

Polenta, baccalà e "Tai" rosso



di Ferruccio Ruzzante

Un prodotto d'eccellenza, un emblema territoriale e, prima ancora, una scommessa. Il tocai rosso dell'azienda agricola Piovene Porto Godi, splendidamente situata a Toara di Villaga (Vicenza) nella zona doc dei Colli Berici, è una vera e propria sfida ad un mercato difficile e fortemente concorrenziale. Preziosa varietà autoctona della zona, questo vino rosso rubino di grande finezza gustativa ha una storia di lunga data che avvicina terre e mescola destini diversi. L'uva che lo genera è infatti la stessa del Grenache francese e della Garnaccia spagnola, felicemente introdotta nei Berici, con buona probabilità nel 12° secolo, dai canonici di Barbarano che erano in contatto con i Vescovi di Avignone. Dotato di una buona struttura e concentrazione, il tocai rosso conquista con delicati profumi floreali e con il deciso sentore di ciliegia che lo rendono immediatamente riconoscibile ed apprezzabile fin dalla prima degustazione. Vino ideale anche in abbinamenti gastronomici forti, familiarizza con grande complicità con il baccalà e polenta alla vicentina grazie ad un vivace accostamento di sapori stimolante per il palato degli intenditori e di tutti coloro che amano ed osano sperimentare nuovi giochi di sapore. Ottimo bevuto giovane, non disdegna un affinamento di un paio d'anni in bottiglia.

Polenta, Vicenza-style salt cod and red Tocai

A product par excellence, a symbol of the area and, above all, a gamble. The red tocai of the commercial farm Piovene

Porto Godi, superbly situated in Toara di Villaga (Vicenza) in the DOC area of the Berici Hills, is a real challenge to a difficult and fiercely competitive market. A prized indigenous variety of the area, this ruby red wine with its elegant flavour has a long history given that it brings together lands and mixes different destinies. The grape from which it is made is in fact the same as French Grenache and Spanish Garnaccia, successfully introduced into the Berici Hills, with a good probability in the 12th century, by the Barbarano canons who were in contact with the bishops of Avignon.

Azienda agricola
Alessandro Piovene
Porto Godi - Via Villa, 14
Toara di Villaga (Vicenza)
tel. 0444.885142
info@piovene.com



Endowed with a good structure and concentration, the red tocai wins you over with its delicate floral aromas and the definite hint of cherry that make it immediately recognisable and enjoyed from the first taste. An ideal wine with strongly flavoured foods, it marries extremely well with Vicenza-style salt cod and polenta due to a lively combination of stimulating flavours for the palates of connoisseurs and all those who love and dare to experiment with new flavours. Excellent when drunk young, it doesn't disdain refining for a couple of years in the bottle.

Identità Golose

Congresso italiano di cucina d'autore - Milano, febbraio 2009



Anche quest'anno Identità Golose, la kermesse di alta gastronomia organizzata dal "sommo" Paolo Marchi, è stata un grandissimo successo. Sul palco si sono avvicendati chef di alto lignaggio, a cominciare dal "Pontefice massimo" Ferran Adrià, al saggio Juan Mari Arzak con figlia al seguito, a Renè Redzepi chef scandinavo che ha sorpreso l'uditorio con le sue romantiche interpretazioni a base di muschio, per arrivare ai nostrani Raffaele Alajmo, Carlo Cracco, Massimo Bottura con la sua Manhattan vista dal Central Park, Mauro Uliassi ambasciatore marchigiano del buon gusto e Stefano Baiocco altro marchigiano di cui pubblichiamo a lato una ricetta curiosa. Quattro splendide ricche giornate nelle quali la cultura e l'arte della gastronomia sono state meravigliose protagoniste.

Delicious Identities

Italian congress of auteur cuisine
Milan, February 2009

Once again Delicious Identities, the celebration of haut cuisine organised by the Maestro Paolo Marchi, was an enormous success. Top ranking chefs were on the stage, beginning with the "Maximum Maestro" Ferran Adrià, the wise Juan Mari Arzak together with his daughter, Renè Redzepi a Scandinavian chef who surprised the public with his romantic interpretations using musk and our Italian greats Raffaele Alajmo, Carlo Cracco and Massimo Bottura with his Manhattan seen from Central Park, Mauro Uliassi ambassador from the Marche region for good taste, and Stefano Baiocco another chef from the Marche, whose unusual recipe is published alongside. Four wonderful, rich days where the culture and art of haut cuisine were the only players on the state.

Outside the auditorium in Milan, it was snowing - beautiful and breathtaking.



Stefano Baiocco

La nuvola di mentuccia con asparagi e sesamo

Ingredienti - Per la nuvola: 1 l di latte fresco; 100 g di glucosio. **Per la spuma di mentuccia:** 500 g di panna fresca; 65 g di zucchero; 30 g di mentuccia.

Asparagi bianchi: sale e zucchero; T.P.T. **Condimenti:** sesamo tostato; menta e shiso verde; thè verde.

Procedimento - Riscaldare il latte con il glucosio all'interno di una casseruola, frustando energicamente e cercando di creare più aria possibile. Recuperare con un cucchiaino solo la schiuma in superficie e lasciarla essiccare in forno a 45°C per 12 H circa. Si otterrà un croccante di

latte molto leggero. Preservare.

Per la spuma far infusione la mentuccia con lo zucchero e la panna bollente, lasciare raffreddare e riempire un sifone; riposare in frigo per alcune ore. Pulire gli asparagi e lasciarli per 30 min. nel sale e zucchero. Cuocere gli asparagi nel t.p.t. lasciandoli croccanti. **Dressaggio del piatto:** creare una nuvola bianca, alternando la spuma con pezzi di croccante di latte; adagiarsi vicino gli asparagi scottati nello sciroppo, quindi terminare con del sesamo tostato e delle puntine di menta e shiso verde. Servire a parte un infuso di thè verde.

A cloud of pennyroyal with asparagus and sesame

Ingredients: for the cloud: 1 l of fresh milk; 100 g of glucose. **For the pennyroyal mousse:** 500 g of fresh cream; 65 g of sugar; 30 g of pennyroyal.

White asparagus: salt and sugar; T.P.T.

Seasoning: toasted sesame, mint and shiso; green tea.

Warm the milk and glucose in a pan, beating it briskly to create as much as air as possible. Use a spoon to remove the surface froth and leave it to dry in the oven at 45°C for approximately 12 hours, to form a very delicate milky crisp. Set aside. To make the mousse, mix the pennyroyal with the sugar and boiling cream, leave it to cool and fill a siphon; leave in the fridge for a few hours. Clean the asparagus and leave them in the salt and sugar for 30 minutes. Cook the asparagus t.p.t., leaving them crisp. **Dressing the plate:** create a white

cloud alternating the mousse with the milk crisps; place the asparagus nearby scalded in the syrup, then complete with the toasted sesame and mint and shiso tips. Serve an infusion of green tea alongside.





di Paolo Rossetti

Saporito anche al microonde

L merluzzo e la famiglia dei vari merluzzi, freschi, essiccati sottosale, sempre più li troviamo sulle nostre tavole per bontà, perché in alcune regioni fa parte della cucina regionale ed ultimamente perché fanno tendenza nell'alta cucina. Le interpretazioni per cucinarlo certo non mancano e comunque, come la gran parte dei pesci, il merluzzo ben si presta per la cottura a microonde. Se prendiamo in esame i merluzzi di pezzatura da mercato da circa 300-500 grammi freschi, per la loro consistenza molto tenera e quindi difficili poi da maneggiare, la soluzione migliore per la cottura a microonde è in guazzetto. Vale a dire: porre il pesce intero in una pirofila, condito con sale e pepe, aglio, prezzemolo tritato, falde di pomodoro rosso, olio e – cosa molto importante – un cucchiaino di aceto per mantenere consistenza alla polpa. Coprire con pellicola idonea o coperchio adatto a microonde e, per pezzature vicino al mezzo chilo, dare potenza massima per 2 minuti e poi un minuto in media. I tempi forniti, come per i precedenti numeri della rivista, sono sempre riferiti a potenze attorno ai 2000 Watt di resa, quindi variare i tempi in base al forno posseduto tenendo presente che alcuni secondi in più non danneggiano il risultato finale.

La sua polpa, sempre riferendoci al prodotto fresco, è molto indicata come base per ripieni, per farcire altri pesci e per terrine classiche dove il componente principale è il pesce. Vediamo alcuni esempi: per la farcitura di calamari si passa al cutter polpa di merluzzo, bianco di pane carré fresco ammorbidente nel latte, bianco d'uovo come legante e panna che, oltre a dare rotondità al gusto, smorza l'elasticità dell'albume in



Microonde Panasonic
NE 1840 - NE 2140
NE 3240

cottura. Passare poi il composto in sottovuoto in una ciotola senza busta per togliere l'aria accumulata nel cutter impastando così da evitare troppe bolle interne a cottura ultimata. Con l'aiuto di un sac a poche riempire i calamari ed avvolgerli in pellicola idonea, praticare qualche foro con ago nella pellicola e passare in cottura a microonde, meglio a potenza media raddoppiando il tempo che, comunque, rimane sempre nell'ordine di 8 minuti per 500-600 grammi di prodotto inserito. Questo accorgimento della media, potenza vale per tutti quei preparati dove all'interno c'è un ripieno, soprattutto nella parte finale della cottura. Pensando al merluzzo sotto altre vesti tipo baccalà e stoccafisso, dobbiamo dire che la cottura a microonde dà la sua massima espressione. Vediamo una preparazione di baccalà (precisando quello trattato sotto sale, perché in alcune regioni il baccalà è quello secco): preferire i filetti dello spessore di circa 3 cm, lasciarli a bagno una notte e poi tagliarli a darne di circa 3 cm, condirle con pepe, aglio, prezzemolo, origano fresco e una spolverata di farina. In contenitore idoneo, versare olio da coprire il fondo, due foglie di alloro, fette di patate spessore 1,5 cm. Sopra le patate porre delle fette di pomodoro rosso e poi le darne di baccalà precedentemente condite, olio sopra per ungere il tutto, poi coprire con metà acqua e metà vino bianco e un cucchiaino d'aceto. Passare nel forno a microonde senza coprire per 6 minuti a potenza massima (riferito ad ogni kg di prodotto) e poi altri 15 minuti a media potenza. Per ottenere un ottimo risultato, far riposare o abbattere in positivo e riportarlo a temperatura nel momento in cui va consumato perché questo permette che il liquido venga assorbito e il gusto si armonizza. In caso di finger food o aperitivi con bollicine, provate a riscaldare per rendere tiepidi i piccoli bocconcini di baccalà, poi aggiungere un filo d'olio extravergine d'oliva e pepe di mulinello.

Cutter C6 VV, Sirman

Just as tasty in the microwave

The cod and the cod family in general are becoming a regular fixture on our tables in fresh, dried and salted form for a number of reasons: because they are so delicious, because they are part of traditional regional cooking in certain areas of the country and, more recently, because they have become fashionable in haute cuisine. There are countless ways of cooking cod and, like the majority of fish, it is also perfectly suited to the microwave. Taking, for instance, fresh cod weighing around 300-500 grams each, the extremely delicate consistency of the flesh makes it particularly fiddly to handle, so the best solution in the microwave is to cook it in a tomato sauce. Place the whole fish in a microwave dish, season with salt and pepper, adding garlic, finely chopped parsley, slices of ripe tomato, oil and – this is very important – a tablespoon of vinegar to maintain the consistency of the flesh. Cover with microwave-safe film or a suitable lid and, considering a fish weighing around half a kilo, cook on maximum power for 2 minutes and then on medium power for 1 minute. As in all recipes in previous issues of this magazine, the times given are for a microwave oven of around 2000 W. Adjust the times accordingly depending on your oven, remembering that a few seconds more will not compromise the final results.

Fresh cod flesh is perfect for fillings, for stuffing other fish and for classic fish based terrines. Let's take a look at a few examples: to make a stuffing for calamari, blend the cod flesh in a cutter together with fresh white bread (with crust removed and soaked in milk), egg white (to bind) and cream, which in addition to lending smoothness to the flavour, also attenuates the rubberiness of the egg white when cooked. Transfer the mixture into a bowl and, without using a bag, use the vacuum machine to extract the air trapped during blending and prevent the formation of excessive bubbles in the mixture after final cooking. With a piping bag, stuff the calamari and wrap them in microwave-safe film. Puncture the film a few times and cook in the microwave. I recommend using medium power and doubling the time, which should still be around 8 minutes for 500-600 grams of stuffed calamari. Using medium power is an effective method for all stuffed recipes, especially towards the end of the cooking process. Other variants of cod such as baccalà and stockfish express their full potential in the microwave. The following is an interesting recipe for baccalà (by which I mean salted cod, as in some regions the term baccalà is used for air dried cod). Choose fillets approximately 3 cm thick, soak overnight in water and then cut into slices approximately 3 cm thick. Season with pepper, garlic, parsley and fresh oregano and dust with flour. Cover the bottom of a suitable microwave bowl with oil, add two bay leaves and arrange a layer of 1.5 cm thick potato slices. On top of the potatoes, arrange sliced ripe tomato and the seasoned baccalà slices, then drizzle thoroughly with oil and cover with half water, half white wine and a teaspoon of vinegar. Cook uncovered in the microwave at full power for 6 minutes (for each kg of ingredients) and then at medium power for another 15 minutes. For perfect results, allow the dish to rest or blast chill to above freezing and reheat just before serving to allow the juices to be absorbed and the flavours to develop. When serving as finger food or as an aperitif with bubbly, try heating small morsels of baccalà until lukewarm, drizzle with a little extra virgin olive oil and season with freshly milled pepper.





Ferran Adrià

Marziani e terrestri a San Sebastian

Bisogna raccontare dalla fine probabilmente un'esperienza importante quanto interessante come **Lo Mejor de la Gastronomía** svoltosi a San Sebastian a novembre 2008.

Veder sfilare le più alte e rappresentative cariche della cucina mondiale su un palco, tutte assieme, in soli 4 giorni, certo non capita spesso. Ma quello che risalta è la serenità con la quale un marziano conclude il convegno. Le sue parole chiare, i filmati per step e la sua continua ricerca hanno prevalso sugli altri mentre i terrestri sviluppavano tutte quelle tecniche viste o di cui si è sentito parlare negli anni scorsi e qui dai migliori chef rimesse in pratica. Il marziano ha dimostrato nuovamente che erano già state sorpassate la sferificazione, gli alginati, lecitine varie e quant'altro si può pensare. Insomma le tecnologie in cucina risultavano tutte cose superate: "Non più arie e sferificazioni ma elaborazioni". L'ultima immagine di un piatto con al di sopra la sensazione di vedere la crosta di Marte e sullo sfondo l'immagine della Terra piccola piccola la dice lunga sul messaggio che ha voluto trasmettere... Signori e Signore, tutto questo e molto di più è Adrià Ferran!

Martians and earthlings at San Sebastian

You probably need to recount an experience that's as important as it is interesting like **Lo Mejor de la Gastronomía** starting at the end, which took place at San Sebastian in November 2008. Seeing the highest and most representative individuals of world cuisine parading all together on a stage in just 4 days certainly doesn't happen often. However, what stood out was the serenity with which a Martian brought the conference to an end. His clear words, the step-by-step videos and continual research prevailed over the others, whereas the earthlings developed all the techniques we've seen or heard about over the last few years and put into practice here by leading chefs. The Martian once again showed that spherification, various alginates, lecithins and anything you can think of have already been surpassed. In short, cooking technologies are all things which have been surpassed: "No more airs and spherifications, but processes." The last image of a plate with the sensation of seeing the crust of Mars on top and in the background an image of a tiny Earth says a lot about the message that he wanted to get across... Ladies and gentlemen, all this and much more, it's Adrià Ferran!

Dal 24 al 27 novembre si è svolto a San Sebastian, in Spagna, il convegno mondiale di cucina **Lo Mejor de la Gastronomía** giunto alla sua decima edizione. Esperienza unica nel suo genere, la più imitata, ma sicuramente ancora la più prestigiosa. Sul Palco del Palazzo Kursaal Congressi si sono confrontati gli chef più stimati d'Europa e del Mondo. Ognuno ha presentato alcune ricette, conseguenza di anni di esperienza e di ricerca, sia nelle proprie cucine sia in collaborazione con alcune università. Gli chef spagnoli in grande spolvero hanno reso omaggio sia alle aspettative del mondo della cucina sia a quelle dell'alta gastronomia.



Fulvio Pierangelini



I fratelli Alajmo, Massimiliano e Raffaele

Tantissimi nomi, noti, ormai sulla bocca di tutti, vuoi per la spavalderia vuoi per la loro grande ricerca vuoi per la furbizia che li hanno portati a essere i più apprezzati. Delegazioni di varia nazionalità: tedesca, francese, belga, russa, portoghese, giapponese, cinese e italiana. Piatti interessanti, tecniche sopraffine fanno sì che in sala non fiati nessuno. Opportune cuffie per le tra-

duzioni simultanee e organizzazione ottima danno ancor più lustro all'evento. All'interno del programma anche un concorso d'olio (vinto dall'italiano Matteo Baronetto ristorante Cracco), il concorso del Baccalà Giraldo, il premio Tartufo d'Alba (Anatoly Komm Russia) e un'esposizione di prodotti e attrezzature per la cucina. Bisognerebbe forse scrivere un'intera rivista per raccontare tutti i piatti o le tecniche viste. Ogni chef ha mostrato una propria filosofia di intendere la cucina e c'è stato chi con gli occhi ha fatto percepire un cibo e quindi ha offerto la sensazione di mangiare. Ma ciò era quello che appariva, un'elaborazione di tutt'altro: pensiamo alla carota di Dani Garcia, piuttosto che al sottobosco o al tartufo di Quique Da costa. Altri hanno sviluppato la ricerca di verdure o germogli introvabili fino a 130 varietà, altri le essenze e via via molte altre proposte interessanti. Per quanto riguarda gli italiani, **Pierangelini** ha presentato la cottura e gli utilizzi delle farine alternative; **Alajmo** l'essenza dei profumi con il cibo e quindi l'idea di preparare il commensale a meglio gustare un piatto con delle essenze e con



Massimo Bottura



Paolo Lopriore



Ilario Vinciguerra



Carlo Cracco



Pino Cuttaia

left everyone in the hall breathless. Headphones for simultaneous translations and excellent organisation just gave the event even more prestige. There was also an oil competition on the programme (won by the Italian Matteo Baronetto, Ristorante Cracco), as well as a salt cod contest won by Giraldo, the Alba truffle prize (Anatoly Komm, Russia) and an exhibition of cooking products and equipment. You'd need to write a whole magazine to explain about all the dishes and techniques seen. Every chef demonstrated his own philosophy of understanding cooking and there were some who guessed a food with their eyes and then offered the sensation of eating. But that's what appeared, an elaboration of anything else; we're thinking of the carrot of Dani Garcia, rather than the forest products or truffle of Quique Da Costa. Other developed research into vegetables or sprouts that are nowhere to be found up to 130 varieties, whereas others looked into essences and many other interesting proposals. In terms of the Italians, **Pierangelini** presented the cooking and uses of alternative flours; **Alajmo** the essence of aromas with food and therefore the idea of preparing the diner to better taste a dish with essences and aromas; **Bottura** presented his cooking of feelings and emotions; **Lopriore** the essential nature of ingredients; **Vinciguerra** offered the Mediterranean spirit of his cooking; **Cracco** offered a steamed

dei profumi; **Bottura** ha presentato la sua cucina di sensazioni ed emozioni; **Lopriore** l'essenzialità della materia prima; **Vinciguerra** ha proposto la mediterraneità della sua cucina; **Cracco**, in spagnolo, ha proposto un raviolo all'amaretto cotto a "vapore", **Pino Cuttaia** lo scambio del risotto al nero di seppia e tanto altro ancora. Qui ho voluto citare solo gli italiani per manifestare tutto l'apprezzamento delle presentazioni da loro fatte, ma anche le proposte straniere erano molto interessanti. Sicuramente l'esperienza fatta a San Sebastian carica le pile, dà aria fresca all'inventiva, alla curiosità, alla ricerca in campo gastronomico da cui poi bisogna sviluppare tanto lavoro. Non dimentichiamo mai però la nostra italianità e le nostre radici culinarie.

Ricordo in un'altra occasione, il convegno dei cuochi del veneto, quando dopo un pomeriggio a parlare di alta cucina tecniche sopraffine tecnologie d'avanguardia uno chef con molta "esperienza", capelli grigi e rughe di senilità, prese il microfono e spiegò la corretta cottura di un uovo sodo...

Viva l'Italia e tutta la sua straordinaria cultura, gastronomica o no ma volta allo stare bene soprattutto con le gambe sotto al tavolino.

amaretto raviolo in Spanish and **Pino Cuttaia** prepared black squid ink risotto and much more. I wanted to mention just the Italians here to express full appreciation for what they presented, but the foreign offerings were also very interesting. Without a doubt, the experience at San Sebastian has recharged the batteries and given a breath of fresh air to invention, curiosity and research done in the gastronomic field, on top of which we need to do a lot of work. However, we must never forget our Italian spirit and our culinary roots.

I'll never forget another occasion at a Veneto chefs' conference when a chef with considerable 'experience', with grey hair and middle-aged wrinkles, took hold of the microphone and explained the correct way to cook a boiled egg after an afternoon talking about highly refined, state-of-the-art technology, haute cuisine techniques.

Experience Italy and all its extraordinary culture, whether gastronomic or not, but aim at being well, especially with your legs tucked under the table.

Nuestra cocina de "Pintxos"

di Ferruccio Ruzzante



Nuestra cocina de "Pintxos"

San Sebastian, Donostia in Basque, is one of the world capitals in terms of quality gastronomy. Leading restaurants, typical eateries, tapas bars, you eat well everywhere surrounded by great hospitality and conviviality.

The *Pinchos* (*Pintxos* in Basque) are our appetizers, snacks, morsels or finger food that just call out to be eaten. Pintxos are found in every bar, big morsels, highly appetizing mini-portions that are always fresh and delicious. It's the local custom to go from one bar to another after work to take one's fill and then drink it all down with local beer, cider or white wine.

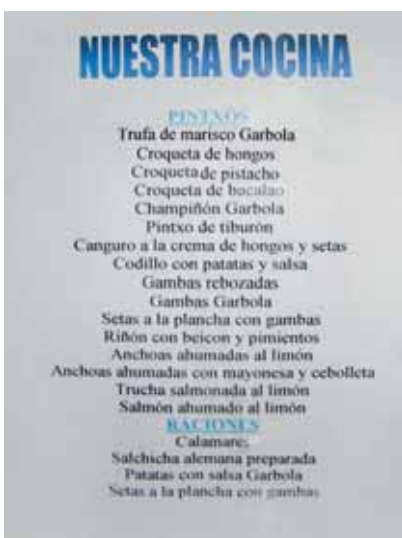
Garbola Bar, one of these little temples of fast food, stands out from the others due to the kindness and

San Sebastian, Donostia in lingua Basca, è una delle capitali mondiali della gastronomia di qualità. Grandi ristoranti, trattorie tipiche, "Tapas" bar, ovunque si mangia bene in un'atmosfera di grande convivialità ed ospitalità.

I "Pinchos" (in basco "Pintxos") sono i nostri appetizer, spuncioni, bocconcini o finger food che dir si voglia. Si trovano Pintxos in ogni locale, bocconi, miniporzioni appetitosissime e sempre fresche e prelibate. Nell'uso locale si va, dopo il lavoro, da un bar all'altro a "stuzzicarsi" e di seguito annaffiare il tutto con birra locale, sidro o vino bianco.

"Garbola Bar" è uno di questi tempetti della ristorazione veloce, si differenzia dagli altri per la grande gentilezza e disponibilità del suo titolare, lo vedete nelle foto a lato. l'amico Gregorio è, infatti, un meraviglioso anfitrión, sempre gentile e sorridente, a un prezzo equo soddisfa, con le sue prelibatezze, ogni appetito, lasciandoti sazio e felice.

Quando andate a San Sebastian al grande convegno di Supergastronomia, fate un salto da Gregorio, non ha neanche una stella se pur piccola, ma solo una "cometa", una scia, di amici e clienti appagati e soddisfatti.



readiness of its owner (see the photos on the side). Indeed our friend Gregorio is a wonderful host, always kind and smiling, at a price that equally satisfies every appetite, with his delicacies, leaving you full and contented.

When you go to San Sebastian to the big Supergastronomia conference, go and see Gregorio. He doesn't have a star and it's a small place; just a comet, a trail of satisfied and sated friends and customers.