo di ogni civiltà.

Quando nasce uno spazio appositamente dedicato alla cottura? Gli Egiziani possiedono già una stanza appositamente dedicata alla cottura dei cibi in cui vi si trova un forno (inventato per cuocere il pane) sopra il quale c'è un piano per appoggiare le pentole: nel pavimento sono sistemati i vasi per gli alimenti disposti a livello del terreno per ricercare la temperatura adatta al loro mantenimento. Simili soluzioni si possono trovare a Creta nella città di Festo. In cucina sono già presenti padelle e pentole in terracotta, coltelli, colini e mortai.

Gli Etruschi, amanti per così dire della buona tavola utilizzano fornelli, spiedi, vari tipi di contenitori e pentole, grattugie per il formaggio, filtri per il vino, coltelli specifici per la carne. Anche i Greci costruiscono la cucina: in una villa a Delo, nelle Cicladi, è stata scoperta una residenza nella cui cucina è presente un focolare di marmo e un camino. Per i Romani il discorso è complesso: come sempre sono le case dei nobili a fornire

testimonianze più interessanti. Nelle ville rustiche si può trovare la cucina con pavimento in terra battuta con un forno, una vasca per l'acqua e un ambiente a soppalco destinato alla conservazione del vino e all'essiccazione della legna. Il forno, costruito in mattoni è chiuso nella parte superiore per migliorare l'efficienza della cottura. La cucina è dotata di una stufa, un lavandino e delle mensole a muro. Gli attrezzi più comuni sono un tripode con una caldaia per poter bollire i cibi. La carne ad esempio viene cotta nel latte in una pignatta in terracotta, poi assieme alle verdure e infine arrostita. La pignatta ha una forma specifica di pera capovolta e smaltata all'interno. La prima forma di dispensa si trova in una nicchia appositamente ricavata vicino al focolare e abbastanza profonda per garantire una temperatura adeguata alla conservazione dei cibi. Nella sue evoluzione diventa un vero e proprio angolo attrezzato con celle da qui il nome, *cellarium*, con delle piccole cisterne separate.

Il Medioevo abbraccia un periodo lungo nell'evoluzione dell'ambiente cucina. La presenza di differenti tipologie abitative crea una distinzione tra gli ambienti ad essa dedicati e al loro sviluppo. Ci sono quelle del castello, del palazzo cittadino, del monastero, delle case contadine.

La cucina del castello era formata da una serie di ambienti, per garantire lo superficie adeguata alla preparazione di cibi, alla presenza e al movimento di servitù: c'erano fuochi, fornelli, dispositivi per l'areazione, feritoie, porte. Erano presenti tavoli in cui per tagliare le carni, affettare verdure. Anche nei palazzi del XIV secolo la cucina è un ambiente grande con i soffitti alti; il vino è conservato in cantina e la dispensa

può essere una stanza a parte. C'è la madia per impastare e conservare il pane. Cambiano i gusti gastronomici, termina la moda dello spiedo, si utilizza la frolla, dilagano le torte, le sfoglie, i ravioli: si sviluppano complessi argani e macchine per sollevare spostare e mescolare, inventate per aiutare e agevolare le lavorazioni. Agli albori del Rinascimento, Leon Battista Alberti pone l'attenzione alle abitazioni dei contadini: che devono avere una cucina ben illuminata, con forno, focolare, acqua, canali di scarico. Palladio progetta cantine, dispense, tinelli, cucine posizionandoli nei piani inferiori. Si tratta di ambienti ampi, con tavoli, graticole, mensole, fuochi, elementi appendere pentole, coltelli, recipienti.

We are disclosing the contents of a piece of research as a guideline, supported by a vast consultation of documents, that the architect Cristina Mocci is conducting on the history of cookery understood as a space for the processing and cooking of foods and the testimony of an evolution that has gone hand in hand with the development of every civilisation.

Cookery through the centuries

The evolution of environments, from primitive fire and few furnishings to today's technology

When was a space dedicated purely to cooking created? The Egyptian already had a room that was specifically dedicated to the cooking of foods where there was an oven (invented to bake bread), above which there was a surface to place the pans. Pots were set into the floor for foods suitable for ground level to find the right temperature at which to store them. Similar solutions are also found in Crete in the town of Festo. Terracotta pans and pots were already present in the kitchen as well as knives, strainers and mortars.

The Etruscans, lovers of good food, used ranges, spits, various types of containers and pans, cheese graters, wine filters and specific knives for meat. The Greeks also invented the kitchen. A home was discovered in a villa at Delo, in the Cyclades, where there was a marble fire and a chimney in the kitchen. The subject is more complicated for the Romans. As always, it is the homes of the nobles that provide the most interesting findings. In country villas, you can find kitchens with a clay floor with an oven, a water tank and a raised area to store wine and dry wood. The oven, made in brick, is closed at the top to improve the efficiency of the cooking. The kitchen is equipped with a heater, a sink and shelves on the wall. The most common pieces of equipment are a tripod with a heater to be able to boil the foods. For example, meat was cooked in milk in a terracotta pan, then with vegetables and finally roasted. The pan has a specific upside-down pear shape and is glass-lined inside. The first form of pantry is found in a specifically excavated niche close to the fire and fairly deep down to ensure a suitable temperature for the storage of foods. With its evolution it became a real corner equipped with cells from which the name, *cellarium*, came with small separate tanks. The Medieval era embraced a long period in the evolution of the kitchen environment. The presence of different types of living environments created a distinction between the spaces dedicated to the kitchen and its development. There were kitchens for castles, town houses, monasteries and farms. The castle's kitchen was formed by a series of environments to ensure the adequate area needed to prepare foods, the presence and movements of servants. There were fires, ranges, aeration devices, slots and doors. There were tables on which to cut meats and chop vegetables. Also in the buildings of the 14th century, the kitchen was a large environment with high ceilings. The wine was stored in the cellar and the pantry was sometimes a separate room. There was a trough to mix and store the bread. Tastes in food changed and using a spit stopped. Pastry was used and there was an abundance of cakes, pastries and ravioli. Complex winches and machines developed to lift, move and mix, which were invented to help and ease the workmanship.

With the dawn of the Renaissance, Leon Battista Alberti paid attention to the homes of farmers who had to have a well-lighted kitchen with an oven, fire, water and waste systems. Palladio designed cellars, pantries, small cellars, kitchen situated on lower floors. There were large environments with tables, grills, shelves, fires, and hanging elements like pans, knives and bowls.

For another two centuries, the kitchen remained the expression of the well-to-do classes, a place for banquets

Attrezzi di una cucina pompeiana. (da "Storia della cucina italiana", M. Alberini ed. Piemme 1992)



Alessandro Magnasco Preparativi per il pranzo. La cucina seicentesca

Per altri due secoli la cucina rimane espressione delle classi agiate, luogo di banchetti e feste sontuose. La grande rivoluzione avviene quando la tecnologia e la ricerca si indirizzano alla cucina delle famiglie. È un nuovo mercato, promettente e proficuo che dura ancora, anzi. A cavallo del sei Settecento viene inventata la pentola a pressione, e via via si susseguono importanti invenzioni che entreranno nelle cucine: dai cibi in scatola, al latte condensato; dalla macchina che produce il freddo alla stufa economica. Non sono più solo i poveri che cucinano e mangiano nello stesso luogo! Nel Novecento soprattutto dopo la seconda guerra mondiale, con il grande boom vengono inventati i pensili! Dall'angusto angolo cottura alle ultime tendenze: l'ambiente-cucina casalingo si avvicina a quello professionale. La cucina diventa efficiente, asettica e altamente tecnologica: elettrodomestici d'avanguardia, materiali di alta qualità, disposizione degli elementi studiata per evitare dispersione di spazi e di tempi. Siamo ai giorni d'oggi in cui ancora si mangiano prodotti esaltati dalla creatività applicata all'alta tecnologia. Per le sole pillole colorate ricche di chissà quali sapori, aspettiamo un po'...

and sumptuous parties. The big revolution took place when the technology and research was aimed at family kitchens. It was a new market that was promising and profitable that still endures today. At the turn of the 18th century, the pressure cooker was invented and that was the beginning of important inventions that became a part of the kitchen: from canned foods to condensed milk, from the machine that creates coldness to the economic heater. The poor people were not the only ones who cooked and ate in the same place any more!

In the 20th century, above all after the Second World War, wall units were invented with the big boom! From the narrow cooking corner to the latest trends: the home kitchen environment became more similar to the professional kitchen. The kitchen became efficient, aseptic and extremely technological: state-of-the-art household electrical appliances, high quality materials, arrangement of researched elements to avoid a waste of space and time. This is today when we eat up products lauded by creativity applied to high technology. For the coloured tablets rich in who knows what flavour, we will wait a little longer...

I fusilli del gourmet

Arte in tavola
Art on the table



di Albino Zoccarato

I maitres d'hotel di *Arte in Tavola* eseguono spesso, davanti al cliente, delle ricette alla lampada.

Gian Mario Conti, Gran Maestro della Ristorazione, parla della lampada come di un affascinante attrezzo, di grande effetto specie se viene usato con classe. Perciò chi la usa deve avere una grande passione per la cucina, un'innata disinvoltura e uno stile personale. In pratica deve incantare il cliente che è lì per essere incantato.



In passato la lampada veniva usata solo per la finitura di piatti che arrivavano già confezionati in cucina. In seguito venne usata per la preparazione di alcuni dolci, crepes in particolare, e per la frutta in genere. Con il passare degli anni, i maitres d'hotel cominciarono a sfruttarla cimentandosi direttamente nella preparazione di specialità diverse e personalizzate con delle denominazioni che divennero celebri in tutto il mondo. Al Salvini di Milano venne creato il 'filetto Woronoff' alla lampada e così altre specialità che furono eseguite nei migliori ristoranti.

I maitres di allora lavoravano con la lampada della ditta Brogli in alpaca argentata e funzionavano ad alcool. Alcuni ristoranti americani la possiedono in oro massiccio. In seguito altre aziende ne produssero di diverso stile. Alla luce di quanto sopra detto, il lavoro alla lampada è un'attrazione stimolante che predispone più volentieri ai pasti perché anche il cliente più frettoloso riceve sempre una favorevole impressione della vista delle varie fasi di preparazione.

The gourmet's fusilli

The head waiters of *Art on the Table* often prepare recipes directly in front of their customers.

Gian Mario Conti, a Great Master of the restaurant business, speaks of the special stove for such preparation as a fascinating piece of equipment, of great effect, especially if used with class. Therefore, those who choose to follow this art must have a great passion for cooking, innate self confidence, and their own personal style. In practice they must bewitch the customer, who is there precisely to be bewitched.

In the past, the practice was used only to finish off dishes which arrived from the kitchen already prepared. Later it was used for the preparation of certain desserts, especially crepes, and for fruit in general. Over the years, the head waiters began to exploit it, becoming expert in the preparation of various, personalised specialties with names which became famous throughout the world. At Salvini's in Milan, the 'Woronoff filet', cooked in front of the client, was invented, and similarly other specialties which were presented in the best restaurants.

The head waiters then used stoves produced by the Brogli company in silver plated alpaca which used alcohol as fuel. Some American restaurants had solid gold stoves. Later other companies produced them in various styles. In the light of the above, preparation directly in front of the customer is a stimulating attraction which whets the appetite and even the most hurried customer is always favourably impressed by the sight of the various stages of the preparation.

La ricetta dei fusilli del gourmet:

Ingredienti per 2 persone: 160 g di fusilli; 20 g di cipolla tritata; uno spicchio d'aglio; olive nere e pinoli; mezzo bicchierino di vodka; 10 g di olio d'oliva; 10 g di burro; 50 g di peperoni tagliati a julienne corti, 50 g di melanzane; 50 g di pomodori a dadi; 20 g di Parmigiano.

Far soffriggere con burro e olio d'oliva la cipolla e l'aglio e rosolarli. Versare mezzo bicchierino di vodka e lasciarla evaporare. Aggiungere poi i peperoni, le melanzane e il pomodoro e portare il tutto a cottura. In questa salsa mettere i fusilli già cotti al dente e amalgamare bene. Infine cospargere il parmigiano e servire su piatti caldi. Guarnire il piatto con olive nere e pinoli.

Recipe for The Gourmet's Fusilli

Ingredients for 2 servings: 160 g of fusilli (pasta); 20 g of finely chopped onion; one garlic clove; black olives and pine kernels; half a glass of vodka; 10 g of olive oil; 10 g of butter; 50 g of peppers cut into short julienne slices; 50 g of aubergine; 50 g of diced tomatoes; 20 g of parmesan cheese.

Lightly brown the onion and garlic in the butter and olive oil. Pour on half a glass of vodka and allow to evaporate. Then add the peppers, aubergine and tomato and keep over the heat until cooked. Place the fusilli, which must be already cooked but still firm, into this sauce and mix well. Then sprinkle with parmesan and serve on warm plates. Garnish with black olives and pine kernels.



di Massimo Bompreszi

Due protagonisti della dieta mediterranea

Nel nostro paese troviamo una grossa produzione di peperoni e melanzane nel sud Italia e, in special modo, in Sicilia dove si coltivano diverse varietà che poi giungono sui nostri mercati. Al momento dell'acquisto dobbiamo far molta attenzione alla loro freschezza controllando la buona consistenza, la buccia esterna liscia, lucente e senza grinze, con i piccioli ben saldi ed aderenti; in tal modo nella cella frigorifera potranno restare ancora tre o quattro giorni. Oggi si preferiscono i frutti con polpa carnosa e croccante, succosa e tenera. Il peperone può essere dolce o piccante, il primo è più utilizzato nelle varie preparazioni gastronomiche, mentre le varietà piccanti hanno nella bianca membrana interna la capsicina, un alcaloide che disturba soprattutto coloro che soffrono di ulcera o di problemi gastrici in generale. La melanzana, da parte sua, presenta spesso un sapore amaro per cui una volta tagliata si lascia sotto sale, o in acqua e sale, per alcuni



Affettatrice Galileo con tubo verdure, Sirman

minuti, solo così si presenterà più dolce al palato; per la presenza della *solanina* non può comunque essere consumata cruda. Sia il peperone che la melanzana entrano in numerose preparazioni, sia per la ricchezza di vitamina C (il peperone ne possiede quanto gli agrumi) sia per il basso apporto calorico (la melanzana entra così a buon diritto nella dieta mediterranea anche se si deve fare poi attenzione alle salse che l'accompagnano). Sul mercato a primavera inoltrata se ne trovano diverse varietà, ciascuna con forme e colori diversi. Ovviamente preferisco utilizzare questi frutti in primavera e in estate rispettando la stagionalità e preferendo l'origine nazionale. Li combino facilmente con la carne, con il pesce o con la pasta e il loro uso da un lato mi permette di abbassare i costi dall'altro di dare freschezza e sapore al piatto.

Nella nostra regione (le Marche) la melanzana viene consumata in *potacchio* (in padella con aglio e rosmarino), al gratin (con pane grattato ed erbe aromatiche), nella classica *bandiera* assieme al peperone, ma si accompagna bene anche con le zucchine e il pomodoro. Anche il peperone entra in numerose preparazioni regionali abbinato ai capperi, al tonno, alle olive, alle acciughe (basti pensare alla *bagna cauda* piemontese).



Verdure con salsiccia e parmigiano

Ingredienti: zucchine n. 2; melanzane n. 2; carote n. 2; sale 10 g; salsiccia n. 3; parmigiano grattugiato g 50; olio di arachide 2 l; farina 0 500 g.

Lavare le verdure. Sbucciare le carote e le melanzane. Tagliarle alla affettatrice dandogli uno spessore di circa 2 mm. stenderle su una superficie piana, spolverare con un pizzico di sale. Adagiarvi un piccolo quantitativo di salsiccia. Quindi arrotolare la fetta e fermarla con uno stecchino dopo averli passati nella farina, friggere in olio a 160° fino a che il vegetale non abbia assunto un colore dorato e la salsiccia risulti cotta. Passare in carta assorbente, poi nella carta gialla. Servire caldissime spolverizzando con parmigiano e del sale. Si presta per aperitivi a buffet.

Two essential ingredients of the Mediterranean diet

Southern Italy is a major producer of peppers and aubergines, and Sicily in particular grows many of the different varieties seen in the nation's markets. When buying peppers and aubergines, always make sure that they are as fresh as possible, checking for good consistency, a smooth glossy skin with no wrinkling and a firmly attached stalk – in this condition, they can be kept in the cold room for three or four days. Attributes looked for today are a crisp substantial flesh, juiciness and tenderness. Peppers come in sweet and spicy varieties. The former are used in many different recipes, whereas the white internal membrane of the spicy varieties contains *capsicum*, an alkaloid that can be unpleasant for persons with ulcers or other gastric problems. Aubergines often have a bitter taste, which is why they should be salted or soaked in salty water for a few minutes after cutting to let them develop a sweetness. This is because they contain *solanine*, which must not be eaten uncooked. Both peppers and aubergines are excellent ingredients in many recipes as they are rich in vitamin C (peppers actually contain just as much of the vitamin as citrus fruits) and low in calories (the aubergine is a fundamental component of the healthy Mediterranean diet, although a light hand is needed for the sauces chosen as accompaniment for the vegetable). By mid Spring, many different varieties may be found in the markets, each with different colours and shapes. I obviously prefer to use them in Spring and Summer, when they are in season, and try to choose Italian varieties if possible. They are very easy to use together with meat, fish and pasta, reducing the cost of the dish while adding a touch of freshness and flavour. In my region (The Marches), aubergines are eaten 'in *potacchio*' (pan fried with garlic and rosemary), au gratin (with breadcrumbs and herbs) and in a classic '*bandiera*', stewed together with peppers, but also go extremely well with courgettes and tomato. Peppers are also used in many dishes in other regions, together with capers, tuna, olives and anchovies (such as the Piedmontese *bagna cauda*).

Vegetables with sausage and Parmesan

Ingredients: 2 courgettes; 2 aubergines; 2 carrots; 10 g salt; 3 sausages; 50 g grated Parmesan; 2 litres peanut oil; 500 g type '0' flour.

Wash the vegetables and peel the carrots and aubergines. Cut the vegetables to a thickness of 2 mm with a meat slicer. Arrange the slices on a flat surface and season with a pinch of salt. Pace a small amount of sausage meat on top, then roll the slice, dip in batter and fasten with a toothpick. Deep fry at 160°C until the vegetable is golden brown and the sausage meat is cooked. Dry with absorbent paper. Dust with Parmesan and salt and serve piping hot. This recipe is ideal for buffet aperitifs.