



di Nereo Marzaro

In assenza di incentivi Fiat chiuderà impianti

E' il titolo in prima pagina del quotidiano economico Il Sole 24 ore di mercoledì 30 settembre 2009. Niente di nuovo a quanto mi risulta. E d'altronde, ci siamo mai chiesti come mai l'industria dell'auto è tipica dei soli Paesi popolosi? Perché l'evolutive Olanda non ha l'industria dell'auto? e Israele? La Svizzera o le Repubbliche baltiche? Invece la medesima è presente in Francia, Germania, Italia, Spagna, Brasile, ecc... Giriamo la domanda: come mai non tutti i Paesi popolosi sono riusciti ad avere/conservare una propria industria nazionale dell'auto? Appunto perché vi è stato un periodo in cui questi Stati non sono riusciti a mantenerla. La risposta è da ricercarsi nelle ragioni macroeconomiche. Se un Paese vuole dare da mangiare a decine di milioni di persone, deve necessariamente avere l'industria dell'auto. E' un imperativo, un'equazione: > 50 ml abitanti = industria dell'auto. E' per questo che, quando Fiat voleva tentare l'acquisto della Opel, ha trattato più con il Governo Tedesco che non con i proprietari. Un marchio automobilistico vale zero se non si trova chi è disposto a sovvenzionarlo o aiutarlo in qualche modo purché rimanga in vita. Ovviamente parliamo dell'industria dei grandi numeri, quella delle auto non di lusso. Quando l'attivissimo Ministro Zaia pensò di organizzare il primo G8 dell'agricoltura, aveva forse in mente più di ogni altro questo paradigma dell'industria automobilistica nel mondo del 21° secolo. Data la provenienza veneta e l'estrazione politica particolarmente radicata nel territorio, è comprensibile che il Ministro avesse nel cuore di riunire il mondo nella sua Regione. La cosa originale è essere andati nelle colline di un paesello, Cison di Valmarano, che quasi nemmeno io che sono veneto conoscevo.

Non si può neanche dire che, la via dell'austerità gli fosse imposta dall'indisponibilità di luoghi di prestigio come Cortina o il lago di Garda o la bellissima Venezia i cui palazzi non hanno nulla ad invidiare ad alcuna capitale al mondo. Se amava il verde poteva scegliere i parchi di Villa Pisani o villa Contarini o altro giardino all'italiana delle ville del Palladio o dello Scamozzi. Se amava il piccolo poteva optare per una delle numerose città murate come Cittadella, Montagnana, Marostica, Soave, Este, oppure le non meno affascinanti e storiche Bassano del Grappa, Asolo, Noale, Illasi, Caorle, Castelfranco Veneto. Se amava il bello poteva andare al Lido di Venezia o una qualsiasi altra isola della laguna, alle Tre cime di Lavaredo, qualsiasi località del neoletto patrimonio mondiale dell'Unesco che sono le Dolomiti, o in un luogo qualunque dell'incantevole riviera del Brenta, nelle Città d'arte di Treviso, Verona, Padova, Vicenza. Invece no, se ne è andato in questo paesello che bellissimo è certamente, ma non forse straordinario nel Veneto sopra citato. Perché, mi sono chiesto io? Perché lì vicino c'è Valdobbiadene, con il suo meraviglioso centro storico, ma, soprattutto con le sue incredibili colline coltivate fino all'ultimo metro a vitigno di Prosecco. Colline che costano la "bellezza" di 500.000 euro l'ettaro. Peccato che i giornalisti, moltissimi presenti all'incontro, non sapessero tanto contare quanto scrivere. Se avessero fatto uno più uno, sarebbero giunti alla conclusione che, se la terra costa tanto è perché rende. Il messaggio lanciato al mondo, non era quello che con un ettaro di terra si può vivere bene anche senza dover sponsorizzare l'industria automobilistica?

Nota Bene: a Cison, come in tutto il Triveneto, la disoccupazione è ai livelli più bassi di tutto il mondo, e non troverete nessuno che sappia montare nemmeno un cruscotto!

Fiat to start closing factories without incentives

This title was emblazoned across the front page of the economic daily "Il Sole 24 Ore" on Wednesday 30th September 2009. So what is new? For that matter, have you ever asked yourself why the modern car industry is limited to populous countries? Why do the extremely advanced Netherlands, or Israel, not have a car industry? What about Switzerland or the Baltic republics? No, car manufacturing is a major force only in France, Germany, Italy, Spain, and Brazil, etc. Perhaps we should ask the question in a different way. Why is it that not all populous countries have built and kept national car industries? The answer is precisely because there came a time when some countries could no longer afford to maintain one. The phenomenon is one of plain macroeconomics. If a country wants to feed tens of millions of people, it simply must have a car industry. The equation is simple but imperative: > 50 million inhabitants = car industry. That is why, when Fiat wanted to acquire Opel, it had more dealings with the German government than with the company's actual owners. An automotive brand is worth nothing if it cannot find somebody to subsidise it or to keep it alive one way or another. We are talking here, obviously, of mass produced cars, not luxury models. When our highly active Minister Zaia decided to organise the first G8 meeting on agriculture, perhaps he had the paradigm of the car industry in the 21st century in mind above all else. Given his Veneto origins and political affiliations so deeply rooted in that region, it is understandable that the minister wanted to bring the world home to Veneto.

What was extremely original about the meeting was the chosen location, Cison di Valmarano, a small town in the hills that even I, born and raised in the Veneto region, had hardly ever heard of. We can certainly not claim that an austere location was forced on them by a lack of prestigious alternatives: our region also contains Cortina, Lake Garda, and Venice itself, a city with stunning palazzos and second to no capital city. If the minister had been lover of the countryside, he could have chosen to locate the meeting in the parks of Villa Pisani or Villa Contarini, or an Italian garden in a villa designed by Palladio or Scamozzi. If he had been a lover of small towns, he could have chosen an attractive walled town like Cittadella, Montagnana, Marostica, Soave, Este, or the equally fascinating and historical Bassano del Grappa, Asolo, Noale, Illasi, Caorle or Castelfranco Veneto. If he had been seeking beauty, he could have gone for Lido di Venezia or another island in the lagoon, the Three Peaks of Lavaredo or Valgardena, or one of the many Dolomite locations, recently designated world heritage by Unesco, or any of the towns along the charming Brenta riviera, or one of the cities of art of Treviso, Verona, Padua or Vicenza. No, he went instead for a small town that, though attractive enough, has nothing at all extraordinary about it in Veneto. So why did the minister choose this location, I asked myself? Partly because Valdobbiadene is nearby, with its marvellous historical centre, but mainly because of the area's incredible hillsides, the last square metre of which is cultivated with Prosecco grapes. These hillsides cost the impressive figure of 500,000 Euros per hectare. It was a pity that the many journalists following the meeting could not count as well as they could write. If they had done their research, they would have seen that if land costs that much, it is because it is worth it. I wonder if this was not the minister's way of sending a message to the world that with one hectare of land you can live perfectly well without having to sponsor a car industry?

N.B.: As in the whole of the Triveneto area, unemployment in Cison is the lowest in the world – and you can't even find somebody who knows how to fit a dashboard!

Indice

1 Parola di... In the opinion of...

di Nereo Marzaro
In assenza di incentivi Fiat chiuderà gli impianti
Fiat to start closing factories without incentives

5 L'osservatorio The Observatory

di Carlo Mocchi
I funghi spontanei e gli altri
Wild mushrooms and other varieties

6 Star Bene Keeping Healthy

di Mirella Giuberti
Aspetti morfologici e caratteristiche nutrizionali
Morphological aspects and nutritional characteristics

10 Gastrosofia Gastrosophy

di Sergio Grasso
Funghi: passione, enzimi e luoghi comuni
Mushrooms: passion, enzymes and clichés

14 Pasticceria Patisserie

di Luigi Biasetto
E anche i macaron arrivarono grazie a Caterina de' Medici
The macaroon another delicacy brought to Italy by Catherine de' Medici

16 I segreti del barman The bartender's secrets

di Angelo Borrillo
Prelibato anche al bar
A delicious choice for the bar
di Stefano Renzetti
Il Carpaccio dell'Harry's bar.
Lussuoso, rapido, leggero
Carpaccio at Harry's bar.
Sumptuous, quick and delicate

18 A.I.B.E.S NEWS

20 L'angolo dei vini The wine corner

di Luigino Bruni
Un delicato equilibrio gusto-olfattivo
A delicate balance between the palate and nose

22 Bevuti per voi Tasted for you

di Giovanni Di Stanislao
Lo specchio della vite
Reflections on the vine

23 Curiosità

Fritelle di vesca con il Blanc de Margex

Arte dolciaria Confectionery art

di Andrea Voltolina
Millebolle di cioccolato e polvere di funghi
Chocolate spume and powdered mushrooms

24 Ristoranti

di Ferruccio Ruzzante
La dignità di porgere la coppa

25 I consigli dello chef The chef's advice

di Paolo Antinori

di Alberto Fol

di Giuseppe Daddio

di Sergio Moronato

di Fabio Momolo

di Stefano Baiocco

di Giorgio Nardelli

30 Eventi Events

di Giulilia Coronaro
Il Porcino IGP di Albareto in festa!
IGP Pore mushrooms from Albareto are partying!

31 Banketing Banketing

di Ottaviano Pellini
L'antico piacere della raccolta
The time-old pleasure of mushroom picking

32 Tradizioni gastronomiche Gastronomic traditions

di Alfredo Pelle
Una manciata di profumi e sapori
A handful of aromas and flavours

33 Renato Ganò

Tra favole, leggende, dicerie e buona tavola

34 Cucina moderna Cookery today

di Paolo Rossetti
Le regole d'oro per una cottura doc
Golden rules for cooking to perfection

36 Ristoranti e menù Restaurants & menus

di Andrea Angeletti
La passione per i buoni funghi
The passion for good mushrooms

di Hamiza Abdessadeq

Couscous ai porcini con tagliata di tonno su crema di finferli
Porcini couscous with a Tuna Tagliata on a bed of creamed chanterelles

38 Fra tradizione e innovazione

di Mariuccia Assola
Funghi, sapori di Piemonte

40 Sperimentazioni Experimentations

a cura di Marco Valletta
Aver cura dei funghi
Taking care of mushrooms

di Mariagrazia Dammicco

di Marisa Saggiotto Massignan

Piccole ricette di grande effetto
Simple but very effective recipes

43 Ristorazione collettiva Collective catering

di Marco Sabatini
Cheap & chic
Cheap & Chic

44 La parola all'esperto The word expert

di Francesco Donadini
Il bosco propone un gran ventaglio di gusti e di colori diversi
The forest has a whole spectrum of tastes and colours to offer

46 Club dei migliori Club dei migliori

Allo stand Sirman lo Stars Lounge. Solo per i Migliori!

51 A tutta birra! Make mine a beer!

di Michele Gilebbi e Alberto Assi
Frittura maremonti
Mixed fried morsels from the mountains and the sea

52 Associazioni e consorzi Consortiums and new initiatives

a cura di Giulia Coronaro

VIA DEI SAPORI

RISTORANTI DEL BUON RICORDO

di Albino Zoccarato
ARTE IN TAVOLA

di Emanuele Garello e Antonia Satarini Modetti

GIOVANI RISTORATORI EUROPEI

di Luigi Sartini
EUROTOQUES

di Stefano Pepe
TEAM VENETO CHEF

di Marco Valletta
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

di Sonia Re
ASSOCIAZIONE PROFESSIONALE CUOCHI ITALIANI

di Efreim Tassinato
WIGWAM CORNER

62 Diario di bordo della N.I.C. The N.I.C. log book

di Marco Valletta
NIC, palestra di vita professionale e di amicizia.
NIC, a training ground for work and friendship

63 Aziende Companies

di Luca Marzaro
40 anni di successi in 126 mercati nel mondo
40 years of success on 126 markets around the world

64 Sistemi di cottura intelligenti Intelligent cooking systems

di Guido Ongaro
La grande ristorazione
Mass catering

65 Eventi Events

di Claudio Gasparini
"Catering & Banqueting, le prospettive nel mercato della ristorazione"

66 Il Piemonte in tavola Piedmont on the dining table

di Piero Genta
Il Fungo d'Oro
The Golden Mushroom

67 Pubbliredazionale EUROMATIC Funghi che passione...

68 Eventi Events

di Carlo Mocchi
I funghi protagonisti dell'autunno trevigiano a tavola
Mushrooms are leading players on Treviso tables in the autumn

70 Appunti del gourmet Clipboard Gourmet

di Piero Zanettin

L'angolo del Pacojet The Pacojet Corner

di Matteo Ciarimboli
"Fungo atomico"
"Atomic mushroom"



71
Nuove tecnologie
New technology

di **Marco Fattorel**
Crema di funghi porcini
Cream of porcini



72
Sicurezza alimentare
Food safety

di **Luigi Tonellato**
Funghi: puliti e freschi
Mushrooms: the cleaner and fresher the better



74
Formazione
Training

di **Massimo Bompreszi**
Polenta con coniglio in potacchio e funghi invernali
Polenta with rabbit in potage with winter mushrooms



75
Diritto alimentare
Nutritional law

di **Annalisa Case**
Qualche cenno sulla normativa di riferimento
A brief look at the pertinent rules and regulations



77
Economia
Economy

di **Maurizio Favaro**
I trasporti internazionali: tutto quello che c'è da sapere!
International transport: everything you need to know!



78
Il personaggio
The personality

Omaggio ad Alberto Tomasi
Tribute to Alberto Tomasi



79
Pizza e panificazine
Pizza

di **Renato Andrenelli**
Un ingrediente di primo piano nella pizza
A leading ingredient in pizza



di **Alessandro Negrini**
Per ogni ricetta un impasto
Each recipe has its own dough

81
Eventi

Il° Campionato nazionale di finger food. Chef in punta di dita!



82
La rubrica dell'olio d'oliva
Olive oil's corner

di **Renzo Ceccacci**
Utilizzo in cucina dell'olio extravergine di oliva
Extra virgin olive oil in the kitchen



84
Cultura gastronomica
Gourmet culture

di **Bruno Mambelli**
Un protagonista della cucina di qualità
A leading player in haute cuisine



di **Luigi Ferraro**
I Cavatelli di Calabria con Chiodini
Cavatelli with a sauce of honey mushrooms

85
Il cibo racconta
Food tells the tale

di **Flavio Bisson**
Un ragioniere a Stoccolma
An accountant in Stockholm



86
Publireдаzionale
di Leopoldo Meneghetti

87
Curiosità
di **Angela Ruzzante**
I funghi nel paese delle meraviglie
di **Claudio Gasparini**
I marchigiani dell'anno al Premio Internazionale Portonovo.



88
In libreria
In the bookshop
a cura di **Giulia Coronaro**



90
Nel mondo
Around th world
di **Simona Ceresani**
Nella cucina e nella medicina tradizionale cinese



91
Abbinamenti
Pairings

di **Alberto Assi**
Col misto bosco...
With mixed mushrooms...



92
Funghi & natura
di Roberto Galli

Micotradizioni regionali: i funghi nella tradizione popolare lombarda



94
In breve
In short

Rilegno rilancia il tappo in sughero al 100%
La festa del radicchio rosso IGP
China barista championship
PETER BRUNEL sorpresa dell'anno a identità golose



96
L'agenda
Diary

97
In vetrina
In the shop window

*Tanti anni fa, la gente,
prima di entrare nel bosco
a cercare i funghi, si toglieva
il cappello, si inginocchiava
e recitava una preghiera*

*Many years ago, before entering
the woods to look for mushrooms,
the people used to take off their hats,
kneel down and pray*

Romano Battaglia
(da La capanna incantata)

*La libertà è un fungo
che devi assaggiare,
non puoi sapere prima
se ti fa male o no*

*Freedom is a mushroom that you
have to taste, you don't know
beforehand if it is poisonous or not.*

Stefano Benni
(da Saltatempo)



In copertina
"Carpaccio di filetto di vitello,
insalata di porcini e salsa tonnata"
dello chef Stefano Baiocco
The cover
"Carpaccio of veal salad
of porcini mushrooms and tuna sauce"
by Chef Stefano Baiocco

Foto Studioverde

*La miglior cottura
su griglia!*



GRILLVAPOR®

Griglie professionali per la ristorazione | Electric and gas grills for catering sector



La più ampia e completa gamma di griglie elettriche e a gas per i professionisti della ristorazione. Il **Grillvapor** elettrico utilizza il piano di cottura in acciaio inox 18/10 – AISI 304 che raggiunge temperature fino a 380°C e un'uniformità di temperatura garantita dal sistema di progettazione. La vaschetta contenente acqua, posta sotto il piano cottura, ha la doppia funzione di mantenere morbido il cibo e raccogliere i grassi che il cibo trasuda durante la cottura. Pulizia e manutenzione sono facilmente attuabili grazie ad una serie di accorgimenti ed efficaci soluzioni tecniche quali, ad esempio, il piano di cottura ribaltabile per facilitarne l'accesso. Certificata CE ed approvata IMQ, **Grillvapor** è la miglior risposta alle esigenze di una ristorazione di qualità.

The widest and most complete range of electric and gas grills for professional catering.

The electric **Grillvapor** has a cooking hob in 18/10 AISI 304 stainless steel, which can heat up to 380°C and gives a uniform temperature throughout thanks to the special design. The tray that holds the water beneath the hob has a dual purpose, it keeps the food moist and it catches all the fat that drips off the food during cooking. The grill is very easy and quick to clean and service, thanks to a series of effective technical devices, for example, the tilting hob for easier access. EC certified and IMQ approved, **Grillvapor** is the best solution for top quality catering needs.

 **ARRIS®**
CATERING EQUIPMENT



23-27 Ottobre 2009 Rho/Milano
Pad. 3 - Stand G40 H39

35010 Cadoneghe (PADOVA) Italy - Via G. B. Tiepolo, 3/B Z.I. - Tel. +39 · 049.8874557 - Fax +39 · 049.8874567

e-mail: arris@arris-c-e.it - www.grillvapor.com



di Carlo Mucci

I funghi spontanei e gli altri

Andar per funghi, soprattutto nel primo autunno quando il bosco ha i colori più belli, l'aria è pulita, l'invasione dei forzati delle vacanze si è dissolta con l'ultima estate. I funghi spontanei come approccio alla natura, come delicatezza gastronomica, come scusa per una camminata nel silenzio, per chiacchierare poi, per scattare qualche foto, e concludere con qualche bicchiere di vino.

I funghi non sono certamente una moda d'oggi, anche se le strade facilmente percorribili, l'automobile che sale dappertutto, una vasta letteratura che ha svelato ogni loro segreto, li ha resi facile preda di troppi. Già Apicio, contemporaneo di Tiberio, nel suo *De Re Cocquinaria* scrisse un capitolo dedicato ai funghi (soltanto quelli di farnia e gli ovoli) poi si sa di banchetti rinascimentali dove tra le infinite portate c'erano anche i funghi spontanei (quasi esclusivamente spugnole).

Famose le ricette di Bartolomeo Sacchi, il Platina (*De honesta voluptate*, 1474) ma rintracciabili anche quelle di cuochi, gastronomi e scrittori fino all'ultimo '800. Sulla validità gastronomica dei funghi spontanei (gli altri ci interessano poco, anche se hanno la funzione di assicurare varietà allevate in ogni stagione e di offrire una chance in più all'industria conserviera) si è scritto abbastanza ma non per tutti.

I funghi sono rimasti la "carne dei poveri", (malgrado il suo valore nutritivo quantitativamente limitato) un'aggiunta alle magre diete giornalieri (freschi ed essiccati) almeno fino all'assalto ai boschi dei nostri giorni.

Una vera folla di inesperti con scarso rispetto dell'ambiente e dei rischi che tante varietà non commestibili (non occorrono quelle velenose che non sono tantissime).

E' curioso un libretto degli inizi dell'800 commissionato dall'"Eccelso I. R. Governo Generale di Venezia" ai professori Bonato, Dalla Decima e Brera della Facoltà di Medicina dell'Università di Padova, perché mettersero in guardia i raccoglitori di funghi spontanei dai guai che andavano incontro se non avessero avuto precise conoscenze botaniche.

"...fra le diverse specie e varietà di funghi...ve ne ha un gran numero che hanno una facoltà decisamente nociva e venefica, né ponno quindi servire in alcun modo all'uso della tavola come alimenti, né come condimenti."

E adesso, una gioia per gli occhi, per i palati fini, per chi ha voglia di cestino e scarponi e per chi si accontenta di quelli importati a quintali o di quelli scialbi e insaporiti... sulla pizza.

Wild mushrooms and other varieties

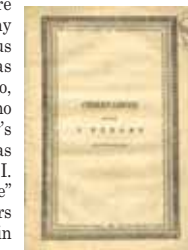
Early autumn is the ideal time to go mushroom hunting: the forests are bursting with colour, the air is clean,

and the mass of holidaymakers, cars ebbed away with the last of the summer sun. Wild mushrooms are a way of discovering nature, a culinary delight; they are an excuse for silent walks, a chat, a few photographs, and then a glass or two of wine at the end of the day. Mushrooms are certainly not a recent fashion, although nowadays they are easy prey for eager fingers now that roads are more accessible, cars can go anywhere and a vast quantity of literature has revealed their every secret. In his *De Re Cocquinaria*, Apicius, a contemporary of the Emperor Tiberius, devoted a chapter to the mushrooms found under oak trees and to the Caesar's mushroom. We also know about the countless dishes served at Renaissance banquets, which included wild mushrooms (almost exclusively morels). Many mushroom dishes have been traced back to cooks, gastronomers and writers from the late 19th century, but there are also famous recipes by Bartolomeo Sacchi, "il Platina", who wrote *De honesta voluptate et valetudine* (1474). A good deal has been written about the culinary value of wild mushrooms. Not all types of mushroom, however, have been



lavished with the same attention; though being of lesser interest, they do ensure that a wide variety is available each season and that the food industry has something else to put in a can. Mushrooms have always been "the poor man's meat", although they have little nutritional value; both fresh and dried, they served as a supplement to meagre daily diets. At least they did until the modern-day invasion of the forests by an army of amateurs with little respect for the environment, or knowledge of the risks carried by the many varieties of inedible mushrooms (there are not actually that many poisonous ones). One curious 19th century pamphlet was written by professors Bonato, Dalla Decima and Brera, who taught at Padua University's Faculty of Medicine; it was commissioned by one "Eccelso I. R. Governor General of Venice" to warn wild-mushroom hunters of the dangers that lurked in ambush should they not have expert knowledge of botany. One section reads: "Among the different species and varieties of mushrooms...there are a great number that have a decidedly harmful and poisonous effect; they are not therefore to be served in any way at the table, neither as food nor as condiment."

In this season, mushrooms are a joy for keen eyes and refined palates, for experts with their basket and boots, and even for those who are happy with mushrooms imported by the tonne, or with other dull and tasteless varieties on their pizza.



Copertina del Libretto degli inizi dell'800 commissionato dall'"Eccelso I.R. Governo Generale di Venezia"

