



di Sonia Re

Quando c'è gusto “farsi cogliere in... castagna!”

Salutari, energetiche, di sapore gradevole e così versatili nell'utilizzo da essere protagoniste nei più svariati impieghi gastronomici. Per il valore biologico e le caratteristiche dietetico-nutrizionali, le castagne possono ritornare sulle nostre mense senza evocare l'immagine di povertà che le ha contraddistinte per secoli. Possono essere bollite, arrostate sul fuoco o al forno. Que-



le bollite rappresentano la manipolazione culinaria più facilmente digeribile, mentre le caldarroste sono meno digeribili per l'imperfetta azione del calore sull'amido che in alcune parti resta ancora crudo o si carbonizza, causando alterazioni, come la reazione di Maillard. Le castagne arrostate, incise con un taglio di 2-3 cm di lunghezza, al forno tendono ad asciugarsi un po' troppo rispetto a quelle sul fuoco diretto, per limitare questo problema va usata una temperatura di 220 gradi per 15-25 minuti a seconda della pezzatura. Le castagne vengono servite calde per accompagnare i salumi, sono ottimi contorni o stuzzicanti componenti

di insalate. Si accompagnano bene a svariati tipi di carne (cappone, tacchino, maiale, oca, coniglio) e diventano spesso gradevoli ripieni. La ricchezza in zuccheri di castagne e marroni li ha resi protagonisti da lungo tempo di dolci raffinati come mousse, soufflé, creme, bavaresi, gelati. Il sapore è però tale da rendere gradevoli preparazioni anche poco elaborate come castagnacci, necci, frittelle e budini. Con le castagne si confezionano anche degli squisiti canditi (marron glacés), il cui apporto calorico è superiore a quello delle semplici castagne perché vanno considerati anche lo zucchero e gli aromatizzanti alcolici aggiunti. La **crema di castagne** è una marmellata preparata con la purea di castagne. Data la bassa acidità è un prodotto molto deperibile, per conservarsi bene necessita di una elevata percentuale di zuccheri, solitamente del 60%. Con le castagne asciugate ed essiccate (comunemente chiamate castagne “bianche” o semplicemente “secche”) si possono preparare delle ottime minestre al latte, molto nutrienti, considerando anche l'apporto energetico del latte. Le castagne possono essere trattate mettendole a bagno in acqua per qualche giorno, poi devono essere asciugate e si possono conservare in questo stato, in luogo fresco e asciutto, anche per un paio di mesi. Possono essere congelate crude e poi scongelate e cotte immediatamente, i migliori risultati, però, si ottengono congelando le castagne arrostate e sgusciate: in questo modo si possono conservare anche per 6 mesi. Le castagne secche sono disponibili in due “formati”: quelle morbide, adatte per un consumo immediato ma più deperibili, e quelle dure, che vanno messe in ammollo per qualche decina di minuti prima di essere consumate.



When there's flavour to be experienced in an old chestnut...

Nourishing, energetic, with a pleasing flavour and so versatile that they are used in a wide range of food preparation. Due to their organic value and dietary and nutritional properties, chestnuts can return to our tables without conjuring up the image of poverty that has distinguished it for centuries. They can be boiled, roasted over a fire or baked. Boiled chestnuts represent the culinary handling that is the easiest in terms of digestion, while the roasted variety are harder to digest due to the flawed action of the heat on the starch, which may continue to remain raw in parts or may burn, causing changes, such as the Maillard reaction. Roasted chestnuts, etched with a cut that is 2-3 cm long, tend to dry up slightly too much in the oven compared to those cooked directly over fire. To eliminate this problem, a temperature of 220°C is used for 15-25 minutes depending on the size of the chestnuts. The chestnuts are served hot to accompany cold nuts. They are also excellent as side dishes or delicious additions to salads. They accompany varied types of meat well (capon,

turkey, pork, goose, rabbit) and often become pleasing fillings. The richness of chestnuts and marrons in terms of their sugar content has turned them into a long-standing feature in elegant desserts such as mousse, soufflé, creams, Bavarian creams and ice-cream. The flavour is such that they can make even the simplest of preparation delicious such as *castagnacci* (chestnut cake), *necci* (pancakes), frittelle and puddings. Delicious candied varieties (*marrons glacés*) are also packaged using chestnuts, whose calorie intake is greater than that of simple chestnuts as also the sugar and additional alcoholic flavourings are considered. **Chestnut cream** is a preserve prepared with chestnut puree. Given the low acidity it is a very perishable product, which requires a high % of sugars, usually 60%, in order to preserve it well. Dried and baked chestnuts (commonly called “white” or simply “dried” chestnuts) can be used to create excellent milk-based soups, which are extremely nutritious, also considering the energy intake of the milk. Chestnuts can also be prepared by soaking them in water for a few days. Then they have to be dried and can be kept in this state in a dry and aired place, even for a couple of months. They can be frozen raw and then thawed and cooked immediately, the best results however are achieved by freezing roasted and shelled chestnuts. In this way they can also be kept for six months. Dried chestnuts are available in two “forms”: the soft variety, which may be eaten straightaway, but which are more perishable, and the hard kind, which are soaked for over ten minutes or so before being consumed.



Associazione
Professionale
Cuochi Italiani
Piazza Adigrat, 6
20133 Milano
Tel 02/76115315
ax 02/76115316
info@cucinaprofessionale.com
www.cucinaprofessionale.com



di Ferruccio Ruzzante

Iginia, Giovanni e Natalino

Iginia riposati!

Osteria dei Fiori
Via Lauro Rossi, 61
62100 Macerata
Tel. 0733/260142
www.osteriadeifiori.it

Iginia è un fiume in piena, un fiume di gusti, di sapori e di tradizioni all'Osteria dei fiori a Macerata. Iginia Carducci è una macchina da guerra, gira tre/quattro volte i tavoli, tutti soddisfa, tutti accontenta, tutti saluta e... a tutti dona sorrisi e piatti eccelsi. Iginia riposati, solo un poco, intanto che la musica rimbalza dallo "Sferisterio" alle



vecchie pietre fino al vicolo, all'osteria che giorno dopo giorno, sera dopo sera ti vede impavida e coraggiosa protagonista di una gastronomia armonica e verace simbolo di una Macerata nobile e popolare. Iginia riposati, anche solo cinque minuti, così che possiamo darti un bacio e ringraziarti.

È giovane Giovanni

Giovanni, ma quanti anni hai? Decine di esperienza, centinaia di sapienza, migliaia di buon gusto, milioni di passione, miliardi di amore. Amore per la tua cucina a cui hai

dedicato tutta la tua vita con risultati meravigliosi, amore per la tua famiglia, per Luisa e per i tuoi figli, a cui pensi ogni minuto, amore per un posto, per La Luma il tuo splendido meraviglioso storico ristorante di Montecosaro.

La Luma
Via Bruscantini, 1
Montecosaro Alto
Tel. 0733/229701
www.laluma.it

Già, perché Giovanni a Montecosaro è nato e dopo aver girato il mondo qua è tornato, al centro, nel posto più bello che lui ha fatto diventare bellissimo e affascinante. Giovanni in questo posto ha insegnato a tutti, a generazioni di chef che oggi in ogni parte del mondo affermano con orgoglio: "Io ho lavorato da Giovanni!" Ma Giovanni quanti anni hai? È giovane Giovanni con la sua faccia da bravo ragazzo, con il suo atteggiamento schivo ma curioso, come un bambino. È giovane Giovanni con la sua irrefrenabile voglia di sperimentare, di imparare nuove tecniche, nuove macchine, nuove preparazioni, con un occhio sempre avanti e l'altro sempre attento a ciò che la tradizione gli ha insegnato.



Ridi ridi Natalino!

E quanto ride Natalino ride, ride e ride. Ride Natalino tra le vigne, ride come un pazzo, solo un pazzo infatti tratta l'uva come lui. Natalino parla all'uva la coccola, l'accarezza, si confida, gli racconta i suoi segreti. Prende gli acini Natalino e li adagia sulle fecce, spinge le macerazioni, seleziona, seleziona seleziona... e ride, perché i risultati gli danno ragione. Nasce così un verdicchio con un'anima suadente con una personalità raffinata con un'impronta particolarissima. E ride Natalino con una risata chiocchia, ride offrendo l'oca arrosto del suo nuovo gradevolissimo agriturismo, ride perché la gente pensa che l'oca sia un animale stupido. Non queste oche, non in questa vigna...

Fattoria San Lorenzo
(Vigna delle Oche)
Via San Lorenzo, 6
60036 Montecarotto (AN)
Tel. 0731/89656



Vigna delle oche, un verdicchio fatto da Natalino Crognaletti a Montecarotto, fatto da un pazzo per gente pazza che ride per piacere, che ride di se stessa che ride per amore.

Iginia, Giovanni and Natalino

Iginia take a rest!

Iginia is a river in full spate, a river of tastes, flavours and traditions at the Osteria dei Fiori in Macerata. Iginia Carducci is a combat machine, she does the full round of the tables three/four times, she satisfies everyone, she makes everyone happy, she greets everyone and... she dishes out exceptional smiles and plates of food. Iginia take a rest, just for a moment, while the music echoes from the Sferisterio theatre across the old stones as far as the alleyway, to the restaurant which day after day, evening after evening, sees you the fearless and courageous protagonist of a harmonious style of cooking, the true symbol of a Macerata both noble and of the people. Iginia take a rest, even just for five minutes, so I can give you a kiss and thank you.



Giovanni is young

Giovanni, how many years old are you? Dozens of experience, hundreds of skill, thousands of good taste, millions of passion, billions of love. Love for the cooking you have dedicated your whole life to with marvellous results, love for your family, for Luisa and your children who are never out of your mind for a moment, love for a place, for La Luma, your splendid, wonderful, historic restaurant in Montecosaro.

Yes, because Giovanni was born at Montecosaro and after travelling round the world, here he is back again at the centre, in the most beautiful place which he has made even more beautiful and fascinating. Here, Giovanni has taught everyone, generations of chefs who throughout the world now state with pride: "I worked with Giovanni!". But Giovanni, how old are you? Giovanni is young, with his boyish face and reserved but curious attitude, just like a child. Gio-



vanni is young, with his irresistible desire to experiment, learn new techniques, new equipment, new preparations, with one eye always focussed on the future and the other never losing sight of what tradition has taught him.

Have a good laugh Natalino!

And Natalino laughs and laughs! Natalino laughs among the vines, he laughs like crazy, because only someone crazy would treat grapes like he does. Natalino talks to the grapes, he cuddles them and strokes them, he confides in them and tells them his secrets. Natalino takes the grapes and lays them on the lees, encourages the maceration, selects, selects then selects again... and laughs, because the results prove him right. The outcome is a verdicchio with a persuasive soul, refined character and highly distinctive style. And Natalino laughs a hoarse laugh as he serves the roast goose of his charming agriturismo, he laughs because people think the goose is a stupid animal. But not these geese, not in this vineyard...

Vigna delle Oche (Vines of the Geese), a verdicchio made by Natalino Crognaletti in Montecarotto, made by someone crazy for crazy people who laugh for the sheer pleasure of it, who laugh at themselves laughing for the love of it.

A Campobasso c'è la Valle dell'Eden

Due giorni a Campobasso per incontrare il grande Chef Nicola Vizzari e parlare di NIC (Nazionale Italiana Cuochi) che per i non addetti ai lavori non è una squadra di calcio dei cuochi, ma della nostra rappresentativa di Cucina Italiana nel mondo che tante soddisfazioni, premi, medaglie e vittorie ci ha regalato nelle molte manifestazioni e concorsi a cui ha partecipato. C'è stato anche un po' di svago visitando, come da mia passione, alcuni siti di pregevole interesse come Pietrabbondante con il magnifico teatro Sannitico del V° secolo A.C. e Agnone con le sue bellissime chiese romaniche. È stato proprio passeggiando per Ferrazzano, ad appena 4-5 Km dal centro, che mentre cercavo un ristorante nominato in una guida un po' datata, sono stato avvicinato da alcune persone del posto che vedendomi un po' disorientato, mi hanno proposto "Se vuole mangiare bene deve andare all'Eden".

Eh, certo, lo so benissimo, due giorni con l'ottimo staff (veramente da elogiare, specialmente il Maitre Antonino) di Nicola, lo so benissimo che all'Eden si mangia bene. Ma l'orgoglio di questi signori per avermi suggerito il meglio è stata per me una sorpresa. Hotel di taglio moderno, comodo parcheggio, buon confort semplice ed essenziale, camera comoda con bottiglia di prosecco, frutta, cioccolatini e presenza floreale. Ho cenato all'Eden due sere, la prima con tutti prodotti locali, la seconda, essendo il ristorante dell'hotel pieno con due banchetti, sono stato accompagnato a VILLAROSA, una villa liberty in mezzo al verde, con vista sul Castello di Monforte, dove c'era l'antipasto con "Scampo alla Victoria" accompagnato da ottimo Cartizze, gli "Strascinati con polpa di ostriche, Calamaretti e Rombo", il "Tonno Rosso su marmellata di peperoni con lime e Olive Taggiasche" e per finire una degustazione di Apianae, ottimo vino da dessert che quasi quasi potrebbe sostenere anche un dolce al cioccolato. Tutte specialità che hanno deliziato i sensi e il palato



di un amante della buona cucina come ritengo di essere.

In questo EDEN culinario, la telefonata di Nicola che sovrintendeva un terzo sito di cucina per sentire com'era andata la serata, mi ha reso ancor più felice. Carico, entusiasta del suo lavoro, sicuro che, anche se lui non era personalmente presente, il suo staff

avrebbe corrisposto alle aspettative, dicendomi "sai Marzaro noi cerchiamo di presentare cibi del posto, di valorizzare la nostra zona, i nostri eccezionali prodotti, di rimanere attaccati alla tradizione con le sottolineature che uno chef deve tener presente". Ed io ne ho apprezzato la professionalità e l'attaccamento alle origini. Bellissime parole, io ovviamente sono più che d'accordo. Peccato, peccato che in quei due giorni di persone così convinte della propria zona ne abbia incontrate poche e poco fanno di sicuro amministrazioni, enti, pro loco, per valorizzare quei luoghi pieni di testimonianze e di cultura. Non è infatti possibile che per trovare la strada per Monteforte ci ho messo mezz'ora perché non c'era alcuna indicazione. Non è possibile che nel bellissimo borgo di per sé ben ristrutturato e conservato, ma riempito fino all'inverosimile di graffiti, due perle di chiese romaniche come San Giorgio e San Bartolomeo, siano chiuse al pubblico senza indicazioni di come e dove rivolgersi, così pure il bellissimo castello in cima al colle che domina tutto Campobasso, ben illuminato di notte che suggerisce quell'effetto di ricordi e immagini di tempi antichi. Forza Nicola, complimenti alla tua eccezionale cucina, al tuo sano spirito campanilistico anche se per quest'ultimo, purtroppo, non è sufficiente la tua squadra di ragazzi motivati abili e capaci, ma mi sa che dovrai presentarti alle prossime elezioni di sindaco!

In bocca al lupo anche per i prossimi campionati mondiali ad Erfurt.

Il tuo ammiratore, Nereo Marzaro

The Valley of Eden in Campobasso

Two days in Campobasso to meet the great Chef Nicola Vizzari and talk about NIC (The National team of Italian Chefs). For those who are not experts, it is not a football team of chefs, but is a team that represents Italian Cuisine to the rest of the world and that has offered us so much satisfaction, so many awards, medals and victories in the many events and competitions that it has participated in. I also enjoyed visiting, as is my passion, some very interesting places, such as Pietrabbondante with its magnificent sannitico theatre (5th century BC) and Agnone with its beautiful Romanesque churches. It was while I was strolling around Ferrazzano, just 4-5 Km from the centre, searching for a restaurant that I had seen mentioned in a slightly outdated guide, that I was approached by some locals who, seeing me a little disorientated, told me "If you're looking for a good meal you must go to the Eden". Well, yes, I know, two days with Nicola's excellent staff (who really are worthy of praise, in particular the Maitre Antonino) and I know that the food is good at the Eden. But the pride of these locals in having suggested the best was a surprise for me. It is a modern hotel with handy parking, simple and basic facilities and comfortable rooms with a bottle of Prosecco, fruit, chocolates and flowers. I dined at the Eden on two evenings, the first with all local products, on the second, as the hotel restaurant was full with two banquets, I was accompanied to VILLAROSA, an art nouveau villa set in the countryside, with a view over the Manforte Castle. I enjoyed the "Scampi alla Victoria" starter accompanied by an excellent Cartizze, the "Strascinati - pasta with oyster, squid and turbot", the "Red tuna on pepper preserve with lime and Taggiasche Olives" and to finish a glass of Apianae, an excellent dessert wine which could almost hold its own with a rich chocolate dessert. All these specialities delighted the senses and the palate of the lover of good food that I consider myself to be.

In this culinary EDEN, Nicola, who was supervising a third kitchen, called to hear how the evening had gone and this really made the evening for me. Full of energy, enthusiastic about his work, safe in the knowledge that, even though he wasn't actually there in person, his staff would live up to expectations, he told me "you know Marzaro, we try to present local foods, to enhance our area, our excellent produce, to keep tradition alive with the emphasis that a chef needs to bear in mind". And I appreciated his professionalism and the loyalty to his origins. Great words, and naturally I couldn't agree more. It is such a pity that during those two days I didn't meet other people so convinced of their area, they were few and far between and little of any value is done by administrations, authorities or the local tourist board to increase the value of those places that are full of remnants of history and culture. In actual fact, I find it incredible that it took me half an hour to find the road for Monteforte because of the lack of clear road signs. It is unbelievable that in this beautiful hamlet which itself has been carefully restored and maintained, but is so incredibly full of graffiti, two treasures like the Romanesque churches of Giorgio and San Bartolomeo, are closed to the public without any indication of how and where to inquire about them, the same goes for the beautiful castle on the top of the hill that dominates Campobasso and which illuminated at night is suggestive of those memories and images of ancient times.

Keep up the good work Nicola, my compliments to your excellent cuisine, to your healthy civic pride even if, unfortunately, your team of willing, able and skilled chefs is not enough, in fact, I think you'll have to stand at the next elections for mayor! Good luck for the upcoming world championships in Erfurt too.

Your admirer, Nereo Marzaro



Sopra:
Le chiese di San Giorgio
e San Bartolomeo
Above:
The churches of Giorgio
and San Bartolomeo

A sinistra:
Santuario
dell'Addolorata
a Castelpetroso
e il Castello
di Monforte
On the left:
Addolorata Sanctuary
in Castelpetroso and
the Manforte Castle



Chef Nicola Vizzari