



La parola alle aziende Enterprise speaking

Enrico Berto
Vice Presidente
Berto's Spa
Deputy Chairman
of Berto's Spa

La Vecchia Padova sceglie Berto's

Tra tradizione ed innovazione, nel segno del Buon Gusto Italiano

Patto d'acciaio (rigorosamente inox!) tra lo storico ristorante patavino, *La Vecchia Padova*, e *Berto's*, leader nel settore dei sistemi per la cottura professionale. In occasione della completa e innovativa ristrutturazione dell'ambiente cucina, l'affermato locale ha deciso di affidarsi - con il prezioso tramite del rivenditore *Foralberg* - a chi di strumentazione all'avanguardia e alta tradizione gastronomica se ne intende da lunga data. I prodotti *Berto's* nascono infatti da una continua ricerca e sperimentazione sul campo, oltre che dal costante confronto con gli utilizzatori, per

Traditional Padua chooses Berto's Between tradition and innovation, always in the name of Italian Good Taste

A Pact of Steel (stainless, of course!) has been concluded between Padua's historical restaurant, *La Vecchia Padova*, and *Berto's*, the leading manufacturer of professional cooking systems. After restructuring its kitchen completely in an innovative way, the famous restaurant decided to equip it - with the invaluable help of the seller, *Foralberg* - with the products of the renowned and long-time connoisseur and producer of advanced cooking systems that are inspired by the highest gastronomical tradition. Berto's products,



renderli sempre più funzionali e rispondenti alle reali esigenze degli chef. L'ormai consolidata affidabilità e robustezza di ogni attrezzatura proposta dall'azienda risponde fattivamente alle esigenze di una clientela che cerca validi supporti tecnologici al quotidiano lavoro in cucina e alla migliore espressione del proprio talento culinario. Per questo un punto di riferimento della ristorazione padovana come *La Vecchia Padova* ha scelto *Berto's*. E, in particolare, per la sua brillante brigata di cucina, ha selezionato il top della gamma, LX 900 TOP: un perfetto connubio di innovazione e design, funzionalità e bassi consumi, ergonomia e tecnologia. Un modello che per prestazioni e potenzialità ben si adatta alle esigenze di uno stile gastronomico che, coniugando sapientemente tradizione ed innovazione, fa da sempre breccia nel cuore della città del Santo. A sigillare l'intesa, la perfetta sintonia di pensiero fra due protagonisti della ristorazione di qualità che operano in un territorio ricco di storia e cultura, dove la laboriosità e la creatività s'incontrano per dare luce a produzioni esemplari, conosciute e apprezzate in tutto il mondo. Un territorio dove cucinare è un'arte antica in continua evoluzione, sempre nel segno del 'buon gusto' tipicamente italiano.



indeed, are the result of continuous research and field experimentation, with the help and suggestions of the users, to make them more and more functional and appropriate for the true needs of a demanding chef. The well known strength and reliability of this company's products are the best answer to the needs of a customer base that looks for reliable technological support for the kitchen work and the expression of culinary talent. This is why one of Padua's best restaurants, such as *La Vecchia Padova*, chose *Berto's*. And, in particular, it chose the top range LX 900 TOP model: a perfect combination of innovation and design, function and low consumption, ergonomics and technology. This model's performance and potential are particularly appropriate for a gastronomic style which, by conjugating tradition and innovation, always succeeds in capturing the hearts of the citizens of the City of Saint Anthony's. The collaboration was made stronger by the identity of views between these two important representatives of quality catering, who operate in a history- and culture-rich territory where labour and creativity join to produce excellence, known and appreciated the whole world over. Here cooking is an ancient, but also continuously evolving art, always in the name of Italy's typical "good taste".

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

LX900 TOP



5 year guarantee

inox AISI 304

PERFECTION EXISTS NOW L'ECCELLENZA È REALTÀ

A cantilever modular cooker to create a cooking area with two supporting components only: to combine hygiene and a comfortable use with a modern and clean design.

Una cucina modulare a sbalzo con cui è possibile realizzare un blocco cottura con solo due punti di appoggio: per coniugare igiene e comodità d'uso ad un'immagine moderna e pulita.



www.bertos.com

Visit our website and watch the video of LX900 TOP
Visita il nostro sito e guarda il video dedicato alla cucina LX900 TOP

BERTO'S SPA - Viale Spagna 12 - 35020 Tribano (Padova) Italy
Tel. +39 049 9588700 - Fax +39 049 9588799 - www.bertos.com - bertos@bertos.com



BERTO'S[®]
the best catering equipment



di Piera Genta

Piemonte in tavola The tastes of Piedmont

Una roccaforte della cucina tradizionale piemontese

La Smarrita sorge in uno degli angoli più suggestivi ed eleganti della città: Piazza Carlo Alberto, incorniciata fra Palazzo Carignano e la Biblioteca Nazionale. Il locale, che si sviluppa al primo piano di Palazzo Salmatoris, accoglie lo studio di Camillo Benso Conte di Cavour, ma il vero gioiello è la Sala degli Specchi, con il mobilio originale settecentesco, i soffitti a cassettoni, le boiserie, gli stucchi e i lampadari di cristallo. Un tuffo nell'eleganza e nello sfarzo del passato.

La cucina è guidata dallo chef *Marco Giachello* che propone piatti della tradizione piemontese come il tortino di sfoglia alla Cavour con fonduta di caprino e punte di asparagi o gli immancabili agnolotti del plin e lo spallotto di vitello brasato. Strepitosi i dolci, non poteva certo mancare, omaggio a Cavour, la torta a lui dedicata per i *150 anni dell'Unità d'Italia*: una frolla alle nocciole



con un cuore morbido di cioccolato, mandorle e nocciole. Anche la cantina, con etichette di tutta Italia, si distingue per la ricerca e la selezione dei vini piemontesi e così, accanto a quelli più rinomati, alla Smarrita si possono degustare i vini di piccoli produttori, vere perle del patrimonio enologico del territorio.

A bastion of traditional Piedmontese cuisine

The La Smarrita is situated in one of the most evocative and elegant corners of the city, in Piazza Carlo Alberto, nestling between Palazzo Carignano and the National Library. The restaurant, located on the ground floor of Palazzo Salmatoris, includes the studio of Camillo Benso Conte di Cavour, but the real showpiece is the Sala degli Specchi (room of mirrors), with its original Eighteenth Century furniture, panelled ceiling, panelled walls, stuccos and crystal lamps. It is a journey into the elegance and splendours of the past. The kitchen is headed by chef Marco Giachello, who creates traditional Piedmontese dishes such as a Cavour puff pastry tartlet with a goat's cheese fondue and asparagus tips, and the classic Agnolotti del Plin and braised shoulder of veal. His desserts are spectacular, and one that stands out in particular is the cake conceived as a homage to Cavour and in celebration of 150 years of Italian unity: a hazelnut shortbread with a soft centre of chocolate, almonds and hazelnuts. The wine cellar boasts wines from all over Italy as well as a number of meticulously selected wines from the Piedmont region. Alongside the most renowned labels, the La Smarrita also offers a choice of wines from small producers – genuine jewels in the crown of the territory's winemaking heritage.

Antica tartrà alla piemontese

È un budino salato dal gusto molto delicato diffuso nel Monferrato ed in alcune zone delle Langhe come piatto unico, consumato nelle cascine specie nei lunghi inverni.

Le sue origini si perdono nella storia della cucina piemontese: tra gli storici della gastronomia è opinione diffusa che la tartrà sia nata dall'incontro tra la abitudini alimentari saracene e le nostre in un'epoca compresa tra il 900 e l'anno Mille. È un piatto poverissimo che con nomi diversi si trova nel XIV secolo in tutta l'Europa.

Ingredienti: 4 uova intere più 2 tuorli; 1/2 litro di latte più 1/4 di panna liquida; 1 cipolla; 3 cucchiaini colmi di parmigiano grattugiato; 2 cucchiaini di un trito di fogliette di salvia, alloro tenero e aghi di rosmarino; una grossa noce di burro; poco sale, abbondante pepe nero fresco, una grattata di noce moscata.

L'esecuzione è semplicissima; si imbiondisce la cipolla tritata fine col burro finché sia tenera. In una ciotola a parte si sbattono le uova, si aggiunge il latte tiepido e la panna, il parmigiano, il trito di profumi, il sale, il pepe nero appena macinato e la noce moscata. Si unisce al tutto la cipolla già cotta, si mescola bene, si versa in stampini da budino unti e si cuoce 20 minuti a forno medio (160°), a bagnomaria.

The time honoured Tartrà alla Piemontese

This very delicately flavoured savoury pudding is widely used in the Monferrato area and in certain parts of the Langhe as a single dish, and was eaten in rural areas particularly during the long winters. Its origins can be traced back to the ancient history of Piedmontese cooking. Many culinary historians maintain that Tartrà was created as a result of an encounter between Saracen eating habits and Piedmontese cuisine between the Eighth and Ninth Centuries. This very simple dish was known by a number of different names throughout Europe in the Fourteenth Century.

Ingredients: 4 whole eggs and 2 yolks; ½ litre milk; ¼ litre pouring cream; 1 onion; 3 heaped tablespoons grated Parmesan; 2 tablespoons of finely chopped sage, young bay leaf and rosemary needles; one large knob butter; a little salt; plenty of freshly milled black pepper; a grating of nutmeg.

Making this recipe is extremely simple. Sweat the finely chopped onion in butter until soft. In a separate bowl, beat the eggs, add the lukewarm milk and the cream, add the Parmesan, the finely chopped herbs, the salt, the freshly milled pepper and the nutmeg. Add to the cooked onion, mix well, pour into buttered pudding moulds and cook in a bain-marie in a moderate oven (160°C) for 20 minutes.

Cutter C4,
Sirman



La Smarrita Art
Restaurant
Via Cesare Battisti 17/a
10123 Torino
tel 011 836628



Piemonte, terra di erbe aromatiche

Come possiamo immaginare una pizza Margherita senza la fogliolina di basilico? E una pasta con le sarde senza finocchietto selvatico? A fare la differenza sono proprio le erbe aromatiche, una componente importante della cucina italiana, che permette di personalizzare una ricetta dandole quel tocco diverso. Il loro utilizzo è così entrato nelle nostre abitudini quotidiane che quasi non ci accorgiamo che anche la semplice foglia di sedano che aggiungiamo al brodo fa parte di un grande corredo aromatico che ci arriva da lontano. Sono veramente tante: pensate che nel giardino delle erbe aromatiche di *Casa Zuccàla*, una residenza storica che si trova a Marentino vicino a Torino, esiste una collezione di oltre 500 piante aromatiche e ben 44 varietà di rosmarini. Sono utili per ridurre o meglio sostituire la quantità di sale e vanno utilizzate fresche. Oltre a procurare un piacere olfattivo apportano principi nutritivi, come vitamine e minerali, sono utili nella digestione e nel metabolismo cellulare e molte di queste, ad esempio il prezzemolo, il basilico, la maggiorana o il timo, per le limitate dimensioni possono essere coltivate con successo su balconi o davanzali. Per meglio conservarne il sapore, le foglie vanno sminuzzate con le mani o con le forbici piuttosto che con il coltello in questo modo i loro oli essenziali si sprigionano in maniera lenta e non si disperdono; fanno eccezione il prezzemolo, che si utilizza di solito finemente tritato ed il basilico quando serve di base per il pesto alla genovese. Una recente ricerca spagnola attribuisce alle erbe aromatiche tra cui origano, timo, rosmarino e salvia un alto potere antiossidante naturale. In Piemonte ci sono alcune isole felici adatte alla coltivazione di erbe aromatiche. A Pancalieri, un piccolo

centro agricolo della provincia di Torino, da quasi cent'anni si coltiva la menta piperita che trova il suo impiego nell'industria alimentare, cosmetica ma soprattutto viene distillata per produrre l'olio essenziale. Famoso il rosmarino coltivato con tecniche biologiche nella zona di Chiaverano alle pendici della serra morena d'Ivrea. Da visitare il giardino botanico medioevale di Santo Stefano di Sessano a Chiaverano, nei pressi dell'omonima chiesa romanica.



evosystem

[nei migliori ristoranti]



STUDIOVERDE

Dall'Esperienza e lo studio di vari progetti precedenti questa nuova cella è il frutto di una "evoluzione" costante dovuto alle richieste di un mercato sempre più esigente. Ecco perché essa si presta a soddisfare tutto ciò che richiede

- **QUALITÀ**, raggruppando in se:
- **ESTETICA** nuova nelle finiture e nei particolari,
- **FACILITÀ** di Igiene e Pulizia,
- **RIDUZIONE** dei componenti,
- **VELOCITÀ** e facilità di montaggio,

Ottenendo così un rapporto finale di Qualità-Prezzo decisamente interessanti.



INCOLD Spa

Via Grandi, I- 45100 ROVIGO

Tel +39 0425 39 66 66 - Fax +39 0425 39 66 00

<http://www.incold.it> - e-mail: incold@incold.it

 **incold**[®]



di Alfredo Pelle

Tradizioni gastronomiche Gastronomic traditions

Dal basilico in poi

Il gesto di raccogliere un'erba è stato, con molta probabilità, il primo, il più elementare, il più semplice, probabilmente anche il più utile per la sopravvivenza dell'uomo. Ora, per noi, agli albori del terzo millennio, l'azione è scontata, la scelta del gusto è figlia di una conoscenza millenaria ed il buono in cucina è già stato selezionato da una cultura che si è ispessita col passare dei secoli. Così abbiamo costituito un mondo di erbe che ci hanno curato per secoli (ricordate il detto: "No' ghe xe erba che varda in su che no' ghabia la so virtù"?), ci hanno nutrito, ci hanno salvato. Accanto a questo mondo di sopravvivenza ve n'è un altro, quello delle erbe aromatiche. Già qui bisogna cercare di fare una distinzione iniziale: sono classificate come tali quelle erbe, generalmente coltivate ma frequenti anche allo stato selvatico, contenenti essenze profumate, che si manifestano nei caratteristici aromi. Le erbe aromatiche portano in tavola freschezza, profumi ed offrono un ricco contributo alla salute. Esaltano il gusto dei cibi e aiutano a fare un uso parsimonioso del sale.

In realtà queste erbe, da sempre, hanno nascosto, tramite l'zingolo gustoso o il profumo forte, quei processi che la "mancata freschezza" a volte evidenziava. Sono stati i frigoriferi a rivoluzionare il gusto. Ora la freschezza del cibo è assicurata ma è stata quasi completamente abbandonata l'arte dell'zingolo, quella sorta di trompe le gout sulla quale si è costituita la cucina della grande cultura. Ai frigoriferi si sono aggiunti additivi, conservanti, antiacidi, coloranti ed anche le materie prime, quasi sempre figlie di una lavorazione industriale, hanno sacrificato gran parte del loro profumo e del loro sapore. Le erbe aromatiche, che vanno usate con discrezione e leggerezza, sono elementi che evocano un territorio, una stagione, una cultura, sono apprezzate dall'uomo fin dall'antichità.

Prendiamone una sola, per tutte: la nobiltà del basilico è indiscussa.

Originaria dell'Oriente aveva rituali che ne regolavano la raccolta presso i Greci. Si doveva purificare la mano destra, aspergendola mediante un ramo di quercia con acqua di tre diverse fonti. Si dovevano inoltre indossare abiti candidi ed astenersi da contatti con esseri considerati impuri. In Egitto il basilico fu uno dei componenti del balsamo usato per la mummificazione, ma ebbe successo anche come condimento. Presso i Romani il basilico, oltre ad essere simbolo degli innamorati, figurava fra gli odori utilizzati in cucina ed Apicio, per esempio, lo inserisce in una ricetta per i piselli. Nel Medioevo si attribuivano a questa pianta proprietà magiche e la si considerava portentosa contro il drago basilisco.

Ancora nel '600 si riteneva che se uno avesse fatto a pezzetti qualche foglia di basilico e l'avesse riposta fra due mattoni, dopo breve tempo ne sarebbero nati degli scorpioni....

Che uso se ne fa delle erbe aromatiche nella nostra cucina? Malgrado in Italia, grazie alla varietà dei terreni, dei climi, vi sia un potenziale enorme, una enorme ricchezza di erbe e piante aromatiche, oltre che di erbe selvatiche da raccolta, la cucina tradizionale non ne fa soverchio uso. Le uniche tradizionalmente conosciute e usate sono la salvia ed il rosmarino, il prezzemolo e, d'estate, il basilico. Ma già il timo, che pure cresce dappertutto in gran parte del territorio italiano è meno comune nelle ricette. Si ha piuttosto l'impressione che le erbe abbiano un uso locale: così solo nel Bresciano si usa l'erba di San Piretro, prevalentemente alla tradizione ligure appartiene la maggiorana, mentre la nepitella (una variante del timo) la si usa nell'Alta Toscana, e, la mentuccia e la menta principalmente nel Lazio,

From basil on

Collecting grasses was probably the first, most elementary, simplest act man has ever done, and one that probably was the most useful for survival.

Today, at the beginning of the third millennium, their use is a given, the choice of flavour dictated by thousand-years old knowledge that, throughout the centuries, has been continuously selecting what is good in the kitchen.

Thus we created a world of grasses that have treated us for centuries (remember the old saying of the Veneto region: "No' ghe xe erba che varda in su che no' ghabia la so virtù" - No grass in the field is devoid of virtue), that have fed and saved us. Next to this survival aspect there is another aspect, the one represented by herbs. It is necessary to make an initial distinction: herbs are grasses, usually grown but often found also in the wild, that contain scented essences that manifest themselves in characteristic flavours. Herbs bring freshness, scents and health to the table. They enhance the taste of food and help reduce the use of salt.

Actually, herbs have always been used, thanks to their flavour or strong scent, to hide those processes due to the "lack of freshness" of foodstuffs. Refrigerators have changed this, and revolutionised the tasting experience. Now the freshness of our foodstuffs is guaranteed, but the art of the sauce, a kind of trompe le gout trick on which great cuisine was built, has been abandoned almost completely. Besides refrigerators, there are now additives, preservatives, antacids, colourants and the raw materials themselves, almost always industrially processed, have lost most of their scent and flavour.

Herbs, which must be used sparingly, bring with them the scent of the territory, the season, a culture, and have been appreciated by man since ancient times.

Let us consider just one of them, basil. Basil originates from the East, and the Greeks had specific rites to collect it. The right hand had to be purified, using an oak branch to sprinkle water from three different springs on it. The pickers had to wear white garments and avoid all contact with beings that were considered impure. In Egypt basil was one of the ingredients in the salve used for mummification, but it was appreciated also as a condiment.

For the Romans, basil was the symbol of lovers, but it was also used in the kitchen and Apicius, for instance, mentions it in a recipe for cooking peas. In the Middle Ages basil was thought to have magic properties and was considered a most effective defence against the basilisk. Again, in the sixteen hundreds, people believed that if one crushed a basil leaf and stored it between two bricks, this would give birth to scorpions... How do we use herbs in our cuisine? Even though Italy, with its variety of soils and climates, has an enormous potential and an enormous wealth of herbs, as well as of wild grasses, traditional Italian cuisine is not keen on using them. The only traditionally recognised and used herbs are sage, rosemary, parsley and, in summer, basil. Thyme, for instance, although it grows spontaneously all through Italy, is less common in recipes. There is a feeling that herbs are used only locally: in the Brescia area people use balsam herb, in Liguria they love marjoram, while lesser calamint (a variant of thyme) is used in Upper Tuscany and pennyroyal and mint are popular in Lazio; myrtle is virtually unknown outside of Sardinia and wild fennel is widely appreciated in Sicily, less so elsewhere.

It is also true that many of these herbs are appreciated only in certain dishes: sage, for instance, goes



si dividono il mercato, il mirto fuori dalla Sardegna è sconosciuto ed il finocchio selvatico è apprezzato molto in Sicilia, meno altrove. È anche vero che questi aromi si valorizzano solo in alcuni piatti: la salvia, ad esempio, si sposa magnificamente al maiale ed al vitello arrostiti, al fegato, mentre la maggiorana non ha buoni rapporti diretti con il pesce, che però trionfa nei ripieni e arriva al massimo con le uova. Il finocchio selvatico si esalta con il pesce azzurro e così via in infiniti esempi. Bisogna però stare attenti: il profumo delle erbe aromatiche fresche non è lo stesso che si svilupperà poi in cottura. Il rosmarino, negli arrostiti, va usato con prudenza, perché tende ad accentuare la sua componente erbacea che prevale ed alcuni tipi di basilico, in cottura, sviluppano un forte odore di menta. Come sempre *est modus in rebus* e solo così si ottengono quei profumi e sapori che ci ricordano che siamo un Paese dal sole che riscalda e dona erbe altrove sconosciute..

exceedingly well with roasted pork and veal and liver, while marjoram does not go well with fish dishes, although it is excellent in stuffing and with eggs. Wild fennel is excellent with oily fish, and so on.

Be careful, however: the flavour of fresh herbs is not the same as that that shall develop while cooking.

Rosemary must be used sparingly in roasts, as its herbaceous component intensifies with cooking and prevails over other flavours, and some types of basil have a strong mint flavour when cooked. As always, *est modus in rebus* and only with moderation it is possible to obtain the flavours and odours that remind us that we are living in a sunny country that nurtures herbs that are unknown elsewhere.

Paese che vai, erbe che trovi



di Renato Ganò

Appesa ad una parete della cucina di casa mia c'è una cornice che racchiude un interessante documento. Su di un elegante cartoncino a due ante c'è scritto: "Paul Bocuse – Hiver 1983-1984 – Carte et Menu". Andai in quel tempio dell'alta cucina una sola volta e non fui io a pagare il conto, senza dubbio carissimo.

Sono trascorsi oltre 27 anni. Vi leggo piatti dai nomi importanti e non sono pochi quelli che includono le erbe aromatiche: *cerfeuil, ail, aneth, capres, oseille, coriandre, menthe*, ovvero cerfoglio, aglio, aneto, capperi, acetosella, coriandolo, menta.

Alcune le conosco, altre no, penso sia così un pò per tutti, ma quante altre potrei elencarne? Molte, ma in quanto al saperle riconoscere tutte dal sapore, ho forti dubbi. Erbe aromatiche e spezie sono la stessa cosa?

Absolutamente no, anche se alla gente comune (ed io tra questa) non è facile precisarne la differenza. Ho cercato un poco e la migliore definizione che ho trovato è stata: "Le spezie si differenziano dalle erbe aromatiche sia per la provenienza, sia per la lavorazione; si tratta quasi sempre di sostanze essiccate e polverizzate che derivano da semi, frutti e radici". Direi che può bastare.

Le erbe aromatiche sono state per secoli forse il solo modo per insaporire i cibi dei poveri, perché il sale era, diversamente da oggi, un prodotto assai costoso e difficile da reperire. Erbe aromatiche solo in cucina? No.

E non sono il solo a ricordare spiagge bianche, palme piegate dal vento ed in mano un bicchiere di *mojito, caipirinha* ed altri cocktail esotici nei quali l'erba aromatica è essenziale. Ragioni professionali mi portano con una certa frequenza nella capitale di un Paese del Sud-Est asiatico, tra i più poveri del mondo.

La vita di quella città si svolge interamente sull'argine di un tratto del Mekong. Tra i piccoli ristoranti che si susseguono sul lungofiume ve n'è uno piuttosto singolare, si chiama "Happy Herbs" (Erbe Felici).

È rinomato per le sue pizze speciali, che si possono ordinare nella versione "felice" oppure "molto felice" a seconda della quantità dell'ingrediente principale, ovvero dell'erba aromatica che le caratterizza. Ma è possibile ordinarne anche senza marijuana.

Different places, different herbs

Hanging on the wall in my kitchen at home is an intriguing two page document, with the words "Paul Bocuse – Hiver 1983-1984 – Carte et Menu" printed on elegant card. I have only been to that temple of haute cuisine once, and I certainly wasn't the one who footed the undoubtedly steep bill. That was 27 years ago. More than a few of the important-sounding dishes listed on this menu include aromatic herbs – *cerfeuil, ail, aneth, capres, oseille, coriandre, menthe* – or chervil, garlic, dill, capers, sorrel and mint. Some of them are familiar to me, others are not – and I think it is the pretty much the same for most people. And while I'm sure that I could list many more, I strongly doubt that I'd be able to recognise each and every one's flavour. Many ask: are herbs and spices the same things? 'Absolutely not' is the answer – although most normal people (and I include myself in this description) sometimes find it hard to tell the difference. After a little research, the best definition I found was: "Spices differ from herbs in both origin and treatment. Spices are almost always dry powders derived from seeds, fruits and roots". I think that sums it up pretty well. For centuries, herbs were perhaps the only means available to the poor to flavour their foods because, unlike today, salt was highly expensive and difficult to get hold of. Can herbs only be used in the kitchen? Once again, no. I don't think I'm alone in having memories of looking out over a white sandy beach with palm trees bent by the ocean breeze while enjoying a glass of *mojito, caipirinha* or some other exotic cocktail in which aromatic herbs are an essential ingredient. My work frequently takes me to the capital of a particular country in southeast Asia – one of the poorest countries in the world. Every aspect of life in this city takes place on the banks of the Mekong river. Among the many small restaurants along the river bank, one stands out in particular – the unusually named "Happy Herbs". It is famous for its special pizzas, which may be ordered as either "happy" or "very happy" versions, depending on the quantity of the most important ingredient – a very particular herb – used. But you can also order them without marijuana...