



di Renzo Ceccacci

Membro del Panel Regionale Marche per la degustazione dell'olio extravergine d'oliva

# Utilizzo in cucina dell'olio extravergine di oliva

In molti ristoranti si presta notevole attenzione all'abbinamento cibo-vino, per aumentare la soddisfazione del cliente e migliorare l'immagine del locale. Per questo sono stati codificati metodi, come quello di Mercadini dell'Associazione Italiana Sommelier, che per funzionare bene hanno comunque bisogno di essere accompagnati dalla precisa conoscenza dei piatti e dei vini.

Un numero crescente di ristoranti presenta poi ai clienti il carrello degli oli, ed anche per l'olio si sta parlando sempre più di abbinamento, seguendo a volte metodi che traggono ispirazione da quanto fatto per i vini. Per facilitare un corretto utilizzo dell'extravergine sono stati quindi descritti abbinamenti per similitudine, o per contrapposizione, che considerano in genere quali elementi fondamentali l'intensità e la complessità del piatto e le caratteristiche di intensità del fruttato, del piccante e dell'amaro dell'olio. Tutto questo nasce da intenti lodevoli,

ma il risultato a mio parere è poco chiaro, se non addirittura fuorviante. **Ritengo infatti corretto parlare di abbinamento quando si descrive l'introduzione in bocca, in**

**modo sequenziale, di due elementi ben separati quali sono il cibo ed il vino, aventi ciascuno consistenza, profumi e sapori ben definiti.** L'olio non viene mai bevuto dopo il cibo, ma viene utilizzato per cuocerlo o viene aggiunto a questo prima di mangiarlo, entrando comunque a far parte del piatto di cui diventa un ingrediente né più né meno del pomodoro, del basilico o del sale, contribuendo a cambiare, anche in maniera determinante, il risultato organolettico finale.

**Siccome non si è mai parlato di abbinamento del cibo al timo, allo zenzero o allo zafferano, ma sempre e solamente del loro impiego in specifiche preparazioni per ottenere determinati risultati, ritengo utile**

**proporre di considerare in modo analogo l'utilizzo dell'olio,** iniziando così a percorrere una nuova strada forse non facile, ma sicuramente capace di condurre verso importanti traguardi. **L'Italia vanta ben 538 cultivar di olivo,** ciascuna capace di produrre olio con peculiari caratteristiche che, nella omogeneizzazione dei sapori sempre più presente nel mercato mondiale, sono da considerare un **vero patrimonio da conoscere e difendere.** Oltre al fruttato di oliva verde o matura, alcune varietà offrono profumi e sapori di carciofo o cardo, erba tagliata, mandorla verde, cicoria, sedano, erbe aromatiche, altre di pomodoro, oppure mela, frutti di bosco, frutta matura, eccetera, diversamente combinati tra loro e variamente accompagnati dall'intensità del piccante e dell'amaro. Queste caratteristiche, su questa rubrica, sono state finora da me descritte con un approccio "da esperto assaggiatore" tendente a privilegiare, come sempre avviene anche nei Concorsi degli Extravergini, l'armonia delle varie sensazioni. Nel tempo ho però iniziato a riflettere sul fatto che l'assaggiatore professionista valuta l'olio con notevole precisione, usando l'apposito bicchiere, ma senza mai giudicarlo nel contesto di una preparazione gastronomica. Ho allora provato, assieme a mia moglie che è una buona cuoca e forte della presenza in casa di molte decine di etichette di pregio continuamente rinnovate, ad utilizzare sullo stesso piatto oli vincitori di concorsi, che eccelleivano per armonia, oppure prodotti meno blasonati, magari "eccessivamente" amari o piccanti, o caratterizzati da un

## Extra virgin olive oil in the kitchen

Many restaurants pay substantial attention to pairing food and wine correctly, to increase customer satisfaction and improve the image of the establishment itself. Indeed, a number of methods – such as the method by

Mercadini from the Italian Sommelier Association – have been formulated which, however, necessitate a precise understanding of both the food and the wine to be effective. Increasing numbers of restaurants now also present their customers with an oil trolley, and the concept of pairing food and oil – applying methods often inspired by those used for wines – is growing in popularity. To help us use extra virgin olive oil correctly, pairings by similarity and contrast have been defined, generally taking the intensity and complexity of the dish and the intensity of the fruity, pungent and bitter characteristics of the oil into consideration as the most significant elements. And while the intentions behind all of this are undoubtedly very good, in my opinion, the results are unclear if not downright misleading. **I believe that one can only speak of a pairing when two completely**

**different elements – such as food and wine – each with their own distinctly defined consistency, aroma and taste, are introduced in sequence into the mouth.** You do not drink oil after a mouthful of food, it is used in the cooking process or added to the food before it is eaten, thus becoming just as much an ingredient of the dish itself as tomato, basil or salt, contributing to altering – in some case substantially – the very characteristics of the dish. **I have never heard of pairings between food and thyme, ginger or saffron, but only of their use in specific recipes to achieve certain results, and I believe that we should start to consider how oil is used in just the same way.** And while this new direction may not be as easy, it will certainly lead to significant new results. **Italy boasts an incredible 538 different cultivars of olive,** each one of which producing oil with its own unique characteristics, and this, in light of the increasing homogeneity of flavours in today's global market, should be seen as a **unique part of this country's heritage that deserves to be understood and safeguarded.** In addition to the fruity note of green or ripe olive, certain varieties have aromas and flavours of artichoke or cardoon, freshly cut grass, green almond, chicory, celery and herbs, others still are reminiscent of tomato, apple, small berries and ripe fruit – to mention but a few – combined in different permutations and accompanied by pungent and bitter elements to varying degrees. I have often described these characteristics on this page from an expert taster's perspective, and shown a preference – as is also the case in Extra Virgin Olive Oil Competitions – for harmony between the different sensations. Over time, however, I have had the chance to reflect on the fact that while the professional taster evaluates oil with extreme precision, using a special glass, he or she never considers it in the context of a dish. And so, with the help of my wife – an excellent cook –, I decided to take advantage of my own constantly changing collection of dozens of prestigious labels of olive oil, and try, with the same dish, oils that have won prizes for their superlative harmony, and less prestigious oils, some of which deemed 'too bitter' or 'too pungent', or with too powerful a nose or flavour. We came to the conclusion that **harmony or a delicate aroma is not always such a good thing, and that, in contrast, a clear cut aroma of**



profumo o sapore particolarmente prevalente, fino ad evidenziare che **non sempre l'armonia o la finezza dei profumi è un vantaggio** e che invece **un aroma molto netto di carciofo, di pomodoro, o di lampone, riesce a determinare un cambiamento organolettico di rilievo, spesso migliorativo**. Propongo poi un'altra riflessione: si vedono purtroppo frequentemente, anche in televisione negli ormai inflazionati programmi di cucina, famosi Chef che, con enfasi grande quanto la scarsa conoscenza degli oli, aggiungono al piatto "un olio extravergine". Si potrebbe mai immaginare che poi lo stesso Chef, o il suo Sommelier, propongano l'abbinamento ad "un vino"? Io assaggio anche più di un migliaio di oli ogni anno da molti anni, ma quando al ristorante mi viene presentato il carrello degli oli sono sempre in difficoltà: molti prodotti sono anche a me sconosciuti e quasi tutte le bottiglie sono già aperte, a volte da un tempo sufficiente ad indurre l'irrancidimento. Non potendo assaggiare tutti gli oli preventivamente, devo affidarmi alla buona sorte come farebbe qualunque profano. **Il carrello degli oli quindi non mi piace, ma mi piacerebbe molto veder arrivare il Cameriere con in mano la bottiglia dell'extravergine che è stato scelto per quel piatto, magari descrivendome la motivazione**. Per arrivare a

questo bisognerebbe acquisire per l'olio le stesse conoscenze riservate finora agli altri ingredienti del piatto, o al vino, iniziando con la disponibilità in cucina di almeno 7 o 8 prodotti selezionati secondo i risultati che si vogliono perseguire. Data per scontata la presenza di un extravergine "base" avente un buon rapporto qualità/prezzo da utilizzare per tutte le cotture, soprattutto per i fritti visto il favorevole punto di fumo, potrebbe essere sufficiente avere due o tre oli con profumi prevalentemente erbacei, con diversa intensità di amaro e piccante, un paio con profumo più o meno intenso di pomodoro, accompagnato o meno dal sentore di carciofo, uno con profumo di mela o di altra frutta e magari anche uno che ricordi il lampone, o altri frutti di bosco. In questo modo ciascuno potrà sperimentare diversi oli su ciascun piatto, fino a trovare quello che garantisce la migliore qualità finale. Per capire quanta possa essere la differenza indotta sarà sufficiente iniziare cambiando olio su cibi semplici come patate o legumi lessati, il seguito verrà facilmente. Il miglioramento della conoscenza degli oli potrebbe consentire di valorizzarne i pregi, come si fa sapientemente con le diverse erbe aromatiche, o i diversi altri ingredienti. Questo aiuterebbe anche a comprendere quanto sia **poco utile il solo tentativo di schematizzazione dell'abbinamento, destinato comunque a fallire se non supportato dalla giusta conoscenza del prodotto**. Per contribuire a stimolare un corretto approccio all'utilizzo dell'extravergine, anche io modificherò la condotta tenuta fino ad oggi in questa rubrica. **Dal prossimo numero scriverò esclusivamente recensioni di oli monovarietali**, sempre con raggruppamento regionale, fornendo soprattutto una descrizione precisa delle qualità organolettiche, tale da facilitare chi deciderà di arricchire il proprio Ristorante con una dotazione coerente e sufficiente a soddisfare tutte le esigenze culinarie. Non scriverò più i consigli finali di utilizzo, lasciando libera la fantasia di ciascuno. Non presenterò più gli oli migliori in assoluto, ma i monovarietali **più rappresentativi e meglio caratterizzati**, intendendo con questo dare anche un piccolo contributo alla valorizzazione e salvaguardia del patrimonio olivicolo italiano. I nostri prodotti non potranno mai competere con il prezzo degli oli ottenuti mediante olivicoltura intensiva o con mano d'opera a basso costo, come avviene negli altri Paesi del Mediterraneo, ma questi non potranno mai rivalleggiare con le poliedriche eccellenze organolettiche dei nostri monovarietali che, usati con le giuste competenze, possono dare ad ogni piatto "una marcia in più". Per questo sarebbe bello poter arrivare, anche nei Concorsi per Extravergini, a premiare non più soltanto il migliore olio in assoluto ed in astratto, ma anche quelli che esprimono meglio le peculiarità di ciascuna cultivar, contribuendo ad orientarne sempre meglio l'utilizzo gastronomico.



**artichoke, tomato or raspberry can significantly alter the characteristics of the dish, and often for the better**. And here's something else to think about: too often today, we see famous chefs – in overrated TV cookery shows, for example – ceremoniously adding "extra virgin olive oil" to a dish, only to reveal their own lack of knowledge of the subject of oils. Could you imagine the same chef, or the sommelier in his restaurant, telling us to pair a dish with "a wine"? In my line of work I can taste upwards of a thousand different oils a year, and have been doing so for many years, yet even I feel put on the spot when presented with the oil trolley at a restaurant: many of the products are unheard of even to me, and almost all of the bottles are already open, many of which long enough for the oil to start turning rancid. As I obviously haven't had the chance to taste all of the oils beforehand, I have to take my chances with luck just like any layperson would. **In other words, I don't like the oil trolley. What I would really like to see, on the other hand, is the waiter bringing a bottle of extra virgin olive oil selected especially for the dish, and perhaps even explaining why**. For this to happen, a depth of knowledge hitherto reserved for the other ingredients in a dish, or for wine, must be attained for oil, beginning with 7 or 8 products selected in relation to the desired results. Obviously, a basic extra virgin olive is always needed for affordable use in cooking, and especially, given its high smoke point, for frying. Then you would need two or three predominantly grassy oils, with different degrees of bitterness and pungency, a couple with a more or less intense tomato bouquet, accompanied perhaps by artichoke notes, one with notes of apple or other fruit and, perhaps, one more with hints of raspberry or other small berries. This would let each individual try different oils out for themselves on each dish to find which offers the best overall results. To understand just how much of a difference can be made, start off by trying different oils with a simple dish such as boiled potatoes or pulses – after this, the rest will come easily. A better knowledge of oils could help us make better use of their strengths, as a skilled chef already does with herbs and other ingredients. This would also help us understand why attempts to rigidly schematise pairings between food and oil are ineffective and destined to fail unless they are supported by an adequate knowledge of the product. To contribute to encouraging a more appropriate approach to the use of extra virgin olive oil, I'm even going so far as to change the way in which this part of the magazine is written. **So, from the next issue, I will limit myself to writing reviews of single variety oils** on a region by region basis and, most importantly, providing a precise description of their fundamental characteristics, to help the restauranter put together a coherent selection of oils fulfilling every possible culinary need. I will no longer recommend how to use each oil, and will leave that final decision up to the imagination of the reader. I will also no longer be presenting only the "best" oils, and instead be focusing on the **most representative and characteristic single variety oils**, hoping to contribute in some small way to promoting and safeguarding Italy's olive growing heritage. Our products will never be able to compete in terms of price with oils produced using intensive olive farming techniques or cheap labour, as occurs in other Mediterranean countries. However, these cheaper products will never reach the levels of multifaceted excellence of our single variety oils which, if used capably, can give each dish that extra special touch. Wouldn't it be nice, then, if even Extra Virgin Olive Oil Competitions stopped recognising only the best all round oils, but also started acknowledging those which best express the uniqueness of each individual cultivar, thus contributing to an increasingly more appropriate culinary use of oil?





di Bruno Mambelli  
Mastro macellaio

# Un protagonista della cucina di qualità



Segaossa 1650 - 1840 F2,  
Sirman



Il fungo è un vegetale che gode di un'ottima reputazione in campo gastronomico. Esistono qualità di funghi adatti a preparazioni di alta cucina e specie meno nobili che si usano per preparare piatti rustici e tradizionali. Noi macellai abbiniamo volentieri questo vegetale a carni che presentino sapori delicati per conservare meglio il suo gusto. La carne di vitello, ad esempio, è senza dubbio quella più adatta a tale tipo di accostamenti, in tutto l'arco della sua destinazione gastronomica: osso buco, spezzatini, hamburger, arrosti, ecc. ecc. valorizzati da contorni a farce con i funghi. Troppo cotto, il fungo perde sapore e tende ad indurire. Il sale si mette a fine cottura e generalmente si condisce con aglio, scalogno oppure prezzemolo, con parsimonia, per non nascondere troppo il sapore spesso e delicato del fungo. Questi preparati non vogliono sostituire completamente la figura della cuoca in cucina, ma aiutano a variare l'alimentazione della famiglia rendendo più piacevole il momento dell'acquisto e migliorano esteticamente l'esposizione del punto vendita. Tutti i macellai hanno sempre venduto della carne, ma il buon macellaio vende anche l'idea che il cliente si è fatto del prodotto e del venditore e vende anche i vantaggi del prodotto e del servizio.



## A leading player in haute cuisine

Mushrooms have an excellent gourmet reputation. There are certain qualities that are ideal for haute cuisine and other, less noble, varieties that are used for more simple and traditional meals. We butchers enjoy using mushrooms with meat with a delicate flavour, so as to better conserve its taste. Veal for example, is without doubt the best for this sort of combination in all the different dishes: marrowbone, stews, hamburgers, roasts, etc., all highly improved with side dishes containing mushrooms. If mushrooms are overcooked they lose their flavour and tend to become hard. Salt must only be added at the end, when they are cooked, and they are generally seasoned with garlic, shallots or parsley, very lightly so that the intense, delicate flavour of the mushrooms is not covered. These preparations do not intend replacing the cook in the kitchen, but they help offer variety to home cooking and make shopping more enjoyable and improve the shelf display in the shop. Butchers have always sold meat, but a good butcher also sells the idea that his customers have of the product and himself, and therefore also sells the advantages offered by the product and the service.



Di Luigi Ferraro  
Chef del ristorante  
Il Cavallino  
Il Cavallino  
di Sibari  
C.da Salicetta  
87011  
Cassano Ionio (CS)  
Tel. 0981.784179

I Cavatelli di Calabria con Chiodini all'erba cipollina e cappesante leggermente grigliata, crema di peperone verde

### Ingredienti per 4 persone

**Per i cavatelli:** 300 g farina 00; acqua leggermente tiepida q.b. Impastare il tutto e far riposare per circa un'ora. Iniziare a stendere la pasta facendo dei piccoli cilindri e con l'aiuto di due dita creare il cavatello.

**Per la salsa di chiodini all'erba cipollina e cappesante:** 120 g chiodini; 8 cappesante; olio extravergine q.b.; erba cipollina q.b.; 1 spicchio di aglio in camicia; vino bianco secco q.b.; 1 scalogno. Far riscaldare in padella l'olio extravergine d'oliva, aggiungere lo spicchio d'aglio in camicia, lo scalogno tritato e l'erba cipollina. Far imbiandire e aggiungere i funghi, rosolare per qualche minuto e sfumare con vino bianco secco. Condire con sale e pepe, aggiungere brodo vegetale, a parte grigliare le cappesante ed aggiungerle alla salsa.

**Per la crema di peperone verde:** 150 g peperoni verdi; timo q.b.; olio extravergine d'oliva q.b.; 1 cipolla rossa di Tropea; sale e pepe q.b.; brodo vegetale q.b. Far riscaldare in padella l'olio extravergine d'oliva, aggiungere la cipolla rossa di Tropea precedentemente tritata, ed il timo, far imbiandire e poi aggiungere i peperoni, condire con poco sale e pepe, coprire con brodo vegetale e far cuocere lentamente. Frullare il tutto e passare al setaccio.

**Per la composizione:** Cuocere i cavatelli in acqua salata, condire con la salsa e versare i cavatelli in 4 stampini, cuocere in forno per 2 minuti a 160°C. Al centro del piatto disporre il tortino di cavatelli, sopra sistemare una cappasanta, ai lati versare la crema di peperoni e guarnire con qualche chiodino.



Cavatelli di Calabria with a sauce of honey mushrooms, chives and lightly seared scallops with creamed green peppers

**Ingredients (serves 4). For the Cavatelli:** 300 g type 00 flour; lukewarm water as required. Knead to form a dough and set aside to rest to about an hour. Roll out the pasta dough into thin tubes then flatten with two fingers to form the 'Cavatelli'.

**For the honey mushroom, chives and scallop sauce:** 120 g honey mushrooms; 8 scallops; extra virgin olive oil as required; chives to taste; 1 clove garlic in its paper jacket; white wine as required; 1 shallot. Heat the extra virgin olive oil in a pan, add the clove of garlic, still in its paper jacket, the finely chopped shallot and the chives. Brown slightly, add the mushrooms, sautee for a few minutes then deglaze with dry white wine. Season with salt and pepper and add vegetable stock. Sear the scallops separately then add to the sauce.

**For the creamed green peppers:** 150 g green peppers; thyme to taste; extra virgin olive oil to taste; 1 red Tropea onion; salt and pepper to taste; vegetable stock as required. Heat the extra virgin olive oil in a pan, add the finely chopped red Tropea onion and the thyme, brown, add the peppers, season lightly with salt and pepper, cover with vegetable stock and simmer. Blend all the ingredients together and pass through a sieve. **Assembly:** Boil the cavatelli in salted water, drain then add the sauce, tip the pasta into four moulds and bake in the oven at 160°C for 2 minutes. Place the Cavatelli tartlet in the centre of the plate with a scallop on top, pour creamed peppers on either side and garnish with a few honey mushrooms.



di Flavio Bisson

# Un ragioniere a Stoccolma



**S**tava lì, immobile. Seduto al tavolo, dipinto di bianco dal nonno ancora quando aveva comprato la villa a Monterosso, non muoveva un muscolo. Ma la mente era in agguato. “Merigiare” pensò.

E lo scrisse sul quaderno a quadretti, dalla copertina nera. Erano quasi le due del pomeriggio. Non era riuscito a prendere sonno nel caldo pieno; le lenzuola non gli avevano concesso quel fresco ristoro che era la condizione per la pennichella quotidiana. Ma anche il pensiero della marcia inarrestabile del fascismo non lo aveva lasciato in pace. S’era portato dietro la matita ed il quaderno di scuola su cui annotava quei lampi di ispirazione che, senza preavviso, lo mettevano in agitazione. La luce lattea, ferma, ingigantita dal Tirreno placato, gli feriva gli occhi. “Pallido” – si disse. Avvertì il profumo di versi da cogliere, forse in qualche parte di lui o nel giardino della villa o nel prospiciente mare di Liguria. Doveva cercarli con la pazienza e l’esperienza di un cercatore di funghi. Non doveva sfuggirgli l’attimo. La mano corse alla matita e vide le parole formarsi nella pagina: “... pallido e assorto”. “Merigiare pallido e assorto” – rilesse e andò a capo. “Presso un rovente muro d’orto...” ecco,

ecco, arriva l’ispirazione! Ne sentì l’impeto. E giù, allora, tra formiche, merli, serpi “... il palpitare lontano di scagli di mare...scricchi di cicale dai calvi picchi”.

Si fermò, sudato, dolorante e malinconico. Gli venne spontaneo chiudere la poesia con “...com’è tutta la vita e il suo travaglio / in questo seguire una muraglia / che ha in cima cocci aguzzi di bottiglia”. Quando, giusto cinquant’anni dopo, nel 1975, gli avevano telefonato per comunicargli che gli era stato assegnato il premio Nobel per la letteratura, non aveva saputo che dire. Al suo collega della casa editrice che stava dall’altra parte del filo, aveva chiesto, dopo alcuni secondi di silenzio: “Ma lo sanno che io sono solo un ragioniere?”

E l’altro a fargli i complimenti, a ridere come un matto. Aveva chiuso la comunicazione perché l’emozione stava per sopraffarlo e lui non aveva amato mostrare troppo i suoi sentimenti. Poi aveva richiamato per chiedere: “Non è uno scherzo, vero? Lo sai che sono più bravo a contare che a scrivere”.

Quando il re Gustavo di Svezia, nel consegnargli l’onorificenza, gli aveva chiesto che cos’era per lui la poesia, la sua mente era andata a quel torrido pomeriggio dell’estate del 1925 ed Eugenio Montale aveva risposto: *“la poesia è come il fungo: non si sa dove e quando nasce”*.

## An accountant in Stockholm

He sat there, motionless, at the table that granddad had painted white when he bought the villa in Monterosso, not a muscle moved but his mind was alert.

“Have a siesta” he thought, and wrote it down in his little black notebook.

It was almost two o’clock in the afternoon, and he had not managed to fall asleep due to the great heat; the sheets hadn’t given him the cool refreshing feeling he needed for his daily nap. However neither had the unstoppable march of fascism left in him peace.

He had taken his pencil and school exercise book with him, where he wrote down all his flashes of inspiration that suddenly got him worked up.

The milky, still light that was emphasised by the calm Tyrranean sea, hurt his eyes.

“Pale” – he said.

He sensed the perfume of verses waiting to be picked, perhaps inside him or in the garden, or near the Ligurian Sea. He had to look for them with the patience and experience of somebody looking for mushrooms. He had to grasp the moment. His hand grabbed his pencil and he saw the words forming on the page: “... pale and absorbed”.

“Have a siesta pale and absorbed” – he read, and began a new paragraph.

“Near a scorching orchard wall...” that was it, inspiration was coming! He felt the surge and was down then among ants,

blackbirds and snakes “... the far off beating of scales of sea ... cricket calls from the bald peaks”.

He stopped, sweating, aching and melancholy. It seemed natural to him to finish the poem with “... like all of life and its passing / in this way of following a wall / with sharp jutting pieces of broken bottle at the top”.

When, fifty years later in 1975, he received a phone call to say he had received the Nobel Prize for Literature, he did not know what to say.

After a few seconds silence, he asked his colleague at the other end of the line: “But do they know I am just an accountant?”

The other man began laughing and continued paying him compliments. He ended the call, because his emotions were becoming too strong and he did not like showing his feelings. Then he called him back though and asked: “It isn’t a joke is it? You know I’m better at counting than writing”.

When King Gustav of Sweden handed him the award, he asked him what poetry was for him, and his mind went back to that hot summer afternoon in 1925, and Eugenio Montale answered: *“Poetry is like a mushroom: you never know where and when it will grow”*.



Eugenio Montale



Leopoldo Meneghetti

## Publireddazionale

**D**esidero salutare un amico che si è messo coraggiosamente in discussione presentando al mercato l'evoluzione di un prodotto esistente, differenziandolo per il tipo di approccio e per le soluzioni tecniche adottate. Mi riferisco a Luciano Silvagni titolare della RISTOCONTRACTGROUP, il prodotto in questione è l'armadio di stagionatura denominato Klima.



Le attuali proposte presenti sul mercato, derivano principalmente da macchine di serie adattate allo scopo, l'amico Luciano invece è partito ideando un progetto specifico, studiato appositamente. Due i punti salienti: l'impianto termico e l'attenzione maniacale alla circolazione interna dell'aria, nonché un sistema rivoluzionario di appendere i salumi. L'impianto è stato progettato e realizzato per creare il giusto microclima (da qui il nome Klima) affinché il prodotto raggiunga la sua maturazione in modo corretto e naturale, senza forzature. Creare il clima idoneo non basta, bisogna anche garantirne l'uniformità all'interno della camera e per far questo ha ideato dei convogliatori specifici e particolari che hanno la duplice funzione: sostenere le barre di appenditura, e distribuire uniformemente l'aria

senza mai investire il prodotto direttamente. Con malcelato entusiasmo

Luciano spiegava che Klima si differenzia dalla concorrenza per diversi aspetti, ma uno su tutti lo rende unico: **la possibilità d'introdurre contemporaneamente o in fasi successive tipologie diverse d'insaccati.** Ovviamente la tecnica richiede esperienza e la maturazione avviene in tempi diversi, ma questa è una delle esigenze fondamentali per l'operatore che deve sì stagionare, ma deve anche vendere, quindi il poter disporre di prodotto maturo a rotazione diventa condizione fondamentale. Sulla tempistica di produzione Luciano è stato



Luciano Silvagni

estremamente realistico: se vogliamo ottenere un prodotto di eccellenza non dobbiamo fare forzature, utilizzare materie prime di qualità e rispettare i tempi previsti dal disciplinare. Klima è stato testato su prodotti come capocollo o lonza, pancetta, salami, salsicce, sopresse con risultati davvero notevoli ed a breve partirà un progetto sulla stagionatura del prosciutto d'oca. Non esiste mai una produzione uguale alla precedente, caratteristica che rende unico il prodotto! Sul mercato si trovano oggi proposte di attrezzature che lavorano con automatismi e che in 15 gg ottengono il risultato: non è il mio caso per me il salume è una passione prima di tutto, deve essere sano e naturale senza additivi ne conservanti, va coccolato ed accudito giorno per giorno".

Il cliente a cui è rivolto Klima è essenzialmente un operatore che mira ad una produzione limitata ma di grande qualità, e che può essere sviluppata per tutto l'anno e non solo in un breve arco di esso. E sotto il profilo remunerativo i numeri tornano? Un costo medio di salume crudo varia dai 5 ai 7 €uri al Kg valutando che un prodotto naturale senza conservanti viene venduto sul mercato mediamente 20/25 € al Kg (ma alcune specialità possono toccare i 30/35 € al Kg) si capisce subito se vi è o meno convenienza. Se consideriamo un'attività che abbia un giro d'affari medio riesce ad ammortizzare il costo dello stagionatore in 12 mesi, anche questo è un bel vantaggio, difficile da eguagliare oggi.

# KLIMA

## LO STAGIONATORE PROFESSIONALE

Lo stagionatore professionale KLIMA è rivolto a tutti gli operatori che esiderano dare un valore aggiunto al proprio lavoro, mediante una produzione di salumi artigianale dove si ricerca un'affinatura particolare del prodotto, operando in sicurezza e nel rispetto delle Normative vigenti.



RISTOCONTRACT GROUP

tel. 0541-936511

www.ristocontract.it

e-mail: info@ristocontract.it

