

di Simona Ceresani

# Il bacalhau di Macao

**L** merluzzo non viene pescato nei mari della Cina e di conseguenza non fa parte della sua tradizione culinaria, eppure questo Paese è uno dei principali esportatori mondiali di prodotto trasformato ed ormai il primo fornitore del Regno Unito, della Francia e della Germania.

Fresco o congelato, il merluzzo è oggi disponibile in ogni grande supermercato cinese e di norma incontra il favore dei consumatori, anche

se il prezzo è abbastanza elevato. Il merluzzo è stato quindi adottato dalla cucina cinese e si trova sempre più spesso nei menù dei ristoranti di alto livello, dove viene preparato con ingredienti tipici, saltato, brasato, fritto, marinato (con pepe, sale, vino o soia), aggiunto a piatti con verdure conservate, funghi o nelle zuppe.

Il baccalà è storicamente invece uno dei piatti tipici di Macao, regione amministrativa speciale della Repubblica Popolare Cinese dal 1999 (e rimarrà tale, come Hong Kong, fino al 2049) che si affaccia sul mare Cinese meridionale. Insieme al cattolicesimo, all'architettura ed al ca-

rrattere dei macanesi, il merluzzo fa parte dell'eredità storica lasciata dai portoghesi, che arrivarono in quella che sarebbe diventata la prima colonia europea in Cina nel 1557. Macao divenne subito una base per i commerci delle spezie e dei metalli preziosi che arrivavano dal Brasile, dall'Africa, dall'India ed ovviamente dall'Europa, ma anche il punto di partenza per i missionari cattolici che tentavano di entrare nel territorio cinese. Di fatto i portoghesi, approfittando delle buone relazioni che avevano con l'Imperatore cinese, ottennero per un periodo una posizione di monopolio nei traffici commerciali fra Cina, Giappone ed Europa. Macao, patrimonio dell'Unesco dal 2005, è oggi la patria dei casinò ed ha sorpassato Las Vegas come volume d'affari nel 2006, diventando di fatto capitale mondiale del gioco d'azzardo. La cucina macanese, frutto dell'influenza esercitata dai portoghesi mescolata alle tradizioni della cucina cinese locale, ha potuto sviluppare una serie di caratteristiche esclusive, che l'hanno resa famosa ed apprezzata in tutto il mondo e particolarmente in Cina. Proprio sul territorio cinese sono nate delle catene di ristoranti (come Macau Street Restaurant e Macau Dollar) presenti in tutte le maggiori città, che offrono piatti che nascono da una combinazione di ricette portoghesi, cinesi e dell'Asia meridionale. Segno distintivo della cucina di Macao è appunto il baccalà, o meglio bacalhau, che storicamente è stato portato dai marinai portoghesi che, per affrontare il

lungo viaggio che li avrebbe condotti dall'Europa alla Cina, conservavano il merluzzo in grandi contenitori sigillati nei quali era aggiunto sale marino. È curioso scoprire come dopo il 1999, quando molti portoghesi hanno preferito tornare in patria, il bacalhau ha perso parte della sua popolarità, ma soprattutto ha cambiato sapore. Per incontrare il gusto dei palati cinesi, oggi il bacalhau viene preparato meno salato nei ristoranti lo-

cali (frutto di un ammollo più prolungato in acqua) oppure viene marinato seguendo i dettami della cucina cantonese. Nei menù dei numerosi ristoranti portoghesi, disseminati nelle strade di Macao, non mancano mai le crocchette di bacalhau fritte, il bacalhau con riso, il bacalhau al vapore o la zuppa di bacalhau.

## The bacalhau of Macao

Cod is not fished in the seas around China and so has no place in its culinary tradition, yet China is one of the major global exporters of transformed cod and is nowadays the number one supplier of the United Kingdom, France and Germany.

Cod, fresh or frozen, is nowadays available in every large Chinese supermarket and is normally a firm favourite with consumers, despite being rather pricey. Cod has therefore been adopted by Chinese cookery and is featuring more often on the menus of high class restaurants, where it is prepared along with typical ingredients, stir-fried, braised, fried, marinated (with pepper, salt, wine or soy), added to dishes with pickled vegetables, mushrooms or in soups.

Instead, salt cod is historically one of the typical dishes of Macao, a Special Administrative Region of the People's Republic of China since 1999 (and, like Hong Kong, it shall remain as such until 2049) looking out over the South China Sea. Along with Catholicism, architecture and the character of the Macanese people, cod is part of the historical legacy left behind by the Portuguese, who came to what was to become the first European colony in China in 1557. Macao immediately became a base for trading the spices and precious metals coming in from Brazil, Africa, India and obviously from Europe, but it was also the departure point for the Catholic missionaries who were trying to get into the Chinese territory. In fact, taking advantage of the good relationship that they enjoyed with the Chinese Emperor, the Portuguese had a monopoly over the commercial traffic between China, Japan and Europe for a while. A UNESCO World Heritage Site since 2005, Macao is nowadays the land of casinos and in 2006 it surpassed Las Vegas in terms of business, in fact becoming the world gambling capital. The result of the Portuguese people's influence mixed with the traditions of the local Chinese cuisine, Macanese cuisine has been able to develop a series of exclusive traits

which have brought it fame and appreciation all over the world and particularly in China. Chains of restaurants (like Macau Street Restaurant and Macau Dollar) that you find in all major cities, which sell dishes that have been created from a combination of Portuguese, Chinese and Southern Asian recipes, actually started inside the Chinese territory. Salt cod, or more correctly *bacalhau*,

is a distinguishing feature of Macao cuisine. It was historically brought in by the Portuguese sailors who preserved cod in great sealed containers full of sea salt in order to face the long voyage that would take them from Europe to China. It is strange to find out how after 1999, when many Portuguese decided to go back home, bacalhau lost some of its popularity, but above all changed its taste. In order to suit the taste of Chinese palates, bacalhau is today prepared in a less salty version in local restaurants (the result of being soaked in water for a longer time) or is marinated as dictated by Cantonese cuisine. Fried bacalhau balls, bacalhau with rice, steamed bacalhau or bacalhau soup are never missing from the menus of the many Portuguese restaurants, dotted along the streets of Macao.



In alto la grande torre di Macao con il ponte che la collega a terra.

A destra, uno dei piatti del The Fairmont Mayakoba: Restaurants



# Il pesce venuto dal freddo



Il merluzzo artico norvegese, *gadus morhua*, apprezzato per la sua carne bianca e delicata è la materia prima per produrre stoccafisso e baccalà. Due diversi trattamenti: d'inverno con la temperatura più rigida si presta meglio all'essiccazione all'aria fredda; se invece viene pescato d'estate, con temperature più alte, la conservazione migliore è quella del barile sotto sale. Quindi se viene subito pulito, messo in barile e ricoperto di sale diventa baccalà, secondo alcuni dalla parola fiamminga "kabeljaw" che significa "bastone di pesce". Il sale serve per essiccarlo e farlo mantenere più a lungo. Se invece, dopo essere pescato, viene lasciato ad essiccare all'aria, diventa stoccafisso. Al limite dell'Oceano Artico, proprio nel nord della Norvegia, è situata l'isola di Sørøya (l'isola del sud) la quarta per estensione con soli mille abitanti, tutti pescatori o in qualche modo coinvolti nella lavorazione del pesce. L'isola ha sempre goduto di una buona fama per la pesca del merluzzo trasformato in stoccafisso dagli artigiani locali. Con una flotta di 50 pescherecci che non superano i 15 metri di lunghezza e non si allontanano più di 50 chilometri dalla costa consegnano il pescato, rigorosamente con l'amo, una tecnica che permette di non danneggiare il pesce ed avere un prodotto finito più pregiato rispetto a quello pescato con le reti, al massimo dopo due ore dalla cattura. Questo permette di non congelare il pesce, ma solamente di sventrarlo, decapitarlo e lavarlo in acqua di mare direttamente sulle stesse imbarcazioni. Quando raggiunge le aziende di trasformazione, ogni merluzzo viene accoppiato ad un altro della stessa dimensione. I due pesci sono legati insieme all'altezza della pinna caudale con un filo di spago, appesi alle rastrelliere di legno e lasciati essiccare all'aperto dai due ai tre mesi a seconda delle condizioni atmosferiche e delle dimensioni del merluzzo, senza sviluppare il benché minimo cenno di putrefazione o muffa. Al termine della lavorazione è suddiviso in 20 diverse classi di qualità, di cui la più pregiata è chiamata "ragno", denominazione che prende origine da "Ragnar" il più famoso esportatore norvegese. Il merluzzo norvegese è oggi un prodotto essenziale nella cucina di Spagna, Portogallo, Olanda, Belgio e Italia che acquista quasi il 50% della produzione di stoccafisso (circa 3mila tonnellate sulle 6mila prodotte), le principali aree di utilizzo sono Veneto, Liguria, Campania, Calabria e Sicilia. Come per il maiale niente di questo pesce viene gettato: la lingua e le guance sono considerate una vera e propria prelibatezza sia in Norvegia che in altri paesi; la testa è essiccata e venduta in mercati specifici come farina animale o destinata ai più poveri mercati africani; le uova usate per la produzione del caviale oppure, lessate nella loro sacca, si mangiano affettate; dal fegato si ricava l'olio medicinale e dal resto degli intestini vengono estratti particolari enzimi utilizzati nell'industria farmaceutica. Sull'isola Sørøya operano due aziende che si dedicano alla trasformazione del merluzzo e, durante il periodo di chiusura dell'azienda principale, alcuni abitanti hanno dato vita ad un gruppo di lavoro che produce piccole quantità di stoccafisso, filetti e caviale di merluzzo seguendo le ricette recuperate dalla tradizione degli anziani pescatori. Dal 2005 è stato costituito un Presidio Slow Food con l'obiettivo di promuovere al di fuori dei confini della regione in cui viene pescato questo prodotto storico, il migliore del mondo perché in poche aree come questa, sospinta dalla calda Gulf Stream, arriva lo "Skrei", merluzzo originario del Mare di Barents. Ogni anno nel mese di luglio nel villaggio di Sørvaer viene organizzato un festival della pesca per celebrare l'inizio dell'estate.



## The fish that came in from the cold

Norwegian Arctic Cod, *gadus morhua*, valued for its delicate white flesh, is the raw ingredient for producing *stoccafisso* [stockfish] and *baccalà* [salt cod]. These are two different curing processes: in the more severe winter temperatures, the fish is better dried in the cold air; if caught in summer, when temperatures are higher, the fish is best preserved under salt in barrels. If it is therefore cleaned straightaway, placed in barrels and covered with salt, it becomes *baccalà*, which some say comes from the Flemish word "kabeljaw" meaning "fish stick". The salt is needed to dry out the cod and make it keep for a longer time. If the cod is left to air-dry instead after being caught, it becomes *stoccafisso*. The island of Sørøya (island of the south) sits on the edge of the Arctic Ocean in the very north of Norway and is the fourth largest island with just one thousand inhabitants, all of them fishermen or in some way involved in processing fish. The island has always enjoyed a good reputation for cod fishing, with fish transformed into stockfish by local workers. With a fleet of 50 fishing boats which are no more than 15 metres long and go no further than 50 kilometres from the coastline, they deliver the catch, strictly carried out with bait, a technique which avoids damaging the fish and gives a more valuable finished product than fish caught in nets, two hours after the catch at most. This means the fish does not have to be frozen, and can be simply gutted, headed and washed in seawater on board the fishing boats themselves. When the fish reaches the processing firms, each codfish is paired with another of the same size. The two fish are tied together with string at the caudal fin, hung on wooden racks and left out to dry in the open air for two to three months depending on the weather conditions and the size of the cod, without the slightest sign of putrefaction or mould developing. When the drying process is over, the fish is divided into 20 different quality classes, of which the finest quality is called "ragno", a name taken from "Ragnar" the most famous Norwegian exporter. Norwegian cod is nowadays an essential product in Spanish, Portuguese, Dutch, Belgian and Italian cookery, with Italy purchasing almost 50% of the stockfish yield (about 3,000 tons of the 6,000 tons produced). The main areas where it is used are the Veneto, Liguria, Campania, Calabria and Sicily. As with pigs, none of this fish gets thrown away: the tongue and cheeks are considered to be a real delicacy in both Norway and other countries; the head is dried and sold in specific markets as animal meal or it gets sent to the poorest African markets. The eggs are used to produce caviar or are boiled in their egg sac and eaten in slices. Medicinal oil is sourced from cod liver and special enzymes are extracted from the rest of the intestines for use in the pharmaceutical industry. On Sørøya Island there are two companies dedicated to processing cod and, when the main company is shut down, some of the inhabitants have started a work group producing small quantities of stockfish, cod fillets and cod roe caviar following the recipes handed down from old fishermen's traditions. There has been a Slow Food committee established since 2005 with the aim of promoting of this historical product, the best in the world, outside of the region where it is caught, because the "Skrei" cod from the Barents Sea comes to few areas like this, driven by the warm Gulf Stream. Every year a fishing festival is organized in the month of July in the village of Sørvaer to celebrate the beginning of summer.



# Basco come Arzak

**G**ia dal 1400 le popolazioni basche, abili pescatrici, si spinsero verso le coste del Labrador, e ancora fino all'isola di Terranova, precisamente sulla secca di Bacalaos, alla ricerca dei merluzzi. Leggenda vuole che in quelle aree i banchi di pesci fossero talmente fitti da ostacolare addirittura la navigazione delle navi. Passati 600 anni il baccalà troneggia ancora immancabile, con le sue carni morbide e bianche, su tutte le tavole del nord della Spagna. Che sia preparato alla *vizcaina*, con prosciutto crudo locale e peperoni rossi dolci, che sia cotto secondo la faticosa ricetta del *baccalà al pil pil*, che prevede di scuotere con movimenti circolari il tegame di terracotta che lo contiene, o che di esso si conservino solo le mandibole – le cosiddette *kokotxas* – servite impanate e fritte con salsa di prezzemolo, questo pesce rimane il pilastro portante della cucina dei Paesi Baschi. Una cucina profondamente legata alla sua identità nazionale ed alla cultura del “mangiare bene”, che si sforza costantemente di mantenere intatte le origini e gli ingredienti dei suoi gustosi piatti.

## Basque like Arzak

In the 1400s the Basque peoples, skilled fishermen, were already pushing towards the coasts of Labrador, and again to the island of Terranova, on the shallows of Bacalaos to be precise, in search of cod. Legend has it that the schools of fish were so dense in these areas that they actually hindered the navigation of boats. 600 years on and salt cod still dominates unfailingly with its soft, white flesh on all the menus in northern Spain.

Whether it's made in the *vizcaina* style, with local cured ham and sweet red peppers, or cooked according to the difficult recipe of *baccalà al pil pil*, which involves shaking the terracotta pot in which it's contained with circular movements, or just preserving its jaws – the so-called *kokotxas* – served breaded and fried with a parsley sauce, this fish remains the pillar of cookery in the Basque countries. A cuisine that is profoundly linked with its national identity and the culture of eating well, which constantly works hard on keeping the origins and ingredients of its delicious dishes intact.



**RISTORANTE ARZAK**  
San Sebastian (Spain)  
Chef Juan Mari Arzak

Avenida Alcade  
Jose Elosegui, 273  
20015 Donostia  
San Sebastian  
Tel. +34(943)278465  
Fax +34(943)272753

## Baccalà con cialde d'aglio e gambi di prezzemolo

**Ingredienti (per 4 persone):** **Per la cottura del baccalà:** 4 filetti di baccalà dissalato (150 g/pers.); 50 g vongole; 3 spicchi d'aglio; 2 cucchiaini prezzemolo tritato; 6 cucchiaini olio d'oliva 0,4°; 250 ml acqua fredda. **Per le cialde d'aglio:** 8 spicchi d'aglio; sale; noce moscata. **Per i gambi di prezzemolo:** gambi di prezzemolo; 50 ml olio vergine d'oliva; sale. **Per la salsa:** 150 g aglio fresco; 50 g patata; 1 ostrica; sale; zenzero.

**Preparazione - Per la cottura del baccalà:** pulire i filetti e condirli. Mettere in una casseruola a fuoco lento con l'olio, l'aglio ben tritato e metà del prezzemolo tritato. Aggiungere le vongole e subito dopo i filetti di baccalà con la pelle rivolta verso l'alto. Bagnare con acqua e portare a termine la cottura a fuoco lento senza superare gli 80°C. Aggiungere il resto del prezzemolo. Togliere il baccalà e mettere da parte. **Per le cialde d'aglio:** sbucciare l'aglio e cuocerlo in due acque. Una volta cotto, tritarlo e condirlo. Stenderlo bene su un foglio di carta forno e farlo seccare a una temperatura di 55°C. Una volta pronte, separare con cura le lamine croccanti di aglio e metterle da parte.

**Per i gambi di prezzemolo:** tagliare le punte più sottili dei gambi a pezzetti lunghi circa 2,5 cm. Sbollentare rapidamente in acqua salata. Far raffreddare e immergere in olio vergine d'oliva. Mettere da parte.

**Per la salsa:** aprire un'ostrica, passarla in sottovuoto insieme al suo liquido e cuocerla per 8 minuti a 75°C. Mettere da parte.

Rosolare l'aglio e la patata in olio vergine d'oliva. Bagnare con un brodo vegetale molto leggero o con acqua fino a coprire il tutto. Lasciare cuocere a fuoco lento. Tritare il tutto insieme all'ostrica. Filtrare. Condire con sale e zenzero.

**Presentazione** - Posare i gambi di prezzemolo sul fondo del piatto con qualche goccia d'olio. Aggiungere la salsa al centro del piatto e appoggiarci sopra il baccalà. Collocare le lamine d'aglio sopra il filetto di baccalà dando molto volume al piatto.

## Bacalao con obleas de ajo y tallos de perejil

### Ingredientes (para 4 per.):

**Para la cocción del bacalao:** 4 lomos de bacalao ya desalado (150 g /per.); 50 g de almejas; 3 dientes de ajo; 2 cucharadas de perejil picado; 6 cucharadas de aceite de oliva 0'4; ¼ l de agua fría. **Para el ajo aplastado:** 8 dientes de ajos; sal; nuez moscada. **Para los tallos de perejil:** tallos de perejil; ½ dl aceite de oliva virgen; sal. **Para la salsa:** 150 g de ajo fresco; 50 g de patata; 1 ostra; sal; jengibre.

**Elaboración - Para la cocción del bacalao:** limpiar los lomos y sazónarlos. Poner en una cazuela a fuego lento con el aceite, los ajos muy picaditos y la mitad del perejil picado. A continuación, añadir las almejas y seguidamente los lomos de bacalao con la piel hacia arriba. Seguidamente mojar con agua y mantener a baja temperatura la cocción sin que supere los 80 °C y terminar de cocer. Añadir el resto de perejil. Retirar el bacalao y reservar. **Para el ajo aplastado:** pelar los ajos y cocerlos en dos aguas. Una vez cocidos triturarlos. Sazonar. Estirar bien sobre una hoja de papel sulfurizado y secarlo a una temperatura de 55 °C. Una vez seca, con mucho cuidado retirar las láminas crujientes de ajo. Reservar. **Para los tallos de perejil:** cortar las puntas más finas de los tallos de 2,5 cm. de largo. Blanquear durante un instante en agua con sal. Enfriar bien e introducirlos en aceite de oliva virgen. Reservar.

**Para la salsa:** abrir una ostra y envasarla al vacío junto con su jugo y cocerla durante 8 min. a 75 °C. Reservar. Rehogar bien los ajos y la patata con aceite de oliva virgen. Mojar hasta cubrir con un caldo de verduras muy suave o agua. Dejar cocer a fuego lento. Triturar todo el conjunto con la ostra. Colar. Sazonar con sal y jengibre.

**Final y presentación** - En el fondo del plato colocar los tallos de perejil con unas gotas de aceite. En medio salear una cucharada de salsa y sobre ella poner el bacalao. Sobre el lomo de bacalao colocar las láminas de ajo dando mucho volumen al plato.

# Bacçalà alla Dom Carlos

*Dom Carlos, Ristorante & Marisqueira a Ericeira, con la loro tipica ricetta portoghese.*

**N**on si può parlare di cucina portoghese senza parlare di bacçalà. I portoghesi hanno un vero e proprio culto di questo prodotto alimentare che espongono e vendono in ogni negozio, preparano in ogni ristorante e cucinano ad ogni angolo di strada. Basta addentrarsi nell'affascinante sali e scendi del centro storico di Lisbona per venire letteralmente presi d'assalto e inebriati dal profumo intenso e pregnante del *bacalhau asado* (fritto), *cozido* (bollito), proposto in forma di *pasteis* o *pataniscas* (polpette), innaffiato con dell'ottimo Porto e via dicendo. Se è vero, come è vero, che da quelle parti esistono 365 modi di cucinare il bacçalà, 365 gustosissime ricette, una per ogni giorno dell'anno. Cibo per antonomasia di pescatori e marinai che affrontavano le prime grandi traversate transoceaniche verso le neo scoperte Americhe, oggi è considerato l'alimento nazionale, vanto di un popolo eletto consumatore per eccellenza di bacçalà.

**Ingredienti:** bacçalà ammollato surgelato Carlos Alves – trancio lungo; patate da friggere; farina di granturco; pomodori; peperoni; cipolla; olio di oliva; aglio; alloro; olive; prezzemolo.

#### Preparazione

Tagliare il bacçalà ammollato in piccole porzioni, infarinarlo con farina di granturco e friggerlo in olio di oliva.  
Far stufare la cipolla con gli altri ingredienti, unire il bacçalà fritto in una teglia e mettere in forno a 190° per 15 minuti.  
Servire il bacçalà con patate tagliate a fettine e fritte in olio di semi.  
Decorare con olive e prezzemolo.

## Bacçalà a la Dom Carlos

Dom Carlos, Restaurante & Marisqueira in Ericeira, with their typical portuguese recipe.

You can't talk about Portuguese food without mentioning salt cod. The Portuguese have a real cult for this food product that they show and sell in every shop, serve in every restaurant and cook on every corner of the street. You only need to walk around the attractive hills and descents of Lisbon's historic centre to literally become assailed and intoxicated by the intense and pregnant aroma of *bacalhau asado* (fried), *cozido* (boiled), proffered in the form of *pasteis* or *pataniscas* (fishcakes), washed down with an excellent port, and you go away talking about it. If it's true, and how true it is, that there are 365 ways of cooking salt cod around here, 365 delicious recipes, then there's one for each day of the year. The quintessential food of fishermen and seafarers who faced the first great transatlantic crossings towards the newly discovered Americas, it is now regarded as a national food, the pride and joy of a people appointed consumer par excellence of salt cod.

**Ingredients:** Carlos Alves frozen, pre-soaked bacçalà – long slice; potatoes for frying; maize flour; tomatoes; peppers; onion; olive oil; garlic; bay leaf; olives; parsley.

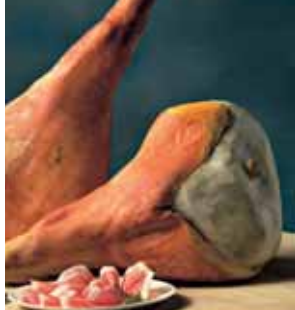
#### Preparation

Cut the soaked bacçalà into small portions, dust with maize flour and fry in olive oil.  
Gently fry the onion with the other ingredients, transfer to a baking tray, add the fried bacçalà and place in the oven at 190°C for 15 minutes.  
Serve the bacçalà with thin slices of potato fried in seed oil. Garnish with olives and parsley.

Copertina della rivista "Cozinha Prática de Sucesso", importante rivista portoghese dedicata alla cucina, questo è il numero monografico sul "Bacçalà"

Cover of the magazine "Cozinha Prática de Sucesso", important portuguese magazine about chitcheen food, this is monographic one about "Cod"





## Nel prossimo numero il prosciutto crudo

### Estero

Hamburg	* INTERNORGA	13-18/03/09
Porec	PROMOHOTEL	18-21/03/09
Kiev	HOTEL E REST.	25-27/03/09
Varsavia	EUROGASTRO	25-27/03/09
Jakarta	FOOD HOTEL IND	15-18/04/09
Atlanta	SCAA caffè	15-19/04/09
Shanghai	* HOTELEX	31/03-03/04/09
Baku	HOREX AZERB.	16-18/04/09
Almaty	HOREX KAZAKH	23-25/04/09
Pakistan	FOOD + TECHNOLOGY	27-30/04/09
Bahreïn	GULFOOD BAHREIN	05-07/05/09
Hong Kong	HOFEX	06-09/05/09
Chicago	* NRA	16-19/05/09
Bangkok	* THAIFEX	17-20/05/09
San Paolo	* APPAS	18-21/05/09
Teheran	IRAN FOOD E BEV TEC	24-27/05/09
Minsk	FOOD INDUSTRY	02-05/06/09
San Paolo	* FISPAL	15-18/06/09
K. Lumpur	FHM 2009	11-14/08/09
Sydney	* FINE FOOD	07-10/09/09
San Paolo	* EQUIPOTEL	14-17/09/09
Mosca	* PIR	30-03/10/09
Ho Chi Minh	FOOD & HOSPITALITY	01-03/10/09
Duesseld	IBA	03-09/10/09
Chicago	* AMI	28-31/10/09
Macao	HOTEL EXPO	12-14/11/09
Basilea	IGEHO	21-25/11/09
Guangzhou	CHINA HOTEL PROD	10-12/12/09

### Italia

Bari	* LEVANTE PROF	08-11/03/09
Cagliari	HOSPITANDO SARDEGNA	29/03-01/04/09
Verona	VINITALY	02-06/04/09
Padova	FIREA CAMPIONARIA	16-24/05/09
Verona	* EUROCARNE	21-24/05/09
Milano	TUTTOFOOD	10-13/06/09
Udine	ALPEADRIACOOKING	16-18/10/09
Longarone	SAPORI ITALIANI	17-19/10/09
Bolzano	* HOTEL 2009	19-22/10/09
Milano	* HOST	23-27/10/09
Parma	CIBUS TECH	27-30/10/09
Roma	SETTIMAN VITA COLLETTIVA	05-08/11/09
Messina	BIRRA E DINTORNI	06-10/11/09
Messina	MESSINAHOST	06-10/11/09
Napoli	* EXPOSUDHOTEL	15-19/11/09
Bolzano	FIERA D'AUTUNNO 2009	18-11/11/09
Rimini	SIA GUEST	21-24/11/09
Longarone	MIG	29/11 - 02/12/09

\* Sirman è presente a questa manifestazione / Sirman will attend to this event

  
Eurocarne

**Eurocarne, il salone di Verona dedicato alle nuove tecniche di trasformazione, conservazione e distribuzione di carni ed affini.**

**Dal 21-24 maggio 2009**

Trovi  al Padiglione 3

**Direzione esecutiva:** Ferruccio Ruzzante

**Direttore responsabile:** Carlo Mocci

**Direzione editoriale:** Nereo Marzaro

**Redazione:** Studioverde

**Collaboratori:** • Hamiza Abdessadeq • Juan Mari Arzak • Domenico Accconi • Renato Andrenelli • Andrea Angeletti • Paolo Antinori • Alberto Assi • Mariuccia Assola • Claudio Baldan • Andrea Balestra • Davide Benetton • Luigi Bassetto • Flavio Bisson • Annamaria Bistarelli • Marco Bistarelli • Massimo Bompreszi • Angelo Borrillo • Luigino Bruni • Annalisa Case • Renzo Ceccacci • Emanuele Ceccarelli • Simona Ceresani • Matteo Ciarimboli • Enrico Ciroi • Giulia Coronaro • Federico Criso • Elio Cristiani • Giuseppe Daddio • Raffaele Daddio • Gianluca Dal Corso • Giovanni Di Stanislao • Mariagrazia Dammicco • Lorenzo Destro • Cristian Fagan • Marco Fattorel • Maurizio Favaro • Alberto Fol • Danilo Freguja • Renato Ganeò • Piera Genta • Michele Gilebbi • Mirella Giuberti • Sergio Grasso • Roberto Guzzon • Bruno Mambelli • Nicola Marzaro • Leopoldo

Meneghetti • Cristina Mocci • Fabio Momolo • Sergio Moronato • Giorgio Nardelli • Alessandro Negrini • Guido Ongaro • Alfredo Pelle • Ottaviano Pellini • Stefano Pepe • Sonia Re • Stefano Renzetti • Paolo Rossetti • Angela Ruzzante • Marco Sabatini • Marisa Saggiotto Massignan • Fabrizio Sangiorgi • Marina Sanvito • Luigi Sartini • Giovanni Stanislao • Eftrem Tassinato • Gianluca Tomasi • Luigi Tonellato • Roberto Tonellato • Gaetano Trovato • Marco Valletta • Stefano Zambon • Albino Zoccarato

**Graphic Design:** Studioverde

**Stampa:** Mediagrap S.p.A. - Noventa Padovana - PD

**Pubblicità:**

Studioverde snc - Via Caduti di Russia, 9  
35010 Pieve di Curtarolo - Padova  
Tel. +39 049 9620565 r.a. - Fax +39 049 9620567  
e-mail: info@studioverde.it

Testi, foto o altro materiale redazionale, anche se non pubblicati, non vengono restituiti

Editore: 

**CONSORZIO EXPORT ZAFFERANO**  
Via Caduti di Russia, 9 - 35010 Pieve di Curtarolo - PD  
Tel. +39 (0)49 9620565 - Fax +39 (0)49 9620567  
e-mail: info@studioverde.it - www.zafferano.org

Ai sensi dell'art. 10 della L.675/1996, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico, o di altri dello stesso **Consorzio Export Zafferano**, consistono nell'assicurare una informazione tecnica, professionale e specializzata a soggetti identificati per la loro attività professionale.

Il **Consorzio Export Zafferano**, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti interessati i diritti di cui all'art. 13 della suddetta legge.

Registrazione Tribunale di Padova n.1643 del 21 aprile 1999.

### Planetaria PLUTONE 10 lt

- solida struttura in fusione verniciata
- protezione della vasca in filo metallico
- vasca in acciaio inox 304 facilmente smontabile
- dispositivo di sicurezza all'apertura della protezione e abbassando la vasca
- 3 accessori di lavorazione facilmente sostituibili: spatola e gancio in fusione di alluminio, frusta in fusione di alluminio e acciaio inox
- cambio meccanico a 3 velocità
- sistema di riduzione con ingranaggi in acciaio
- motore ventilato



### PLUTONE 10 litre planetary mixer

- Robust, paint finished, cast metal body
- wire bowl guard
- easy-to-remove bowl in AISI 304 stainless steel
- safety switch operated by opening the bowl guard and lowering the bowl
- 3 easily interchangeable tools: cast aluminium paddle and hook, cast aluminium and stainless steel whisk
- mechanical selector for 3 speed ranges
- speed reduction system with steel gears
- ventilated motor

### Planetaria MARTE 5 lt

- Corpo e base in metallo cromato per una perfetta pulibilità. Vasca da 5 litri in acciaio inox 18/10, abbassabile per rimozione
- Completa di uncino, spatola e frusta
- Gli utensili girano a velocità variabile da 84 a 500 giri/min.
- Variazione elettronica della velocità con 10 livelli:
  - da 1 a 3 (lenta) per impastare con l'uncino;
  - da 4 a 7 (media) per mescolare con la spatola;
  - da 8 a 10 (veloce) per emulsionare con la frusta.



### MARTE 5 litre planetary mixer

- Chrome plated metal body and base for easy cleaning.
- 5 litre bowl in 18/10 stainless steel, lowerable for removal
- Complete with hook, paddle and whisk
- Tools rotate at speeds from 84 to 500 rpm.
- Electronic speed control with 10 speeds:
  - 1 to 3 (slow) for kneading with hook;
  - 4 to 7 (medium) for mixing with paddle;
  - 8 to 10 (fast) for emulsifying with whisk.

### Affettatrice MANTEGNA BS TOP

- Linea arrotondata priva di spigoli e facile da pulire.
- Perno di scorrimento, cromato rettificato e lappato.
- Paracolpi su carrello in gomma vulcanizzata.
- Coperchio supporto vela smontabile.
- Parafetta in acciaio inox con incastrato rapido a baionetta.
- Tutte le minuterie acciaio inox.
- Copertura inferiore con accesso diretto ai componenti elettrici.
- Scheda elettromeccanica commutabile 110-220-380 V monofase e trifase.
- Pulsanti IP 67 in acciaio inox
- Affilatoio con vaschetta inferiore di protezione.
- Estrattore lama di serie.



### Affettatrice MANTEGNA BS

- Innovative rounded design and no sharp edges and easy to clean
- Chrome plated ground and lapped slide rod
- Vulcanised rubber stops on carriage
- Removable support cover for thickness gauge plate
- Stainless steel slice deflector with snap-on bayonet fitting
- Stainless steel screws and fittings
- Bottom cover for accessing electromechanic components
- Changeover electronic circuit 110-220-380 V single and three-phase
- Built-in sharpening tool with bottom protection
- Stainless steel pushbuttons with IP 67 protection rating
- Standard blade removal tool

### Versione MANTEGNA BS

- Manopole plastica.
- Pulsanti IP 67 in plastica.

### Impastatrice pizza HERCULES 20-30

- Struttura in acciaio C40 a grosso spessore
- Verniciatura antigraffio a polveri epossidiche alimentare
- Vasca con bordo rinforzato e asta rompi pasta in acciaio AISI 304
- Spirale forgiata
- Coperchio vasca conforme alle normative con foro per aggiunta prodotto in lavorazione
- Motore potente e ventilato con riduttore a vite senza fine a bagno d'olio
- Trasmissione moto interno con catena rinforzata
- Comandi a bassa tensione resistenti IP 67
- Ruote e timer opzionale



### Mantegna Standard

- Plastic knob
- Plastic pushbuttons with IP67 protection rating

### Impastatrice pizza HERCULES 20-30

- Made from large thickness C40 steel.
- Scratch resistant powder coating.
- Bowl with reinforced edge and AISI 304 S/S shaft.
- Forged spiral tool.
- Lid with opening to add ingredients during operation.
- High efficiency ventilated motor with oil-bath gear box.
- Reinforced chain drive.
- Low voltage IP67 protection rated controls.
- Optionals: wheels and timer.

### Friggitrice ELDORADO R 10 lt

- Costruita in acciaio inox
- Cestello rinforzato
- Termostato e sonda cut-off di sicurezza con pulsante di ripristino
- Resistenze corazzate
- Corpo riscaldante rimuovibile e micro di sicurezza
- Protezione antiurto su resistenze facilmente smontabile
- Posizione di sgocciolo per cestello
- Coperchio in dotazione
- Rubinetto di serie



### Friggitrice ELDORADO R 10 lt

- In stainless steel
- Reinforced basket
- Thermostat and safety cut-off probe and reset button
- Protected resistances
- removable heating body and safety switch
- Shockproof protection on resistances easily disassembled
- Position of basket drip
- Lid supplied
- Standard tap