

DOLCESALATO

LA CULTURA E IL PIACERE DEL GUSTO

WWW.DOLCESALATOWEB.IT

OTTOBRE 2014 € 7,50

Bagne: unicità e carattere

IRRINUNCIABILI ALLEATE DEL PASTICCIERE, LE BAGNE, CORRETTAMENTE UTILIZZATE, SANNO RENDERE SPECIALE QUALSIASI RICETTA P26



- ▶ FOCUS: GELATI D'AUTORE PER LA STAGIONE AUTUNNALE P38
- ▶ SAPORI E COLORI DELLA VAL DI SUSA P86
- ▶ VIAGGIO NELLA BOLZANO DA GUSTARE P76

SPECIALE PANETTONE

INGREDIENTI, TECNICHE,
TREND E IDEE PER REGALI
D'ECCELLENZA P49



9 771593 424009 40156

M.136 - Mensile - Anno XIV N. 8 - € 14,00 (Europa), CHF 21,00 (Svizzera Canton Ticino)

COME SI AFFRONTA LA CRISI DEL TURISMO?

- 1 Sottolineando la varietà dell'offerta
- 2 Puntando sulla varietà delle strutture recettive e delle opportunità di leisure, con enfasi sul benessere
- 3 Soddisfacendo il turista alla ricerca di nuove esperienze
- 4 Mettendo a disposizione strutture qualificate
- 5 Proponendo un'ampia scelta gastronomica di qualità eccellente
- 6 Creando momenti di svago e di intrattenimento differenziati



In estrema sintesi: CON UN'OFFERTA QUALIFICATA, PER VACANZE CHE SONO SEMPRE PIÙ COSTRuite "SU MISURA"

la politica del turismo di massa. Quell'epoca è morta e, se cerchiamo di renderla ancora attuale, rischiamo di cadere nella perdente politica della rincorsa al prezzo più basso a scapito della qualità dell'offerta. Il compito della politica è quello di costruire una visione, portando avanti iniziative di promozione e di comunicazione. Gli imprenditori e i politici devono giocare la stessa partita: l'albergatore deve collocare la propria attività in una dimensione di sistema, il pubblico deve contribuire a facilitare e a costruire una strategia organizzativa-economica in nome di un'alta qualità di servizi offerti. Si tratta di sviluppare una politica territoriale, ricca di offerte che coinvolgano, oltre agli albergatori, operatori culturali e artigiani, per evitare uno speramentalismo esasperato con la ricerca a tutti i costi dell'inedito, che talvolta si trasforma in mostruoso. Che fare? A fronte di un'apertura lunga, all'assunzione di personale a tempo indeterminato, lo Stato conceda la defiscalizzazione per quei periodi che fino a oggi sono stati considerati "stagione morta". Solo in questo modo il turismo tornerà a essere una vera risorsa economica per l'Italia, offrendo quei posti di lavoro tanto promessi ma mai creati.

Dolcesalato si impegna a creare un movimento di opinione per aprire una discussione che possa spingere il Governo ad attuare una politica innovativa capace di dare linfa vitale a un settore che ne ha tanto bisogno. ■



Di Monica Viani

Voglia di cambiare



Riscopriamo la montagna, rilanciamo il turismo e la ristorazione.

In troppi ancora non sanno applicare le regole dell'accoglienza.

Nella seconda parte del nostro reportage vi proponiamo due realtà che lo sanno fare



Scatti dello Chalet Il Capricorno, hotel di charme a monte di Sauze d'Oulx, in provincia di Torino

Il futuro è la rivalutazione a livello turistico di una valle fino a oggi ricordata, ahimè, prevalentemente per gli scontri sulla Tav. «Il futuro della valle – ci dice **Silvia Carrezzana**, titolare de **Il Capricorno**, chalet hotel di charme in una borgata a monte di Sauze d'Oulx – sta nella valorizzazione, nella creazione, di un turismo sensibile e intelligente, attento all'ambiente, nel proporre un giusto mix di relax, cultura, conoscenza del territorio e della sua cucina». In tempi di crisi del turismo di massa «l'unica risposta è l'apertura delle strutture ricettive tutto l'anno, o almeno 10 mesi l'anno, e non certamente, come è consuetudine delle strutture del luogo, tenere aperto solo tre o quattro mesi l'anno».

Sono ormai lontani i tempi in cui ci si poteva permettere di aprire solo nella stagione invernale. Se non si vuole assistere a una lenta agonia, obbligati a rincorrere una politica di sottocosto, dobbiamo fare rete, costruire occasioni di svago e di appeal per l'intero arco dell'anno, facendo crescere la qualità dell'accoglienza e l'offerta gastronomica locale. Dobbiamo evitare di sembrare un parco-giochi, una finzione, una messinscena per turisti. Non dobbiamo rassegnarci a far fronte alle esigenze del turista mordi e fuggi. I numeri stanno a dimostrare che è una politica perdente».

In effetti le cifre sono implacabili: se nel 1950 erano il 19% i turisti stranieri che sceglievano come meta turistica il nostro Paese, oggi sono solo il 4,4%. L'Italia è solo al quinto posto tra i paesi più visitati. E tutto questo nonostante il turismo sia considerato da molti come l'industria del futuro. Il turismo non è più solo accoglienza fine a sé stessa, ma anche capacità di far vivere all'ospite delle esperienze, di regalargli sensazioni che resteranno impresse nella memoria. E l'ama-

rezza aumenta, se consideriamo che è aumentato il numero dei viaggiatori grazie al boom del turismo internazionale. Se calcoliamo il valore aggiunto di tutta l'economia turistica (dalle pasticcerie alle gelaterie) si raggiunge il 10,1% del Pil, una percentuale assai lontana dalla promessa di molti politici di arrivare fino al 20% del prodotto interno lordo. La causa? «L'assenza di strategie – risponde sicura Silvia –. Finora abbiamo vissuto di rendite di posizione. Manca una cultura dell'ospitalità, una programmazione articolata, l'impegno a crescere professionalmente; troppi disservizi, troppe "fregature", troppa incapacità di accogliere in modo cortese. Dobbiamo tutelare l'ambiente, dare un'immagine di un Paese che funziona».

Passione e nuove idee

Lo Chalet Il Capricorno, sulle piste di Sauze d'Oulx, in provincia di Torino, è un hotel di charme, immerso in un bo-

sco, a 1800 metri di altezza. Costruito in pietra e legno, si distingue per le sue 10 camere, dedicate ciascuna a un segno zodiacale. Una particolarità dello chalet è certamente il Salone St. George, arredato con veri pezzi di antiquariato. I titolari hanno scelto di tenere aperto tutto l'anno, puntando sull'enogastronomia con il ristorante Naskira, aperto anche alla clientela esterna. Qui si svolgono gli incontri promossi dall'Accademia della Cucina di Alta Montagna, trasformandosi così in un luogo d'incontro, una fucina di idee, un laboratorio, dove far nascere un dibattito per dare nuovo vigore alla cultura della montagna e contribuire alla rinascita di uno "stile" che attinge al passato, ai sapori, alle tradizioni alpine e se ne fa interprete: questi gli "ingredienti" di soggiorni attenti ai dettagli, alla riscoperta delle piccole cose; fondamenti di una cultura della montagna che, proprio attraverso le sue espressioni gastronomiche e i suoi prodotti, contribuisce a far meglio conoscere sé stessa.

LA CUCINA DI MONTAGNA

Silvia Carezzana ha saputo riconoscere una coppia perfetta, capace di lavorare insieme. Fabrizio Barbero e Andrea Car-

le sono diversi, ma insieme compongono un meccanismo perfetto perché si compensano. Fabrizio si esprime in cucina, Andrea nell'arte bianca e in quella dolciaia. Non c'è leader, c'è armonia, capiscono di avere bisogno l'uno dell'altro e così creano menù perfetti.

Legati alla tradizione, ai prodotti del territorio, ma innovativi, capaci di presentare piatti che si mangiano anche con gli occhi, Andrea Carle e Fabrizio Barbero risultano



“Il turismo non può più vivere come rendita di posizionamento, ma deve conoscere strategie nuove”

Silvia Carezzana

Chalet Il Capricorno

Via Case Sparse, 21 - 10050 Sauze D'Oulx
Vallée di Susa (To) - Tel. +39 0122 850273
www.chaletilcapricorno.it



Lo chef Fabrizio Barbero



Lo chef pasticcere Andrea Carle

vincenti. Andrea ha avuto esperienze all'estero, in Svizzera e in Francia; Fabrizio si è formato in Italia. Andrea ha alle spalle una formazione universitaria informatica, ha abbandonato l'università al terzo anno per dedicarsi alla cucina; Fabrizio ha un percorso più classico, avendo frequentato la scuola alberghiera. Entrambi hanno avuto i loro maestri, ma sottolineano che «poi devi essere in grado di crearli una firma, uno stile personale». Oggi insieme propongono la cucina di montagna piemontese. Fabrizio sottolinea: «Nella costruzione delle ricette siamo complici; Andrea ricorda che «ci è voluto tempo per capirsi».

Qual è la difficoltà da superare nel proporre la cucina di alta montagna? Fabrizio non ha dubbi: «La cottura. Occorre fare una grande ricerca rispetto alle tecniche di cottura. E poi è una sfida creare ricette con ingredienti poveri. Ci vuole molta creatività». Per Andrea, invece, «è importante la discussione che si crea intorno all'elaborazione di un piatto, rispettando sempre la stagionalità e il territorio».



Fabrizio Barbero e Andrea Carle

“ Fabrizio Barbero e Andrea Carle sono diversi ma insieme compongono una coppia perfetta perché si compensano. Non c'è leader, regna l'armonia, capiscono di avere bisogno l'uno dell'altro ”

I piatti preferiti degli chef

I piatti che maggiormente sentite vostri? Per Fabrizio: «La fonduta di Casa Savoia e tartufo bianco di Gubbio, che ha vinto la V° edizione del Concorso Premio Tartufo di Gubbio dello scorso anno. È un piatto ancora richiestissimo che prevede la proposta della fonduta con uova di quaglia, tartufo bianco a scaglie, crostini di pane alle nocciole con acciughe e tartufo. L'idea è nata studiando la ricetta del Pane di Carlo Alberto, realizzato in molti luoghi del Piemonte, utilizzando farina integrale, noci, acciughe e cotto in micchie grandi». Per Andrea grande soddisfazione è produrre pane anche con lievito madre, pane integrale, ai 7 cereali, alle noci, ma anche grissini alla nocciola, ai semi di papavero o con farina di polenta. Non può poi mancare un pane dedicato al Capricorno: una ciabatta ben alveolata. «Naturalmente amo i dolci – aggiunge – le cui ricette sono spesso frutto di attente ricerche su vecchi ricettari, ricchi di spunti interessanti». Particolare cura è dedicata alla colazione, dolce e salata. Aspirate alle stelle Michelin? La risposta è una sola: «Perché no?». ■

I 5 SEGRETI DEL SUCCESSO DE IL CAPRICORNO

1

L'organizzazione

È necessaria una buona regia, in questo caso di famiglia, attenta, organizzata e soprattutto appassionata. Proprio come la famiglia Carezzana, proprietaria dello Chalet Hotel Il Capricorno, che nulla lascia al caso e permette ai clienti di sentirsi ospiti come in una bella casa di montagna tra amici, facendo trascorrere una vacanza all'insegna del relax e del divertimento.

2

La cucina

È la particolarità che rende unica la permanenza allo Chalet. La cucina di Fabrizio Barbero e Andrea Carle è un esempio della bontà che può raggiungere la cucina di alta montagna, pur con tutte le sue difficoltà pratiche.

3

Il benessere

L'ambiente, l'organizzazione, la cortesia dei titolari e di chi lavora allo Chalet contribuisce al raggiungimento di un benessere rigenerante.

4

La squadra

Tenere la struttura aperta tutto l'anno consente di creare una squadra coesa, che opera in un clima di grande affiatamento in ogni reparto. Così si migliora l'efficienza della struttura e la qualità dell'accoglienza. Contrariamente a quanto avviene quando il personale cambia ogni stagione (e il servizio ne risente). Una scelta non facile, che impone un grande dispendio economico per il personale, anche nei mesi in cui la valle va in "letargo" e il pareggio è un'utopia. Spina nel fianco, che richiederebbe più di una riflessione su scala nazionale.

5

Il web

Il sito www.chaletilcapricorno.it è ben fatto, chiaro, in grado di immergervi nelle atmosfere dello chalet.

Risotto agli aromi di nonna Bianca

Chef Fabrizio Barbero

Ingredienti per 2 persone:

Risotto

150 g | Riso Vialone Nano
2 l | Brodo di carne
1 n | Cipolla piccola
q.b. | Sale e pepe
q.b. | Parmigiano grattugiato

Ricottina al forno

100 g | Seirass (ricotta fresca piemontese)
10 g | Fiori edibili
q. b. | Sale e pepe

Crema di erbe

q.b. | Ortiche
q.b. | Erba di San Pietro
q.b. | Menta
q.b. | Spinaci
q.b. | Erbe di montagna a piacere
q.b. | Olio extravergine di oliva
q.b. | Sale e pepe

Decorazione

50 g | Ricotta affumicata
q.b. | Petali di fiori edibili



Servire con *Cieck San Giorgio*.

Descrizione: Spumante metodo classico, fitto perlage. Uvaggio: 100% Erbaluce di Caluso. Zona di produzione: San Giorgio Canavese. Temperatura di servizio: 6°/8°C in calice ampio.

Risotto. Soffriggete la cipolla in un cucchiaio d'olio extravergine di oliva, aggiungete il riso, fatelo tostare e sfumatelo con del buon vino bianco. Fate cuocere bagnando col brodo di carne. Al momento di mantecare aggiungete 50 g di crema di erbe, una noce di burro e una manciata di parmigiano.

Ricottine al forno. Frullate il Seirass con sale e pepe. Mettete i fiori sul fondo degli stampini monoporzione in silicone e versatevi sopra la crema di ricotta. Cuocete in forno ventilato a 120°C per 30 minuti. Fate raffreddare e stormate.

Crema di erbe. Sbianchite tutte le erbe in acqua e frullatele con l'olio extravergine di oliva.

Mise en place. Servite in fondine, mettendo al centro del risotto la ricottina tiepida, guarnite con i fiori edibili e un'abbondante grattata di ricotta affumicata.

» Per mantenere il colore verde acceso ed evitare un gusto amaro, si consiglia di aggiungere il pesto di erbe solo durante la mantecatura del risotto e non in cottura. Si consiglia in oltre di mantecare non sulla fiamma, ma lontano dal fuoco e di far riposare un minuto il riso prima di servirlo.

Ciabattina Capricorno

Chef Andrea Carle

Poolish

750 g | Farina '00' (W 260)
750 g | Acqua
1 g | Lievito di birra fresco

Impasto finale

750 g | Farina '00' w 260
300 g | Acqua
20 g | Lievito di birra
45 g | Sale

Autolisi

750 g | Farina tipo '0' w 200
525 g | Acqua

Preparate poolish e autolisi la sera prima della lavorazione finale, mischiando in due contenitori separati gli ingredienti. Lasciate riposare tutta la notte a temperatura compresa tra i 18° e i 22°C.

La mattina dopo, sciogliete il lievito in metà della dose d'acqua (150 g). Mettete in impastatrice il poolish, l'autolisi, la farina finale e l'acqua con il lievito e cominciate a impastare. Quando l'impasto inizia a unirsi aggiungete, poco alla volta, la restante acqua e in ultimo il sale.

Fate riposare l'impasto in un contenitore unto d'olio e coperto da pellicola fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume. Procedete poi alla pezzatura: circa 25-30 g per panini monoporzione o 250 g per le micche. Fate riposare l'impasto



20 minuti coperto da un panno e procedete poi a dare forma alle pagnotte. Fatele lievitare, sempre coperte da un panno, e quando saranno ben gonfiate infornate a 220°C per 15 minuti, nel caso di panini piccoli e per 30 minuti per le micche grandi.

» Durante l'impasto finale si consiglia di aggiungere acqua poco alla volta e di salutare di volta in volta l'idratazione dell'impasto. La quantità di liquore assorbito dall'impasto varia secondo l'umidità dell'aria e della farina. Durante la lievitazione è consigliabile porre l'impasto al riposo da correnti d'aria. Una sbalza di temperatura potrebbe ritardare anche di molto la lievitazione corretta.

Agnello in crosta aromatica

Chef Fabrizio Barbero

Ingredienti per 2 persone

Agnello

- 500 g x Carré d'agnello scalzato
- 3 n x Fette di pancarrè
- q.b x Timo, maggiorana, rosmarino, menta e salvia
- q.b x Sugo d'agnello arrosto
- q.b x Senape
- q.b x Sale e pepe

Patate al sale

- 2 n x Patate di medie dimensioni
- 500 g x Sale grosso da cucina
- q.b x Maggiorana
- q.b x Olio extravergine di olive
- q.b x Sale e pepe

Tritate nel cutter il pancarrè assieme alle erbe. Ricavate dal carré di agnello le costole. Sigillate ambo i lati della carne in padella calda. Stendete un velo di senape sui lati della carne e passatela nella panatura di erbe. Finite la cottura in forno caldo. Lavate le patate e mettetele in una teglia da forno con la buccia. Copritele con il sale da cucina e fatele cuocere per circa 50 minuti a 200°C in forno ventilato. Toglietele dal sale, pelatele e schiacciatele in un contenitore assieme a olio, sale e un trito di maggiorana. Con un coppapasta formate un cilindro con le patate al centro del piatto, appoggiatevi l'agnello e accompagnate con verdure di stagione saltate al burro. Completate con il sugo di arrosto caldo.



» La cottura in forno dell'agnello non deve essere troppo lunga. È consigliabile infornare a temperature piuttosto alte (220/230°C) in modo che si formi subito la crosta e che la carne non si asciughi troppo. Cinque o sei minuti di forno sono sufficienti.

Servire con **Giorgio I La Massa**

DESCRIZIONE: Rosso maturato 18 mesi in barrique. Alta tannicità e ricco bouquet.
 UVA: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot.
 ZONA DI PRODUZIONE: Panzoso in Chianti.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C in ballon grande.

Crostatina ai frutti di bosco

Chef Andrea Carle

Pasta frolla

- 500 g x Farina
- 300 g x Burro
- 200 g x Zucchero
- 1 n x Uovo intero
- 45 g x Tuorlo d'uovo

Finitura e decorazione

- x Gelato alla crema
- x Frutti di bosco freschi
- x Foglie di menta

Crema pasticciera

- 800 g x Latte
- 120 g x Tuorlo
- 120 g x Zucchero
- 20 g x Amido
- 1 n x Bacca di vaniglia

Pasta frolla. Mettete tutti gli ingredienti nell'impastatrice o impastate a mano. Fate riposare l'impasto in frigorifero per due ore, quindi stendetelo su una spianatoia infarinata. Coppate la pasta in cerchi e ponete negli stampi in silicone. Cuocete in forno statico a 170°C per 20 minuti.

Crema pasticciera. Fate bollire il latte con la polpa della bacca di vaniglia. A parte, montate lo zucchero con i tuorli. Aggiungete in ultimo l'amido. Quando il latte bolle, versatevi sopra la montata di zucchero e tuorli e fate cuocere fino a rassodare la crema. Mettete la crema in frigo a raffreddare, coperta da pellicola trasparente a contatto in modo da non far formare la crosta.



Servire con **Brachetto d'Agui**

DESCRIZIONE: Rosso frizzante. Intensi profumi, dolce e delicatamente fruttato.
 UVA: 100% Brachetto.
 ZONA DI PRODUZIONE: Virginia.
 TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C in calice spazzato.

Finitura. Componete il piatto ponendo una decorazione di crema pasticciera sul fondo. Adagiate il disco di frolla al centro del piatto. Stendete uno strato di crema pasticciera sulla frolla e coprite con abbondanti frutti di bosco. Accompagnate il tutto con una quenelle di gelato alla crema. Terminate con una foglia di menta e un decoro di cioccolato.

» Durante la preparazione della frolla non bisogna scaldare troppo il burro. Si consiglia di lavorare l'impasto il meno possibile. Appena tutti gli ingredienti saranno amalgamati formare un panetto e riparlo in frigorifero a riposare.

Cré Seren: il balcone della serenità



La cantina dell'azienda Martina e i titolari Gianluca e Serena Martina

Crè, balcone della Val di Susa, e Seren, nome della titolare, ma anche sinonimo di tranquillità, è il nome giusto per un agriturismo che propone cucina piemontese e vini prodotti dall'azienda Martina.

Cré Seren ha poi una particolarità: propone un ottimo menù per celiaci. «Mi sono accorta qualche anno fa di essere celiaca - ci racconta la titolare Serena Martina - e mi sono resa conto come sia una malattia penalizzante se vuoi cenare al ristorante. Così ho deciso di studiare menù sfiziosi per chi soffre del mio stesso disturbo». Oltre a mangiare, l'agriturismo permette il soggiorno, disponendo di 4 camere, 4 appartamenti per un totale di 25 posti letto. Molti ospiti visitano poi la cantina, a pochi passi dal ristorante, curiosi di conoscere la "viticultura eroica".

Nata 15 anni fa a Giaglione, in Val di Susa, l'Azienda Agricola Martina, produce vini come l'Avanà Doc e il Dolceto Doc, vini dal carattere deciso, figli di una montagna capace di offrire prodotti di qualità. «La nostra viticoltura - ci racconta Gianluca Martina, titolare dell'azienda - affonda le sue radici nella storia, anche se la Doc Valsusa risale solo al 1997 e deve fare i conti con il frazionamento dei vigneti e con il fatto che numerosi vigneti sono a 800-1000 metri, su pendii ripidi». Avanà, becouet, chatus, grisa nera, baratuciat, gros blanc sono alcuni dei vitigni che rendono questa valle ricca di particolarità enologiche, tutte da scoprire. È difficile proporli? «Se riesci a portare il cliente in cantina e a farli degustare, spiegandoli, lo convinci. Noi serviamo una trentina di ristoranti della zona e qualche enoteca».

Producevate vino biologico? «Impossibile. Sono troppi i vigneti abbandonati, pieni di parassiti. Ci vorrebbe l'obbligo di estirpazione all'atto dell'abbandono».

Come commercializzate i vostri vini? «Abbiamo una piccola produzione di nicchia. Produciamo 11 etichette, sicuramente una scelta antieconomica, ma ci piace lavorare in cantina, fare ricerca. In questo modo proponiamo al ristoratore vini che possono accompagnare l'intero menù. Il nostro interesse è far conoscere i nostri vini per promuovere il turismo in Val di Susa».

Come in ogni azienda di montagna, dedita a un'economia di sussistenza, non c'è solo la produzione vitivinicola, ma anche quella legata all'orto, ai frutteti, ai castagneti e all'alleva-

mento degli animali. Di queste attività, si occupa la moglie di Gianluca, Serena. È Serena a raccontarci un po' di storia: «Una volta gli uomini lavoravano nelle fabbriche di Susa, oggi quasi tutte chiuse, e nel week-end lavoravano la terra, ereditata dai nonni. Oggi molti hanno scelto di tornare al lavoro contadino, una scelta di vita importante, consapevole. Chi lo ha fatto, ha applicato conoscenze scientifiche, ha aumentato la voglia di sperimentazione. Così, per esempio, mio marito sta sperimentando l'innesto di vitigni dell'Alto Adige. Questo ha provocato uno scontro generazionale: se una volta era importante solo produrre, oggi conta di più la qualità raggiunta. Per nostra fortuna noi abbiamo beneficiato dell'aiuto dell'Università di Torino, che ha promosso la ricerca e ci ha spinto a credere nella possibilità di poter produrre ottimi vini. Abbiamo fatto un grosso sforzo, abbiamo dovuto cambiare cultura, accettare una sfida difficile». Una sfida sicuramente vinta con il sorriso e con tanta voglia di raccontarla con orgoglio! ■

Agriturismo Cré Seren

Fraz. San Rocco, 10 - 10050 Giaglione (TO)
Tel. +39 0122 629264 - Cell. +39 335 6083966
www.agriturismogiaglione.it - creseren@libero.it

Taste of Roma e la sostenibilità nel piatto

Si è svolta dal 18 al 21 settembre all'auditorium Parco della Musica della capitale, l'edizione 2014 di Taste of Roma. Anche quest'anno Roma è diventata punto di riferimento dell'enogastronomia di qualità e, per la prima volta a Roma, di cucina "sostenibile". Dodici fra i più rinomati ristoranti romani, hanno presentato 36 piatti creati ad hoc per il pubblico della manifestazione. Novità di quest'anno, il tema della sostenibilità, sviluppato grazie alla partnership con Cloros, società specializzata in servizi alle aziende dedicati alla sostenibilità, per intraprendere un percorso che si svilupperà in tutti gli appuntamenti italiani di Taste. In questa edizione, ogni chef ha proposto un piatto sostenibile per metodo di cottura, utilizzo di acqua, reperibilità degli ingredienti. Anche quest'anno Electrolux, è stato main partner nell'organizzazione dei tre eventi italiani (Milano, Roma e la nuova edizione Taste of Christmas) e ha curato alcune iniziative come l'Electrolux Chefs' Secrets, la scuola di cucina dove i visitatori hanno potuto cucinare con elettrodomestici innovativi, guidati da chef prestigiosi, e l'Electrolux Taste Theatre.



AperiJazz in quota

Il 13 settembre scorso, nella splendida cornice della terrazza dello Chalet Il Capricorno di Sauzze d'Oulx, si è svolta la manifestazione "AperiJazz in quota... per chi rientra" che ha visto come partner lo storico birrifico Menabrea di Biella. La prima serata autunnale organizzata dall'HACM (Accademia di Alta Cucina di Montagna) ha visto come protagoniste le ultime tre birre a marchio menabrea, le Top Restaurant, servite al ritmo del jazz californiano del gruppo "Tribute to Jay and Kay", capitanato da Joseph Burnam e Gianfranco Marchesi, trombonisti dell'Orchestra Nazionale della Rai di Torino. Le prime note della band hanno tenuto a battesimo un originale cocktail, ideato per l'occasione dal ristorante Naskira: Men Ciek, freschissima granita di "Birra Menabrea", zucchero di canna, lime, menta e frutti di bosca, generosamente innaffiati di Spumante Erbaluce di Caluso Ciek. Scenografico il buffet di accompagnamento, ideato da Fabrizio Barbero e Andrea Carle, chef dello Chalet (per saperne di più vedi a pag. 86). L'appuntamento settembrino è stato il quarto di un calendario che si preannuncia ancora ricco di tentazioni fino all'autunno inoltrato. Per saperne di più www.accademiahacm.org



Rational vince il CEDA Heavy

Rational vince il premio "Fornitore di attrezzature pesanti dell'anno" da parte del CEDA, associazione inglese dei distributori di attrezzature per la ristorazione. Per l'assegnazione del premio è stata valutata l'eccellenza del pacchetto completo, dalla gamma dei prodotti, alla loro qualità, dal servizio clienti al servizio di assistenza tecnica e supporto ai distributori.

Lee Norton, AD della filiale inglese di Rational, ha ricevuto il premio direttamente da Jack Sharkey, CEO del CEDA, durante la cena di gala svoltasi in aprile in occasione della conferenza annuale dell'associazione.

