



di Renzo Ceccacci

I migliori oli del Friuli Venezia Giulia



Azienda Agricola Russiz Superiore
Via Russiz, 7 Capriva del Friuli (GO)
Tel. 0481-99164
Fax 0481-960270
E-mail: ingo@marcofelluga.it
www.marcofelluga.it

Praticata sin dall'epoca romana, tanto che Plinio e Marziale scrivevano di come l'olio istriano fosse apprezzato, l'olivicultura ha avuto anche qui, come avvenuto in molte Regioni per tutto il Medioevo, un insieme di vicissitudini negative che ne hanno determinato progressivamente il quasi totale abbandono, evitato grazie soprattutto all'opera dei Monaci Benedettini. La coltura dell'olivo riprese lentamente nell'era moderna, arrivando ad una timida presenza su quasi tutto il territorio collinare, fino alla tremenda gelata del 1929 che distrusse quasi tutto. Poi ci fu la guerra. Solo dopo il 1980 si è assistito ad una positiva ripresa della coltivazione, a partire dal territorio di San Dorligo della Valle Dolina, ove l'olivo non era mai stato completamente assente. Notevole impulso è stato sicuramente fornito dall'ERSA (Ente Regionale per la Promozione e lo Sviluppo dell'Agricoltura), che ha provveduto ad individuare i terreni adatti all'impianto di oliveti e stimolato la propagazione delle cultivar autoctone, recuperate e partite da piante madri di Bianchera, Gentile di Rosazzo, Buka, Leccio del Corno e Carbona. Adatte a crescere in queste zone sono state giudicate anche Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo e Maurino, come pure Casaliva, Grignano e Favarol. Gli ettari attualmente coltivati sono circa 230, con tendenza costante all'incremento. La produzione è molto orientata all'autoconsumo, con pochi produttori capaci di arrivare sul mercato, spinti dal ritrovato entusiasmo e dalla voglia di qualità riassunta nella **DOP Tergeste**.

Azienda Agricola Russiz Superiore

Erede di una famiglia che produce vino da cinque generazioni a partire dalla seconda metà del 1800, Roberto Felluga conduce le due Aziende "Marco Felluga" di Gradisca d'Isonzo e "Russiz Superiore" di Capriva del Friuli con attenzione alle tradizioni del territorio sostenuta da continua ricerca, mirata al costante miglioramento qualitativo, anche in collaborazione con i Dipartimenti di Agronomia delle Università di Torino, Milano ed Udine, oltre che con l'ERSA. Non è quindi casuale l'eccellenza produttiva ottenuta dai complessivi 160 ettari di vigneti. Sulle colline del Collio, a Russiz Superiore, sono presenti anche 450 piante di Bianchera, Maurino, Leccino, Frantoio e Pendolino coltivate a vaso su 1,5 ettari di oliveto. Dopo raccolta manuale all'invaiaura e trasporto in piccole casse aerate, le olive sono state subito lavorate, con tecnologia continua, presso il Frantoio della Società Cooperativa Agricola di Trieste. L'**Olio Extravergine di Oliva Russiz Superiore** così ottenuto è limpido, di colore verdino reso brillante da delicati riflessi gialli, di fruttato verde accompagnato da profumi freschi di erba appena falciata, mandorla verde e cardo, che sfumano su un lieve accenno di erbe aromatiche e foglia di pomodoro. Molto fluido ed inizialmente dolce, evidenzia subito una bella presenza di piccante ed un delicato e pregevole amaro che caratterizza soprattutto il finale dell'assaggio. Difficile immaginarne limiti di utilizzo.

Azienda Agricola Giovanni Dri - Il Roncat

Da oltre 40 anni conosciuto ed apprezzato produttore di vini d'eccellenza, tra cui spiccano il Ramandolo ed il Picolit, nel 2001 Giovanni si è innamorato anche dell'olivicultura, ed ha iniziato a condurre 2000 piante di Bianchera, Leccio del corno, Leccino, Grignano, Moraiolo, Pendolino e Picholine allevate a vaso su 4,2 ettari di oliveto di proprietà ubicati in Località Adornano, nel Comune di Tricesimo. La passione per la terra e l'orgoglio delle origini sono racchiuse già nel nome del suo prodotto: **Uèli** (olio in friulano), proposto nelle etichette Bianchera (monocultivar) e Olivaggio. L'**Olio Extravergine di Oliva Uèli Olivaggio** è il blend di tutte le cultivar aziendali. Ottenuto da olive raccolte manualmente alla fine di novembre, trasportate in casse aerate e lavorate in giornata con impianto tradizionale, è di colore verde giallino, quasi limpido per decantazione naturale. Ha il fruttato di oliva ancora verde arricchito da profumi di cardo gobbo, erba, mela verde, mandorla e lievi sentori di erbe aromatiche. All'assaggio è molto fluido, vivacizzato dal piccante piacevolmente prevalente sull'amaro e sulla sensazione dolce sempre ben presente, risultando quindi capace di garantire un utilizzo molto ampio, solo dosandone sapientemente la quantità.



Azienda Agricola Giovanni Dri Il Roncat
Via Pescia, 7 Località Ramandolo Nimis (UD)
Tel. 0432-790260
Fax 0432-797942
E-mail: info@drironcat.com
www.drironcat.com

Despite origins dating back to Roman times, with even Pliny and Martial writing of how highly Istrian oil was held in regard, olive farming in the region underwent the same progressive decline seen elsewhere during the Middle Ages to the point of almost total abandon, from which it was spared mainly by the work of the Benedictine monks. Olive farming began to make a slow comeback in the modern era, and there were olive farms dotted timidly throughout almost the entire hilly area in the region up until 1929, when a terrible frost destroyed virtually everything. This was followed by the Second World War. Only after 1980 did olive farming begin to pick up again, starting in the San Dorligo area of the Valle Dolina, where the olive had never completely disappeared. The ERSA (Regional Board for the Promotion and Development of Agriculture) contributed significantly to this reprise, identifying suitable land for olive groves and actively encouraging the propagation of the native cultivar, recreated from Bianchera, Gentile di Rosazzo, Buka, Leccio del Corno and Carbona mother plants. Other varieties deemed suitable for this area were the Leccino, Frantoio, Pendolino, Moraiolo and Maurino, as well as the Casaliva, Grignano and Favarol. Today, approximately 230 hectares are dedicated to olive farming in the region, and there are signs of steady growth. Much of production is destined for private use, and those very few producers reaching the market are driven by a rediscovered enthusiasm for quality, as demonstrated by **PDO Tergeste oil**.

Azienda Agricola Russiz Superiore

The heir of a family that has produced wine for five generations since the second half of the 19th Century, Roberto Felluga runs the two wine farms "Marco Felluga", in Gradisca d'Isonzo, and "Russiz Superiore", in Capriva del Friuli, with an attention for local traditions sustained by constant research geared toward constantly improving quality conducted in collaboration with the Departments of Agronomy of the Universities of Turin, Milan and Udine and with ERSA. The excellence of the products of his 160 hectares of vineyards therefore comes as no surprise. On the hills of the Collio area, at Russiz Superiore, he also cultivates 450 Bianchera, Maurino, Leccino, Frantoio and Pendolino olive trees in pots, in 1.5 hectares of olive groves. After hand picking, veraison and transport in ventilated crates, the olives are pressed immediately in a continuous process by the oil press owned by the Agricultural Cooperative Association in Trieste. **Russiz Superiore Extra Virgin Olive Oil** is clear and light green in colour, with a brilliance conferred by delicate hints of yellow, and a fruity bouquet complemented by notes of freshly cut grass, green almond and cardoon, set against subtle nuances of herbs and tomato leaf. On the palate it is very fluid and initially sweet, immediately exhibiting a notable pungent element and a delicate, pleasant bitterness, which develops further to define the aftertaste. An oil suitable for every possible use.

Azienda Agricola Giovanni Dri - Il Roncat

Known and respected for over 40 years as a producer of excellent wines, such as his superb Ramandolo and Picolit, in 2001 Giovanni also developed a passion for olive farming and began to cultivate 2000 Bianchera, Leccio del Corno, Leccino, Grignano, Moraiolo, Pendolino and Picholine olive trees in pots over 4.2 hectares of olive groves situated in Adornano, in the Tricesimo Municipality. A love for his land and a pride for his origins are encompassed in the very name of his product: **Uèli** (meaning oil in Friulian dialect), sold with the Bianchera (single cultivar) and Olivaggio labels. **Uèli Olivaggio Extra Virgin Olive Oil** is a blend of all the varieties his farm grows. Made from olives hand picked at the end of November, transported in ventilated crates and pressed the same day using a traditional press, this is a yellowish green oil with an almost clear appearance due to the natural decanting process. The bouquet is fruity with tones of green olive, complemented by notes of cardoon, grass, green apple and almond, with subtle hints of herbs. The oil is very fluid, with a palate enlivened by a pungent element predominating pleasantly over the bitter note and persistent sweetness, making this an ideal oil for a wide variety of uses, provided that it is used with discretion.

Novità nella classificazione degli oli da olive

La Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 5 luglio 2008 (L 178/11-16), contiene il nuovo

Regolamento (CE) n. 640/2008 della Commissione del 4 luglio 2008

Che modifica il Regolamento (CEE) n. 2568/91 relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi d'analisi ad essi attinenti.

Le tre novità più importanti sono le seguenti:

1- **Tra gli attributi negativi (difetti) scompare il Riscaldamento**, che viene unificato con la **MORCHIA**, complessivamente descritta come "flavor caratteristico dell'olio ottenuto da olive ammassate o conservate in condizioni tali da aver sofferto un avanzato grado di fermentazione anaerobica o dell'olio rimasto in contatto con i fanghi di decantazione, che hanno anch'essi subito un processo di fermentazione anaerobica, in depositi sotterranei o aerei".

Commento: l'unificazione dei due precedenti difetti in uno solamente può sembrare finalizzata a ridurre le difficoltà che alcuni Panel di assaggio hanno incontrato nel riconoscimento delle sottili differenze olfatto-gustative. Il Riscaldamento, come anche la muffa e l'avvinato, è uno dei "peccati originali" dell'olio, presenti quindi già quando questo prodotto esce dal separatore, nel frantoio. La Morchia, assieme al Rancido, è invece dovuta ad una cattiva conservazione. Un buon Panel, ben allenato a distinguere (come finora avvenuto) tra i due difetti, può fornire al produttore le notizie utili ad evitare di ripetere gli errori che ne hanno determinato l'insorgenza. La futura mancanza di necessità di allenamento finalizzato a permettere questa distinzione, probabilmente renderà più difficile il cammino verso il continuo miglioramento qualitativo.

2- **Classificazione degli oli:** viene aumentata a **3,5 la mediana del difetto** costituente il limite massimo degli oli di oliva vergini, su una scala che può andare da zero a 10. **Precedentemente questo limite era posto a 2,5.**

Commento: molti oli che finora, superando il limite di 2,5 della mediana del difetto, erano stati classificati Lampanti (e quindi non commestibili), se non supereranno il valore di 3,5 saranno considerati "Vergini". Aumenterà conseguentemente la quantità di oli direttamente commestibili, e questo sembra andare nella direzione opposta alla tutela della qualità proposta al consumatore. Gli oli Lampanti, non commestibili come tali, debbono essere sottoposti a raffinazione. L'olio raffinato (mediante mezzi chimici quali solventi, ecc.), aggiunto di olio di categoria fino a vergine, compone quello che possiamo acquistare etichettato come "olio d'oliva": quali componenti dell'olio d'oliva quindi potremo trovare, nel futuro, anche oli che finora erano considerati non commestibili.

3- **Terminologia facoltativa ai fini dell'etichettatura:** su richiesta del Produttore, il Capo Panel può certificare le definizioni relative al fruttato (verde o maturo), all'equilibrio ed alla definizione "olio dolce". Iniziando da quest'ultima, può essere definito "**dolce**" l'olio in cui la mediana degli attributi "amaro" e "piccante è inferiore o uguale a 2. **Equilibrato** può essere definito l'olio che abbia le mediane di amaro e piccante non superiori di 2 punti rispetto al fruttato. Il termine **Leggero** può essere utilizzato quando la mediana del fruttato è inferiore a 3, **Medio** quando la mediana è compresa tra 3 e 6, **Intenso** quando è superiore a 6. Il fruttato può essere anche definito **Verde** o **Maturo** se oltre il 50% degli assaggiatori segnala tale caratteristica.

Commento: questa novità è da ritenersi positiva in quanto delimita con precisione l'utilizzo in etichetta di termini usati come qualificanti delle caratteristiche dell'olio, assegnando a ciascuna definizione un preciso campo di applicazione ed eliminando conseguentemente gli usi inappropriati o addirittura scorretti.

Considerazioni finali: nel 2007 il COI (Comitato Oleicolo Internazionale, avente sede a Madrid) ha adottato un metodo riveduto rispetto a quello precedentemente utilizzato per la valutazione organolettica degli oli da oliva vergini. La Commissione delle Comunità Europee, recepito questo nuovo metodo, ha conseguentemente emanato il nuovo Regolamento con l'intento di stabilire, con la massima precisione possibile, i requisiti chimici ed organolettici di questo prodotto e fugare ogni dubbio sul confine tra ciò che attualmente è ritenuto lecito e ciò che rientra tra le frodi, le sofisticazioni, o comunque i reati commessi nella produzione e/o commercializzazione di olio da olive: questo è importante e doveroso. L'innalzamento da 2,5 a 3,5 stabilito per la mediana del difetto massimo ammesso per rientrare nella categoria merceologica degli oli vergini, unitamente all'unificazione dei difetti di riscaldamento e morchia, sembra per contro voler concedere **maggiori tutele ai grandi produttori, forse un po' a discapito del concetto di miglioramento continuo della qualità** che tante volte ho enfatizzato su queste pagine.

Questo mi induce a scrivere, per le prossime uscite di questa Rivista, due argomenti che ritengo importanti: 1: qualità dell'olio extravergine di oliva (sottotitolo: olio e salute) - 2: abbinamento dell'olio extravergine di oliva ai cibi e carrello degli oli: giusto o sbagliato?

Con l'intento di presentare le successive descrizioni di Oli di Oliva Extravergini da un nuovo punto di vista, che spero possa contribuire a portare a molti Professionisti della Ristorazione qualche spunto di riflessione.

Changes in the classification of oils produced from olives

The Official Gazette of the European Union

dated July 5th, 2008 (L 178/11-16), contains the

Commission Regulation (EC) No. 640/2008, of July 4th 2008

amending Regulation (EEC) 2568/91 on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and on the relevant methods of analysis.

The most important changes are as follows:

1- **'Fusty' is no longer listed as an individual negative attribute (defect)** and has now been unified with **'Muddy Sediment'**, with the description "characteristic flavour of oil from olives that have been piled or stored in such a way as to have reached an advanced stage of anaerobic fermentation, or of oil which has been left in contact with the sediment that settles in underground tanks and vats and which has also undergone a process of anaerobic fermentation". **Comment:** Unifying the two former defects into one may in fact be a measure to reduce the difficulties experienced by some tasting panels in discerning the subtle differences in taste and aroma between them. 'Fustiness', like 'mustiness' and 'winey-ness' is one of the 'original sins' of oil, which are already present when the oil leaves the separator, at the oil press. Muddy sediment, like 'rancidity', is, on the other hand, attributable to poor conservation. A good panel trained to distinguish between the two defects (as has been the case until now) may be able to give the producer valuable advice to prevent a repetition of the errors causing the problem. Doing away in future with the need for training to specifically enable this distinction will probably only make the path to constantly improve quality more difficult.

2- **Grading of oils:** The maximum limit for the **median of defects** for extra virgin olive oils has been increased to **3.5** out of a scale from 0 to 10. **Previously, the limit was 2.5.** **Comment:** many oils formerly exceeding the limit of 2.5 for the median of defects and graded 'Lampante' (and, therefore, not suitable for consumption), will now be graded 'Virgin' as long as they do not exceed a value of 3.5. This will increase the number of oils suitable for direct consumption, which appears to be a step backward in guaranteeing the quality offered to the consumer. 'Lampante' oils are not suitable for consumption as such and must be refined. Oils that have been refined (using chemical means such as solvents) and mixed with oils of up to Virgin grade may be labelled and sold as "olive oil". So, who knows how much of the olive oil sold in future will consist of oils considered, until now, unfit for consumption?

3- **Optional terminology for labelling purposes:** Upon request of the producer, the panel head may certify that the oils which have been assessed comply with the definitions "fruity" (whether green or ripe), "well balanced" or "mild oil". The term "**mild oil**" may be used where the median of the bitter and pungent attributes is 2 or less. An oil may be defined "**well balanced**" when the median of the bitter and/or pungent attributes is no more than two points higher than the median of its fruitiness. "**Light**" may be used where the median of the "fruity" attribute is less than 3, "**medium**" may be used where the median of the attribute concerned is between 3 and 6, while the term "**intense**" may be used where the median of the attribute concerned is greater than 6. Fruitiness may also be defined with the terms "**green**" and "**ripe**" if at least 50% of the panel perceived this character. **Comment:** This is a beneficial change as it precisely defines the usage of terms used in labelling to describe the characteristics of the oil, attributing a precise range of applicability for each definition, this eliminating their inappropriate or downright wrong use in future.

In conclusion: In 2007, the COI (International Oil Committee, based in Madrid) adopted a revised method for the organoleptic evaluation of virgin olive oils. The EC Commission has incorporated this new method and issued the new Regulation with the intention to establish, as precisely as possible, the chemical and organoleptic requisites for virgin olive oil and dispel any doubts in the distinction between the legitimate and the fraudulent, the adulterated and all other instances of illegality in the production and commercialisation of olive oils; and this is of crucial importance. However, raising the limit for the median of defects for qualification as a virgin olive oil from 2.5 to 3.5 and the merging of the negative attributes 'fusty' and 'muddy sediment' into one seems to be a bit of a concession to the large producers that goes against the concept of constantly improved quality which I myself have advocated so often on these pages. As a result, I will be writing about two topics that I believe to be of particular importance in the forthcoming issues of this magazine:

1: the quality of extra virgin olive oil (with the subheading 'Oil and Health')

2: pairing extra virgin olive oils with food and the oil trolley: right or wrong?

My intention is that in future, our readers will be able to view descriptions of extra virgin olive oils from a new perspective, hopefully giving many professionals in the restaurant industry new food for thought.

di Simona Ceresani

Dalla tavola alla medicina tradizionale

La Cina è il maggiore produttore di castagne al mondo. L'albero di castagno originario del territorio cinese è la *Castanea mollissima*, che produce frutti di buona qualità e si differenzia per avere rami giovani vellutati e foglie molto morbide (da cui il nome di mollissima). Cresce in varie province cinesi, da nord a sud, e storicamente è sempre stata consumata nel paese. Oggi il popolo cinese consuma il 40% della produzione mondiale di questo frutto, che solitamente viene arrostito, bollito o aggiunto nelle zuppe. La Cina è anche un grande esportatore di castagne ed i paesi di destinazione sono sia i vicini stati asiatici che l'Europa.

Castanea mollissima



Una sempre maggiore quantità di castagne cinesi viene importata anche in Italia e purtroppo sembra che con esse sia arrivato anche un pericolo insetto (cinipede galligeno del castagno), che sta minacciando la sopravvivenza dei nostri boschi di castagno. Cercando fra i vari documenti della millenaria storia cinese, pare che la prima traccia scritta della castagna si possa datare al periodo della dinastia Tang (618-907), quando questo frutto era considerato come un tributo imperiale. Addirittura durante la dinastia Liao (916-1125) fu costito a Pechino un dipartimento apposito per gestirne la produzione. La castagna è ancora oggi considerata come un frutto di buon augurio e, ad esempio nella città di Hongan nella provincia dell'Hubei (nord-est della Cina), vengono offerte castagne locali preparate arrosto per accogliere gli ospiti di riguardo. Molto famosa per la buona qualità e con una lunga storia è la castagna Huairou (怀柔栗子), tipica delle zone limitrofe a Pechino. Vicino al tratto della Grande Muraglia di Huanghuacheng c'è una zona protetta come parco nazionale, dove si può ammirare la più grande ed antica foresta del nord della Cina di questa specie. Le piante sono state piantate in epoca Ming (1368-1644) ed ancora oggi durante il periodo della fioritura i bellissimi fiori gialli offrono al visitatore un meraviglioso spettacolo. Huairou oggi è chiamato il "distretto della castagna" e per celebrare la raccolta di quella che viene chiamata la regina della frutta, e promuovere il suo commercio, all'inizio di settembre si apre un festival internazionale dove non mancano banchetti e competizioni culinarie a base di castagne. Nell'area di Pechino le castagne vengono tipicamente preparate arrosto e si dice che questo metodo di cottura derivi dal periodo della dinastia dei Song settentrionali (960-1127). La storia narra di due famosi esperti in questa preparazione originari di Kaifeng (capitale dell'impero durante detto periodo) che, costretti a fuggire dalla città invasa dal popolo dei Jin, si trasferirono a Pechino. Qui of-

frirono venti sacchi di castagne arrosto all'ambasciatore della dinastia dei Song meridionali (1127-1279) in visita nella città, per testimoniare la loro nostalgia per Kaifeng. Da allora le strade di Pechino, dopo la raccolta autunnale, si riempiono di venditori di castagne arrosto che utilizzano dei grandi wok posti sulla fiamma, all'interno dei quali le castagne vengono girate in continuazione con una sorta di pala (in passato manuale, ma ora sempre più spesso elettrica). Insieme alle castagne viene aggiunta della sabbia, che deve diventare nera a fine cottura, e dello zucchero che le rende più dolci e brillanti. Specialmen-



Kaifeng

te, il festival della castagna di Pechino è un'occasione importante per i cinesi e per gli stranieri. Ogni anno, nel mese di settembre, si celebra il festival della castagna di Pechino. Durante il festival, si possono gustare le castagne arrosto e partecipare a varie attività. Il festival della castagna di Pechino è un'occasione importante per i cinesi e per gli stranieri. Ogni anno, nel mese di settembre, si celebra il festival della castagna di Pechino. Durante il festival, si possono gustare le castagne arrosto e partecipare a varie attività.

From the table to traditional medicine

China is the world's largest producer of chestnuts. China's original chestnut tree is the *Castanea mollissima*, a



tree producing high quality fruit that is distinguishable for its velvety young branches and very soft leaves – hence the word 'mollissima' in the name, meaning 'very soft' in Latin. It grows in a number of Chinese provinces from north to south, and has been used historically throughout the country. Today, the

Chinese consume 40% of global chestnut production, usually roasted, boiled or added to soups. China is also a major exporter of chestnuts, to nearby Asian nations and also to Europe. Increasingly larger quantities of Chinese chestnuts are also reaching Italian shores. Unfortunately, however, they also appear to be bringing with them an unwelcome insect (oriental chestnut gall wasp), which is now threatening the survival of our own chestnut forests. Sifting through the countless documents from China's millennia-old history, it would appear that the first written record of the chestnut dates back to the Tang dynasty (618-907), when the fruit was used as an Imperial tribute. During the Liao dynasty (916-1125), a special department of government was established in Beijing solely to control chestnut production. Chestnuts are still considered to bring good luck and in the city of Hongan, for example, in the Hubei province (in northeast China), local chestnuts are roasted and offered to important guests. The Huairou chestnut (怀柔栗子), which is typical to the area around Beijing, has a long history and is renowned for its excellent quality. Near the Huanghuacheng section of the Great Wall is a protected national park, where one can see the largest and oldest forest of this species in northern China. The trees here were planted during the Ming dynasty (1368-1644), and still today, the beautiful yellow blossoms are a spectacular sight in spring. Huairou is now known as the 'chestnut district' and to celebrate the harvest of what is known here as the queen among fruit and promote its commercialisation, an international festival is held every September, with entire banquets and cooking competitions based on the chestnut. In the Beijing area, chestnuts are usually roasted, and it is said that they were first cooked this way during the northern Song dynasty (960-1127). Legend has it that two famous experts in the art of roasting chestnuts from Kaifeng (the Imperial capital at the time) fled the city when it was invaded by the Jin people, and moved to Beijing. Here, they offered twenty sacks of roast chestnuts to the visiting ambassador of the southern Song dynasty (1127-1279), as testimony to their homesickness for Kaifeng. Since then, after the yearly harvest, the streets of Beijing fill up with roast chestnut vendors, continuously stirring their chestnuts with a large paddle (once purely manual, but now increasingly replaced by an electric implement) in great woks over an open flame. Sand is added to the chestnuts, which turns black when the nuts are ready, as well as sugar, which makes them sweeter and glossier. Especially in winter, when temperatures in the city plummet, roast chestnuts are particularly popular, because they warm you up as well as providing the body with precious proteins and sugar. More than once, I myself have had the pleasure of strolling through the streets of



Dinastia Tang

te durante l'inverno quando in città la temperatura è particolarmente fredda, le castagne arrosto sono particolarmente apprezzate, perché riscaldano ed apportano all'organismo proteine e zuccheri. Varie volte ho personalmente sperimentato il piacere, camminando per le strade fredde di Pechino, di tenere fra le mani un cartoccio caldo e fumante di buone castagne arrosto! Le castagne sono anche consumate come snack in Cina, bollite e con l'aggiunta di una piccola quantità di zucchero, al pari dei tanto amati semi di zucca o di girasole. In commercio si trovano piccole confezioni che racchiudono questa ghiottoneria e spesso negli aeroporti o nelle stazioni cinesi si vedono viaggiatori che ingannano l'attesa mangiando questa specialità. Le castagne sono un frutto prezioso in Cina anche perché utilizzate da sempre nella medicina tradizionale. Si consiglia di mangiare castagne per rendere forte il corpo umano e curare i reni, mentre cucinate insieme alle more aiutano il fegato a funzionare meglio. Sembra poi che mangiare castagne crude, ma con moderazione altrimenti sono indigeste, serva a fortificare la schiena e le ginocchia. Di questo parere era un letterato di epoca Song, Su Che (1039-1112), che scrisse un poema dove lodava le castagne e le loro virtù terapeutiche. Anche la cucina vegetariana buddhista usa le castagne come uno degli ingredienti principali per il porridge che viene offerto ai pellegrini ed ai turisti nei templi. Nei tempi antichi questo piatto veniva chiamato "Porridge della buona fortuna e virtù" oppure "Porridge della buona fortuna e longevità" perché, essendo altamente nutriente, aiutava a prolungare la vita e a migliorare la salute. La famosa regina madre Cixi della dinastia Qing (1644-1911) era solita mangiare pane cotto al vapore fatto con castagne, proprio perché credeva prolungasse la vita.

Sorte diversa per storia e tradizione alimentare è quella che riguarda la nocciola. In Cina infatti pur essendo conosciuta fin dall'antichità (sembra che si menzioni questo frutto come uno dei "cinque sacri nutrimenti" in un manoscritto che risale a quasi 5000 anni fa), la nocciola viene oggi quasi esclusivamente utilizzata nelle preparazioni dolci. Negli anni '70 nella provincia del Liaoning cominciarono i primi esperimenti con semi provenienti dall'Europa e successivamente, negli anni '80 e '90, furono effettuati ulteriori tests con nuove varietà importate dall'Italia e dagli Stati Uniti in differenti zone climatiche della Cina. I risultati migliori furono ottenuti dalle piante messe a dimora nelle aree temperate costiere o del sud del paese. Il consumo interno dipende ancora oggi dalle importazioni, che provengono dagli Stati Uniti o dall'Europa, ma buone sono le prospettive di un aumento della coltivazione nazionale, grazie alle numerose zone climatiche favorevoli alla produzione della nocciola presenti sul territorio cinese.

Ecco allora una tipica ricetta della tavola cinese, dove le castagne accompagnano il pollo



Pollo stufato con castagne

Ingredienti: 450 g di pollo; 300 g di castagne; 2 cipollotti; 4 fette di zenzero; 2 cucchiaini di vino per cucinare (nella ricetta originale andrebbe usato il vino Shaoxing); 2 cucchiaini di olio.

Per la salsa: 4 cucchiaini di salsa di soia; mezzo cucchiaino di zucchero; mezzo cucchiaino di sale; 200 ml di acqua.

Lavare il pollo, asciugarlo e tagliarlo in pezzi di media grandezza. Sminuzzare il cipollotto. Sbucciare le castagne, bollirle per 3 minuti e poi spellarle. Mettere nel wok 2 cucchiaini di olio e portare a temperatura, aggiungere lo zenzero, il cipollotto sminuzzato e poi il vino. Aggiungere il pollo e saltare a fiamma alta per qualche minuto, fino a quando la carne non è ben dorata. Unire poi la salsa (preparata in precedenza mescolando gli ingredienti sopra menzionati) e abbassare la fiamma quando il composto comincerà a bollire. Quando la carne del pollo è a metà cottura, aggiungere le castagne e continuare a stufare. Continuare la cottura a fiamma bassa e stufare il pollo fino a quando la salsa non si sarà quasi del tutto assorbita. Servire ben caldo

Beijing while holding a steaming hot parcel of delicious roast chestnuts! Chestnuts are also consumed as a snack in China, boiled and sweetened with just a little sugar, and are just as popular as favourites such as pumpkin or sunflower seeds. Little packets of these treats are often sold in airports and train stations in China, and it is a common sight to see passengers whiling away the time with this delicacy. Chestnuts are also highly valued in China because they have always been used in traditional medicine. Chestnuts are recommended to fortify the body and heal the kidneys, while cooked together with blackberries, they aid liver function. It also seems that eating raw chestnuts – in moderation, because they are difficult to digest – fortifies the back and knees. A writer from the Song era, Su Che (1039-1112), was also of this opinion, and wrote a poem in praise of the chestnut and extolling its therapeutic virtues. Vegetarian Buddhist cooking also uses chestnuts as one of the main ingredients for the porridge offered to pilgrims and tourists visiting temples. In ancient times, this was known as "Porridge of good fortune and virtue" or "Porridge of good fortune and longevity" because, as it is highly nutritious, it helped prolong life and improve the health. The famous queen mother Cixi of the Qing dynasty (1644-1911) used to eat steamed bread made of chestnuts, precisely because she believed it would lead to a longer life.

The history and culinary traditions of the hazelnut in China tell a completely different story. While it has been known since antiquity in China (apparently cited as one of the "five sacred foods" in a manuscript almost 5000 years old), the hazelnut is used today almost exclusively in sweet preparations. In the 1970s, the first experiments with seeds imported from Europe began in the Liaoning province, and further testing was conducted in the 1980s and 1990s with new varieties from Italy and the US, in different climate zones throughout China. The best results were achieved with the trees planted in temperate areas at the coast or in the south of the country. Even today, domestic consumption still depends on imports from the US and Europe, but there are good prospects for an increase in national production, as the country boasts many climatic zones suitable for growing hazelnuts.

Here then, is a typical Chinese recipe, where chestnuts perfectly accompany chicken.



La famosa regina madre Cixi della dinastia Qing (1644-1911)
The famous queen mother Cixi of the Qing dynasty (1644-1911)



Provincia del Liaoning



Foglie di castagno
Chestnut leaves

Braised chicken with chestnuts

Ingredients: 450 g chicken; 300 g chestnuts; 2 spring onions; 4 slices of ginger; 2 tablespoons wine for cooking (the original recipe uses Shaoxing rice wine); 2 tablespoons oil.

For the sauce: 4 tablespoons soy sauce; half a tablespoon sugar; half a tablespoon salt; 200 ml water.

Rinse the chicken, dry and cut into medium sized pieces. Chop the spring onion finely. Shell the chestnuts, boil for 3 minutes then remove the skin. Heat 2 tablespoons oil in the wok, add the ginger, chopped spring onion and, lastly, the wine. Add the chicken and sautee on a high heat for a few minutes until golden brown. Add the sauce (prepared previously mixing the ingredients listed above) and lower the heat to a simmer. When the chicken is half cooked, add the chestnuts and continue cooking. Continue braising the chicken on a low heat until the sauce is almost completely absorbed. Serve piping hot.



di Gianluca Tomasi

Creazzo – Sarajevo: quando la cucina unisce



Hotel Radom Plaza

La mia esperienza bosniaca, in verità, è iniziata a mia insaputa. L'anno scorso lo chef dell'hotel Radom Plaza di Sarajevo ed un suo collega chef presso l'ambasciata italiana della stessa città, nonché protagonista di una popolare trasmissione televisiva nazionale, vanno a Torino per il Salone del Gusto. Tra stand e degustazioni vedono il mio libro di ricette "Ogni cosa a suo tempo", ne rimangono colpiti e lo comprano. Fino a qui niente di speciale: capita anche a me di partecipare a manifestazioni del genere e di incocciare in materiale o in persone che trovo interessanti.

Ma un giorno mi chiamano, perché vorrebbero conoscermi. Sono stupito e lusingato: tra tutto quello che Torino ha offerto loro, hanno deciso di contattare proprio me. Dopo la prima chiacchierata telefonica, senza che me lo aspetti, **Nermin** e **Niahd** (poi ho imparato i loro nomi) vengono fino a Creazzo in macchina e me li trovo davanti, in cucina, dopo dodici ore di viaggio. Inutile dire che è subito amicizia. Mi raccontano del loro lavoro, del loro paese, dei progetti... mi invitano ad andare a trovarli nella loro città. Mentre li ascolto penso che sembrano due persone piene di energia e di entusiasmo: sono orgogliosi del loro paese, vogliono farmelo

conoscere e, soprattutto, desiderano organizzare una squadra di cuochi bosniaci per cui chiedono la mia collaborazione iniziale. Accetto.

A Sarajevo sono andato in aprile ed è stata un'esperienza incredibile. Non ero mai stato in un posto così vicino geograficamente e così lontano dalla nostra quotidianità. Non ero mai stato in una città in cui è stata combattuta una guerra una manciata di anni fa e le persone, i muri, l'aria ne portano ancora chiari i segni. Eppure ho assistito ad una enorme voglia di emergere, di ricostruire. Mi hanno riservato un'accoglienza da star, con tanto di articolone nel giornale nazionale *Dnevni avaz* e di passaggio televisivo. Ho incontrato l'ambasciatore italiano e cucinato nel più bel albergo di Sarajevo, un edificio che era andato distrutto ed ora risplende nuovamente con le sue sale di lusso, la spa e una struttura davvero splendida. Ma sono stati proprio la generosità delle persone che hanno fatto a gara per portarmi in giro (impossibile non citare **Ermin**, il pasticciere, e **Boris** con il suo accento padovano) e la voglia di emergere dei miei colleghi che mi hanno colpito di più. La cena al **Radon** si è trasformata spontaneamente in un workshop a cui molti chef si sono presentati senza preavviso, per lavorare insieme, parlare di cibo e confrontare la mia cucina creativa italiana con la loro, così legata alla tradizione. Ho conosciuto etnie e religioni differenti, concentrate in un'unica stanza e rese identiche dalla giacca bianca e dalla passione comune per i sapori.

Sono tornato a casa professionalmente ed umanamente più ricco. Lo dico temendo di suonare retorico, ma sapendo che forse non riesco, a parole, a raccontare davvero quanto mi abbiano insegnato tre o quattro giorni. Di questa esperienza ho parlato con il direttivo della pro loco di Creazzo, e per instaurare una nuova consuetudine e collaborare più da vicino, vorremmo invitare **Nermin** e **Niahd** a Creazzo il prossimo gennaio, durante la Sagra del broccolo fiolario. Cucineremo insieme, proporeremo piatti della tradizione vicentina e faremo assaggiare specialità bosniache (ah, la "pita", l'ottima torta salata preparata in mille maniere!), inaugurando un gemellaggio che, spero, farà la felicità di molti.

Creazzo – Sarajevo: when food unites

My Bosnian experience began without my even realising it. Last year the chef at the Hotel Radom Plaza in Sarajevo and his friend, who is a chef with the Italian embassy in the city and presenter of a popular national TV show, went to Turin for the Taste Exhibition. As they wandered among the stands and samplings, they saw my recipe book "Ogni cosa a suo tempo" (Everything has its day), and were quite impressed and bought a copy. Nothing out of the ordinary so far, it often happens to me to go to shows and come across material or people that I find interesting.

However one day they called me because they wanted to meet me. I was very surprised and flattered: with everything that Turin had to offer them they decided to get in touch with me! After a first chat on the phone, **Nermin** and **Niahd** (I finally found out their names) made a surprise visit to Creazzo by car and turned up in my kitchen after twelve hours

travelling. We got on like a house on fire right from the start. They told me about their work, their country and their projects – they invited me to visit them back home. While I was listening to them I thought that they seemed so full of energy and enthusiasm:

they were proud of their country and wanted to show it to me and, above all, they wanted to organise a team of Bosnian cooks and they asked me to help them set it up. I accepted of course.

I went to Sarajevo in April and it was an amazing experience. I had never been to a place that was so close physically yet so far removed from our daily life. I had never been in a city where a war was still being fought until a few years ago, where the people, buildings and the air itself still show the scars. But I saw an amazing desire to emerge and to rebuild. They gave me a welcome worthy of a star, with a leading article in the national paper *Dnevni avaz* and a TV interview. I met the Italian ambassador and cooked in the loveliest hotel in Sarajevo, in a building that had been destroyed but has been restored to splendour with its luxury halls, the Spa centre and beautiful structure. However it was the wonderful generosity of the people that really impressed me, who were vying with each other to show me round (I have to mention **Ermin**, the pastry chef, and **Boris** with his Padua accent) and the great desire of all my colleagues to emerge. The dinner at the **Radon** quite naturally became a workshop where numerous chefs turned up unannounced to work together, to talk about food and to compare my Italian creative cooking with theirs which is still so tied to its traditions. I met different ethnic groups and religions all concentrated in a single room but made equal by their white jackets and the mutual passion for flavours.

When I came home I was professionally and humanly richer, which I know sounds rhetorical but I know that in words I cannot really tell what those three or four days taught me. I have spoken of my experience with the management of the Creazzo municipal tourist board about the idea of setting up a new custom and cooperating together more, and we want to invite **Nermin** and **Niahd** to Creazzo next January during the "Fiolario Broccoli Fete". We will be able to cook together, offering typical Vicenza dishes and some Bosnian specialities (ah! the "pita", the excellent quiche that is prepared in a thousand different ways!), inaugurating a twinning that I hope will make all of us happy.



Da sopra: Palazzo dell'Accademia dell'Arte; una via della città vecchia; palazzo del Parlamento a Sarajevo.

Above: Accademia dell'Arte building; an old city street; Parliament house in Sarajevo.



Tutti i vincitori della quinta edizione del Premio Montegrando

È padovano il vincitore del Concorso per il miglior Cuoco Veneto Under 30, ideato e sapientemente organizzato da Elena e Silvano Cristofanon, titolari del ristorante Montegrando di Rovolon, in provincia di Padova. Il numero uno si chiama **Andrea Rossetti** ed è lo chef patron del ristorante *Al Fagiano* di Padova. Ha vinto con un piatto della tradizione rivisitato: *la classica testina di maiale scomposta*. Direttamente dagli States per consegnare il premio è venuto Benito Sevarin che ha sottolineato l'importanza di iniziative come questa per stimolare



i giovani chef della cucina italiana molto apprezzati anche all'estero. Sarà lui che seguirà il vincitore durante la sua esperienza oltreoceano e ha promesso una giornata a fianco del famoso chef francese Paul Bocuse. Ad aggiudicarsi il secondo posto **Andrea**



Bavaresco, chef del ristorante Da Jerry di Monfumo (Treviso) con il *maialino al forno laccato al miele con patata di Rotzo ripiena al cartoccio e millefoglie di polenta e cipolla stufata*. Il terzo scalino del podio, invece, è stato vinto da **Davide Ferrante**, pasticcere da Baesato a Padova con il *Maiale imbriago*. Infine una targa di cristallo è stata consegnata al veneziano **Paolo Mazzucato**, chef al ristorante La corte dei leoni di Padova con la *Variazione di maialino da latte con crema di fagioli lamoni, spuma soffice di finocchi e cialda di riso veronese soffiato*. Annunciata l'estensione a tutto il Triveneto per la prossima edizione del 2009.

L'Alpe di Siusi riapre la Dispensa di Fiè

Dal primo ottobre al 31 ottobre gli albergatori di Fiè allo Sciliar (Bolzano) propongono a tutti i cultori della tipica tavola tirolese un invito alla trentunesima edizione della *Dispensa di Fiè*. Il mese della vendemmia diventa un'occasione di scoperta di sapori che costituiscono il lato enogastronomico di una tradizione antica e varia, che si arricchisce con l'usanza del Torggelen, la degustazione del vino nuovo presso tipici masi. Una sbirciata alla dispensa lascia intravedere piatti appetitosi e capaci di sorprendere anche i palati più raffinati. Come, ad esempio, all'Hotel Volserhof, un tripudio di sapori che contempla anche piccione in crosta di patate con ragù di uva fragola e mousse di castagne in foglia di mandorla su spuma al miele.



Info: www.alpedisiusi.info - info@alpedisiusi.info Tel. 0471 709600

CocoFungo rievoca Fellini



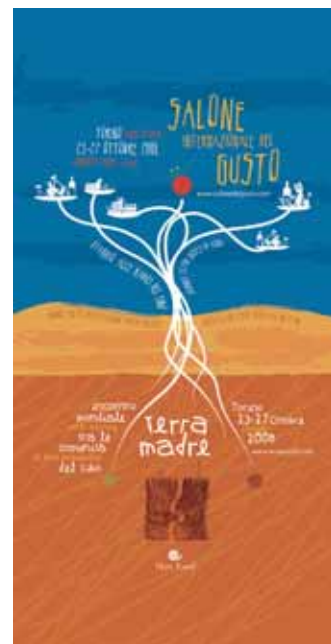
La celebre rassegna che promuove i funghi del Montello, quest'anno, da fine settembre a tutto ottobre, rende omaggio ad uno dei più grandi registi del cinema italiano, Federico Fellini che ha spesso utilizzato il cibo quale metafora dell'aggregazione familiare, della dolce vita romana, della trasmissione dei valori e del nuovo boom economico. Gli chef di CocoFungo leggono libri, studiano locandine e guardano film per ispirarsi e ricordare con una ricetta l'atmosfera del film a loro abbinato. Ad esempio i ravioli e le bollicine di champagne per *La Dolce Vita* o il pollo arrosto mangiato direttamente con le mani da Sandra Milo. Continua inoltre il rapporto di scambio confronto iniziato lo scorso aprile per il quale alcuni dei più importanti ristoranti del trevigiano saranno coadiuvati da uno chef di 'Superbe', la rassegna che a primavera promuove l'asparago bianco di Cimadolmo IGP e le erbe spontanee. E dal 13 ottobre per una settimana consecutiva si svolgerà il CocoFungo in Germania al Der Katzlmacher di Monaco di Baviera.

Info: Ufficio Stampa Carry On tel. 0438.24007 - info@carryon.it

Dal 18 al 26 ottobre ritorna 'Io faccio la spesa giusta'

Saranno oltre 3000 i punti vendita che aderiranno alla settimana nazionale del commercio equo e solidale ospitando promozioni e assaggi di prodotti equosolidali: da **Lidl** a **Auchan**, da **Coop** a **Carrefour**, da **Dico** ai negozi biologici **B'io** e **NaturaSi** fino alle **Botteghe del Mondo**. Una collaborazione trasversale che nasce per promuovere un modo di fare la spesa che unisce la qualità sociale e ambientale garantita dal marchio Fairtrade che ha ideato questa iniziativa. Grazie alla collaborazione con i ristoranti e agriturismi biologici del circuito Biocard, in molte regioni italiane il 17 e 18 ottobre si svolgerà 'Io faccio la cena giusta' in cui i locali proporranno un menù all'insegna dei prodotti equosolidali.

Info: www.fairtradeitalia.it - info@fairtradeitalia.it
tel. 049.8750823



Al Teatro del Gusto lo spettacolo dei grandi chef

Anche quest'anno i cuochi sono tra i protagonisti del Salone del Gusto di Torino e Terra Madre. Gli appassionati di gastronomia potranno osservare, dal 23 al 27 ottobre, i grandi chef italiani e stranieri a lavoro fra i fornelli mentre un grande schermo proietta le immagini riprese da telecamere che non perdono mai un gesto del cuoco così da poter seguire ogni piccolo dettaglio della preparazione dei piatti. E' il Teatro del Gusto, un anfiteatro con 60 posti a sedere dotato di cucina a vista che promette grandi emozioni!

Info: www.salonedelgusto.it - www.salonedelgusto.com
www.terramadre.info

A Verona il Quindicesimo simposio dell'Accademia Maestri Pasticceria

Per festeggiare i loro strepitosi 15 anni di attività, i 50 Maestri Pasticceri dell'Accademia Nazionale si riuniranno nella città più romantica d'Italia, Verona. In occasione dell'evento - che prevede anche un'apertura al pubblico l'11 novembre alle 17 presso lo storico Palazzo della Ragione - ogni regione raggrupperà i propri rappresentanti per esporre le opere dolciarie che potranno essere ammirate e degustate. Il tema prescelto dal gotha della pasticceria italiana sarà 'dolce sinfonia... 15 anni di Accademia'. L'incontro prevede una degustazione tecnica (con esperti del settore) nella quale i Maestri dell'AMPI e i giurati selezioneranno il prodotto migliore tra quelli creati, nelle specialità di una torta da credenza e due tipi di mignon da forno. In quest'occasione verrà proclamato il pasticcere dell'anno. Per la prima volta, quest'anno la premiazione riguarderà anche il miglior abbinamento dolce-vino.





Nel prossimo numero il merluzzo Next issue featuring codfish

Estero

Mosca	* PIR	01-04/10/08
Budapest	* HOVENTA	14-17/10/08
Barcellona	* HOSTELCO	17-21/10/08
Bucarest	ROMHOTEL	23-26/10/08
Bucarest	INDAGRA	05-09/11/08
Salisburgo	GAST	08-12/11/08
New York	HOTEL MOT SHOW	09-11/11/08
Parigi	EQUIP HOTEL	15-19/11/08
Parigi	IPA MATIC	17-20/11/08
Bombay	HOTELEX	21-23/11/08
S. Sebastian	* LO MEJOR DE LA GASTRONOMIA	24-27/11/08
Macao	HOTEL EQUIPMENT	26-28/11/08
Atene	* HORECA	23-26/01/09
Lyon	* SIRHA	23-27/01/09
Orlando	* NAFEM	05-07/02/09
Copenhagen	TEMA	22-25/02/09
Dubai	* GULFOOD	23-26/02/09
Kiev	MARGO	03-06/03/09
Kiev	HOTEL E RESTAURANT	25-27/03/09
Jakarta	FOOD HOTEL IND	15-18/04/09
Atlanta	SCAA CAFFÈ	15-19/04/09
Shanghai	* HOTELEX	31/03-03/04/09
Baku	HOREX AZERB.	16-18/04/09
Almaty	HOREX KAZAKH	23-25/04/09
Hong Kong	HOFEX	06-09/05/09
Chicago	* NRA	16-19/05/09
Bangkok	* THAIFEX	17-20/05/09
Ho Chi Minh	FOOD & HOSPITALITY	01-03/10/09
Duesseld	IBA	03-09/10/09
Chicago	* AMI	28-31/10/09
Basilea	IGEHO	21-25/11/09

Italia

Longarone	SAPORI ITALIANI	11-13/10/08
Roma	SETTIMANA DELLA VITA COLLETTIVA	16-19/10/08
Bolzano	* HOTEL 2008	20-23/10/08
Roma	PA.BO.GEL	25-28/10/08
Villa Potenza MC	* CIBARIA	01-04/11/08
Trieste	* TRIESTE CAFFÈ	13-15/11/08
Napoli	* EXPOSUDHOTEL	16-20/11/08
Rimini	* SIA GUEST	22-25/11/08
Longarone	MIG	29/11-03/12/08
Roma	DIDATTICA	15-17/01/09
Rimini	SIGEP	17-21/01/09
Civitanova Marche	TECH & FOOD HOTEL	25-27/01/09
Milano	IDENTITA' GOLOSE	01-04/02/09
Riva Del Garda - TN	EXPO RIVA HOTEL	01-04/02/09
Rimini	MIA	14-17/02/09
Rimini	PIANETA BIRRA	14-17/02/09
Bastia Umbra - PG	* EXPO TECNO & COM	15-18/02/09
Montichiari - BS	* ALIMENT & ATTREZZATURE	22-25/02/09
Erba - CO	RISTOREXPO	22-25/02/09
Marina Di Carrara	* TIRRENO CT	01-05/03/09
Verona	VINITALY	02-06/04/09
Padova	FIERA CAMPIONARIA	16-24/05/09
Verona	* EUROCARNE	21-24/05/09
Milano	TUTTOFOOD	10-13/06/09
Udine	ALPEADRIACOOKING	16-18/10/09
Milano	* HOST	23-27/10/09
Parma	CIBUS TECH	27-30/10/09

* 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 • Domenico Acconci • Renato Andrenelli • Andrea Angeletti • Paolo Antinori • Alberto Assi • Mariuccia Assola • Andrea Balestra • Luigi Biasetto • 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 • Raffaele Daddio • Gianluca Dal Corso • Mariagrazia Dammico • Lorenzo Destro • Marco Fattorel • Maurizio Favaro • Alberto Fol • Danilo Freguja • Renato Ganeo • Piera Genta • Michele Gilebbi

• Mirella Giuberti • Sergio Grasso • Roberto Guzzon • Bruno Mambelli • Nicola Marzaro • Leopoldo Meneghetti • Cristina Mocchi • Fabio Momolo • Sergio Moronato • Giorgio Nardelli • Guido Ongaro • Alfredo Pelle • Ottaviano Pellini • Sonia Re • Stefano Renzetti • Paolo Rossetti • Angela Ruzzante • Marco Sabatini • Marisa Saggiotto Massignan • Fabrizio Sangiorgi • Marina Sanvito • Luigi Sartini • Giovanni Stanislao • Efreem Tassinato • Gianluca Tomasi • 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

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.