

Galeotta fu la cena...



Dallo scorso 18 settembre fino al 23 aprile, per una sera al mese, il carcere di Volterra apre le porte al pubblico e i suoi detenuti vestiranno gli insoliti panni di chef, maitre e camerieri. Un ciclo di Cene Galeotte per fondere in maniera fuori dal comune la solidarietà e l'enogastronomia che vede impegnati circa trenta detenuti nell'organizzazione di otto cene che nulla hanno da invidiare ai ristoranti più quotati d'Italia. Superate le porte del carcere, ricavato in una splendida fortezza medicea, i detenuti accolgono gli ospiti con un piacevole aperitivo consumato all'interno del cortile. La cena invece viene servita nella cappella sconsacrata del carcere per l'occasione trasformata in elegante sala da pranzo con tavole impeccabilmente apparecchiate, candele, camerieri sempre attenti e disponibili, sommelier e vini importanti. Promossa da Unicoop Firenze, che fornisce le materie prime e assume i detenuti retribuendoli regolarmente, in collaborazione con il Ministero di Grazie e Giustizia, Fisar, Slow Food e la direzione della Casa di Reclusione di Volterra, l'iniziativa prevede il coinvolgimento di chef di fama che aiuterà nella preparazione in cucina i detenuti. Il ricavato delle cene sarà interamente devoluto alla campagna internazionale 'Il Cuore si scioglie' (www.ilcuoresisciolgie.it) per promuovere progetti di solidarietà.

Jailbird dinner...

From 18th September last until next 23rd April, the Volterra prison will be opening its gates one evening a month to the public, and the inmates will become unusual chefs, maitre and waiters. A series of jailbird dinners to create an unusual way of disseminating the solidarity and gourmet expertise of around thirty inmates in organising eight different dinners that are no way inferior to the most famous Italian restaurants. The prison is housed in a splendid Medici fortress and as the guests pass through the gates they are welcomed by the inmates with a refreshing aperitif in the courtyard. The dinner is served in the prison's deconsecrated chapel that becomes a smart dining hall for the occasion, with impeccably prepared tables, candles, attentive helpful waiters, expert sommeliers and top label wines. Sponsored by Unicoop Florence, which supplies the products and ingredients and employs the inmates who receive a regular wage, in collaboration with the Ministry for Justice, Fisar, Slow Food and the Volterra Prison management, the initiative also involves a number of famous chefs who will help the inmates in the kitchen. The revenue from the dinners will go entirely to the international campaign "Il Cuore si Scioglie" (Melting heart) (www.ilcuoresisciolgie.it) to promote solidarity projects.



Torna la Fiera del Cioccolato Artigianale a Firenze

Ormai giunta alla sua sesta edizione, la fiera del cioccolato artigianale a Firenze si conferma come il primo ma forse anche il più importante appuntamento col cioccolato d'autore, grazie anche alla presenza dei migliori maestri cioccolatieri italiani ed esteri che fanno di questa mostra mercato un'opportunità irrinunciabile per tutti coloro che apprezzano il miglior cacao lavorato con sapiente maestria. La kermesse sarà arricchita da eventi collaterali ed altre attività



ancora da confermare, mentre sarà sicuramente presente in piazza e per tutta la durata dell'evento un vero e proprio laboratorio dove un maestro cioccolatiere sarà impegnato nella dimostrazione della lavorazione del cioccolato. Dalle 10.00 alle 22.00 gli stand dei tanti cioccolatieri e quelli ormai tradizionalmente dedicati ai prodotti che ben si sposano col cioccolato: tè, birra, caffè, latte ed altri ancora, attendono il pubblico ed i tanti turisti che da sempre sono parte integrante di questa città dove il gusto e l'arte si incontrano quotidianamente.

Info: www.fieradelcioccolato.it

A Natale gli auguri fateli buoni" !

È questo lo slogan dei *Ristorantori Padovani dell'Ascom* che per il Natale 2009 hanno proposto i buoni menu degustazione come regalo. Chi riceverà il buono regalo potrà scegliere dove andare a consumare la sua cena fra i 14 ristoranti dei Ristorantori Padovani ASCOM. "Il buono - ha dichiarato *Elena Cristofanon presidente dei Ristorantori Padovani* - è il regalo ideale per parenti e amici che vogliono fare un dono originale

The Homemade Chocolate Festival is back in Florence

Now at the sixth edition, the homemade chocolate festival in Florence has reconfirmed its position as the leading and, perhaps, most important date with auteur chocolate, with the leading Italian and foreign chocolate makers who make this market-exhibition a date that must not be missed for the lovers of the best expertly processed cocoa. The celebration will be backed up with a number of side events and other activities, which are yet to be confirmed, while we know that there will be a real workshop in the square throughout the event where a master chocolate maker will be demonstrating how chocolate is made. From 10:00 to 22:00 the stands of the chocolate makers and other products that go so well with it: tea, beer, coffee, milk and many more besides, will all be waiting for the public and tourists who are always an essential part of this city, where taste and art meet every day. Info: www.fieradelcioccolato.it

Make the greetings good at Christmas!

This is the slogan of the *Ascom Padua Restaurateurs*, who proposed the best sampler menus as gifts for Christmas 2009. Whoever receives the gift voucher can choose from among the 14 restaurants of the *ASCOM Padua Restaurateurs* to have their dinner. *Elena Cristofanon*, President of the *Padua Restaurateurs* stated "The voucher is the ideal gift for relatives and friends who want to give an original and tasty gift. It can be used in our restaurants which stand out for their excellent cuisine using our local products". Another advantage of the voucher is that it is valid until 30th April 2010, and can therefore be saved for a special occasion. In the photo the *Ascom Padua Restaurateurs Group* with the Olympic athletes *Silvio Martinello* and *Gabriella Dorio* during the press conference to present the "Make the Greetings Good" initiative.

e gustoso, considerato che è spendibile nei nostri ristoranti, che si contraddistinguono per la cucina di qualità con prodotti del territorio". "Altro vantaggio del buono è che per consumarlo c'è tempo fino al 30 aprile 2010 e quindi può essere preservato per un'occasione speciale. Nella foto il Gruppo Ristorantori Padovani Ascom con gli olimpionici Silvio Martinello e Gabriella Dorio nel corso della conferenza stampa di presentazione dell'iniziativa 'Gli auguri fateli buoni'.

Alla Corte del Re Crudo

Per il quarto anno il Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop è stato ospite con "Il Re è Crudo" al Castello di Bosses le cui sale ben si adattano sia alla realizzazione di mostre di pittura e scultura sia ad ospitare manifestazioni conviviali ed in particolare per promuovere i prodotti del nostro territorio. Grazie all'organizzazione del Comitato per la Promozione e Valorizzazione del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop e agli sforzi nell'allestimento della Mostra pittorica profusi dall'Amministrazione Comunale di Saint Rhémy, è stata offerta agli ospiti



una diversa prospettiva di un territorio che cerca di integrare le diverse discipline della cultura, da quella gastronomica a quella pittorica. In quest'ottica Il Re Crudo 2010 ha invitato alla propria 'Corte' sia gli artisti, valdostani e non, che hanno esposto in passato e che si proporranno nel prossimo futuro sia i prodotti Dop e di tradizione del territorio, cercando di integrare le sensazioni del gusto e dell'olfatto con le soddisfazioni della vista. "Un appuntamento, questo invernale al Castello, che è diventato – dice il presidente del Comitato per la Promozione e Valorizzazione del Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, Edi Avoyer - un momento di scambio di esperienze e di curiosità e non una semplice degustazione; tutti i prodotti vengono 'spiegati' da ciascun produttore o da esperti, con l'entusiasmo di chi dedica la propria vita al mantenimento delle tradizioni e riceve la soddisfazione di chi degusta il suo prodotto. Un appuntamento che è diventato e diventerà sempre più un punto di riferimento negli anni a venire." Come dice poi il curatore della mostra Alessandro Parrella, "In questa splendida cornice quattrocentesca, ho voluto anche fornire un 'assaggio' delle mostre in arrivo al Castello, in particolare per il 2010 la personale di Andrea Granchi, cattedratico alle Belle Arti di Firenze che, basandosi sul tema dei contrari a lui particolarmente

congeniale, presenterà la propria interpretazione di un soggetto molto particolare per la Valle d'Aosta attraverso lo studio di zone più o meno esposte alla luce del sole."



Tipicità compie 18 anni!

La vetrina delle eccellenze marchigiane diventa maggiorenne. Giunta al suo 18° anno di vita, Tipicità, Festival di prodotti tipici delle Marche, si svolgerà a Fermo dal 13 al 15 marzo, in un padiglione espositivo di 6.000 metri quadrati di superficie coperta. Il programma si presenta ricche di novità. Le aree espositive, tra le quali il caratteristico Mercatino, saranno animate da moltissime eventi, come: Tipicità in blu, Stoccafisso senza frontiere, le Marche in cantina, Vini europei a tonalità verde, Oli monovarietali a confronto. Prelibatezze marchigiane e non solo: incontri con le cucine di altre realtà italiane ed europee (ospiti di quest'anno la Baviera e la Sardegna) e il MadeinMarche Gallery, una scenografica area allestita all'interno del padiglione espositivo dedicata alle eccellenze regionali. *Info: web: www.tipicita.it*



In the Court of the Raw King

For the fourth year the Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop was the host with the "Raw King" at the Bosses Castle, which has the perfect halls for art and sculpture exhibitions or for convivial events, especially to promote our own typical produce. Thanks to the organisation by

the Promotion and Valorisation Committee for the Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop and the great efforts into preparing the art exhibition by the Saint Rhémy Town Council, guests were given a different view of a land that attempts to integrate the disciplines of gastronomic and artistic cultures. With this in mind, the 2010 Raw King invited artists from the Valle D'Aosta and elsewhere to the Court who had exhibited there in the past, and who will be soon proposing local DOP traditional products, trying to integrate the senses of taste and smell with those of sight. "This winter date at the Castle – the President of the Committee for the Promotion and Valorisation for the Vallée d'Aoste Jambon de Bosses Dop, Edi Avoyer said – has become an opportunity to exchange experiences and curios and not just a simple tasting session. All the products are "explained" by each producer or other experts, with all the passion of those who dedicate their lives to keeping up the traditions and are gratified by the pleasure of those who sample the products. A date that will increasingly become a landmark in the future". As the curator of the exhibition Alessandro Parrella said "In this lovely 15th century setting I wanted to give a "taste" of the exhibitions that are coming to the Castle, especially the personal by Andrea Granchi in 2010, professor of Fine Arts in Florence who, based on the theme of opposites that is particularly congenial to him, will present his own personal interpretation of a very special subject for the Valle d'Aosta, by studying zones that are exposed in varying degrees to the sunlight".

Typicality is 18 years old!

The showcase of Marche region excellences has come of age. Now 18 years old, "Typicality", Festival of typical Marche products will be held in Fermo from 13th to 15th March in an exhibition hall of 6,000 square meters indoor area. The programme is full of news. The exhibition stands, including the typical Market, will be animated with numerous different events, such as: Typicality in blue, Stockfish without frontiers, Marche in the wine cellar, European wines in shades of green, Single-variety oils compared. Excellence from the Marche region and more besides: meetings with the cuisine from other Italian and European regions (Bavaria and Sardinia will be guests this year) and the Made in Marche Gallery, a scenographic area inside the exhibition hall dedicated to regional excellences. *Info: web: www.tipicita.it*





Markets and good cooking on the “Flavour Bridge”

In the land of Verdi along the Taro River, three villages rich in history, castles, barchesse and gastronomic traditions become great kitchens to put the whole of Italy on the dining table; Italian and foreign tourists, and the local Emilia people will sit down together to sample the unique, original Parma dishes taken from the best local recipes for the “Flavour Bridge” Festival, which is now at its fifth edition. One weekend each from February to April (26/27/28 February in Trecasali with goose, beef, pork and sugar; 26/27/28 March in San Secondo with cooked shoulder, pork and fortanina; 17 and 18 April in Fontevivo with Parmigiano Reggiano from the Cistercian monks) that the Flavour Bridge promotes, valorises, presents, cooking using the typical products matching the identity of Emilia to quality gastronomy, discovering local culture and produce, town markets, buying and consuming with CO2 zero output.

Info: Parma Turismi, tel. 0521.228152

Mercati e buona cucina sul ‘Ponte di Sapori’

Nelle terre verdiane, lungo il fiume Taro, tre paesi ricchi di storia, castelli, barchesse e tradizioni gastronomiche diventano grandi cucine per mettere a tavola tutta l'Italia: turisti italiani, stranieri e gente dell'Emilia si ritroveranno seduti a degustare piatti unici e originali del parmense, tirati fuori dai migliori ricettari antichi della Bassa in occasione del festival 'Il Ponte dei Sapori', giunto alla quinta edizione. Un week end al mese da febbraio ad aprile (il 26/27/28 febbraio a Trecasali con oca, bue, maiale e zucchero; il 26/27/28 marzo a San Secondo con spalla cotta, maiale e fortanina; il 17 e 18 aprile a Fontevivo con il Parmigiano Reggiano dei Monaci Cistercensi) in cui il Ponte dei Sapori promuove, valorizza, presenta e cucina i prodotti tipici del territorio abbinando l'identità della Bassa all'enogastronomia di qualità, la riscoperta della cultura locale e le produzioni in loco, i mercati contadini, l'acquisto e il consumo a Co2 zero
Info: Parma Turismi, tel. 0521.228152

ASSOGI Consorzio operatori grandi impianti

Un sogno nel XX anniversario dell'Assogi



*Mi son sognato in una notte tersa,
che il cielo era illuminato da cucine industriali accese,
erano splendide, come grandi stelle appese.*

*All'orizzonte infiniti forni funzionanti aperti,
mandavan aria calda, come i monsoni del deserto,
tanto che in breve ne fui tutto coperto.*

*Mentre mi beavo di tale circostanza,
una nube d'aria fredda, spinta da accesi abbattitori,
si aperse all'improvviso e ne uscirono dei signori.*

*Con occhi attoniti li guardai.
Non temere, disse di Firenze una voce baritonale,
è un omaggio al nostro ventennale,*

*il mondo dei grandi impianti
saluta i dieci soci, che per primi han saputo
andar da Zangarini a firmare lo statuto.*

*Grazie al Sig. Paolo, ai sapienti suoi consigli,
il consorzio nei 20 anni s'è evoluto,
dai soci infatti, lei è molto ben voluto.*

*Lotto ottobre dell'ottantotto è ormai lontano,
e sempre insieme si è affrontata l'esigenza,
in qualità, in acquisti, e di molta competenza.*

*Aggiornarsi poi è sì importante,
nelle tecniche, nei progetti, nel saper programmare,
tutto ciò che il settore vuol si possa realizzare.*

*C'è concordia nell'Assogi e arrivano sparsi;
da Lucca, Varese, Venezia, Belluno, Sassari, Ancona
da Rimini, Padova, Torino, Firenze, Bolzano, Verona*

*Si aggiugnon Catanzaro, Trento, Bologna, Palermo, Sorrento, Ravenna
Con l'ultimo di Brescia e la Roma capitale,
Assogi occupa tutto l'intero stivale.*

*Or dunque è giunto il momento di brindare...
Auguriamo col cuore, che tutti abbian sempre l'org...olio di Pino,
senza però farsi mancare un buon bicchiere di vino.*

W L'ASSOGI

Eugenio

2° CAMPIONATO ITALIANO FINGER FOOD

PADOVA, 7 - 10 FEBBRAIO 2010



in punta di dita



TECNOBAR
& **FOOD**

2010 Italia

SIGEP	Rimini	23 - 27/01/2010
ACQUAVITE ITALIA 2010	Rocca Paolina - PG	29/01 - 31/01/2010
* IDENTITA' GOLOSE	Milano	31/01 - 02/02/2010
* EXPO RIVA HOTEL	Riva Del Garda - Tn	31/01 - 03/02/2010
* SIACOM	Torino - Lingotto	31/01 - 02/02/2010
* SARAL - Attrezzature alberghiere	Silvi' Marina - Te	06 - 10/02/2010
* TECNOBAR & FOOD	Padova	07 - 10/02/2010
* RISTOREXPO	Erba - Co	14 - 17/02/2010
MIA	Rimini	21 - 24/02/2010
PIANETA BIRRA	Rimini	21 - 24/02/2010
* ALIMENT & ATTREZZATURE	Montichiari - Bs	28/02 - 3/03/2010
FIERA DELL'ALTO ADRIATICO	Caorle - Ve	28/02 - 03/03/2010
* TIRRENO CT	Marina Di Carrara	07 - 11/03/2010
* SARAL - Ristorazione e alimentazione	Silvi' Marina - Te	20 - 24/03/2010
HOSPITANDO SARDEGNA	Cagliari	29/03 - 01/04/2010
VINITALY	Verona	08 - 12/04/2010
CIBUS	Parma	10 - 13/04/2010
FIERA CAMPIONARIA	Padova	15 - 23/05/2010
* SIAB	Verona	22 - 26/05/2010
CAMPIONARIA INTERNAZIONALE	Bari	11 - 19/09/2010
PABOGEL	Roma	16 - 19/10/2010
SETTIMANA DELLA VITACOLLETTIVA	Roma - Palazzo Congressi	21 - 24/10/2010
AB TECH EXPO	Milano	23 - 27/10/2010
* HOTEL 2010	Bolzano	25 - 28/10/2010
AUTOCHTONA 2010	Bolzano	25 - 26/10/2010
* TRIESTESPRESSO EXPO	Trieste	28 - 30/10/2010
* EXPOSUDHOTEL	Napoli	14 - 18/11/2010
MIG	Longarone	28/11 - 01/12/2010

Nel prossimo
numero...



Il limone
Lemon

Estero

HORECAVA	Amsterdam	11 - 14/01/2010	
DANUBIUS GASTRO	Bratislava	21 - 24/01/2010	
FOOD EXPO	Herning	24 - 27/01/2010	
HORECA	Atene	24 - 27/01/2010	
RISTORA	Lugano	29/01 - 01/02/2010	
AGECOTEL	www.agecotel.com	Nizza	31/01 - 03/02/2010
INTERGASTRA	Stoccarda	06 - 10/02/2010	
SANDWICH SHOW	Porte de Versailles	Parigi	10 - 11/02/2010
HOTEL & GASTROT	Zagabria	24 - 28/02/2010	
* GULFOOD	Dubai	21 - 24/02/2010	
FOODAPEST	Budapest	21 - 24/02/2010	
HOTELYMPIA	Londra	28/02 - 04/03/2010	
SALIMA	Brno	02 - 05/03/2010	
MARHO	Kiev	02 - 05/03/2010	
FOTEG	Istanbul	04 - 07/03/2010	
EUROPAIN	Sirest	Parigi	06 - 10/03/2010
MAROCHOTEL	Casablanc	10 - 13/03/2010	
INTERNORGA	Hamburg	12 - 17/03/2010	
MEATEX	Birmingh.	21 - 24/03/2010	
EUROGASTRO	Varsavia	24 - 26/03/2010	
* HOTELEX	Shanghai	29/03 - 01/04/2010	
* FHA	Singapore	20 - 23/04/2010	
* IFFA	Francoforte	08 - 13/05/2010	
FMI	Las Vegas	11 - 13/05/2010	
SEOUL FOOD & HOT	Seoul	12 - 15/05/2010	
* NRA	Chicago	22 - 25/05/2010	
HOGATEC	Duesseldorf	12 - 15/09/2010	
EQUIP*HOTEL	San Paolo	13 - 16/09/2010	
* PIR	Mosca	26 - 29/09/2010	
* HOVENTA	Budapest	05 - 08/10/2010	
SUEDBACK	www.suedback.de	Stoccarda	16 - 19/10/2010
* HOSTELCO	Barcellona	05 - 09/11/2010	
EQUIP*HOTEL	Parigi	14 - 18/11/2010	

* Sirman è presente a questa
manifestazione /
Sirman will attend to this event

Direzione esecutiva: Ferruccio Ruzzante

Direttore responsabile: Carlo Mocci

Direzione editoriale: Nereo Marzaro

Redazione: Studioverde

Collaboratori: • Hamiza Abdessadeq • Paolo Antinori • Alberto Assi • Mariuccia Assola • Stefano Baiocco • Luigi Biasetto • Flavio Bisson • Massimo Bomprezzi • Angelo Borrillo • Annalisa Case • Renzo Ceccacci • Dario Cecchini • Simona Ceresani • Matteo Ciarimboli • Giulia Coronaro • Giuseppe Daddio • Lorenzo Destro • Giovanni Di Stanislao • Mariagrazia Dammico • Marco Fattorel • Maurizio Favaro • Luigi Ferraro • Alberto Fol • Renato Ganeo • Piera Genta • Michele Gilebbi • Mirella Giuberti • Sergio Grasso • Bruno Mambelli • Leopoldo Meneghetti • Fabio Momolo • Sergio Moronato • Giorgio Nardelli • Alessandro Negrini • Guido Ongaro • Alfredo Pelle • Ottaviano Pellini • Stefano Pepe

• Sonia Re • Stefano Renzetti • Paolo Rossetti • Angela Ruzzante • Marco Sabatini • Marisa Saggiotto Massignan • Antonia Saltarini Modotti • Fabrizio Sangiorgi • Luigi Sartini • Gianluca Scalabrin • Alessandro Silvestri • Marco Squizzato • Efreem Tassinato • Alberto Tomasi • Luigi Tonellato • Marco Valletta • Albino Zoccarato

Graphic Design: Studioverde

Stampa: Mediagraf S.p.A. - Noventa Padovana - PD

Pubblicità:

Studioverde snc - Via Caduti di Russia, 9

35010 Pieve di Curtarolo - Padova

Tel. +39 049 9620565 r.a. - Fax +39 049 9620567

e-mail: info@studioverde.it

Testi, foto o altro materiale redazionale, anche se non pubblicati, non vengono restituiti

Editore: ZAFFERANO

CONSORZIO EXPORT ZAFFERANO

Via Caduti di Russia, 9 - 35010 Pieve di Curtarolo - PD

Tel. +39 (0)49 9620565 - Fax +39 (0)49 9620567

e-mail: info@studioverde.it - www.zafferano.org

Ai sensi dell'art. 10 della L.675/1996, le finalità del trattamento dei dati relativi ai destinatari del presente periodico, o di altri dello stesso **Consorzio Export Zafferano**, consistono nell'assicurare una informazione tecnica, professionale e specializzata a soggetti identificati per la loro attività professionale.

Il **Consorzio Export Zafferano**, titolare del trattamento, garantisce ai soggetti interessati i diritti di cui all'art. 13 della suddetta legge.

Registrazione Tribunale di Padova n.1643 del 21 aprile 1999.