

# Hoventa 2008

**A**nche quest'anno l'Hoventa è stata un successo per il nostro caro amico Günter. Perché Günter è una locomotiva che viaggia a tutto gas e senza sosta trainando con sé la sua numerosa e motivata equipe, sempre pronta e preparata ad accogliere ogni visitatore e ad introdurlo con garbo nel mondo Gastrogroup. Per Günter è questo uno dei momenti più importanti dell'anno. L'Hoventa coincide infatti con l'inizio dell'autunno e può perciò essere considerata proprio il trampolino di lancio per la lunga stagione invernale. È questo il momento più opportuno per promuovere i grandi marchi e proporre i nuovi prodotti. E quale miglior modo di farlo se non lasciando a bocca aperta chiunque passi di fronte al suo stand? Ed è proprio questa l'idea che ha avuto quest'anno: a fare bella mostra di sé, proprio di fianco alla **ANNIVERSARIO 350**

ed allo chef Rossetti, ecco spuntare la Renault monoposto del mitico Michael Schumacher: sì, proprio lei, la pluricampione del mondo! E ad accompagnarla nientemeno che Zsolt Baumgartner, astro nascente della Formula Uno, sicuramente destinato ad un grande futuro. E qui la contrapposizione tra il vecchio e nuovo leone: due generazioni di campioni unite dal medesimo filo conduttore: la leadership. Ed è proprio questa leadership, questa sempre giovane e fresca voglia di primeggiare a stimolare l'appetito di Günter nei confronti delle novità e a spingerlo a scommettere nel loro successo. Una scommessa giocata e vinta, anche



## Hoventa 2008

Again this year Hoventa was a great success for our dear friend Günter. Because Günter is a locomotive running at full speed without making any stops, dragging his numerous and motivated team with him, always ready and prepared to welcome all visitors and to graciously introduce them into the world of Gastrogroup. For Günter this is one of the most important times of the year. Hoventa indeed coincides with the start of the autumn and can therefore be regarded as the springboard to launch the long winter season. This is the best moment in which to promote the big brands and propose new products. And what better way in which to do it than leaving those who walk right in front of your stand



open-mouthed? This is the idea that he had for this year: to make a fabulous show of himself right next to the **ANNIVERSARIO 350** and chef Rossetti, so appears the one-seater Renault of the mighty Michael Schumacher.

Yes, actually that car, the world champion many times over! And to accompany it no less than Zsolt Baumgartner, the rising star of Formula 1, who is definitely destined for a great future.



# evosystem



[nei migliori ristoranti]

Dall'Esperienza e lo studio di vari progetti precedenti questa nuova cella è il frutto di una "evoluzione" costante dovuto alle richieste di un mercato sempre più esigente. Ecco perché essa si presta a soddisfare tutto ciò che richiede

- **QUALITÀ**, raggruppando in sé:
- **ESTETICA** nuova nelle finiture e nei particolari,
- **FACILITÀ** di Igiene e Pulizia,
- **RIDUZIONE** dei componenti,
- **VELOCITÀ** e facilità di montaggio,

Ottenendo così un rapporto finale di Qualità-Prezzo decisamente interessanti.



INCOLD Spa

Via Grandi, 1 - 45100 ROVIGO

Tel +39 0425 39 66 66 - Fax +39 0425 39 66 00

<http://www.incold.it> - e-mail: [incold@incold.it](mailto:incold@incold.it)



questa volta, contro chiunque ritenesse che il mercato magiaro non fosse ancora pronto a novità elitarie quali il Softcooker ed il Minicooker. Ed è facile capire a chi vada il merito di questo successo: a Günter e alla sua innegabile capacità di intrattenere l'ospite, a Paolo Rossetti e alla sua professionale maestria nel presentare il prodotto e un po' anche alla Sirman e al suo instancabile entusiasmo propositivo.



This is where the contradiction lies between the old and new lion; two generations of champions united by the same common thread: leadership. It is this leadership, that ever young and fresh desire to excel that stimulates Günter's appetite in terms of new products and in pushing him to take a gamble on their success. This bet's been played and won once again against those who thought that the Hungarian market wasn't yet ready for elite new products such as the Softcooker and Minicooker. It's easy to guess to whom the merit is awarded for this success: to Günter and his undeniable ability to entertain guests, to Paolo Rossetti and his professional expertise in presenting the product and a piece of the merit also goes to Sirman and to its untiring enthusiasm for new proposals.



## Quick baltic fish

**U**no spiffero maligno mi si infilava sotto la scapola ma non potevo lasciare il posto. Mi ero seduto nell'unico angolo di quella vecchia trattoria con alloggio da cui si potesse vedere chi entrava. Ci eravamo dati appuntamento là, cercando a caso nell'elenco telefonico; per noi, trovare un posto nuovo attorno a Vicenza in cui non ci conoscessero, era diventata una tortura. Doveva essere un locale in cui si potesse cenare e stare assieme qualche ora prima di rientrare in famiglia ad un'ora decente, compatibile con le bugie sugli straordinari o i viaggi fuori ufficio. Lei aveva due figli ed un marito autista; io avevo solo una moglie, che viveva in casa nostra con la madre vedova. Ripensandoci, non mi ricordo nemmeno più perché ci eravamo messi assieme: so solo che, dopo una riunione del comitato di quartiere, l'avevo accompagnata al suo condominio. Poi fu una sequela di incontri clandestini, furiosi, disordinati in alberghetti sempre più lontani e più miseri.

La lama dell'aria fredda ormai aveva oltrepassato le costole e stava raggiungendo organi vitali. Mi guardai attorno: nella credenza della sala pranzo, i ripiani dei bicchieri erano ricoperti da una tela cerata a quadretti bianchi e rossi; sui tavoli, delle tovaglie di carta di colore indeciso aspettavano viaggiatori di commercio, qualche scapolone che a casa non metteva sul fuoco neanche più il caffè, da anni. La scala a chiocciola scricchiolò per la discesa di una coppia che raggiunse in fretta l'uscita. In un angolo oscuro canticchiava, sommessamente, una radio a valvole. Avventori fumavano nel bar, parlando a voce alta con il gestore. Lei entrò, indecisa. Si guardò attorno e non mi vide. Mi alzai quasi ad impedirle di tornare sui suoi passi.

- Ciao!

- Ciao! Tutto a posto?

Raggiungemmo il mio tavolo, unico occupato, badando a non esporci alla tortura del refolo di ghiaccio. Ci scambiammo uno sguardo cercando di dimenticare quello che ci stava attorno ma era fatica.

- Che vi porto? -

chiese una matrona, affacciandosi dall'interno della cucina.

- Che avete?

- Per voi, pesce veloce del baltico e torta di mais.

Era una vecchia battuta e ci venne da sorridere. Dopo due minuti, ci furono sbattuti sotto al naso, con tutta la malagrazia possibile, due meravigliosi piatti di baccalà con polenta, morbidi, di un sapore discreto all'apparenza ma vigoroso alla fine della forchettata, con un profumo che scendeva nell'anima. Quella che seguì, fu una serata memorabile.



## Il cibo racconta Food talks



di Flavio Bisson

### Quick baltic fish

A nasty draught crept under my shoulder blades, but I couldn't leave the place. I was sat in the only corner of that old trattoria with accommodation where you could see people as they came in. We'd arranged to meet there, finding one another by chance in the phone book. For us finding a new place around Vicenza where we could meet had become a torment. It had to be a place where we could have dinner and be together for a few hours before going home at a decent time, fitting in with the lies about overtime or working away from the office. She had two children and an autistic husband; I just had a wife who lived at home with her widowed mother. Thinking about it now I no longer remember why we got together. The only thing I know is that I escorted her back to her apartment block after a meeting of the neighbourhood committee. There followed a string of messy, passionate, clandestine meetings in small hotels which were always further away and ever poorer.

By now the blade of cold air had crept past my ribs and was starting to reach my vital organs. I looked around me; on the sideboard in the dining room, the shelves of glasses were covered with a red and white checked waxed cloth and travelling salesmen waited at the tables covered with paper tablecloths of an ambivalent colour, a few confirmed bachelors who hadn't even made coffee at home for years. The spiral staircase creaked as a couple came down who rushed to the door. A valve radio hummed quietly in one dark corner. Patrons smoked in the bar, talking loudly with the landlord.

She came in, hesitantly. She looked around and didn't see me. I almost got up to stop her from retracing her steps.

- Hi!

- Hi! Everything ok?

We went over to my table, the only one that was occupied, taking care not to expose ourselves to the torturous icy gust. We exchanged a look, trying to forget our surroundings, but it was hard work.

- What shall I bring you? asked a matronly woman, appearing from inside the kitchen.

- What have you got?

- For you, there's quick Baltic fish and polenta pie.

It was an old joke and it made us smile. After a couple of minutes, two fabulous plates of salt cod with soft polenta were slammed down under our noses as rudely as possible. The polenta had a seemingly average taste, but was tough on the end of the fork, with an aroma that warmed the soul. What happened afterwards was a memorable evening.





di Renato Andrenelli

# Pizza con il merluzzo

**C**onsiderato un tempo "il pesce dei poveri" per il basso costo, anche oggi il centro e il sud dell'Italia sono grandi consumatori di baccalà e stoccafisso. Una vera predilezione è quella dei napoletani nei confronti di questi pesci che ne consumano costantemente tutto l'anno con picchi durante le feste natalizie. Pochi sanno che le più grandi aziende italiane di importazione e di conservazione del baccalà si trovano in Campania, alle pendici del Vesuvio (Somma Vesuviana). A Napoli questo pesce è amato al punto da dovergli dedicare aneddoti, storie e poesie. Qui di seguito ne riporto una tratta da internet:

Se a Napoli dovessero darvi del baccalà, accettatelo con piacere solo se vi viene servito in un piatto: se invece vi viene pronunciato a voce, sapiate che non è un complimento. "T che baccalà!" si esclama quando si incontra un individuo impacciato, goffo, maldestro, privo di spontaneità, di verve: qualità che a Napoli avere è normale, esserne privi un delitto. Questo amore verso alimenti considerati poveri offre un valore aggiunto all'alimentazione dei nostri giorni. Infatti grazie alla passata creatività (dettata dalla necessità di nutrirsi) delle persone meno abbienti, oggi possiamo gioire di una infinità di ricette tradizionali e del territorio, dove la focaccia o pasta di pane abbinata al companatico, formano delle vere e proprie leccornie. Il merluzzo oggi come alimento, sia fresco che conservato, è capace di conquistarsi un posto dominante proprio nei menù dei giorni di festa o come companatico anche nelle pizze. Il suo consumo in pizzeria è scarso, perché frettolose sono le conoscenze culinarie dei pizzaioli. Si possono trovare proposte nelle pizzerie del sud Italia, pochissime nelle pizzerie del centro e quasi assente nei menù delle pizzerie del nord. Eppure il merluzzo: ricco di grassi insaturi (omega 3, molto utili per le nostre arterie), capace di buoni sapori e di versatilità in cucina, oltre all'ottima conservabilità (il merluzzo è l'omologo acquatico del maiale, perché di lui non si butta via niente) fa di questo pesce un componente essenziale per offrire al consumatore una serie di nuove proposte di pizze saporite e salutari con giusto apporto calorico.

Qui di seguito ne propongo alcune tra tradizionali e innovative:

## Pizza di Baccalà e Scarola specialità di Ischia

### Ingredienti:

**Per la pasta:** farina 500 g; zucchero 250 g; sugna 250 g; uova 3.

**Per il ripieno:** olio d'oliva 150 g + 75 g; aglio 2 spicchi; scarola (mondatura) 1,2 kg; olive di Gaeta 75 g; capperi 75 g; acciughe salate 75 g; baccalà bagnato 650 g; prezzemolo 1 ciuffo; uva passa 50 g; pinoli 20 g; pepe q.b.; sale solo se occorre.

**Tempo di preparazione** 2 ore

**tempo di cottura** 20 minuti

**temperatura del forno** 180/200°C

Mettete i capperi a bagno nell'acqua fresca per un paio d'ore. Snocciolate le olive. Con gli ingredienti elencati sopra, fate la pasta senza troppo lavorarla e aggiungendovi, se necessario poca acqua. Lasciatela poi riposare almeno mezz'ora. Lavate, asciugate, tagliate a pezzi la scarola e mettetela in una padella dove avrete fatto riposare uno spicchio d'aglio in gr 150 di olio. Coprite il recipiente e fate stufare a fuoco lento per 15 minuti. Scoprite poi la padella, aggiungete la metà dei capperi e delle olive, l'uva passa e i pinoli e alzate la fiamma per fare asciugare l'acqua che si sarà formata. Quando il liquido sarà evaporato, spegnete il fuoco, e mettetevi la scarola in un passino per far colare il troppo olio. Lessate il baccalà per 10 minuti; spellatelo e spinatelo. Aggiungete altri 50 gr di olio fresco a quello colato, fatelo riscaldare a fuoco lento con uno spicchio d'aglio (che toglierete quando sarà biondo), aggiungetevi il resto delle olive e dei capperi, il prezzemolo tritato e un paio di cucchiaini di acqua. Dopo 5 minuti, fatevi insaporire il baccalà per altrettanto



## Pizza with cod

Once regarded as the fish eaten by poor people due to its low cost, those in central and southern Italy are also now large consumers of salt cod and stockfish. The Neapolitans have a real preference for these fishes, which are eaten all year round with peaks during the Christmas holidays. Few know that the largest Italian companies of the importation and preservation of salt cod are located in Campania, on the slopes of Vesuvius (Somma Vesuviana). In Naples this fish is so loved to the point of having dedicated anecdotes, stories and poems to it. Here are a few lines I've taken from the Internet:

If you happen to come across salt cod in Naples, only happily accept it if it's served as food. If, on the other hand, it's called out to you, then you should know that it isn't a compliment. "T che baccalà!" is what's said when you meet an individual who's awkward, clumsy and bumbling, someone who's lacking in spontaneity and verve, a quality that the average Neapolitan possesses and not having it is a crime. This love for foodstuffs regarded as poor offers added value to the nutrition of our time. As a matter of fact due to the former creativity (dictated by the need to eat) of the less wealthy people, we can now revel in the countless number of traditional recipes and the territory itself, where focaccia or bread dough served with toppings are real delicacies. Today cod as a foodstuff, whether fresh or preserved, is able to conquer a dominant place on celebratory menus or also as a topping on pizzas. It is rarely eaten in pizza-restaurants as the culinary skills of pizza-chefs are rushed. You can find it on offer in pizza-restaurants in the south of Italy, in a handful of pizza-restaurants in central Italy and hardly at all on menus in the north. And yet cod, which is rich in unsaturated fat (Omega 3, which is good for our arteries), with its good flavour and versatility in the kitchen, as well as being excellent when preserved (cod is the aquatic equivalent of pork as no part is thrown away) makes this fish an essential part in offering the consumer a series of new types of delicious and healthy pizzas with an acceptable calorie intake.

Here are a few recipes from the traditional to the more innovative:

## Pizza pie with salt cod and curly endive

Speciality from Ischia

**Ingredients:** For the pizza dough: flour 500 g; sugar 250 g; suet 250 g; eggs 3. For the filling: olive oil 150 g + 75 g; garlic 2 cloves; curly endives (cleaned) 1.2 kg; Gaeta olives 75 g; capers 75 g; salt-cured anchovies 75 g; soaked salt cod 650 g; parsley 1 small bunch; dried raisins 50 g; pine nuts 20 g; pepper to taste; salt only if needed.

**Preparation time** 2 hours

**Cooking time** 20 minutes

**Oven temperature** 180/200°C

Soak the capers in water at room temperature for a couple of water. Pit the olives. Make the dough using the ingredients listed above without kneading it too much and add a little water if needed. Leave it to rest for at least 30 minutes. Wash and dry the curly endive and cut it into pieces. Put it in a frying pan where you've already infused a clove of garlic in 150 g of oil. Cover and let stew over low heat for 15 minutes. Remove the lid from the pan and add half the capers and olives, the raisins and pine nuts. Turn up the heat to cook off the water in the pan. When the liquid has evaporated, turn off the heat and strain the curly endive to remove any excess oil. Boil the salt cod for 10 minutes. Remove the skin and bones. Add another 50 g of oil at room temperature to the strained oil. Warm over low heat with 1 clove of garlic (which you should remove when it turns pale gold). Add the remaining olives and capers, the chopped parsley and a couple of tablespoons of water. After 5 minutes, add the salt cod and let cook for another 5 minutes. Turn off the heat and finish with the

*Nei mari del Nord, tra un tuffo e uno spruzzo viveva beato il Pesce Merluzzo.*

*Ma un giorno i Vichinghi dagli elmi a stambecco lo videro, e allora lo fecero secco.*

*Strappato, a milioni dal placido Abisso e all'aria asciugato: è lo stoccafisso.*

*I Baschi, che stavano un poco più in basso vedendo i merluzzi restaron di sasso: e i pesci, pescati con furia bestiale ficcati in barile restaron di sale.*

*Nel mondo dilaga la gran novità: che grande sapore! Cos'è? Il baccalà! È un cibo speciale; a Napoli è usanza mangiarlo a Natale. che grande passione! In bianco, col sugo o col solo limone.*

(Tratta da baccala.it)

*In the seas of the north, between a dip and the spray, lived the blissful cod fish.*

*But one day the Vikings saw it from under their horn-shaped helmets and dried it.*

*Uprooted, in their millions from the placid abyss to dry air: that's stockfish.*

*The Basques, who stayed a little lower down looking at the cod, preserved them in stone: and the fish, caught with bestial fury shoved into barrels, were preserved in salt.*

*The novelty spread around all over: what a flavour! What is it? Salt cod!*

*It's a special food. In Naples it's customary to eat it at Christmas.*

*What a joy! Cooked simply, in a sauce or just with lemon.*

(Taken from baccala.it)

tempo e quindi dopo aver spento il fuoco, rifinite con la metà delle acciughe a pezzettini. L'altra metà delle acciughe la mescolerete nella scarola. Non mettete sale nella scarola e tanto meno nel baccalà: solo alla fine, se sarà il caso, aggiungetene. Spianate la pasta in 2 sfoglie di differente grandezza; con la più grande foderate una teglia unta di sugna (grasso di maiale) di cm 25 di diametro; ponetevi la metà della scarola, più tutto il baccalà, quindi il resto della scarola e coprite con l'altra sfoglia di pasta. Cuocete in forno caldo per circa tre quarti d'ora. Mangiate la pizza calda o fredda.

### Pizza Carpaccio di Merluzzo

**Ingredienti per una pizza:** pasta ben lievita g 200; scarola 40 g; radicchio 40 g; uvetta passa 40 g; pinoli 20 g; merluzzo n° 1 medio; olio extra vergine di oliva; succo di limone; aceto balsamico; sale e pepe.

**Tempo di preparazione** 10 minuti

**tempo di cottura** 2- 5 minuti

**temperatura del forno** 350°C (casa al max)

**Per la preparazione della pasta:** vai alla pagina pizza a casa o al sito [www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com) e troverai tutto il procedimento per un'ottima pizza fatta in casa.

**Per gli ingredienti:** Cuocere la focaccia. Una volta tirata dal forno, condirla con l'insalatina di scarola e radicchio tagliate finemente e condite con olio e sale. Disporre sopra il merluzzo sfilettato a crudo e passato in una vinaigrette composta da: olio extra vergine di oliva, aceto balsamico, succo di limone, sale e pepe. Finire di condire con i pinoli e l'uvetta passa precedentemente ammollata per circa due ore. Servire.



remaining anchovies cut into small pieces. Mix the other half of the anchovies with the curly endive. Do not season the endive and salt cod with salt; you could add some at the end if needed. Roll out the dough into 2 sheets of different sizes. Use the largest sheet of dough to line a baking tray that's 25 cm in diameter greased with suet (pork fat). Arrange half the endive and all the salt cod on top. Top with the remaining endive and cover with the other sheet of dough. Bake in a hot oven for about 45 minutes. Eat hot or at room temperature.

### Pizza with raw cod

**Ingredients for 1 pizza:** well-leavened dough 200 g; curly endive 40 g; radicchio 40 g; dried sultanas 40 g; pine nuts 20 g; medium-sized cod no. 1; extra-virgin olive oil; lemon juice; balsamic vinegar; salt and pepper.

**Preparation time** 10 minutes

**Cooking time** 2- 5 minutes

**Oven temperature** 350°C (max. for a domestic oven)

**Making the dough:** Go to the "pizza at home" page or the website [www.pizzamarche.com](http://www.pizzamarche.com) and you'll find the whole method to make excellent homemade pizza.

**For the ingredients:** Cook the focaccia. Having removed it from the oven, top with the curly endive and radicchio salad. Drizzle with oil and season with salt. Top with the raw filleted cod, which has been dipped in a vinaigrette consisting of extra-virgin olive oil, balsamic vinegar, lemon juice, salt and pepper. Finish with the pine nuts and the sultanas, which have been soaked for about 2 hours. Serve.

# Nasce a Napoli nel 1890



La prima pizza si chiamava "Mastunicola" (1600), era farcita con sugna e formaggio, successivamente ci misero anche i cigoli di maiale e fu fatta per un muratore, tale Mastro Nicola, dalla moglie per affrontare la lunga giornata di lavoro. La seconda pizza si chiamava "Marinara" (1700), è fatta con aglio, olio, origano, ma senza pesca. Era chiamata così semplicemente perché rappresentava la colazione dei marinai quando tornavano a riva. Poi venne la "pizza fritta" (1800) che altro non era che un pezzo di pasta con dentro ricotta e cigoli di maiale. Fritta nell'olio bollente, questa pizza si trovava solo nella città di Napoli (come si può scoprire leggendo *Napoli e la pizza. La storia comincia da qui* di Giuseppe Rotolo Imput srl Monopoli Bari). Poi venne la pizza "Ai cecenielli di mare" e la "Margherita" per la Regina di Savoia. La pizza al merluzzo (merluzzo essiccato e salato, conosciuto come baccalà) si prepara così: il merluzzo va tenuto per almeno tre giorni in acqua dolce, rinnovandola ogni giorno, si sfiletta la polpa, si fa saltare in padella per pochi minuti e si mette sulla base di pasta della pizza insieme al prezzemolo tritato, all'origano, alle patate lessate a fettine e a un cucchiaino di vino bianco. Infine si inforna.

## Created in Naples in 1890

The first ever pizza was called *Mastunicola* (1600). It was topped with suet and cheese, followed by pressed belly of pork. It was made for a builder, a certain Mastro Nicola, by his wife to tackle the long working day. The second pizza ever made was called *Marinara* (1700), made with garlic, oil, oregano, but without fish. It took its name simply because it was the breakfast of seafarers when they returned to shore. Then came *pizza fritta* (1800), which was nothing more than a piece of dough stuffed with ricotta and pork cracklings. Fried in boiling oil, this pizza was only made in the city of Naples (as you can find out by reading *Napoli e la pizza. La storia comincia da qui* by Giuseppe Rotolo, Imput srl Monopoli Bari). Then there was *pizza ai cecenielli di mare* and *pizza Margherita* for the Queen of the House of Savoy. Pizza with cod (dried salted cod, known as *baccalà*) was made as follows: the cod was soaked in fresh water for at least three days, changing the water every day. The fish is filleted and sautéed in a pan for a few minutes. It's placed on the pizza dough base with chopped parsley, oregano, sliced, boiled potatoes and a teaspoon of white wine. Then it's baked in the oven.



di Emanuele Ceccarelli



Impastatrice Hercules 20 e forno pizza Vesuvio, Sirman

Alessandro Negrini è pizzaiolo dal 1985, maestro istruttore per pizzaioli dal 1996 ed esperto di panificazione per la ristorazione con tecnica di cottura a vapore. Marchigiano, nato a San Benedetto del Tronto nel 1965, è oggi consulente per le maggiori aziende produttrici di attrezzature per la ristorazione.

**Alessandro Negrini has been a Pizzaiolo since 1985, a master instructor for pizza makers since 1996 and is an expert catering baker specialised in steam baking. Born in San Benedetto del Tronto in the Marches region in 1965, he is now a consultant for major restaurant equipment manufacturers.**

# Per ogni ricetta una tipologia di impasto

Oggi l'ingrediente principe è il merluzzo, un pesce nobile, definito fedele per la sua puntualità nel tornare ogni anno lungo le coste di Lofoten nella Norvegia settentrionale. Un pesce che è stato considerato la "moneta del Newfoundland" per la sua abbondanza ed economicità. Nel suo picco, nel 1968, il merluzzo dell'Atlantico rendeva 1,4 miliardi di dollari. A oggi un pesce di tutto rispetto.

## For each recipe its own dough

The featured ingredient in this issue is cod, a noble fish called the old faithful of the sea for its punctual return each year to the coasts of Lofoten in northern Norway. This fish was once known as the "Newfoundland currency" due to its abundance and inexpensiveness. At its peak, in 1968, Atlantic cod yielded 1.4 billion dollars, and it is still a fish worthy of respect today.

**L'impasto per una pizza al piatto dove abbineremo il merluzzo verrà così eseguito:** g 800 farina "0" 300 W; g 100 farina di grano duro; g 100 farina di macina "1"; g 2 lievito fresco compresso; g 10 lievito madre liofilizzato "origin"; g 530 acqua a 28°C; g 25 sale fino marino iodato; g 30 olio extra vergine d'oliva non fruttato; g 20 albume d'uovo (come emulsionante naturale).

Impastare partendo dalla miscelazione ed ossigenazione delle farine, aggiungere la metà dell'acqua con sciolti i lieviti, poi la seconda metà d'acqua con sciolto il sale. Quindi unire l'albume, ad impasto omogeneo unire l'olio extra vergine d'oliva. Con un mixer tempo di impasto circa 10 minuti, a mano, tecnica a strappo, circa 20 minuti. Maturazione dei panetti di 220 g cad. per 24 ore a 3°C, lievitazione a 28°C per 5 ore.



### Ingredienti per il condimento:

g 100 filetto di merluzzo cotto a vapore; g 100 polpa macina grossa di pomodoro; g 30 olive nere a rondella; g 30 peperone piquillo; un cucchiaino di puntine di capperi all'aceto; un pizzico di peperoncino franto e sale fino; un filo di olio extra vergine d'oliva toscano. Prezzemolo. Stendere il panetto a mano circa cm 30 creando così dei bordi alti. Stendere una parte della polpa condita con sale, peperoncino e puntine di capperi. Posizionare tagliati finemente i peperoni piquillo, poi il filetto di merluzzo a pezzi grossolani e con un cucchiaio versare sopra la restante polpa e cospargere di olive. Infornare in forno ad una temperatura di circa 340°C se forno elettrico e 370°C se forno a legna. Appena sfornata la pizza cospargere una spruzzata di prezzemolo e condire con un filo di olio extra vergine d'oliva toscano.

### Make a pizza dough for a dish using cod as follows:

800 g W300 type "0" flour; 100 g durum wheat flour; 100 g Grade 1 milling wheat flour; 2 g pressed live yeast; 10 g desiccated "origin" sourdough yeast; 530 ml water at 28°C; 25 g fine iodated sea salt; 30 g delicate (not fruity) extra virgin olive oil; 20 g egg white (as a natural emulsifier).

Mix and aerate the flours, add half the water containing the dissolved yeasts, then the other half of the water containing the dissolved salt. Add the egg white and, once the dough is uniform, add the extra virgin olive oil. Mix the dough for about 10 minutes in a mixer, or about 20 minutes by hand, tearing off and kneading the dough. Divide into balls of 220 g each and leave to prove for 24 hours at 3°C, then leaven at 28°C for 5 hours.

### Ingredients for the topping:

100 g steamed cod fillet; 100 g coarse tomato puree; 30 g black olives in rings; 30 g piquillo peppers; one tablespoon caper buds in vinegar; once pinch crushed chilli pepper and fine salt; a drizzle of Tuscan extra virgin olive oil; parsley.

Stretch the dough ball out by hand to approximately 30 cm, forming a raised edge. Spread part of the puree, seasoned with salt, chilli pepper and the caper buds, onto the base. Arrange the finely sliced piquillo peppers and then the cod fillet in large chunks on the pizza, spread the remaining puree on top and then scatter the olives. Bake at approximately 340°C (electric oven) or 370°C (wood fired oven). As soon as the pizza is taken out of the oven, sprinkle with a little parsley and drizzle with Tuscan extra virgin olive oil.

## Abbinamenti Pairings

di Alberto Assi

Il marchio di originalità contraddistingue e tutela le birre prodotte dalle Abbazie Trappiste. Le birre con il logo esagonale "Authentic Trappist Product" in etichetta sono le uniche a poter utilizzare il titolo di "Birre Trappiste".

The mark of origin identifies all beers produced by the Trappist Abbeys. Beers with the hexagonal "Authentic Trappist Product" mark are the only beers which may be called "Trappist Beers".



## Merluzzo e... birra!

### Cod and... beer!

Choosing the right beer to go with fried, poached or creamed cod is not simple, but there is one genre in particular which emphasises the freshness of the ingredient with its marked citrus notes: "Blanche" beers. "Blanche" beers, which originally come from Belgium, are now also brewed elsewhere from wheat, like German Weiss beers, but using a different yeast with lemon/orange aromas giving them that sharpness that makes them so refreshing. With a simple recipe using fresh cod, where the original flavours remain relatively intact, two beers in particular – one from Italy and one from Holland – fit the bill perfectly. The first is "Curmi", produced by the 32 brewery in Onigo, Pederobba (Treviso), which is already a well established "Blanche" produced outside Belgium. The beer comes in a 75 cl bottle and has an alcohol content of 5.8% vol. The second is "La Trappe Witte" and is produced in the Koningshoeven Abbey in Holland, the seventh Trappist abbey to produce beer. This beer comes in a 33 cl bottle, and has an alcohol content of 5.5% vol. Both are bottle-refermented beers with a light body and a modest alcohol content and should be served chilled in an open glass (with no slice of lemon or orange), taking care not to pour out all of the yeast sediment straight away (if there is a substantial amount in the bottle), and keeping some for subsequent servings or decanting it, depending on preference.

Col merluzzo fritto, bollito o mantecato la scelta di una birra non è semplice, ma ecco che ci viene in aiuto una categoria dove vengono esaltate le qualità di freschezza con aromi di agrumi: le birre "Blanche". Le birre "Blanche" di origine Belga vengono oggi prodotte anche altrove con cereale di frumento come le Weizen Tedesche, ma utilizzando un lievito differente che origina aromi tendenti al limone/arancia dando quella nota d'aspro che le rende molto rinfrescanti. Tenendo anche presente che l'accompagnamento si riferisce al pesce tal quale, senza elaborazioni di gusto particolari, vi sono due birre che possono far al caso nostro: una italiana ed una olandese.

La prima ha il nome di "Curmi", prodotta dal birrifico 32 di Onigo di Pederobba (Treviso) ed è un prodotto già ben consolidato nella categoria delle "Blanche" prodotte fuori dal Belgio. Si trova nel formato 75 cl. ed ha un grado alcolico di 5,8°vol.

La seconda ha il nome di "La Trappe Witte" ed è prodotta dall' Abbazia di Koningshoeven in Olanda, la settima Abbazia Trappista dove viene prodotta birra. Si trova nel formato 33 cl. ed ha un grado alcolico di 5,5°vol. Entrambe rifermentate in bottiglia, di poco corpo e di modesto grado alcolico vanno servite fredde in bicchiere aperto (senza aggiunta di fette di limone o arancia!) avendo cura di non versare subito tutto il lievito di rifermentazione (se presente in buona quantità) ma tenendolo per le mescite successive o decantandolo a seconda dei gusti.





di Renzo Ceccacci

# Olio e salute: extravergine di alta qualità

**L**a lunghezza della nostra vita dipende dalla genetica solamente per il 20%, mentre per l'80% è determinata da fattori ambientali ed alimentari. Una corretta alimentazione deve comprendere ogni giorno, per ogni Kg del nostro peso ideale, 1 g di proteine, 1 g di grassi e 3-4 g di zuccheri da aumentare proporzionalmente alla quantità di attività fisica, costituiti al 90% da amidi, limitando gli zuccheri semplici a meno del 10%. Indispensabili poi almeno 20-40 g di fibre, il giusto quantitativo di vitamine ed oligoelementi, il corretto apporto idrico.

**Qual è il cibo ideale per l'uomo?** O meglio, esiste un cibo che, da solo, possiamo assumere per 1 anno stando in perfetta salute? La risposta è il **latte materno**: nella sua composizione bromatologica, che varia un po' con il periodo di lattazione e l'aumento dell'età del neonato, questo è sicuramente l'alimento ideale, il "giusto carburante" per il nostro organismo. Anche nella nostra vita adulta la composizione complessiva della dieta dovrebbe tendere a contenere i nutrienti in quel giusto rapporto. Sono infatti noti i problemi derivanti da eccesso di alcuni alimenti, o da carenze. Problemi gravi si possono verificare per carenza di assunzione di aminoacidi essenziali (come può accadere ai vegetariani assoluti), o di **acidi grassi essenziali**. La parola "essenziale" riferita agli aminoacidi o agli acidi grassi indica l'impossibilità di costruirli nel nostro organismo, con la conseguente indispensabilità della loro assunzione con la dieta. Degli acidi grassi essenziali, i famosi **n(omega)3** (ac. linolenico) ed **n6** (ac. linoleico), pochi sanno che questa definizione indica dopo quale atomo di carbonio della catena che li costituisce (potendo comprenderne 16 o 18, eccetera) è posto il primo dei 2 o più doppi legami, a partire dal gruppo metilico, che fanno definire "insaturo" l'acido grasso che li possiede. In genere il legame tra gli atomi di carbonio degli acidi grassi è singolo e forte (immaginate l'acido grasso come un rosario con i grani tenuti assieme da un unico cordoncino molto robusto): quando tutti i legami sono singoli e forti, l'acido grasso è definito **saturo** e, a temperatura ambiente, tende ad essere solido. Quando uno solo dei legami è doppio parliamo di acido grasso **monoinsaturo** (l'acido oleico è il maggiore rappresentante di questa categoria, ed è liquido a temperatura ambiente). Gli essenziali, o **polinsaturi**, posseggono 2 o più doppi legami. Questi sono legami deboli (come se nel rosario 2 o più dei grani siano tenuti assieme da due fili molto deboli) e costituiscono il sito in cui più facilmente può legarsi l'ossigeno, con conseguente ossidazione, che arriva a determinare nei grassi l'irrancidimento. Per evitare l'irrancidimento l'industria alimentare lega preventivamente un atomo di idrogeno in quei siti ove si legherebbe l'ossigeno, ottenendo l'**acido grasso idrogenato**. L'acido grasso polinsaturo così trattato non tende più a diventare rancido, ma il nostro organismo, che non lo riconosce poiché non l'ha mai incontrato nei milioni di anni precedenti, oltre a metabolizzarlo in maniera poco corretta lo utilizza al pari dei normali polinsaturi quale costituente delle membrane cellulari, con il risultato di arrivare ad alterarne anche gravemente la funzione: un po' come mettere nella nostra casa un portone con un buco di un metro. Noi mangiamo spesso acidi grassi idrogenati e purtroppo li facciamo mangiare anche ai nostri figli, ad esempio in molte merendine preconfezionate. Nel nostro organismo i depositi di grassi sono costituiti per la maggior parte da **trigliceridi** (composti da una molecola di glicerina - alcool a 3 atomi di carbonio - che lega 3 molecole di acidi grassi) contenenti per il 75% circa ac. grassi monoinsaturi (ac. oleico e simili), per il 13% circa ac. grassi saturi (palmitico, stearico, ecc.), per il restante 12% circa polinsaturi (linolenico, linoleico, ecc) e nel latte materno il rapporto tra saturi e polinsaturi è quasi 1/1 ed il rapporto tra n3 ed n6 è circa 1/10. **Questi sono approssimativamente i numeri percentuali espressi dalla composizione lipidica di un buon olio extravergine di oliva**: nessun altro olio vegetale gli si avvicina. L'olio di palma, spesso usato per la frittura delle patatine, è costituito per oltre il 55% da ac. grassi saturi, quello di cocco può arrivare ad averne addirittura quasi il 100%. Noi temiamo molto i danni provocati dall'eccessiva assunzione di acidi grassi saturi, consapevoli che questi possono portare facilmente all'aterosclerosi, all'infarto del miocardio e ad aumentare la tendenza all'obesità. Di conseguenza siamo attenti (anche eccessivamente a volte) a togliere il grasso dal prosciutto, o dalla carne, ma facciamo mangiare ai nostri figli intere confezioni di patatine. Il mais, il girasole e la soia producono oli ad elevato contenuto di polinsaturi (anche fino ad oltre il 65%). Da spot pubblicitari tele-



## Oil and health: high quality extra-virgin

How long we live is only 20% down to genetics, while it is 80% determined by environmental and dietary factors. The right diet must include daily for every kilo of our weight, 1g of protein, 1g of fat and 4g of sugars consisting of at least 90% amides and simple sugars limited to less than 10%. It is also essential to have at least 20-40g of fibre, get the right quantity of vitamins and trace elements, and drink the right amount of water.

**What is the ideal food for man?** Or rather, is there one single food that we can live off for a year and remain perfectly healthy? The correct answer is **mother's milk**: in its bromatological composition, which varies slightly with the period of lactation and the baby's increasing age it is the ideal food, it is the "right fuel" for our body. The overall composition of our diet, which we all instinctively end up varying, should contain nutrients in that correct ratio even in adult life. There are in fact well-known and even quite dramatic problems caused by an excess of certain foods or deficiencies. Serious problems can also arise because of a lack of essential amino acids in the diet (as can happen in vegans), or of **essential fatty acids**. The word "essential" used in reference to amino acids or fatty acids indicates that it is impossible for our body to build them, and so it is essential that we consume them in our diet. Many people know the famous omega 3 (linolenic acid) and omega 6 (linoleic acid) types among the essential fatty acids, but perhaps few of us know that this definition simply tells us after which carbon atom the first of the two or more double bonds is placed in the chain that forms the fatty acid (there may be possibly 16 or 18, etc), starting with the methyl group, which cause the fatty acid that possesses them to be defined as "unsaturated". Generally the bond between the carbon atoms in fatty acids is single and strong. We can imagine that the fatty acid is like a string of rosary beads held together by one single, very solid cord. When all of the bonds are single and strong, the fatty acid is defined as "saturated" and tends to be solid at room temperature. When only one of the bonds is double we speak of monounsaturated fatty acid - oleic acid is the most common representative of this category. Essential, or polyunsaturated, fatty acids possess two or more double bonds. These are weak bonds - let's imagine them as a string of rosary beads where two or more of the beads are held together by two very weak strings-, and they are the point where oxygen can bond most easily, resulting in oxidation which causes fats to go rancid when the oxygen increases in quantity. In order to stop fat from going rancid, the food industry pre-emptively bonds an atom of hydrogen at these points where oxygen would bond, thus obtaining **hydrogenated fatty acid**. Polyunsaturated fatty acid thus treated no longer tends to go rancid, thus improving conservation, but our body, not recognising hydrogenated fatty acid since it has never previously encountered it over the millions of years, besides metabolizing it incorrectly, also uses the hydrogenated fatty acid in the same way as it would normal polyunsaturated fatty acids as a constituent of cell membranes, with the result that cell function is seriously altered. It would be a bit like fitting a great big front door with a metre-wide hole in it in our home. We often eat hydrogenated fatty acids and we make our children eat them, for example in many ready-prepared snack foods.

Fat deposits in our body are mostly made up of triglycerides (triglyceride is composed of one molecule of glycerine - alcohol with three atoms of carbon - which binds with 3 molecules of fatty acids) containing about 75% monounsaturated fatty acids (oleic acid and similar), about 13% of saturated fatty acids (palmitic, stearic, etc), and lastly about 12% polyunsaturated fatty acids (linolenic, linoleic, etc). In mother's milk the ratio between saturated and polyunsaturated fatty acids is about 1:1 and the ratio between omega 3 and omega 6 is about 1:10. **These are roughly the percentages in the lipid composition of a good extra virgin olive oil**, no other vegetable oil comes close to it. Palm oil, widely used for frying chips for example, consists of more than 55% saturated fatty acids (palmitic acid indeed gets its name from the palm tree); coconut oil can actually have almost 100% satu-



visivi veniamo indotti a credere che il consumo costante ed abbondante di questi oli di semi aiuti il nostro cuore, preservandolo dalle malattie coronariche. Un eccessivo consumo di polinsaturi potrebbe invece costituire un problema per il nostro organismo, la cui scarsa capacità metabolica nei loro confronti può condurre alla formazione di **perossidi**: questi sono **tra i peggiori nemici delle nostre cellule, responsabili dell'invecchiamento ed anche della possibile facilitazione di insorgenza di malattie tumorali**. Noi assorbiamo poi facilmente ed utilizziamo bene i polinsaturi CIS presenti in natura (ad esempio nel pesce azzurro o nell'olio extravergine di oliva) mentre assorbiamo lentamente, ed utilizziamo malissimo, i polinsaturi TRANS, molto presenti negli oli di semi a seguito dei trattamenti chimici e termici utilizzati per la loro estrazione, con ulteriori problemi derivanti dal loro consumo poiché inducono l'aumento delle lipoproteine LDL, quelle cattive che aumentano il rischio di aterosclerosi ed infarto. **Queste possono essere ragioni già sufficienti per preferire il consumo di Olio di Oliva Extravergine a quello di qualunque altro grasso vegetale.**

Del totale dei grassi vegetali usati nel mondo per l'alimentazione umana, l'olio da olive è poco più del 3% e molto meno della metà di questo è Extravergine. Sono quindi prevalenti la categoria Vergine e soprattutto Lampante che, non direttamente commestibile, viene raffinata per essere commercializzata, aggiunta di oli di categoria fino a vergine, come "olio d'oliva". Degli extravergini prodotti nel mondo la stragrande maggioranza è costituita da oli di basso prezzo, ottenuti da olivicoltura intensiva o in Paesi che godono di basso costo del lavoro umano. Etichettati anche con marchi italiani che spesso appartengono a Società Spagnole, Svizzere, eccetera, questi extravergini commerciali, pur rientrando nella classe merceologica dichiarata, difficilmente possono essere considerati di alta qualità.

**Per definire "di alta qualità" un extravergine** va considerata dapprima la composizione dei lipidi, che rappresentano oltre il 98% in peso dell'olio e

costituiscono la **"frazione saponificabile"**. Di alta qualità sono quei prodotti che hanno un **elevato contenuto in acido oleico**, anche oltre il 75%, ed un giusto rapporto tra saturi/insaturi e tra n3 ed n6. Alla valutazione organolettica una maggiore presenza di ac. oleico ed un giusto contenuto di polinsaturi conferisce all'olio una **maggiore fluidità**. Importantissima è poi la **"frazione insaponificabile"**, costituita da oltre 250 componenti che rappresentano tutti assieme nemmeno il 2% del peso dell'olio. Tra questi spiccano idrocarburi (squalene), cere, alcoli di- e tri-terpenici ed alifatici, sostanze coloranti quali clorofilla e caroteni, **vitamine liposolubili (A, D, K) ed antiossidanti**, tra cui i biofenoli (o fenoli polari, conosciuti come **polifenoli**) ed i **tocoferoli (vitamina E)**. Questi componenti conferiscono all'olio colore, profumi e sapori, determinandone le qualità organolettiche positive, comprese le importantissime caratteristiche di amaro e piccante. Tra gli antiossidanti presenti nell'olio extravergine di oliva, recentemente è stata evidenziata l'importanza dell'**oleocantale**, sostanza che conferisce netta sensazione piccante e possiede anche una spiccatissima proprietà antiinfiammatoria, paragonabile a quella dell'aspirina. **La presenza dell'amaro e del piccante**, che sono ben apprezzabili quando i polifenoli totali superano le 250-300 ppm (parti per milione) **testimoniano** quindi l'**alta qualità di un extravergine**, capace di apportare notevoli benefici alla nostra salute dallo svezzamento

alla vecchiaia. **Consumare quotidianamente 30-40 grammi** (nell'adulto) di olio di alta qualità assicura l'assunzione della giusta quantità di **acidi grassi essenziali e vitamine liposolubili ed un apporto di antiossidanti naturali capaci di contribuire a ridurre l'insorgenza di tumori della mammella, dell'ovaio, dello stomaco, dell'esofago, dei polmoni, del colon, della prostata, di percentuali importantissime, variabili dal 35 al 70% a seconda degli organi considerati**. Poiché gli oli extravergini di alta qualità assieme ai benefici per la salute regalano anche gioia al palato, sarebbe veramente un peccato non imparare ad usarli bene tutti i giorni, anche sul merluzzo in tutte le sue espressioni culinarie, ma di questo, per non abusare oltre della pazienza di chi è arrivato a leggere fin qui, parleremo la prossima volta.



rated fatty acids). After due consideration we are rather afraid of the damage caused by excessive consumption of saturated fatty acids, knowing as we do that these can easily lead to clogging of the arteries, heart attack and increased tendency towards obesity. We are therefore careful, even excessively so sometimes, to remove the fat from ham or meat, and yet we let our children eat whole packets of crisps.

Corn, sunflower and soya produce oils with high levels of polyunsaturated fatty acids (up to 65% or more). Very often, above all in television adverts, we are led to believe that constant, plentiful consumption of seed oils high in polyunsaturated fatty acids can help our heart, protecting it against coronary heart diseases. Excessive consumption of polyunsaturated fatty acids could instead create a problem for our body, whose very limited ability to metabolize them could lead to the formation of **peroxides**: these are **among the worst enemies of our cells, being responsible for ageing and also possibly making it easier for tumour-based disease to present**. Naturally occurring CIS polyunsaturated fatty acids (for example oily fish and extra-virgin olive oil) are easily absorbed and used beneficially by our body whereas large quantities of TRANS polyunsaturated fatty acids found in seed oils after the chemical and thermal treatments they undergo during extraction are slowly absorbed and poorly used. This can further increase the problems that derive from their consumption, since they also lead to an increase in the bad LDL lipoproteins which increase the risk of clogged arteries and heart attack.

**These may already be reason enough for choosing to consume Extra Virgin Olive Oil over any other vegetable fat.**

In the global total figures for human consumption of vegetable fats, olive oil makes up just slightly more than 3% and much less than half of this is Extra Virgin, thus meaning that the categories of Virgin and above all Lampante are most prevalent. Lampante oil, which is not directly edible, is subjected to a refining process and when mixed with oils in categories up to Virgin, the refined oil is sold as "olive oil". The vast majority of the extra virgin oils produced around the world nowadays consists of cheap oils, obtained in highly mechanized systems via intensive olive farming, or in countries with cheap human labour. In turn these are labelled with Italian brands which nowadays in reality mostly belong to Spanish and Swiss firms and these commercial extra virgin oils are still remaining totally within the description of the declared class of goods, can hardly be considered high quality.

**What elements can make us consider an extra-virgin "high quality"?** First of all one must consider the composition of the lipids, which make up more than 98% of product weight and are the **"saponifiable fraction"**. High quality products are those with greater oleic acid content (even greater than 75%) and correct ratio of saturated-unsaturated fatty acids and omega 3-omega 6, as described above. In organoleptic evaluation a higher oleic acid content and the right polyunsaturated fatty acid content gives the oil greater fluidity.

Finally the **"non-saponifiable fraction"** is very important, consisting of more than 250 components which combined do not even represent 2% of the weight of the oil. The components that stand out among them are hydrocarbons (squalene), waxes, di- and triterpene and aliphatic alcohols, colourings such as chlorophyll and carotenes, **liposoluble vitamins (A, D and K) and antioxidants**, including biophenols (or polar phenols, which are currently being called polyphenols) and **tocopherols (Vitamin E)**. These components give an oil colour, fragrances and flavours, determining its positive organoleptic qualities, including the highly important bitter and spicy characteristics (lost from olive oil after chemical refining processes) that come from the presence of polyphenols. Among the antioxidants in extra virgin olive oil, recently the spotlight has been placed on the importance of **oleocanthal**, a substance that confers a clear spicy sensation and also has an outstanding anti-inflammatory property comparable with that of aspirin.

**Bitter and spicy flavours**, which are very appreciable when the total polyphenols exceed 300 ppm (parts per million) are therefore **proof of high quality in an extra virgin**, which can have considerable benefits for our health, starting with weaning and carrying on through our whole lives. **A daily consumption of 30-40 grams of high quality oil (in an adult) ensures that we are getting the right quantity of essential fatty acids and liposoluble vitamins and an intake of natural antioxidants that can help to reduce the appearance of tumours in the breast, ovary, stomach, oesophagus, lungs, colon and prostate gland by very significant percentages, varying from 35 to 70% according to the organ in question.** Since high quality extra virgin oils are both beneficial to our health and also a pleasure for the palate, it would be a real shame not to learn how to put them to good use every day but we will talk about this next time to avoid further testing the patience of those who have read this far.

## Antonio Mezzalira, titolare della gelateria 'Golosi Di Natura', è Campione del Mondo a Longarone

Si è aggiudicato la 39ª Coppa del Mondo di gelateria al Mig di Longarone, la più importante fiera del settore del mondo. Antonio Mezzalira, 30 anni e titolare con la moglie della gelateria 'Golosi Di Natura', a Gazzo Padovano in provincia di Padova, nonché allievo del pluristellato Alajmo, ha sbaragliato la concorrenza internazionale con un gelato a dir poco particolare: una miscela di zuccheri, acqua, stabilizzante naturale e prosecco della casa trevigiana Col Vetoraz, riuscendo a coniugare la freschezza e la cremosità del gelato con il sapore inconfondibile del prosecco. Un giusto mix, come afferma lo stesso Mezzalira, tra innovazione tecnologica e ingredienti naturali che ha convinto i giurati e ha dato al giovane maestro gelatiere una grande soddisfazione per il lavoro di ricerca che svolge da anni, oltre che una grande soddisfazione per aver vinto alla sua prima partecipazione.



## A Shanghai, il cappuccino più grande del mondo!

Lo scorso maggio a Shanghai è stato creato un cappuccino di 120 litri, un vero record mondiale! È stato ottenuto con 22 macchine per caffè Atlas a 2 gruppi e 44 baristi cinesi, due per ogni macchina (uno che scaldava il latte e l'altro che faceva il caffè) in 6 minuti e 18 secondi.



## Il forum dei ristoratori on line

È nato Forumristoratori.it, il portale dei ristoratori italiani per dar voce al settore della ristorazione, spesso bistrattato e dimenticato dalle istituzioni e poco conosciuto dal cliente stesso. La struttura del portale – che ha come missione quella di diventare un punto di riferimento per tutto il settore – prevede sia una sezione blog/news sia un vero e proprio forum dove scambiarsi opinioni e commentare gli articoli pubblicati. Per essere protagonisti in Forumristoratori.it non è prevista alcuna quota societaria ed alcun esborso da parte dei ristoratori, solo la disponibilità a 'darsi una mano', scambiandosi opinioni, informazioni, dritture su tutto il mondo. L'iniziativa, presentata ufficialmente presso l'Hotel Ristorante Monte del Re a Dozza lo scorso dicembre, ha visto la presenza di Dario Argentini, amministratore del forum, Marco Mirandola, moderatore del sito [www.forumristoratori.it](http://www.forumristoratori.it), Umberto Cavina, chef di Monte del Re e altri importanti ristoratori coinvolti nel progetto.

## Il primo 'Presidio Film Festival' firmato Wigwam

Il club Wigwam 'Il Presidio' di Camin (Padova) organizza un festival di cortometraggi cinematografici il cui tema è il paesaggio scomparso: la campagna. Questo tema è adatto per descrivere gli stravolgimenti urbanistici e sociali legati all'industrializzazione del nostro territorio fin dagli anni '50, e viene riproposto in occasione dell'anniversario della scomparsa dello scrittore Luigi Meneghello, riprendendo anche i temi del lavoro di Eugenio Turri "Antropologia del Paesaggio" recentemente ripubblicato da Marsilio Editori. Ogni partecipante può interpretare come crede questo tema. Il Bando integrale del concorso con la scheda di iscrizione sono scaricabili nella pagina del Presidio sul portale [www.wigwam.it](http://www.wigwam.it) all'indirizzo:

<http://www.wigwam.it/bbclub/images/uploaded/BANDO%20DI%20CONCORSO+SCHEDA%20ADESIONE.pdf>

## AltoGusto 2009

Tutti i giorni, fino alla fine di marzo, nove tra i più rinomati ristoranti della provincia bellunese, riuniti nell'associazione 'AltoGusto', propongono un menù ispirato alla cucina roccò e all'artista Andrea Brustolon (1662-1732), celebre incisore dell'epoca, cui la sua città natale, Belluno, dedicherà una mostra a partire dal 27 marzo. Immersi nello splendido paesaggio delle Dolomiti, i ristoranti protagonisti della manifestazione sono: Al Borgo (Belluno); Al Capriolo (Vodo di Cadore); Alle Codole (Canale d'Agordo); Baita Fraina (Cortina d'Ampezzo); Da Aurelio (Colle Santa Lucia); Dolada (Plois Pieve d'Alpago); Tivoli (Cortina d'Ampezzo). Info: [info@carryon.it](mailto:info@carryon.it)



## Lunga vita con le erbe della giovinezza

A Riolo Terme (Ravenna) dal 23 al 27 marzo si svolgerà la rassegna gastronomica 'Il piatto verde' che quest'anno sarà dedicata alle 'erbe della giovinezza': calendula camomilla, lavanda, malva, salvia, tiglio, rabarbaro, luppulo, etc.. Molte e gustose le iniziative previste tra le quali cene e corsi di cucina con rinomati chef come, per fare qualche esempio, Marco Uliassi ed Enrico Cerea, un concorso aperto al pubblico e uno riservato agli istituti alberghieri di tutta Italia e d'Europa. Il programma sarà inoltre arricchito da 'The First', rassegna in cui chef di caratura nazionale terranno corsi di cucina riservati ai professionisti della ristorazione e cene a tema aperte al pubblico. Inoltre fino alla fine di giugno nei ristoranti della zona aderenti all'iniziativa sarà possibile gustare i piatti con le erbe della giovinezza. Info: [progetti.sda@racine.ra.it](mailto:progetti.sda@racine.ra.it) – tel. 0546.71044



## Siamo Fritti!

Ad Ascoli Piceno dal 30 aprile al 3 maggio tutto quello che c'è da sapere sulla frittura. Giunto alla sua quinta edizione, 'Fritto Misto', propone un fitto calendario di attività didattiche, laboratori, degustazioni, convegni e mostre sulle frittiture tradizionali italiane ed internazionali. Un vero e proprio itinerario del gusto alla scoperta di patatine fritte, crochette, mozzarelle in carrozza, cannoli siciliani, bomboloni e l'immanicabile oliva ascolana, star indiscussa della manifestazione. Info: ufficio stampa@sedicieventi.it – cell. 331.5849909 – 328.0368578 – 349.2826305



## La pizza delle stelle: dove l'alta cucina incontra la pizza

Quando la pizza è eseguita in maniera professionale, come fanno i grandi chef con i loro piatti, la sua preparazione diventa un'arte e il locale dove viene proposta può diventare un vero e proprio "ristorante della pizza". Nasce con questo spirito 'La pizza delle stelle', un'iniziativa volta a valorizzare tale alimento tipicamente italiano, talvolta bistrattato, con una serie di serate nelle quali gli ospiti avranno l'occasione di scegliere una pizza che verrà eseguita da uno chef e abbinata ad una birra artigianale o ad un vino. Ecco dove e quando:

## Osteria Soranza, Castelfranco Veneto (Treviso)

23 febbraio con lo chef Gennaro Esposito

18 marzo, 7 aprile e 4 maggio rispettivamente con gli chef dei ristoranti Zur Rose di Appiano (Bolzano), Schoeneck Molini (Bolzano), Osteria Altran Ruda (Udine), Gellius Oderzo (Treviso), Dolada Pieve d'Alpago (Belluno).

## Vino in Villa

Dal 16 al 18 maggio - in occasione di Vino in villa, Festival Internazionale organizzato dal Consorzio di Tutela del vino Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene - oltre 100 aziende si daranno appuntamento nello splendido castello di San Salvatore a Susegana, in provincia di Treviso per presentare la propria produzione e comunicare tutti assieme un'importante novità: il vino divenuto simbolo di spumante italiano nel mondo sta seguendo l'iter per ottenere la DOCG a partire dalla prossima vendemmia e adotterà una comunicazione che metterà al centro il territorio. A quaranta anni dal riconoscimento a Denominazione di Origine Controllata, il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, l'Originale Prosecco, rinnova felicemente la propria identità.

Info: Tel. +39 347 8989027 [www.prosecco.it](http://www.prosecco.it) - [vinoinvilla@prosecco.it](mailto:vinoinvilla@prosecco.it)

