



di Michele Gilebbi
e Alberto Assi

Remojòn Granadino... Il merluzzo sotto sale de "El Deseo"

Sopra un letto di fette di arance pelate a vivo si adagiano scaglie di baccalà puro, non dissalato. Il tutto condito con olive nere schiacciate, cipolla rossa cotta sotto la cenere e abbondante olio extra vergine d'oliva. Questa semplice ma intensa insalata è uno dei piatti più tipici della cucina andalusa che potrete gustare nel nuovo ristorante di Granada "El deseò". L'acidità e la dolcezza delle arance contrastano la sapidità eccessiva del baccalà non bagnato; la forza dell'olio extra vergine di oliva si mescola elegantemente al sapore delle cipolle rosse e delle olive nere. Un piatto mediterraneo dalle radici arabe. Una nuova proposta di ristorazione della famiglia Greco, situata ai piedi della cattedrale, dove si sperimenta la fusione di due culture culinarie molto vicine come quella italiana e granadina. Un progetto ambizioso che vuole essere il primo passo di un movimento gastronomico innovatore, in una città multiculturale come Granada.

Un'insalata andalusa è indubbiamente un'alternanza di sapidità e freschezza, dove giocano arance, baccalà, olive nere e cipolle crude. La birra scelta è anch'essa sinonimo di freschezza: la "Saison Dupont Biologique" prodotta con cereali da coltivazione biologica dall'omonimo birrificio in Belgio. Una birra bionda, leggera di gradazione (5,5°vol.) ma strutturata di corpo con le caratteristiche all'altezza per accompagnare quest'insalata. Olfattivamente sembrerebbe abbastanza speziata per via del tipo di luppolo che produce questa sensazione. Al gusto invece risulta molto pulita come aromi, senza alterazioni particolari



rispetto agli ingredienti di una classica birra. Gustativamente infatti prevale l'aromaticità e l'amarosità del luppolo dando un sapore amaro, non eccessivo ma estremamente gradevole in accompagnamento alle olive nere. Inoltre, questa nota di amaro ben interviene a dar sollievo alla gola dall'eccesso di sale del baccalà. La birra è rifermentata in bottiglia e va servita in bicchiere verticale o a calice ad una temperatura di 5/6 °C. Le bottiglie possono essere conservate in cantina, meglio se in posizione orizzontale.

Remojòn Granadino. Salted cod from the restaurant "El Deseo"



Flakes of pure, unsoaked baccalà laid on a bed of whole peeled orange segments. This is then dressed with crushed black olives, red onion roasted under ash and plenty of extra virgin olive oil. This simple but intense salad, one of the most typical dishes of Andalusian cuisine, may be experienced at the new restaurant "El deseò" in Granada. The acidity and sweetness of the oranges contrast the overpowering sapidity of the unsoaked baccalà, while the strength of extra virgin olive oil blends elegantly with the flavours of the red onions and black olives. This is a Mediterranean dish of Arab origin. This new restaurant opened by the Greco family in the shadow of the city's cathedral fuses the two very similar culinary traditions of Italy and Granada. It is an ambitious project pioneering an innovative new gastronomic movement in the multicultural city of Granada.

This Andalusian salad is filled with contrasting savoury and fresh elements, with oranges, baccalà, black olives and onions contrasting and complementing one another. The beer we have chosen as a pairing is also synonymous with freshness: "Saison Dupont Biologique", produced with organically grown cereals by the Dupont brewery in Belgium. This is an amber beer with a modest alcohol content (5.5 % vol.), but a full body and the requisites necessary to accompany this salad. The nose has a certain spiciness attributable to the type of hops used. The palate is clean, however, with aromas remaining faithful to the ingredients of a classic beer. The predominant aromas and bitterness of the hops create a flavour that is bitter, but not excessively so, which is extremely pleasant as an accompaniment to the black olives. The bitter note also provides welcome relief from the overpowering saltiness of the baccalà. This bottle fermented beer should be served in a tall, straight glass or a goblet at 5-6°C. Store in the cellar, preferably with the bottle laid on its side.



Un particolare della cucina a vista de "El Deseo" e il suo staff.



Crudo, fritto e mantecato



Un Friulano da amare, a cura di Walter Filiputti, Edizioni Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori

Là di Petròs

Liano sposa Ida nel 1973 e insieme continuano la vocazione di famiglia dei Petrozzi, ristoratori dal 1901. "Leggo molti libri di ricette, soprattutto vecchi; sono la mia fonte di ispirazione, afferma Ida, perché amo trasportare l'antico all'oggi. Mi diverto così". Ama i volatili e ancor più l'oca, sua vera passione. Recupera e reinventa molti piatti, tra i quali le minestre, simbolo della cucina di casa.

I suoi piatti sono eleganti, garbati, ma di netta personalità. Da visitare la cantina, con Liano. Ricca di oltre 1.500 etichette tra vini locali, italiani e del mondo. In sala il vino dipende da lui. Fidatevi. Locale raffinato: una sala con un camino e un'ampia vetrata che porta sulla terrazza; l'altra dove c'è lo spiedo. Tavoli ben preparati.

Raw, fried and creamed

Là di Petròs - Liano married Ida in 1973 and together they continued the traditions of the Petrozzi family, which have been restaurateurs since 1901. "I read a lot of cookery books, especially old ones. They are my source of inspiration - says Ida - because I love bringing the old to life today. It's just what I enjoy". She loves poultry and most of all goose, her true passion. She unearths and reinvents numerous dishes. These include the epitome of home cooking, soups. Her dishes are elegant and sophisticated but brim with character. A tour of the cellar - boasting over 1500 local, Italian and international labels - with Liano as a guide is a must. At the front of house, he is in charge of all things wine and you can trust his choices blindly. This is an elegant restaurant, in one dining room is a fireplace and a large window leading onto the terrace, in the other is the spit, and the tables in both are set immaculately.

Tocai, un Friulano da amare...e da cucinare! È estremamente accattivante questo piccolo ma prezioso volume edito da Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori e curato da Walter Filiputti, giornalista impegnato nella valorizzazione del territorio attraverso i vini e la cucina della tradizione, nonché presidente del consorzio omonimo. Introdotta da una gustosa prefazione di Bruno Pizzul, la 'monografia golosa' si sviluppa raccontando la storia di un vino che ha fatto storia. Per le sue innumerevoli qualità che lo rendono quasi umano, un vino in carne ed ossa si potrebbe dire, e di cui ci si può veramente innamorare. Per i ricordi e le emozioni sottili che rievoca con il suo inconfondibile profumo. Per i sapori che sa esaltare giocando con gli abbinamenti gastronomici. Come raccontano i magnifici venti ristoratori della Via dei Sapori rendendolo

protagonista delle loro gustose ricette. E svelandone, così, il carattere e la stoffa dei grandi.

Tocai, a Friulian to be loved and to be cooked with! It's extremely captivating, this small yet precious book, published by Friuli Venezia Giulia Via dei Sapori and edited by Walter Filiputti, a journalist involved in the promotion of the territory through traditional wine and cookery, as well as the president of the consortium of the same name. Introduced by a delightful preface by Bruno Pizzul, the luscious monograph progresses by recounting the story of a wine that's made history. For its countless qualities that render it almost human, a wine incarnate, you could say, and with which you could actually fall in love. For the memories and subtle emotions that it recalls with its unmistakable aroma. For the flavours that it knows how to exalt by playing on gastronomic matches. As the superb twenty restaurateurs of the Via dei Sapori recount by making it the protagonist of their delicious recipes, thereby unveiling their character and stuff of greatness.

Declinazione di merluzzo: crudo, fritto e mantecato

Ingredienti per 4 persone: 1 baffa di merluzzo fresco o in salamoia di circa 1 kg.; 8 pomodori maturi ma sodi; 16 olive nere; 1 patata; 1 spicchio d'aglio; 1 ciuffo di prezzemolo; 1 ciuffo di erba cipollina; 1 dl. di latte; 1 alice sott'olio (facoltativa); olio d'oliva; pepe e sale q.b.

Tagliare a cubetti un terzo del merluzzo, metterlo in una ciotola assieme ai pomodorini e alle olive nere, il tutto anch'esso tagliato a dadini. Bagnare con un po' di olio d'oliva e lasciare riposare in frigorifero. Scottare in acqua il secondo terzo di merluzzo con un mazzetto di erbe odorose a piacere. Sgocciolarlo e metterlo in un mortaio con la patata precedentemente lessata, il prezzemolo e l'erba cipollina tritati ed un acino d'aglio. Battere il merluzzo aggiungendo pian piano come per una maionese l'olio ed il latte fino ad ottenere una crema densa ma liscia. Completare con l'alice, se piace, per rendere la pietanza più sapida e rientrare nella tradizione. Aggiustare il sale, quindi far riposare. Asciugare il rimanente merluzzo e tritarlo con il cutter, farne poi delle polpettine, friggerle nell'olio d'oliva e tenerle in caldo.

Il piatto: Pressare delicatamente il merluzzo crudo dentro ad un coppa-pasta di circa 6 cm così da ottenere un piccolo tortino. Con il merluzzo mantecato, invece, fare due belle quenelles e completare con le polpettine dorate guarnendo il piatto secondo il proprio gusto con crudità e crostini.

A trio of raw, fried and creamed cod

Ingredients (serves 4): 1 piece of fresh cod or cod in brine weighing about 1 Kg.; 8 ripe but firm tomatoes; 16 black olives; 1 potato; 1 clove garlic; 1 sprig parsley; 1 sprig chives; 100 ml milk; 1 anchovy in oil (optional); olive oil; salt and pepper to taste.

Cut one third of the cod into cubes. Place in a bowl together with the tomatoes and olives, also cut into small cubes. Drizzle with a little olive oil and leave to rest in the refrigerator. Blanch the second third of cod in water, together with a bouquet of herbs chosen according to taste. Drain the cod and place in a mortar together with the potato, boiled previously, the finely chopped parsley and chives and a clove of garlic. Pestle the cod slowly, adding the oil and milk slowly as you would for a mayonnaise, to obtain a thick but smooth cream. Add the anchovy, if desired, to make the dish tastier and to keep with traditions. Season with salt then set aside to rest. Dry the remaining cod, blend in the cutter, use to make fish balls, fry in olive oil and keep warm.

chovy, if desired, to make the dish tastier and to keep with traditions. Season with salt then set aside to rest. Dry the remaining cod, blend in the cutter, use to make fish balls, fry in olive oil and keep warm.

Assembly: Delicately press the raw cod into a dough cutter approximately 6 cm wide to form a small timballe. Form two generous quenelles of the creamed cod and complete with the golden fish balls, garnishing the dish as preferred with crudités and toasted bread crostini.



Ristorante
Là di Petròs
 Mels (UD)
 Piazza del Tiglio, 15
 tel. 0432.889626
 e-mail: petros@quipo.it



Eggs and bacon and... merluzzo!



di Albino Zoccarato

The *english breakfast* negli anni 60, era una vera sorpresa di pietanze per noi italiani che lavoravamo nei grandi alberghi. Anche all'epoca c'erano in queste sale dei buffet, ben preparati di tutto l'occorrente per il servizio, al centro dei quali troneggiavano dei samovar in argento come in Russia, per l'erogazione dell'acqua calda per il tè; ma il cliente inglese preferiva sedersi e ordinare la sua colazione. Il cliente che alloggiava in albergo aveva diritto alla piccola colazione che iniziava subito al suo risveglio in camera dove trovava pronta una tazza di tè. Scendeva poi in sala da pranzo o altre salette attigue, appositamente preparate per iniziare il suo breakfast. Sul tavolo trovava già pronti riccioli di burro fresco, marmellate, gelatine d'ogni gusto, toast caldi dentro un frangino, croissant caldi e pane inglese. Si iniziava la comanda: tè, caffè, cioccolata, spremute di agrumi, yogurt, Porridge per alcuni, altri Corn Flakes, Rice Crispis, Puffed rice, All Bran, serviti con latte freddo e prugne, per chi lo voleva. Seguivano poi le famose 'eggs and bacon', come da tradizione, o scrambled eggs e omelettes. A questo punto si serviva il merluzzo bollito. Gli inglesi lo chiamano Cod. Larousse Gastronomique dice: *can be found in Northern Atlantic waters*. Ma non finiva qui. Chi avesse voluto continuare poteva trovare ancora prosciutto cotto, aringhe, anguille e salmone affumicato. Non mancavano ricotta, formaggi, frutta fresca, frutta sciroppata, macedonia di frutta e fette di torta di vari gusti insieme a muffins e pluncakes. Ecco come Enzo Dellea - chef di cucina, ambasciatore e promotore dell'arte culinaria italiana all'estero, che ha contribuito alla stesura di un'intera enciclopedia in giapponese sulla cucina italiana - consigliava di preparare il merluzzo.

Merluzzo fresco gratinato - Si taglia in grossi tranci e si fa bollire in un court-bouillon, acqua e sale, tenendo una cottura lenta e senza apparenti ebollizioni; 10 minuti per un pesce di un chilo con 3 litri di acqua. Tolto dall'acqua lo si fa gratinare nel modo seguente: cospargere il pesce con mollica di pane grattugiato molto fine e dorare per due secondi in burro fresco e poi passarlo al forno a calore vivissimo; si otterrà una crosticina dorata e croccante.

Eggs and bacon and... cod!

In the 60s, *English breakfast* was a real surprise of dishes for we Italians who worked in the large hotels. The buffet rooms were already around, perfectly prepared with everything they needed for the service with the silver samovars towering in the centre, like in Russia, which dispensed the hot water for their tea, but the English guests preferred to sit down and order their breakfast. The hotel guests had their breakfast included in their rate, and it began with a cup of tea in their rooms when they woke up, after which they would go down to the dining room or other smaller rooms which were specially prepared for their breakfast. The tables were prepared with small twirls of fresh butter, marmalade, all types of jams, hot toast in the rack, hot brioche and English bread. Then the orders were taken: tea, coffee, hot chocolate, fruit juice, yoghurt, some wanted porridge others Corn Flakes, Rice Crispies, Puffed rice, All Bran, served with cold milk and prunes, if they wanted them. They were followed by the famous eggs and bacon, as tradition holds, or scrambled eggs and omelettes. The boiled cod was then served, which Larousse Gastronomique describes as: *a fish that can be found in Northern Atlantic waters*. But there was more to come, if they wanted to continue there was ham, herrings, eel and smoked salmon and a selection of ricotta, cheese, fresh fruit, fruit in syrup, fruit salad and slices of different sorts of cakes, muffins and plum cake. Below is how Enzo Dellea - chef, ambassador and promoter of Italian culinary art abroad, who assisted in the preparation of an entire encyclopaedia in Japanese on Italian cuisine - recommended preparing the cod.

Fresh cod au gratin - Cut it into thick slices and cook it in a fish kettle in water and salt, cooking it very slowly and just simmering: 10 minutes for a fish weighing 1 kilo in 3 litres of water. Remove it from the water and prepare the au gratin: sprinkle the fish with very finely grated fresh breadcrumbs and toast it for two seconds in fresh butter and then put it in a very hot oven until it has a crusty golden coating.



Forno a convezione Monson Plus 4, distribuito da Sirman

I sapori poveri mediterranei

Il filetto di merluzzo con frolla al parmigiano e gelato all'olio d'oliva

Ingredienti per 4 persone: Per il merluzzo: g 600 filetti di merluzzo fresco; g 60 cipolla; g 20 acciughe; g 5 sale; g 2 pepe; g 60 olio d'oliva; g 40 cognac; g 120 latte; g 6 prezzemolo. Per il biscotto: g 50 burro; g 100 farina; g 100 parmigiano; g 30 tuorlo d'uovo. Per il gelato: g 200 latte; g 50 zucchero; g 40 tuorlo d'uovo; g 20 olio d'oliva extra vergine.

Procedimento - Cuocere il baccalà fresco per 1 ora in sottovuoto a 65°C a vapore con il sale, pepe, latte e l'olio d'oliva. Per i biscotti impastare il burro con le uova, la farina e il parmigiano, dare la forma che si desidera e cuocerli a 160° per 12 minuti. Per il gelato all'olio d'oliva - Far bollire il latte e versarlo sui tuorli d'uovo, zucchero e olio d'oliva extra vergine abbattere a -18°C il composto e passarlo alla mantecatura. Per valorizzare il servizio della sala e dare più importanza al piatto si può eseguire la composizione davanti al cliente con la lampada: in una padella rosolare la cipolla con l'olio d'oliva e acciughe, adagiare i filetti di merluzzo e flambare con dell'ottimo cognac, ultimare con il latte di cottura rimasto nel sottovuoto e prezzemolo. **Abbinamento vini:** "Piùchebello" az.agr. La Montecchia"

Simple Mediterranean flavours

Cod fillet with a Parmesan shortbread and an olive oil ice cream

Ingredients (serves 4): For the cod: 600 g fresh cod fillets; 60 g onion; 20 g anchovies; 5 g salt; 2 g pepper; 60 g olive oil; 40 g cognac; 120 g milk; 6 g parsley. For the biscuit: 50 g butter; 100 g flour; 100 g Parmesan; 30 g egg yolk. For the ice cream: 200 g milk; 50 g sugar; 40 g egg yolk; 20 g extra virgin olive oil.

Procedure: Steam the fresh cod for 1 hour at 65°C under vacuum together with the salt, pepper, milk and olive oil. For the biscuits, mix a dough with the butter, eggs, flour and Parmesan. Shape as desired and bake for 12 minutes at 160°C. For the olive oil ice cream: bring the milk to the boil and pour onto the egg yolks, sugar and extra virgin olive oil, then blast chill the mixture to -18°C and transfer to an ice cream churner. **To create a more impressive effect in the dining room and emphasise the importance of the dish,** finish in front of the customer with a burner: in a frying pan, sautee the onion together with the anchovy in olive oil, add the cod fillets, flambé with excellent cognac and finish cooking with the remaining milk from the vacuum bag and parsley.

Recommended wine: "Piùchebello" by La Montecchia

di Claudio Baldan
Executive Chef
Hotel Terme
delle Nazioni
Montegrotto
Terme PD

GIOVANI RISTORATORI EUROPEI

Tre gustose variazioni sul tema

Baccalà al vapore con purea di patate quarantina extra vergine e tartufo nero

Ingredienti (per 4 persone): Patate g 500; olio extra vergine di oliva g.50; sale q.b.; baccalà g 500; pepe in grani.

Sbucciare le patate, tagliarle a pezzi e cuocerle a vapore nel Varoma per 25 min. Temp. Varoma vel. 1. Una volta cotte metterle nel boccale con poca acqua di cottura, olio e sale ed emulsionare per 30 sec. a vel. 4-5 fino ad ottenere una crema liscia e vellutata. Tenere da parte al caldo. Insaporire il baccalà con olio e pepe in grani, sistemarlo nel Varoma e cuocerlo a vapore per 7 min. Predisporre un'arbanella con il fondo del purè di patate, adagiarvi il baccalà, grattugiare sopra un po' di tartufo nero, chiuderla e servire.



Three delicious variations on the theme

Steamed baccalà with puree of white Quarantina potatoes, extra virgin olive oil and black truffle

Ingredients (serves 4): 500 g potatoes; 50 g extra virgin olive; salt to taste; 500 g baccalà (salt cod); whole peppercorns.

Peel the potatoes, cut into pieces and steam in the Varoma for 25 minutes at Varoma temperature and on speed setting 1. Once cooked, place in the beaker with a little of the cooking water, the oil and the salt, and blend for 30 seconds on speed setting 4 – 5 to obtain a smooth, velvety puree. Set aside and keep warm. Season the baccalà with oil and peppercorns, place in the Varoma and steam for 7 minutes. Pour a base of potato puree at the bottom of a preserve jar, place the baccalà on the puree, grate a little black truffle on top, close the jar and serve.

Baccalà steak, 'Bagnet Verd' and soft polenta (a traditional Piedmontese speciality)

Ingredients (serves 4): 4 boned baccalà steaks weighing 150 g each; 1 clove garlic; 100 g parsley; 50 g tender spinach leaves; 200 ml extra virgin olive oil; 100 g '8-row' maize flour; 500 ml water; salt and pepper.

Bring the water to the boil with 10 g salt and 2 tablespoons oil. Pour the '8-row' maize flour into the water in a fountain and cook for one and a half hours, stirring occasionally. In the meantime, chop the garlic, parsley and spinach finely with a knife, sauté in the remaining oil, dilute with a ladle of water and cook for a few minutes, seasoning to taste with salt and pepper. Dust the baccalà steak with flour, brown on both sides in hot oil, drain, dry and finish off in the green sauce. Pour a mound of soft polenta in a bowl, place the baccalà on top then garnish with the sauce and a wafer of crispy polenta, standing vertically like a sail.

Oil-poached cod with a puree of fresh chestnuts

Ingredients: 1 Kg cod; 500 ml extra virgin olive oil; 1 Kg fresh chestnuts or 500 g ready steamed, peeled chestnuts; salt and pepper; 100 black olives (Majatica or Taggiasche); 150 ml still mineral water; 2 g algin; 500 ml water; 2.5 g calcium salts

To make a puree of fresh chestnuts, first blanch and peel the nuts, boil again for approximately 15 minutes then blend and pass through a sieve, seasoning to taste with salt and pepper. Ready cooked chestnuts must also be boiled for a few minutes and then blended and sieved. Blend the olives with the mineral water, sieve, then add the algin. Set the mixture aside to rest for 24 hours, then scoop a small amount just before serving and drop into the calcic solution to obtain spherification. To cook the cod, warm the oil to 75°C, poach the fish, in 100 g pieces, in the oil for about 15 minutes, keeping the oil temperature at 70°C. Remove the cod and dry on absorbent paper, arrange on the dish with a quenelle of chestnut puree on top and complete with the olive spherification.

Trancio di baccalà, "bagnet verd" e polenta morbida (tipico della tradizione piemontese)

Ingredienti (per 4 persone): 4 tranci di baccalà disossato da 150 g cad.; 1 spicchio d'aglio; 100 g prezzemolo; 50 g foglie tenere di spinaci; 2 dl olio extravergine d'oliva ligure; 100 g farina di mais 8file; 5 dl acqua; sale e pepe.

Mettere a bollire l'acqua con 10 g di sale e 2 cucchiaini di olio. Versare a pioggia la farina di mais 8file e cuocere mescolando di tanto in tanto per un'ora e mezza. Nel frattempo tritare a coltello aglio, prezzemolo e spinaci, rosolare il tutto nell'olio restante, diluire con un mestolino di acqua e cuocere per qualche minuto. Regolare di sale e di pepe. Infarinare il trancio di baccalà, dorarlo nell'olio caldo da ambo le parti, colarlo, asciugarlo e rifinirlo nella salsa verde. In un piatto fondo fare uno zoccolo di polenta morbida, adagiarvi il baccalà, guarnire con la salsa e una vela di polenta croccante.



Merluzzo cotto con purea di maroni freschi

Ingredienti: kg 1 di merluzzo; ml 500 olio extravergine d'oliva; kg.1 di maroni freschi oppure g 500 di quelli già cotti a vapore e pelati; sale e pepe; g 100 olive nere (majatica o taggiasche); g150 acqua di bottiglia; g 2 alginato; g 500 acqua; g 2,5 calcio.

Per fare la purea di maroni freschi, bisogna sbollentarli pelarli e, a sua volta, cuocerli nuovamente per circa 15 minuti, dopo di che frullarli e setacciarli, correggere di densità di sale e di pepe. Invece con quelli già pronti bisogna comunque farli bollire alcuni minuti e poi frullarli e setacciarli. Le olive vanno frullate con l'acqua di bottiglia, setacciate e poi va unito l'alginato. Si lascia riposare questo composto per 24 ore dopo di che, al momento di impiattare, va prelevata una piccola parte e versata nella soluzione di acqua e calcio così da ottenere una sferificazione. Per quel che riguarda la cottura del merluzzo, bisogna portare l'olio a 75 °C, cuocere all'interno per 15 minuti circa dei tranci di merluzzo da g 100 cercando di mantenere la temperatura dell'olio a 70 °C, prelevare i pezzi asciugare su un panno carta e mettere nel piatto una quenella di purea di maroni sopra il merluzzo e per ultimo la sferificazione d'olive.

Ristorante Baldin
 Chef Luca Collami
 p.zza Tazzoli, 20 R
 Sestri Ponente (Ge)
 tel. 010 6531400

Ristorante Il Cascinale nuovo
 chef Walter Ferretto
 S.S. Asti – Alba, 15
 Isola d'Asti (At)
 tel. 0141 958166

Ristorante Marconi
 di Aurora e Massimo
 Mazzucchelli
 Via Porrettana 291
 Sasso Marconi
 tel. 051846216
 www.ristorantemarconi.it



Cena di gala con il Team Veneto Chef

Presso il "Ristorante Antica Postumia" di Veduggio (Treviso) si è svolto, lo scorso 3 Febbraio, una Cena di gala dell'Unione Cuochi del Veneto" per festeggiare i risultati ottenuti dai loro due Team alle recenti Olimpiadi Culinarie - IKA 2008 di Erfurt - insieme alle aziende, alle Istituzioni e a quanti li hanno sostenuti per la trasferta tedesca. Scopo inoltre della serata, all'insegna della cordialità, era creare un'occasione di incontro tra gli chef appartenenti a tutte le associazioni dell'Unione e dare modo ai Presidenti Provinciali di "premiare" chi dei loro iscritti si sono particolarmente distinti nelle attività associative e della Federazione.

Presenza di spicco per i vertici della FIC il Segretario Generale **Gian Paolo Cangì**, il Team Manager **Fabio Tacchella** e il Team Chef **Gianluca Tomasi** della NIC, e per le Istituzioni **Amedeo Gerolimetto** (Assessore Regione Veneto), il Presidente della Provincia di Treviso **Leonardo Muraro**, il Sindaco di Veduggio e **Sandra Chiarato** della Coldiretti.

È stato un momento di gioia, di convivio per tutti i partecipanti e di sincera gratificazione e meritata visibilità, specie per coloro che hanno avuto dei riconoscimenti alla carriera, e per il loro operato da parte del Presidente dell'Unione Graziano Manzatto e del suo Vice Alessandro Silvestri.



Targhe di riconoscimento, oltre che alla squadra, anche ai quattro componenti del Team Veneto da parte della Regione e delle Associazioni provinciali a riprova della loro operosità distintiva: Stefano Pepe, Fabrizio Trevisanato, Francesco Benetton e Michele Nobile. Consegnate ai referenti delle aziende sponsor, con i ringraziamenti di tutte le berrette bianche presenti, delle "pergamene" a ricordo di una piacevolissima serata, fra questi la rinomata azienda "Sirman" e "Zafferano Magazine" per l'insostituibile contributo e l'apporto dato al Team Veneto Chef.

La serata è stata abilmente presentata da un frizzantissimo, elegante e spiritoso Marco Valletta, "Public Relation" della NIC, che, insieme alle gentili "dame" intervenute al "Gala", hanno contribuito con le loro "mise" a dar un tocco di mondanità ed eleganza all'evento.

Soddisfazione di Michele Nobile (team Chef) e Alessandro Silvestri (team Manager) del Team Veneto per la riuscitissima serata e per le manifestazioni di affetto e di stima professionale dimostrate nei loro confronti.

I successi del Team alle Olimpiadi di Erfurt 2008

Il Team Veneto Chef ha partecipato alle Olimpiadi di Erfurt, tenutesi in Germania lo scorso ottobre, conquistando una **medaglia di bronzo** e sfiorando per una manciata di punti l'argento. La squadra ha gareggiato contrapposta a Piemonte e Friuli insieme a 80 team regionali provenienti da tutto il mondo. Grande apprezzamento ed unanimi consensi per la preparazione delle vivande, per l'eleganza della composizione dei piatti e per l'organizzazione impeccabile, frutto di un lungo e rigoroso allenamento.



Gala dinner with Team Veneto Chef

A gala dinner of the *Unione Cuochi del Veneto* (the Veneto Chefs' Union) was held on 3 February at Ristorante Antica Postumia in Veduggio (Treviso) to celebrate the results achieved by their two teams at the recent Culinary Olympics - 2008 IKA Erfurt - with the companies, institutions and those who supported them in getting to Germany. As well as being an enjoyable evening, the aim was also to create an opportunity for the chefs belonging to all the union's associations to get together and allow the provincial presidents to award those members who had distinguished themselves in particular in the activities of the associations and federation.

Among the leading figure in attendance were: representing the FIC management the Secretary General **Gian Paolo Cangì**, the Team Manager **Fabio Tacchella** and Team Chef **Gianluca Tomasi** of the NIC, and for the institutions **Amedeo Gerolimetto** (Councillor, Veneto regional government), the President of the Province of Treviso **Leonardo Muraro**, the Mayor of Veduggio and **Sandra Chiarato** of Coldiretti.

It was a joyous get-together for all the participants and an event of heartfelt gratitude and deserved visibility, especially for those who received career recognition and for those working on behalf of the union's president Graziano Manzatto and his deputy Alessandro Silvestri. As well as being given to the team, award plaques were also given to the four members of the Veneto Team by the regional government and provincial associations as a reward for their outstanding hard work: Stefano Pepe, Fabrizio Trevisanato, Francesco Benetton and Michele Nobile. Parchment scrolls were awarded to the representatives of the sponsor companies, with the thanks of all those present with their white hats, as a memory of a highly enjoyable evening, including the well-known company **Sirman** and **Zafferano Magazine** for its irreplaceable contribution and the contribution made to the Team Veneto Chef.

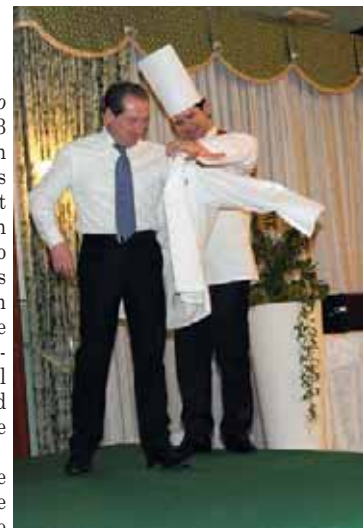
The evening was deftly presented by the sparkling, elegant and witty Marco Valletta, the PR person of NIC, who, together with the lovely ladies attending the gala dinner, contributed with their outfits to add a touch of worldly pleasure and elegance to the event.

Michele Nobile (Team Chef) and Alessandro Silvestri (Team Manager) of Team Veneto were extremely pleased with the evening's success and the show of professional regard and esteem shown towards them.

The successes of the Team at the 2008 Erfurt Olympics

Team Veneto Chef took part in the Erfurt Olympics, held in Germany in October, winning a **bronze medal** and narrowly missing out on the silver medal by a handful of points. The team competed against Piedmont and Friuli, as well as against 80 regional teams from all over

the world. Great appreciation and unanimous consensus for the preparation of fare and elegantly presented dishes and impeccable organisation, the result of a long and rigorous training.





RISTORANTI DEL BUON RICORDO

In perfetto equilibrio tra tradizione e modernità

Trattoria Masuelli S. Marco

Piacerà agli amanti delle atmosfere d'antan, questa trattoria fondata nel 1921 dalla famiglia Masuelli: l'imponente bancone di mescita di gusto liberty; la boiserie laccata alle pareti, i tavoli, le sedie Thonet, i lampadari colorati degli anni Trenta a firma Giò Ponti. In sostanza, un locale alla mano, grazie anche alla conduzione familiare: il patron Pino alla comanda, con il classico grembiule da sala, la mamma Tina e il figlio Max ai fornelli, in un ideale equilibrio tra tradizione e modernità. La cucina si dedica in particolare ai piatti della tradizione milanese e piemontese, che vengono però codificati secondo il gusto, la tecnica e la sensibilità dei giorni nostri. Fiore all'occhiello del locale sono le paste e i dolci, rigorosamente fatti in casa.



A perfect balance between the traditional and the contemporary

Trattoria Masuelli S. Marco

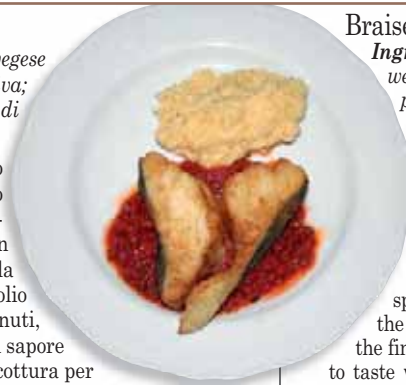
Lovers of the *belle époque* will be delighted by the atmosphere of this trattoria founded in 1921 by the Masuelli family, with its imposing bar with a Liberty feel, the lacquered panelling on the walls, the tables, Thonet chairs and the coloured 1930s lampshades by Giò Ponti. This is a comfortable place, and this is an impression only strengthened by the family management, with owner Pino in charge – wearing the classic apron of the maitre d' – and mother Tina and her son Max in the kitchen, in a perfect balance between traditional and contemporary. The cuisine is based mainly on traditional Milanese and Piedmontese dishes, which have, however, been reinterpreted according to today's tastes, techniques and sensitivities. The restaurant prides itself in particular in its pastas and desserts, all of which strictly home made.

Trattoria Masuelli S. Marco
Viale Umbria 80
20135 Milano
tel 02 55184138
fax 02 54124512
www.masuellitrattoria.it
prenotazioni@masuellitrattoria.it
Chiuso domenica e lunedì a pranzo

Merluzzo in umido con polenta

Ingredienti: Kg 1 di merluzzo possibilmente norvegese sotto sale; g. 300 di pomodoro; g 200 di olio d'oliva; g 50 di prezzemolo; n° 2 spicchi d'aglio; un po' di farina; sale e pepe.

Tagliare il merluzzo a strisce e metterlo a bagno almeno due giorni prima cambiando molto spesso l'acqua. Asciugare le strisce con della carta assorbente, passarle nella farina e friggerle nell'olio ben caldo per alcuni minuti. Nel frattempo preparare la bagna, in un tegame largo, mettere 4/5 cucchiaini d'olio d'oliva e il pomodoro, far cuocere per circa 10 minuti, versare il trito di prezzemolo e aglio e aggiustare il sapore con sale e pepe in giusta quantità. Continuare la cottura per altri 5 minuti, metterci il merluzzo precedentemente fritto e farlo cuocere in forno già caldo per altri 30 minuti a 150°. Servirlo ben caldo con un'aggiunta di polenta, ricordando che fa da piatto unico.



Braised cod with polenta

Ingredients: 1 Kg salted cod, preferably Norwegian; 300 g tomato; 200 g olive oil; 50 g parsley; 2 cloves garlic; a little flour; salt and pepper.

Cut the cod into strips and soak in water for at least two days, changing the water very often. Dry the strips with kitchen paper, dust with flour and fry in very hot oil for a few minutes. In the meantime prepare the braising sauce. Place 4-5 tablespoons of olive oil in a wide saucepan with the tomato and cook for about 10 minutes, add the finely chopped parsley and garlic and season to taste with salt and pepper. Cook for another 5 minutes, add the cod fried previously and cook in an oven preheated to 150°C for another 30 minutes. Serve piping hot together with the polenta as a main dish.



Le new entry del 2009

L'Obelisco, ristorante a la carte, ha la particolarità di trovarsi a bordo di MSC Poesia, la prestigiosa nave passeggeri di MSC Crociere che naviga nelle acque del Mediterraneo. Situato a poppa, posizione privilegiata dalla quale ammirare l'orizzonte, può ospitare fino a 250 persone offrendo la migliore cucina territoriale italiana e alcune specialità internazionali. La specialità del Buon Ricordo - immortalata come da tradizione su un piatto di ceramica realizzato dai ceramisti di Vietri sul Mare - sono i gamberoni saltati all'aglio dolce nel nido di spinaci novelli con pinoli e capperi. Lo scorso 15 novembre, in occasione dell'inaugurazione dell'Obelisco - che costituisce il primo tassello della collaborazione avviata tra MSC Crociere e L'Unione Ristoranti Buon Ricordo, destinata ad articolarsi in una serie di importanti eventi - è stata presentata anche la nuova guida edizione 2009 dei Ristoranti del Buon Ricordo. Una vera e propria mappa del mangiar bene in Italia con informazioni dettagliate sui locali e sulla loro filosofia gastronomica e arricchita da schede sintetiche ma esaustive sull'enogastronomia di tutte le regioni italiane. Il Ristorante Albergo Villa Conte Mastai Ferretti di Molvena (VI) entra a far parte dell'Unione con una specialità in tema con questo numero di Zafferano: baccalà e verdure in cartoccio.

New entries 2009

L'Obelisco, an "à la carte" restaurant, is found aboard the MSC Poesia, the prestigious passenger ship of MSC Crociere, which sails in the waters of the Mediterranean. Located astern, a perfect position from which you can enjoy the horizon, it can welcome up to 250 people offering the best of Italian regional food and some international specialities. The speciality of *Buon Ricordo* - immortalised as tradition has it on a ceramic plate made by the potters of Vietri sul Mare - is prawns sautéed with sweet garlic in a nest of seasonal spinach with pine nuts and capers. On 15 November, at the opening of L'Obelisco - which is the first stage in the partnership started up between MSC Crociere and the Unione Ristoranti Buon Ricordo, destined to consist in a series of important events - the new 2009 edition of the Ristoranti del Buon Ricordo guide was also presented. A true map to eating well in Italy with detailed information about restaurants and their gastronomic philosophy, enriched by brief yet exhaustive sheets about food and wine in all the regions of Italy. **Ristorante Albergo Villa Conte Mastai Ferretti di Molvena (VI)** becomes part of the Unione with a themed speciality with this edition of Zafferano: salt cod and baby vegetables baked in foil.

