

“Catering & Banqueting, le prospettive nel mercato della ristorazione”

Il convegno tenutosi all'Istituto Professionale Alberghiero “A. Panzini” di Senigallia lo scorso 18 aprile ha rappresentato l'apice e nello stesso tempo il momento conclusivo del progetto extracurricolare “Catering & Banqueting”. Tale progetto è stato realizzato nell'ambito della autonomia didattica ed organizzativa dell'Istituto ed attuato, grazie al finanziamento della Fondazione Cassa Risparmio di Jesi. Progettato e coordinato dal prof. Gasparini Claudio, ha coinvolto alunni delle classi quarte del settore ristorativo, ed è stato svolto attraverso moduli didattici teorici e pratici, tra i quali: origine e storia del catering; igiene e legislazione; tecniche comportamentali e della comunicazione; analisi dei costi e prezzo di vendita dei servizi; modelli organizzativi ed esecutivi: la cucina di preparazione, il trasporto, la cucina di finitura, l'erogazione del servizio.

La parte pratica, molto coinvolgente per gli studenti, è stata svolta nelle varie manifestazioni interne e soprattutto esterne all'Istituto, ed in ogni occasione gli alunni hanno mostrato un livello di preparazione professionale eccellente, contribuendo in maniera determinante al successo dell'evento stesso. Al convegno -“Catering & Banqueting, le prospettive nel mercato della ristorazione” hanno partecipato autorità locali e regionali: Simone Ceresoni assessore alla cultura Comune di Senigallia, Vinicio Quercetti assessore formazione e lavoro Provincia di Ancona, Patrizia Casagrande presidente Provincia di Ancona, rappresentanti delle varie istituzioni ed associazioni, imprenditori legati al mondo dell'eno-gastronomia e del turismo, delegazioni di docenti ed alunni delle scuole alberghiere delle Marche.

Il ricco programma, dopo il saluto delle autorità, ha previsto relatori di primissimo piano del mondo accademico, istituzionale ed impen-

ditoriale. Sono intervenuti: Walter Perugini, *Perugini Banqueting - PU*; Vinicio Franceschetti, *ASUR n.4 Senigallia*; Giuseppe Natale Frega, *Università Politecnica delle Marche*; Graziano Sanna, *Dirigente Ristorazione Collettiva*; Fulvio Zufolino, *Mind Consulting Italia*; Lucio Pompili, *Ristorante Symposium 4 stagioni - Cartoceto PU*; Paolo Piaggese, *Ristorante Uliassi - Senigallia AN*. Immane a fine lavori, il pranzo a buffet, eseguito da docenti ed alunni del Panzini e dove si è potuto ammirare “opere d'arte” realizzate dai migliori chef artisti della regione: per le sculture vegetali **Marco Sabatini** e **Stefano Sassaroli**, in pasta di pane **Roberto Bussaglia**, per il ghiaccio **Graziano Re**, in cioccolato e pastigliaggio **Fabio Mangiardi** e **Claudio Rossini**. Un ulteriore ringraziamento alla Fondazione Cassa di Risparmio di Jesi, alla Dirigente Scolastica **Maria Rosella Bitti**, alla D.S.G.A. **Paola Perlini**, alla prof.ssa **Simonetta Sagrati** ed a tutte le aziende che con il loro sostegno hanno contribuito alla perfetta realizzazione del convegno.



le **Officine Bano S.p.A.**, già note per la loro produzione di arredamenti per i laboratori di pasticceria, panetteria, pizzeria, gelateria, ristorazione, nell'ottica di agevolare gli operatori di detti settori, hanno voluto dare un servizio completo alla loro clientela creando **ACCESSORIA**.

ACCESSORIA è un punto vendita e distribuzione, rivolta ai professionisti e non solo, dove trovare una vasta gamma di attrezzature, accessori, novità, tecnologie all'avanguardia.

Officine Bano S.p.A., all'interno di **ACCESSORIA**, ha creato un laboratorio culinario dedicato alla formazione e allo sviluppo di tecniche rivoluzionarie per il settore.

ACCESSORIA diventa quindi un punto di riferimento, dove confrontarsi con i più importanti chef e maestri pasticceri del mondo. Un luogo dove condividere esperienze, corsi periodici di formazione e aggiornamento professionale a tutti i livelli.



ACCESSORIA a division of OFFICINE BANO S.p.A.
Via Piovego, 99 - 35010 Z.I. ARSEGO - S. Giorgio delle Pertiche - Padova - Tel. 049 93 33 197 - Fax 049 93 33 190
www.bano.com - info@bano.com



a cura di Piera Genta

Il Fungo d'Oro

In Piemonte, nella provincia di Torino, la Val Sangone viene considerata la patria del fungo porcino e Giaveno è il mercato storico di questo tesoro che ogni anno i nostri boschi ci regalano. I funghi di Giaveno insieme a quelli di Sanfront e a quelli della Valle Bronda sono inseriti nell'elenco dei prodotti agroalimentari della regione Piemonte. Nel locale mercato dei funghi di Giaveno divento

il luogo d'incontro dei ricercatori, degli esperti e dei compratori si possono trovare l'ovulo reale, il porcino chiaro, moro, estivo, bronzino e tra quelli di minor pregio il chiodino ed i gallinacci. Già nel lontano 1953 il giornalista Orio Vergani, promotore e fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina, aveva individuato il valore dei prodotti del territorio e fatto nascere a Pinerolo il concorso "Fungo d'oro", proprio per valorizzare le risorse del territorio. Dopo molti anni, nel 2000, per iniziativa di Montagnedoc, azienda di promozione turistica delle montagne olimpiche Val Susa e Pinerolese, e con il patrocinio della Regione Piemonte, il concorso è diventato un appuntamento annuale che vede sfidarsi gli chef del territorio. In parallelo al concorso, che quest'anno celebra la sua 13ª edizione, prosegue l'iniziativa "Fungo in tavola" un percorso con proposte di menu a base di funghi nei ristoranti delle valli nel periodo compreso tra la metà di settembre e la fine di ottobre. L'edizione 2009 del Concorso Enogastronomico "Fungo d'Oro" sarà arricchita dal "1° Concorso Nazionale Fungo d'Oro - Scuola & Gusto", rivolto agli istituti alberghieri italiani che avranno modo di confrontarsi sul tema "fungo" nelle sue

infinite possibilità culinarie. Gli istituti saranno invitati dall'Istituto Alberghiero "A. Prever" di Pinerolo. La giuria tecnica sarà composta da rappresentanti dell'Accademia Italiana della Cucina e sarà affiancata da una giuria di giornalisti enogastronomici ed esperti in food. Uno degli chef che ha partecipato alla scorsa edizione è Christian Milone, della Trattoria Zappatori di Pinerolo, una insegna storica aperta nei primi del '900 sotto i portici di corso Torino e da ben 35 anni di proprietà della stessa famiglia. Christian Milone, un giovane emergente che dopo aver frequentato l'Istituto Alberghiero di Pinerolo ha fatto esperienza sotto la guida di prestigiosi chef piemontesi. Per la scorsa edizione del Fungo d'oro ha presentato una variazione di funghi, interpretazione di funghi e prodotti del territorio. I suoi assaggi consistevano in insalatina di funghi porcini, sedano e nocciola tonda e gentile delle Langhe condita con olio di nocciola; lamelle di funghi porcini su salsa al prezzemolo e aria di limone; funghi porcini spadellati al burro di capra profumato di lavanda e insalatina composta da oltre 30 varietà di germogli ed erbe aromatiche e per concludere delle lumache di Osasco, purea di pinoli al whisky torbato, polvere di caffè e tartufo bianco d'Alba. Un modo innovativo di valorizzazione. Il Fungo d'oro 2009 viene organizzato da: Regione Piemonte - Provincia di Torino - Comunità Montane del territorio - Città di Pinerolo, Città di Giaveno, Comuni di San Pietro Val Lemina, Prarostino, San Secondo di Pinerolo, Bibiana e Coazze - Associazioni micologiche - Museo del Gusto - CFIQ Pinerolo - Ist. Alberghiero "A. Prever" Pinerolo - Accademia Italiana della Cucina ed il coordinamento è affidato al Museo del Gusto di Frossasco.



The Golden Mushroom

The Val Sangone in the province of Turin in Piedmont is considered the heartland of the porcino mushroom, and one can buy these treasures that the forest produces each year at the historical Giaveno market. Together with those from Sanfront and the Valle Bronda, Giaveno mushrooms are a listed typical Piedmontese product. At the local Giaveno mushroom market, which has become a regular meeting place for researchers, experts and buyers alike, one may find royal agarics, light and dark coloured *Boletus edulis*, *Boletus aestivalis*, and *Boletus aereus* varieties of porcino, as well as lesser mushrooms such as honey mushrooms and chanterelles. As long ago as 1953, the journalist Orio Vergani, founder and promoter of the Italian Academy of Cooking, had understood the value of the territory's products and established the "Fungo d'oro" - or *Golden Mushroom* - competition at Pinerolo to put the products of this area in the spotlight. Many years later, in 2000, the Montagnedoc tourism board for the Olympics-hosting mountains of the Val Susa and Pinerolese areas, with the support of the Piedmont Region, turned the competition into an annual event pitting the chefs of the area against one another.

Continuing alongside the competition, which has now reached its 13th edition, is the "Fungo in tavola" (Dining with mushrooms) initiative, a circuit of restaurants in the valley offering mushroom-based menus from mid September to late October. The 2009 edition of the "Fungo d'Oro" food and wine competition will also include the first edition of the 1st National "Fungo d'Oro - Scuola & Gusto" competition for Italian hotelier colleges, which will be competing against one another with variants on the 'mushroom' theme and its infinite possibilities in the kitchen. Participant colleges will be invited to take part in the competition by the "A. Prever" hotelier institute in Pinerolo. The technical panel of judges will be made up of representatives of the Italian Academy of Cooking, supported by a panel of wine and food journalists and gastronomy experts. One of the chefs participating in last year's edition is Christian Milone from the Trattoria Zappatori in Pinerolo, a historical establishment founded in the early 20th Century under the porticoes of Corso Torino, which has been run by the same family for 35 years. Christian Milone is an emerging young chef who has worked under some of most prestigious Piedmontese chefs after graduating from the Pinerolo hotelier institute. For last year's edition of the Fungo d'oro competition, he presented a *degustation* of mushroom dishes showcasing the mushrooms and other products of the territory. The selection consisted of a salad of porcini, celery and round and 'Gentile' Langhe hazelnuts dressed with hazelnut oil; thin slices of porcini on a parsley sauce with a lemon mousse; porcini sautéed in goat's milk butter flavoured with lavender, with a salad of over 30 different varieties of sprouts and herbs, and concluded with Osasco snails, pureed pine seeds with peaty whisky, powdered coffer and white Alba truffle - a truly original way of showing off the products of the area. Fungo d'oro 2009 is organised by: the Piedmont Region - the Province of Turin - a number of local mountain communities - the city of Pinerolo, the city of Giaveno, the municipalities of San Pietro Val Lemina, Prarostino, San Secondo di Pinerolo, Bibiana and Coazze - Mycological associations - the 'Museo del Gusto' - CFIQ Pinerolo - the "A. Prever" hotelier institute in Pinerolo - the Italian Academy of Cooking. The initiative is coordinated by the 'Museo del Gusto' in Frossasco.



of a salad of porcini, celery and round and 'Gentile' Langhe hazelnuts dressed with hazelnut oil; thin slices of porcini on a parsley sauce with a lemon mousse; porcini sautéed in goat's milk butter flavoured with lavender, with a salad of over 30 different varieties of sprouts and herbs, and concluded with Osasco snails, pureed pine seeds with peaty whisky, powdered coffer and white Alba truffle - a truly original way of showing off the products of the area. Fungo d'oro 2009 is organised by: the Piedmont Region - the Province of Turin - a number of local mountain communities - the city of Pinerolo, the city of Giaveno, the municipalities of San Pietro Val Lemina, Prarostino, San Secondo di Pinerolo, Bibiana and Coazze - Mycological associations - the 'Museo del Gusto' - CFIQ Pinerolo - the "A. Prever" hotelier institute in Pinerolo - the Italian Academy of Cooking. The initiative is coordinated by the 'Museo del Gusto' in Frossasco.

Funghi che passione...

se conservati, preparati e cotti in sottovuoto...ancor meglio!

Per esperti del settore, chef affermati o semplici buongustai il fungo rappresenta certamente un prodotto prelibato a cui pochi palati sanno resistere.

Che sia in un succulente primo piatto, o come contorno ad un secondo piatto, il "re fungo" riesce sempre a guadagnarsi un posto d'onore nella tipica cucina di tradizione italiana avvalorato negli ultimi anni dall'importantissimo ausilio delle confezionatrici sottovuoto.

L'azienda **EUROMATIC TECNONOLGY** srl è sicuramente una delle principali realtà produttive Italiane nell'ambito del sottovuoto, sorta nel 1996, si è rapidamente imposta sul mercato del confezionamento, ed oggi può vantare una gamma di oltre 36 modelli macchine sottovuoto.

www.euromaticdivision.com

L'estrema eterogeneità dei modelli è incentrata soprattutto sulle confezionatrici sottovuoto a campana (es. MIDY, MIXER, MAJOR) ideali per l'utilizzo nel settore della ristorazione, del catering e dell'alberghiero.

Le confezionatrici **Euromatic** infatti vantano un elevato standard qualitativo ed estrema cura dei dettagli strutturali, senza però rinunciare all'ineguagliabile rapporto "qualità-prezzo".

Proprio grazie al costante monitoraggio delle evoluzioni del mercato del confezionamento, negli ultimi anni l'impresa **EUROMATIC**, è stata coinvolta in prima linea nell'inserimento delle proprie confezionatrici nelle cucine di alberghi e ristoranti apportando in tal modo una vera e propria rivoluzione nel "modus operandi" di chef e ristoratori sia in termini di maggiore conservazione del prodotto che di differenti tecniche di preparazione e cottura dello stesso.

CONSERVAZIONE

Il confezionamento in sottovuoto dei cibi, attraverso l'eliminazione dell'ossigeno presente nell'aria, impedisce la proliferazione di tutti gli agenti (batteri e muffe) responsabili del deterioramento dei prodotti e conseguentemente ne allunga la vita del prodotto stesso.

In particolare la conservazione in sottovuoto dei funghi secchi non determina solo una maggiore durata del prodotto ma contribuisce ad esaltarne le apprezzate proprietà aromatiche

PREPARAZIONE E COTTURA.

La confezionatrice sottovuoto a campana sta conquistando un ruolo determinante nelle cucine di ristoranti ed alberghi in quanto rappresenta per gli chef un'innegabile fonte di risparmio di tempo e denaro.

La preparazione di secondi piatti direttamente all'interno di speciali sacchetti sottovuoto idonei per alte temperature, permette ai "re della cucina" di porzionare con largo anticipo prodotti che, una volta ordinati, potranno essere portati in tavola dopo una veloce cottura direttamente all'interno del sacchetto.

In questi casi il sacchetto utilizzato funge da "pentola" nel quale, una volta inseriti tutti gli ingredienti, verrà sigillato e posto in sottovuoto pronto per la cottura.

La forte innovazione che questa tipologia di preparazione rappresenta non finisce qui.... poichè se il medesimo sacchetto, una volta terminata la cottura, anzichè servito in tavola verrà sottoposto ad un abbattimento di temperatura (attraverso appositi abbattitori), potrà, a giorni di distanza, essere rigenerato e servito al più esigente dei clienti.

Questa apprezzata tecnica di cucina vede in molti casi protagonisti proprio i funghi che, abbinati a carne o pesce possono subire il medesimo trattamento di preparazione al fine di esaltarne le peculiarità culinarie, e nel contempo consentono agli chef la realizzazione di un evidente risparmio di tempo e denaro nella gestione della loro "azienda cucina".



MIDY
Sealing bar mm 350
Vacuum pump Q= 12 mc/H

MIXER
Sealing bar mm 450
Vacuum pump Q= 20 mc/H



Via Galilei, 23 - 29010 Aseno (PC) - ITALY
Tel. 0523 949263 - Fax 0523 945748
www.euromaticdivision.com
e-mail: info@euromaticdivision.com

Macchine per il Confezionamento Sottovuoto Vacuum Packaging Machines

La gamma **EUROMATIC** comprende oltre 30 modelli, per qualsiasi esigenza dal negozio all'industria
EUROMATIC line, consisting of more than 30 models, responds to any need from the shop to the industry

I funghi protagonisti dell'autunno trevigiano a tavola



Giuseppine al forno con funghi e montasio e dadolata di porcini alla nepitella, Gigetto. Cremacotta di porcini e gamberoni di Manfredonia con testa di porcino alla brace e spuma di patate violette, Alla Torre. Funghetto al salmone con finferli, Celeste.

CocoFungo, non soltanto gastronomia

Con la puntuale kermesse da Celeste a Venegazzù, dove ancora una volta si sono incontrati gastronomia, spettacolo e folklore, sono cominciati gli appuntamenti con CocoFungo, la rassegna gastronomica trevigiana, dedicata ai funghi, giunta quest'anno alla trentatreesima edizione. L'Associazione CocoFungo, che ha filiato il successiva CocoRadicchio, è attualmente costituita da sei ristoranti della provincia di Treviso: **Alla Torre, Barbesin, Celeste, Gigetto, Miron e Terme**, ai quali si è aggiunta dal 2008 l'Osteria Der Katzlmacher di Monaco di Baviera, impegnata nel promuovere la cucina italiana in terra tedesca. Quest'anno CocoFungo si ispira ai colori coinvolgendo i suoi ospiti in un'atmosfera unica e indimenticabile, che farà da piacevole contorno a raffinate proposte enogastronomiche fra tradizione e innovazione, dove il fungo giocherà il ruolo del protagonista, affiancato per la prima volta dai prodotti dei **Presidi Slow Food**. I sette ristoranti dell'Associazione hanno scelto ognuno un diverso colore che tingerà decori, *mise en place*, particolari d'arredo e che sarà l'elemento principe di uno dei piatti del menu. Dopo la classica apertura da Celeste a Venegazzù, serata abbinata ai toni caldi e intensi dell'arancione, CocoFungo proseguirà venerdì 2 ottobre al Ristorante Alla Torre di San Zenone degli Ezzelini, "tinto" di viola per l'occasione e giovedì 8 ottobre da Barbesin di Castelfranco Veneto che cironderà i suoi ospiti della luminosità del giallo. Lunedì 12 ottobre la manifestazione si sposterà in Germania, per l'unica tappa fuori dai confini trevigiani, all'Osteria Der Katzlmacher di Monaco di Baviera, partner della rassegna. A far da contorno alla serata i toni del verde. Si tornerà a Treviso martedì 13 ottobre al **Ristorante Miron** di Nervesa della Battaglia per sei serate (fino a domenica 18 ottobre) impreziosite dai colori dell'oro, cui seguirà la volta del Ristorante **Hotel Terme** di Vittorio Veneto, che proporrà venerdì 23 ottobre una serata sui toni del giallo e blu. Concluderà la 33esima edizione di CocoFungo il **Ristorante Gigetto** di Miane con quattro serate: lunedì 26 e poi da mercoledì 28 a venerdì 30 ottobre, riscaldate da un allestimento che giocherà sulle sfumature del rosso. Le sorprese non mancheranno neanche a tavola: ogni ristorante inserirà nel proprio menu della

Rombo chiodato in mantello di porcini su crema di prezzemolo, Osteria Der Katzlmacher. Risotto ai fiori di zucca con porcini marinati e riduzione all'aceto balsamico, Barbesin.



Mushrooms are leading players on Treviso tables in the autumn

CocoFungo, not just wine and food

With the traditional celebration at Celeste's in Venegazzù, with wine, food, shows and folklore, the CocoFungo calendar began, the Treviso gourmet event dedicated to mushrooms, which has now reached its 33rd edition. The CocoFungo Association, which gave birth as well to the CocoRadicchio Association, now counts six restaurants in the province of Treviso: Alla Torre, Barbesin, Celeste, Gigetto, Miron and Terme, which were joined in 2008 by the Der Katzlmacher Inn in Munich, Bavaria, to promote Italian cuisine in Germany. This year CocoFungo is inspired by colours, entertaining its guests in a unique and unforgettable atmosphere, which is the perfect setting for the refined wine and food proposals combining traditions and innovation, where mushrooms play the only leading role, assisted for the first time by Slow Food products. Each of the seven restaurants in the Association has chosen a colour which will be used for the decorations, table settings, furnishing details and will be the main feature in one of the dishes on the menu. After the traditional opening at Celeste's in Venegazzù, with the warm intense shades of orange, CocoFungo will continue on Friday 2nd October at the Alla Torre Restaurant in San Zenone degli Ezzelini, "dyed" purple for the occasion and then on Thursday 8th October at Barbesin in Castelfranco Veneto, where the guests will be surrounded by bright shades of yellow. On Monday 12th October the event will move to Germany, the only stop outside of Treviso, at the Der Katzlmacher Inn in Munich in Bavaria, a new partner to the event, where shades of green will envelope the



CocoFungo

rassegna dei prodotti dei Presidi Slow Food, ossia quei prodotti buoni, di alta qualità e radicati nella cultura del territorio che SlowFood ha deciso di salvare e tutelare. Ottenuti con tecniche sostenibili e nel rispetto del territorio, sono prodotti giusti, realizzati in condizioni di lavoro rispettose delle persone, dei loro diritti, della loro cultura, e garantiscono una remunerazione dignitosa. Le serate della rassegna saranno inoltre allietate da un intermezzo artistico, che vedrà protagoniste nei ristoranti diverse forme di spettacolo come musica, danza, cabaret, cinema ecc. Tra gli artisti coinvolti: i ballerini dell'Associazione Culturale Accademia Danza Arte Cultura diretta da Maria Luisa Mariotto, i musicisti Frank Puglie, Fausto Vedova e Marco Zampieri; e ancora Gigi Golfetto e Luigi Barlaro; il duo comico Paolo e Max direttamente da Colorado Café; il tenore Giuseppe Del Duca e il chitarrista Nevio Casanova. *Info: Carry On - tel. 0438 24007; info@carryon.it; www.cocofungo.it*

La Storia

CocoFungo, simpatico gioco di parole tra "coco" il nome popolare dell'ovolo (*Amanita caesaria*) e la contrazione della parola "cuoco", è nato nel 1976, da un'idea del micologo trevigiano Ferdinando Raris subito accolta da un gruppo di ristoratori (il nome è stato suggerito da Bepi Mazzotti, gastronomo, storico, scrittore e naturalista che aveva molto apprezzato l'iniziativa). Da tempo alcuni di loro esaltavano la cucina tradizionale con l'uso dei funghi spontanei (Agnoletti, Miron...) con CocoFungo si è inteso nobilitare ed esaltare questo prodotto ben noto dalla cucina rurale delle colline e delle Prealpi trevigiane, ponendolo al centro di una serie di serate arricchite da un'attenta promozione e da iniziative culturali. CocoFungo ha così percorso le tante rassegne gastronomiche a tema che si sono diffuse in tutta Italia, costituendo un vero e proprio primato nel panorama del turismo enogastronomico. La rassegna s'è imposta all'attenzione del pubblico nazionale e internazionale grazie ad una precisa e costante attenzione alla qualità e a una capacità di rinnovamento che ha stupito anche i palati più attenti e raffinati: una vera e propria tradizione in continua evoluzione, un appuntamento con il gusto che segnala sempre un maggior numero di adesioni anche Oltralpe.

evening. It will return to Treviso on Tuesday 13th October to the Miron Restaurant in Nervesa della Battaglia

for six evenings (until Sunday 18th October) embellished by shades of gold, followed by the Restaurant-Hotel Terme in Vittorio Veneto on Friday 23rd October with an evening of yellow and blue. The 33rd edition of CocoFungo will wind up at the Gigetto Restaurant in Miane with four evenings: Monday 26th and then from Wednesday 28th to Friday 30th October, warmed by surroundings with all the shades of red. There will be a lot of surprises on the dining table as well: each restaurant will include Slow Food products in its menu, those good, top quality and traditional products that Slow Food has decided to save and protect. Produced using sustainable methods to respect the land, they are fair products made in a manner to respect people, their rights, culture and guarantee a dignified wage. The evenings will be brightened by various forms of entertainment, with music, dancing, cabaret, cinema, etc. Some of the artists who are appearing include the ballet dancers from the Dance, Art, Culture Cultural Academic Association managed by Maria Luisa Mariotto, the musicians Frank Puglie, Fausto Vedova and Marco Zampieri; Gigi Golfetto and Luigi Barlaro; the comedy duo Paolo and Max straight from Colorado Café; the tenor Giuseppe Del Duca and the guitarist Nevio Casanova. *(Info: Carry On - tel. 0438 24007; info@carryon.it; www.cocofungo.it)*

The History

CocoFungo, a play on words of "coco" common name for the mushroom (*Amanita caesaria*) and a shortened version of "cuoco" (*cook*) was founded in 1976 from an idea by the Treviso mycologist, Ferdinando Raris, and was immediately welcomed by a group of restaurateurs (the name was suggested by Bepi Mazzotti, gourmet, historian, writer and naturalist who really appreciated the initiative). For some time, they had been exalting traditional cuisine using wild mushrooms (Agnoletti, Miron, etc.) but with CocoFungo they wanted to elevate and exalt this popular ingredient in rural cuisine in the Treviso hills and pre-alpine area, placing it at the centre of a series of evenings that were very carefully promoted offering a range of cultural events. CocoFungo has followed the numerous gourmet theme events that have gradually spread around Italy, becoming a real leader in wine and food tourism. The event focuses on a national and international public, with constant, scrupulous attention paid to quality and spirit for renewal that has surprised even the most discerning palates: a true tradition that is constantly evolving, a date with flavour that has received an increasing amount of interest from beyond the Alps as well.



Calendario Cocofungo 2009

22 e 23 settembre: Da Celeste (Venegazzù) - tel. 0423.620445 *abbinato al colore arancione e alla danza.*
2 ottobre: Alla Torre (San Zenone Degli Ezzelini) - tel. 0423.567086 *abbinato al colore viola e alla musica swing.*
8 ottobre: Da Barbesin (Castelfranco Veneto) - tel. 0423.490446 *abbinato al colore giallo e al cabaret di Paolo e Max (da Colorado Café).*
12 ottobre: Osteria Der Katzlmacher (Monaco Di Baviera) - tel. 0049.8933360 *abbinato al colore verde e al folklore.*
Dal 13 al 18 ottobre: Da Miron (Nervesa Della Battaglia) - tel. 0422.885165 *abbinato al colore oro e al cinema.*
23 ottobre: Terme (Vittorio Veneto) - tel. 0438.554345 *abbinato ai colori giallo e blu e alla musica (sax).*
26 e dal 28 al 30 ottobre: Da Gigetto (Miane) - Tel. 0438.960020 *abbinato al colore rosso e alla musica.*

Cocofungo Calendar 2009

22 e 23 September: Da Celeste (Venegazzù) tel. 0423.620445 *With the colour orange and dancing.*
2 October: Alla Torre (San Zenone Degli Ezzelini) tel. 0423.567086 *With the colour purple and swing music.*
8 October: Da Barbesin (Castelfranco Veneto) tel. 0423.490446 *With the colour yellow and cabaret with Paolo and Max (from Colorado Café).*
12 October: Der Katzlmacher Inn (Munich, Bavaria) tel. 00498933360 *With the colour green and folklore*
From 13 to 18 October: Da Miron (Nervesa Della Battaglia) - tel. 0422.885165 *With the colour gold and the cinema.*
23 October: Terme (Vittorio Veneto) - tel. 0438.554345 *With the colours yellow and blue and live music (sax).*
26 and from 28 to 30 October: Da Gigetto (Miane) Tel. 0438.960020 *With the colour red and live music.*



di Piero Zanettin
Executive Chef

Il fungo si racconta

Sformatino di porcini, gamberi ed arancia gialla

Ingredienti: Qualche bel porcino fresco; una dozzina di gamberoni; un'arancia gialla spellata a vivo

Pulire i porcini, tagliarli a fette spesse, scottate singolarmente in padella a fuoco vivo, con un filo d'olio d'oliva, fino a loro doratura. Aggiungere sale e pepe. Sgusciare i gamberoni a crudo, privarli del filo nero e tagliarli a metà nel senso della loro lunghezza o renderli meno spessi da battitura fra due fogli di pellicola per alimenti. Aggiungere un pizzico di sale marino. Spellare completamente l'arancia gialla con coltellino affilato, fino alla polpa, poi inciderla fra le pellicine dei singoli spicchi, per estrarre fettine di sola polpa. Usare appositi stampini circolari senza fondo, riempiendoli a strati, con fettine di porcino saltate in padella, gamberoni crudi, piccoli spicchi d'arancio giallo ed ancora fettine di porcino. Usando una sottile spatola piatta d'acciaio, passare sotto agli stampini, sollevarli e depositarli in padella, a fuoco vivo, per una breve cottura di 90 secondi. Sempre con la spatola, togliere gli stampini dalla padella per adagiarli sul piano di portata. Togliere i cerchi e servire subito, magari con lamelle di ravanelli in insalata.



Con l'orzotto protagonista è il porcino



Porcino protagonista in guazzetto con le mele



L'angolo del Pacojet The Pacojet Corner

di Matteo Ciarimboli
Chef, consulente di tecnologie alimentari

“Fungo atomico”

Per il gelato fritto di porcini:

Ingredienti: 250 g di besciamella; 100 g di panna liquida; 250 g di funghi porcini trifolati.

Unire tutti gli ingredienti e mettere in un barattolo Pacojet. Abbatte a -21°C. Lavorare il gelato al Pacojet e farne una pallina e abbatte nuovamente a -21°C. Infarinare la pallina di gelato con una granella molto sottile di noci e, di seguito, immergerla in una pastella e friggerla velocemente.

Per la crema di patate violette:

Ingredienti: 500 g di patate violette; 100 g di cipolla rossa; 50 g di guanciale stagionato; 100 g di scorza di Parmigiano e 1 lt. di brodo di porcini; sale e pepe q.b.

Cucinare con tutti gli ingredienti una classica crema di patate. Impiattare versando la crema in un piatto fondo con al centro un crostone di pane tostato e sopra di questo elatoappoggiarci il gelatofritto. E' molto importante la temperatura interna del gelato al momento del servizio in modo che rompendolo si scioglie nella zuppa di patate violette.



“Atomic mushroom”

Fried porcini ice cream: 250 g béchamel; 100 g pouring cream; 250 g porcini mushrooms, sliced thinly and sauteed with garlic and parsley.

Mix all the ingredients and place in a Pacojet beaker. Blast-chill to -21°C. Churn the ice cream with the Pacojet, form a ball and blast-chill again to -21°C. Coat the ice cream ball with very finely crushed walnuts, dip into batter and fry quickly.

Creamed purple potato soup:

500 g purple potatoes; 100 g red onion; 50 g aged cheek bacon; 100 g Parmesan rind; 1 litre porcini stock; salt and pepper to taste.

Cook all the ingredients as if you were making a classic creamed potato soup. Pour a puddle of soup in a bowl, place a toasted bread crostini on top, and place the fried ice cream on the crostini. It is important that the interior of the ice cream is not too cold when the dish is served, so that the ice cream itself melts into the purple potato soup when the batter crust is broken.



Pacojet, Sirman