

# I 20 anni del Consorzio Assogi

Una festa di compleanno con la partecipazione, vicino ai consorziati, delle principali aziende che hanno accompagnato il consorzio nei suoi primi vent'anni

**V**ent'anni è un'età di tutto rispetto: rappresenta nel contempo la maturità e l'energia, quindi un momento fortemente positivo della vita, che merita di essere meditato e festeggiato. Se questo è un principio valido per una persona, lo è, forse in maggior misura, anche per una organizzazione associativa che opera nella distribuzione. Per rimanere viva vent'anni, malgrado le difficoltà del mercato e delle persone, bisogna che, nelle sue fondamenta, esistano valori reali, serietà di intenti e capacità gestionali. È necessario raccogliere consensi e cavalcare le difficoltà dei dissensi, con azioni trasparenti e con la capacità di sviluppare il costante dialogo con tutti. È fondamentale avere degli obiettivi da raggiungere e la capacità di lavorare insieme. Festeggiare le tappe del proprio percorso significa fare una pausa per guardare il passato, pesare le esperienze ed utilizzarle per guardare al futuro, con progetti consapevoli e con la capacità di rinnovarsi, nella consapevolezza che ogni obiettivo raggiunto altro non è che un punto di vista più elevato, che consente di guardare a molti altri orizzonti più grandi. Ma che avvenimento sarebbe se non fosse vissuto con gli amici? Per questo ASSOGLI ha



voluto festeggiare i propri vent'anni in compagnia di quelle aziende che l'hanno accompagnato in questi vent'anni, con le quali si è sviluppato un rapporto dialettico continuo, nel reciproco rispetto ed apprezzamento, con una collaborazione commerciale che va oltre il normale rapporto fornitore-cliente. Non era facile, nell'ormai lontano 1988, per una azienda produttrice, credere che quel manipolo di dieci operatori commerciali, che avevano costituito il Consorzio ASSOGLI, potesse essere protagonista di un reale sviluppo ed affermarsi sul mercato. È vero che si trattava di dieci aziende note ed operative da tempo, ma si doveva considerare che si trattava di aziende di diversa dimensione ed organizzazione. Prima avrebbero dovuto amalgamarsi, poi... Eppure chi aveva visioni avanzate ha dato fiducia a quei dieci pionieri ed ha messo le basi per uno sviluppo di tipo esponenziale. Non casuale, ma ricercato e voluto con tenacia. Prima l'amalgama, poi i corsi professionali, la ricerca della qualità, la creazione di una immagine forte. Grazie alla volontà dei consorziati, ma anche grazie alle aziende che in tutti questi anni hanno riconosciuto la validità dell'idea e l'hanno appoggiata e sostenuta. Ed allora alla cena organizzata il 21 novembre scorso nella bella e suggestiva sala ristorante dell'Hotel Lungomare di Riccione, erano presenti, a fianco dei venti consorziati ASSOGLI, i rappresentanti di ventuno aziende, quelle che sono state più significative in questo significativo periodo di esistenza del consorzio ASSOGLI. Non un meeting commerciale o una cena di lavoro, ma una festa in famiglia per sottolineare un momento importante. Da ricordare con una targa in cristallo che ASSOGLI ha offerto a tutti gli amici che hanno accolto l'invito per festeggiare insieme, in serenità, questo gioioso anniversario.

Chi è il consorzio Assogi

Carta d'identità di un consorzio, nato nel 1988, che oggi rappresenta una importante realtà nel tessuto della distribuzione di grandi impianti per la ristorazione. Il mercato si stava evolvendo, i rapporti commerciali si andavano modificando, ed allora dieci operatori che commercializzavano grandi impianti come agenti di commercio e

concessionari, consapevoli delle mutazioni che si affacciavano all'orizzonte, studiarono e realizzarono, nel mese di ottobre del 1988, il consorzio ASSOGLI, con l'obiettivo di costruire un organismo di tutela che potesse garantire i propri partecipanti nei rapporti commerciali con i fornitori. Da subito i partecipanti al consorzio si resero conto che era necessario cavalcare le innovazioni del mercato e

che, se era importante avere condizioni favorevoli d'acquisto, era ancora più importante essere in grado di realizzare un'offerta commerciale di qualità elevata. Per fare questo era indispensabile l'elevazione professionale dei partecipanti al consorzio. Al primo corso, finalizzato ad apprendere il sistema di qualità ISO 9000, ne sono seguiti molti altri, per i titolari d'azienda, per i venditori, per gli addetti all'ufficio. La conoscenza da sola non basta, ed ecco quindi la nascita di strumenti operativi: programmi informatici costruiti su misura per le esigenze delle aziende consorziate, in una rincorsa senza tempo di una tecnologia che si evolve incessantemente. Con il preciso obiettivo di proporre al mercato la qualità: una proposta commerciale seria e meditata fatta da professionisti competenti, che ricercano le soluzioni giuste per le esigenze funzionali ed economiche del cliente, una progettazione accurata che non lasci nulla al caso, una installazione ed un collaudo che diano certezze di funzionamento, una assistenza post-vendita rapida ed efficiente. Oggi il consorzio ASSOGLI, che raccoglie venti operatori commerciali, è l'unica rete di vendita operante sul territorio nazionale libera da qualsiasi vincolo di dipendenza da marchi più o meno noti, quindi assolutamente autonoma nelle scelte dei prodotti da proporre al mercato. La rappresentazione di tutti questi concetti è compendata in un marchio, che accompagna e caratterizza le carte intestate e le pubblicità di tutti i consorziati. Questo marchio non è un fatto estetico, ma è un messaggio di sostanza: il richiamo alla qualità che vuole essere il principale obiettivo del consorzio ASSOGLI.



*Qui sotto da sinistra, seminascosto l'attuale Presidente Assogi Ing. Smargiassi Erino, i predecessori Sig. Navelli Giancarlo e Sig. Di Ghionno Giuseppe infine il Sig. Marzaro Nereo presidente Sirman.*



# La Federazione Italiana Cuochi si presenta



La sede nazionale della FIC è a Milano, in via Pergolesi, 29 20124 Milano Tel. 02/66983141 Fax 02/66984690 www.fic.it

Il Segretario Gian Paolo Cangì con gli chef NIC Performance gastronomica in Castalimenti

La Federazione Italiana Cuochi, F.I.C., è organizzata in tutto il territorio italiano in 120 associazioni provinciali, raggruppate a loro volta in 20 Unioni Regionali e ha sotto il proprio riconoscimento le 20 delegazioni estere. Come associazione delle berrette bianche italiane è dal 2001 che ha avuto il Riconoscimento Giuridico alla rappresentatività della categoria in Italia, oltre che essere membro unico per l'Italia nella World Association Chef Society. Con i suoi oltre 18.000 aderenti è presente in ogni attività professionale in Italia e all'estero nel rispetto della valorizzazione culinaria e gastronomica del patrimonio italiano, attività che svolge in modo permanente anche attraverso il suo Official Magazine "Il Cuoco". La sede per molti anni è stata a Milano, ma da quest'anno ci sarà il trasferimento nella capitale in una propria sede, per dar vita ad un maggiore contatto diretto con le Istituzioni. Tra le finalità associative della categoria dei cuochi, sicuramente quella più importante è quella di valorizzare la figura del Cuoco come un Professionista promotore di salute, coinvolgendo in questo cammino tutte le proprie istituzioni (le emanazioni ufficiali interne alla FIC) delle quali dispone.

- 1) L'Ordine dei Maestri di Cucina per garantire un patrimonio culinario e gastronomico legato alla tradizione;
- 2) L'Ateneo della Cucina Italiana per valorizzare la formazione professionale a tutti i livelli;
- 3) La NIC con i due team Senior e Junior come promotori della cucina fredda e calda in tutte le competizioni promosse dalla WACS;
- 4) Il gruppo delle Lady Chef costituite per dare un valore aggiunto alla figura delle donne in cucina perché animatrici di uno spirito della solidarietà e del sostegno ai bisognosi;
- 5) Il Forum dei Giovani sezione dedicata per sensibilizzare alla motivazione i giovani suggerendo

loro spazi di approfondimento.

Il presidente nazionale FIC Paolo Caldana, eletto dall'assemblea degli associati, e il segretario generale Gian Paolo Cangì, ciascuno per le proprie competenze, sono i massimi rappresentanti della FIC e possono disporre di collaboratori professionisti su tutto il territorio nazionale perseguendo così le finalità dell'ente.

Il Presidente Paolo Caldana Ad Erfurt con i delegati FIC Germania

## Here for you: The Italian Chef Federation

The *Federazione Italiana Cuochi* (Italian Chefs' Federation), F.I.C., is structured all over Italy in 120 provincial associations, grouped in turn into 20 regional unions and has 20 foreign delegations as part of its recognition. As a chefs' association, it received judicial recognition in 2001

to represent the trade in Italy, as well as being the only member for Italy in the World Association Chef Society. With over 18,000 members it features in every professional business in Italy and abroad observing culinary and gastronomic promotion of Italian heritage, an activity that is also carried out permanently through its official magazine, *Il Cuoco* (The Chef). The offices have been in Milan for many years, but this year

it will transfer to the capital in headquarters of its own in order to create better direct contact with institutions. Among the aims of this chefs' trade association, without a doubt the most important one is to promote the figure of the chef as a professional health promoter, involving all its institutions in this progress (the internal official documents of the FIC), which it has at its disposal.

- 1) The *Ordine dei Maestri di Cucina* (Association of Cooking Masters) to guarantee a culinary and gastronomic heritage associated with tradition;
- 2) The *Ateneo della Cucina Italiana* (University of Italian Cooking) to promote professional training on all levels;
- 3) The NIC with the two Senior and Junior teams as promoters of cold and hot cooking in all the competitions promoted by the WACS;
- 4) The *Lady Chef* group founded to give added value to the women in the kitchen because they invigorate a spirit of solidarity and support to those needing it;
- 5) The *Forum dei Giovani* (Youth Forum), a dedicated

section to spread awareness and motivate the youth by suggesting areas of further detail to them.

The FIC national president Paolo Caldana, elected by the board of associates, and the secretary general Gian Paolo Cangì, each for their own skills, are the main representatives of the FIC and can make professional collaborators available all over the country, thereby achieving the aims of the organisation.





di Sonia Re

# Un pesce, tante ricette

**A**limento concentrato e gustoso, altamente digeribile e adatto a qualunque dieta perché povero di grassi, ma ricco di proteine, vitamine e sali minerali. In Italia, specie nel nord est e nella Calabria meridionale, è ingrediente di numerosi piatti: qui viene preferito il tipo più magro e sottile, che, prima della vendita, è rullato e battuto per facilitare il rinvenimento. Nelle altre regioni italiane si preferisce lo stoccafisso più robusto e pieno, fatto rinvenire intero e poi tagliato. Le regioni che costituiscono il principale mercato italiano sono: Calabria, Campania, Liguria, Sicilia e Veneto, oltre alle zone di Ancona e Livorno. La lingua è considerata una prelibatezza in Norvegia e le uova, salate, affumicate e speziate, sono vendute nei paesi del nord Europa come caviale. Il lutefisk è il più tipico piatto preparato in Norvegia, Svezia e alcune regioni degli Stati Uniti a partire dallo stoccafisso. Il nome deriva da lut che significa soda caustica e fisk ovvero pesce. È servito con patate, purè di piselli e bacon.

Il modo migliore per conoscere questo meraviglioso e versatile prodotto è sicuramente degustarlo, per questo **Roberto Carcangiu**, uno dei grandi nomi dell'Associazione Professionale Cuochi Italiani, ci suggerisce una delle Sue ricette.

## One fish, many recipes

This concentrated and highly flavoured foodstuff is easily digestible and ideal for all diets as it is low in fat but high in protein, vitamins and minerals. In Italy, especially in the North East and southern Calabria, it is an ingredient in numerous dishes: in these areas, the leaner, thinner variety is preferred, which is rolled and beaten before sale to facilitate reconstitution with water. In other Italian regions, the more robust, thicker form of stockfish is preferred, which is reconstituted whole and then cut. The main markets for the product in Italy are the regions of Calabria, Campania, Liguria, Sicily and Veneto, as well as the Ancona and Livorno areas. The tongue is a delicacy in Norway, while the roe –salted, smoked and spiced– is sold in Scandinavian countries as caviar. *Lutefisk* is a typical dish made in Norway, Sweden and some areas in the US from stockfish. The name comes from *lut*, meaning lye or caustic soda, and *fisk*, meaning fish. It is served with potatoes, pureed peas and bacon.

The best way to get to know this wonderful and versatile product is to taste it, and **Roberto Carcangiu**, one of the best known names of the Italian Association of Professional Cooks, has selected one of his own recipes to do just that.



**Associazione  
Professionale  
Cuochi Italiani**  
Piazza Adigrat, 6  
20133 Milano  
Tel 02/76115315  
ax 02/76115316  
info@cucinaprofessionale.com  
www.cucinaprofessionale.com



Chef Roberto Carcangiu

Tagliaverdure da banco  
1 velocità, Angelo Po

### Bocconcini di baccalà fritti con brodetto di verdure e rucola selvatica

#### **Ingredienti per 4 porzioni al 100% (quantità netta):**

333,3 g baccalà ammollato; 266,7 g fumetto di pesce; 106,7 g carote; 66,7 g scalogno rosso; 4 g aglio fresco; 160 g bieta; 26,7 g sedano bianco; 6,7 g prezzemolo; 40 g rucola; 13,3 g olio di oliva extravergine; 4 g aceto di vino bianco; 33,3 g amido di riso in polvere; 13,3 g farina di mais precotta; 33,3 g farina 00; 5,3 g sale fino.

Mondare e tagliare a bastoncino: carote scalogno sedano bieta. Far stufare leggermente le verdure e quindi bagnare con brodo vegetale e portare a cottura. Tagliare il baccalà a bocconcini infarinare con le 3 farine mescolate e far rosolare velocemente nell'olio e aglio in camicia sfumare con l'aceto. A fine cottura aggiungere alla zuppetta vegetale la rucola il prezzemolo ed i bocconcini di baccalà regolare di sale e cuocere ancora 2 minuti.

### Fried baccalà morsels with a vegetable soup and wild rocket

#### **Ingredients for 4 full portions (net quantities):**

333,3 g soaked baccalà; 266,7 g fish fumet; 106,7 g carrots; 66,7 g red shallots; 4 g fresh garlic; 160 g beet; 26,7 g white celery; 6,7 g parsley; 40 g rocket; 13,3 g extra virgin olive oil; 4 g white wine vinegar; 33,3 g powdered rice starch; 13,3 g precooked maize flour; 33,3 g type '00' flour; 5,3 g fine salt.

Wash and cut the carrots, shallot, celery and beet into sticks. Gently sweat the vegetables, then add vegetable stock and cook until done. Cut the baccalà into morsels, dust with a mixture of the three flours, sauté quickly in oil with whole garlic cloves, still in their paper, then deglaze with the vinegar. Once the baccalà is cooked, add the rocket, parsley and baccalà morsels to the vegetable soup, then salt to taste and cook for another 2 minutes.



di Efreim Tassinato

WIGWAM

# Un mese col merluzzo



Su ordinazione si possono degustare al/ On booking, these can be tasted at:

**Wigwam**  
Circolo di Campagna  
"Arzerello"

Via Porto, 8 - 35028  
PIOVE DI SACCO (Pd)  
Tel. 049 9703015  
Cell. 333 3938555  
arzerello@wigwam.it



**S**toccafisso, baccalà, insomma...merluzzo! Prima ancora che languori evoca ricordi di infanzia quando nonna Maria, dal mercato o dalla cooperativa alimentare tornava il venerdì, dopo che dalla balla legata col fil di ferro aveva scelto il migliore: che doveva essere di qualità "ragno" rosa e non grigio; poi anche "polposo" per quanto, questa sorta di ispida e legnosa assicella con coda e pinne che profumava di pesce risultasse impossibile anche solo ad immaginare che ne sarebbe divenuta leccornia preparata in tantissime maniere. Poiché nonna Maria quest'anno ne compie ottantasei e conserva una memoria straordinaria, me lo sono fatto raccontare come lo preparava lei questo, che i veneti chiamano baccalà, ma che invece è lo stoccafisso. "Oggi" dice la nonna, "è tutto più facile perché questo pesce secco te lo danno già bello battuto, magari anche già porzionato e in busta sottovuoto. E' una comodità, ma non si sente l'odore perché anche il naso dava il suo contributo nello scegliere il migliore". La ricetta è molto semplice, ed in genere era quella tra le più praticate nelle case contadine. Una volta battuto, viene tagliato a pezzi e poi messo ad ammolare in acqua corrente per ventiquattrore. Si prepara un soffritto di scalogno da far appassire nell'olio extravergine di oliva. Magari c'è anche bisogno dell'aggiunta di un qualche cucchiaino d'acqua. Si infarina oppure anche no e poi lo si ripone a rosolare nel soffritto. Si fa cuocere piano piano, aggiungendo alla bisogna, altri cucchiaini di acqua rigorosamente calda. Si aggiusta di sale e si aggiunge qualche chiodo di garofano e qualche stecchetta di cannella. Ed ecco qua, il piatto è pronto! Al nonno poi, quasi in fine cottura, piaceva una aggiunta di uvetta e, sempre di compagno, una polentina di mais bianco da tagliare col filo e far abbrustolire sulla piastra della stufa.

"Baccalà"  
di Livio Sorgato

Ma l'Italia, per i noti motivi storici e religiosi è piena di modi di preparare il merluzzo. Quasi e forse ancor di più, fosse un prodotto che si tira su dai nostri mari. Il tema è piaciuto ai Wigwam Club italiani, alcuni dei quali hanno deciso di svilupparlo e proporlo nel corso del mese di marzo.

## A month with cod

Stockfish, baccalà - either way, it's still cod! What childhood memories these ingredients rekindle of when my grandma Maria came back from the market on a Friday, after picking the best examples from the bundle bound with wire. The best, of course, was the "Ragno" variety, which was pink, not grey, and fleshier in consistency. It seemed impossible to even think that this tasteless, woody plank with fins and a tail and smelling of fish could be transformed into indulgent delicacies prepared in a mind boggling variety of different ways. As Grandma Maria turned eighty six this year and still has a sharp memory, I asked her to tell me how she prepared what they call *baccalà* in the Veneto region, but is actually stockfish. "These days", she says, "it's all easier because they give you a nice piece of dried fish that's already beaten - and sometimes even wrapped in a vacuum pack. It's convenient, but you can't smell it, and what your nose says is important in choosing the best". The recipe is very simple and was in fact probably the most commonly used in rural homes. Once beaten, cut the fish into pieces and soak in running water for twenty four hours. Chop shallots and then soften in extra virgin olive oil. A few tablespoons of water may need to be added at this point. Dust the cod with flour (although some omit this step) and sauté with the shallots. Continue cooking very slowly, adding, if so needed, more tablespoons of water, which must be hot. Salt to taste and add a few cloves and a few sticks of cinnamon, and voila, the dish is ready! My grandpa used to like adding raisins to the pot when the cod was almost ready, and accompanying the dish with a nice white polenta, cut with cheese wire and grilled on the stove. For a number of historical and religious reasons, however, Italy is full of different ways to cook cod. So many, in fact, that you'd think that cod was actually fished in our own waters. This topic intrigued the different Wigwam Clubs in Italy, with a number of them deciding to take it further and propose events celebrating the ingredient during March.



## Ecco i venti appuntamenti da non perdere:

Nel mese di marzo Wigwam ha organizzato numerosi appuntamenti dedicati al merluzzo, alla sua storia e agli infiniti e differenti modi di degustarlo nel mondo. Ne citiamo alcuni:

TRAPANI - 26-27-28 Marzo 2009

STOCCAFISSO TRAPANESE

Giornate dello stoccafisso e del baccalà all'uso trapanese. Quota di partecipazione in corso di definizione.

Col Wigwam Club "Mare Dentro"

Via Pastore, 5 - 91100 Trapani Tel. 388 7061986  
provincia.trapani@wigwam.it

VERONA - Venerdì di Marzo 2009 - ore 20:30

BACCALÀ... NELLA STORIA,  
NELLA TRADIZIONE, IN CUCINA

Serie di incontri di cultura e cucina con degustazione di piatti a base di merluzzo (baccalà e stoccafisso) animati dal Prof. Gianni Storari ricercatore e storico del territorio. Quota di partecipazione in corso di definizione. Col Wigwam Circolo di Campagna

"Alla Moranda" Via Casino, 2

37044 Cologna Veneta (Vr)

Cell. 335 6873732 (Marisa)

Cell. 340 3142823 - moranda@wigwam.it



## Baccalà: la ricetta del Wigwam “Casa Miriam”

Baccalà (dallo spagnolo bacalao, dal francese cabillaud (merluzzo fresco), dal tedesco Kabeljau, o forse anche dal portoghese bacalhao). Alla bolognese. Cucinatelo con una salsa di olio d'oliva e burro con prezzemolo ed aglio tritati e l'aggiunta di pepe. Alla cappuccina (cucina padovana) in insalata. Alla fiorentina. Infarinato e cotto nella teglia, con olio, aglio e pepe. Alla napoletana. Infarinato, fritto, poi in stufato con un intingolo composto di pomodoro, capperi, olive nere, aglio e pepe. Alla veneziana. Il baccalà a Venezia è lo stoccafisso, mentre il baccalà è chiamato bertagnin. Quindi è lo stoccafisso che prima viene rosolato in un soffritto di burro, olio e cipolla e poi sottoposto ad una lenta cottura, nel latte e nella besciamella mescolata ad acciughe tritate. Mantecato alla veneziana. È una spuma (manteca significa appunto spuma) che si ottiene sbattendo il baccalà lessato e condito con l'olio in un mortaio. Alla vicentina. È cotto nel latte a cui si sono aggiunti cipolle, prezzemolo ed aglio tritati fini unitamente a dell'olio, burro, acciughe, cannella e pepe. In guazzetto (cucina romana). Cotto all'olio con pomodoro, cipolla, uva sultanina e pinoli. Filetti di baccalà (cucina romana). Avvolti in una pastella e fritti in abbondante olio d'oliva.



### Insalata di baccalà

La presenza di forti sapori mediterranei caratterizza questa semplice, ma raffinata insalata. Potete confezionare da voi il paté d'olive taggiasche, riducendole in poltiglia assieme a poco olio, con l'aiuto di un comune passaverdure.

**Preparazione:** 30 minuti - **Cottura:** 60 minuti

*500 g di stoccafisso già ammollato; 1 spicchio d'aglio; 2 foglie d'alloro; 2 piccoli finocchi; 8-10 ravanelli; 5 filetti di pomodori secchi sott'olio; 1 cucchiaino paté di olive taggiasche; olio extravergine d'oliva; sale e pepe.*

Cucinate (per circa un'ora) lo stoccafisso ammollato, in abbondante acqua, con uno spicchio d'aglio e le foglie d'alloro. Mondate e lavate il finocchio, affettatelo sottilmente e tuffatelo in acqua bollente e salata, sbollentandolo per qualche minuto. Nel frattempo lavate e affettate sottilmente i ravanelli. Scolate lo stoccafisso, spellatelo e diliscatelo accuratamente e riducetelo a pezzetti con le mani, quindi trasferitelo direttamente sui piatti da porzione mescolandolo alle verdure già condite. Tagliate i pomodori secchi a julienne e guarnite così il piatto. Diluite con poco olio il paté d'olive e condite il tutto, decorando infine con qualche oliva intera.



### Baccalà: the recipe from the “Casa Miriam” Wigwam Club

Baccalà, (from the Spanish bacalao, the French cabillaud (fresh cod), the German Kabeljau or even perhaps the Portuguese bacalhau). Alla bolognese. Cook in a sauce of olive oil and butter with finely chopped parsley and garlic, and a little pepper.

Alla cappuccina (Padua) served in a salad.

Alla fiorentina. Dusted with flour and cooked in a baking dish with oil, garlic and pepper.

Alla napoletana. Floured, fried and then braised with a sauce of tomatoes, capers, black olives, garlic and pepper.

Alla veneziana. 'Baccalà' for the Venetians is actually stockfish, whereas baccalà is called bertagnin. In the case of the stockfish, the fish is first sautéed in butter and oil together with chopped onion and then cooked slowly in milk and with béchamel mixed with chopped anchovies.

Creamed baccalà “alla Veneziana”. This is a mousse (manteca means mousse) obtained by creaming poached baccalà, seasoned with oil, with a mortar and pestle.

Alla vicentina. Cooked in milk, to which finely chopped onions, garlic and parsley have been added, together with oil, butter, anchovies, cinnamon and pepper.

In guazzetto (Rome). Cooked in oil together with tomato, onion, sultanas and pine seeds.

Baccalà filets (Rome). The filets are dipped in batter and fried in plenty of olive oil.

### Baccalà salad

A simple yet elegant salad bursting with strong Mediterranean flavours. You can even make your own Taggiasche olive paste, rendering the olives to a pulp using a normal vegetable mill and adding a little oil.

**Preparation:** 30 minutes - **Cooking:** 60 minutes

*500 g ready soaked stockfish; 1 clove garlic; 2 bay leaves; 2 small heads of fennel; 8-10 radishes; 5 fillets of sun dried tomatoes in oil; 1 tablespoon Taggiasche olive paste; extra virgin olive oil; salt and pepper.*

Cook the soaked stockfish for about an hour in plenty of water with a clove of garlic and the bay leaves. Clean and rinse the fennel, slice thinly and blanch in salted boiling water for a few minutes. In the meantime, wash and slice the radishes thinly. Drain the stockfish, skin and debone thoroughly, break into small flakes by hand then transfer directly onto the serving plate, mixing with the ready dressed vegetables. Cut the sun dried tomatoes into julienne strips and use as garnish. Dilute the olive paste with a little oil and use to flavour the whole salad, decorating with a few whole olives.

# Alla maniera di San Marino



di Luigi Sartini



Repubblica di San Marino

**Q**uando si parla di merluzzo, il rischio è quello di fare un po' di confusione e perciò cercherò qui di seguito di fare un po' di chiarezza per quel che riguarda il nostro territorio, cioè la Repubblica di San Marino e zone limitrofe.

Quando andiamo al mercato del pesce, viene venduto, sotto il nome di merluzzo, il nasello che è della stessa famiglia ma non è merluzzo. Se vogliamo mangiare del merluzzo vero, che si trova nei mari del nord Europa e America, dobbiamo necessariamente ricorrere a un prodotto conservato (anche se adesso ad onore del vero il merluzzo fresco viene importato); quindi essiccato (stoccafisso), salato o congelato (baccalà). Vorrei concentrarmi su quello salato, il "baccalà", che è quello utilizzato nella nostra zona. Ha tradizioni antiche l'utilizzo di questo prodotto ed era il pesce dei poveri anche se ora di certo non è più così. La sua facilità di conservazione permette di poter far mangiare pesce anche nelle zone interne del territorio. Quando si sceglie il baccalà è molto importante controllare alcuni elementi: la lunghezza che sia almeno oltre i 50 cm, il colore della carne biancastra, quindi non gialla o macchiata e l'altezza della polpa, almeno 3, 4 cm nel punto più alto. L'operazione della dissalatura è fondamentale per ottenere un ottimo risultato, quindi deve stare sotto un filo d'acqua corrente per 3, 4 giorni a seconda della grandezza e anche del tipo di preparazione. Quindi di seguito la preparazione più tipica della nostra zona:

## Baccalà arrostito con cavoli e piadina

**Ingredienti per 4 persone:** 1,200 Kg di baccalà già bagnato; 1 cavolo verza piccolo; olio extra vergine d'oliva; rosmarino, aglio; pan grattato.

Una volta bagnato il baccalà, pulirlo privandolo delle pinne e delle parti di scarto e metterlo a marinare per una ½ giornata con rosmarino, aglio a fette, una spolverata di pane grattugiato e olio extra vergine. A parte pulire, lavare e cuocere il cavolo a spicchi. Cuocere il baccalà sulla griglia a fuoco dolce, a parte ripassare i cavoli in padella con aglio sale e pepe. Servire tutto molto caldo e con la piadina.

## In the style of San Marino

When you talk about cod, there's a risk that it can become a bit confusing. That's why I'll try to clarify things a little concerning our area, namely the Republic of San Marino and its surrounding areas. When we go to the fish market, hake is sold as cod, which is not cod despite being from the same family. If we want to eat true cod, which is found in the seas of northern Europe and America, we're obliged to turn to a preserved product (although fresh cod is now imported to tell the truth); therefore dried (stockfish), salted or frozen (salt cod).

I would like to focus on the salted kind, salt cod, which is what's used in our area. It is an old tradition to use this product and it was the fish of the poor, although that's certainly no longer the case. Its easy preservation means that fish can also be eaten in the inland areas of the territory. When choosing salt cod, make sure that you check the following aspects: it should be more than at least 50 cm long, it should have whitish coloured flesh, therefore not yellow or stained, and it should be at least 3-4 cm thick at the thickest point. Removing the salt is fundamental in achieving excellent results. It should be soaked under running water for 3-4 days according to the size and type of recipe.

Here are the most typical recipes from our area:

## Roasted salt cod with cabbage and piadina bread

**Ingredients for 4 people:** 1,2 kg salt cod, already soaked; 1 small Savoy cabbage; extra-virgin olive oil; rosemary, garlic; breadcrumbs. Having soaked the salt cod, clean it, removing the fins and the discarded parts. Marinate for half a day with rosemary, sliced garlic, a sprinkling of breadcrumbs and extra-virgin olive oil. Meanwhile, clean, wash and cook the cabbage cut into wedges. Cook the salt cod on a grill pan over low heat. Sauté the cabbage in a pan with garlic, salt and pepper. Serve hot with the piadina.



di Matteo Ciarimboli

## L'angolo del Pacojet The Pacojet Corner

# Semplice da preparare, ottimo da gustare

Per l'occasione vi proponiamo una semplice lavorazione da fare al pacojet che però ci permette di avere, da una parte un mantecato in linea sempre pronto all'utilizzo, dall'altra un'emulsione senza eguali a base olio e parte acida.

## Baccalà mantecato e marinato con insalatina e confit di pomodorino

**Per il baccalà mantecato:** Prendere circa 300 grammi di baccalà, tagliarlo a pezzetti e metterlo a bollire con uno spicchio d'aglio, 300 grammi di patate, 300 grammi di latte e un profumo di rosmarino per circa 15 minuti. Versare in un bicchiere pacojet ed abbattere a 3°. Pacossare all'utilizzo con mozzo gelo aggiungendo olio extra vergine d'oliva.

**Per il baccalà marinato:** Scaloppare il baccalà ed immergerlo in una emulsione di olio 4 parti e succo di limone pacossato al paco-jet con disco fresco. Lasciar riposare 10 minuti. Impiattare guarnendo con insalatina mista, pomodorini confit e sottili fette di pane arrostito. Profumare con olio aromatico.

## Simple to prepare, excellent to eat

For this issue I have selected a simple procedure using the Pacojet which gives both a creamed preparation ready for use in the kitchen station at all times and an unparalleled emulsion with an oil base and an acid component.

## Creamed and marinated baccalà with leaf salad and a tomato confit

### For the creamed baccalà:

Cut approximately 300 g of baccalà into chunks and boil together with a clove of garlic, 300 g potatoes and 300 g milk for approximately 15 minutes, flavouring with rosemary. Pour into a Pacojet beaker and blast chill to 3°C. Just before serving, blend in the Pacojet with the frozen food cutter, adding extra virgin olive oil.

### For the marinated baccalà:

Scallop the baccalà and immerse in an emulsion made with 4 parts oil and 1 part lemon juice, emulsified in the Pacojet with the fresh food cutter. Leave to rest for 10 minutes. Arrange on the plate, garnishing with a mixed salad, confit tomatoes and thin slices of toasted bread. Flavour with aromatised oil.



Pacojet, Sirmann