



Il SIGEP di Rimini compie 30 anni

Grande successo e visibilità per Aibes alla 30° edizione del Sigep, svoltosi a Rimini dal 17 al 21 gennaio 2009. Aibes era presente con un proprio stand allestito dall'Azienda Merli Arredamenti di Cattolica (RN). In collaborazione con **Sirman** e **Piazza Effepi**, dove venivano offerti alle delegazioni Estere, alla stampa ed agli ospiti Fiera degli aperitivi Finger Food preparati dagli chef Sirman direttamente davanti al pubblico, utilizzando la Station Cusine. Ultima novità Sirman, naturalmente, il tutto servito con aperitivi preparati dai Barman Aibes. Altra presenza nel padiglione dedicato al caffè con Aibes/Brasilia, area dedicata esclusivamente al caffè, dove i barman Aibes proponevano agli ospiti dei piccoli interventi sulla caffetteria aromatizzata, decorata e sulle nuove tendenze delle macchine da caffè.



Inoltre in accordo con la Didattica Aibes venivano promossi i corsi Aibes di caffetteria e di Intaglio frutta. Per l'occasione si è creato un gemellaggio con il Club delle Mignonettes, dove veniva esposto il magico mondo del collezionismo. Per l'occasione è stata presentata in anteprima nazionale la nuova mignon della Distilleria Bertagnolli: Grappa Decemm, realizzata in 500 esemplari esclusivamente per il Club delle Mignonettes. A fine conferenza è stata fatta degustare con cioccolato puro al 70% e 85% gentilmente offerto dalla Perugina. I nostri barman erano presenti anche in altri stand di rappresentanza, presso la nota azienda di arredamenti AFA, presso lo stand del poli Design di Milano in collaborazione con Arredamenti Fishbull e Braislia, allo stand della Ceado e allo stand della Fabbri 1905, come si può ben vedere abbiamo monopolizzato il Sigep di Rimini.

Come in tutte le manifestazioni che si rispettano c'è sempre un concorso e così per non smentirci domenica 18 gennaio presso lo stand Hospitality Aibes si è svolto il **3° concorso Drink al gelato premio Sirman trofeo Monin**.

1° classificato Michela Barone (sez. Marche Abruzzo Molise)

Posto lavoro: Hotel Cristallo Cortina

Nome drink: Soft - 3,0 cl Brandy Stravecchio Branca "Distillerie Branca"; 3,0 cl Bayleis "Diageo Italia"; 2,0 cl Ginger Bread "Monin"; 2,0 cl Galliano "Maxxium Italia"; 5,0 cl Gelato Nocciola "Mec 3"; Coppa sombrero "RG Commerciale"; Frullatore Orione "Sirman"

2° classificato Marzio Tieppo (sez. Emilia Romagna Rep. San Marino)

3° classificato Carlo Del Duca (sez. Marche abruzzo Molise)



Tutti i finalisti del concorso con Nereo Marzaro, presidente Sirman, e il vice presidente Aibes Angelo Borrillo



L'Hospitality Sigep Aibes/Sirman è stata coadiuvata dalla collaborazione dallo chef Paolo Rossetti



Nereo Marzaro premia Michela Barone

AIBES per il sociale

Lo scorso settembre, per la seconda edizione dell' **aperitivo diventa evento**, l'AIBES di Bergamo nelle persone di Alessandro Zana e Alessandro Rubis, insieme all'amico Giovanni Bologna, ha organizzato presso il Bobino american bar di Bergamo un aperitivo per raccogliere fondi in aiuto dell'associazione **amici della pediatria**, presieduta dall'attivissima signora Lubrina che si occupa, presso l'ospedale di Bergamo, di dare sostegno ai bambini bisognosi. Nello spirito della serata molta gente ha risposto all'invito e ha raggiunto il locale per trascorrere qualche ora in allegria, sorseggiando ottimo champagne, degustando otti-

mi cocktail preparati per l'occasione dal sempre bravo Alessandro Rubis. Il servizio catering del ristorante da Vittorio ha completato l'opera con un buffet ricchissimo e di alta qualità, offrendo fritti di pesce cotti al momento e degli appetizers sempre fatti in casa e di straordinaria qualità. In finale risotto ai funghi porcini ed ottimo dessert offerto dall'amico e chef Chicco Coria del ristorante del Moro, a Bergamo. Insomma fiumi di bollicine ed ottimi stuzzichini con in testa sempre l'aiuto verso quei piccoli amici che lottano ogni giorno per qualcosa in più di una semplice serata tra amici.

Giornata della NON violenza

Lo scorso ottobre, presso l'Eliseo Restaurant Clubbing di Frattamaggiore, si è svolta la Giornata Mondiale della Non Violenza. L'iniziativa è stata patrocinata dalla Regione Campania. Sono intervenuti i sindaci dei Comuni di Frattamaggiore, Frattaminore e Grumo Nevano, il Presidente della FIPE, giornalisti, media e moltissimi giovani frequentatori abituali di strutture notturne. Fra i relatori figurava anche il nostro Alfonso Cascella che nel corso del suo intervento ha magnificato l'Associazione declamandone le molteplici attività che svolgiamo e la giusta attenzione che rivolgiamo ai giovani sia per l'educazione al Buon Bere, al Bere Consapevole, sia sotto forma d'informazione attraverso corsi e master che organizziamo su tutto il territorio nazionale. Alle Autorità presenti e ai giornalisti il nostro Alfonso ha consegnato l'Opuscolo "Aibes e sai cosa bevi" ed ha informato tutti i presenti che l'Opuscolo è scaricabile da Internet dal nostro Sito nazionale www.aibes.it

59° Concorso Nazionale AIBES

Grande successo per il 59° Congresso Nazionale Aibes, che ha visto la presenza di 500 barman e 2.500 visitatori, oltre ad autorità e giornalisti di settore.

Il Congresso Nazionale è l'appuntamento annuale nel corso del quale i professionisti del bartending italiano si incontrano per confrontarsi su temi che riguardano la tecnica, la merceologia, le tendenze del bere miscelato. Barman che nel tempo hanno fatto la storia della professione si sono incontrati con i grandi professionisti di oggi e con i giovani che si stanno affacciando a questo affascinante lavoro. Cuore del Congresso, come tutti gli anni, sono state le competizioni, che hanno visto la sfida fra 125 bartender selezionati in un anno di gare a livello regionale nelle 17 sezioni Aibes.

Si è aggiudicato il titolo di vincitore del concorso, con il punteggio assoluto più alto nella categoria Free, la più prestigiosa riservata a barman e capibarman, **Silvano Evangelista**, della sezione Lombardia con il drink Lucia. Il barman, che lavora al Leading Hotel Villa La Massa di Firenze, è quindi colui che rappresenterà Aibes al concorso mondiale Iba (l'organizzazione che raggruppa le associazioni di bartender di tutto il mondo) che si terrà a Berlino nel 2009. Il premio "Miglior barman dell'anno" invece, viene conteso fra i 34 concorrenti della categoria Free che sostengono un test scritto e un colloquio in lingua inglese. Detentrici del trofeo, quest'anno è la barlady **Ursula Chioma**, della sezione Marche - Abruzzo - Molise, che lavora all'Hotel Cristallo Palace di Cortina d'Ampezzo, con il drink Rock'n Soul.

Le ricette:

LUCIA di Silvano Evangelista

1,5 cl di Smirnoff Black n. 55 di Diageo Italia
1,5 cl di Maraschino Stock
1,5 cl di Bols Crème de Banana di Maxxium Italia
1,5 cl di Mixybar Orzata Fabbri 1905
9 cl di Ananas frullato

ROCK'N SOUL di Ursula Chioma

30 di Grey Goose L'Orange, Martini & Rossi
2,0 cl Midori, Campari Italia
1,0 cl Bacardi Apple, Martini & Rossi
1,5 cl De Kuyper Peach Tree, Pernod Ricard Italia
1,5 cl succo di limone
5,0 cl centrifugato di ananas
1,0 cl sciroppo Banana Verde Monin, Velier

MY DREAM di Salis Cristian

2,5 cl Sky Vodka, Campari Italia
2,5 cl Midori, Campari Italia
2,5 cl Malibù Liquer, Pernod Ricard Italia
2,5 cl Sciroppo banana gialla Monin, Velier
4,0 cl Minute Maid ananas, Coca Cola Italia
6,0 cl Sour Mix
Mela, ciliegina, haker



Nazionale Sanremo il passato il presente ed il futuro di Aibes. Pietro Attolico A.D. Aibes Promotion, Camillo Bosco presidente Aibes uscente, Giorgio Fadda nuovo presidente Aibes, Danilo Bellucci presidente Soci Sotenitori, Umberto Caselli past president Aibes.



Premiazione al nazionale di Sanremo di Luciano Torrenti responsabile Service Aibes, per i suoi 10 anni di collaborazione con Aibes durante tutti i regionali e nazionali Aibes



Andrea Evangelista Campione Nazioanle e parteciperà al Mondiale 2009 a Berlino in rappresentanza dell'Italia, la barlady Ursula Chioma Barman

SANREMO SLING di Francesco Cione

5 Lychee fresco
3 cucchiaini zucchero di canna "Sugarville", Toschi Vignola
Gocce Brugal Anejo, Velier
Gocce Fee Brothers Peach aromatics bitter, Velier
4,5 cl Bitter Camauri, Campari Italia
3,0 cl Fever Tree Lemon, Velier
6,0 cl Succo Melograno

MISMAO di Giovanni Dell'Olio

2,0 cl Havana Club 3 Anos, Pernod Ricard Italia
2,0 cl Midori, Campari Italia
1,0 cl Sciroppo Kiwi, Toschi Vignola
3,0 cl Banana fresca
7,0 cl Succo mela verde

UPPERCUP di Carmine Nasti

2,0 cl Bacardi Carta Blanca, Martini & Rossi
1,5 cl Aperol, Campari Italia
1,5 cl Liquore pesca Isolabella Mix, Ilva Saronno
5,0 cl Carlo Gancia Rosè Integral Metodo Classico Brut, F.lli Gancia & C
1,5 cl Sciroppo Lampone Monin, Velier

Categoria Flair

1° classificato - Cristian Salis Sezione Sardegna, con la ricetta My Dream, che rappresenterà l'Italia al Mondiale di Berlino il prossimo anno. Cristian lavora presso il Papallero Wine Brunch Bar

Premio Angelo Zola - Riservato ai giovani Barman fino a 28 anni che oltre alla prova pratica devono superare anche un esame teorico e scritto. Il vincitore è **Francesco Cione** Sezione Lombardia, il quale lavora al mitico Hotel Cipriani di Venezia, ricetta del vincitore Sanremo Sling

Categoria Frozen - Riservata agli Aspiranti, vede al primo posto **Giovanni Dell'Olio** con la ricetta Mismao, posto di lavoro Switch di Risceglie

Categoria Emergenti - Riservato ai corsisti Aibes, **Erik Bertozzi**, Sez. Emilia Romagna Rep. San Marino

Altra novità inserita nel concorso, il premio a squadre dove tutte le sezioni partecipavano con i propri concorrenti facendo classifica con il singolo punteggio sommato tra loro. Prima squadra classificata la **Sezione Lombardia**, che si porta a casa 5 Week-end validi per 2 persone in una struttura alberghiera del gruppo Metha Hotel.

Ciliegina sulla torta il 1° **Flair Competition Monin**, premio istituito dall'azienda Monin in esclusiva per la categoria Flair, il quale viene aggiudicato con una sfida a due tra i concorrenti che hanno realizzato il punteggio più alto nel gusto alla presentazione del proprio drink. Finalisti **Gianamario Barlocco** Sez. Lombardia e **Carmine Nasti** Sez. Campania, risulta vincitore **Carmine Nasti** con il drink Uppercup, posto lavoro American bar Chandelier, Napoli.



di Luigino Bruni

Da gustare con un buon bicchiere di vino



Nella mia regione, le Marche, il merluzzo (o nasello) è molto apprezzato. Il merluzzo viene definito baccalà, se conservato sotto sale, o stoccafisso se essiccato dopo essere stato decapitato, aperto e pulito. Operazioni, queste, che si ripetono ormai da secoli. Può essere cucinato in umido con aglio, olio, prezzemolo e a volte con il pomodoro; per questa preparazione consiglio un **Vermentino sardo o ligure**;

può essere anche fritto o al cartoccio con aggiunta di capperi, e allora è piacevole gustarlo con un **Greco di Tufo o un Passerina**.

Il baccalà, dal sapore ovviamente molto salmastro, può essere abbinato a dei vini morbidi ad esempio un rosato con buon tenore di alcol, come il **Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo**. Se lo prepariamo con il pomodoro e con le patate, il vino deve essere sì morbido e di gran frutto, ma anche molto fresco, in modo da attenuare le sensazioni grasse proprie del pesce così cucinato. Mantecato a scaglie è ottimo con il **Verdicchio dei Castelli di Jesi, l'Arneis, il Pinot bianco o il Soave**. Nelle Marche lo si cucina anche fritto: prima viene tritato e bagnato nella pastella, preparata con latte e farina, poi lo si immerge con un cucchiaino nell'olio bollente. Ottimo l'abbinamento con un **Metodo Classico di Verdicchio, i Colli Orientali del Friuli Sauvignon o un Riviera Ligure di Ponente Vermentino**.

Lo stoccafisso, sempre molto saporito ma più delicato poiché non trattato con il sale, viene dapprima immerso per almeno tre giorni in acqua, dopodiché lo si può cucinare in mille modi. Il più noto è forse quello "alla vicentina", piatto in cui il pesce, pur essendo chiamato baccalà, in realtà è stoccafisso cotto nel latte e insaporito con acciughe. Questa piacevole preparazione è caratterizzata da percettibile grassezza, succulenza, tendenza dolce e da aromaticità e sapidità abbastanza percettibili. Il vino sarà secco, decisamente fresco di acidità, caldo, morbido e con un bouquet ricco di aromi di fiori e frutta: ottimi quindi la **Ribolla del Collio, il Soave Classico magari di Pieropan, il Roero Arneis o i più classici Tocai (Tai) dei colli Berici o Breganze**.

Un'altra ricetta classica a base di stoccafisso è quella "all'Anconitana": mettiamo in una grossa pentola uno strato di stoccafisso tagliato a tocchi con una griglia sul fondo, per evitare che attacchi (la griglia ha ormai sostituito le canne intrecciate che si adoperavano in passato, anche se queste sono ancora usate, con esiti interessanti, da sempre più rari cultori della tradizione); versiamo l'olio, un trito di carote, prezzemolo, rosmarino e aglio, sale e pepe, i pomodori e un po' di burro; adagiamo un altro strato di stoccafisso e lo condiamo come precedentemente fatto; quando abbiamo terminato la preparazione, copriamo l'ultimo strato con patate tagliate a tocchetti e bagnate con olio e latte. L'abbinamento è decisamente ottimale con un **Verdicchio** come il **Podium di Garofoli** (vino di grande struttura e deciso tenore alcolico, morbido, minerale e dotato di un gran bouquet) oppure con un **Verdicchio di Matelica** come il **Cambrugiano**, meglio se di

tre/quattro anni (morbido, con note minerali più spiccate e dal tenore alcolico importante); oltre a questi, abbinerei anche vini di struttura come i siciliani **Cataratto, Inzolia, Grillo** o come degli ottimi **Riesling Alsaziano o della Mosella** tipici per la loro morbidezza e ricchi di residui zuccherini.

Se il criterio dell'abbinamento vuole invece privilegiare l'approccio territoriale/tradizionale, va considerato che nella zona di Ancona non sono presenti vini bianchi; pertanto, l'accostamento ideale è con un **Rosso Conero d'annata o un Rosato di Montepulciano**.

Best enjoyed with a good glass of wine

In my home region of the Marches, cod (or hake) is a highly prized fish. We call cod baccalà when it is preserved in salt, or stockfish if it has been dried after deheading, gutting and cleaning. These are traditions that have been handed down over the centuries.

Cod may be braised with garlic, oil, parsley and, in some cases, tomato, too. I'd recommend a wine such as a **Sardinian or Ligurian Vermentino** with recipes such as these.

Fried cod, or cod baked in a parcel with capers go particularly well with a **Greco di Tufo** or a **Passerina**. Baccalà, with its obviously very salty taste, may be accompanied by a smooth wine, such as a rosé with a reasonable alcohol content like a **Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo**. When cooked with tomato and potatoes, baccalà should be paired with a wine that is both smooth and fragrantly fruity, but also very refreshing, in order to counter the greasiness of the fish when prepared in this manner. Creamed, flaked baccalà is excellent with a **Verdicchio dei Castelli di Jesi, an Arneis, a Pinot Bianco** or a **Soave**. In the Marche, we even fry baccalà: it is first chopped finely and dipped in a batter of milk and flour, and then spooned into boiling oil. This dish is perfect with a **Metodo Classico di Verdicchio, a Colli Orientali del Friuli Sauvignon** or a **Riviera Ligure di Ponente Vermentino**.

Stockfish, which is also very strongly flavoured, but milder than baccalà because it is unsalted, is usually soaked for at least three days before use, after which it may be cooked in countless different ways. The most famous recipe is perhaps "alla Vicentina", a dish in which the fish (called baccalà but actually stockfish) is cooked in milk and flavoured with anchovies. This delicious dish is characterised by a notable greasiness and succulence and a sweetish element, a reasonably strong aroma and a robust sapidity. In this case the wine must be dry, with a decidedly fresh acidity, and warm and smooth, with a nose bursting with flowers and fruit: fitting this description perfectly are a **Ribolla del Collio, a Soave Classico**, preferably by **Pieropan, a Roero Arneis** or a more classic **Tocai (Tai) dei colli Berici** or **Breganze**.

Another classic recipe with stockfish is "all'Anconitana". To make this recipe, place a layer of stockfish, cut into chunks, in a large saucepan with a grille at the bottom to prevent the fish from sticking (the grille has replaced the mat of woven reeds used in the past – these are still used, albeit increasingly rarely, by aficionados of traditional methods, and produce excellent results). Add oil, chopped carrots, parsley, rosemary and garlic, salt and pepper, tomatoes and a little butter. Add another layer of stockfish, seasoning as before, then cover with a final layer of potatoes cut into chunks, drizzling with oil and moistening with milk. The perfect accompaniment for this dish is unquestionably a **Verdicchio** such as **Podium di Garofoli** (a well bodied and smooth wine with a substantial alcohol content, a notable mineral element and a generous nose) or a **Verdicchio di Matelica** such as **Cambrugiano** – best if three or four years old (smooth, with more evident mineral notes and a notable alcohol content). In addition to these, the dish could be paired with other full bodied wines, such as a **Sicilian Cataratto, Inzolia** or **Grillo**, or an excellent **Riesling Alsaziano** or **Riesling della Mosella**, with their typical smoothness and rich sugar content.

Un classico della cucina marchigiana sono i ciavattoni con lo "stocco" (abbreviazione locale per stoccafisso): rosolare scalogno o cipolla, olio, pomodorini, olive e stoccafisso; far cuocere per circa sei/sette minuti, infine unire, a proprio gusto, del prezzemolo. Il piatto è caratterizzato da una decisa ma al contempo delicata sensazione di tendenza dolce, da succulenza, sapidità e aromaticità. L'abbinamento sarà con un vino bianco secco, caldo di alcol, fresco di acidità, di buona struttura e dotato di un buon bouquet, come **Pinot Trentino, Etna, Pigato o Lugana**.



If you wish to keep with tradition and serve a local wine, bear in mind that the Ancona area does not produce any white wines, so the perfect accompaniment would be a vintage **Rosso Conero** or a **Rosato di Montepulciano**. Another classic dish from the Marche region is 'ciavattoni con lo stocco' ('stocco' is a local abbreviation for stockfish). To make, sauté shallots or onions in oil, adding cherry tomatoes, olives and stockfish. Cook for six or seven minutes then add parsley to taste. This dish is characterised by a decisive yet delicate sweetish note and by succulent, sapid and aromatic elements. Pair with a dry white with a warm alcohol component, a refreshing acidity, reasonable body and a generous nose, such as a **Pinot Trentino, Etna, Pigato or Lugana**.

Baccalà cotto sotto la cenere con crostatina con burro affumicato e lonzino di fico

Ingredienti per 4 persone: Baccalà *Gadus morhua* g 400; sale, olio, pepe q.b.; rosmarino, alloro, aglio q.b.; pasta frolla g 100; panna g 250; lonzino di fico gr. 200; carta paglia nn. 4 fogli.

Baccalà - Dopo aver dissalato il baccalà, tenendolo a bagno in acqua corrente per almeno 24 ore, asciugarlo con un panno da cucina. dividerlo in 4 porzioni da 100 g ognuna da condire con sale, pepe, olio, rosmarino e becca d'aglio ed avvolgere, singolarmente, in un foglio di carta paglia. Ogni porzione verrà messa a cuocere sotto la cenere per 20/30 minuti.

Burro affumicato - Bruciando dei piccoli legni affumicare la panna. Farla riposare per almeno 4 ore (dipende dall'intensità di affumicatura che si vuole ottenere). Metterla in uno sbattitore per ricavarne, montandola adeguatamente, il burro che verrà utilizzato per farcire le crostatine.

Crostatina - Con la pasta frolla realizzare 4 crostatine negli appositi stampini. Cuocere a 180° per 3/3 minuti. Farcire le crostate col burro affumicato e adagiarvi una pallina di lonzino di fico realizzata con l'apposito spallinatore.



Baccalà cooked under ash with smoked butter and pressed fig salami

Ingredients (serves 4): *Gadus Morhua* baccalà 400 g; salt, oil and pepper to taste; rosemary, bay leaf and garlic to taste; short pastry 100 g; cream 250 g; pressed fig salami 200 g; straw paper 4 sheets.

Baccalà: Desalt the baccalà by soaking in running water for at least 24 hours and pat dry with a kitchen towel. Divide into four portions of 100g each, season with salt, pepper, oil, rosemary and a clove of garlic then wrap individually in a sheet of straw paper. Steam each portion under ash for 20 - 30 minutes. **Smoked butter:** Smoke the cream by burning small sticks of wood. Leave to rest for at least four hours (depending on the smokiness desired). Use a beater to whip the cream and make butter, which will be used in the filling for the tartlets.

Tartlet: Form four tartlet bases in the relative moulds using the short pastry. Bake for 3/3 minutes at 180 °C. Fill the tartlets with smoked butter, placing a ball of pressed fig salami on top scooped with a melon baller.

Ristorante Andreina
Via Buffolareccia, 14
Loreto
Tel. 071 970124
Chef Errico Recanati



Dorado

"Sweet new style"

OSCARTIELLE

24048 Treviolo (Bergamo) Italy - Via Boffalora, 1/A - Tel. +39 035 377911 - Fax +39 035 693200

www.oscartielle.it e-mail: info@oscartielle.it





Bevuti per voi
Tasted for you

Tetris

di Giovanni Di Stanislao
maitre al ristorante
La Grotta di Tufo
Via staceiola, 22
61039 San costanzo - PU
Tel. 0721 930074

L'argomento a cui ci dedichiamo nell'odierno appuntamento e che troverà poi una sua combinazione con il vino, è il merluzzo. Una parola direte voi, lo conosciamo sotto mille forme! Ebbene subito ci salta in mente il baccalà, che altro non è che il merluzzo sventrato, salato e fatto essiccare all'aria. Un tempo considerato alimento ad appannaggio delle classi poco abbienti, per i poveri oggi sembra quasi un lusso. Le preparazioni sono molteplici, da sud a nord dello stivale lo possiamo degustare alla napoletana, alla romana, alla bolognese, alla livornese, alla trentina, alla vicentina, alla veneziana e in molti altri modi, senza contare poi che ogni famiglia ha la sua personalissima ricetta tramandata dai nonni. In sintesi si potrebbe cominciare a parlarne per non finire più, ma oggi non è questo il nostro intento, tranquilli! Attualmente sul mercato lo si può trovare fresco, sotto sale nel caso del baccalà, essiccato al vento e all'algido sole delle isole Lofoten nel caso dello stoccafisso. Certamente molti di noi avranno ancora vivo in mente e non solo, il ricordo del baccalà o dello stoccafisso da cui proprio non hanno potuto esimersi la scorsa vigilia di Natale. Cosa consigliare però se vi viene chiesto un accostamento con il vino? Il classico baccalà al pomodoro e patate ad esempio ha bisogno di un rosso dall'acidità micidiale. Uno su tutti è sicuramente

la **Barbera**. Vino famoso per la sua disponibilità verso il cibo, le Barbere più rampanti sono dotate di un corpo solido e profondo che ben si miscela alla salinità del pesce, trovando un preciso incastro con la morbidezza fruttata del vino, un po' come succede in una partita di Tetris. Andiamo così a trovare la combinazione perfetta per il nostro esigente palato. Volendo fare un aperitivo coi fiocchi, il merluzzo, a mio gusto, è sicuramente fritto! "Facem' per casa" si dice da noi e il merluzzo alla marchigiana passato nella farina per essere poi fritto e

adagiato su una salsa al pomodoro con aglio e pepe, ha un bisogno assoluto di una bollicina. Aggiungiamo così un'altra figura nella nostra partita di Tetris, con un **Franciacorta** che possiede nel suo DNA una straordinaria vocazione per il cibo. I *dosage zero*, che, per capirci, non hanno il dosaggio della *liqueur d'expédition*, sono i più secchi e i più autorevoli a svolgere questo compito. Il *liqueur d'expédition* altro non è che uno sciroppo di vino e zucchero che viene aggiunto in seguito all'ultima fase di lavorazione di un metodo classico (*degorgement*) in cui eliminando il deposito sul collo della bottiglia si va a colmare quello spazio rimasto libero facendo un vero e proprio rabbocco. Qualora non si introduca il *liqueur d'expédition* ma lo stesso vino, si ha uno spumante *pas dosé*. Mangiando, bevendo e giocando si è fatto quasi tardi, sarà meglio salvare questa partita per proseguirla più avanti, aggiungendo blocco su blocco a questa sessione speciale ed infinita, perché del resto, come dice il Darwin Pastorin, le partite non finiscono mai.

Il team "Bevuti per voi" oggi ha giocato a Tetris utilizzando 2 figure (per così dire): la Barbera d'Alba di Teobaldo Cappellano 2004 ed Il Dosage Zero 2000 di Cà del Bosco... speriamo di non perdere!

Tetris

The topic of this issue, and the ingredient for which we will be finding the perfect pairing, is cod. Cod is known by countless different names. One of the best known is baccalà, which is simply gutted, salted and air-dried cod. Once considered little more than survival rations for the poor, it has almost assumed luxury status today. There are endless recipes for baccalà from the north of Italy to the south – 'alla napoletana', 'alla romana', 'alla bolognese', 'alla livornese', 'alla trentina', 'alla vicentina' and 'alla veneziana' to name but a few, and that is still without considering that each family has its own unique recipe handed down from its grandparents. We could go on forever, but – rest assured – that is not our intention today! Today, we can buy fresh cod, salted cod in the form of baccalà, and cod dried in the winds and frigid sun of the Lofoten islands in the form of stockfish. For many of us, the memory of the baccalà or stockfish which we simply could not do without last Christmas Eve, still lingers

in our minds. What, though, should you recommend when someone asks which wine to serve with these dishes? A classic baccalà with tomatoes and potatoes, for instance, will always need a robustly acid red. By definition, this would be a **Barbera**. Renowned for its affinity with food, the feistiest Barberas have a full and deep body that blends perfectly with the salinity of the fish, fitting in neatly with the fruity mellowness of the wine just like the blocks in a game of Tetris. The result is a perfect pairing to satisfy the most discerning palate. For a truly superb antipasto, I believe that there's no better way to cook cod than to fry it. This brings to mind my home recipe, cod "alla marchigiana" – cod dusted in flour, deep fried and then laid on a sauce of tomato, garlic and pepper, which absolutely needs a bit of bubbly to do it justice. The next piece in our game of Tetris, therefore, is a **Franciacorta**, which has an innate vocation for food. *Dosage zero* wines, to which the *liqueur d'expédition* has not been

added, are drier and more appropriate for this purpose. The *liqueur d'expédition* is merely a syrup of wine and sugar added after the final stage in the production of a Metodo Classico (*degorgement*), to compensate for the drop in level caused by eliminating the sediment from the bottle neck by literally topping up the bottle. When no *liqueur d'expédition* is added, the result is a *pas dose* sparkling wine.

How the time has flown during our game of Tetris with food and wine, so we should save the game and continue next time, adding block by block in this magical, infinite match. Indeed, to quote Darwin Pastorin, the game never ends.

The "tasted for your" team has played Tetris in this issue with 2 pieces (forgive the analogy): a 2004 Barbera d'Alba by Teobaldo Cappellano and Dosage Zero 2000 by Cà del Bosco... it should be a winning combination!

