

# Made in Italy garantito

In CB la qualità non è un termine astratto, ma un valore: il valore di un'azienda che pone una estrema cura in ogni più piccolo aspetto della lavorazione per raggiungere il massimo livello di affidabilità, efficienza e robustezza dei propri prodotti. Dalla selezione delle materie prime alla organizzazione dei processi produttivi, tutto è curato fin nei minimi dettagli per raggiungere il migliore risultato possibile. La certificazione Vision 2000 garantisce dall'ottobre 2003 gli elevati standard di qualità CB, ma la qualità è riconosciuta soprattutto dal mercato: i girarrosti, i forni, le griglie e tutti gli altri prodotti CB vincono ogni confronto per affidabilità ed efficienza. Con CB vince il Made in Italy, ovvero apparecchiature interamente progettate, realizzate e collaudate in Italia, con materiali e componenti italiani, con un design unico e inimitabile. CB ha sede a Bottanuco, in provincia di Bergamo, a pochi minuti dal casello di Capriate sull'autostrada A4 Milano-Venezia.



CB s.r.l.

e-mail: [info@cb-italy.com](mailto:info@cb-italy.com)  
[www.cb-italy.com](http://www.cb-italy.com)



## La flessibilità

Just in time, letteralmente "proprio al momento". In un'azienda moderna just in time rappresenta un concetto, una filosofia produttiva rivoluzionaria. In CB abbiamo trasformato le tradizionali logiche produttive adattandole a questo concetto, che permette di soddisfare immediatamente qualsiasi richiesta del cliente in un tempo altrimenti impossibile. Oggi, tutti i modelli a catalogo sono disponibili su richiesta con consegna entro una sola settimana. Just in time significa quindi la massima flessibilità produttiva, l'immediata esecuzione dell'ordine e un maggior risparmio di tempi e di costi, a tutto vantaggio dei nostri clienti. In CB abbiamo investito molto in tecnologia, alla ricerca delle combinazioni ottimali che permettessero di raggiungere gli obiettivi prefissati.



## Il catalogo

In CB vige una filosofia molto semplice: il cliente da noi deve trovare proprio tutto quello di cui ha bisogno. Per questo la gamma di prodotti CB per rosticceria e ristorazione è così completa. Perché in CB un nuovo progetto parte da una domanda: qual è l'esigenza del cliente? Un ingombro ridotto, una cottura veloce, una visibilità maggiore? Intorno a questa esigenza costruiamo la macchina, che risponderà esattamente alle specifiche finalità per cui è stata realizzata. Nessun'altra azienda è in grado di offrire a catalogo oltre 200 modelli, diversi per funzioni, potenze e misure, di girarrosti tradizionali e planetari elettrici e a gas, girarrosti ventilati elettrici, griglie a pietra lavica, gyros a gas, scalda-wurstel, forni pizza elettrici, forni a convezione, taglia-spiadini, espositori caldi e freddi ventilati da banco, impacchettatrici manuali, impastatrici a spirale, sterilizzatori per coltelli e addolcitori d'acqua. Voi chiedete, noi abbiamo la soluzione.

## Il servizio

Oltre 2.200 clienti in tutta Italia e 1.000 clienti in 37 Paesi del mondo sono la sintesi di quello che rappresenta oggi CB nel settore delle apparecchiature per la ristorazione. Dalle più grandi strutture di produzione e distribuzione (supermercati, centri commerciali, ristorazione industriale) fino alle gastronomie di minori dimensioni, tutti possono trovare in CB un sicuro riferimento in grado di fornire un sistema di cottura e conservazione caldo/freddo chiavi in mano. Non solo, noi garantiamo l'installazione e l'assistenza in tutta Italia grazie a una rete selezionata di rivenditori efficiente ed estremamente affidabile. Perché abbiamo dedicato molto impegno al miglioramento del servizio tecnico-commerciale e oggi il nostro cliente sa che non si troverà mai solo, perché noi lo seguiamo e lo assistiamo da vicino, in ogni momento. Perché anche questo per noi è qualità.

# Due storie diverse nella tradizione cinese

**L**a Cina è oggi la nazione al mondo che registra la maggiore produzione di melanzane e peperoni, sicuramente grazie al clima temperato e caldo di cui godono molte aree del suo territorio, ma soprattutto grazie all'utilizzo di nuove e moderne tecniche produttive ed allo sfruttamento di nuove zone dedicate all'agricoltura. In genere in tutte le province cinesi si coltivano ortaggi, anche se le produzioni maggiori si registrano nello Shandong (prima in assoluto per quantità e varietà di produzione), Henan, Jiangsu, Guangdong ed Hubei. La produzione cinese di peperoni e melanzane viene impiegata sia per soddisfare il consumo del mercato interno, sia per essere esportata verso il Giappone, la Corea del Sud, i Paesi del sud-est asiatico, gli Stati Uniti, la Russia e l'Europa.

Il peperone è arrivato in Cina circa 100 anni fa, si tratta quindi di un ortaggio relativamente nuovo nella storia millenaria della cucina cinese e nella tradizione di questo paese. Nonostante ciò, il peperone si è subito ricavato uno spazio importante sulla tavola dei cinesi, come testimonia il numero elevato dei piatti dove viene utilizzato per accompagnare i diversi tipi di carne o i famosi spaghetti fatti a mano del Xinjiang (Lagman).

Oggi il peperone è uno degli ortaggi che vengono maggiormente coltivati negli appezzamenti di terreno dedicati alle produzioni organiche, particolarmente richiesto nelle grandi città dove risiedono molti stranieri e dove ci sono numerosi ristoranti internazionali.



La melanzana sembra essere originaria dell'India, ma alcuni storici sostengono che fosse conosciuta in Cina già nella preistoria. Di certo la prima traccia scritta della coltivazione della melanzana si trova nel trattato sull'agricoltura "Qi Min Yao Shu" (齐民要术, ovvero "Tecniche principali per il benessere del popolo") datato fra il 533 ed il 544 d.C.

La qualità di melanzana che più comunemente si trova in Cina ha un colore che va dal malva al porpora ed ha una pelle molto sottile e lucente. Contiene normalmente pochi semi ed ha una forma lunga e sottile. E' una qualità che viene più apprezzata per la sua consistenza, che per il sapore e che generalmente viene preparata con dosi abbondanti di condimenti e spezie.

Un antico documento del V secolo riporta che la melanzana veniva già coltivata in Cina, sia per essere consumata sulla tavola dell'imperatore (che sembra apprezzasse molto la delicatezza di questo ortaggio), sia per essere utilizzata dalle signore della corte come cosmetico: la buccia delle melanzane color viola veniva sminuzzata e strofinata sui denti fino a quando questi non assumevano un colore argenteo e metallico. Andando a cercare fra le usanze e le tradizioni cinesi se ne possono trovare molte in cui la melanzana è presente, segno dell'importanza riservata a questo ortaggio nella cultura e nella dieta giornaliera del popolo cinese. Ancora oggi, ad esempio, per la Festa di Primavera nelle province del Zhejiang e del Jiangsu viene sempre preparato un piatto di melanzane secche, accompagnate da verdure e frutti che bisogna mangiare all'inizio del pasto, perché nel

## Two different stories of Chinese tradition



China today is the country with the largest production in the world of aubergines and sweet peppers, certainly thanks to the warm, temperate climate of many parts of the country, but above all because of the use of new, modern production techniques and the exploitation of new areas given over to agriculture. In general, vegetables are grown in all Chinese provinces, although the largest production is found in Shandong (the absolute first in quantity and variety of the production), Henan, Jiangsu, Guangdong and Hubei.

The Chinese crop of peppers and aubergines is used to satisfy both the domestic market and for export, to Japan, South Korea, the South-East Asian countries, the United States, Russia and Europe.

The sweet pepper arrived in China about 100 years ago; it is therefore a relative newcomer in the millenary history of Chinese cuisine and in the tradition of this country. Nevertheless, the sweet pepper was soon given an important place on the Chinese table, as shown by the great many dishes in which it is used to accompany the various types of meat or the famous handmade spaghetti of Zingiang (Lagman).

Today the sweet pepper is one of the most cultivated vegetables in the allotments dedicated to biological production, in great demand in the large cities where many foreigners live and where there are international restaurants.

The aubergine is apparently a native of India, although some historians maintain that it was already known in China in prehistoric times. It is a fact that the first written evidence of the cultivation of the aubergine is found in the treatise on agriculture "Qi Min Yao Shu" (齐民要术 i.e. 'Main Techniques for the Wellbeing of the People') dated between 533 and 544 A.D.

The type of aubergine most commonly found in China has a colour which varies from mauve to purple, and very thin, shiny skin. It has few seeds and a longish, narrow shape. This variety is more appreciated for its consistency, rather than for its taste, and is prepared with generous quantities of condiments and spices.



According to an ancient document of the V century, the aubergine was already cultivated in China, both for the Emperor's table (who, it seems, greatly appreciated the delicacy of this vegetable), and for use as a cosmetic by the ladies of the court: the violet skin of the aubergine was finely chopped and rubbed on the teeth until these took on a silver, metallic colour.



dialetto locale la pronuncia di melanzana coincide con quella di felicità. In altre province della Cina, la tradizione vuole che la sposa porti con sé come dote almeno dodici ricette di melanzane il giorno del suo matrimonio!

Più comunemente, quando i cinesi si mettono in posa davanti ad una macchina fotografica sono soliti dire "QIEZI", cioè melanzana, perchè la pronuncia di questa parola comporta un movimento della bocca che si allarga in un sorriso.

Ecco allora due ricette particolari, che fanno parte della tradizione culinaria cinese:

Browsing through Chinese customs and traditions, the aubergine is often present, indicating the importance reserved to this vegetable in the culture and the daily diet of the Chinese people. Still today, for example, for the Spring Festival in the provinces of Zhejiang and Jiangsu, a dish of dried aubergines accompanied by greens and fruit is always prepared, which has to be eaten at the start of the meal, because the pronunciation of the word for aubergine in the local dialect happens to be the same as that of happiness. In other Chinese provinces, according to tradition the bride must bring with her on the wedding day a dowry of at least twelve aubergine recipes!

More often, when the Chinese pose in front of a camera, they usually say "QIEZI", which means aubergine, because the pronunciation of this word involves a movement of the mouth which widens into a smile.

And here are two particular recipes which are taken from traditional Chinese cuisine:



### Melanzane con salsa di pesce 鱼香茄子

Per preparare questa ricetta non viene usato alcun tipo di pesce, ma l'origine del nome deriva dal tipo di salsa che di solito viene servita con piatti di pesce.

**Ingredienti:** 4 peperoncini rossi secchi, 500 g di melanzane, olio per friggere, 3/4 cipolline tritate, una fetta di radice di zenzero tritata, uno spicchio di aglio tritato, un cucchiaino di zucchero, un cucchiaino di salsa di soia, un cucchiaino di aceto, un cucchiaino di pasta di fagioli piccante, 2 cucchiaini di farina, un cucchiaino di olio di sesamo.

Mettere ad ammorbidire i peperoncini in acqua tiepida per almeno 10 minuti, quindi scolarli e tagliarli a pezzettini. Sbucciare le melanzane e tagliarle a rombi piuttosto grandi. Immergere poi i pezzi di melanzana in abbondante olio scaldato nel wok. Friggere velocemente (circa un minuto e mezzo) e poi togliere dal recipiente e mettere su carta assorbente. Rimettere le melanzane nel wok, unire i peperoncini, le cipolline, lo zenzero, l'aglio e mescolare. Unire lo zucchero, la salsa di soia, l'aceto e la pasta di fagioli continuando a mescolare per un altro minuto circa. Alla fine amalgamare al composto la farina sciolta in un cucchiaino di acqua ed irrorate con l'olio di sesamo.

Il piatto può essere consumato caldo o freddo.

### Maiale in agrodolce 糖醋排骨

**Ingredienti:** 500 g di maiale, 2 peperoni verdi, 1 peperone rosso, peperoncino, 2 cucchiaini di salsa di soia, 1 cucchiaino di zucchero, 1 cucchiaino d'aceto, sale, olio di semi, 2 cucchiaini di maizena.

Tagliare il maiale a dadi di 1-2 cm e mescolarli con la salsa di soia e la maizena. Lavare i peperoni, eliminare i semi ed i filamenti bianchi, tagliarli a pezzi e tenerli da parte. Scaldare l'olio di semi nel wok e cuocere il maiale a fuoco vivace per 2 o 3 minuti. Togliere il maiale dal wok e sgocciolarlo. Aggiungere nel wok il peperoncino e poi i peperoni, salare e mescolare continuamente per circa due minuti. Mettere di nuovo la carne sul fuoco per qualche secondo, sempre mescolando. A questo punto aggiungere l'aceto, lo zucchero e regolare di sale. Servire il piatto caldo.



### Aubergines with fish sauce 鱼香茄子

To prepare this recipe no type of fish is used, but the origin of the name comes from the type of sauce which is usually served with fish dishes.



**Ingredients:** 4 dried hot red peppers, 500 g of aubergines, oil for frying, 3/4 finely chopped baby onions, a ground slice of ginger root, a finely chopped clove of garlic, one teaspoonful of sugar, one spoonful of soy sauce, one spoonful of vinegar, one spoonful of spicy bean paste, 2 spoonfuls of flour, one spoonful of sesame oil.

Place the hot peppers in warm water to soften for at least 10 minutes, then drain and cut into small pieces. Peel the aubergines and cut into fairly large lozenge-shaped pieces. Heat enough oil in the wok to deep fry the aubergine pieces, and place them into the oil when it is hot. Quick fry the aubergine pieces (about a minute and a half), then remove them and place them on absorbent paper. Replace the aubergines into the wok, add the peppers, the baby onions, the ginger and the garlic, and mix. Add the sugar, the soy sauce, the vinegar and the bean paste, always stirring to mix, for about one more minute. Then blend in the mixture of flour dissolved in a spoonful of water and pour on the sesame oil. This dish is excellent served either hot or cold.

### Sweet-and-sour pork 糖醋排骨

**Ingredients:** 500 g of pork, 2 green peppers, 1 red pepper, paprika, 2 spoonfuls of soy sauce, 1 spoonful of sugar, 1 spoonful of vinegar, salt, seed oil, 2 spoonfuls of corn flour.

Cut the pork into pieces of about 1-2 cm and mix them with the soy sauce and the corn flour. Wash the peppers, remove the seeds and the white ribs, cut them into pieces and place to one side. Heat the seed oil in the wok and cook the pork over a high heat for 2 or 3 minutes. Remove the pork from the wok and drain. Add the paprika to the wok, then the peppers, add salt and stir continually for about two minutes. Replace the pork on the heat for a few seconds, always stirring. At this point, add the vinegar, the sugar and salt to taste. Serve hot.

## Io e il bar: tutto – ma proprio tutto! sul mondo del bere miscelato

Un libro che nasce dalla passione e dall'esperienza di un professionista del bar, Luca Di Francia, con una carriera prestigiosa alle spalle in Italia e all'estero e tante cose da raccontare. Un testo completo e dettagliato sul bartending destinato a chi opera nel settore ma anche ai curiosi che si perderanno piacevolmente nelle 231 pagine tra descrizioni di vini, aperitivi, metodi di distillazione e tanti piccoli e grandi segreti di questo affascinante universo. Il volume è diviso in due parti. La prima spiega in modo chiaro ed efficace la figura del barman, gli strumenti del mestiere, le tipologie di bar ed altro ancora. La seconda, invece, illustra dettagliatamente tutte le bevande: da quelle sodate, nervine fino ai distillati con cenni storici, merceologici, processi di produzione e curiosità. Un intero capitolo è dedicato ai sigari ed un altro ai cocktails mondiali iva. Dunque un volume ricco di informazioni e suggestioni. Un manuale indispensabile e una panoramica di grande vitalità e gusto per un mestiere appassionante e ricco di sfumature perché, come dice il suo autore, 'Il mondo gira attorno ad un bicchiere in un bar accogliente con un barman per amico'. E, a proposito di amico, se volete confrontarvi personalmente con l'autore, mandategli pure una mail e vi risponderà con piacere: [luca.difranca@libero.it](mailto:luca.difranca@libero.it) **Io e il bar di Luca Di Francia, edizioni LDF 23,00 €**



## Me and the bar: everything; – no, really everything! – on the world of shaken drinks

A book that comes from the passion and experience of a professional barman, Luca Di Francia, with a prestigious career under his belt in Italy and abroad, he has many tales to tell. A detailed and complete text on bartending aimed at those who work in the sector, but also for the more curious among us who will happily lose themselves in the 231 pages among descriptions of wines, aperitifs, distillation methods and many big and small secrets of this fascinating field. The volume is divided into two parts. The first part explains the figure of the barman, the tools of the trade, types of bars and much more in a clear and effective way. On the other hand, the second part illustrates all the drinks in great detail: from sodas and stimulant drinks to spirits with historical facts, types of products, production processes and curiosities. An entire chapter is dedicated to cigars and another chapter concentrates on IBA world cocktails. This is therefore a volume that is rich in information and suggestions. An indispensable manual and a view of great verve and gusto for an exciting profession that has many nuances because, as its author says, 'The world moves around a glass in a welcoming bar with a barman as a friend'. And as far as friendship goes, if you would like to discuss some of these things personally with the author, you can send him an e-mail and he'll answer you with pleasure: [luca.difranca@libero.it](mailto:luca.difranca@libero.it)

**Io e il bar by Luca Di Francia edizioni LDF 23,00 €**

## Cartolina dalla cucina: una nuova intuizione della Biblioteca Culinaria

Ogni ricetta è una specie di messaggio, una piccola missiva da un cuoco ad un altro. Tra le sue poche righe si intravede una cucina ben definita con le sue usanze e i suoi profumi. I volumi della collana 'Cartolina dalla cucina' della casa editrice Bibliotheca culinaria danno forma concreta all'idea della ricetta-missiva. Scritti da cuochi professionisti, ma realizzati con le attrezzature di una qualsiasi cucina di casa, ogni volume offre una selezione di 28 piatti uniti da un ingrediente specifico o da una tecnica di preparazione. Un approccio personalizzato all'argomento e, al tempo stesso, uno stimolo a rinnovare la propria creatività in cucina. Un'occasione lanciarsi in vere e proprie creazioni da chef! **Info: [www.bibliothecaculinaria.it](http://www.bibliothecaculinaria.it)**

## Postcard from the kitchen: a new sensation from the Biblioteca Culinaria

Every recipe is a type of message, a short letter from one cook to another. In its few lines, we can look into a well-defined cuisine with its customs and its aromas. The volumes of the 'Postcard from the kitchen' series from the Bibliotheca Culinaria publishing company give a practical form to the idea of the recipe-letter. Written by professional chefs, yet created with the equipment found in any home kitchen, every volume offers a selection of 28 dishes that are united by a specific ingredient and preparation technique. A personalised approach to the theme and a stimulus to renew your own creativity in the kitchen at the same time. An occasion in which to launch yourself into the creations of real chefs!

**Info: [www.bibliothecaculinaria.it](http://www.bibliothecaculinaria.it)**



## Premio Montegrade: una chance per giovani cuochi

Lo scorso maggio è stato presentato ufficialmente nella sede della Regione Veneto il concorso rivolto ai cuochi under 30 del Veneto, Giunto alla sua quarta edizione si pone l'obiettivo di valorizzare la tipicità del settore agroalimentare dei territori del Veneto, riscoprendo delle ricette della tradizione culinaria delle nostre terre, promotrici della cultura di un popolo. Le ricette devono essere inviate entro il 30 giugno 2008 al ristorante Montegrade di Rovolon (PD). **Info: [www.ristorantemontegrade.it](http://www.ristorantemontegrade.it) e [www.appe.pd.it](http://www.appe.pd.it)**



## Montegrade Award: A chance for young chefs

Last May the competition aimed at chefs from the Veneto under the age of 30 was officially presented in the headquarters of the Veneto Region. Having now reached its fourth edition, the aim is to promote the typical nature of the agro-food sector of the territories of the Veneto, rediscovering the recipes of the culinary tradition of our land and promoting the culture of a people. Recipes must be sent to the Montegrade restaurant in Rovolon (PD) by 30 June 2008. **Info: [www.ristorantemontegrade.it](http://www.ristorantemontegrade.it) and [www.appe.pd.it](http://www.appe.pd.it)**



## Un festival per i giardini d'Oriente a Venezia 24 maggio – 15 giugno

Cosa avranno mai in comune il giardino orientale e il giardino veneziano? Quattro fine settimana per scoprire i numerosi punti di contatto all'interno di un unicum che è il giardino mediterraneo. E un numeroso gruppo di esperti per approfondire la tematica da varie angolazioni: arte dei giardini, botanica, arte del tappeto, musica, poesia e letteratura, gastronomia. Numerosi anche gli eventi in collaborazione con il Museo di Storia Naturale e i laboratori per i più piccoli. Un appuntamento appassionante che si ripropone ogni anno con tematiche sempre nuove ed intriganti per valorizzare un patrimonio storico-naturale di grande importanza. **Info: [Wigwam Club Giardini Storici Venezia](http://Wigwam Club Giardini Storici Venezia), tel. 041.610791 – [giardinistorici.ve@wigwam.it](mailto:giardinistorici.ve@wigwam.it)**



## A festival for the Oriental gardens in Venice 24 May – 15 June

What could an oriental garden and a Venetian garden ever have in common? Four weekends to discover the many points of contact in a unique place such as the Mediterranean garden. There is a group of many experts that explores the subject in depth from a range of perspectives: garden art, botanics, art of the canvas, music, poetry and literature, gastronomy. There are also many events that have been organised with the Natural History Museum and workshops for children. An exciting annual event with topics which are always new and intriguing to increase the value of a natural and historical heritage of great importance. **Info: [Wigwam Club Giardini Storici Venezia](http://Wigwam Club Giardini Storici Venezia), tel. 041.610791 – [giardinistorici.ve@wigwam.it](mailto:giardinistorici.ve@wigwam.it)**

## Terre d'acqua: Alla ricerca del Grande Fiume 7-8 giugno

Il primo evento interamente dedicato agli ecosistemi di delta, stagni e lagune che ha visto al centro la cultura e la tradizione di questi ambienti attraverso esposizioni, incontri tecnici, momenti didattici e degustazioni gastronomiche. L'evento, nato su iniziativa della Regione Veneto, è il naturale sviluppo del progetto 'Alla ricerca del Grande Fiume', viaggio lungo il Po per verificarne lo stato di salute compiuto dagli studenti dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Colorno a fine 2007. Un'opportunità per conoscere questo affascinante universo e un intrigante percorso del gusto che ha coinvolto tutti i sensi per scoprire i delicati ecosistemi delle terre d'acqua...anche in cucina! **Info: [Ufficio stampa Gheusis](mailto:Ufficio stampa Gheusis) – [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)**

## Lands of water: In search of the Great River 7-8 June

The first event completely dedicated to the ecosystems of the delta, pools and lagoons that has witnessed the culture and tradition of these environments through exhibitions, technical meetings, educational moments and food tasting sessions. Created by the initiative of the Veneto Region, Slow Food Italy and Slow Food Veneto, the event is the next step in the natural development of the 'In search of the great river' project, a journey along the river Po to check its state of health that has been developed by the students of the University of Food Sciences of Pollenzo and Colorno at the end of 2007. A chance to get to know this fascinating world and an intriguing food trail that involves all the senses to discover the delicate ecosystems of the lands of water also in the kitchen! **Info: [Gheusis Press Office](mailto:Gheusis Press Office) – [info@gheusis.com](mailto:info@gheusis.com)**



## Mescolanze: di chi è il mondo? 31 maggio – 6 giugno // 8-16 agosto

L'ottava edizione di Mescolanze/Mercato si riconferma anche quest'anno una delle manifestazioni più vitali dell'estate roveretana. Realizzata dall'associazione Patapunfete, si propone come un'occasione coinvolgente per parlare, attraverso il linguaggio del cibo, di alcuni temi cruciali per il futuro del pianeta. Articolato in tre momenti – Mercato, Notte e Incontri a tavola – Mescolanze fa propria l'idea che acquistare e consumare il cibo significhi anche occuparsi della fragile casa-mondo che ci ospita insieme agli altri uomini e alle altre specie. Dall'8 al 16 agosto Mescolanze diventerà una festa di suoni e sapori, parole e danze. Ogni sera un menù a base di musica e sempre nuove proposte gastronomiche parlerà il linguaggio dell'accoglienza, dell'amicizia, del piacere d'incontrarsi. **Info: [www.mescolanze.it](http://www.mescolanze.it)**



## Mescolanze: who does the world belong to?

**31 May – 6 June // 8-16 August**

The 8th edition of Mescolanze/Mercato also establishes itself as one of the most vibrant summer events in Rovereto this year. Set up by the Patapunfete association, it is an all-involving event to talk about crucial topics for the future of the planet through the language of food. Divided into three moments – Market, Night and Meetings at the table – Mescolanze actually realises the idea that by buying and eating food, this also means being involved in the fragile world that is home to other peoples and species. From 8 to 16 August, Mescolanze will become a festival of sounds and flavours, words and dances. Every evening, a music-based menu and new foods will talk the language of hospitality, friendship and the pleasure of meeting up. **Info: [www.mescolanze.it](http://www.mescolanze.it)**

# Filastrocche di Alfredo Franchi

## Sirman

Oggi ho fatto la conoscenza di una ditta da fantascienza. Il suo presidente il Sig. Marzaro è personaggio serio, personaggio raro. Lui e i collaboratori lavorano ore e ore per presentare il prodotto migliore. Costruisce macchinari per alimenti, sono perfetti, accontenta i clienti. È la rabbia dei concorrenti perdono mercato, sono scontenti. Ora sono tutti lì a pensare quale strategia poter adottare. Poi c'è Balestra direttore commerciale sempre disponibile, persona eccezionale. Constatato tutto questo non voglio più cambiare i macchinari solo dalla Sirman si possono acquistare.



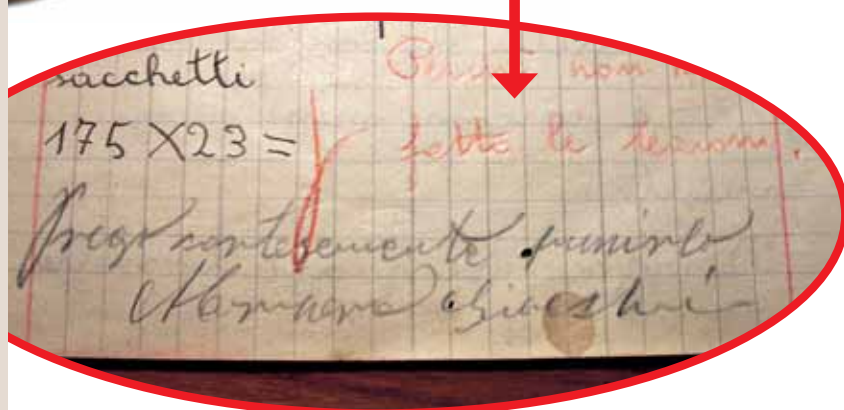
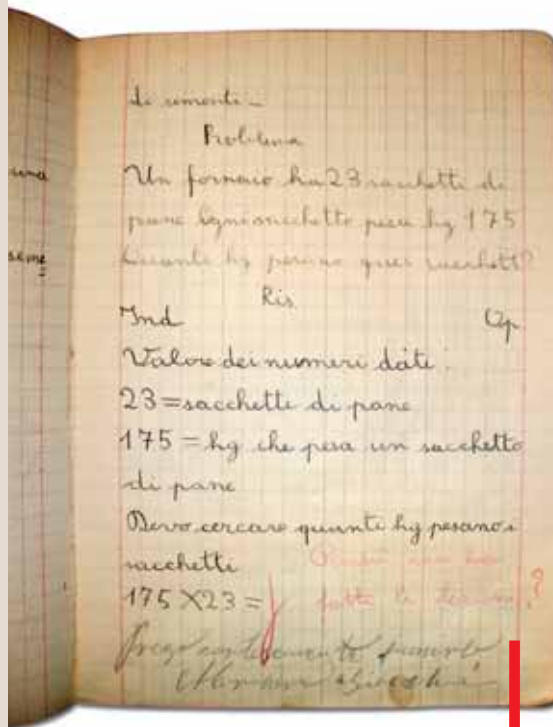
21 Aprile 1968-2008  
40 anni di matrimonio  
per Luisa e Nereo Marzaro  
patron Sirman

## A Mattia er pupo più bello che ce sia

Er 27 aprile sei venuto al nonno e incuriosito te guardavi attorno. Hai girato lo sguardo tutto er giorno alla fine ho capito, tu cercavi nonno. E co lo sguardo pure io t'ho cercato sei er pupo che tanto ho aspettato. Fammete guardà! Madonna come sei bello sei un maschietto? Ma si ciai er pisello. Che gioia che m'hai dato, tu non lo sai ma quando sarai più grande capirai. Tu sta casa l'hai riempita de gioia senza de te stava a diventà na noia. Tu piangi ridi cominci a camminà quarche parola cominci a pronucià. Tu dici mamma papà e poi nu lo sanno che la parola più bella è quando dici nonno.

## 27 Aprile 2007 compleanno Mattia

Nantro 27 aprile è arrivato e te de nanno più grande sei diventato. Ma fortunatamente o purtroppo questa è la vita pe te è in discesa per nonno è in salita. Ma nunte preoccupà perché da quando sei nato er tempo è annato lentamente, anzi s'è fermato. Perché nonno se sente più giovane e pimpante le paranoie me l'hai fatte scordà tutte quante. Ma senti che te dico amore mio na vorta in discesa ciannavo pure io. E se co la mente torno un po' indietro me vedo che a e pupe mie ie coro dietro. Ma nunte peniamo mettemose a giocà come ar pupo mio ie piace fa'. Prennemo a macchinetta ma no a bicicletta dai tirame er pallone tanto nunte fretta. Mo se fermamo che nonno cià l'affanni godemose sto giorno che fai tre anni.



Caro Zafferano,  
 ti propongo una barzelletta che barzelletta non è quanto piuttosto qualcosa che di simile mi è capitato. Da quanto leggerai si evince che qualunque norma, se non è applicata con un po' di buon senso e se manca la preparazione, l'educazione e la volontà di seguirla per il verso giusto, può sortire l'effetto contrario e diventare, per l'appunto, una barzelletta!

Geometra Placido D'Andrea  
 Master Messina



## Questi benedetti rubinetti!

Quanto raccontato qui potrebbe essere un fatto realmente accaduto e, se non lo fosse, potrebbe accadere.

Telefona un installatore per dirmi: – Mi aiuti, sono nei guai, ho qui un Ufficiale Sanitario che non accetta il miscelatore con comando a gomito, fornitemi con il lavello, poiché asserisce che, anche se con apertura a gomito, può essere aperto con le mani. Per questo si rifiuta di rilasciare la certificazione occorrente per l'apertura del locale – Accolgo la richiesta, a titolo di collaborazione con il mio Cliente, e vado all'indirizzo che mi da, dove trovo la persona che scusandosi per avermi fatto disturbare, mi dice: – So che lei mi dirà che quel tipo di rubinetto è a norma ma sa pure che il principio è quello che il rubinetto non debba potersi aprire con l'uso delle mani; nessun cuoco lo aprirà con il gomito ma certamente con la mano e questo, per me, è inammissibile. Poi mi aggiunge: – Guardi laggiù quell'altro lavello che, con il suo comando a pedale, non può essere usato con le mani... Non finisce di parlare che il cuoco, intento al suo lavoro, sposta con la mano la canna del miscelatore dall'una all'altra vasca. Riprende: – Io, in effetti però l'ho sempre detto che solo i rubinetti con comando a fotocellula e a canna fissa sono quelli che danno l'assoluta sicurezza! Venga, andiamo giù alle toilette che sono al piano inferiore, e glielo dimostro. Lo seguo, pro bono pacis, e noto di sfuggita che nel passare accanto ad un banco di lavoro, è tentato di assaggiare una crema immergendo il dito e portandolo alla bocca; non dico nulla, ovviamente, e scendo con lui, che mi precede, appoggiandomi al corrimano sul quale si appoggiava anche lui e ad un certo punto sento nelle dita qualcosa di appiccicoso.

Arrivati al piano inferiore naturalmente c'è una porta per gli uomini e una per le donne; si accosta alla prima, cortesemente me la apre e mi dice: – S'accomodi e venga a vedere! Effettivamente ci sono diversi lavelli, i rubinetti sono a cellula fotoelettrica, si pone davanti a uno di essi, sporge le mani e le lava: – Qui non ci sono dubbi! – mi dice soddisfatto. Si avvia per tornare, su riaprendo la porta, e comincia a salire per la scala appoggiandosi al corrimano; a un certo punto vedo che si guarda la mano e prende il fazzoletto per pulirla!

Lo vedo un po' confuse e visibilmente mortificato, mi avvicino. Gli stringo calorosamente la mano ma non voglio infierire.

Lo saluto, saluto il mio Cliente, e gli dico: – Mi scusi se devo andare via: ma ho una situazione seria e urgente da risolvere! –



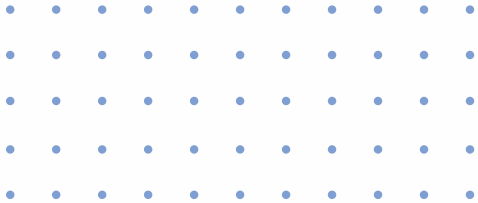
evosystem



[nei migliori ristoranti]

Dall'Esperienza e lo studio di vari progetti precedenti questa nuova cella è il frutto di una "evoluzione" costante dovuto alle richieste di un mercato sempre più esigente. Ecco perché essa si presta a soddisfare tutto ciò che richiede

- **QUALITÀ**, raggruppando in se:
  - **ESTETICA** nuova nelle finiture e nei particolari,
  - **FACILITÀ** di Igiene e Pulizia,
  - **RIDUZIONE** dei componenti,
  - **VELOCITÀ** e facilità di montaggio,
- Ottenendo così un rapporto finale di Qualità-Prezzo decisamente interessanti.



INCOLD Spa

Via Grandi, 1 - 45100 ROVIGO

Tel +39 0425 39 66 66 - Fax +39 0425 39 66 00

<http://www.incold.it> - e-mail: [incold@incold.it](mailto:incold@incold.it)





Nel prossimo numero  
**castagne e nocciole**  
Next issue featuring  
**chestnuts and hazelnuts**

## Estero

Taipei	FOODTECH	18-21/06/08	
San Paolo	* FISPAL	23-26/06/08	
San Paolo	* FIPAN	22-25/07/08	
Auckland	CATERING	31-02/09/08	
Shanghai	* INT.FOOD TEC.	03-05/09/08	
Mexico City	ABASTUR	10-12/09/08	
San Paolo	* EQUIPOTEL	15-18/09/08	www.foodhotelthailand.com
Bangkok	* FOOD & HOTEL	17-20/09/08	
Melbourne	HOTEL AUSTRALIA	22-24/09/08	
Duesseldorf	HOGATEC	28-01/10/08	
Mosca	PIR	01-04/10/08	
Barcellona	* HOSTELCO	17-21/10/08	
Bucarest	ROMHOTEL	23-26/10/08	
Salisburgo	GAST	08-12/11/08	
Parigi	EQUIP'HOTEL	15-19/11/08	
Parigi	IPA MATIC	17-20/11/08	
Bombay	HOTELEX	21-23/11/08	
S. Sebastian	LOMEJOR DE LA G	24-27/11/08	
Macao	HOTET EQUIPM.	26-28/11/08	
Lyon	* SIRHA	23-27/01/09	
Orlando	* NAFEM	05-07/02/09	
Dubai	* GULFOOD	23-26/02/09	
Hong Kong	HOFEX	06-09/05/09	www.iba.de
Duesseldorf	IBA	03-09/10/09	
Chicago	* AMI	28-31/10/09	

## Italia

Milano	MACEF	05-08/09/08	
Bari	FIERA DEL LEVANTE	13-21/09/08	
Bolzano	* FIERA INTERNAZIONALE D'AUTUNNO	12-21/09/08	
Roma	MEATING 2008	19-22/09/08	
Longarone	SAPORI ITALIANI	11-13/10/08	
Pa.Bo.Gel	ROMA	18-21/10/08	
Roma	SETTIMANA DELLA VITA COLLETTIVA	16-19/10/08	
Bolzano	* HOTEL 2008	20-23/10/08	
Trieste	* TRIESTE CAFFE'	13-15/11/08	
Napoli	* EXPOSUDHOTEL	16-20/11/08	
Rimini	* SIA GUEST	22-25/11/08	
Longarone	MIG	30/11 - 03/12/08	
Rimini	SIGEP	17-21/01/09	
Bastia Umbra PG	* EXPO TECNO & COM	15-18/02/09	
Milano	TUTTOFOOD	10-13/06/09	
Milano	* HOST	23-27/10/09	

\* Sirman è presente a questa manifestazione / Sirman will attend to this event

**Direzione esecutiva:**  
Ferruccio Ruzzante

**Direttore responsabile:**  
Carlo Mocchi

**Direzione editoriale:**  
Nereo Marzaro

**Redazione:**  
Studioverde

**Collaboratori:** • Hamiza Abdessadeq • Renato Andrenelli • Andrea Angeletti • Paolo Antinori • Alberto Assi • Mariuccia Assola • Andrea Balestra • Luigi Biassetto • Flavio Bisson • Annamaria Bistarelli • Marco Bistarelli • Massimo Bomprezzi • Angelo Borrillo • Luigino Bruni • Annalisa Case • Renzo Ceccacci • Emanuele Ceccarelli • Simona Ceresani • Matteo Ciarimboli • Elio Cristiani • Giuseppe Daddio • Gianluca Dal Corso • Mariagrazia Dammicco • Lorenzo Destro • Marco Fattorel • Maurizio Favaro • Alberto Fol • Danilo Freguja • Renato

Ganeo • Piera Genta • Michele Gilebbi • Mirella Giuberti • Sergio Grasso • Bruno Mambelli • Nicola Marzaro • Leopoldo Meneghetti • Cristina Mocchi • Fabio Momolo • Sergio Moronato • Giorgio Nardelli • Alfredo Pelle • Ottaviano Pellini • Sonia Re • Stefano Renzetti • Paolo Rossetti • Angela Ruzzante • Marco Sabatini • Marisa Saggiotto • Massignan • Fabrizio Sangiorgi • Marina Sanvito • Luigi Sartini • Efreim Tassinato • Luigi Tonellato • Roberto Tonellato • Gaetano Trovato • Marco Valletta • Stefano Zambon • Albino Zoccarato

**Graphic Design:** Studioverde

**Stampa:** Mediagraf S.p.A. - Noventa Padovana - PD

**Pubblicità:**

Studioverde snc - Via Caduti di Russia, 9  
35010 Pieve di Curtarolo - Padova  
Tel. +39 049 9620565 r.a. - Fax +39 049 9620567  
e-mail: info@studioverde.it

Testi, foto o altro materiale redazionale, anche se non pubblicati, non vengono restituiti

**Editore:** ZAFFERANO

**CONSORZIO EXPORT ZAFFERANO**  
Via Caduti di Russia, 9 - 35010 Pieve di Curtarolo - PD  
Tel. +39 (0)49 9620565 - Fax +39 (0)49 9620567  
e-mail: info@studioverde.it - www.zafferano.org

Ai sensi dell'art. 10 della L.675/1996, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico, o di altri dello stesso **Consorzio Export Zafferano**, consistono nell'assicurare una informazione tecnica, professionale e specializzata a soggetti identificati per la loro attività professionale.

Il **Consorzio Export Zafferano**, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti interessati i diritti di cui all'art. 13 della suddetta legge.

Registrazione Tribunale di Padova n.1643 del 21 aprile 1999.