



**Bevuti per voi**  
Tasted for you

di Giovanni Di Stanislao  
maitre al ristorante  
La Grotta di Tufo  
Via stacciola, 22  
61039 San costanzo - PU  
Tel. 0721 930074

# Lo specchio della vite



*"Nella stagione che pioggia e sole  
si compongono frammenti  
folta è la schiera di gente appassionata  
che parte alla ricerca dei tesori ben nascosti  
che stan nei boschi!  
E canto volentieri queste rime  
a tutta quella gente che al sorgente sole  
incamminar li vedi con la speranza in cuore  
il ritrovare per scopi fini tanti bellissimi porcini  
poca è l'importanza se al calar del giorno  
ti senti stanco e magro è il tuo bottino  
rimane sempre la speranza di ritrovarlo.....  
(magari in sogno un bel pocino)"*

Tajetti Piero "Mario"

**L**e parole di una poesia, per introdurci all'argomento, mi sembrano le più appropriate dato che oggi è di passione che parliamo, la passione per i prodotti che la natura da sempre ci regala e la passione degli uomini che all'armonia tra loro sempre meno oggi purtroppo ci conduce! Personalmente sento che il nostro lavoro sia anche sotto certi aspetti una missione. Far emergere quelle piccole entità che sono presenti, ma ben nascoste agli occhi del mercato e farlo discretamente, della serie "si, ci avete scoperti, non ditelo a nessuno". Risale a pochi mesi fa una nostra visita a Quattro Castella-Reggio Emilia in una piccola azienda vitivinicola che coltiva e vinifica direttamente all'origine limitate produzioni biologiche da vitigni autoctoni, i cui titolari sono due giovani e lungimiranti fratelli. Attenti alla qualità e mossi da indissolubile amore per le proprie terre, producono vini seguendo il naturale ritmo delle stagioni, prendendosi cura delle proprie vigne con metodi di coltivazione biologici: "così i nutrienti per le piante

sono elementi biologici di origine vegetale o animale e le cure sono naturali a base di rame o zolfo impiegati dalla notte dei tempi. Il mantenimento della natura ha bisogno di tecniche che non alterino l'equilibrio tra le specie dal più piccolo fungo, al pettirosso, alla pianta secolare. Predatori e predati non possono trovare sorprese dettate dall'uomo della chimica, ma convivono in un intero ecosistema." I vigneti si estendono per 5 ettari su terreni sassosi e limosi, caratterizzati dall'aridità e dalle basse rese per ettaro, scandiscono le annate e le rendono uniche ed irripetibili! Tra le loro coltivazioni di Lambrusco Montericcio, grasparossa, Sgavetta, Malbo gentile, Malvasia aromatica, Moscato bianco, una è quella che più ci interessa nella fattispecie; la Spergola.

Questo vitigno presente da tempi immemorabili nella fascia pedecollinare reggiana dona grappoli ricchi di zucchero a maturazione piena ed è ottimo per la produzione di basi spumante. La Riserva dei fratelli 2005 è un metodo tradizionale extra brut, che affina in bottiglia sui propri lieviti per 36 mesi, senza dosaggi. I vigneti di Spergola in purezza sono collocati a 150 mt s.l.m. ed hanno un'età di 40 anni. La fermentazione avviene in presenza delle bucce per tutta la sua durata (7-10 giorni) ed il vino imbottigliato non subisce microfiltrazioni o aggiunta di solforosa. In gennaio, al momento della sboccatura, le bottiglie vengono lasciate una notte all'esterno per abbassare la temperatura fino 0°C, quindi si procede alla sboccatura, manualmente, effettuando il rabbocco con le stesse bottiglie in lavorazione, senza dosaggi e senza solfiti aggiunti! Si può ben capire quanta dedizione e costanza va osservata per un vino che essendo lo specchio della propria terra, di lei ci riflette i propri umori.

Nel bicchiere troviamo oltre alle note macerative, sentori agrumati, ma soprattutto un'acidità incalzante ed una sapidità che ne fa un abbinamento ideale per un risotto ai porcini e parmigiano reggiano. Noi incalliti passionali ammiriamo queste persone e le seguiamo attenti e convinti che lo spirito che le ha animate fin dal principio rimanga tale e intatto resti per sempre, per continuare a dare poesia alle nostre vite.

## Reflections on the vine

*"In the season when rain and sun mingle,  
dense is the crowd of passionate folk  
who set off on a hunt for the treasures  
that lie concealed in the woods!  
And I am happy to sing these verses  
for all of the people who, at the break of day,  
go walking; you can see them, their hearts hoping  
to stumble upon fine porcini for noble purposes.  
Little does it matter that, as the day ends,  
you are weary and meagre are your spoils;  
you live in hope that you will find...  
(a fine porcino in your dreams)."*

Tajetti Piero "Mario"

I thought a poem would be the best way to introduce this subject as today we are going to talk about passion: passion for the produce with which nature has always blessed us and the passion of humanity which, alas, makes increasingly rarer contributions to world harmony! I feel that our work, which involves discovering small wineries hidden from the eyes of the market, is something of a mission. However we need to carry out our mission discretely because these wineries belong to the "ok, you've found us, don't tell anyone" variety! A few months ago we visited a small vineyard in Quattro Castella, Reggio Emilia, where the owners—two young, far-sighted brothers—grow their own grapes and produce a small, but wonderful, range of organic wines on the premises. With a keen eye for quality and motivated by an undying love for their vineyards, they produce wine to the natural rhythm of the seasons and by nurturing their vines with organic farming techniques. "This way," say the brothers, "the nutrients for the vines are of natural plant or animal origin, and the copper- or sulphur-based treatments, which are as old as time itself, are also natural. If nature is to be left undisturbed, we must not use techniques that upset the balance between species, from the tiniest fungus to the redbreast and to our age-old vines. Here predators and prey will not find manmade surprises; instead they live side by side in an unbroken ecosystem." The vineyards cover five hectares of stony and limestone soil, the hallmarks of which are dryness and a low yield per hectare; each year the soil leaves its mark on the wine, making it unique! The grapes grown here include *Lambrusco Montericcio, Grasparossa, Sgavetta, Malbo Gentile, Malvasia Aromatica, Moscato Bianco, and Spergola*, which is the variety that interests us the most. This vine has grown in Reggio Emilia's foothills since time began and it bears grapes that, when fully ripe, are high in sugar and excellent for producing sparkling wine. The brothers' *Riserva 2005* is an Extra Brut Traditional Method that is refined in bottles for 36 months using its own yeast and no additional dosages. Vineyards bearing only *Spergola* grapes, where the vines are 40 years old, are situated 150 m above sea level. The wine is fermented over the mark for between 7 to 10 days; afterwards it is bottled without being microfiltered or adding sulphur dioxide. In January, when it is time to disgorge the wine, the bottles are left outdoors for one night so that their temperature drops to 0°C; the bottles are disgorged by hand and then topped up from other bottles in the same batch, thus avoiding additional dosages or sulphites. It is clear how much dedication and perseverance are needed for a wine that reflects a land and its moods. You can sense the notes derived from maceration and hints of citrus fruits in the nose, but the wine's persistent acidity and full-bodied flavour make it the ideal complement for a porcini and Parmesan risotto. Those of us with a real passion for wine admire this kind of producer; we keep a careful eye on them, convinced that the spirit driving their work will stay the same forever so that they can continue to bring poetry into our lives.



# Frittelle di vescia con il *Blanc de Morgex*

Il *Lycoperdon coelatum* o vescia è un grosso fungo di forma sferica talvolta irregolare; nasce come una grossa palla bianca rivestita da una pellicola ricoperta di polvere bianca asportabile; con la maturazione sulla buccia detta "peridio" si formano delle grosse verruche piramidali che, poi, scomparendo lasciano la superficie decorata da grosse areole poligonali. A maturità le vesce si aprono emettendo la polvere sporale, bruna. Alla sezione la vescia si presenta come una massa bianca carnosa detta "gleba"; l'odore e il sapore sono forti, fungini; è commestibile e gradevole finché la gleba è bianca, poi, l'odore diventa nauseante. Si trova a gruppi di molti esemplari nei pascoli montani, fin quasi a tremila metri di altitudine e si raccolgono solo gli esemplari che si presentano duri al tatto, perché quando la buccia comincia a cedere significa che la gleba non è più bianca.

## Frittelle di vescia

**Ricetta per 4 persone:** Tritare 400 grammi di funghi e rosolarli in una padella con aglio e olio aggiungendo un po' di prezzemolo. Lasciare raffreddare. A parte mescolare 4 uova, parmigiano, un pizzico di sale e pepe. Aggiungere

all'impasto 2 albumi montati a neve e successivamente le vesce tritate. Con l'aiuto di un cucchiaino buttare l'impasto a piccole dosi in padella nell'olio bollente e lasciare friggere.

**Abbinamento consigliato:** con il *Blanc de Morgex et de La Salle metodo classico brut Cuvée Gerbollier*. Le dolci note di miele supportate dalla complessità tannica del lungo élevage del vino base in legno fanno di questo spumante un vino di grande complessità aromatica.

Se rapportato alla restante gamma dei *Blanc de Morgex et de La Salle* prodotti dall'azienda caratterizzati mediamente da una grande mineralità e sapidità, questo spumante si differenzia per la lunghezza in bocca e per la struttura che si sposa brillantemente con la complessità aromatica della vescia caratterizzata da un ritornello si sensazioni dolci-salate / dolci amare. Entusiasmante la sensazione di mineralità "alpina" sul finale. (a cura del dr. Telloli)



## Arte dolciaria Confectionery art



di Andrea Voltolina  
Ex pasticciere della  
Nazionale Italiana  
Cuochi e detentore della  
Coppa del Mondo  
di pasticceria  
all' EXPO GAST '06 -  
Culinary World Cup

former patisserie chef  
of the National Italian  
Chef Team and winner  
of the World Patisserie  
Cup at EXPO GAST '06  
Culinary World Cup

## Millebolle di cioccolato e polvere di funghi

**Ingredienti:** g 1000 cioccolato fondente 65%; g 2500 surrogato; g 360 olio di semi.

Sciogliete i due tipi di cioccolati, emulsionate bene l'olio di semi, con l'aiuto del frullatore immersione - vortex 43 a bassa velocità, poi introducete il composto nel sifone e caricate con una bomboletta per creme. Mettere il sifone in bagnomaria per evitare che il contenuto si solidifichi.

Nel frattempo raffreddare la macchina del sottovuoto e posizionate dei piccoli bicchierini all'interno di una bacinella, colma di ghiaccio trito, importate che quest'ultimo arrivi fino all'orlo. Mettete il tutto all'interno della macchina, riempite il contenitore fino a ¼ della sua grandezza, con il contenuto del sifone, chiudere il coperchio avendo prima posizionato l'indicatore del sottovuoto a 4/5 unità di misura. Iniziare il processo di "Vacum" azionando al macchina, facendo crescere e gonfiare il cioccolato fino al bordo del bicchierino; spegnere completamente la macchina dall'interruttore principale, lasciate raffreddare il tutto per circa 30 minuti. Il cioccolato ora sarà solidificato. Riaccendere la macchina e azionare immediatamente il dispositivo di emergenza del "Vacum" per annullare completamente il processo di vuoto all'interno della campana, questo affinché non deteriori la "struttura gonfiata" del cioccolato e perda volume. Togliere i bicchierini e lasciarli raffreddare ulteriormente in freezer. Estrarli dal contenitore prima di servire.

**Polvere di funghi:** Mettere i funghi all'interno di un contenitore per Pacojet - Sirman, ridurre in purea il tutto, disidratarla in microonde Panasonic Professional-Sirman a bassa potenza. Rimettere la pasta di funghi, una volta asciutta completamente, nel Pacojet riducendola in polvere, la quale andrà a garantire il cioccolato.



## Chocolate spume and powdered mushrooms

**Ingredients:** 1000 g bitter chocolate (65%); 2500 g chocolate surrogate; 360 g seed oil.

**Procedure:** Melt the two types of chocolate, emulsify thoroughly with the seed oil using a vortex 43 hand blender on a low speed setting, then pour the mixture into the siphon, fitted with a gas canister for making whipped cream. Place the siphon in the bain-marie to prevent the contents from solidifying. In the meantime, cool the vacuum machine and place small cups in a bowl, which must be filled to the brim with crushed ice. Transfer everything into the machine, fill the cups containers to a quarter of their volume with the contents of the siphon, select a vacuum setting of 4/5 and close the cover. Start the vacuum cycle. When the chocolate spume reaches the edge of the cup, shut the machine off completely with the main switch, then leave everything in the machine to chill for approximately 30 minutes. The chocolate will now have solidified. Switch the machine back on and press the emergency vacuum stop button immediately to completely release the vacuum in the bell and prevent the expanded foam structure of the chocolate from deteriorating. Remove the cups and chill further in the freezer. Turn out of the containers before serving.

### Powdered mushrooms:

Puree the mushrooms in a Sirman Pacojet beaker, then dehydrate in a Sirman - Panasonic Professional microwave at a low power setting. Once completely desiccated, place the mushroom paste back into the Pacojet and reduce to a powder. Use to garnish the chocolate.



Microonde Panasonic  
NE 1840 - NE 2140  
NE 3240



di Ferruccio Ruzzante

# La dignità di porgere la coppa



Ristorante **Le Cedrare**,  
Stradone Roma, 8  
37031 Illasi (VR)

**C**orreva il secolo VIII. Pipino III di Heristal – figlio di Carlo Martello e padre di Carlomagno – re dei Franchi dopo l'abdicazione del fratello Carlomagno (751), scendeva in Italia e, in due campagne, nel 754 e nel 756, sconfiggeva i Longobardi, ai quali, i Franchi si sostituivano nel dominio di gran parte dell'Italia.

Seguiva questo sovrano, tra i vari suoi baroni, un cavaliere i cui discendenti avrebbero preso in seguito il cognome **"Sagramoso"**. Pipino lo lasciò a presidio di parte dei territori conquistati fra il lago di Garda e Verona. Il feudo prendeva il nome dalla rocca principale, Pacengo. Da allora i discendenti di quella famiglia, che certamente aveva già storia alle spalle avendo i Franchi conquistata la Gallia dopo aver superato il Reno, ebbero il titolo di Cattanei di Pacengo. Cattanei perché Capitanei, cioè insigniti della dignità, non comune, di porgere la coppa all'Imperatore.

1253 anni dopo, il più giovane discendente dei **Conti Sagramoso**, Marcantonio, ha fatto dell'arte di "porgere la coppa" la sua professione.



Anni di gavetta nelle cucine più prestigiose d'Italia unite alla militanza per oltre 10 anni nella N.I.C. (Nazionale Italiana Cuochi) gli hanno permesso di diventare Chef di assoluto rilievo. Grande capacità tecnica, esperienze stratificate accumulate nel tempo unite ad grande "passione" hanno permesso a Marcantonio Sagramoso di diventare un "porgitore di coppe" ad alto livello. Provare l'esperienza di gustare la sua fantasiosa cucina nelle sale dello splendido "Le Cedrare" il ristorante insito nella fantasmagorica tenuta di famiglia in quel di Illasi, è una vera meraviglia per il gusto, per la vista e per tutti gli altri sensi. Il gusto per piatti che abbinano ingredienti di alta qualità, cotture inappuntabili, fantasia e amore.

La vista per i paesaggi di una bellezza incomparabile tutto intorno alla tenuta, aperitivo e digestivo naturale fatto di dolci colline, vigneti, uliveti, frutteti, un paradiso incantato a troppi sconosciuto.

"Le Cedrare" si trova nelle antiche serre della villa (**Villa Sagramoso Perez Pompei**) nel centro del paese di Illasi nel Veronese. Si tratta di un ristorante boutique molto affascinante, in un'unica sala dove un tempo si mettevano a dimora invernale gli agrumi di famiglia si pranza e si cena con vista sul romantico giardino all'italiana, d'estate nei padiglioni all'aperto.

Marcantonio poi è persona affabile e gentile, grande professionista amante della sua terra e dei frutti che ne derivano offre al cliente, al visitatore, all'amico, come un tempo i suoi avi, una coppa ricca di sapori, di suggestioni, di emozioni, di affetti incomparabili..

Porcini, funghi paglia e baccalà mantecato con insalata di gamberi e calamari

**Ingredienti:** 200 g stoccafisso; 30 g limoni; 1 qb alloro; 100 g olio d'oliva extravergine; 300 g olio di semi di girasole; 100 g gambero fresco grigio; 100 g calamari freschi; 100 g funghi porcini freschi; 50 g funghi paglia; 40 g pasta fillo 1 foglio; qb erba cipollina; 20 g Parmigiano Reggiano grattugiato; qb sale e pepe.

Cucinare lo stoccafisso partendo da acqua fredda. Far sobbollire per 15 min e raffreddare nella sua acqua. Montare in mortaio di pietra o in planetaria con foglia, versare i due oli mescolati, come per una maionese, regolare di sale e pepe.



Cucinare la pasta fillo tagliata in dischetti e cosparsa di Reggiano, per 5 min in forno a 180°.

Cucinare affogati i calamari e le code di gambero.

Farne un'insalatina con olio, sale, pepe, funghi paglia ed erba cipollina.

Tagliare a julienne i porcini ed a metà i Paglia.

Fare una sfogliatina con i porcini, il baccalà e la pasta fillo.

Sovrapporre il tutto ai crostacei ed ai cefalopodi, servire a temperatura ambiente



di Paolo Antinori  
Chef Hotel  
Fortino Napoleonico  
[www.hotelfortino.it](http://www.hotelfortino.it)

## I funghi porcini alla piastra con arrosticini di seppia ai sapori diversi

**Ingredienti per 4 persone:**  
g 300 seppia senza testa;  
n.16 funghi porcini piccoli.

### Per i condimenti:

Papavero; pane prezzemolato; buccia di pomodoro disidratata; tandori masala; erbe fresche e piccole insalate per decorare; olio, sale e pepe

Cuocere al vapore per 3 minuti la seppia. Raffreddare e tagliare 96 dadini. dividerli in quattro parti uguali ed insaporirli. Formare gli arrosticini e cuocerli in piastra. Tagliare i porcini a metà, cospargere con un po' di olio e del pane aromatico (prezzemolo, aglio e pepe). Cuocere i porcini alla piastra e poi salarli. Sistemare i funghi e gli arrosticini nei piatti. Decorare a piacere con erbe aromatiche e piccole insalate



## Chargrilled porcini with a selection of differently flavoured squid kebabs

**Ingredients (serves 4):**  
300 g squid tubes; 16 small porcini mushrooms

### Kebab seasoning:

Poppy seeds; breadcrumbs with parsley; dried tomato skin; Tandoori Masala; fresh herbs and small leaf salad for garnishing; oil, salt and pepper.

Steam the squid for 3 minutes. Cool and cut into 96 dice. Divide into four equal portions and season. Make the kebabs and cook on the griddle.

Cut the porcini in half, drizzle with a little oil and coat lightly with a breadcrumbs flavoured with parsley, garlic and pepper. Cook the porcini on the griddle then season with salt. Arrange the mushrooms and kebabs on the plates. Garnish as preferred with herbs and small leaf salad.

## Carrè di maialino da latte con funghi gallinacci e tartufo nero Abruzzese

### Ingredienti per 4 persone:

Carrè di maialino da latte 600 g; tartufo Abruzzese 4 g, patate nuove 1kg, funghi gallinacci 300 g; 1 spicchio d'aglio; galanga 20 g; miele 20 g; aromi vari q.b.

Carrè di maialino 150 g costolette, incisa la pelle, scottato e abbattuto a 4°C condizionato in sottovuoto con demi glaces di maialino, cottura in softcooker per 16 ore a 68°C.

Per la mattonella di patate, tagliare alla mandolina le patate, condire e ricomporre a strati in uno stampo per terrina, cottura convenzione 150° x 1, 5 ore. Funghi gallinacci trifolati con aglio e mazzetto aromatico. Pulire il tartufo e tagliarlo al momento del servizio a lamelle.

**Composizione del piatto:** Scottare a fuoco vivo il carrè di maialino con burro chiarificato, e così anche la mattonella di patate ricavata dalla terrina. Adagiare il carrè sopra le patate, salsare con il fondo di cottura ristretto del maialino aggiungendo la galanga tritata, miele e delle foglie di timo. Guarnire con funghi gallinacci e lamelle di tartufo.



## Rack of suckling pig with chanterelle mushrooms and Abruzzo black truffle

### Ingredienti (serves 4):

600 g rack of suckling pig; 4 g Abruzzo truffle, 1 Kg new potatoes, 300 g chanterelles; 1 clove garlic; 20 g galangal; 20 g honey; mixed herbs and spices to taste.

Divide the rack of suckling pig into portions of 150 g of ribs, score the skin, sear the meat and blast chill to 4°C, vacuum sealed together with suckling pig demi-glace as a marinade, then cook in the soft cooker for 16 hours at 68°C.

For the potato terrine, slice the potatoes with a mandolin, season and arrange in layers in a terrine mould, then cook in a conventional oven at 150°C for one and a half hours. Slice the chanterelle mushrooms finely and sautee in oil with garlic and a bouquet garni. Clean the truffle and slice thinly just before serving.

**Assembly:** Brown both the rack of suckling pig and the potato terrine in clarified butter on a very high heat. Lay the rack on top of the potatoes and sauce with a reduction of the cooking juices of the suckling pig, adding finely chopped galangal, honey and thyme leaves. Garnish with chanterelle mushrooms and fine slices of truffle.



di Alberto Fol  
Chef del ristorante  
La Cusina  
al The Westin  
Europa & Regina  
a Venezia



Per cottura sottovuoto  
a bassa temperatura  
Softcooker, Sirman



Abbattoire Cervino 5T,  
Sirman



di Giuseppe Daddio  
Executive chef  
del ristorante  
Locanda delle Trame,  
via Maria Sofia  
di Baviera, 1  
Vaccheria di San Leucio  
(CE) Tel. 0823.304055

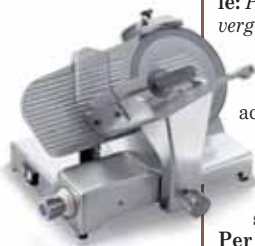
## Carpaccio di Vitellone Bianco Sannita con funghi porcini e insalatina di puntarelle

**Ricetta per 6 persone:**

**Per il carpaccio di vitellone bianco Sannita:** Filetto di vitellone bianco g. 600; Limone di Amalfi N°. 1; olio extra vergine d'oliva Monte della Torre g 100; sale di sedano q.b.; pepe bianco di mulinello q.b. **Per i funghi porcini saltati:** Funghi porcini di Roccamonfina g. 500; Scalogno lungo N°. 1 pz.; timo fresco N°. 1 ramoscello; Olio extra vergine Monte della Torre q.b.; sale e pepe q.b. **Per l'insalatina di puntarelle:** Puntarelle bianche tenere g. 300; Pomodoro ramato N°. 2; olio extra vergine d'oliva g. 30; fili di erba cipollina q.b.; succo di limone N°. 1; sale e pepe q.b.

**Procedimento per il carpaccio di vitellone Sannita:** Pulire accuratamente il filetto di vitellone, tagliare delle fettine sottili di carne e batterle tra la carta oleata. Accomodare sul piatto il carpaccio, condirlo con sale, pepe fresco di mulinello. Con i limoni di Amalfi, ricavare il succo e con l'aggiunta di olio extra vergine d'oliva realizzare una emulsione per condire il carpaccio.

**Per i porcini saltati:** Mondare i funghi, eliminare la parte sottostante del gambo con un apposito coltellino. Strofinare i funghi con un panno umido cercando di eliminare totalmente le parti di terriccio, dove non è possibile pulire bene con il panno bisogna intervenire con il coltellino. Una volta puliti i funghi, tagliarli a fette sottili e rosolarli in padella con scalogno, olio d'oliva e timo. Continuare a saltare i funghi porcini fino a quando divengono croccanti. Posizionare i funghi in un anello al centro del carpaccio di carne. **Per l'insalatina di puntarelle:** Lavare le puntarelle, eliminare le parti filamentose ed affettarle molto sottili. Condire l'insalatina con olio d'oliva, succo di limone, cipollina, sale e pepe. Eliminare dai pomodori ramati la pelle, dividerli in falde e poi ricavare dei cubetti da condire con l'insalatina di puntarelle. Erogare in modo regolare l'insalatina di puntarelle. Guarnire con fili di erba cipollina e condire ancora il tutto con l'emulsione di limone e olio extra vergine Monte della Torre.



Canova 300,  
Sirman



## Carpaccio of Sannita white veal with porcini mushrooms and a salad of asparagus chichory shoots

**Recipe (serves 6):**

**For the carpaccio of Sannita white veal:** 600 g white veal fillet; 1 Amalfi lemon; 100 g Monte della Torre extra virgin olive oil; celery salt to taste; freshly milled white pepper to taste. **For the sautéed porcini mushrooms:** 500 g Roccamonfina porcini mushrooms; 1 long shallot; 1 spring fresh thyme; Monte della Torre extra virgin olive oil to taste; salt and pepper to taste. **For the asparagus chichory shoot salad:** 300 g tender white asparagus chichory shoots; 2 vine-ripened round tomatoes; 30 g extra virgin olive oil; chives to taste; juice of 1 lemon; salt and pepper to taste.

**Preparing the carpaccio of Sannita white veal:** Trim the veal fillet thoroughly, cut into thin slices and flatten with a meat hammer between two slices of greaseproof paper. Lay the carpaccio on a plate and season with salt and freshly milled pepper. Squeeze the Amalfi lemons and prepare an emulsion with the juice and extra olive oil to dress the carpaccio.

**For the sautéed porcini mushrooms:** Rinse the mushrooms and remove the woody part at the bottom of the stem with a suitable knife. Wipe the mushrooms with a damp cloth to remove all traces of soil. Use the knife to remove any parts that cannot be cleaned with the cloth. Once cleaned, slice the mushrooms thinly and sauté in a pan with the shallot, olive oil and thyme. Sauté the porcini mushrooms until they become crisp. Arrange the mushrooms in a ring at the centre of the carpaccio. **For the asparagus chichory shoot salad:** Rinse the shoots, remove the fibrous parts and slice very thinly. Dress the salad with olive oil, lemon juice, chives and salt and pepper. Peel the tomatoes and cut into strips, then cut the strips into small cubes and mix with the dressed shoot salad. Scatter the asparagus chichory shoot salad evenly. Garnish with whole chives and dress again with an emulsion of lemon juice and Monte della Torre extra virgin olive oil.



di Sergio Moronato  
Executive Chef  
all'Hotel Ermitage  
Bel Air di Abano Terme

## Tartare di Finferli e zucca, le loro Cips e salsa al taleggio della Valsassina

**Ingredienti per 6 persone:** 400 g finferli; 400 g zucca; 200 g taleggio della Valsassina; 50 g crema di latte; 1 spicchio d'aglio; 50 g olio extravergine d'oliva

Lavare i finferli e sbollentarli in acqua leggermente salata. Per le cips: prendere 100 grammi di finferli, i più belli, e affettarli. Affettare molto sottile 100 grammi di zucca con la buccia. Mettere in forno o in un disidratatore i due ingredienti per almeno 8 ore a 60°. Per la tartare: prendere il resto della zucca e tagliare una piccola brunoise, padellare con un po' d'olio extra vergine d'oliva. Tritare il resto dei finferli, padellare con un po' d'olio e l'aglio intero, aggiungere quanto basta il sale e il pepe. Miscelare bene gli ingredienti e formare una quenelle da adagiare sul piatto. Sciogliere il taleggio con la crema di latte e disporre un cucchiaino nel piatto. Infine mettere insieme le cips di zucca e finferli.

## Tartare of chanterelles and pumpkin with chanterelle and pumpkin crisps and a Valsassina Taleggio sauce

**Ingredients (serves 6):** 400 g chanterelles; 400 g pumpkin; 200 g Valsassina Taleggio; 50 g cream; 1 clove garlic; 50 g extra virgin olive oil

Rinse the chanterelles and blanch in slightly salted water. For the crisps: select 100 g of the best looking chanterelles and cut into slices. Slice 100 g of pumpkin, with the skin, very finely. Place the two ingredients in an oven or dehydrator for at least 8 hours at 60°C. For the tartare: cut the remaining pumpkin into very small dices then sauté with a little extra virgin olive oil. Finely chop the rest of the chanterelles, sauté in a little oil with the whole garlic clove then season to taste with salt and pepper. Mix the two ingredients well, form a quenelle and arrange on the plate. Melt the Taleggio in the cream and arrange a spoonful in the plate. Lastly, add the pumpkin and chanterelle crisps.





di Fabio Momolo  
Executive Chef  
Hotel Metropole  
GB Hotels  
Abano Terme PD

# Due ricette della tradizione veneta

I funghi sono un elemento quasi indispensabile nella cultura culinaria da sempre.

Sono un elemento di tale bontà e semplicità che più vengono rispettati nella cottura più sono buoni.

Presento due ricette di cultura popolare molto semplici ma di bontà assoluta.

Tratte dal territorio in cui vivo, lavoro e che amo.

Ho solo voluto presentarle in modo diverso per dare ai sapori tradizionali l'innovazione del servizio.

## Two traditional recipes from the Veneto region

Mushrooms have always been an almost indispensable ingredient in Italian culinary tradition. They are so delicious and simple by nature that the less complicated the cooking process, the better they are. Here are two very simple yet exquisitely delicious traditional popular recipes. They are from the region where I live and work, a place that is very dear to my heart. The only changes I have made have been to present these traditional flavours with a more modern twist.

### Savarin di polenta gialla con funghi porcini, sbrise alla piastra e frullato di chiodini al formaggio Asiago DOP

**Ingredienti:** Polenta gialla morbida g 120; funghi porcini g 100; sbrise g 100; chiodini g 100; aglio uno spicchio; Cipolla g 40; prezzemolo g 20; Vino bianco g 40; Asiago fresco DOP g 120; olio extra vergine d'oliva g 40; sugo d'arrosto g 60; sale e pepe

Versare la polenta negli stampi da savarin in silicone e abbattere.

Trifolare i funghi porcini con un fondo di olio extra vergine d'oliva, l'aglio e la cipolla tritati. Scottare sulla piastra le sbrise e finire di cuocerle in forno a 140°.

Trifolare e cuocere i funghi chiodini avendo cura di aggiungere del sugo d'arrosto, il formaggio Asiago e frullarli al cutter. Impiattare avendo cura di riscaldare a 120° il savarin di polenta e aggiungendo nel centro il frullato di chiodini, sistemare poi i porcini trifolati e le sbrise alla piastra.



### Tosella di malga dorata e farcita con funferli e porcini

**Ingredienti:** Tosella fresca di malga tagliata a fettine grosse circa 1 centimetro da g 40 n° 4; Uova sbattute n° 2; farina "00" g 30; funferli g 120; Porcini g 120; Prezzemolo tritato g 30; aglio e cipolla tritati g 1; olio extra vergine d'oliva g 30; burro g 40. Trifolare i funghi porcini e i funferli nella maniera classica con aglio, cipolla e prezzemolo e profumarli con vino Serprino dei Colli Euganei. Passare nella farina e poi nell'uovo sbattuto le fettine di tosella. Dorarle in una padella antiaderente con il burro e l'olio in modo da formare una crostina. Sistemare nel piatto di servizio alternando le fettine di tosella ai funghi trifolati.



Fried 'Tosella di malga' cheese stuffed with chanterelles and porcini

**Ingredienti:** 4 fresh 'Tosella di malga' cheeses (a small soft cow's milk cheese) weighing approximately 40 g each, cut into slices about 1 cm thick; 2 beaten eggs; 30 g type "00" flour; 120 g chanterelles; 120 g porcini; 30 g finely chopped parsley; 1 g finely chopped garlic and onion; 30 g extra virgin olive oil; 40 g butter

Slice the porcini and chanterelles and sautee with garlic, onion and parsley, adding Serprino dei Colli Euganei white wine. Dip the slices of Tosella cheese in flour and then in the beaten egg. Brown the cheese slices in a non stick pan in butter and oil until they form a crust. Arrange in the plate, alternating layers of cheese with layers of sautéed mushrooms.