

di Marco Valletta

La NIC e le Olimpiadi di Erfurt

La Nazionale Italiana Cuochi ha dimostrato il suo valore nella sua ultima performance alle Olimpiadi di Erfurt che si sono tenute lo scorso ottobre. Il team Senior e Junior hanno portato a casa il seguente bottino:

The NIC and the Erfurt Olympics

The *Nazionale Italiana Cuochi* (Italian team of chefs) proved its worth in its last performance at the Erfurt Culinary Olympics, which took place last October. The Senior and Junior teams took home the following spoils:

Squadra <i>Team</i>	Giorno di competizione <i>Day of competition</i>	Categoria <i>Category</i>	Medaglia <i>Medal</i>	Posizione <i>Position</i>
Nazionale Italiana <i>Italian team – NIC</i>	LUN. MON 19/10/08	FREDDO COLD - CAT.A	Argento <i>Silver</i>	23°
Nazionale Italiana <i>Italian team – NIC</i>	LUN. MON 19/10/08	FREDDO COLD- CAT.B	Bronzo <i>Bronze</i>	23°
Nazionale Italiana <i>Italian team – NIC</i>	LUN. MON 19/10/08	FREDDO COLD - CAT.C	Bronzo <i>Bronze</i>	23°
Nazionale Italiana <i>Italian team – NIC</i>	MERC. WED 21/10/08	CALDO HOT	Argento <i>Silver</i>	23°
Nazionale Italiana Junior <i>Junior Italian team – NIC</i>	MERC. WED 21/10/08	CALDO HOT	Diploma <i>Diploma</i>	15°
Nazionale Italiana Junior <i>Junior Italian team – NIC</i>	LUN. MON 19/10/08	FREDDO COLD	Argento <i>Silver</i>	15°

Medaglie un po' inaspettate e probabilmente al di sotto delle nostre possibilità. Con il senno di poi si scopre dove si è sbagliato, a chi attribuire le colpe, perché sono successi degli inconvenienti.

Il tutto per poter giungere a riflessioni utili per crescere ancora e, magari, guardare avanti alla prossima competizione. La prova del freddo è stata la più tumultuosa ma, nel contempo, quella che ci ha riservato più sorprese. Da un lato mai c'è stata una squadra NIC così numerosa, tanti chef e chef pastry pronti all'uso della produzione per la gara, programmi della cucina fredda molto articolati e ricchi di belle cose, la linea del salato anche con belle interpretazioni, la pasticceria studiata da quattro chef. Insomma tutto secondo noi era stato ponderato fino all'ultimo dettaglio ed invece abbiamo ottenuto solo un argento e due bronzi. I giudici sul nostro tavolo hanno apprezzato alcune cose come il piatto da buffet e il programma dei finger food, per citarne alcune, ma hanno trovato anche

Medals that were a bit unexpected and are probably beneath what we're capable of. With hindsight we realised where we went wrong and who to blame as there were some drawbacks. This all helps us to gain useful reflections to be able to grow more and maybe to look forward to the next competition. The cold test was the most turbulent, but, at the same time, it was the one that held the most surprises. On one hand, there had never been such a large NIC team, with so many chefs and pastry chefs ready to work on the production side of the competition, nor were there cold cooking programme so divided and full of wonderful things, as well as the savoury range also with some fabulous

interpretation and patisserie studied by four chefs. In short, we believe that everything hadn't been considered down to the last detail and we only achieved one silver and two bronze medals. The judges on our table enjoyed some things, such as the buffet fish and the finger food menu, to name a few, but they also found some non-conformities in complying with the regulations. They highlighted some of our inaccuracies in terms of the sizes of some starters, the order of the dishes – in our opinion this criticism wasn't really correct, we'd say it was a moot point. The patisserie judge, our dear friend, Mr Gilles, pointed out some inaccuracies on the range presented and emphasised the foreign elements in a piece of sugar. On the other hand, the hot test was a good test. The team had worked hard and well. All the chefs were very close-knit, full of enthusiasm and really wanted to do well. But that's not how it went and another silver medal was tied around our necks.

All things considered, we all went home with a great feeling at the end of the experience. Especially all those who had taken part in the competition for the first time went home with a happy memory, whereas for the veterans there's always the harmonious teamwork, which is the real prize of all these competitions. This all perpetuates with a sort of feeling of friendship that also



delle non conformità, attenendosi a quelli che sono i parametri del regolamento. Hanno sottolineato alcune nostre imprecisioni sui tagli di alcuni antipasti, sulle disposizioni dei piatti, quest'ultima critica a nostro avviso non proprio giusta, diremo opinabile. Il giudice referente della pasticceria, Mr Gilles, nostro caro amico, ha evidenziato alcune imprecisioni sulla linea presentata e posto l'accento sulla presenza di elementi estranei nella piece di zucchero. La prova del caldo è stata invece una buona prova, la squadra aveva lavorato sodo e bene, tutti



gli chef erano molto affiatati, ricchi di entusiasmo e con tanta voglia di conquistare una buona posizione. Ma così non è stato e ancora un'altra medaglia d'argento si è legata al nostro collo.

Tirate le somme, alla fine dell'esperienza tutti noi portiamo a casa una grande emozione. Il bel ricordo lo portano soprattutto coloro che per la prima volta hanno partecipato a questa competizione, mentre per i veterani come sempre resta l'affiatamento umano, vera ricchezza di tutte queste competizioni. Il tutto si perpetua con una sorta di sentimento di amicizia che dura anche dopo l'evento. È stato il 2008 un anno ricco di iniziative dove la NIC è stata protagonista. Tutte queste attività si sono realizzate grazie al sostegno degli Sponsor **Sirman, Pasta Zara, Lainox, MBM, Irinox, Wusthof**, che hanno creduto in un progetto della rappresentanza professionale, della palestra di vita per tutti gli chef Senior Junior, hanno garantito con il loro sostegno economico e professionale l'arricchimento tecnico e tecnologico, promosso la cultura della qualità in senso ampio. Tutte le aziende hanno evidenziato, con il solo supporto, che uno chef di cucina, uno chef NIC, deve perseguire una strada per un "lavoro per regole" sempre ed in ogni luogo, andando anche oltre alla conquista di una medaglia.



continues after the event. 2008 was a year full of initiatives in which the NIC was a leading force. All these activities took place due to the support of the sponsors **Sirman, Pasta Zara, Lainox, MBM, Irinox and Wusthof**, which believed in a project of professional representation, the training ground for all Senior and Junior chefs, ensured technical and technological enrichment with their economic and professional support, and promoted a wide culture of quality. Just in terms of support, all the companies emphasised that one master chef, a NIC chef, has to follow a path for a "work by numbers" always and in every place, also going beyond winning a medal.



STUDIOVERDE



Stylish Winners

Prodotti per la ristorazione, progettati e realizzati in piena conformità alle direttive CE in fatto di sicurezza alimentare.



ITALSERVICE srl
Via Vanoni 14 - 35010 - Curtarolo (PD) - Italy
Tel. +39 049-9630654 - Fax +39 049-9639021
info@ital-service.it - www.ital-service.it

L'esperto in ristorazione

Laboratorio, organizzazione e gestione servizi ristorativi



Scritto da Luca Santini, docente di cucina presso l'Istituto alberghiero A.Panzini di Senigallia, è rivolto agli studenti del biennio postqualifica. Realizzato dopo anni di ricerca e di esperienza diretta nel mondo della ristorazione, l'opera si compone di 12 moduli uniti da un filo conduttore. Quest'idea, novità assoluta, scardina il concetto passato delle unità didattiche e trasforma il libro in un prodotto fresco e di facile consultazione. *Ho voluto dare ai ragazzi un volume immediato, di semplice fruibilità, che rispecchiasse le esigenze degli studenti di oggi* – spiega il professor Santini – *un testo volutamente semplice, ricco di immagini e che fa accrescere nel ragazzo la voglia di leggere. L'impostazione generale del libro incrina il vecchio concetto di spiegazione e, al tempo stesso, rappresenta un valido spunto di dibattito in classe o per una successiva elaborazione da parte dello studente a casa.* Questa nuova concezione è piaciuta ai colleghi degli istituti professionali alberghieri d'Italia, tanto che le vendite hanno superato ogni più rosea aspettativa. Il libro, pubblicato con il marchio 'Poseidonia Scuola' del Gruppo Mondadori Education, è estremamente contemporaneo e fotografa quello che è il mercato odierno: da un lato è aggiornatissimo sulle nuove tecnologie applicate alla ristorazione, dall'altro amplia il discorso dell'enologia e dell'abbinamento cibo-vino. *L'intento di base è quello di preparare l'operatore del futuro dando più strumenti professionali possibili in modo da poter aumentare il successo d'impresa* – conclude Santini – *e ho voluto trasmettere ai ragazzi quelle competenze gestionali necessarie ad avviare e gestire una propria attività ristorativa. Per la realizzazione del volume ringrazio tutti i ristoratori, le ditte ed i colleghi, che si sono adoperati in un'attenta e proficua collaborazione; un aiuto, il loro, che ha segnato l'attuale successo del libro.*

(di Silvia Argentati)

Merluzzo. Storia del pesce che ha cambiato il mondo



L'avreste mai detto che un pesce come il merluzzo è stato un importante motore di sviluppo dell'economia di interi Paesi e uno degli elementi più importanti del commercio internazionale? Se leggerete questo libro scoprirete anche moltissime altre cose, come ad esempio che per colpa e per merito del pesce più veloce del Baltico si sono combattute guerre, sono stati conclusi trattati di pace e si sono scoperte terre sconosciute. Un saggio, quello del giornalista e saggista americano Mark Kurlansky, che si rivela fin dalle prime pagine una narrazione avvincente in compagnia di esploratori, mercanti, marinai, scrittori e, naturalmente chef che propongono per l'occasione alcune delle loro migliori ricette. Leggendolo si capisce il motivo per cui i Vichinghi inseguirono questo pesce per tutto l'Atlantico fino al continente nordamericano, cosa spinse i Baschi a commercializzarlo per primi e perché ispirò tante storie che, sfogliando le pagine di questo curioso volume, ci portano da una costa all'altra dell'Atlantico, dalla Scandinavia all'Inghilterra, dall'Africa occidentale all'Islanda e ai porti del new England, in una sorta di affascinante epopea.

Merluzzo.
Storia del pesce
che ha cambiato
il mondo
di Mark Kurlansky -
Oscar Saggi Mondadori
€ 8.26

L'esperto in ristorazione

Laboratorio, organizzazione e gestione servizi ristorativi (The catering expert - Workshop, organisation and catering services management)

Written by Luca Santini, cookery teacher at the hotel training college A.Panzini in Senigallia, it is aimed at students doing the post-qualification two-year period. Founded after years of research and direct experience in the world of catering, the work consists in 12 modules united by a common thread. This brand new idea unhinges the past concept of educational units and turns the book into a fresh product that is easy to consult. *"I wanted to give young people an instant book that's easy to use, which reflects the needs of students today,"* explains Professor Santini, *"a text that's deliberately simple, full of images and makes the youth want to read. The book's general layout cracks the old concept of explanation and, at the same time, represents a valid starting point for debate in class or for subsequent consideration by the student at home."* Colleagues at professional hotel training colleges in Italy have liked this new concept so much that sales have exceeded even the most hopeful expectations. Published under the imprint 'Poseidonia Scuola' of Gruppo Mondadori Education, the book is extremely contemporary and is a snapshot of today's market. On one hand, it is very up-to-date in terms of the new technologies applied to catering; on the other hand it extends the discussion about winemaking and wine and food matching. *"The basic intention is to prepare future operators, giving them as many professional tools as possible in order to be able to increase the success of the business,"* concludes Santini, *"and I wanted to get across to young people the managerial skills needed to set up and manage their own catering business. In the making of this book I would like to thank all the caterers, companies and colleagues who assisted in a painstaking and profitable partnership. The book's current success is thanks to them"*.

(by Silvia Argentati)

Merluzzo. Storia del pesce che ha cambiato il mondo (Cod. A biography of the fish that changed the world)

Would you ever have said that a fish like cod was an important driving force in the economic development of entire countries and one of the most important elements of international trade? If you read this book you will also discover many other things, for example, how wars have been fought, peace treaties have been concluded and unknown lands have been discovered due to the fastest fish in the Baltic for better and worse. An essay, by the journalist and American essayist Mark Kurlansky, which reveals itself to be an enthralling narration from the very first pages among explorers, merchants, seafarers, writers and, naturally, chefs who offer some of their best recipes for the occasion. By reading this book you understand the reason why the Vikings pursued this fish all over the Atlantic to North America, what pushed the Basques to sell it first and why it has inspired many stories which, when flicking through the pages of this inquisitive book, take us from one Atlantic coast to the other, from Scandinavia to England, from West Africa to Iceland and the ports of New England, in a sort of fascinating epic.

L'Italia raccontata dai Sovversivi del gusto (Italy as told by the flavour subversives)

Craftsmen, winemakers and farmers who still determinedly and lovingly safeguard flavours, aromas and processes today that are at risk of extinction and falling into oblivion. They are the 'flavour subversives'. These are the people who have inspired the words and images of this curious book, which makes us travel through an Italy made up of men and women above all before culinary specialities as theirs are the faces, depicted with deep feeling in the photographs of Salzotto and the tales, restored to the reader by the joyful penmanship of Marziani (we also remember the splendid 'Gambero nero'), which strike our hearts, making us share in the love and hard work of flavour. Catapulted into the Occitan valleys of Piedmont to learn the secrets



L'Italia raccontata dai Sovversivi del gusto

Artigiani, vignaioli, agricoltori che ancora oggi, con tenacia e passione, salvaguardano sapori, profumi e lavorazioni che rischiano di scomparire e di finire nel dimenticatoio. Sono loro i 'Soversivi del gusto'. Sono loro che hanno ispirato le parole e le immagini di questo curioso volume che ci fa viaggiare attraverso un'Italia fatta di uomini e di donne prima che di specialità culinarie. Perché sono i loro volti, ritratti con profonda sensibilità negli scatti fotografici di Salzotto e i loro racconti, restituiti al lettore dalla felice penna di Marziani (di cui ricordiamo anche lo splendido 'Gambero nero'), a colpirci al cuore rendendoci partecipi di passioni e fatiche piene di gusto.

Catapultati nelle valli occitane del Piemonte per conoscere i segreti del miele d'alta quota, introdotti nella Fucina dei Sapori di Prevalle, vicino Brescia, dove aprì una porta e trovi il paese di Bengodi, presi alla gola da osti romani, re di carbonare e frattaglie e lusingati dalle delizie al cioccolato del fiorentino Claudio Pistocchi, i lettori non hanno scampo. E, alla fine, non resta che cedere alla tentazione: conoscere di persona i Sovversivi e assaporare i golosi frutti della loro ostinazione.

Merluzzo, baccalà o stoccafisso?

Tutto ciò che c'è da sapere sul grande pesce che viene dai mari del Nord. Leggende, miti e 85 ricette dei più celebri chef d'Italia. Un'immersione in un mondo misterioso e ricco di sapori tra passato e presente che affascina e incuriosisce. Con un'approfondita introduzione di Alberto Capatti, il volume riporta oltre alle notizie storiche e naturalistiche, citazioni e preparazioni gastronomiche dal 500 ai nostri giorni svelando i segreti di un pesce che si presta ad infinite interpretazioni gastronomiche e che sorprende con il suo gusto forte e leggero al tempo stesso, capace di soddisfare ogni palato. E, a proposito di buon gusto, le immagini fotografiche che completano il volume colgono nel segno, stimolando l'appetito anche dei più inappetenti!



of high-altitude honey, brought into the Fucina dei Sapori di Prevalle, near Brescia, where you open a door and find the village of Bengodi, taken by the throat by Roman innkeepers, kings of burning and plucking and flattered by the chocolate delights of the Florentine Claudio Pistocchi, there's no way out for the readers. In the end, there's no choice other than to surrender to the temptation: knowing the Subversives in person and tasting the delicious fruits of their obstinacy.

Soversivi del gusto. Viaggio fotografico nel mondo dell'eno-gastronomia che resiste di M.Marziani e M.Salzotto. Ed. Nda Press € 18,00

Merluzzo, baccalà o stoccafisso? (Cod, salt cod or stockfish?)

Everything there is to know about the great fish that comes from the seas of the north. Legends, myths and 85 recipes by the most famous chefs in Italy. A fascinating immersion that arouses curiosity in a mysterious world that is rich in flavour in the past and present. With an in-depth introduction by Alberto Capatti, the book contains quotations and recipes from the 16th century to the present day, as well as notes on history and nature, unveiling the secrets of a fish that loans itself to an infinite number of gastronomic interpretations and

Merluzzo, baccalà o stoccafisso Bibliotheca Culinaria

Risvegli di Michela Zanarella

Dopo il successo di 'Credo', Michela Zanarella torna a pubblicare una raccolta di poesie che esprimono emozioni, tracciano impressioni, costruiscono spazi di pensiero infinito. Un giovane talento, quello di Michela Zanarella, che promette bene e che ha già ottenuto importanti riconoscimenti nazionali e una buona risposta da parte del pubblico. Un talento in evoluzione, un emozionante ed emozionante sguardo sul quotidiano e sulle piccole cose di sempre. Un mondo di sogni, colori, immagini e ricordi che rivela forte positività e la convinzione – come sottolinea l'editore della raccolta - che ogni giorno vada vissuto fino in fondo, anche nei momenti più duri che la vita ci riserva.



surprises with its simultaneous strong yet light taste, capable of satisfying every palate. As regards flavour, the photographs that finish the book hit the mark, making even those without an appetite hungry!

Risvegli di Michela Zanarella – Nuovi Poeti € 8,00

Risvegli (Reawakenings) by Michela Zanarella

After the success of 'Credo', Michela Zanarella is back, publishing a collection of poems that express emotion, leave an impression and create spaces of infinite thought. Michela Zanarella is a young talent that promises well and has already received leading national recognitions and a good response from the public. A talent that's evolving, a moving and emotional look at everyday life and the permanent little things. A world of dreams, colours, images and memories that reveals a strong sense of positivity and conviction, as emphasised by the collection's publisher, which is experienced fully every day, even in the hardest moments that life sets aside for us.



Catalogo d'arte del Maestro Dorian

Oggetti remoti, avvolti da toni freddi e austeri si alternano a colori vivi e accesi di scene semplici. Un senso di mistero pervade l'opera di un'artista capace di trasformare la luce in scene strazianti e calorosi amori e di esprimere con la potenza espressiva della sua arte la bellezza della natura, la complessità del vivere, l'emozione di stare al mondo. Una pittura che è l'espressione di una spiccata personalità che prende corpo in immagini forti e significative. Un omaggio ad un poeta visivo dei nostri giorni: Dorian Zanarella.

Catalogo d'arte del Maestro Dorian (The art catalogue of Master Dorian)

Remote objects enveloped in cold, austere tones alternate with bright, vibrant colours of simple scenes. An air of mystery pervades the work of an artist able of turning the light in heartrending scenes and warm loves and expressing the beauty of nature, the complex nature of living and the emotion of being in the world with the expressive power of his art. A painting that is the expression of an outstanding personality that takes form in strong and significant images. A tribute to a visual poet of our time: Dorian Zanarella.

La miglior cucina ungherese

E per tutti gli amici che conoscono la lingua ungherese, un libro di cucina scritto da uno chef molto rinomato e apprezzato in Ungheria che propone una serie di straordinarie ricette della tradizione gastronomica magiara, accompagnate da un corredo fotografico suggestivo. Richiedetelo nelle migliori librerie ungheresi!

Etel - keszitesi ismeretek di Luchacs - Oriskò - Sandor - Zsolnay



La miglior cucina ungherese (The best of Hungarian cooking)

For all our friends who understand Hungarian, a cookbook written by a chef who's well-known and loved in Hungary, who offers a series of extraordinary traditional Hungarian recipes, accompanied by striking photography. Ask for it in leading Hungarian bookshops!

Etel - keszitesi ismeretek di Luchacs - Oriskò - Sandor - Zsolnay

Tutto il merluzzo in due libri antologici

All'ingresso di molte trattorie, un po' in tutta Italia, per lunga tradizione si trova spesso un cartello che dice: *Giovedì gnocchi, venerdì baccalà, sabato trippa*. Si tratta di un programma che ha un valore relativo perché, in realtà, il baccalà cucinato in tante maniere si trova quasi tutti i giorni nei locali di tutta la penisola, soprattutto in quelle trattorie dove si mangia bene e si spende poco.

Comunque all'insegna del baccalà di venerdì fa riferimento il libro del giornalista e gastrosofo livornese Aldo Santini che si intitola proprio – con tanto di contorno dell'immane legume – *Venerdì, baccalà e ceci* (Maria Pacini Fazzi editore, Lucca). Un libro tanto esauriente per cui si potrebbe dire *Tutto quello che avreste voluto sapere sul baccalà, ma non avete mai trovato la fonte appropriata*. Intanto il nostro autore specifica che, in merito, esiste tutta una terminologia, non sempre appropriata, che parte dal merluzzo, tipico pesce del Baltico che, quando se ne pratica la conservazione col sale si chiama baccalà e, quando viene essiccato all'aria, al vento e al sole si chiama stoccafisso; rivelando pure che a Vicenza chiamano baccalà quello che invece è lo stoccafisso per quella preparazione di *baccalà alla vicentina* ridotto quasi in purea per successivi ammolli in latte e olio, per ricette che, del resto, hanno diverse variazioni.

Il libro è tanto appetitoso anche per gli spiritosi disegni del pittore Pier Luigi Puccini, ben scelti brani di prosa e in versi ispirati a letterati di tutti i tempi dal baccalà cucinato in tutti i modi, e per le tante



ricette di storiche osterie e moderni ristoranti stellati dove questo apprezzatissimo pesce è trattato nel migliore dei modi, ricordando che, però, il celebre gastronomo Pellegrino Artusi non apprezzava troppo il baccalà giudicandolo piuttosto *plebeo*.

Per il meglio viene citata la secolare *Buca di Sant'Antonio* di Lucca che, al Festival Nazionale dello Stoccafisso e Baccalà, organizzato a Nervi nel 1994, presentò piatti locali lodati dal grande esperto Luigi Carnacina.

In materia di pubblicistica, si deve ricordare anche il libro *L'Abbecedario del Baccalà* (ancora pubblicato dalle dizioni Pacini Fazzi) di Artemio Brini, pseudonimo del compianto Arnaldo Fazzi, scrittore, pescatore e cuoco che, facendo la storia del baccalà, dal mare, al mercato, alla cucina, annovera tante ricette, anche di propria invenzione, che esaltano le virtù gastronomiche di questo ingrediente culinario versatile quanto altri mai.

Everything about cod in two anthologies

It often happens just about anywhere in Italy that, when you enter several typical restaurants there is a long standing traditional notice saying: *Thursday dumplings, Friday stockfish, Saturday tripe*. However, the statement is rather relative because, in fact, cod cooked in the numerous different ways can be found on the menus of restaurants throughout the country, especially those smaller typical inns where the food is good and cheap. However, Friday's stockfish is the subject of the book by the journalist and gourmet from Leghorn, Aldo Santini, entitled – with its famous side dish – *Friday, stockfish and chickpeas* (Maria Pacini, Fazzi publishers, Lucca). A really complete book that we could safely say is *Everything you ever wanted to know about stockfish, but never knew where to look*. In fact the author points out there is a complete glossary, perhaps not always appropriate, which starts with cod – typical fish of the Baltic sea, which is called cured-cod when it is salt-cured and stockfish when it is dried in the open air, wind and sun; it also specifies that in Vicenza they call cured-cod the stockfish that is used to prepare the *stockfish Vicenza style*, which is reduced to a creamy texture after the soakings in milk and oil and used in numerous variations of the recipe.

The book is equally appetising for the entertaining drawings by the artist Pier Luigi Puccini, the carefully selected prose and poems by writers inspired over the years by stockfish and the different ways it is cooked, and for the wide selection of recipes from traditional inns and modern luxury restaurants where this highly acclaimed fish gets the best of treatment, although we should perhaps also remember that the famous gourmet Pellegrino Artusi did not think too much of stockfish, as he considered it somewhat *vulgar*.

The best mention is for the centuries old *Buca di Sant'Antonio* in Lucca which presented typical local dishes that were highly praised by the culinary expert Luigi Carnacina at the National Stockfish and Dried Cod Festival that was organised in Nervi in 1994.

Among the various publications, we should also remember the book *The ABC of Stockfish* (still published by Pacini Fazzi) by Artemio Brini, pseudonym of the late lamented Arnaldo Fazzi, writer, fisher and chef, who wrote the history of stockfish, the sea, the market, the cuisine and includes several recipes, many invented by him, exalting the gourmet qualities of this amazingly versatile ingredient.





a cura di Piera Genta

A Porta di Po c'è il baccalà dissalato...

APERTO dal novembre 2006, il ristorante si affaccia su una delle più belle piazze d'Italia con una spettacolare vista sulla collina torinese. Elegante, curata nei minimi particolari, l'Osteria Porta di Po propone i sapori della cucina piemontese in modo attento ed equilibrato garantendo l'utilizzo di materie prime di assoluta qualità.

Nel menu non manca mai la carne cruda (rigorosamente di fassone piemontese) battuta al coltello, il vitello tonnato, i tajarin al ragù di carne, il bonet langarolo. Interessanti le proposte della carta dei vini. Intrigante la storia del nome. Porta di Po, perché nel settecento sorgeva nei pressi del ristorante uno dei quattro ingressi alla città. Dalla Porta di Po, per l'appunto, percorrendo l'attuale via Po (allora si chiamava Contrada di Po) si giunge in piazza Castello, cuore pulsante della Torino capitale del regno sabauda.

Una nota storica per la ricetta del Baccalà nel menu piemontese. In Val di Susa e precisamente ad Oulx, Salbertrand, Chiomonte ed Avigliana attorno al 1934, dopo la grande crisi del 1929 ed il conseguente blocco delle importazioni, sorsero le manifatture del baccalà grazie alla vicinanza della ferrovia proveniente dalla Francia (il baccalà pescato dalle navi francesi sui banchi di Terranova arrivava dai porti di Bordeaux, Saint-Malo) ed al clima alpino caratterizzato da vento fresco che rende possibile l'essiccazione all'aria aperta senza sprechi energetici. Oggi esiste ancora una manifattura a Chiomonte in cui si lavora il baccalà.

Desalted Baccalà at the Porta di Po

Open since November 2006, this restaurant looks onto one of the most beautiful piazzas in Italy, with a spectacular vista of the Turinese hills. Elegant and appointed with minute attention to detail, Osteria Porta di Po proposes the flavours of Turinese cuisine made with a careful, balanced hand, using only the finest quality raw materials. Specialities such as raw meat (Fassone Piemontese beef only, of course) minced with a knife, 'Vitello Tonnato' veal with tuna mayonnaise, tajarin with beef ragout and 'Bonet Langarolo' coffee and macaroon cake, are never absent from the menu. The restaurant also boasts an excellent wine list. The story behind the name is particularly interesting. Porta di Po literally means the Po Gate, and in the Eighteenth Century, one of the city's four main entrances used to stand nearby. From Porta di Po, Via Po (which was once called Contrada di Po) leads to Piazza Castello, the beating heart of Turin in its glory days as the capital of the Sabaudian kingdom. There is even a little history in the Piedmontese recipe for Baccalà. Following the great depression of 1929 and the following prohibition of imports, in and around 1934, *baccalà* (salt cod) factories began to appear in Val di Susa – at Oulx, Salbertrand, Chiomonte and Avigliana to be precise. This was due to the area's vicinity to railway lines from France (cod fished by French boats on the Grand Banks of Newfoundland arrived via the ports of Bordeaux and Saint-Malo), while the Alpine climate with its cool winds made open air drying possible without additional energy costs. There is still a factory producing *baccalà* at Chiomonte today.



Chef Giorgio Marone
Ristorante Porta di Po
Piazza Vittorio Veneto 1e
10124 Torino
Infoline: 0118127642
Orario: chiuso domenica
e lunedì
www.portadipo.it

Baccalà dissalato con polenta

Ingredienti: Baccalà dissalato 1 kg; latte 1 litro; 500 g patate; prezzemolo tritato 2 cucchiaini; acciughe 3 filetti; 1/2 spicchio d'aglio tritato; olio di oliva 100 ml; sale e pepe q.b.

Polenta: farina di mais 400 g; acqua 1,8 l; sale 1 cucchiaino; olio di oliva extravergine 2 cucchiaini

Asciugate bene il baccalà. In una pentola capiente riscaldate il latte (800 g), aggiungete il pesce e fate cuocere a fuoco basso e pentola coperta per almeno 20 minuti. Con il mestolo bucato, trasferite il pesce in uno scolapasta e lasciatelo scolare fino a quando sarà asciugato bene. Mettete nel mixer il pesce (privato della pelle e delle eventuali lisce) le patate (precedentemente lessate), le acciughe, l'aglio e frullate bene fino a

quando gli ingredienti si sono ben amalgamati. Continuate a frullare aggiungendo l'olio a filo e mescolate fino a quando il composto non si sarà completamente sibrato, diventando bianco e spumoso come una crema. In fine aggiungete il prezzemolo tritato, salate e pepate. Aggiungete anche il latte (quello tenuto da parte) quanto si ritiene che occorra per dare una consistenza cremosa.

Per la polenta: Portare a ebollizione l'acqua, versare a filo la farina sempre rimestando, cuocere la polenta per 45 minuti a fuoco basso. A fine cottura versare in una teglia formando uno strato di 2 cm circa, lasciare raffreddare coprendo con carta da forno inumidita. A polenta fredda con un coppa pasta da 8 cm di diametro formate dei dischi che andranno gratinati su piastra (o bisticchiera) oliata. Farcire i 2 dischi di polenta con la crema di baccalà, servire con un filo d'olio d'oliva extravergine.



Desalted Baccalà with polenta

Ingredients: 1 Kg desalted (soaked) baccalà; 1 litre milk; 500 g potatoes; 2 tablespoons finely chopped parsley; 3 anchovy fillets; ½ clove garlic, finely chopped; 100 ml olive oil; salt and pepper to taste.

Polenta: 400 g maize flour; 1.8 litres water; 1 tablespoon salt; 2 tablespoons extra virgin olive oil

Dry the baccalà thoroughly. In a large saucepan, heat 800 ml of the milk, add the fish and cook on a low heat with the lid on for at least 20 minutes. Use a strainer ladle to transfer the fish into a colander, then allow to drain thoroughly. Put the fish into the mixer (with the skin and any bones removed) together with the potatoes (boiled previously), the anchovies and the oil and blend thoroughly until all the ingredients are completely mixed. Continue blending while adding a drizzle of oil until the ingredients

are completely broken up and the mixture becomes white and airy like a mousse. At the end, add the finely chopped parsley and season with salt and pepper. Add the remaining milk (kept aside previously) if necessary to obtain a creamy consistency.

For the polenta: Bring the water to the boil, add the polenta flour in a steady stream, stirring constantly, and cook on a low heat for 45 minutes. When cooked, pour into an oven dish to form a layer approximately 2 cm high and set aside to cool, covered with a sheet of moistened oven paper. Once the polenta is cool, use an 8 cm diameter pastry cutter to form discs, then sear the discs on an oiled griddle. Make a sandwich of two polenta discs filled with creamed baccalà and serve with a drizzle of extra virgin olive oil.

FOTO STEFANO FUSARO



di Massimo Bompreszi

Ottimo cucinato all'anconetana

Il merluzzo si sposta in branchi seguendo la corrente del Golfo per andare a deporre le uova in questo mare pulito ed è un miracolo della natura in quanto la migrazione avviene in un periodo ottimale per l'essiccazione, da febbraio ad aprile, con tanto vento e sole che aiutano la disidratazione e quindi il mantenimento in modo naturale senza additivi e conservanti. Una volta pescato, viene eviscerato, decapitato e trattato adeguatamente; se essiccato all'aria su dei graticci in legno diventa stoccafisso, se conservato sotto sale per circa due mesi viene chiamato baccalà. Questi appellativi cambiano a volte di regione in regione come nel caso del Veneto dove il nome è invertito rispetto alla mia regione, le Marche. Lo stoccafisso viene classificato a seconda delle caratteristiche organolettiche: la prima scelta presenta una lunghezza di 60/70 centimetri, è molto polposo sul dorso, deve avere una bella pelle tendente ad un color miele, il collo e il ventre si presentano puliti, senza ecchimosi e macchie. Attenti ad usare degli stocchi troppo bianchi perché potrebbero essere stati trattati con calce che potrebbe provocare danni allo stomaco. Personalmente sono contrario al prodotto congelato che troppo spesso si sfalda in cottura e non rispetta la sapidità di questo adorabile pesce. In Italia è molto apprezzato ed è utilizzato in diversi modi con piatti molto appetitosi tipici della nostra cucina regionale popolare in quanto in passato era un piatto unico; citiamo il classico stoccafisso all'anconetana, il baccalà alla vicentina, lo stoccafisso alla messinese, ecc.

Il merluzzo è entrato da secoli nelle case degli italiani come piatto classico legato per motivi religiosi al venerdì di magro ed era una pietanza molto usata in campagna perché il suo costo non era tanto elevato come ai giorni nostri e si manteneva anche per diversi giorni dopo la cottura. Ultimamente viene sempre più spesso inserito nei menù ed è presentato in diversi modi: mantecato, al forno, in guazzetto, alla griglia, fritto, cotto al vapore. Sicuramente è fondamentale essere attrezzati di cutter, softcooker, salamandra, forno trivalente e a microonde per sbizzarrirsi in diverse ricette più o meno impegnative.

Ho avuto il piacere di usare ultimamente un baccalà proveniente dalla Spagna, conservato sottovuoto, naturale: l'ho trovato squisito e con una grande resa anche se estremamente costoso.

È importante sapere che lo stocco deve essere messo a bagno con acqua filante per almeno quattro giorni per reidratarsi, mentre il baccalà va sempre messo a bagno per un tempo minore in quanto risulta salatissimo e cuoce in poco tempo. L'utilizzo di questo pesce dal punto di vista nutrizionale è buono perché risulta ricco di proteine, sali minerali e vitamine ed è povero di grassi. E pure importante fare attenzione a non caricare troppo questa pietanza con salse troppo grasse che ne rovinerebbero la naturalezza.



Salamandra PRO 1/1 G,
Sirman
Microonde Panasonic
NE 1880



Delicious cooked in the Ancona style

Cod moves in shoals following the Gulf Stream to go and lay eggs in this clean sea and is a miracle of nature as the migration takes place during an excellent period for drying, from February to April, with lots of wind and sun that help the dehydration and therefore preserving them naturally without the use of any additives or preservatives. Once the cod has been caught, it is gutted, the head is removed and it's suitably processed. If air-dried on a wooden rack it becomes stockfish; if it's preserved in salt for about 2 months it's called salt cod. These names sometimes change from region to region such as in the case of Veneto, where the names are reversed compared to my region, the Marche. Stockfish is classified according to the organoleptic properties. The first choice is 60-70 centimetres long. It's very fleshy on the backbone and should have a beautiful honey-coloured skin. Its neck and belly should be clean with no bruising or marks. Be careful when using stockfish that are overly white as they may have been processed with lime, which could harm the stomach. Personally I'm not in favour of frozen cod, which flakes too often during cooking and doesn't respect the flavour of this lovely fish. It's much enjoyed in Italy and is used in different ways with very appetising dishes that are typical of our popular regional cooking as it was a complete dish in itself in the past. We should mention the classic Ancona-style stockfish, Vicenza-style salt cod, Messina-style stockfish, etc.

Cod became a classic dish associated with healthy Fridays for religious reasons centuries ago in Italian homes. It was a dish often served in the country as it was reasonable to buy unlike now and it also kept for a few days after being cooked. Recently it has started to feature more regularly on menus

and is cooked in a range of ways: creamed, baked, stewed, grilled, fried and steamed. It's definitely fundamental to be equipped with cutters, soft cookers, salamanders, three-way ovens and microwaves by indulging in recipes that are more or less challenging. Recently I had the pleasure of using salt cod that came from Spain, which had been vacuum-packed without the use of additives. I found it exquisite and it yielded lots despite being extremely expensive. It's important to know that stockfish has to be soaked with filtered water for at least four days in order to become rehydrated, whereas salt cod is always soaked for less time as it becomes highly salted and cooks quickly. It is good to use this fish from a nutritional point of view as it's rich in protein, mineral salt and is low in fat. It's also important not to burden this dish with sauces that are too fattening as this would ruin its natural state.

Stoccafisso all'anconetana

Ingredienti: (per 10): 100 g sedano; 100 g carote; 100 g cipolla o porro; 3 kg stoccafisso ragno; 1 scatola tonno; 1 scatola acciughe; 30 g capperi; 1 l olio extravergine d'oliva; brodo di stoccafisso; 3 pomodori a cubetti; 10 pomodori rossi (per gratin); 2 kg patate; 3 dl vino bianco secco; sale; pepe; rosmarino; 4 spicchi aglio; 40 g prezzemolo.

Tagliare sedano, carote e cipolla in brunoise. Tritare le acciughe, il prezzemolo, il tonno, i capperi e cubettare i pomodori. Mescolare questi ingredienti e insaporire con del sale e pepe. Lavare, pelare e tagliare le patate a spicchi; insaporire con olio, sale, pepe, rosmarino e spicchi d'aglio. Parare lo stoccafisso e tagliarlo a pezzi uguali, insaporire con sale, pepe e olio; lasciar insaporire; utilizzare gli scarti per il brodo. Disporre i pezzi di stoccafisso, distanziati su una teglia da forno, prendere una piccola quantità del composto e coprire ogni pezzo; aggiungere le patate per riempire gli spazi e condire i pomodori con pane aromatico (prezzemolo rosmarino aglio tritati e pane grattugiato) e disporli sopra, aggiustare di sale e pepe; aggiungere il vino bianco e del brodo di stocco quasi a coprire il tutto. Infornare a 180° (a 150° se è un forno "misto" convezione/vapore) per 30 minuti. Coprire con la carta da forno. Continuare la cottura per circa un'ora e mezza. Ottimo se mangiato il giorno successivo.

Ancona-style stockfish

Ingredients: (for 10 people): 100 g celery; 100 g carrots; 100 g onions or leeks; 3 kg stockfish (Ragno type); 1 tin of tuna; 1 tin of anchovies; 30 g capers; 1 litre extra-virgin olive oil; stockfish stock; 3 tomatoes, cut into cubes; 10 red tomatoes (as a topping); 2 kg potatoes; 300 ml dry white wine; salt; pepper; rosemary; 4 cloves of garlic; 40 g parsley.

Finely chop the celery, carrots and onion. Chop the anchovies, parsley, tuna and capers. Cut the tomatoes into small cubes. Mix these ingredients and season with salt and pepper. Wash, peel and cut the potatoes with wedges. Drizzle with oil and season with salt, pepper, rosemary and the cloves of garlic. Cover the stockfish and cut it into even pieces. Season with salt and pepper and drizzle with oil. Let aside to infuse and use the cuttings to make the stock. Arrange the pieces of stockfish well spaced out on a baking tray. Cover each piece with a small amount of the mixture. Add the potatoes in between the pieces of stockfish and top with the tomatoes and aromatic bread (parsley, rosemary, chopped garlic and breadcrumbs). Season with salt and pepper. Drizzle with the white wine and stockfish stock so that the fish is almost completely covered. Bake at 180°C (at 150°C if using a combination convention and steam oven) for 30 minutes. Cover with parchment paper. Cook for 1 1/2 hours more. It's also delicious eaten the next day.

Italian Food Style Education

È ormai riconosciuto che un'alimentazione abituale corretta ed equilibrata migliora lo stato di salute e rafforza le difese dell'organismo nei confronti delle malattie. Il benessere, dunque, è largamente collegato alle abitudini alimentari e allo stile di vita dei consumatori e tenere presente poche nozioni e regole fondamentali può contribuire a migliorare lo stato di salute, riducendo il rischio. Con questo preciso intento **I.F.S.E. (Italian Food Style Education)** ha deciso di costituirsi come associazione atta a promuovere ogni iniziativa possibile per la divulgazione di una corretta informazione, attivando corsi, convegni, congressi ed editoriali. Un'associazione nata per promuovere la cultura dell'alimentazione di qualità e migliorare lo stile in cucina, diffondere e salvaguardare la formazione, l'aggiornamento e la specializzazione dell'impresa agro-alimentare e della ristorazione. E, naturalmente, per promuovere il made in Italy alimentare in tutto il mondo. Un'associazione senza scopo di lucro per la diffusione di una filosofia di vita nella cucina che accentua l'aspetto salutistico senza trascurare la tradizione e, attraverso la collaborazione di eminenti nutrizionisti, agronomi, designer e stilisti, intende portare sulle tavole del mondo il miglior stile italiano. E non solo. L'I.F.S.E. è la ricerca del prodotto d'eccellenza, della sua trasformazione, della sua commercializzazione e del suo posizionamento nei mercati nazionali ed esteri.



Italian Food Style Education

It has now been recognised that correct regular and balanced nutrition improves human health and strengthens the body's defences against illnesses. Wellbeing is therefore widely associated with eating habits and the lifestyle of consumers. Bearing in mind a few notions and basic rules can contribute towards improving your health and reducing the risk of illness. With this precise objective, **I.F.S.E. (Italian Food Style Education)** made the decision to set itself up as an association aimed at promoting all possible initiatives to spread correct information, setting up courses, conferences, functions and articles. An association founded to promote a culture of quality eating and to improve cooking methods, spread and protect training, updates and the specialisation of food and farming companies and catering businesses. It also obviously intends to promote the food sector of the Made in Italy product all over the world. This not-for-profit association spreads a philosophy of life in cooking that emphasises the health aspect without neglecting traditions which are safeguarded. Through partnerships with eminent nutritionists, agronomists, designers and stylists, it intends to bring the best of Italian style to dining tables all over the world. And that's not all. I.F.S.E. also researches products par excellence, their production, marketing and positioning on Italian and foreign markets.

*Info: I.F.S.E.
Italian Food Style
Education
Castello
di Piobesi Torinese,
P.zza Vittorio Veneto, 7
Piobesi Torinese (TO)
Tel. 011.9650447
Fax 011.9650626*



L'Accademia delle Arti Dolci

A Portogruaro, in provincia di Venezia, c'è l'Accademia delle Arti Dolci, la più moderna struttura esistente nel settore insegnamento dell'arte gelateria e pasticceria dotata di tutte le più innovative attrezzature disponibili oggi sul mercato. Al suo interno, un vivace team di esperti del mondo della gelateria e della pasticceria italiana ed internazionale, si dedica alla preparazione e all'avviamento di artigiani gelatieri fornendo loro il supporto tecnico e logistico adeguato. Oltre ai numerosi e vari corsi (dai corsi base e avanzati per la preparazione del gelato fino ai corsi su come e dove aprire una gelateria, pasticceria, yogurteria), l'Accademia organizza eventi in collaborazione con le maggiori aziende del settore e con la partecipazione di maestri di fama internazionale.

Accademia delle Arti Dolci

Accademia delle Arti Dolci, the most modern structure of its kind in the sector of teaching the art of making ice-cream and patisserie is situated in Portogruaro, in the province of Venice. The academy is equipped with all the state-of-the-art equipment available on the market today. A lively team of experts in the world of Italian and international ice-cream and patisserie is devoted to training and initiating ice-cream craftsmen, providing their technical and logistical support. In addition to the many varied courses (basic and advanced courses for the preparation of ice-cream and courses on how and where to open an ice-cream shop, bakery or yogurt shop), the academy organises events in association with the leading companies in the sector and the participation of internationally renowned experts.

*Info: Bigatton
Produzione
Via San Giacomo, 55/A
Portogruaro (Venezia)
Tel. 0421.271554*

