



Con il suo impianto dotato di tecnologia continua questo frantoio lavora anche per gli Olivicoltori della zona, ma la Famiglia Montuori, con tre generazioni attualmente attive, conduce direttamente la sua Azienda di circa 60 ettari di cui 5 coltivati ad oliveto, ubicati ad altitudini superiori ai 500 metri nella Valle dell'Ansanto, decantata da Virgilio nell'Eneide. Le olive, raccolte con scuotitore del tronco ad invaiatura precoce, sono sempre lavorate in giornata. Il *Monovarietale di Ravece, tipologia 7*, è verde con riflessi gialli e limpido. Aggiunge ai cibi i profumi e sapori freschi e quasi intensi di pomodoro e carciofo esaltati dai sentori di cicoria, erba tagliata ed erbe aromatiche. Buona la fluidità, con fugace sensazione dolce seguita da amaro e piccante gagliardi, ma equilibrati.

**Oleificio Montuori Contrada Toppoli**  
83050 Villamaina (AV)  
Tel. 0825 442175 - Cell. 338 4016634  
mail: oleificiomontuori@libero.it

Questa Cooperativa di 60 Soci che dispongono di un totale di circa 20.000 olivi coltivati su più di 60 ettari ubicati nei Comuni di San Lorenzello, Cerreto Sannita e Castelvenere, punta tutto sulla valorizzazione delle peculiari caratteristiche delle cultivar territoriali, ottenendo costantemente elevata qualità. Dopo raccolta manuale ad inizio invaiatura, le olive sono state lavorate con tecnologia continua a due fasi presso il Frantoio Oleario Sannita. Il *Monovarietale di Ortice, tipologia 7*, giallo dorato ed appena velato, ha fruttato medio molto verde che evidenzia il pomodoro sui profumi di carciofo, cicoria ed erbe aromatiche, con buona fluidità ed amaro e piccante evidenti, ma molto equilibrati. Il *Monovarietale di Racioppella, tipologia 7*, è velato, di colore giallo carico e di fruttato verde intenso. Qui a prevalere sono il carciofo ed pomodoro rafforzati da cicoria, erbe aromatiche ed erba tagliata, mentre la buona fluidità esalta l'armonia ed il vigore del piccante e dell'amaro.

**Olivicola Titerno**  
Via Napoli 82030 San Lorenzello (BN)  
Tel. 0824 816217 - mail: info@olivicolatiterno.it



When a chief urologist decides to run a farm, you can be certain that he'll do so with passion and competence - as demonstrated by case of Dr. Gianfranco Testa. His six hectares of olive groves produce almost exclusively the two oils presented here, made from hand-picked olives processed the same day by the Frantoio De Chiara olive press in Melito Irpino using continuous technology. *Single variety Ogliarola oil (type 4)* has a slight cloudiness due to the natural decanting process and is golden yellow in colour. Its medium intensity green fruitiness is predominantly defined by aromas and flavours of almond, accompanied by notes of grass, cardoon and aromatic herbs. On the plate it has a pleasant fluidity, with a persistent, agreeable sweetness and a spiciness prevailing over the bitterness. *Single variety Ravece oil (type 7)* is yellow in colour, almost clear in appearance and fluid. Here the medium-intensity green fruitiness is predominated initially by tomato, followed by artichoke, almond and cut grass. On the palate, a hint of sweetness is followed by a bitterness that prevails over a reasonably intense spiciness.

**Il Mulino della Signora**  
Via USA, 15 - 83030 Manocalzati (AV)  
Tel 0825 675109 - Mobile 335 5236175  
mail: gianfrancotesta@katamail.com

While it also presses olives for other olive farmers in the area with its continuous technology press, the Montuori family - with three generations currently involved in the family business - also runs its own 60 hectare farm. Five hectares of this land is planted with olive trees at altitudes above 500 metres in Valle dell'Ansanto - the beauty of which was extolled by Virgil in the Aeneid. The olives, harvested with trunk shakers in the early stages of veraison, are always pressed the same day. *Single variety Ravece oil (type 7)* is green in colour with yellow hints and clear in appearance. This oil lends dishes the fresh and almost intense aromas and flavours of tomato and artichoke, emphasised by notes of endive, cut grass and aromatic herbs. Reasonably fluid on the palate, with a fleeting sensation of sweetness followed by robust but well-balanced impressions of bitterness and spiciness.

**Oleificio Montuori**  
Contrada Toppoli 83050 Villamaina (AV) Tel 0825 442175 - Mobile 338 4016634, mail: oleificiomontuori@libero.it

This cooperative of 60 members, with a total of approximately 20,000 olive trees planted in more than 60 hectares of land in the municipalities of San Lorenzello, Cerreto Sannita and Castelvenere, focuses on emphasising the unique characteristics of the local cultivars and consistently produces high quality oils. After hand-picking in the early stages of veraison, the olives are processed using continuous two-stage technology by the Frantoio Oleario Sannita press. *Single variety Ortice oil (type 7)* is golden yellow in colour and very slightly cloudy. It has a medium fruitiness with a very distinctly green character with notes of tomato predominating over aromas of artichoke, endive and aromatic herbs. On the palate it has a pleasant fluidity and boldly evident but well-balanced sensations of bitterness and spiciness. *Single variety Racioppella oil (type 7)* is cloudy in appearance, deep yellow in colour and has an intense green fruitiness. The predominating notes are artichoke and tomato, complemented by endive, aromatic herbs and cut grass. On the palate, the pleasant fluidity emphasises the harmony and robustness of the spiciness and bitterness.

**Olivicola Titerno**  
Via Napoli 82030 San Lorenzello (BN)  
Tel 0824 816217  
mail info@olivicolatiterno.it





# Attenti a non scivolare!

di Luigi Tonellato  
(dott. Luigi Tonellato,  
FCSI, First Quality  
Management)

Anche anguria e meloni sono della famiglia delle *Cucurbitaceae* come le zucche. Per questo motivo il presente articolo è idealmente collegato con il precedente (Zafferano n°36). La ricerca della bacchetta magica da parte dei progettisti continua...

Come deve essere il pavimento di una cucina? Almeno 9 volte su 10, gli interpellati rispondono senza esitazioni "antiscivolo", mentre la risposta che ci aspettavamo arriva con un po' di ritardo e previa specificazione "ricordate che siamo in ambito alimentare". Finalmente otteniamo quel "facilmente lavabile e disinfettabile" che ci sta tanto a cuore! Questa è la situazione anche in ambito progettuale e costruttivo: dopo qualche infortunio sul lavoro e successivo passaggio in Tribunale, il tecnico, spesso su indicazione della proprietà o del gestore del servizio pretende la più sicura (o quasi) delle piastrelle: una bella R12, superficie ruvida come la carta vetrata, non propriamente facile da pulire!

La classificazione è relativa ad una Norma tecnica (volontaria) tedesca, la norma DIN 51130 che suddivide le piastrelle in base allo scivolamento con piedi calzati. Una pedana piastrellata con materiale da testare, coperta di olio motore (SAE10W30), viene progressivamente inclinata a velocità costante fino a far perdere aderenza all'operatore, calzato con scarpe di sicurezza, che vi cammina sopra avanti indietro. Sono previste le categorie da R9 (angolo d'inclinazione da 6 a 10°) a R13 (oltre 35° d'inclinazione). La norma tecnica (volontaria) viene poi riportata dai produttori sulla base di raccomandazioni variegata di diversi enti, tutti stranieri:



**R10** per piccole cucine non meglio definite (come per bagni e docce),

**R11** per medie cucine – fino a 100 pasti/die come per ambienti di lavoro con forte presenza di acqua e fanghiglia)

**R12** per grandi cucine – oltre 100 pasti/die (come per reparti industriali con l'impiego di sostanze scivolose).

È bene puntualizzare che in Italia non esiste una classificazione ufficiale delle cucine in piccole, medie e grandi. Ma il rischio di scivolare aumenta effettivamente con la superficie della cucina o con il numero di pasti da produrre? Si dovrebbe anche considerare la congruità del numero di persone impiegate in funzione del numero di pasti, le tecnologie o le attrezzature disponibili, nonché il numero, la tipologia e la dislocazione degli scarichi. Questa norma tecnica è riferita ad un pavimento in ceramica; nel caso di un pavimento in resina, soluzione assolutamente raccomandabile, non si applica la metodica. Risulta molto più interessante, il dato ottenuto con lo *SLIDING RESISTANCE - B.C.R.A. method*, metodo inglese per la determinazione del coefficiente di attrito che materiali standardizzati - quali gomma e cuoio - hanno in condizioni di asciutto o bagnato, una volta a contatto con una determinata pavimentazione, in base alla resistenza opposta al trascinarsi di una apparecchiatura (*Tortus*) che viene fatta transitare sulla superficie stessa. Il "Tortus Test" è il metodo di riferimento per la legislazione nazionale di cui al paragrafo 8.2.2 del D.M. 236/89 che nelle condizioni di gomma su pavimentazione asciutta e cuoio su pavimentazione bagnata prevede un coefficiente >0,40 (attrito soddisfacente). I risultati dei

procedimenti di collaudo non possono essere raffrontati direttamente, poiché i metodi di misurazione differiscono sostanzialmente: con il *Tortus Test* (misuratore stazionario) ad essere misurato è l'*attrito radente*; con la DIN 51130 (test di deambulazione), si ottiene l'*attrito statico* (aderenza). L'esperienza di alcuni gestori di servizi di ristorazione collettiva indica che, in realtà, la vera differenza la fa la suola della scarpa antinfortunistica data in dotazione al personale! Morale della favola: una volta ancora si richiede al consulente la capacità di dare il giusto peso ai vari parametri, alle varie informazioni, con il coraggio, se necessario, di prendere anche decisioni controcorrente (e magari fuori dalle solite logiche di mercato).

Cassetta con detergente  
per la pulizia dell'affettatrice  
Leonardo, Sirman

## Warning! Slippery surface!

Water melons and other types of melon are members of the *Cucurbitaceae* family just like marrows. This article is therefore a follow-up to the previous article (Zafferano no. 36). The designers' search for the magic wand continues... What characteristics should a kitchen floor have? When asked, at least nine people out of ten reply without any hesitation "non-slip". The right answer only comes after prompting "Remember that kitchens are food processing environments". Then the penny drops and we get the answer we wanted: "easy to wash and disinfect". You get the same automatic response from interior designers too. Perhaps after a couple of accidents at work and subsequent appearances in court, and prompted by owners or managers, designers insist on installing the safest tiles they can find: R12 with a surface like sandpaper – certainly non slip but hardly easy to clean! The R12 classification comes from a voluntary German standard, DIN 51130. This classifies tiles according to how slippery they are to footwear. A platform is tiled with the material to be tested, and engine oil (SAE 10W30) is poured over it. The platform is then gradually tilted at a constant rate until the tester, wearing safety shoes, loses his footing as he walks to and fro over it. Classes range from R9 (an angle of tilt between 6 and 10°) to R13 (over 35° of tilt). The German standard is applied as follows by tile manufacturers, on the basis of varying recommendations from a number of different organisations (none of which are based in Italy):

- **R10** for small, generic kitchens (and bathrooms and shower rooms)

- **R11** for medium size kitchens that produce up to 100 meals a day (and floors in workplaces likely to be contaminated by water or mud)

- **R12** for large kitchens producing more than 100 meals a day (and industrial floors in environments where slippery substances are used).

It is worth noting that Italian legislation offers no official definition of small, medium or large kitchens. But does the risk of slipping really increase in proportion to the size of the kitchen or the number of meals prepared in a day? Surely we also need to take into consideration the number of people employed in the kitchen, the technology and equipment available to them, and the number, type and location of waste disposal points. Furthermore, the above-mentioned technical standard only applies to ceramic tiles. It is of no use whatsoever to resin floors, which have much to recommend them. The results of sliding resistance tests conducted according to the British B.C.R.A. method are far more relevant. These tests determine the coefficient of friction of typical footwear materials, e.g. rubber and leather, wet and dry, on a certain type of floor, on the basis of the resistance they offer to a sled (known as a *tortus*) dragged across the surface. The *tortus* test provides the reference method for national legislation as defined in section 8.2.2 of Ministerial Decree 236/89. In the case of rubber on a dry floor and leather on a wet floor, the law requires a coefficient of friction > 0.40 ("satisfactory friction"). The results of different test procedures cannot be compared directly, since the measurement methods used to obtain them differ significantly. The *tortus* test, for example, uses a static system to measure *sliding friction*; in DIN standard 51130 tests, a tester walks on the surface to measure *static friction* (i.e. adherence). The experience of a number of catering operators is that in reality the most important factor in ensuring safety is the nature of the soles of the shoes worn by personnel! The moral of this story is that once again we need to insist that experts attribute the right degree of importance to all parameters, and to all sources of information; if necessary, they should have the courage to take decisions that go against the trend, and may even appear unusual in terms of current market logic.

# La pagina del pacojet

## The pacojet page

di Matteo Ciarimboli  
Chef, consulente di  
tecnologie alimentari



## Macedonia di frutta osmotizzata e fresca con sorbetto al melone bianco

### Per il sorbetto di melone:

Prendere la polpa di melone e frullare tenendo in considerazione che per ogni chilo di polpa bisogna aggiungere 100 grammi di zucchero semolato. Lo si può realizzare direttamente in un bicchiere pacojet utilizzando il ciclone Sirman fatto lavorare a metà potenza. Far riposare 10 minuti, mescolare delicatamente, quindi abbattere a -18° C. Pacossare al momento.

### Per la frutta osmotizzata:

Prendere del cocomero, del melone invernale e dell'ananas e tagliare il tutto a pezzi anche irregolari. A parte preparare uno sciroppo classico di acqua (1 litro) e zucchero (500 g) ed a piacere aromi come buccia di limone, arancia o vaniglia. Abbattere a +3° C. Per ogni frutto usare un sacchetto sottovuoto con dello sciroppo e mettere in vuoto spinto al 99,9% nell'apposita macchina. Dopo un'ora avremo la nostra frutta pronta per essere utilizzata (apparentemente la frutta risulta come candita e trasparente, ma al gusto il risultato è croccante e fresco).

Servire la frutta osmotizzata su un letto di ghiaccio, guarnire con frutta fresca (lamponi, more, alchechengi etc.) ed il sorbetto appena pacossato.



Fruit salad with osmotised and fresh fruit with a white melon sorbet

### For the melon sorbet:

Blend the melon flesh, adding 100 g granulated sugar for every kilo of flesh. The melon may be blended directly in a Pacojet beaker using the Sirman Ciclone hand mixer at half power. Leave to rest for 10 minutes, stir delicately then blast chill to -18° C. Blend with the Pacojet just before serving.

### For the osmotised fruit:

Cut watermelon, winter melon and pineapple into chunks (these may even be irregular in size and shape). Separately, prepare a classic syrup with 1 litre water and 500 g sugar, aromatising as preferred (e.g. with lemon zest or vanilla). Blast chill to +3° C. Seal each fruit separately with syrup in a vacuum bag and expose to a hard vacuum of 99.9% in the specific vacuum machine. After an hour, the fruit is ready to be used – it will look like transparent candied fruit in appearance, but will be crunchy and fresh to the taste.

Serve the osmotised fruit on a bed of ice, garnish with fresh fruit (raspberries, blackberries, cape gooseberries etc.) and the sorbet, blended just before serving in the Pacojet.

# Stylish Winners

Prodotti per la ristorazione, progettati e realizzati in piena conformità alle direttive CE in fatto di sicurezza alimentare.

STUDIOVERDE



ITALSERVICE srl

Via Vanoni 14 - 35010 - Curtarolo (PD) - Italy  
Tel. +39 049-9630654 - Fax +39 049-9639021  
info@ital-service.it - www.ital-service.it



## Pizza e panificazione

### Pizza and breadmaking

di Alessandro Negrini  
Maestro pizzaiolo ed  
esperto in panificazione

# Qualcosa di fresco per stuzzicare l'appetito

**S**i avvicina l'estate e con il caldo e le giornate passate ad abbronzarsi nei furtivi momenti di relax, a stuzzicare l'appetito è sempre qualcosa di fresco. Con la pizza, che generalmente adoriamo mangiare con ingredienti classici, possiamo dare sfogo alla fantasia e cercare di abbinare un condimento che generalmente in estate ci viene servito nei ristoranti o negli chalet al mare come piatto unico, fresco e gustoso.

Il melone abbinato ad un ottimo prosciutto crudo, magari, ci sembrerebbe scontato. Quindi per questo mese abbinerò ad una pizza bianca cotta con sola mozzarella, del melone fresco in uscita e sfilacci di cavallo. Certamente questa volta non preparerò, come sempre, un impasto classico, ma, per esaltare il sapore degli ingredienti da me scelti, realizzerò un impasto al profumo di anguria.

## Something fresh to tantalise the palate

Summer is drawing nearer, and the sultry days spent languidly soaking up the sun in unabashed relaxation always call for something fresh to whet the appetite.

With the pizza - a dish that we usually enjoy with classic ingredients - we can give free reign to the imagination, and use ingredients for the topping that are normally served in restaurants and beach resorts as fresh and delicious summertime dishes. However, melon with an excellent Prosciutto Crudo may seem a little too obvious, so for this issue, I will be presenting a white pizza cooked with mozzarella only and topped after baking with fresh melon and 'sfilacci di cavallo' shredded dried horsemeat. This time, instead of a classic dough, I will be making a dough aromatised with watermelon to emphasise the flavours of the ingredients chosen.



Hercules TA,  
Sirman



**Ingredienti:** Kg 1,000 farina "00" W 270; l. 250 acqua a temperatura 26°C; g 400 anguria frullata; g 25 semi di papavero; g 4 lievito fresco; g 25 sale a scaglie aromatizzato al limone; g 30 olio di avocado extra vergine (in mancanza, olio di oliva non fruttato); g 120 mozzarella vaccina sfilacciata; 1/3 di melone cantalupo tagliato a fette sottili; g 100 sfilaccio di cavallo

Versare la farina nella impastatrice, versare l'acqua con sciolto il lievito e subito dopo l'anguria frullata e i semi di papavero. Dopo 3 minuti unire il sale aromatizzato, dopo 4 minuti anche l'olio. Fare riposare l'impasto e realizzare poi i panetti da 200 grammi, posizionare in cassetta alimentare per pizza e lasciare maturare per 24 ore a 4°C. Portare poi a temperatura ambiente i panetti per 3 ore, stendere quindi a mano realizzando il classico disco, con bordo sottile. Condire con mozzarella vaccina e cuocere a 320°C per circa 3 minuti. Sfnare e condire con le fettine di melone e sfilacci di cavallo, versare un filo di olio di avocado.



**Ingredients:** 1 Kg type "00" W 270 flour; 250 ml water at 26°C; 400 g blended watermelon; 25 g poppy seeds; 4 g fresh yeast; 25 g lemon flavoured salt flakes; 30 g extra virgin avocado oil (or a non-fruity olive oil); 120 g cow's milk mozzarella pulled into strands; 1/3 cantaloupe sliced thinly; 100 g 'sfilacci di cavallo' shredded dried horsemeat

Tip the flour into the dough mixer, pour in the water with the dissolved yeast, then add the blended watermelon and poppy seeds immediately afterwards. After 3 minutes add the flavoured salt, and add the oil after 4 minutes. Leave the dough to rest then divide into 200 g loaves. Place the loaves on a pizza dough tray and leave to prove for 24 hours at 4°C. Leave the loaves to warm to room temperature for 3 hours, then stretch out by hand into classic thin-edged discs. Top with the cow's milk mozzarella and bake at 320°C for approximately 3 minutes. Remove from the oven, top with the melon slices and 'sfilacci di cavallo', and drizzle with a little avocado oil.



di Cristina Mucci  
Architetto e giornalista

### 3) Dalle pentole al pacojet - Viaggio in un'altra storia

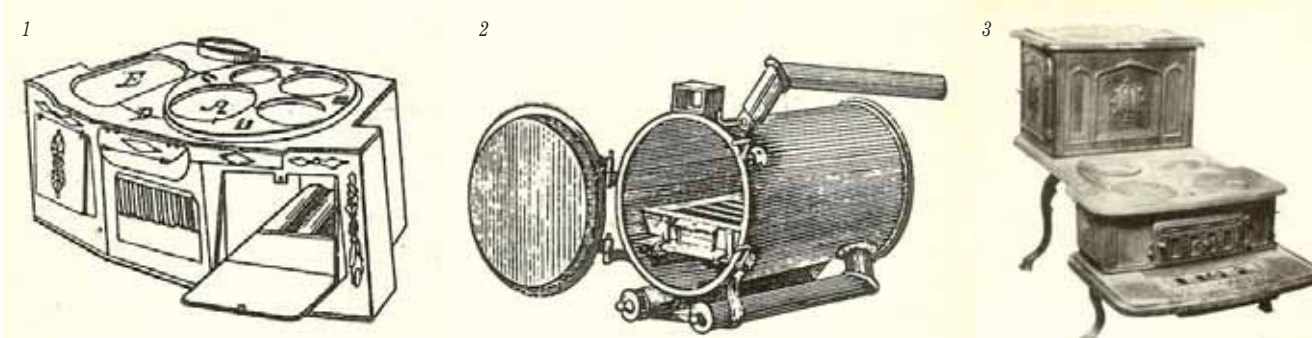
# La cucina come... invenzione

Il trambusto innovativo ottocentesco entra in cucina. La casa si trasforma, dalla seconda metà dell'Ottocento, grazie all'impulso dato dal sistema di produzione di tipo industriale e anche la cucina si adegua in maniera definitiva. Non è più "laboratorio" caratterizzato da pochi elementi fissi, come il camino, i fuochi e il lavatoio a cui si aggiungono, arredi mobili, liberamente collocabili a seconda delle esigenze, quali panche, tavole, spiedi, vasellame, credenze, piani di lavoro, oggetti che possono anche essere piegati e riposti in magazzini. L'attenzione all'igiene e alla aerazione è un elemento importante già nel Cinquecento ma manca completamente l'interesse progettuale. Ma non è da un architetto che arriva l'idea che porta alla metamorfosi definitiva della cucina da stanzone attrezzato ad organismo necessario, efficiente ed organizzato. Catherine Beecher nel suo *Trattato di economia domestica* 1841, rilevando che con pochi spostamenti il cuoco deve avere a disposizione tutti i suoi strumenti senza dispersione, individua tre attività principali in cucina: preparazione, conservazione, cottura dei cibi riproponendo in scala domestica quanto esistente in scala fino allora industriale. Particolare attenzione viene data al piano di lavoro per la preparazione del pane e a quello per scolare i piatti specialmente nei grandi complessi. Il forno in ghisa già molto diffuso, viene posizionato lontano dal resto perché emana troppo calore. È proprio il forno in ghisa a coprire un periodo abbastanza lungo nell'Ottocento fino a quando viene introdotto anche quello a gas.

### 3) From pans to Pacojet A Travel Through Another History

## Cooking as ... invention

The XIX century's innovative turmoil enters the kitchen. In the second half of the XIX century, the home changes, under the impulse of the new industrial production, and the kitchen follows suit. It is no longer a "laboratory", characterised by a few fixed elements, such as a fireplace, fires and a sink, and integrated freely by furnishings and furniture, placed according to one's needs, such as benches, tables, spits, pottery, cupboards, work areas, and objects that can be folded and stored in a stock room. Attention to hygiene and aeration is an important element already in the XV century, but there is absolutely no interest in taking these features into account in the design phase. However, it is not an architect who will revolutionise the kitchen, turning it from a big, equipped room, into a necessary, efficient and organised structure. Catherine Beecher, in her *Treatise on Domestic Economy*, 1841, observed that a cook must have all the necessary tools within reasonable reach, and identified three main activities in the kitchen: preparation, preservation and cooking of foodstuffs, reducing what happened at an industrial level to a more domestic dimension. Particular attention is paid to the bread making work top and to the dish draining board, especially in big structures. The cast iron oven, already quite popular, is posi-



1 - Forno con piastra rotante (Usa, 1845)

2 - Forno-rosticceria incorporato (conte von Rumford, Complete Works, vol.III)

3 - Forno di cottura in ghisa (Edison Institute, Usa)

L'elemento che ha fortemente caratterizzato la cucina, l'enorme camino, viene sostituito proprio in questo periodo dal forno, più pratico, di dimensioni ridotte, e facile da utilizzare. Il conte di Rumford nello stesso periodo costruisce a Monaco delle cucine popolari, intuendo che il fuoco, stando anche al centro dei fornelli possa irradiare calore. In Europa il piano cottura è generalmente costituito da piastrelle adatte alla diffusione uniforme del calore. Così inventa banchi di lavoro per i cuochi e il fornoro-rosticceria tutti esperimenti che si avvalgono dell'idea di efficienza e riduzione della dispersione di calore. In America spopolano i brevetti, forni in ghisa con ben studiate disposizione delle griglie, fornelli con piastre rotanti e cucine con boiler a gas subito diffuse nelle cucine degli alberghi. La cucina elettrica è un'altra prodigiosa invenzione ottocentesca. Durante l'Esposizione di Chicago nel 1893 ne viene proposto un modello: in alcune città americane vengono organizzati dei pasti dimostrativi utilizzando questo forno. Il successo è enorme.

Per la prima volta la cucina, da ambiente di servizio diventa oggetto di quell'evoluzione scientifica e della spinta innovativa che sta avvolgendo tutti i campi della produzione e della vita dell'uomo. Nella cucine entra il progresso, entra la tecnologia dei nuovi materiali, viene data molta attenzione all'attività che si svolge all'interno, l'economia dei gesti, la facilità dei movimenti, la reperibilità degli strumenti e degli ingredienti, finalizzando il tutto in funzione del risparmio di tempo. Questo substrato attirerà nel secolo successivo architetti e progettisti i quali daranno organicità e coerenza progettuale a tutte le invenzioni e alle idee altrimenti frammentate, e ciò dimostra che l'inventore in cucina non è solo il cuoco!

tioned far from the other tools, because it radiates too much heat. And it is the cast iron oven that shall dominate the scene until the advent of the gas oven. The main characteristic feature of a kitchen until then, the fireplace, is replaced by the oven, which is smaller, more practical and easier to use. The Earl of Rumford, in this period, starts to build popular kitchens in Munich, having realised that fire generates heat also when it is placed at the centre of a stove. In Europe a cooktop is generally made of tiles, conducive to a uniform distribution of heat. Thus the earl invents worktops for chefs and the roast oven, all experiments based on the idea of efficiency and reduction of heat dispersion. Patents abound in America, concerning cast iron ovens with accurately places grids, stoves with rotary plates and kitchens with gas boilers, immediately adopted by the hotels. The electric stove is another prodigious invention of the nineteenth century. A prototype of this was exhibited during the Chicago Exhibition in 1893: in some American towns, demonstration meals prepared with this oven were organised, with enormous success. For the first time the kitchen becomes the object of the scientific evolution and innovative thrust that is slowly enveloping all production fields and human life as well. Progress comes into the kitchen, together with new materials technology, a renewed attention to what happens in this room, to the economy of movements, the availability of tools and ingredients, taking all this into account in the attempt to save time. In the following century, this substrate shall entice architects and designers, who shall confer an organic and consistent design to all the inventions and ideas that would otherwise have remained fragmented. This is the best proof that a cook is not the only inventor in the kitchen!



di Alberto Assi

# L'amaro del radicchio e il fresco profumo dei fiori

## La Spadona

Birra italiana prodotta dal micro birrifico La Gastaldia (Treviso). "La Spadona" è una birra rossa artigianale non filtrata e non pastorizzata con la caratteristica di avere il radicchio trevigiano come ingrediente dosato insieme ai luppoli per intervenire sull'amaro finale del prodotto. Questa tecnica, acquisita anche da altri produttori, sembra però trovare il giusto equilibrio ed il giusto aroma con "La Spadona". Olfattivamente non sembra rilasciare sentori riferibili al radicchio ma dei cereali maltati. Al gusto rilascia nuovamente prima le componenti del malto, con giusto corpo, mentre successivamente arriva il sapore amaro, poi dominante, con l'aroma del radicchio rosso Trevigiano.

Un aroma con una lunghissima persistenza che si ripropone sempre non al momento di sorseggiare la birra bensì a distanza tra un sorso e l'altro. Di grado alcolico non eccessivo (7,0° vol.) si abbina bene ad ogni piatto ove in radicchio ne esalta le caratteristiche. Unica nel suo genere si conserva meglio a temperatura cantina e si consiglia di mantenere 6° - 8° C al servizio, in bicchiere leggermente a chiudere oppure con un balloon. Il formato è 75 cl. ed oltre al tappo corona vi è anche un tappo meccanico per un'eventuale chiusura tra una degustazione e l'altra.

## Bieken

Tipica "triple" belga rifermentata in bottiglia, leggermente ambrata, discretamente alta di grado (8,5° vol.) dalla schiuma persistente e ben aderente. Olfattivamente propone un bouquet orientato più sul floreale che non sui cereali. Al gusto dominano i luppoli aromatici i quali orientano il gusto proprio sui fiori e spezie dando una sensazione quasi rinfrescante.

Tale aroma copre positivamente e quasi totalmente non solo il sentore alcolico, ma anche le componenti dolciarie dei malti e del miele parzialmente utilizzato.

Non è facile trovare una birra che soddisfi sia il "desiderio di berne ancora" poiché rinfrescante ma anche ben corposa e che sia ben bevibile col tenore alcolico più che discreto.

Da servire in calice a chiudere o aperto, la "Bieken" va conservata a temperatura cantina lontana dal consumo, mentre al servizio si consiglia di mantenerla intorno ai 6° C. È prodotta in formato 33 cl.

## The bitterness of radicchio and the fresh scent of flowers

### La Spadona

Italian beer produced by the La Gastaldia micro-brewery in Treviso. "La Spadona" is an unfiltered, unpasteurised artisan red beer with the unusual characteristic of using Treviso Radicchio as an ingredient together with hops to shape the bitterness of the finished product. This technique, which has also been adopted by a number of other producers, seems however to strike the perfect balance and create the perfect aroma in "La Spadona". The bouquet

has apparently no perceptible notes of Radicchio and is defined instead by aromas of malted cereals. On the palate, once again the first impression is of malts and of a well structured body, followed only later by a bitterness that increases in intensity to become predominant, and the aroma of Treviso Red Radicchio. This very persistent aroma reappears not when actually tasting the beer, but some time after each sip. With a moderately strong but not excessive alcohol content of 7.0% by volume, this beer is well suited to any dish, with the Radicchio emphasising the characteristics of the ingredients. This unique beer is best kept at cellar temperature and served at

6-8°C, in a slightly tapered glass or a balloon glass. The beer comes in 75 cl bottles with a crown cap and an additional mechanical lid for resealing between servings.

### Bieken

Typical bottle-refermented Belgian 'triple' beer with a slightly golden colour, a reasonably high alcohol content of 8.5% by volume and a persistent, dense head. The bouquet is driven more by more floral notes than cereals. The palate is dominated by aromatic hops, which contrast the floral and spiced notes perfectly to create an almost refreshing sensation. This aroma has the pleasant effect of almost completely masking not just the alcohol notes, but also the sweet components of the malts and partially fermented honey. It is rare to find a beer whose freshness invites you to take sip after sip, and yet is also full bodied and eminently drinkable with a more than respectable alcohol content. Served in a closed or open rimmed goblet, Bieken should be kept at cellar temperature and chilled to around 6°C for serving. Available in 33 cl bottles.



di Annalisa Case  
dirittoalimentare@gmail.com  
Consulenza legale  
in diritto alimentare  
Legal advisor  
on nutritional law



# “Rintracciabilità” nel settore ortofrutticolo

Il concetto di rintracciabilità dei prodotti agroalimentari, comparso per la prima volta nella regolamentazione comunitaria agli inizi degli anni '90, ha trovato in seguito pieno sviluppo in uno dei testi fondamentali della legislazione alimentare, il regolamento CE n.178 del 28 gennaio 2002.

La normativa, che racchiude i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, all'art. 18, rubricato “rintracciabilità”, stabilisce che gli operatori del settore agroalimentare devono essere in grado di individuare i propri fornitori di materie prime e di indicare le imprese alle quali hanno fornito i propri prodotti.

Tale possibilità di costruire e seguire il percorso di un alimento deve essere disposta in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti e a tal fine gli operatori devono disporre di sistemi e procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti che le richiedano le informazioni al riguardo. In pratica per sistema di rintracciabilità si deve intendere un insieme di controlli in grado di indicare la storia di un alimento o di un suo componente in qualsiasi fase della produzione, trasformazione e distribuzione, con la conseguenza di permettere l'individuazione e la delimitazione in tempi rapidi di eventuali situazioni di rischio per la salute e la sicurezza pubblica.

Un insieme di procedure capaci di definire nel dettaglio responsabilità e metodologie attraverso la predisposizione di registrazioni, cartacee o informatiche, che permettono di ricostruire a posteriori il percorso di un alimento individuando le componenti del prodotto e le informazioni ad esso relative che si è deciso di tracciare dal ricevimento delle materie prime alla spedizione del prodotto finito e viceversa.

Nel caso del settore ortofrutticolo le componenti da tracciare sono poche e costruire un sistema di tracciabilità è piuttosto semplice ma non è così per settori dove le componenti da tracciare sono numerose e di conseguenza più complesso diviene il sistema di tracciabilità.

Ad agevolare la rintracciabilità di un alimento risulta fondamentale anche un'adeguata etichettatura o identificazione di tutti gli alimenti prima della loro immissione sul mercato, mediante una documentazione o informazioni pertinenti secondo i requisiti previsti in materia da specifiche disposizioni.

Lungi dal confondere i due distinti concetti di etichettatura e rintracciabilità, vi è uno stretto legame tra i due obblighi nel senso che dall'etichetta o comunque dall'involucro del prodotto deve essere possibile risalire ai vari passaggi della lavorazione delle merci. Un ulteriore obbligo, disposto nel medesimo regolamento 178/2002 che risulta di più facile e rapido utilizzo con un sistema di rintracciabilità avanzato, è quello che prevede il ritiro ed il richiamo di un alimento qualora un operatore del settore alimentare ritenga o abbia motivo di ritenere che un alimento da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito, non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti e la permanenza dello stesso in commercio possa essere pericolosa per la salute del consumatore.

Anche per questo, proprio al fine di assicurare un alto livello di sicurezza alimentare, la presenza di un sistema di rintracciabilità, possibilmente informatizzato, rappresenta sia un importante strumento di controllo del processo produttivo sia uno strumento di marketing capace di creare valore aggiunto ed offrire vantaggi competitivi sui mercati nazionali ed internazionali.

# GIAVI

dal 1914

Prima Volta

*Dalle pregiate uve,  
e da uno dei più suggestivi  
luoghi del Veneto nasce  
“Prima Volta” la pregevole linea  
di Prosecco Superiore Docg  
Conegliano Valdobbiadene  
dedicata agli appassionati  
del buon bere, di uno lifestyle  
giovane e brioso.*

*Un packaging sobrio  
ed una qualità armoniosa  
raccolta in quattro esclusive  
selezioni Millesimato, Extra Dry,  
Brut e Frizzante.*

**Azienda Agricola GIAVI**

Via Molena, 32, 31015 Conegliano Treviso  
T. 0438 411949 - info@giavi.it - www.giavi.it

a cura di  
Mariagrazia Dammicco

**Denise Costantini**  
339 6041726  
anauel1957@libero.it

Foto di:  
Francesca Saccani

Torte proposte ad aprile:

- Serra dei Giardini  
di Castello a Venezia  
(presentazione del  
libro di Rory Stuart,  
**GARDENS OF THE  
WORLD**)

- **IL GIARDINO  
IN TAVOLA**

(buffet di inaugurazione  
di Este in Fiore 2011 con  
Efrem Tassinato)



## Le torte fiorite di Denise

Per lei cucinare è un gesto d'amore. Così come cucire gli abiti per le sue clienti. Ed è felice quando quello che serve nel piatto, o quello che fa indossare, dà gioia come il più bello dei doni. Da una decina di anni Denise Costantini tiene corsi di cucina vegetariana e vegana in cui con passione spontanea e documentata esperienza insegna a prendersi cura di sé attraverso la alimentazione. Ma per le occasioni di festa in famiglia o con gli amici prepara delle primaverili "torte fiorite" con cui concedersi una delizia per gli occhi e un peccato per la gola. La base è sempre un buon pan di Spagna farcito (con panna, crema o mascarpone arricchiti da frutta fresca o secca, canditi o pezzetti di cioccolato). Per le decorazioni elabora una pasta ottenuta da "marshmallow" bianchi (150 grammi) e



zucchero a velo (330 grammi) sciolti lentamente in pochissima acqua (ne bastano 2 cucchiaini), a cui aggiungere coloranti per alimenti. Fra creazione ed asciugatura servono alcune ore, ma il risultato è davvero un capolavoro!

## Ristorante Alla Darsena

via Oriente 166  
Pineta di Jesolo  
Cortellazzo (Ve) tel/  
fax 0421.980081



## Il Ristorante Alla Darsena di Jesolo compie 50 anni

Un traguardo di tutto rispetto quello raggiunto dai Soncin, proprietari dello storico ristorante *Alla Darsena* di Jesolo, aperto dodici mesi all'anno. Dal 1961 Ambrogio Soncin e la sua famiglia propongono, con mani sapienti e grande passione, uno sfizioso menu a base di pesce, ispirato alla migliore tradizione della cucina marinara veneta, da degustare con lo sguardo rivolto alla sponda del fiume Piave, a 200 metri dal mare, immersi nella rigogliosa pineta di Jesolo. All'interno il locale si sviluppa in una serie di salette interne caratterizzate da un'architettura classica ottocentesca che riprende il tema della "casa veneta" con materiali originali e mobili di



recupero veneti e, più in particolare, veneziani. Una cantina assortita con i vini che meglio si abbinano con il menù marinario, è visitabile dal cliente che potrà così scoprire una straordinaria varietà di bottiglie doc di tutto il mondo. E a proposito di "buon bere", *Zafferano* brinda felicemente insieme ai suoi proprietari, augurando alla Darsena altri 50 e più anni di ottima ristorazione!



Lo scorso aprile Francesco Babolin ha aperto la sua nuova gastronomia di pesce a Camisano Vicentino (VI). Un grande in bocca al lupo da *Zafferano* magazine!



# Al Bibione Palace Hotel con Frigotecnica

Lo scorso maggio, i titolari della FRIGOTECNICA sas, storica azienda di Jesolo (Ve) nel settore delle forniture alberghiere e per ristoranti, con Rech Massimo Executive Chef del BIBIONE PALACE Suite Hotel di Bibione (VE), elegante e funzionale albergo 4 stelle con tutti i comfort, hanno organizzato, in collaborazione con Sirman, un pomeriggio di aggiornamento dedicato alla cottura in bassa temperatura, sottovuoto, Pacojet. La giornata doveva essere un incontro tra pochi cuochi, giusto per avere qualche nozione in più prima della stagione in fase di avvio. Col passare dei giorni la notizia ha girato suscitando un gran interesse fino a raggiungere i quasi 40 partecipanti. Nello svolgimento di questo corso, della durata di circa 3 ore, ho cercato di dare le basi per affrontare il sottovuoto e la bassa temperatura, fondate sulle conoscenze tecniche. Gli argomenti trattati sono stati vari e molteplici: cosa succede ai vari prodotti dopo essere stati confezionati in sottovuoto; le marinature; le cotture; la conservazione; perché la bassa temperatura: pregi e difetti della stessa; temperature e tempi di cottura. Non ci siamo concentrati solo sulla ricetta, ma si è cercato di trasmettere il concetto di prodotto cotto in base alla sua natura e tipologia alimentare, (platea di addetti ai lavori professionisti). Abbiamo affrontato anche l'aspetto normativo che regola la preparazione, la cottura e lo stoccaggio dei prodotti marinati e cotti, al fine di evitare qualsiasi rischio per la salute dei nostri clienti. Verso la fine, è stato dimostrato l'uso del Pacojet, straordinaria e unica macchina nel suo genere per la realizzazione immediata di creativi sorbetti e tante preparazioni salate, sia mantenute a -20° che fresche. Il Pacojet da più di 15 anni è presente in Italia, ha sempre girato nell'ambito dell'alta cucina e di chi ne ha intuito subito la potenzialità, tanto da non vederlo

più come un costo ma un investimento per la propria azienda. Questo strumento permette di realizzare, senza essere gelatieri e senza dover far ricorso a basi per gelato, diverse preparazioni fresche o calde dando la possibilità di avere sempre prodotti disponibili conservati a -20° e, solo al momento della richiesta, in 40 secondi realizzare il prodotto finito. Con la garanzia di servire preparazioni non standard, in quanto ammettono tutte le variabili che uno chef può ideare per personalizzare i suoi menù.



## Il cibo racconta



di Flavio Bisson

## Verso nord

Il tre assi OM sputava l'anima, a quaranta all'ora, verso Nord. Era una velocità al limite delle possibilità del camioncino, tenuto assieme col filo di ferro. Le strade poi: una buca dietro l'altra, tratti asfaltati alternati a sterrati, dove il piccolo mezzo rischiava di piantarsi nelle immense pozzanghere. Ed era notte, notte fonda. Solo Ruggero aveva avuto il fegato di affrontare un viaggio del genere: da Porto Garibaldi a Bassano del Grappa, nel pieno della guerra, con un solo fanale funzionante. Da solo. Se gli fosse venuto male? Chi l'avrebbe soccorso? Ed il carico, che fine avrebbe fatto? Già, il carico. Perché sotto ad uno strato di angurie e meloni, caricati ad Ostellato, c'era la vera ricchezza: zucchero, caffè, prosciutto. Borsa nera, contrabbando. Ruggero si agitava sul sedile: non era la prima volta che affrontava un rischio del genere. Era pericoloso ma rendeva, perbacco se rendeva. Ci aveva mantenuto benissimo la famiglia dall'entrata in guerra, quando le tessere annonarie non garantivano più una decente vita. Ed aveva messo da parte anche qualche soldo. Ma quello era l'ultimo; l'aveva giurato alla moglie. Faceva caldo e in cabina il baccano era infernale. Accese l'ennesima sigaretta. La luce del fiammifero illuminò l'interno sgangherato della cabina per un secondo ed era già troppo. Sulla destra vide il cartello stradale abbattuto che indicava Campagna Lupia. Fece mentalmente i conti: "Meno di tre ore. Forse ce la faccio ad arrivare al magazzino prima dell'alba". Strada verso Cavarzere, meglio stare alla larga dalla Romea. Due chilometri tranquilli ed un paio di colpi di sonno respinti con forza. Poi la torcia.

"Madonna santa! Posto di blocco" - realizzò fulmineamente. E dei peggiori: camicie nere e nazisti.

- Smonta! - ordina un giovane dal forte accento veneto - cosa porti?
- Angurie e meloni.
- Hai il permesso? Prendilo.

Mentre Ruggero risale in cabina alla ricerca delle carte, dietro sente urlare qualcosa in tedesco. Corrono tutti mentre il giovane gli punta la pistola alla testa. Ruggero sente i sudori della morte. Qualche ordine concitato incomprensibile, poi si sente stratonare e finisce a terra.

- Brutto porco d'un contrabbandiere! Altro che angurie, maledetto ladro! Ti, ammazzo!  
Sente il freddo della canna sulla fronte.

- Halt!

Dall'ombra esce un ufficiale tedesco che si dirige lentamente verso il carico. Si fa dare la baionetta da un soldato; prende un'anguria e, con gesto rapido, incide il frutto con quattro tagli identici, ricavandone un tassello. Assaggia la rossa polpa alla luce della torcia. Fa un cenno con la testa di approvazione. Mangia tutta la fettina, sputando diligentemente i semi. Si avvicina a Ruggero e gli dice in uno stentato italiano:

- In Deutschland vendere obst, frutta. Questo - ed accenna all'anguria che tiene in mano - ist wundabar.

Poi, rivolto alla pattuglia, ordina:

- Schnell!

Ruggero si ritrova con il frutto col suo foro quadrato tra le braccia. Guarda il posto di blocco sparire verso Nord col suo vecchio tre assi OM. Rimane lì, in attesa dell'alba, tremando di freddo.

# IMPRENDITORIA

**TURISTICA**  
**TECNOLOGIA**  
**BINOMIO VINCENTE**  
**PER UN RILANCIO**

## L'imprenditoria turistica e la tecnologia al centro del convegno di AssoFoodTec

Palazzo Rospigliosi Pallavicini di Roma ospiterà il 28 giugno il convegno "Imprenditoria turistica e tecnologia. Binomio vincente per un rilancio". L'evento - promosso da Assofoodtec, l'Associazione Italiana Costruttori Macchine, Impianti, Attrezzature per la Produzione, la Lavorazione e la Conservazione Alimentare, aderente ad Anima/Confindustria - si pone come momento di informazione e incontro tra esponenti di due importanti e significative realtà del sistema economico - produttivo italiano: l'industria turistica e delle tecnologie per il food. Due sistemi imprenditoriali che stanno cercando di contrastare la crisi economica in atto con l'adozione di contromisure idonee a fronteggiare la recessione, anche tramite un accresciuto livello qualitativo dell'offerta tecnologica. I lavori analizzeranno il settore turistico inteso anche come leva capace di generare imprenditoria, e le attrezzature alimentari come strumento a supporto e contributo per la costruzione del suo successo.

members.com

Convegno promosso da:



Associazione Italiana Costruttori  
Macchine, Impianti, Attrezzature  
per la Produzione, la Lavorazione  
e la Conservazione Alimentare  
Italian Association of Machinery  
and Plant Manufacturers for Food  
Production, Processing, Preservation

Federata:



Con il supporto di:



Con il patrocinio di:



Media Partner:



CONVEGNO

## PROGRAMMA (aggiornato al 30 maggio 2011):

- **Saluto di benvenuto**  
a cura del **Sindaco di Roma** e **Presidente Assofoodtec**  
*On. Gianni Alemanno ed Emilia Arosio*
- **Il mercato delle attrezzature per l'ospitalità e le sue dinamiche**  
*Marco Costaguta / Bain & Co.*
- **Il ruolo del turismo nel sistema economico nazionale**  
*Relatore in via di definizione*
- **Importanza della modernizzazione delle attrezzature, primo passo verso un'offerta di qualità**  
*Nicola Marzaro, Presidente costruttori attrezzature per catering di Assofoodtec*
- **Tutela degli operatori contro i rischi**  
*Luciano di Donato - Coordinatore INAIL / GLAT*  
*Gruppo Accertamenti Tecnici per la Sorveglianza del Mercato*
- **Consorzi turistici: un'arma vincente di promozione**  
*Relatore in via di definizione*
- **Che fare a sostegno dell'imprenditoria turistica? La risposta delle istituzioni**  
*Referente Banca Sponsor - Referente mondo IT*  
*Parteciperanno parlamentari di Camera e Senato*  
*(Relatori in via di definizione)*
- **TAVOLA ROTONDA**  
*(In via di definizione)*  
*Parteciperanno esponenti della moderna distribuzione, della ristorazione commerciale e dell'industria alimentare*

**Moderatore: Armando Garosci, giornalista di Largo Consumo**  
**LUNCH DI CHIUSURA**

**Palazzo Rospigliosi Pallavicini**  
**Via Ventiquattro Maggio 43 - Roma**  
**28 Giugno 2011**  
**Ore 10 - 15**

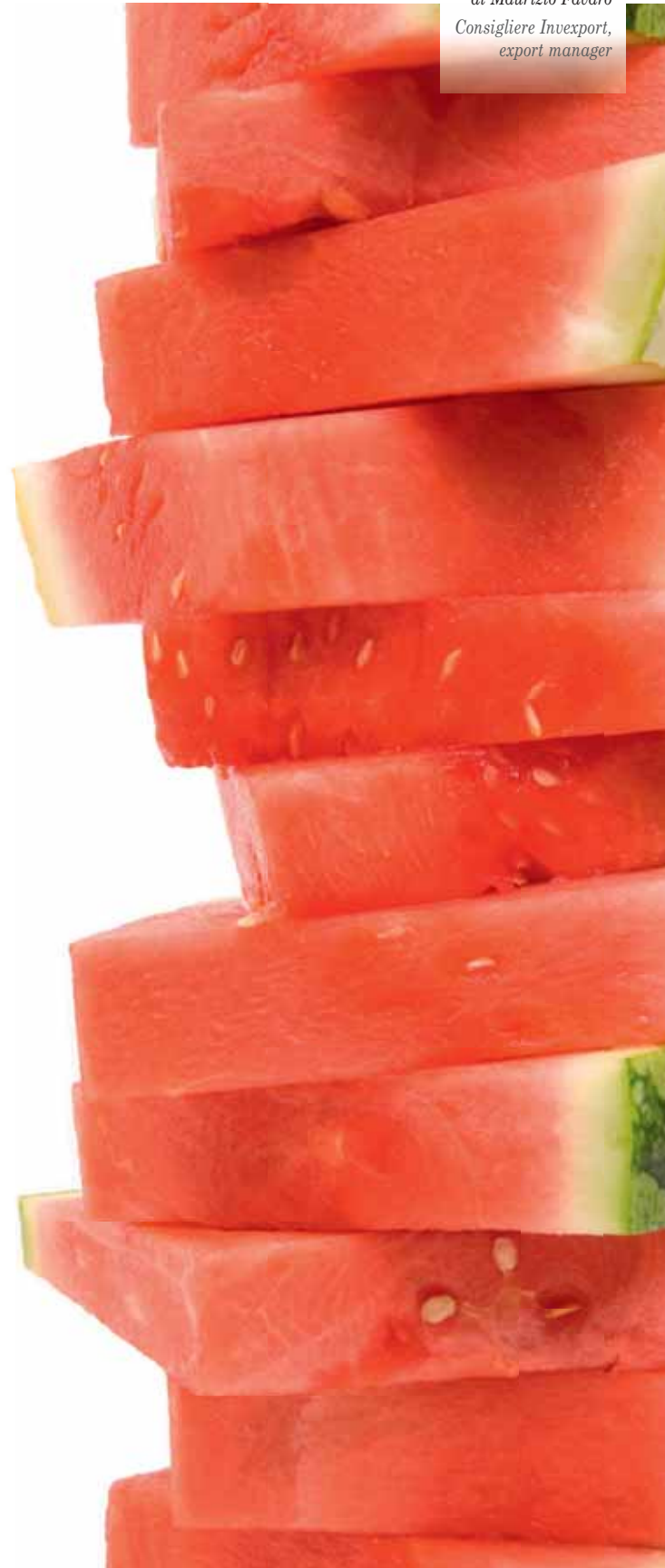


di Maurizio Favaro  
Consigliere Invexport,  
export manager

# Il trasporto di cucurbitacee

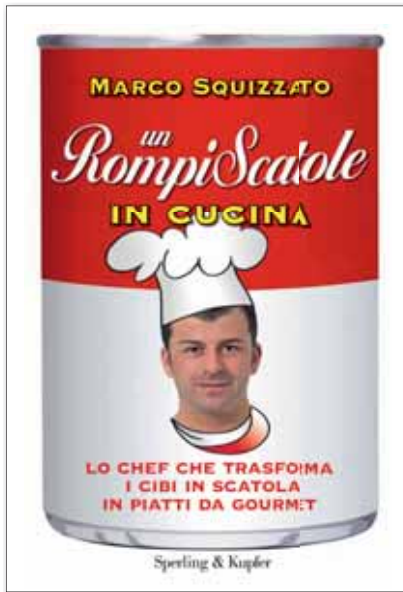
*Siamo produttori a latifondo di varie specie di cucurbitacee e recentemente abbiamo iniziato la cultura e l'esportazione in Germania di angurie e meloni, perlopiù destinati alla grande distribuzione alimentare bavarese. Durante il trasporto a camion completo di una partita di questi nostri prodotti, solo coperti da telone, il carico si sconzionava e una parte di esso, caricata presso la sponda terminale del mezzo, finiva in strada. Del contenuto, così irrimediabilmente perduto, il compratore non intende farsi carico, anche se il contratto di vendita è regolato dal termine AB Werke, corrispondente all' EXW dei nuovi Incoterms® 2010, perché il trasportatore tedesco, pagato da loro, si rifiuta di indennizzarlo in quanto la caricazione e la sistemazione del carico a bordo è stata fatta da noi. Noi abbiamo venduto EXW su consiglio del nostro commercialista, per non avere alcun problema di trasporto, e ora apprendiamo che ci dobbiamo rimettere proprio noi. È giusto che sia così?*

Sì lo è. Per due motivi che riguardano sia il contratto di trasporto che il negozio giuridico della compravendita. Cominciando da quest'ultima, va detto che le parti, cioè venditore e compratore, sono libere di scegliere il contenuto e la forma del contratto, come dispone l'articolo 1322 del codice in merito all'autonomia contrattuale. Se per loro scelta, allora, il termine di vendita concordato è AB Werke, a questo e non ad altre stipulazioni dovranno attenersi. Più precisamente, va detto che la resa EXW degli Incoterms® prevede che l'obbligo di consegna da parte del venditore si perfezioni non già caricando la merce sopra il mezzo di trasporto procurato dal compratore, bensì limitandosi a mettere la merce a disposizione del venditore a terra, e quindi non a bordo del camion, come nel caso in esame. La prima anomalia di questo comportamento del venditore sta proprio nella caricazione da parte sua della merce a bordo di un mezzo di trasporto designato, pagato e procurato dal vero mittente del trasporto che, in una resa EXW è il compratore, e non il venditore! Ovvio - si obietterà - che nessuno meglio del venditore, alla partenza, è il più disponibile ad accollarsi l'operazione di caricazione. La cosa è più che evidente. Ma se il termine contrattuale dispone altrimenti (cioè merce "a terra" e non a bordo), la sua derogazione costituisce inosservanza, e quindi violazione, contrattuale. Della quale l'ignaro e compiacente venditore - ancorché animato da ovvi e nobilissimi propositi - deve rispondere. Se sui documenti commerciali - dalla conferma d'ordine, alla fattura, compresa la lista dei pesi e delle misure e la stessa lettera di vettura stradale (in questo caso la CMR, trattandosi di un trasporto internazionale) - non compare, assieme alla resa AB Werke / EXW o Franco Fabbrica, la "variante" caricato (*Loaded on the departing vehicle*) che rappresenta la formale rimodulazione del contratto bilaterale e consensuale e perciò condivisa dalle parti, si potrebbe (da parte di compratori e vettori smalzati) intendere che tale operazione (la caricazione) sia stata effettuata in via unilaterale e autonoma dal venditore senza il consenso del compratore rendendo, così, il contratto, unilaterale. Dalché la buona intenzione iniziale del venditore, di caricarsi lui la merce e non lasciar fare al caricatore naturale, cioè al compratore, diventa un *boomerang* che si ritorce sul venditore il quale, contravvenendo a una norma cogente (ossia inderogabile qual è in definitiva un termine Incoterms®) libera la controparte (il compratore) da responsabilità su di un'incombenza che non risulta (da nessun documento) che gli fosse stata, per patti contrari, assegnata. Il primo errore del venditore, allora, consiste nel caricare senza dirlo! La sua seconda criticità è quella che caricando lui il mezzo stradale si espone al rischio che in caso di danno alle merci durante il trasporto, il vettore risulta sollevato da ogni responsabilità, come sostiene l'articolo 17 della Convenzione CMR sul trasporto internazionale stradale. Il venditore, allora, impossibilitato a non caricare egli stesso la merce, dovrà oltre che riportare sui documenti che la sua caricazione è stata concordata con il compratore (il citato EXW / *Loaded*, anche indicare nella casella n° 19 della lettera di vettura CMR, che la caricazione e la sistemazione del carico a bordo del corriere è avvenuta sotto la supervisione e assistenza del camionista. Solo in questo modo, la responsabilità del danno "... a cagione di trasporto..." ritorna al vettore.



di Angela Ruzzante

# “Un rompiscatole in cucina”



**Sperling & Kupfer,**  
editore  
costo 14€

che possiamo avere in casa senza per forza aspettare l'apertura del supermercato. Molto interessanti sono anche le note che si trovano sparse tra le ricette, con curiosità sui cibi proposti e sulla conservazione dei cibi in scatola, inoltre in ogni ricetta è stimato il costo a persona per quel dato piatto. Per i palati più sopraffini l'ultimo capitolo “Piatti d'Oro” presenta una cucina di alta gamma, dove non manca caviale e tartufo. Insomma, ce n'è per tutti i gusti e per tutte le tasche! E io non vedo l'ora di provare a cimentarmi con uno dei dolci descritti...

Vi presentiamo una delle deliziose ricette:

## Timballo di manzo ai sapori mediterranei

**Dosi per 4 persone:** 2 confezioni di carne in scatola; 12 olive taggiasche snocciolate; 1 melone verde; 2 limoni; olio extravergine d'oliva; sale; pepe rosa

Pelate i limoni al vivo, separatene gli spicchi e metteteli da parte. Togliete la buccia al melone, tagliatelo a dadini, conditelo con qualche goccia d'olio e il sale. Tritate grossolanamente le olive e mescolatele alla carne smiuzzata. Condite con un filo d'olio e pepe rosa macinato al momento. Versate la tartare in quattro stampini da budino e pressatela leggermente. Capovolgeteli quindi sui piatti e disponete i dadi di melone attorno alla carne e gli spicchi di limone sopra ai timballi.

**Tempo di preparazione:** 10 minuti  
**Costo:** circa 7 euro



**Preparation time:** 10 minutes  
**Cost:** approximately 7 Euros

## “Un rompiscatole in cucina”

Marco Squizzato, a chef from Padua who has been writing for this magazine for many years, has recently published a fascinating book titled “Un RompiScatole in cucina”, with 80 recipes offering creative ways to use canned foods.

Working in collaboration with the Italian steel canning consortium ANFIMA, the chef has unleashed his imagination to devise easy to make and tasty dishes based on canned products.

Before I read this book, cooking with canned foods for me meant opening a tin of tuna or mackerel – or maybe a can of sweetcorn – draining off the excess oil or water, tipping the contents onto a plate and either serving it either as it is or with some sauce or other. I had never realised the variety of canned foods available and, as a consequence, the idea that you could make a respectable meal without necessarily using fresh produce had never even crossed my mind. It was a revelation for me – a new way of making food that can even let you rescue a meal thrown together at the last minute using the products that we probably already have in our cupboards, without waiting for the supermarket to open.

The author has included fascinating comments scattered among the recipes, with interesting facts about the recipes suggested and the techniques used to preserve canned products, while a guideline price per person is also given for each recipe. The last chapter, titled “Piatti d'Oro” (Golden Recipes), is dedicated to the more discerning palate and features refined dishes which even include caviar and truffles.

So there's something for all tastes and all pockets! I can hardly wait to have a go at one of the desserts...

Here's just one of the delicious recipes in the book:

## Timbale of beef with Mediterranean flavours

**Ingredients for 4 persons:** 2 cans beef in gelatine; 12 pitted Taggiasche olives; 1 cucumber; 2 lemons; Extra virgin olive oil; Salt; Pink pepper

Peel the lemons to the pulp, separate into segments and set aside for later. Peel the cucumber, cut into dice, and dress with a few drops of oil and salt. Chop the olives coarsely and mix together with the meat, broken up into flakes. Season with a little oil and freshly milled pink pepper.

Transfer the tartare into four small pudding moulds and press gently. Turn out onto the plates, arranging the cucumber cubes around the timbales and the lemon segments on top.

## Le Pappe Magiche di Carmela Cipriani

La formula magica di Carmela Cipriani per avvicinare i piccolissimi al cibo, è trasformare il momento della pappa quotidiana in un divertente, quindi attesissimo, incontro tra semplici ma golose ricette, storie e... tanta fantasia. Figlia d'arte (il padre è il mitico Arrigo, dell' Harry's Bar di Venezia) scrittrice e titolare della rubrica di alimentazione su Donna Moderna, si ripropone al "suo" pubblico con "Pappe magiche" (ancora Sperling & Kupfer) dopo i successi di 'Giochi, burro e marmellata', 'Mangio che ti racconto' e 'Pappe da favola'. Ricette, quindi, realizzate dai cuochi dell'Harry's Bar dove lavora, ma non soltanto, perché la parte "magica" è quella di invitanti favole e filastrocche, di poesie e di simpatici disegni (di Allegra Agliardi) che rendono le pappe tutte buonissime. Una simpatica, originale lettura, ma soprattutto una serie di preziose proposte sia per le neo mamme alle prese con le loro prime esperienze di cucina sia per le altre che possono trovare nelle "Pappe Magiche" irresistibili suggerimenti per convincere i piccoli, ma esigenti commensali. Dopo la presentazione, piena di nostalgie, di Massimo Boldi ("Cipollino"), una sfilza di ricette, dalle odiate (dai piccolissimi) minestre, al pesce, alle carni, alle verdure inavvicinabili senza astute pressioni, ai piatti unici, ai dolci, alle merendine. Tutto per palati difficili che vanno educati con le buone cose e le belle storie. Lo ha presentato la Paladin di Annone Veneto in un incontro con la stampa. (c.m.)



## Tutti all'Osteria dei sapori perduti!

Parlare dell'Osteria dei Sapori Perduti vuol dire raccontare le mani di Stefania, l'arte culinaria della sua memorabile chef. Significa descrivere la sua straordinaria abilità nel elaborare in punta di dita vere e proprie chicche della cucina siciliana, a partire da ingredienti di prima scelta e straordinarie tipicità del Modicano, una delle zone più caratteristiche e ricche di tradizioni storico-gastronomiche. Dagli antipasti a base di arancini, pomodori secchi, cacio cavallo ragusano ai primi piatti come "i lolli cche favi" o "i ravioli cco sucu ri maiali"; dai secondi piatti come "i milinciani cunzati" o "arrustuta miscata" ai dolci come il mitico "cannuolu sicilianu ri ricotta". Un menù da capogiro che l'Osteria dei Sapori Perduti ha voluto in parte svelare ai palati fini in una fresca pubblicazione corredata di foto, ingredienti e brevi descrizioni dei piatti che fa venire l'acquolina in bocca. Una pubblicazione che, tra un'immagine del caratteristico locale e una di un piatto doc, sfida i lettori ai fornelli ma, soprattutto, li invita a sperimentare di persona i sapori perduti e...recuperati!

**Osteria dei Sapori Perduti,**  
C.so Umberto I - 228/330 -  
Modica (RG) - tel. 0932.944247  
info@osteriadeisaporiperduti.it

## Nel mondo

di Simona Ceresani

# Il melone Hami e l'anguria di Pinghu



La Cina è oggi il maggior produttore mondiale di melone. La sua produzione è presente in molte province cinesi, grazie all'estensione geografica e climatica del paese. La qualità più famosa è il melone Hami che proviene dal Xinjiang, terra meravigliosa e dal clima unico dove vengono prodotte mezzo milione di tonnellate all'anno di meloni! Il dolcissimo melone Hami deve il suo nome alla città di Hami appunto, che significa "gola delle regioni occidentali". Il clima è molto particolare, sorgendo in una depressione profonda più di 200 metri circondata dalla catena dei monti Tianshan. Il suolo fertile, l'acqua in abbondanza che proviene dai ghiacciai delle montagne, l'elevata esposizione al sole e l'escursione termica fra il giorno e la notte, fanno sì che il melone Hami sia particolarmente dolce e ricco di vitamine, zucchero, calcio, fosforo, ferro e acido malico. Aiuta a migliorare la circolazione

sanguinea, a calmare la febbre e a disperdere il calore, per cui è molto indicato nelle stagioni calde. Il melone Hami è noto fin dall'antichità, quando veniva usato come tributo agli imperatori della dinastia Qing (1644-1911) da parte dei governatori locali. Sembra ci siano più di 180 varietà di questo frutto, che si distinguono per la forma (che può essere sia ovale che rotonda), il colore della polpa, le dimensioni (possono essere grandi come noci di cocco o pesare fino a più di 10 kg!) e la buccia esterna. La Cina è anche il maggior produttore mondiale di anguria, che viene prodotta su tutto il territorio cinese e comunemente mangiata tutto l'anno. Questo frutto viene preparato ed apprezzato in modi diversi e non può mai mancare a fine pasto in un ristorante cinese, offerto tagliato in piccole fette. L'anguria può accompagnare ricette dolci oppure salate (famoso è il pollo con l'anguria di Suzhou), viene frullata per preparare un succo molto apprezzato in estate, oppure vengono gustati i suoi semi arrostiti e salati, che simboleggiano la fertilità e sono quindi molto usati nei matrimoni. La città di Pinghu, nella provincia dello Zhejiang, è storicamente riconosciuta come la capitale dell'anguria. Si narra che proprio per le sue grandi proprietà, per il sapore dolce, la buccia sottile e la particolare consistenza della polpa, venisse già offerta agli imperatori della dinastia Ming (1368-1644). Dal 1985, ogni anno in settembre, viene organizzato il festival delle lanterne ricavate appunto da angurie intagliate con grande fantasia e maestria. Il festival e le sue competizioni attirano molti turisti da tutta la Cina.



**Alimenta: una mostra che racconta il cibo tra scienza e cultura**

Nell'anno internazionale della Biodiversità, il Museo di Storia Naturale e Archeologia di Montebelluna (TV) propone una nuova mostra che durerà per tutto il 2011 dedicata al tema dell'alimentazione. Il percorso presenta, attraverso una serie di sezioni, le tappe della produzione, trasformazione e consumo evidenziandone gli aspetti scientifici generali e, in particolare, quelli legati all'uomo. Tutto questo attraverso il coinvolgimento diretto dei visitatori in esperimenti con l'uso di postazioni interattive, creando un'esperienza multisensoriale e stimolante. Un'occasione unica per conoscere i meccanismi biologici della nutrizione e per riflettere su questo affascinante tema che ha accompagnato la storia dell'umanità.

[www.museomontebelluna.it](http://www.museomontebelluna.it)  
[info@museomontebelluna.it](mailto:info@museomontebelluna.it)  
 tel. 0423.609031

**Vino in villa...nel piatto!**

Lo scorso 21 maggio, in occasione dell'ormai consueta manifestazione "Vino in Villa" al Castello di Susegana in provincia di Treviso, è stata inaugurata l'iniziativa che porterà, anche nelle edizioni successive di "Vino in villa", i migliori ristoranti del territorio a promuovere l'evento simbolo del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Venti i ristoranti scelti per promuovere l'evento che si sono confrontati con i docenti di Alma - la Scuola Internazionale di Cucina Italiana che vede rettore Gualtiero Marchesi - per riflettere sul prodotto simbolo del territorio, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore e studiare insieme le sue molte possibilità di abbinamento a tavola. Il risultato? Il 'Menu del Conegliano Valdobbiadene' che ha sorpreso per tutto il mese di maggio i buon gustai con stuzzicanti abbinamenti tra piatti tradizionali o creativi e le bollicine del Prosecco Superiore, dall'antipasto al dolce.

Info: [www.prosecco.it](http://www.prosecco.it) - [info@prosecco.it](mailto:info@prosecco.it)



**Ovidio Mugnai riconfermato Presidente dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo**

Ovidio Mugnai dell'Hotel Villa Carlotta di Belgirate (Vb) è stato confermato alla Presidenza dell'Unione Ristoranti del Buon Ricordo. La nomina del nuovo Direttivo del sodalizio fra i ristoratori più antico e più noto d'Italia (126 soci, 47 anni di vita) è avvenuto lo scorso aprile nel corso dell'Assemblea dell'Associazione, svoltasi nel quadro dell'incontro



annuale fra i soci ospitato sulla Riviera del Brenta: tre giornate intense di lavori, cibi raffinati, visite, organizzate sotto l'attenta regia della famiglia Carraro de Il Burchiello di Oriago di Mira, quartier generale dell'evento e insegna storica del Buon Ricordo.

**AOP Veneto Ortofrutta lancia il programma "Frutta nelle Scuole"**



Tanto entusiasmo, interesse e partecipazione: per Fausto Bertaiola, presidente di AOP Veneto Ortofrutta, il programma comunitario 'Frutta nelle Scuole' sta mostrando risultati eccellenti. Gli obiettivi che sono, in sostanza, la promozione del consumo consapevole di frutta e verdura e dell'educazione alimentare tra i ragazzini compresi tra i 6 e gli 11 anni, e la realizzazione di

un più stretto rapporto fra produttore e consumatore, si stanno sostanzialmente raggiungendo. Verdura e frutta entrano nelle scuole accolte con grande interesse dai ragazzini, dai genitori e dagli insegnanti grazie ad una campagna di sensibilizzazione che coglie l'occasione per spiegare le caratteristiche dei prodotti in termini di qualità, valori organolettici, nutrizionali e sanitari, gli aspetti della stagionalità e della territorialità, il rispetto dell'ambiente così che il consumo di frutta e ortaggi diventi convinzione alimentare.

## Il titolo “Uno de Busiago” a Don Giacinto Brion

In occasione della festa annuale del patrono, Busiago premia un parrochiano che si sia distinto con la sua operosità nella crescita della comunità locale. Quest'anno, il comitato promotore del premio, ha individuato in Don Giacinto Brion, parroco del paese, la persona che, nel corso della Sua attività pastorale, non solo ha curato le anime a lui affidate con generosità, dedizione e spirito evangelico, ma si è prodigato per effettuare nelle strutture parrocchiali esistenti quei tanti lavori di manutenzione di cui c'era un bisogno assoluto e urgente. Quando Don Giacinto arriva a Busiago nel pomeriggio dell' 11 ottobre 1992, è una giornata uggiosa, ma la popolazione del paese lo attende fiduciosa. Il nuovo parroco si rende conto subito che oltre al servizio pastorale, ci sono tanti lavori da fare e costituisce il Consiglio degli affari economici, che dà il via nell'anno successivo al rifacimento del tetto della chiesa.

Intanto i volontari scalpitano e nell'agosto dello stesso anno iniziano i lavori di risanamento della Sala Don Bosco. Negli anni 96-97, incoraggiato anche da Antonia Basso, che teneva la cassa della chiesetta di Busiago Vecchio, vengono fatti dei lavori di restauro tali da portare il vecchio edificio allo splendore che merita la Madonna dell' 8 Settembre. Segue nel 1998 la prima Pietra del nuovo patronato, benedetto da Sua Eccellenza Monsignor Antonio Mattiazio l'8 settembre del 2000. Il primo settembre 2002 Don Giacinto festeggia il 40° sacerdozio. Nel secondo semestre 2007 si iniziano i lavori di restauro del presbiterio: c'è da restaurare anche l'organo e l'impianto di riscaldamento. L'8 dicembre 2007, alla presenza di molte autorità, vengono inaugurati l'organo, con

un concerto del Coro San Bernardino e del Coro Giovani, e il Presbiterio. A fine dicembre 2008, con il foglietto parrocchiale, Don Giacinto annuncia che la Fondazione C.A.R.I.P.A.R.O. assegna 100.000 € per il restauro della chiesa, ma si deve iniziare entro un anno i lavori e terminarli entro due. Contemporaneamente annuncia che quando non sarà più parroco a Busiago, tornerà al suo paese, Borso del Grappa. I lavori vengono iniziati nel 2009 e terminati nel 2010 con l'inaugurazione. Nel gennaio 2010 Don Giacinto viene ricoverato in ospedale a Camposampiero. All'inizio sembra una cosa semplice, ma poi le cose si complicano; tutto il paese - e non solo - prega per la sua guarigione. I parrochiani fanno a gara per assisterlo sia a Camposampiero che a Villa Maria, tanto da ricevere gli elogi dai medici e dal personale paramedico. Adesso Don Giacinto sta bene e con rinnovato entusiasmo ha ripreso il servizio pastorale fra la sua gente che tanto lo stima e lo ringrazia per la sua operosità.



## “Piacere Montagnana!” - 14° edizione della Festa del Prosciutto Veneto



Lo scorso maggio si è tenuta la 14° edizione della Festa del Prosciutto di Montagnana, oramai imperdibile appuntamento per i buongustai di un prodotto alimentare D.o.p. di grande fama, sullo sfondo della scenografica cinta muraria medievale della cittadina che ha reso unica questa ricorrenza dalle antichissime origini.

La manifestazione, come ogni anno, è stata organizzata dalla Pro Loco di Montagnana, dal Consorzio Berico-Euganeo con il patrocinio del Comune di Montagnana e dell'Istituto Superiore J. Da Montagnana (sezione alberghiera), promossa e sostenuta dalla Camera di Commercio di Padova, dalla Provincia di Padova, dalle Associazioni Agricole Padovane e dal Turismo Padova Terme Euganee. Tra i membri del Consorzio Berico Euganeo, ricordiamo

l'antico e celebre Prosciuttificio Vittorio Soranzo. Fondato nel 1890, unico ad essere ubicato da oltre quattro generazioni all'interno della Cinta muraria Carrarese, vanta la produzione di squisiti prodotti dop, riservati ai palati più fini e curiosi, come il rinomato prosciutto crudo 'Dolce Soranzo' e il 'Soranzo Gran Riserva Delicato Fumè'. La qualità della sua arte e la capacità di evolvere nel tempo in sintonia con i sempre nuovi trend del gusto, gli ha spesso meritato riconoscimenti internazionali - come la medaglia d'Oro e il Grand Prix alle Esposizioni Internazionali di Londra e Parigi del 1904-1905 - e lo ha portato ad essere fornitore ufficiale di importanti manifestazioni come la Cena di apertura delle Olimpiadi di Torino del 2006.



## Pallanuoto. Una vittoria sotto il segno di Sirman

Il 21 maggio al Centro Sportivo del Plebiscito in via S Geremia, si è concluso il campionato di serie B maschile di pallanuoto. L'ultima partita è stata vinta, perciò i ragazzi allenati da Fabrizio Cataruzzi si sono classificati al 4° posto, ottimo piazzamento, considerato che solo dallo scorso anno sono ritornati in serie B ed è una squadra formata da giovani. Dopo la partita è stata organizzata una festa, dove oltre ad atleti, genitori e simpatizzanti, sono stati graditi e inaspettati ospiti Nereo, Luisa e altri membri della Ditta Sirman che hanno così potuto vedere per la prima volta dal “vivo” una partita di pallanuoto. E' stata una grande soddisfazione per i dirigenti della squadra poter far partecipare Nereo del buon risultato di quest'anno, anche perché già da alcuni anni Nereo si presta per sostenere sia la squadra di serie B che di serie A2. Un grazie veramente di cuore perché

persone come lui, che generosamente si lasciano coinvolgere in “queste avventure”, sono veramente uniche e rare e permettono a tanti giovani di poter continuare nello sport.



Nel prossimo  
numero...

Next issue  
featuring ...



le patate  
potatoes

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

## Italia

2011			
	FIERA DEL LEVANTE CAMPIONARIA	Bari	10 - 18 /09/2011
	AUTOCHTONA 2011	Bolzano	17 - 18 /10/2011
*	HOTEL 2011	Bolzano	17 - 20 /10/2011
	CIBUSTEC	Parma	18 - 21 /10/2011
*	HOST	Milano	21 - 25 /10/2011
	TECH & FOOD HOTEL	Monteprandone / Ap	24 - 26 /10/2011
	SIA GUEST	Rimini	26 - 29 /11/2011
	MERANO WINE FESTIVAL	Merano	04 - 07 /11/2011
	HOSPITALITY	Genova	06 - 09 /11/ 2011
	BONTA'	Cremona	11 - 14 /11/2011
	FIERA D'AUTUNNO 2011	Bolzano	16 - 20 /11/2011

2012			
	SIGEP	Rimini	21 - 25 /01/2012
*	EXPO RIVA HOTEL	Riva Del Garda / Tn	29 /01 - 01 /02/2012
*	IDENTITA' GOLOSE	Milano	05 - 07 /02/2012
*	TECNOBAR & FOOD	Padova	05 - 08 /02/2012
*	RISTOREXPO	Erba / Co	19 - 22 /02/2012
*	SARAL - Attrezzature alberghiere	Silvi' Marina /Te	
	SAPORE - Mia	Rimini	25 - 28 /02/2012
*	ALIMENT & ATTREZZATURE	Montichiari Bs	26 - 29 /02/2012
*	TIRRENO CT	Marina Di Carrara	04 - 07 /03/2012
	VINITALY	Verona	25 - 28 /03/2012
*	EUROCARNE	Verona	24 - 27 /05/2012

## Estero

2011			
	FISPAL	San Paolo	06 - 09 /06/2011
	HOTEL SUPPLY <a href="http://www.cpexhibition.com/lkhotel">www.cpexhibition.com/lkhotel</a>	Sri Lanka	23 - 25 /06/2011
	FINE FOOD	Sydney	05 - 08 /09/2011
	EU' VEND COFFEENA	Colonia	08 - 11 /09/2011
	FOOD HOT HOSPIT	Riyadh	11 - 13 /09/2011
	EQUIP*HOTEL	San Paolo	12 - 15 /09/2011
	FOOD & HOTEL TH <a href="http://www.foodhotelthailand.com">www.foodhotelthailand.com</a>	Bangkok	13 - 16 /09/2011
	FHM 2011	Kuala Lumpur	20 - 23 /09/2011
	PIR <a href="http://www.pir.ru">www.pir.ru</a>	Mosca	27 - 30 /09/2011
	FOOD & HOT VIETN	Ho Chi Minh	28 - 30 /09/2011
	ANUGA <a href="http://www.koelnmesse.com">www.koelnmesse.com</a>	Colonia	08 - 12 /10/2011
	INDAGRA	Bucarest	19 - 23 /10/2011
	GAST	Salisburgo	05 - 09 /11/2011
	LOS MEJOR DE LA	Alicante	12 - 15 /11/2011
*	FHC	Shanghai	16 - 18 /11/2011
	IGEHO	Basilea	19 - 23 /11/2011
	FOODAGRO AFRICA <a href="http://www.expogr.com/kenyafood">www.expogr.com/kenyafood</a>	Nairobi	26 - 28 /11/2011

2012			
*	GULFOOD	Dubai	19 - 22 /02/2012
*	HOTELYMPIA	Londra	26 - 01 /03/2012
	ANUGAFOODTEC <a href="http://www.anugafoodtec.com">www.anugafoodtec.com</a>	Colonia	27 - 30 /03/2012
*	HOTELEX	Shanghai	09 - 11 /04/2012
*	FHA	Singapore	17 - 20 /04/2012
*	FMI AMI	Dallas	01 - 03 /05/2012
	CATERING	Auckland	17 - 19 /06/2012
	IBA	Monaco	16 - 21 /09/2012
	EQUIP*HOTEL	Parigi	11 - 15 /11/2012

**Direzione esecutiva:** Ferruccio Ruzzante  
**Direttore responsabile:** Carlo Mocchi  
**Direzione editoriale:** Nereo Marzaro  
**Redazione:** Studioverde

**Collaboratori:** • Hamiza Abdessadeq • Andrea Angeletti • Paolo Antinori • Alberto Assi • Stefano Baiocco • Luigi Biasetto • Flavio Bisson • Massimo Bompreszi • Angelo Borrillo • Peter Brunel • Luigino Bruni • Annalisa Case • Renzo Ceccacci • Simona Ceresani • Matteo Ciarimboli • Giulia Coronaro • Giuseppe Daddio • Lorenzo Destro • Giovanni Di Stanislao • Mariagrazia Dammicco • Marco Fattorel • Maurizio Favaro • Luigi Ferraro • Alberto Fol • Maurizio Forte • Renato Ganeo • Piera Genta • Terry Giacomello • Michele Gilebbi • Mirella Giuberti • Sergio Grasso • Bruno Mambelli • Cristina Mocchi • Fabio Momolo • Sergio

Moronato • Gregori Nalon • 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 • Alessandro Silvestri • Marco Squizzato • Efreem Tassinato • Alberto Tomasi • Luigi Tonellato • Elisa Trevisan • Marco Valletta • Andrea Voltolina • Albino Zoccarato

**Graphic Design: Studioverde**

**Stampa:** Mediagraf S.p.A. - Noventa Padovana - PD  
**Pubblicità:** Studioverde srl - 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](mailto:info@studioverde.it)

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

**Editore:**

**ZAFFERANO**  
CONSORZIO EXPORT

**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](mailto:info@studioverde.it) - [www.zafferano.org](http://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.