



di Nereo Marzaro

Manager e Manager

Ogni tanto mi ritrovo piacevolmente con le gambe sotto al tavolo assaggiando dei meravigliosi funghi, che Francesca sa fare come Dio comanda, con alcuni miei amici ex compagni di scuola. Talmente giovali che le serate riscuotono sempre grande successo anche per le differenti idee politiche, imprenditoriali, finanziarie e finanche religiose su cui inevitabilmente si fanno due chiacchiere. Ultimamente è ripresa più veemente del solito la diatriba: manager o familiari in azienda? Nel senso: è bene chiamare persone esterne all'azienda per dirigere la programmazione della produzione, la gestione della qualità e del marketing nonché la cura dell'intero processo di miglioramento e la massima efficienza delle persone e delle attrezzature? Le posizioni al riguardo sono alquanto difformi a seconda delle esperienze di ciascuno e perché ogni realtà presenta problematiche e contorni che solo chi ci vive dentro riesce immediatamente a cogliere. Certo a sentire i dirigenti miei amici, che hanno esercitato anche in realtà importanti e ne hanno tratto esperienze positive, il titolare dell'azienda deve essere come il presidente di una squadra di calcio che chiama l'allenatore giusto al momento giusto. Chi invece come me, e anticipo che non mi sento per niente un imprenditore, ha strutturato lo sviluppo della propria attività sulla crescita del personale interno, valorizzando le persone capaci che la fortuna ha fatto arrivare, giovani appena diplomati o appena laureati e, perché no, dando spazio ai figli, è ovviamente di tutt'altra idea. Sicuramente la mia visione è ristretta, circoscritta al cortile che ho davanti e forse, mi dicono, prendo in considerazione la realtà dal mio esclusivo punto di vista omettendo di osservare e valutare oggettivamente la situazione generale. Ma, mi domando, cosa succederebbe ai miei collaboratori, che mi hanno accompagnato all'attuale bella realtà, se mettessi come loro amministratore una persona estranea all'ambiente e che non hanno visto crescere al loro fianco? Sicuramente nel mio caso specifico si andrebbe verso un'involuzione piuttosto che verso uno sviluppo. Ho sempre presente quando, giovane di buone promesse e sempre attento a imparare qualsiasi cosa potesse servirmi nella vita, impiegato nell'azienda di mio fratello, ho visto arrivare questo manager dall'esterno con un curriculum da far invidia e dopo sei mesi letteralmente cacciato per i danni che stava producendo. Qualcuno può obiettare che la persona non fosse all'altezza o avesse bisogno di più tempo o che l'azienda non fosse pronta a "managerializzarsi". Non entro nel merito, so solo che la ditta è ritornata con i fondatori a riprendere una corsa che ancora oggi, dopo quarant'anni, non tende a fermarsi. Dopo qualche tempo ho avuto modo di rileggere il curriculum di quel Manager e mi ha colpito il fatto di vedere riportata in positivo l'esperienza conclusasi così poco decorosamente. Certo ci sono realtà che hanno fior fiore di dirigenti e vanno a gonfie vele. Ma allora come selezionare queste persone? Qui si apre un nuovo argomento che affronteremo in altra occasione. Da parte mia sono sempre del parere che se investi nel personale interno e crei un ambiente dove le buone intuizioni circolano generando capacità operative, organizzative e di collaborazione, riesci sempre a individuare fra tante quella persona che può ricoprire il ruolo chiave di Manager e di conseguenza riporre su di lei le tue aspettative. Meglio se questa rientra nella cerchia familiare perché c'è un'altra cosa da dire: i manager puri sono un po' ossessionati dai risultati di breve periodo, mentre la cultura d'impresa del family business guarda al lungo termine. Cosa dite?

Manager and Manager

Every now and then, I find myself pleasantly seated at table with some of my old school friends savouring the wonderful mushrooms prepared by Francesca just as they should be. Such is our good humour that the evenings are always a great success, not least for the different political, business, financial and even religious ideas we inevitably end up discussing. Of late, the "managers or relatives in the company" diatribe has become more heated. Is it a good thing to call in someone from outside the company to take charge of production planning and quality and marketing management, not to mention the complete process of improvement and maximising the efficiency of both workforce and equipment? Positions in this debate differ widely according to personal experience and because every situation has different issues and contexts which only someone living it at first hand can understand immediately. Certainly if you listen to my manager friends who have had positive experiences working for important businesses, a company owner should be like the president of a football team who calls in the right coach at the right moment. Others like me (and I must say straight away that I do not consider myself at all a businessman) who have structured the development of their own business around the growth of its personnel, bringing out the best in those capable people good fortune has brought into the company, young graduates with a diploma or degree and (why not) making room for sons and daughters, obviously think quite differently. My view is without doubt narrow, limited to the yard in front of me, and perhaps, as they tell me, I look at reality from my exclusive viewpoint, without observing and assessing the general situation objectively. But, I ask myself, what would happen to the collaborators who have been at my side, helping to make the company what it is today, if I brought in as their administrator someone from outside the environment and who they had not seen grow at their side? I have no doubt that in my particular case, that would lead to decline rather than development. I will never forget when as a promising young man always keen to learn anything which might be of use to me in life and employed in my brother's company, I saw this manager arrive from outside with an enviable curriculum, only to be literally kicked out of the company six months later for the damage he was doing. Someone might object that he wasn't up the job, or just needed more time, or that the company wasn't ready for "managerialisation". I won't go into this. I just know that the company with its founders set off again in a race which today, forty years later, still shows no signs of stopping. Some time later, I happened to come across the curriculum of this manager again and I was struck by the fact that this experience which had ended so indecorously was reported as positive. Of course, some businesses have the very best of managers and go at full speed ahead. So how to select these people? But this is something else to discuss another time. For my part, I always think that if you invest in a company's personnel, creating an atmosphere where good intuitions can circulate, generating operational, organisational and teamwork skills, you always manage to identify the right person to occupy a key position as manager and you can therefore pin your hopes on them. Better still if they are part of the family circle, because another thing that has to be said is that pure managers are a little obsessed with short term results, whilst the culture of the family business takes a long term view. What do you think?

Indice

1
Parola di...
In the opinion of...
di Nereo Marzaro
Manager e Manager
Manager and Manager

5
L'Osservatorio
The Observatory
di Carlo Mucci
Tante storie
per la stessa fame
Many tales, one hunger



6
Star Bene
Healthy living
di Mirella Giuberti
Gli aspetti nutrizionali
Nutritional aspects



10
Gastrofobia
Gastrosophy
di Sergio G. Grasso
Baccalà e stoccafisso:
a un passo dall'eternità
Salt cod and stockfish
a stone's throw from eternity



14
Pasticceria
Patisserie
di Luigi Biasetto
L'arte della dolcezza
made in Italy conquista l'argento
The Italian confectioner's
art takes home the silver medal



16
I segreti del barman
The bartender's secrets
di Angelo Borrillo
Il Surimi al bar
Surimi served
at the bar



di Stefano Renzetti
Anche al bar,
l'olio di fegato di merluzzo:
uno dei rimedi della nonna
Cod liver oil: one of grandma's
cures, also at the bar



18
A.I.B.E.S. NEWS

20
L'angolo dei vini
The wine corner
di Luigino Bruni
Da gustar con un buon
bicchiere di vino
Best enjoyed
with a good glass of wine



22
Bevuti per voi
Tasted for you
di Giovanni Di Stanislao
Tetris
Tetris



di Ferruccio Ruzzante
Polenta, baccalà e "Tai" rosso
Polenta, Vicenza-style salt cod
and red Tocai
Identità Golose
Delicious Identities



24
Cucina moderna
Cookery today
di Paolo Rossetti
Saporito anche al microonde
Just as tasty in the microwave



26
Eventi
Events
di Matteo Ciarimboli
Marziani e terrestri
a San Sebastian
Martians and earthlings
at San Sebastian



di Ferruccio Ruzzante
Nuestra cocina de "Pintxos"
Nuestra cocina de "Pintxos"

di Marco Valletta
Per un'esatta definizione
di Finger Food
An exact definition of Finger Food



di Carlo Mucci
Quando la cultura sta a tavola
When culture means the dining table

di Angela Ruzzante
"Mise en Place"
Mise en Place

a cura di Pietro Canova
Segretario E.R.I.T.
Macellai a lezione
di tecniche di cottura
Butchers learning
cooking techniques



35
Banketing
Banketing
di Ottaviano Pellini
Semplicemente sfizioso
Simply mouth watering
Ai Campionati Internazionali
di Cucina 2009 vincono le Marche



36
Tradizioni gastronomiche
Gastronomic traditions
di Alfredo Pelle
Il baccalà, patrimonio vicentino
Baccalà, part of the heritage
of the city of Vicenza

Nota di Renato Ganò
Dai vichinghi
a Capitan Findus
From the Vikings
to Captain Findus



Aziende Companies
di Leopoldo Meneghetti
Ma di quale crisi parliamo?

40
Ristoranti e menù
Restaurants & menus
di Andrea Angeletti
di Hamiza Abdessadeq



42
Fra tradizione e innovazione
di Mariuccia Assola
Polenta e merluzzo
Un binomio inscindibile
moderno e antico



44
Sperimentazioni
Experimentations
a cura di Marco Valletta
Un alimento versatile e fantasioso
A versatile and inspiring ingredient

di Mariagrazia Dammicco
e Marisa Saggiotto Massignan
Tra antiche e nuove ricette
Browsing through old
and new recipes



46
Ristorazione collettiva
Collective catering
di Marco Sabatini
Baccalà sarai tu! E continuano
a chiamarla ristorazione di serie B
Salt cod for you! And still they call it
second league catering

51
A tutta birra
Make mine a beer!
di Michele Gilebbi e Alberto Assi
Remojòn Granadino...
Il merluzzo sotto sale de "El Deseo"
Remojòn Granadino. Salted cod
from the restaurant "El Deseo"



52
Associazioni e consorzi
Consortiums
and new initiatives
a cura di Giulia Coronaro
VIA DEI SAPORI



di Albino Zoccarato
di Claudio Baldan
ARTE IN TAVOLA

a cura di Marco Bistarelli
e Anna Maria Bistarelli
GIOVANI RISTORATORI EUROPEI

di Stefano Pepe
TEAM VENETO CHEF



a cura di Giulia Coronaro
RISTORANTI DEL BUON RICORDO

ASSOGI

a cura di Marco Valletta
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

di Sonia Re
ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE
CUOCHI ITALIANI

di Efreim Tassinato
WIGWAM

di Luigi Sartini
EUROTOQUES



62
L'angolo del Pacojet
The Pacojet Corner
di Matteo Ciarimboli
Semplice da preparare,
ottimo da gustare
Simple to prepare, excellent to eat



63
Aziende Companies
di Federico Criso
Sirman, un'azienda
che investe in formazione
Sirman, a company
that invests in training



64
I consigli dello chef
The chef's advice

di Paolo Antinori
di Davide Benetton
di Alberto Fol
di Giuseppe Daddio
di Fabio Momolo
di Giorgio Nardelli
di Sergio Moronato



70
Diario di bordo della N.I.C.
The N.I.C. log book
di Marco Valletta
La NIC e le Olimpiadi di Erfurt
The NIC and the Erfurt Olympics

72
In libreria
In the bookshop
a cura di Giulia Coronaro

di Domenico Acconci
Tutto il merluzzo
in due libri antologici
Everything about cod
in two anthologies

75
Il Piemonte in tavola
Piedmont on the dining table
a cura di Piera Genta
A Porta di Po c'è il baccalà dissalato...
Desalted Baccalà at the Porta di Po

76
Formazione
Training
di Massimo Bomprezzi
Ottimo cucinato all'anconetana
Delicious cooked in the Ancona style
a cura di Giulia Coronaro
Italian Food Style Education
L'Accademia delle Arti Dolci

78
Sistemi di cottura intelligenti
Intelligent cooking systems
di Guido Ongaro
Il vapore a bassa temperatura
Low temperature steam cooking

79
Nuove tecnologie
New technology
di Marco Fattorel

80
Sicurezza alimentare
Food safety
di Luigi Tonellato

82
Diritto alimentare
Nutritional law
di Annalisa Case
Pesce: alla ricerca
delle etichette perdute
"Fish: in search of the lost labels"

83
Economia
Economy
di Maurizio Favaro
Aspetti
contrattuali
del trasporto

84
In fiera
Trade shows
di Cristian Fagan
Hoventa 2008

85
Il cibo racconta
Food tells a tale
di Flavio Bisson
Quick baltic fish

86
Pizza
Pizza
di Renato Andrenelli
Pizza con il merluzzo
Pizza with cod

di Emanuele Ceccarelli
Nasce a Napoli nel 1890
Created in Naples in 1890
di Alessandro Negrini
Per ogni ricetta
una tipologia di impasto
For each recipe its own dough

88
Abbinamenti
Pairings
di Alberto Assi
Merluzzo e... birra!
Cod and... beer!

89
La rubrica dell'olio d'oliva
Olive oil's corner
di Renzo Ceccacci
Olio e salute:
extravergine di alta qualità
Oil and health:
high quality extra-virgin

91
In breve
In short

92
Nel mondo
Around the world
di Simona Ceresani
Il bacalhau di Macao
The bacalhau of Macao
di Piera Genta
Il pesce venuto dal freddo
The fish that came in from the cold

Basco come Arzak
Basque like Arzak
Baccalà alla Dom Carlos
Baccalà a la Dom Carlos

96
L'agenda
Diary

97
In vetrina
In the shop window



*Alle Grazie Vostre parrà di certo
che il merluzzo sia un piatto plebeo
e non mi sento di dar loro torto.*

Ma c'è merluzzo e merluzzo.

*Il mio è stato pescato
sui banchi di Terranova
dal più audace marinaio
del Golfo di Guascogna.*

*È merluzzo di prima qualità,
bianco, prelibato, morbido,
ottimo fritto in olio d'Aix,
migliore del salmone,
del tonno e del pesce spada...*

Capitan Fracassa, T. Gautier

*To Your Graces, perhaps cod
will seem a rather vulgar
dish, and maybe you are
right. But there is cod and
cod. Mine was caught off the
coast of Newfoundland
by the most daring of sailors
in the Gascoigne Bay.
It is top quality cod, white,
precious, soft and excellent
fried in Aix oil, far better than
salmon, tuna and swordfish...*

Captain Fracas, T. Gautier



In copertina
"Baccalà cotto a bassa temperatura.
Peperone "de Piquillo" farcito
e crema di broccoletti."
dello Chef Stefano Baiocco

The cover
"Salt cod cooked at low temperature.
Stuffed "de Piquillo" pepper and
cream of baby broccoli"
by Chef Stefano Baiocco
Foto Studioverde



GRILLVAPOR® è un sistema di cottura alla griglia brevettato. La cottura avviene per irraggiamento di calore e, grazie ad una accurata progettazione del sistema, il cibo durante la cottura non è mai a contatto con fonti "inquinanti"; inoltre l'evaporazione dell'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura, consente al cibo di mantenere la sua morbidezza.

Facilmente utilizzabile **GRILLVAPOR®** permette di grigliare carne, pesce, verdure e formaggio in modo estremamente naturale e "sano", esaltando le caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per una alimentazione più digeribile e genuina.

 **GRILLVAPOR®**
"linea C"

Griglie a gas per la ristorazione - LINEA CARNE
Gas grill for the catering sector - MEAT LINE

Grillvapor per vocazione
Grillvapor for vocation



Caratteristiche del **GRILLVAPOR®**:

- Prodotto in 41 modelli: standard, linea carne e snack.
- Disponibile nella versione a gas ed elettrica su mobile aperto o chiuso.
- Versatile.
- Superficie di cottura uniforme.
- Certificata CE ed approvata da IMQ.
- Parti a contatto con il cibo facilmente smontabili per la pulizia.
- Dispositivo regolazione grigliato di cottura in altezza, optional.



 **ARRIS**
CATERING EQUIPMENT

35010 Cadoneghe (PADOVA) Italy - Via G. B. Tiepolo, 3/B Z.I. Tel. +39 - 049.8874557 - Fax +39 - 049.8874587
e-mail: arris@arris-c-e.it - www.grillvapor.com





di Carlo Mucci

Tante storie per la stessa fame

Baccalà (o bacalà)? Sa di antiche frugali cucine marinare e poi di terraferma (per soli poveri), di mari freddi e di polenta calda, di piatti semplici, di sapori che non vogliamo dimenticare perchè sono nella nostra Storia.

Un mondo lontanissimo che ci è stato avvicinato da un navigatore veneziano fuori rotta ma dall'intelligente intuizione: portare nelle città affacciate al Mediterraneo questo pesce indurito dai riflessi della neve, dal vento gelido, dal tiepido sole del Nord. Lo stoccafisso, diventato subito bacalà per i veneti, mutuando una parola portoghese, bacalhao, per indicare lo stesso pesce, ma stavolta conservato sotto sale.

Il merluzzo sta nella cucina veneta come la pommarola in quella napoletana, con in mezzo anzi, quasi all'inizio, una controriforma della Chiesa che ha evidenziato principi religiosi in piena stagione luterana ma anche etici e, dentro questi, quelli alimentari.



Ferree imposizioni di digiuni e astinenze, mangiari magri e semplici. Una frugalità insomma come virtù. I primi ad esercitarla nel silenzio dei conventi sono stati i monaci, già costretti per regola a seguire altri digiuni, ma propensi a concedersi se non altro qualche peccato di gola. Ed ecco il bacalà. Cibo per poveri anche dopo il suo utilizzo in cambusa, tanto che la pur abbondante letteratura gastronomica dei decenni a seguire, lo ignora del tutto. Ma una volta tanto la cultura e la cucina non sono andati di pari passo (con l'eccezione del solito grande-cuoco-scrittore alla corte del solito alto-prelato-mangione) perché il baccalà ha corso molto di più raggiungendo la Campania e la Liguria ma trovando una vera meritata esaltazione nel Veneto che l'aveva scoperto e importato per primo, in Italia. Qui gli è valso un posto nella cucina popolare prima e successivamente in quella addirittura raffinata (per gli immancabili accompagnamenti con la polenta).

Un piacevole incontro alimentare dunque tanto diffuso che se i merluzzi norvegesi di Aalesund parlassero, lo farebbero soprattutto con la lingua di Goldoni.



Many tales, one hunger

Baccalà (or is it *bacalà*?) is a type of dried cod used in the age-old frugal dishes invented in fishing towns, a coastal food that eventually found its way to the tables of the countryside's poor. It conjures up images of cold seas and warm polenta, as well as the aromas and flavours of the simple dishes that are part of Italy's history.

The distant world of Norway was brought that little bit closer by a sharp-minded Venetian navigator who found himself off-course. He had the bright idea of bringing this stockfish, hardened by the snow, icy wind and warm northern sun, to the cities of the Mediterranean. The people of Veneto called it *bacalà*, their version of *bacalhao*, the Portuguese name for salt cod.

Cod is to Veneto cuisine what the *pummarola* tomato is to Naples'. At the height of Lutheranism, *baccalà* was inadvertently introduced to a wider public by the Counter-Reformation, which sought to emphasise religious principles, including ethics; and this is where food comes in. Strict regulations were laid down for fasting and abstinence, and the eating of lean, simple food was encouraged. Parsimony had become a virtue. The first followers of these new regulations were monks who, although bound to fasting in their silent monasteries, were inclined to allow themselves a few oversights when it came to fine food. *Baccalà* was the answer.

Despite being eaten onboard ship, it was still a poor man's dish, to the extent that it was completely overlooked by culinary literature for decades after its introduction. However, with the exception of the usual great cook/writer at the court of the usual noble connoisseur, every so often culture and cuisine moved at different speeds; *baccalà* quickly spread to Campania and Liguria, but it was in Veneto, which had discovered and imported it before them all, that it found its true home.

Baccalà was initially part of popular cuisine, but later gained a more sophisticated reputation on account of its accompaniment with polenta. Today this delightful combination is so widespread that if Norwegian cod from Aalesund were to speak, they would probably do so in Goldoni's dialect.



Antiche stampe che riprendono la vendita e la celebrazione del baccalà