



di Maurizio Favaro
Consigliere Invexport,
export manager

I trasporti internazionali: tutto quello che c'è da sapere!

A diversi anni dal suo debutto, e forte del successo in ambito aziendale, professionale e formativo, il volume 'I trasporti internazionali' di Maurizio Favaro - con alle spalle una lunga esperienza professionale in alcune delle più importanti compagnie di spedizione internazionali - si presenta alla sua quarta edizione, aggiornato e ampliato con l'inserimento di nuovi argomenti. Il libro affronta separatamente, e con un'attenzione costante alla pratica, tutte le tipologie di trasporto: stradale, ferroviario, marittimo, aereo, fluviale, intermodale, a mezzo di corriere espresso, nonché i trasporti particolari. Di ognuna sono esaminate le specificità del mezzo, la documentazione necessaria, le specifiche tecniche, le responsabilità del vettore, la dinamica dei costi. L'analisi si sposta poi su aspetti altrettanto importanti quali la gestione del carico e degli imballaggi, l'unitizzazione del carico, l'assicurazione delle merci e le clausole di resa (Incoterms). In questa nuova edizione sono inoltre affrontati alcuni temi relativi al trasporto di opere d'arte, al trasloco internazionale e al trasporto di cortesia. Completa il volume una ricca appendice documentale con le principali norme interne e internazionali in materia. Il volume rappresenta quindi una guida per l'operatore del vastissimo, e spesso accidentato, campo dei trasporti, delle spedizioni internazionali e della logistica di cui non solo traccia i lineamenti fondamentali ma provvede a fornire preziosi elementi sulla gestione delle scorte, sull'indice di rotazione, su depositi e magazzini e, in questa nuova edizione, anche sulle 'nuove logistiche', come la logistica di prossimità, di precisione, di ritorno.



International transport: everything you need to know!

After ten years since it was first published and thanks to the great success it obtained at business, professional and training level, the book "International Transport" by Maurizio Favaro - who has extensive professional experience in some of the leading international shipping companies - is now at its fourth edition and has been updated and extended with new topics.

The book gives separate and constant attention to all the different types of transport: road, rail, sea, air, river, intermodal, express courier and special transport systems. It examines the specific means used, the documentation required, the technical specifications, the carrier's responsibility and the costs structure.

The analysis also covers other equally important aspects, such as managing the load and packaging, groupage, goods insurance and delivery terms (Incoterms).

This new edition also deals with matters relative to transporting works of art, to international removals and courtesy transport. The book is completed by a rich documented appendix with the main national and international regulations.

It is an excellent guide for transport operators in the vast, and often, rocky field of transport, international shipping and logistics, tracing the fundamental guidelines and providing precious advice on how to handle stocks, rotation indicators, warehouses and stores and this new edition also deals with the "new logistics", such as proximity, precision and return logistics.

L'AUTORE

Maurizio Favaro ha collaborato con le più importanti compagnie di spedizioni internazionali, in aziende della grande distribuzione non food, nel ruolo di export manager, nonché in imprese industriali come direttore commerciale, occupandosi di trasporti, logistica, controllo ed ottimizzazione dei costi.

Dal 1986 opera in qualità di consulente per il commercio estero presso l'Associazione degli Industriali di Venezia ed è consigliere Invexport. Svolge attività di formazione ed è giornalista pubblicista, oltre che autori di libri nel settore.

***I trasporti internazionali.
Assicurazioni, Incoterms, imballaggi, convenzioni e logistica
di Maurizio Favaro .
IPSOA IV edizione 2009***

The author:

Maurizio Favaro has worked for the leading International shipping companies, for leading non-food large-scale retail chains as export manager, and for industrial companies as commercial manager, responsible for the transport, logistics, and costs control and optimisation. Since 1986 he has been working as foreign trade advisor for the Industrial Association in Venice and he is an adviser for Invexport. He provides training services; he works as a journalist and publicist and writes books specifically focused on this field.

***International Transport.
Insurance, Incoterms, packaging, agreements and
logistics, by Maurizio Favaro.
IPSOA, IV edition 2009***

Omaggio ad Alberto Tomasi



Il maestro Tomasi è famoso nel mondo per aver dimostrato la sua abilità nell'arte dell'intaglio, sia vegetale che nel formaggio, nella manipolazione artistica e del bello effimero in cucina con una varietà infinita di prodotti commestibili. Berto, per gli amici, è stato riconosciuto da una moltitudine di giurie internazionali come lo "chef/artista" più medagliato al mondo.

L'intaglio è un'arte che viene da lontano, ma non è più prerogativa degli orientali: grazie a lui ed altri pochi suoi amici e colleghi, abili in questa tecnica, hanno portato da alcuni decenni in Italia in "auge" questa arte, non finendo mai di stupire le giurie ai concorsi. Si vuole fare omaggio al maestro attraverso queste pagine con una sua opera presentata da lui lo scorso anno alle ultime "IKA - Olimpiadi Culinarie 2008" di Erfurt (Germania), che gli è valso la medaglia d'oro. Titolo dell'opera cui si può ammirare tutto l'estro artistico del maestro è "Le mie montagne", composizione fatta con una miriade di varietà di vegetali, intagliati ed essiccati, assemblati, ricomposti

Tribute to Alberto Tomasi

Maestro Tomasi is famous throughout the world for having demonstrated his skills in the art of carving vegetables and cheese, artistic manipulation and ephemeral beauty in the kitchen with an infinite variety of edible products. Berto to his friends has been recognised by numerous international panels as the "chef/artist" who has won the most medals in the world. Culinary carving is an art with distant origins, but it is no longer the exclusive prerogative of the Orient. In recent decades, Maestro Tomasi and a few of his friends and colleagues skilled in this technique have made the art "fashionable" in Italy, never ceasing to amaze competition judges. The aim of these pages is to pay tribute to the Maestro with a work presented by him last year during the recent "IKA - Culinary Olympics 2008" in Erfurt (Germany) where he won the gold medal. The work pictured here and demonstrating all the Maestro's creative genius is entitled "Le mie montagne" ("My Mountains"), an extraordinary composition created using a wide range of vegetables, cut, dried, assembled



con il mirabile risultato di aver ricreato l'ambiente, la vegetazione e far rammentare le montagne dove il buon Berto va a passeggiare con zaino in spalla a "caccia" di funghi e delle bellezze naturali dei suoi monti vicentini. Tutte le sue opere sono frutto di innumerevoli e faticose ore di lavoro, e che lui stesso ama definirle alla fine della creazione "espressioni del bello effimero della bellezza".

Fa parte del "Team Intagliatori" dell'Unione Cuochi del Veneto rivestendo il ruolo di Team Chef, ma tutti vedono in lui il caro papà, amico o fidato collega cui far sempre riferimento ed avere buoni consigli professionali e di vita. Per quanti desiderano avere informazioni sulle sue attività di promozione dell'arte dell'intaglio possono contattare il maestro direttamente al seguente recapito telefonico: 0444/522318.

and composed to recreate the surroundings and vegetation of the mountains where Berto goes walking with his rucksack on his back, "hunting" for mushrooms and the natural beauties of his Vicenza mountains. All his compositions are fruit of numerous tiring hours of work and when they are finished he loves to define his creations as "expressions of the ephemeral loveliness of beauty". He is part of the Veneto Union of Chefs' Carving Team, occupying the role of Team Chef, but everyone sees in him the dear father, friend or trusted colleague, a reference point and someone to turn to for good advice, both personal and professional. Those wanting more information on his work in promoting the art of carving can contact the Maestro directly on: +39-0444-522318.



di Renato Andrenelli
Maestro Pizzaiolo,
presidente Associazione
Pizzaioli Marchigiani

Un ingrediente di primo piano nella pizza



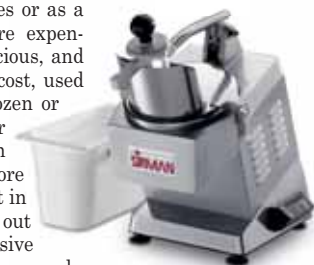
Nei menù delle pizzerie i funghi sono presenti per il 35 - 45% nelle ricette delle pizze e di queste, il 30 - 35% sono funghi prataioli, utilizzati a crudo o trifolati dall'industria oppure cotti dal singolo pizzaiolo.

La restante percentuale è rappresentata da porcini e pochissime altre varietà. I porcini, sono i più noti e pregiati, ma non sono coltivabili artificialmente, perché vivono in simbiosi con le radici degli alberi e si trovano nei boschi di conifere e latifoglie. Grazie al loro gusto eccezionale, sono adatti per pizze raffinate, ma anche come antipasti, condimento per primi e secondi piatti e per contorni.

I porcini, più costosi, ma anche più profumati e prelibati, sono presenti nelle pizze di costo medio alto, si usano freschi in stagione o congelati ed essiccati nel resto dell'anno. Oggi nella globalizzazione di mercati, molta attenzione nel consumo di porcini deve essere posta alla provenienza degli stessi. Infatti nel 2008 la Comunità Europea nei controlli eseguiti, ha riscontrato un quantitativo eccessivo di nicotina nei funghi porcini provenienti soprattutto dalla Cina, per cui importante sarà il controllo della provenienza onde evitare spiacevoli sensazioni organolettiche al consumatore, e non solo.

A leading ingredient in pizzas

In pizzeria menus, mushrooms can be found in 35-45% of the pizza recipes, and of these 30-35% use meadow mushrooms either raw or cooked and jarred industrially or cooked by the individual pizza chef. The remaining mushrooms are pore and a few other varieties. Pore mushrooms are the most famous and valuable but they cannot be cultivated artificially, because they live in total symbiosis with the tree roots and are only found in conifer and hardwood forests. Thanks to their exceptional flavour, they are perfect for sophisticated pizzas and also as an hors d'oeuvres, garnishing for first and second courses or as a side dish. Pore mushrooms are more expensive, but also more fragrant and delicious, and are found on pizzas of medium-high cost, used fresh when they are in season or frozen or dried during the rest of the year. In our global market of today great attention must be paid to the origins of the pore mushrooms before eating them. In fact in 2008, in the controls that were carried out by the European Community, an excessive amount of nicotine was found in the pore mushrooms which mainly came from China, so it is very important to check where they come from to avoid any unpleasant sensorial sensations for the consumers, and more besides.



Tagliaverdure,
tagliamozzarella,
Sirman

PIZZA NOVEMBRINA

Gli ingredienti per una pizza: pasta ben lievita g.200 ; Mozzarella g. 80; Funghi porcini g. 60; Gherigli di noci g. 15; Formaggio di fossa a scaglie g. 20; Prezzemolo tritato q.b.; Sale q.b. **Olio extra vergine di oliva q.b.** **Tempo di preparazione 40 minuti - Tempo di cottura:** 2-4 minuti **Temperatura del forno:** 350°C (casa al max) **Per la preparazione della pasta:** vai alla pagina pizza a casa del sito www.pizzamarche.com e troverai tutto il procedimento per un'ottima pizza fatta in casa. **Per gli ingredienti:** disporre sul disco di pasta appena allargata, la mozzarella e i funghi porcini, condire. Passare al forno per la cottura. Dopo averla cotta aggiungere i gherigli di noci, una spruzzatina di prezzemolo e olio extra vergine di oliva. Infine decorare con scaglie di formaggio di fossa.



PIZZA NOVEMBRINA

Ingredients for one pizza: well risen dough g.200, mozzarella g. 80, pore mushrooms g. 60, walnut kernels g. 15, fossa cheese slivers g. 20, chopped parsley to taste, salt to taste, extra virgin olive oil to taste.

Preparation time 40 minutes

Cooking time: 2 - 4 minutes

Oven temperature: 350°C (max. home oven temperature)

To prepare the dough: Go to the "pizza at home" page in the website www.pizzamarche.com where you will find all the instructions to make an excellent pizza at home.

For the ingredients: Spread out the dough ring and top it with the mozzarella, pore mushrooms and season. Cook it in the oven. When it is cooked add the walnut kernels, a sprinkle of parsley and extra virgin olive oil. Finally decorate it with the fossa cheese slivers.

PIZZA DELIZIOSA

Gli ingredienti per una pizza pasta ben lievita g.200; salsa tartufata 20g; mozzarella 80g; funghi porcini trifolati 60g; salsiccia 50g; tartufo a scaglie 10g; olio extra vergine di oliva; sale q.b. **Tempo di preparazione:** 10 minuti - **Tempo di cottura:** 2-5 minuti - **Temperatura del forno:** 350°C (casa al max). **Per la preparazione della pasta:** vai alla pagina pizza a casa del sito www.pizzamarche.com e troverai tutto il procedimento per un'ottima pizza fatta in casa. **Per gli ingredienti:** Spalmare sul disco di pasta la salsa tartufata, quindi spargere la mozzarella. Disporre la salsiccia tagliata a rondelle componendo tre cerchi concentrici ed infine sistemare i funghi porcini precedentemente trifolati fra un cerchio e l'altro. Condire con un giro di olio extra vergine di oliva e passare al forno. Prima di servire aggiungere scaglie di tartufo fresco (facoltativo).



PIZZA DELIZIOSA

Ingredients for one pizza: well risen dough g.200, truffle sauce 20g, mozzarella 80g, pore mushrooms cooked with parsley and oil 60g, sausage 50g, truffle slivers 10g extra virgin olive oil, salt to taste. **Preparation time:** 10 minutes. **Cooking time:** 2 - 5 minutes. **Oven temperature:** 350°C (max. home oven temperature).

To prepare the dough: Go to the "pizza at home" page in the website www.pizzamarche.com where you will find all the instructions to make an excellent pizza at home. **For the ingredients:** Spread the truffle sauce over the dough ring and sprinkle over the mozzarella. Place the sausage cut into rounds to form three concentric circles, and then add the cooked mushrooms between the rings. Season with a thread of extra virgin olive oil and cook in the oven. Before serving garnish with fresh truffle slivers (optional).

Realizzata nel novembre 2006 da:
Ramadori Marco
pizzaiolo 63025
Montegiorgio
Tel. 3476918229

Made in November 2006
by: Ramadori Marco,
pizza chef

Realizzata nel novembre 2007 da:
De Marcellis Natalina
Amalia pizzaiolo 63023
Fermo
Tel. 3381750834

Made in November 2007 by: De Marcellis
Natalina Amalia,
pizza chef



di Alessandro Negrini

Esperto di
panificazione,
consulente aziendale

Per ogni ricetta un impasto

Sulla pizza i funghi più utilizzati sono gli champignon, funghi di allevamento dall'aspetto bianchissimo e dal classico profumo d'orto. Anche il porcino trova molta locazione sulle pizze e viene abbinato spesso a salse tartufate, rucola e altri ingredienti freschi. Purtroppo il porcino utilizzato in pizzeria è sempre un prodotto conservato, magari trifolato e mai di spiccata qualità, tutto questo chiaramente per contenere il costo finale della pizza.

Certo potrei non prendere in considerazione questa mia riflessione e preparare una pizza, magari con una ovalina pregiatissima o con un porcino fresco di quercia, steccherino, finferlin e potrei sbizzarrirmi all'infinito, ma, visto che il più utilizzato è proprio lo champignon, abbinerò questo semplice ma gustoso fungo ad una ricetta davvero curiosa, con una base di impasto mirata.



Impasto: Kg 0,400 farina "00" W 300; Kg 0,300 farina "2"; Kg 0,150 farina di sola; Kg 0,150 semola di grano duro; Kg 0,550 acqua (29°C); g 1 lievito fresco; g 20 lievito madre liofilizzato "durum"; g 15 sale fino marino iodato; g 10 sale rosa macinato Himalaia; g 30 olio extra vergine di avocado.

Condimento: g 80 Mozzarella vaccina fresca; g 70 Avocado; g 80 Funghi Champignon marinati in acqua e limone; 10 petali di rosa marinati in acqua e limone; g 60 panna acida. Impastare con tecnica a strappo, miscelando dapprima le farine, aggiungere poi il lievito precedentemente sciolto in metà acqua. Impastare per un minuto e poi aggiungere tutto il sale, anche questo sciolto nella seconda metà di acqua.

Impastare per cinque minuti ed infine unire l'olio di avocado, impastare a corpo per altri tre minuti e lasciare uniformare in un contenitore chiuso a temperatura ambiente per una ora, formare i panetti da circa 200 grammi e maturare per trenta ore a 4°C.

Appena il panetto sarà lievitato, stenderlo a mano con bordo da un centimetro, aggiungere la mozzarella. Infornare a 330°C per circa 2 minuti., sfornare e guarnire funghi e petali di rosa, far cuocere per 1 minuto, sfornare e guarnire con fettine di avocado fresco e panna acida.

Each recipe has its own dough

Champignon mushrooms are the most commonly used on pizzas; they are cultivated mushrooms that are very white with a typical orchard smell. Pore mushrooms are also very popular on pizzas and are often used together with truffle sauce, rocket and other fresh ingredients. Unfortunately however, the pore mushrooms that are used in pizzerias are always conserved and not fresh, perhaps cooked with oil and parsley and never of a very high quality, otherwise the end cost of the pizza would be too high. I don't have to consider this fact however and I could make a pizza with a very valuable Caesar's mushroom or a fresh pore mushroom from an oak tree, or terracotta hedgehogs (*Hydnium rufescens*), chanterelles, maso and so on without stopping, but as the champignon is the most commonly used, I have decided to use this simple but tasty mushroom in a really unusual recipe, using a special dough for the base.

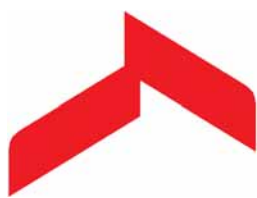
Dough: 0.400 kg "00" W 300 flour; 0.300 kg "2" flour; 0.150 kg of soya flour; 0.150 kg hard wheat bran; 0.550 kg water (at 29°C); 1 g fresh yeast; 20 g freeze-dried mother "durum" yeast; 15 g of fine iodised marine salt; 10 g ground Himalayan pink salt; 30 g extra virgin avocado oil.

Topping: 80 g fresh cow's mozzarella; 70 g avocado; 80 g champignon mushrooms marinated in water and lemon; 10 rose petals marinated in water and lemon; 60 g sour cream. Mix the dough by pulling, first mixing the flours, then adding the yeast that has been dissolved in half the water.

Mix for one minute and then add all the salt which has been dissolved in the other half of the water. Knead for five minutes and then add the avocado oil, knead for a further three minutes and leave to rise in a closed container at room temperature for one hour. Make the dough balls of about 200 grams each and leave to mature for thirty hours at 4°C. When the dough balls have risen, flatten them by hand until they are about one centimetre thick, cover with the mozzarella. Bake in the oven at 330°C for about 2 minutes, remove from the oven and garnish with the mushrooms and rose petals, cook for another minute, remove from the oven and garnish with the slices of fresh avocado and the sour cream.



Hercules, Sirman



ALIMENTA

ATTREZZATURE, MACCHINARI E PRODOTTI PER
L'INDUSTRIA ALIMENTARE E RISTORAZIONE



SINCERT

ALIMENTA s.r.l.

Via Cuneo, 61 - 12033 MORETTA (Cn)

Telefono +39.0172.93551 - Fax +39.0172.94006

INTERNET: www.alimentaitaly.com

E-MAIL: info@alimentaitaly.com

PLATONE

Tel. 011.4557100 r.a. - Fax 011.4557333 - e-mail: info@platonetaly.com

ABAF

Tel. 011.200119 r.a. - Fax 011.202336
e-mail: info@abaf.it

Corso Grosseto, 3/D - 10155 Torino



II° Campionato nazionale di finger food.

“Chef in punta di dita”



Dopo lo straordinario successo della 1° edizione torna a TecnoBar & Food il **Campionato Italiano di Finger Food – “Chef in Punta di Dita”**, in una prestigiosissima 2° edizione, avvalorata dal suggestivo sfondo della Wine Gallery, centro nevralgico della Fiera di Padova.

Scopo del campionato è promuovere la figura dei cuochi e barman quali autori della preparazione di un aperitivo strutturato, nutrizionalmente equilibrato e accattivante come gusto e presentazione. Il tema di questa edizione sarà **“Il mare d’Italia”**, il mondo del mare e non solo in un piatto. Interverranno ospiti di grande prestigio. Il campionato si terrà presso la fiera di Padova **“TecnoBar & Food” dal 7 al 10 febbraio 2010**. Un folto gruppo di cuochi professionisti si esibiranno con le loro migliori creazioni di Finger Food. La competizione vedrà due categorie in gara: il Finger Food **freddo** e quello **caldo**. Un'autorevole giuria, formata da esperti del settore, valuterà i lavori e le presentazioni migliori in ognuna delle categorie riceverà un premio speciale. Questa iniziativa è promossa da Zafferano Magazine, Sirman, TecnoBar & Food e dall'Associazione Professionale Cuochi Italiani. Maggiori informazioni, iscrizioni e regolamento su:

www.chefinpuntadidita.it



ZAFFERANO
MAGAZINE

SIRMAN

TECNOBAR & FOOD

