RISTONEWS PERIODICO DI RISTORAZIONE, HOTELLERIE E CULTURA ENOGASTRONOMICA ITALIANA NEL MONDO

RistoNews

La Rivista ufficiale di Ristoworld Italy

Daniele Barresi
Michele Sardano

SUL TETTO DEL MONDO !

Speciale e foto all'interno

DICEMBRE 2013
N° 9 - Anno II

Ristoworld Italy, via San Marino 10 Paternò (Ct) www.ristoworld.org - info@ristoworld.net

RistoNews

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA E TURISTICA ITALIANA NEL MONDO

RIVISTA UFFICIALE DI RISTOWORLD ITALY

Direttore Responsabile
Marcello Proietto di Silvestro
redazione@ristoworld.net
Mobile 333.5021044

Direttore Editoriale
Andrea Finocchiaro

Vicedirettore & Ricerche Speciali
Titti Dell'Erba
event.relation@ristoworld.net
Mobile 327.1811875

Capo Redattore
Serena Surdo

Responsabile Coordinatore Operativo Delegazioni Regionali Italiane
Gregori Nalon

Progetto Grafico e Impaginazione
Ristoworld Italy

Fotografia
Archivio privato, Rete & Internet

Autorizzazione del Tribunale di Catania
N. 02 del 2012

Invia i tuoi articoli, lettere, commenti, recensioni, contributi fotografici a

redazione@ristoworld.net

Associazione Culturale Ricreativa
RISTOWORLD ITALY

Andrea Finocchiaro – Presidente
www.ristoworld.org
info@ristoworld.net
ristoworld@pec.ristoworld.net

*****

Editrice della Pubblicazione
Associazione Culturale Ricreativa
Ristoworld Italy
95047– Paternò (Ct) - Via San Marino 10
Tel: 3421223767

Stampa & Distribuzione
Sul sito e in download www.ristoworld.org

RistoNews Rivista Ufficiale di Ristoworld
Lascia agli autori degli articoli l'intera responsabilità dei loro testi

Ristoworld Italy assicura che i dati personali, in suo possesso, vengono trattati con tutta la riservatezza prevista dalla legge 196/03 e ulteriori modifiche, garantendo che, su richiesta, i dati personali potranno essere cancellati o rettificati

Per la Pubblicità su RistoNews

info@ristoworld.net

Chiuso in redazione 15 Dicembre 2013

In copertina: Gratz. Il presepe di ghiaccio nel cortile del Landhaus Sabato, 30 novembre 2013.

Sommario

4

Editoriale del Presidente Ristoword Italy

Andrea Finocchiaro

Delizie di Pasticceria

di

Titti Dell'Erba

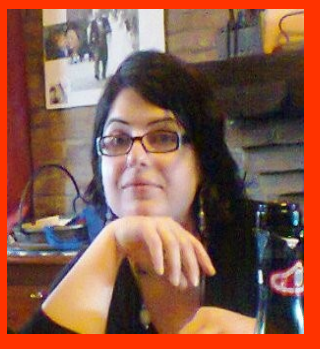
15

23

Fusioni ed effetti

di

Monica Martino

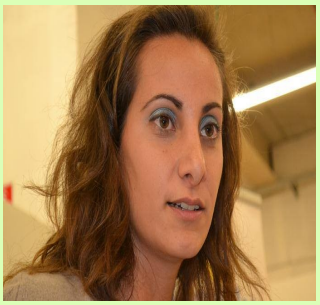


50

Italian Style Che successo !

di

Serena Surdo



5

Contrappunti di Marsh

Pochi ma Buoni

Piatti & creazioni

di

Roberto Trimarchi

20

32

Maria Morelli

Racconta le attività del Polo Regionale Agricoltura Sicilia

Sforniamo Professionisti

di

Mada Mancazzo

68

7. La Poesia: Santo Bonaventura

17. Appunti di Viaggio

22. I piatti di Rosalba Gugliandolo

30. Le creazioni di Almerindo

37. Marzia Scala: Tempi e modi

78. "Forchette" di Michele Lepre

NATALE SOLIDALE

Andrea Finocchiaro

A tutti Voi e alle Vostre Famiglie un felice Natale pieno di gioia e felicità augurando che il Nuovo Anno possa essere vissuto all'insegna della Solidarietà !

Carissimi Amici

Come ogni anno siamo vicini alle festività natalizie e questo, per molti, è sinonimo di ricorrenze, comete, regali e tanto altro, ma non è solo questo: ricordiamoci sempre dei meno fortunati, economicamente e affettivamente parlando, che non hanno niente e nessuno al loro fianco per trascorrere un Natale quanto meno dignitoso. Non si può parlare di Natale senza pensare ad un atto di solidarietà.

Anche quest'anno la nostra associazione vuole dare, come sempre, quella solidarietà che troppo spesso manca, ma che invece servirebbe e che si può realizzare con piccoli gesti quotidiani, permettendoci davvero di donare un sorriso a qualcuno dividendo semplicemente ciò che abbiamo con chi non può permetterselo.

La nostra Associazione inizia, quindi, un percorso di solidarietà verso il prossimo, cominciando da una Cena Unicef, organizzata per la raccolta fondi per i bambini del progetto "Vogliamo Zero", proseguendo con il progetto "Caritas" insieme ai bambini Rom, fino ad arrivare ad una iniziativa solidale e molto bella che coinvolgerà i bambini dei quartieri più poveri della Città di Catania, realizzando con loro dei disegni che raffigurino la loro visione del Natale e che verranno successivamente appese come decorazioni sugli alberi di Natale di tutta la Città di Catania.

Noi puntiamo in alto, lì dove nessuno è mai arrivato.

Ringraziamo come sempre i nostri amici associati che ormai superano i 7000 contatti in tutto il mondo e che, nonostante le distanze, ci seguono sempre e collaborano con noi dandoci un indispensabile supporto. Il 2014 sarà l'anno della svolta per la nostra Associazione: miriamo ad alcuni obiettivi particolari e offriremo sicuramente a tutti voi delle opportunità veramente uniche.

Ancora Auguri!

Il Presidente Ristoworld Italy
Andrea Finocchiaro

PER LA PUBBLICITA' SU RISTONEWS 342.1223767

Seguici su Facebook
ristoworld@groups.facebook.com

editoriale

Marcello Proietto di Silvestro *

Quanto preziosa mi apparve
quella grazia, nell'ora in cui
ho cominciato a credere!
Attraverso molti pericoli,
travagli e insidie
sono già passato;
la grazia mi ha condotto
in salvo fin qui,
e la grazia
mi condurrà a casa.
Il Signore
mi ha promesso il bene,
la sua parola
sostiene la mia speranza;
Egli sarà la mia difesa e la
mia eredità,
per tutta la durata della vita.

Amazing Grace

Pochi ma Buoni

Un anno particolarmente difficile questo 2013 che ormai volge al termine. Diciamocelo in tutta franchezza: un anno difficile, pieno di paure e preoccupazioni, incertezze e salti mortali per far quadre i bilanci, sia familiari sia commerciali.

Un anno che ha visto non la ripresa economica più volte sbandierata dalla nostra inetta classe politica, ma piuttosto il consolidamento, magari sotto altri nomi e appellativi, di tasse, balzelli, pagamenti e quant'altro.

Doveva essere l'anno della svolta e invece è stato l'anno della conferma dello status quo, della stasi, della calma piatta, in un certo senso delle sabbie mobili.

L'Italia continua a soffrire per non affogare nei vortici della crisi globale e anche nel settore del turismo e della ristorazione, soprattutto della ristorazione, la crisi morde e attanaglia.

Continuiamo a sperare nella ripresa e da più parti il 2014 viene indicato come l'anno della risalita: speriamo, noi comuni mortali, in questo sospirato rilancio che aspettiamo ormai come la panacea di tutti i mali.

Continuiamo a impegnarci sul fronte della conservazione e della difesa dei valori tradizionali della nostra cucina italiana, nonostante i politici e i cinesi. Continuiamo a trasferire sui piatti di portata la qualità del Made in Italy senza svilimenti e senza influenze esterofile che tanto stanno a cuore a questo nuovo corso mediatico che sta accompagnando i fornelli negli ultimi anni.

Ristoworld Italia è anche questo: difesa della cucina tradizionale, del Made in Italy, della dieta mediterranea che annovera le eccellenze del paniere territoriale dello stivale.

Cibo e vino italiano, dunque. Teniamone conto quando andremo al supermercato o a cena fuori. E se magari, in un giorno che spero arrivi molto presto, trovassimo un adesivo con la dicitura "Prodotto o Ristorante consigliato da Ristoworld Italy" sarebbe ancora meglio. Siamo rimasti in pochi a difendere il Made in Italy e tutto quello che si identifica con il tricolore. Pochi, ma buoni.

Auguri a tutti allora!

* Direttore Responsabile Ristonews

TESSERARSI CON RISTOWORLD

TESSERARSI CON RISTOWORLD E' ASSOLUTAMENTE GRATUITO E VIENE FATTO UNA VOLTA SOLA NELLA VITA.

VAI SUL NOSTRO SITO:

WWW.RISTOWORLD.ORG

E CLICCA SU ASSOCIATI E RIEMPI IL FORM

TI ARRIVERA' IN SEDUTA STANTE LA TUA TESSERA PER EMAIL CHE PROVVEDEREI A STAMPATE E PORTARE SEMPRE CON TE PER RICEVERE SCONTI E COMUNICAZIONE SU TUTTI I NOSTRI EVENTI.

La Presidenza & Il Direttivo
lo Staff di Segreteria di Ristoworld Italy,
il Direttore e la Redazione di Ristonews
augurano a tutti gli Amici di Ristoworld
Un Santo Natale & Buon Anno Nuovo

Il Natale

Nel tempo è calato quell'amore
sostanza di un Dio uno e trino.
Sulla terra una misera capanna
ai margini di una città gaudente
indifferente ad un evento
che ha cambiato la storia dell'uomo:
il freddo per ridare quel calore
che accende nei cuori i sentimenti,
la nudità per spogliare le coscienze
dagli egoismi che dilagano
in un mondo secolarizzato,
la povertà per capovolgere i valori,
il silenzio per ridare voce
ai tanti reietti della terra.
Questo è il Natale nella sua essenza
una luce che trasforma il mondo
un abbraccio tra la Terra e il Cielo.

Santo Bonaventura

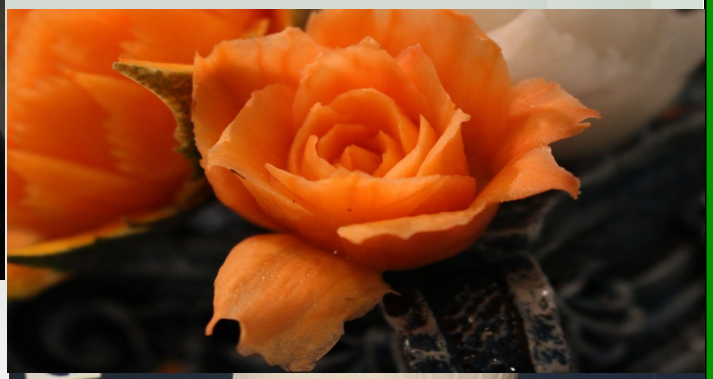
Campioni del Mondo!

Il Racconto dei Protagonisti

Il Campionato Mondiale di Basilea…
Non avrei mai pensato che a 23 anni arrivavo a partecipare a competizioni di questo livello...
E' stata una bellissima esperienza, indimenticabile, da cui ho imparato molte cose; mi ha fatto diventare più responsabile a livello morale e professionale.
Sono fiero di me stesso, nonostante molti sacrifici, sto riuscendo a percorrere la mia strada nel migliore dei modi; infatti sono stato premiato con una medaglia d'oro (miglior punteggio sezione intaglio) dopo quasi una settimana dal Campionato nazionale tenutosi a Catania (Italian Style) conseguendo anche lì la medaglia d'oro col miglior punteggio.

L'opera che ho realizzato (Fantasia Asiatica), ispirandomi alla Thailandia, appunto perchè applico nelle mie opere la tecnica Thai, comprendeva: un Drago, 3 pesci, una zucca con ricamo, una zucca con fiori di loto, e fiori singoli fatte con patata israeliana, rapa rossa e zucca.
Ho cercato di portare quasi tutto ciò che l'intaglio Thai racchiude, in modo tale da far capire le diverse tecniche utilizzate e assemblate tra di loro.

Daniele Barresi

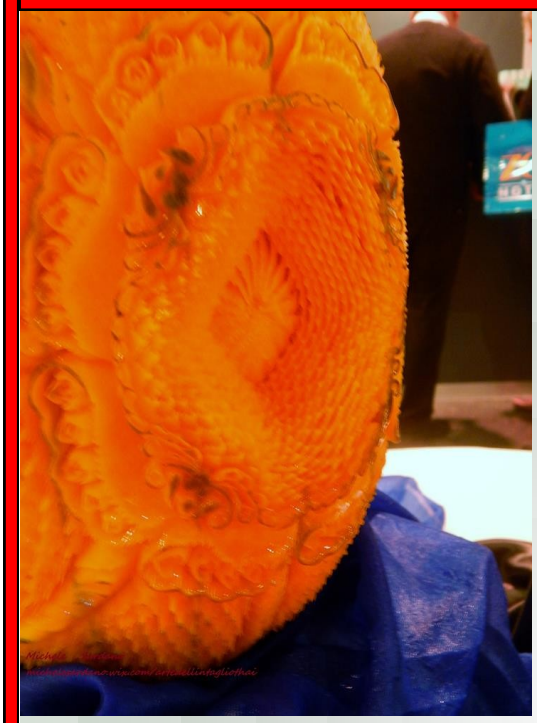


Ristoworld Italy

Il Racconto dei Protagonisti

Il cuore di tutta l'Opera: due Fenici in stile thailandese. Due fenici in amore.
Anche qui il tutto è molto complicato: colli girati a sfiorare la realtà a renderli vivi, espressione al viso, sfumare le più utilizzando la buccia verde del frutto. Un ultimo sforzo e ci siamo: 180 piume fatte ad una ad una.. qualche rosa e qualche farfalla per dare anche un ulteriore tocco di originalità.
Per assemblarle non sarà usata colla, ne stecchini, solo equilibrio: il massimo della difficoltà!
27 Novembre: il giorno è arrivato, ore 6 del mattino sono già in fiera. Si aprono le porte e abbiamo un'ora e 30 per esporre il tutto.
Eccoli i giudici sono già li ad osservarci sin dal primo minuto. Ore 8 i giudici cominciano il giro delle valutazioni. Si avvicinano al mio tavolo...guardano... iniziano a toccare...
Stupiti del tutto, strappano pezzi e non c'è colla, nulla...è tutto perfetto. Ora non resta che aspettare.
La tensione cresce e sono tante sono le nazioni che si sono confrontate in questi giorni: Italia rappresentata da Michele Sardano e Daniele Barresi, Ristoworld Italy, e ancora: Germania, Africa, Canada, Singapore, Hong Kong, Malaysia, Lussemburgo, Svizzera , America.
Cinque giorni e finora solo quattro ori. Io cosa sarò?
Ore 16.30 pm: arriva il momento delle premiazioni. La tensione cresce sempre di più.
Seduto li, tra tutti gli altri partecipanti. Il presidente il vice sono li che sorridono mentre lo speaker comincia a parlare, musica di sottofondo.
Lingua rigorosamente inglese...

Ristoworld Italy al Salon Culinaire Mondial 2013…
Sette mesi di lunga attesa: pensieri, tante idee...Evento nazionale Italian Style a catania, ok oro. Manca una settimana al grande evento...
Si parte per il Salon Culinaire Mondial 2013 , Basilea (Svizzera). Ristorworld esce fuori Italia e la dobbiamo rappresentare al meglio. 52 ore di lavoro in programma in tre giorni e si comincia.
Tema dell'opera: Angolo dell'Amore. Tecnica utilizzata: Intaglio Thailandese. I primi due giorni partono con delle zucche piccole, ma di estrema difficoltà; si lavora sul minuscolo, quasi all'impossibile, incastri, profondità, minuziosità. Insomma, cerchiamo di stupire.
Si parte per concludere con le ultime venti ore di lavoro.



Vengono chiamati i primi diplomi. E poi bronzo. E nulla. Argento, nulla. Ad un tratto: Michele Sardano Gold, Oro-o!!! Finalmente, un fuoco che sale dentro, contentissimo. Tante ore di progetti, prove, di lavoro, impegno, dedizione e alla fine ecco che arriva la ricompensa.

Felice di aver rappresentato nel migliore dei modi sia me stesso che la mia Associazione, Ristoworld Italy.

E penso: anche se sei uno dei tanti membri, in molte occasioni ti trasformi in una colonna e devi portarla su anche tu al meglio.

Si ritorna alla vita di sempre e ancora a rappresentare e far conoscere me tramite la mia associazione.

Concludo il tutto con una frase che a me piace molto : l'arte è l'espressione più profonda dei sentimenti. Il pittore e lo scultore sono ispirati dall'opera già completata nella mente. E Artista colui che con poco o dal nulla riesce con l'abilità delle mani e della fantasia a creare opere che rispecchiano le emozioni del suo cuore.

Questo e quello che insegno ad ogni mio allievo con i corsi di Intaglio che tengo in collaborazione dell'Associazione di cui faccio parte: Ristoworld Italy.

Michele Sardano

Medaglia D'Oro Mondiale .. salon culinaire mondial 2013
Hugentobler Schweizer
Michele Sardano
michelesardano.wiz.com/artedellintagliothai

MICHELE SARDANO
Artistik 2
Michele Sardano
michelesardano.wiz.com/artedellintagliothai

Grazie Ragazzi !
Ristoworld Italy

Alberello Natalizio

di
Titti Dell'Erba

Responsabile Nazionale
Grandi Eventi Ristoworld

www.facebook.com/ttidellerbablog

RISTOWORLD
LA RISTORAZIONE ITALIANA NEL MONDO.

Ingredienti per 8 persone

Per la frolla

500g. di farina 00
200g. di burro a pomata
150g. di zucchero semolato
3 uova

Ripieno

250g. di marmellata di amarene

Per la decorazione

Formine a forma di alberello

Preparazione

Amalgamare tutti gli ingredienti affinchè la pasta non risulta come briciole.

Imburrare una leccarda da forno posizionando le formine, spargere un po' di impasto nelle stesse, versare la marmellata e ricoprire con il rimanente impasto.
Posizionare in cima agli alberelli una stella di pasta frolla.
Infornare a 180°C per 45 minuti. Posizionare gli alberelli su di un piatto natalizio.

Abbinamento vini

Il vino in abbinamento all'alberello di pasta frolla è: Stradora, Malvasia aromatica di Candia colore giallo ambrato, profumo intenso aromatico di frutta matura e gusto di confettura.

FONDENTE E CAFFE'

FONDENTE E CAFFE'

Ingredienti per 6 cucchiaini

100g. di cioccolato fondente
50g. di burro
3 cucchiaini di ginseng & coffee drink gluten free Aralia
Panna fresca montata q.b.
Una manciata di chicchi di caffè
Stampo a forma di cucchiaini

Procedimento

Sciogliere il cioccolato a bagnomaria, aggiungere il burro amalgamando bene.
Inserire i cucchiaini di ginseng & coffee drink Aralia.
Versare il liquido all'interno degli stampi.
Riporre in frigorifero per alcune ore.
Rimuovere i cucchiaini al cioccolato e caffè, guarnirli con ciuffetti di panna montata e chicchi di caffè.

Abbinamento

Ginseng & Coffee Drink Gluten Free Aralia

di
Titti Dell'Erba

www.facebook.com/ttidellerbablog

Lapponia, terra dei sogni

Negli ultimi anni si è ampliata la credenza secondo la quale Babbo Natale, il personaggio fantastico più amato dai bambini, viva proprio in Lapponia, tant'è vero che oggi, nel paese di Rovaniemi è stato ricostruito un villaggio dedicato al vecchietto panciuto in rosso. Ma andiamo a scoprire qual è la vera leggenda di Babbo Natale, dove nasce la sua figura e quanto è stata sfruttata economicamente nei giorni nostri.

Le origini di Santa Claus, come è stato rinominato dagli americani, risalgono al periodo Cristiano. In realtà il primo personaggio a cui è astato accostato fu San Nicola di Bari (o di Mira), un vescovo cristiano vissuto nel IV secolo. Mira era una città turca e provincia dell'impero bizantino che corrisponde all'attuale Anatolia. Il vescovo era noto per le sue grandi elargizioni di denaro e doni ai più poveri e oltretutto aveva fornito alle tre figlie di un cristiano povero e molto devoto una enorme dote, evitando che finissero per prostituirsi.

In realtà nei Paesi Bassi, in Belgio, in Austria e in Germania viene ancora rappresentato con abiti vescovili e con una folta barba. Le spoglie di San Nicola di Mira vennero poi trasferite a Bari dove fu costruita una Basilica in suo onore nel 1087.

Il personaggio che conosciamo in molti nella modernità, ovvero vecchio signore pienotto, con vestito rosso e barba bianca, portatore di doni, deriva per lo più da immagini pubblicitarie americane (come dimenticarsi la supposizione che fosse stata proprio la Coca Cola a lanciare la figura di Santa Claus). Ma anche il nome di Santa Claus è da ricondursi al nome Nicolaas, anch'esso molto conosciuto nella cultura olandese.

Per gli Olandesi è dunque Sinterklaas a portare i doni ai bambini durante la vigilia di Natale. Gli abiti di Sinterklaas sono molto simili a quelli vescovili e il richiamo al personaggio di Mira è sempre molto visibile.

Secondo la tradizione olandese però egli cavalcherebbe un cavallo bianco che vola sui tetti durante la fatidica notte santa; i suoi aiutanti scendono nei comignoli per lasciare doni ai bambini. Nella terra lappone il mito di Babbo Natale ha subito ovviamente degli adattamenti necessari per accomodarsi al folklore locale.

In realtà in questi paesi esistono più immagini di riferimento, come quella pagana della Capretta di Yule (in svedese chiamata anche Julbock) che porta i regali durante la vigilia di natale, oppure, del portatore di doni Tomte o anche conosciuto come Tomtenisse, piccolo gnometto locale che è stato ravvicinato moltissimo alla odierna figura di Babbo Natale.

Ma di certo non è un mistero pensare che, per tutti gli abitanti europei, la vera casa di Babbo Natale di trovi in Lapponia.

Il vecchietto in rosso abiterebbe in un villaggio, chiamato ovviamente a fini esclusivamente turistici Santa Claus Village o anche Santa Park.

Il delizioso agglomerato si trova presso Rovaniemi a 8 km dal centro cittadino ed è una delle attrazioni più straordinarie che è possibile visitare durante il vostro soggiorno in Lapponia: sicuramente non vi deluderà!

www.lapponia.it

Greccio, il Presepe

A circa 2 km dal borgo di Greccio, arroccato sulla roccia di un costone boscoso, come un nido di aquila, si erge maestoso uno dei monumenti più importanti della storia del francescanesimo:

Il Santuario del Presepe, il luogo nel quale San Francesco, nella notte del Natale del 1223 rappresentò con personaggi viventi la natività. Si tratta di un complesso di costruzioni il cui nucleo primitivo risale agli anni in cui vi dimorò il poverello di Assisi.

Dopo aver percorso una lunga scalinata si arriva alla chiesina di San Luca, cuore e centro del luogo santo.

Nella grotta in cui fu realizzato l'evento infatti, fu costruita una cappella e sul masso che servì da mangiatoia, un piccolo altare.

Sul fondo della cappella, sopra l'altare, si ammira un affresco del 1400 di scuola Giottesca attribuito al Maestro di Narni del 1409 che rappresenta, a destra, la Natività di Betlemme e, a sinistra, il Presepe di Greccio. Questo luogo merita una sosta silenziosa e raccolta, intensa e colma di pace. Percorrendo poi uno stretto corridoio, si arriva ai luoghi abitati dal Santo e dai primi frati: il Refettorio innanzitutto, dove si vedono ancora un piccolo lavatoio, una parte del primitivo pavimento e un caminetto restaurato.

Vicino all'apertura che porta al primitivo dormitorio due affreschi del XVI° sec. Attraverso il lungo corridoio dove si affacciano le cellette in cui dormivano i frati, si arriva in quella dove sulla nuda roccia, dormiva il Santo. Tutto ci parla della semplicità e della povertà in cui i frati vivevano e di come mettevano in pratica la regola dell'ordine.

Tommaso da Celano, biografo del Santo, ci informa che "nei giacigli e nei letti era così in onore la povertà, che chi aveva poveri panni distesi sulla paglia credeva di essere su un letto sontuoso"

Fu in questa celletta che il Santo una notte non riuscì a dormire, per aver usato, su invito di Giovanni Velita, Signore di Greccio, un cuscino di piume, in luogo del guanciale di pietra.

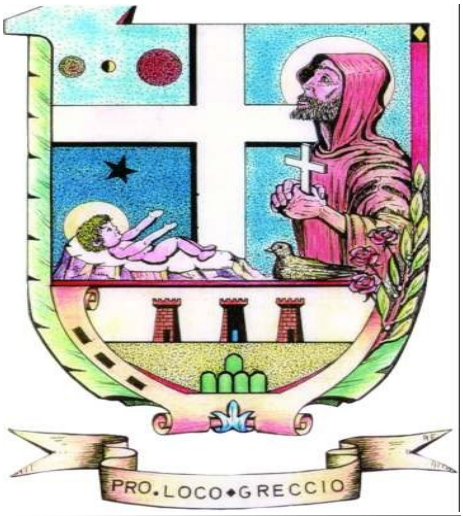
Tornando indietro e avviandosi per salire al piano superiore, si incontra la minuscola cantina di San Francesco e il pulpito di San Bernardino da Siena posto davanti all'antro dove un tempo venivano seppelliti i frati.

Per una stretta scala, si giunge nel Dormitorio detto di San Bonaventura, del XIII°sec. costruito sopra i primitivi abitacoli.

Le cellette, quindici per l'esattezza, sono disposte lungo un corridoio e nella prima attualmente aperta, secondo la tradizione avrebbero dimorato San Berardino da Siena, San Bonaventura da Bagnoregio, ministro dell'ordine (1257-1274), San Leonardo da Porto Maurizio.

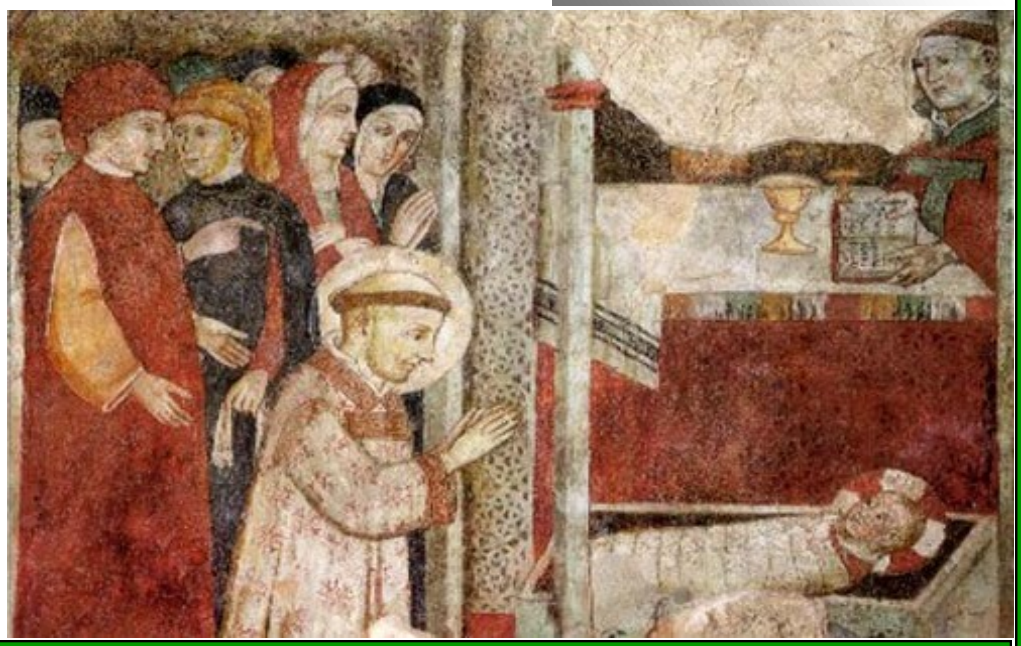
Si incontra quindi un coro del XVII° secolo che conserva un leggio con un antico corale, un crocifisso ligneo del XVIII secolo; due piccoli quadri in rame del secolo scorso e un'immagine dell'addolorata del XVII secolo della scuola del Sassoferrato.

Attraverso il coro, entriamo nella prima chiesa dedicata a San Francesco dopo la sua canonizzazione avvenuta nel 1228, a soli due anni dalla morte.
Tommaso da Celano, ci informa: "ora quel luogo è stato consacrato al Signore e vi è stato costruito sopra un altare in onore di San Francesco e dedicatagli una chiesa".
Restiamo colpiti dall'atmosfera molto raccolta, che ci riporta alla semplicità delle origini francescane.
Si può notare il primitivo coro dei frati, con la struttura lignea che li separava dal popolo.
Sopra gli stalli, le originali attrezzature per il servizio corale, consistenti in due aste di legno girevoli per sostenere il libro e la lanterna.
Nella cappella laterale a fianco della piccola chiesa si conserva in copia moderna un ritratto di San Francesco sofferente che si asciuga gli occhi, commissionato da Jacopa dei Settesoli qualche tempo prima della morte del Santo.
L'originale è andato perduto, mentre la copia attuale risale al XIV secolo. San Francesco è colto nell'atto di asciugarsi gli occhi a ragione della grave infezione agli occhi che lo affliggeva.
Esterno al santuario si trova la cella solitaria di San Francesco e la grotta dove visse per 32 anni, il Beato Giovanni da Parma, settimo ministro generale dell'ordine.
Nel piazzale adagiata con un fianco alla roccia troviamo la chiesa moderna costruita agli inizi degli anni sessanta e dedicata a San Francesco e alla Vergine Immacolata.
All'interno, due presepi: uno ligneo ed uno in terracotta e nel ballatoio sopraelevato una mostra permanente di presepi.
Nel lasciare il Santuario del Presepio ascoltiamo l'antico biografo: "Si onora ivi la semplicità, si esalta la povertà, si loda l'umiltà e Greccio si trasforma in una nuova Betlemme".



Santuario Francescano del Presepio

02045 Greccio (RI)
Telefono 0746.750.127
Fax 0746.751.776
E-mail ofm.greccio@tiscali.it



Una nuova chicca. Anticipazione del mio antipasto per voi lettori di Ristonews che sarà presente nella mia prossima 'Carta Menù' invernale. Spero abbia successo come lo è stato per un piccolo banchetto avvenuto pochi giorni fa. Piatto che nasce dopo un'accurata attenzione nell'inventare un qualcosa di morbido, gustoso al palato e nello stesso pieno di energia.
Magari sembra semplice, ma la semplicità a volte dà tanto..

Auguri di Buone Feste e Buon Anno Nuovo dal vostro Cucciolone Chef !

di
Roberto Trimarchi

Ricette della Festa

Semisfera di zucchine al cuore di vitello in copertura di vellutata di provola dolce e croccante di sfoglia

Ingredienti per cinque pax

3 zucchine verdi medie
450 g. di polpa di vitello macinata
100 g. di parmigiano grattugiato q.b
200 g. di provola dolce
40 g. di pasta sfoglia
30 g. di burro
40 g. di olio evo
500 g. di panna fresca
50 cl. di vino Etna Bianco
1 uovo
Sale fino e pepe bianco q.b.
Cottura totale circa 30 minuti

Procedimento

Rosolare il burro e l'olio in un pentola d'acciaio a bordi bassi, aggiungendo alle zucchine precedentemente tagliate a julienne solo la parte esterna. Appena prendono colore e morbidezza aggiungere il trito di carne di vitello e fare amalgamare il tutto aggiungendo sale e pepe. Bagnare con il vino bianco fare asciugare cinque minuti. Togliere dal fuoco, fare raffreddare, sarebbe utile avendo un abbattitore di temperatura, a freddo unire l'uovo e il formaggio. Preparare degli stampini a forma di semisfera di silicone. Mettere in forno preriscaldato a 180 per diciotto minuti circa. Uscire e sformarlo in un piatto e con l'aiuto di una spatola metterla in un piatto fondo. Coprire con una salsa di provola preparata prima con panna con aggiunta di roux e provola, Guarnire con scaglie di provola e bastoncino di sfoglia. Buon Appetito !

Un dolce cuore

di
Rosalba
Gugliandolo
Celeste

Ingredienti

300 gr di farina 00
300 gr di zucchero semolato
100 ml olio di semi
4 uova
4 cucchiai di cacao amaro
100 ml di latte intero
1 bustina di lievito per dolci
10 ml di rum
1 bustina di vanillina
Zucchero a velo (per copertura)
Ciliegine candite
Praline di cioccolato
Foglie di ostia (per guarnizione)

Per il ripieno

250 gr di mascarpone
5 cucchiai pieni di nutella

Preparazione

Montare le uova con lo zucchero, unire l'olio, la farina, il cacao, il lievito, il latte, la vanillina e il rum. Mescolare con lo sbattitore fino a rendere il composto liscio e soffice.
In una ciotola mescolare il mascarpone e la nutella. Imburrare e infarinare uno stampo a forma di albero di Natale. Versare il composto, poi con un cucchiaio versare sopra la crema al mascarpone e con una spatola chiudere i bordi con il composto senza lasciare scoperta la crema (che altrimenti in cottura si brucerebbe). Mettere in forno preriscaldato a 170° per circa 45 minuti. Sformare lasciare raffreddare, spolverizzandola di zucchero a velo e adagiarvi alle punte le ciliegie e al centro le praline. Ultimare con foglie di ostia.

Auguri di Buone Feste allo Staff di Ristoworld Italy e ai Lettori di Ristonews.
Buon 2014 dalla Vostra pasticciona Rosalba!

Agenzia francese, rischio eccesso caffeina con energy drink

Anses, una lattina pari a due caffè

Al centro della questione le valutazioni sulla sicurezza del consumatore di queste bevande alla luce della crescita esponenziale del mercato in tutto il mondo. Allarmanti alcuni casi sospetti e addirittura due morti.

L'Anses, l'Agenzia francese per la sicurezza sanitaria ed alimentare, in un recente rapporto, mette in guardia sugli energy drink, e ricorda che la dicitura di bibita energizzante è di uso commerciale ma non si riferisce a nessuna definizione regolamentata. Queste bevande, continua l'Anses, sono presentate dai produttori come ricche di proprietà stimolanti sia a livello psichico che mentale, ma sono un mélange di differenti composti, tra i più frequenti la caffeina, taurina, D-glucuronolattone, le vitamine del gruppo B, zuccheri ed edulcoranti. Talvolta contengono estratti di piante come il guarana e il ginseng. La questione sicurezza del consumo di queste bevande è stata affrontata a più riprese sia dall'Anses che da numerose agenzie sanitarie, per concludere che si tratta di un mercato in rapida crescita, +30% delle vendite nel periodo 2009-2011.

E che una lattina standard (250 ml) vale come due caffè (50 ml).

Secondo l'Agenzia francese il 41% dei consumatori le utilizza prima, durante o dopo l'attività fisica, anche se "non hanno alcun valore nutritivo".

Al contrario, la caffeina ha molti effetti eccitanti e reazioni avverse.

Dal giugno 2012, sono stati segnalati una trentina di casi sospetti, tra cui due morti, l'Agenzia ha analizzato 257 casi di reazioni avverse.

Per l'Agenzia questi eventi cardiovascolari sarebbero "molto probabili" in soggetti geneticamente predisposti. Vengono inoltre riferite altre reazioni avverse: psicocomportamentali (attacchi di panico, nervosismo) o neurologici (epilessia). "Questo è molto preoccupante. Queste bevande non sono affatto banali", ha detto Irene Margaritis, capo della unità di valutazione del rischio legato alla nutrizione dell'Anses.

Soprattutto perché queste bevande stanno attirando sempre di più.

Ad esempio, le vendite di Red Bull (il leader di mercato in Francia con il 40%), sono aumentate del 38% nel 2012. **(ANSA)**

Quanta caffeina bevi?

Lo sai che se bevi un caffè espresso la mattina, una bevanda alla cola a mezzogiorno e un energy drink alla sera hai già coperto la massima quantità giornaliera accettabile di caffeina? Scopri quanta caffeina consumi sul nostro sito.

> www.altroconsumo.it/caffè

Viola o Nera

Fusion all'italiana si può ed è anche divertente, soprattutto se ai fornelli ti ritrovi una biologa nutrizionista che ti conteggia calorie, grammi… scherzo!

Si può cucinare in modo salutare e gustoso e soprattutto divertirsi a riproporre ciò che si è dipinto nella testa. Spesso, andando al supermercato (specie in quelli più forniti), è facile incappare in qualche alimento "esotico" o comunque che non appartiene alla cultura della tavola italiana e a me è successo con le patate vitelotte: mi hanno incuriosita, le ho prese e le ho volute provare.

Ma prima di dire come le ho preparate, voglio spendere due parole riguardo questo tubero dal colore atipico.

La patata vitelotte è comunemente conosciuta come "patata viola" ma in realtà è più corretto definirla "patata nera".

Appartenente alla famiglia delle Solanum, questo tubero ha una forma oblunga e abbozzata, una buccia di spessore ma le sue caratteristiche risiedono nella sua polpa che profuma di nocciola e sa di castagna.

Durante la cottura in acqua rilascia un colore verdastro e comunque sia lessata che cotta al vapore la polpa mantiene una propria compattezza.

Ho letto che se le patate viola vengono frullate poi l'impasto non è dei migliori ma la mia esperienza mi ha dimostrato il contrario. Le origini sono da riportarsi al territorio tra il Perù e il Cile ma attualmente le patate vitelotte vengono coltivate anche in Francia. Tra le caratteristiche nutrizionali è importante segnalare il loro elevato tenore in antiossidanti, in particolare di antociani, per contrastare la formazione di radicali liberi, conseguenza dell'invecchiamento cellulare, e come protezione nella prevenzione dal cancro. Si consiglia un consumo in breve tempo per evitare la germogliazione del tubero (se esposto al sole), la quale incide molto sulla qualità della polpa.

L'abbinamento che propongo con la fontina non è a caso per due motivi. Innanzi tutto i due sapori si sposano molto bene, anche con l'aggiunta della dadolata di carota.

di
Monica Martino

In secondo luogo la fontina ha delle specifiche nutrizionali di livello tra cui una buona percentuale di grassi non responsabili dell'introito di colesterolo con gli alimenti, buona fonte di calcio e fosforo assorbibili dall'organismo umano, di vitamina A e un basso tenore di sodio.
Come promesso quindi un piatto dove gusto e salute vanno a braccetto ma… andiamo in cucina a preparare questo primo!

Ingredienti per 4 persone

Per gli gnocchi:
650 g di patate vitelotte già lessate;
250 g di farina di grano Senatore Cappelli o grano khorasan (Kamut) oppure grano farro spelta;
50 g di fecola di patate;
un pizzico di sale blu di Persia;
per il condimento:
100 g di fontina DOP;
4 carote piccole da agricoltura biologica;
panna di soia q.b.;
pepe bianco q.b.;
sale grigio bretone q.b.

Procedimento

Tagliare le patate a pezzi e frullare in un mixer.
Riversare la polpa frullata in una ciotola, aggiungere il sale blu e le due farine, un po' per volta, e impastare fino ad ottenere un panetto compatto.
Ricavare dal panetto dei pezzi di impasto che verranno arrotolati su una spianatoia infarinata e tagliati a tocchetti fino ad esaurimento; lasciare asciugare.
Nel frattempo lavare e mondare le carote, cuocendole in una padella antiaderente con qualche cucchiaio di panna di soia e poco sale grigio finchè il liquido non si asciuga e le carote si ammorbidiscono.
In un pentolino antiaderente (meglio se in ceramica) sciogliere la fontina tagliata a dadini con qualche cucchiaio di panna di soia finché non si forma una cremina semiliquida.
Portare ad ebollizione l'acqua per la cottura degli gnocchi, calarli, salare e appena sono a galla scolare immediatamente.
Ripassare gli gnocchetti con le carote e della panna di soia, impiattare e far colare sopra la fonduta di fontina.
Servire subito e buon appetito!

Monica Martino

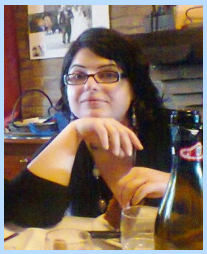
Fonti web

http://www.cucchiaio.it/assaggi/assaggi-le-patate-vitelotte/
http://www.gustorante.it/2011/08/22/la-patata-viola/
http://www.alimentipedia.it/patata-vitelotte.html
http://www.consorzioproduttorifontina.it/cpf/index.cfm/caratteristiche-nutrizionali.html

secondo me...

In Agrodolce

Andiamo a mangiare al cinese... tipica frase detta quando si ha voglia di mangiare fuori qualcosa di diverso dalla pizza o dal kebab.
Peccato che la cucina cinese che ci viene proposta, sicuramente anche per una questione di praticità e reperibilità di ingredienti, in realtà propone poco dell'enorme vastità di ricette che in realtà la contraddistinguono e spesso non proprio rispondente all'originalità di quest'ultime.
Nella realtà la cucina cinese è molto ricca e variegata, caratterizzata dalla ricerca degli equilibri di sapori e di contrasti, con l'obiettivo principale di non alterare i sapori degli ingredienti delle varie pietanze.
È questa la cucina che ci racconta lo chef Ken Hom , riuscendo a far bene intendere cosa significa mangiare cinese raccontando la storia e l'evoluzione di questa cucina multiforme.
Le fonti storiche sono contrastanti riguardo l'origine della cucina cinese.
Per alcuni studiosi bisogna tornare indietro fino all'uomo di Pechino che 400 mila anni fa era già in grado di utilizzare il fuoco; per altri invece bisogna riferirsi all'età della pietra quando erano già praticate le coltivazioni di riso e la produzione dei famosi spaghetti noodles e dopo l'ingrandimento dell'impero cinese sotto le dinastie Qin e Han si intuisce la grande diversità delle varie modalità di cucinare nelle varie regioni della Cina.



di

Monica Martino

Al che si arriva a distinguere prima quattro grandi tradizioni e ad oggi otto.
La più conosciuta in occidente è sicuramente la cucina cantonese, o Yen, poiché la più gradita al nostro palato.
La regione del Guangzhou, originaria di questa cucina, aveva uno dei porti commerciali più grandi con un continuo scambio di merci con altri paesi stranieri che sicuramente col tempo ne avranno influenzato la cucina stessa. Le pietanze caratteristiche non sono eccessivamente speziate in modo da non coprire il sapore dei vari ingredienti, i quali vengono cucinati con la varie tecniche conosciute (vapore, frittura, etc.); inoltre abbiamo un grande utilizzo di verdure, salsa di soia, aceto e olio di sesamo.
Per quanto riguarda la ricetta che voglio proporre, il Maiale in agrodolce, la sua origine sembrerebbe sconosciuta e questa pietanza veniva chiamata "Maiale antico" o Gulao che con la differenziazione dei dialetti si è arrivati ad una diversa espressione. C'è anche un'altra versione che è legata sempre al termine Gulao ma in senso onomatopeico in quanto si riferiva alla reazione del fisico durante la consumazione di questo piatto (salivazione eccessiva e borbottii da parte dello stomaco). Gli ingredienti che fanno parte di questo piatto lo rendono così ricco che associato ad una ciotola di riso basmati in bianco compongono un pasto completo. In genere i bocconcini di maiale vengono prima immersi in tempura e fritti e poi rosolati, nel mio caso invece ho voluto evitare questo passaggio affiche questi possano essere gustati nella loro morbidezza. Seguitemi in cucina e prepariamo insieme il Maiale in agrodolce secondo me.

Ingredienti per 4 persone

Per la carne
500 g di lonza di maiale tagliata a bocconcini;
2-3 fette di ananas fresco;
1 peperone rosso grande;
1 cipolla bianca grande;
una manciata di mandorle pelate;
farina di riso q.b.;
olio di riso q.b.;
sale integrale fino q.b.;
per la salsa agrodolce:
1 cucchiaio e ½ di aceto di mele;
2 cuccchiai e ½ di ketchup;
1 cucchiaio di salsa HP brown;
3 cucchiai di zucchero di canna;
3 cucchiai di salsa tamari senza glutine

Procedimento

Preparare la salsa agrodolce in un boccale aggiungendo gli ingredienti un po' per volta mescolando bene in modo che la salsa diventi omogenea.
Infarinare i bocconcini di lonza con la farina di riso e far rosolare in una wok con 1 cucchiaio di olio di riso; mettere da parte.
Affettare la cipolla a rondelle e tagliare a pezzetti il peperone e rosolarli nella stessa wok dove è stato mantenuto anche l'olio.
Aggiungere le mandorle per farle leggermente tostare.
Aggiungere la carne rosolata in precedenza e mescolare.
Tagliare l'ananas a pezzetti ed aggiungere nella wok.
In ultimo aggiungere la salsa agrodolce e mantecare bene, tenendo a fuoco dolce in modo che si caramelli senza che bruci.
Servire caldo o tiepido.
Accompagnare con una ciotola di riso basmati lessato al vapore.

Monica Martino

Fonti bibliografiche e web

Ken Hom "Cucina cinese", Guido Tommasi Editore
http://www.cina.ws/la-gastronomia-cinese.html
http://www.cina.ws/cucina-cantonese.html
http://www.taiwanfoodculture.net/ct.asp?xItem=73824&ctNode=2972&mp

Natale Ortodosso a Mosca

La religione russo-ortodossa ha conservato per le festività religiose il vecchio calendario giuliano e quindi le date non corrispondono con le festività cattoliche.

Nel 1582, Papa Gregorio XIII riformò il calendario giuliano, che aveva un piccolo difetto di calcolo rispetto al calendario solare e purtroppo non rispettava al meglio l'andamento delle stagioni.

Con il nuovo calendario vennero soppressi ben 10 giorni, dal 5 al 14 ottobre nell'anno 1582, e non furono più considerati bisestili gli anni dei secoli non divisibili per 400.

Questo nuovo calendario, che è quello che ancora oggi usiamo, prese il nome da Papa Gregorio XIII e si chiamò calendario gregoriano.

Questi cambiamenti non furono accettati dalla chiesa ortodossa che infatti continua a celebrare le ricorrenze religiose sulla base del vecchio calendario giuliano.

Per questo motivo il Natale Ortodosso ricade il 7 gennaio del nostro calendario che corrisponde al 25 dicembre del calendario giuliano.

Alla scoperta della pasta abruzzese

Sapori & Storia

di
Andrea Finocchiaro
Presidente Ristoworld

L'Abruzzo è una di quelle regioni che vanta una lunga e importante tradizione della pasta.
Storicamente, nella produzione artigianale ed industriale di pasta, l'Abruzzo ha rivaleggiato per decenni con la Campania. Questa regione può contare non solo sulle importanti risorse del suo territorio, le sue acque purissime, provenienti da fonti montane, ma soprattutto un'abilità e una manualità rara dei maestri pastai, universalmente noti.
Tuttora questi artigiani sposano efficacemente un'altissima professionalità con il meglio che la più avanzata tecnologia offre. Il risultato è ovviamente di altissimo livello.
Il successo di questa tradizione che puntualmente si rinnova e si innova è sia la pasta fresca che quella trafilata, vera regina della cucina abruzzese.
Le varietà proposte sono innumerevoli e oltre ai diversi formati, meritano un cenno la pasta rustica, quella casereccia, ma soprattutto la pasta al farro e i condimenti, prevalentemente a base di carne ovina, di verdure ed altri prodotti della pastorizia.

Cavatille, Cazzarille

Si tratta di piccoli ditali di pasta di grano duro normalmente servita con un sugo a base di broccoli oppure di carne o pesce. Sono tipici della zona di Vasto.

Cecamaridi

Sono dei quadrelli di pasta di farina di grano e di granturco, normalmente conditi con sugo di pomodoro, aglio, olio e peperoncino.

Ciufolitti

Si tratta di Maccheroncini ottenuti con l'utilizzo del ferretto, tipici della zona dell'Aquila. Il condimento più adatto per questo tipo di pasta è il ragù di carne, in particolare di pecora, agnello o castrato. In alternativa è ottimo il guazzetto di ciavarre, un intingolo fatto di carne di pecora che non ha ancora figliato.

Fregnacce

Si tratta di pasta di grano duro tagliata a grandi sfoglie, molto utilizzata per la preparazione dei timballi.

Maccheroni alla chitarra, Maccheroni carrati, Caratelle

Si tratta di pasta lunga a sezione quadrata che si ottiene con farina, uova e sale e in certi casi un cucchiaio d'olio.

Maccheroni alla molinara, Maccheroni a mano

Spaghetti rustici e lunghissimi, particolarmente somiglianti alle antiche Trie, che vengono raccolte a matassa.
Sono realizzate con farina di grano duro, una minima quantità di farina di grano tenero, acqua tiepida.

Maccheroni al rintrocilo

Si tratta di un formato di pasta lunga a sezione ovale.
Hanno un tempo di preparazione molto ampio: la sfoglia viene lavorata per oltre due ore, poi tirata e tagliata con un particolare matterello dentato.
Anche la cottura in acqua è piuttosto lunga: sono necessari almeno 20 minuti di lessatura.
Dopodiché i Maccheroni al rintrocilo sono pronti per essere conditi con ragù abruzzese di vitello, maiale, salsicce, lingua di vitello, tacchino, coniglio, castrato, pancetta, pollo, agnello, oca, fegatini.
Il tutto viene rosolato con peperone fresco, porro, cipolla, aglio, ginepro, maggiorana, timo porcini e olio extravergine d'oliva.
Un'alternativa molto più semplice è il condimento con solo peperone dolce rosso, essiccato e tritato, fatto soffriggere in aglio, olio e peperoncino.

Maccheroni della ceppa

Molto simili ai Ciufolitti, sono ottenuti arrotolando pezzetti di pasta lunghi circa 15 centimetri intorno ad un bastoncino, detto, appunto, ceppa.

Papicci

Si tratta di una sorta di Fettuccine di solo grano duro, tagliate a mano e servite in un sugo molto liquido, tipico del Tramano.

Pecorara

Grossi anelli di pasta all'uovo, del diametro di 8 centimetri circa, che si servono con ragù di manzo, guanciale di maiale, porcini, melanzane, peperoni, zucchine e ricotta.

Ravioli abruzzesi

Si tratta di pasta all'uovo farcita, di formato quadrato o rettangolare.
Il ripieno è normalmente composto da ricotta, uova, cannella e zucchero.
In montagna questi ingredienti vengono sostituiti da castagne, ricotta, uova, zucchero e cannella e i Ravioli serviti con semplice sugo di pomodoro.

Sagne

Comuni anche in molte regioni del Sud Italia, le Sagne sono fatte con semola di grano duro, acqua e sale.
Quelle abruzzesi sono tagliate a strisce di diversa larghezza, tra 7 e 8 centimetri.
La tradizione vuole che vengano servite con sughi a base di fagioli lessati e passati in olio, aglio e peperoncino.
In alternativa sono ottimi con intingoli di carne.

Strangolapreti

In Abruzzo gli Strangolapreti sono grossi cordoni di pasta di grano duro.
Esistono anche di colore verde, grazie alla presenza di spinaci nell'impasto.

Tacconi o Tacconelli

Si tratta di una varietà delle Sagne, diffusa soprattutto nell'Alto Vastese e nel Lancianese.
Di norma sono conditi con ragù di cinghiale o di selvaggina varia. Quando vengono tagliati sono serviti in brodo.

Andrea Finocchiaro

Questa insolita preparazione è un dolce, nonostante la semplicità, di vera arte pasticcera che affonda radici antichissime. La sua origine deriva dalla grande e speziata pasticceria araba diffusa con varianti dalle suore Agostiniane di Santa Maria della Misericordia, dette anche Suore Pasticcere alle quali vengono anche attribuite le creazioni e diffusione di numerosi altri prodotti tipici, quali roccocò, struffoli, mostaccioli e susamielli.

di
Almerindo Santucci

Melanzane di Cioccolato

Con questo gran successo le Suore attirarono l'invidia e superbia della classe pasticcera del luogo che vedevano in esse un pericolo per i loro incassi, tanto che ne ordinarono, con pressioni al Clero, la bruciatura di volumi di ricette, ma fortunatamente molte di queste sono scampate a tale scempio. Tipico dolce della Costiera Amalfitana è annotato anche in un aneddoto storico che risale al XIX secolo in cui si narra che fossero state offerte alla partoriente nipote dello Zar Nicola II°.

Molte sono le sagre dedicate come quella di Maiori (SA) che reclama la sua paternità, come cosi molte sono le varianti della ricetta. Partendo dalla frittura delle melanzane che possono essere fatte con o senza farina o ancora impanate come la classica parmigiana. E anche la crema di cioccolata offre molte varianti chi con sciroppo e chi con latte, per non parlare del "condimento" mandorle amaretti e ricotta in primis. Quella che offro oggi è una variante semplice per un dessert "veloce", e non servita in teglia ma come finger food in vaschette mono porzione.

300 g di piccole melanzane lunghe
300 g di zucchero
150 g di cioccolato fondente
80 g di cacao amaro in polvere
30 g di farina 00
170 g mandorle a scaglie e a granella
200 g di acqua

Lavare bene le melanzane, sbucciarle e tagliarle a fette in spessore di 3-4 mm nel senso della lunghezza. Mettere le fette in un colapasta coperte di sale grosso e con un grosso peso sopra a far perdere il loro liquido amarognolo. Dopo circa 6 ore sciacquarle e asciugarle delicatamente, quindi friggerle in abbondante olio d'oliva fino a farle dorare, quindi asciugarle su carta da cucina. Nel frattempo che si asciugano preparare uno sciroppo facendo bollire lo zucchero con 170 g di acqua e mescolando continuamente per evitare che lo zucchero si possa caramellare, aggiungere il cioccolato e farlo sciogliere. In un'altro pentolino mettere il cacao amaro in polvere, la farina setacciata e il resto dell'acqua e mescolare bene, pochi minuti cuocere a fuoco basso fino ad ottenere un composto denso e liscio, aggiungerlo allo sciroppo e far addensare il tutto. Versare sul fondo di ogni vaschetta un pò di crema di cioccolato con scagliette di mandorla e sovrapporvi alcune fette di melanzana ricoprire con un altro strato di crema con altre scaglie di mandorle e finire con uno strato di crema cosparso ancora da mandorle.

Lasciare in frigo per almeno due ore o anche per un giorno e degustare la loro bontà.

Accompagnare la degustazione con un buon limoncello freddo!

Viaggio nell'Italia dei sapori: alla scoperta della Sicilia

IL TARTUFO DEI NEBRODI

I tartufi crescono anche in Sicilia e sono di buona qualità. C' è il suggello dell' Università di Palermo dietro la notizia che giunge dopo anni di ricerche. Scorzone e bianchetto sono stati trovati nei boschi di Madonie, Nebrodi, Etna e nell' altopiano ibleo dall' équipe del laboratorio di micologia del dipartimento di Scienze botaniche, guidata da Giuseppe Venturella.

Top secret sui luoghi esatti dei rinvenimenti. E questo nonostante non sia un gioco da ragazzi trovare i tartufi. Per farlo ci vogliono cani addestrati, che in Sicilia mancano. Ecco perché ogni volta che bisogna fare una perlustrazione arrivano in aereo da Bologna Chicca e Mia, due cagnette che la sanno lunga in fatto di funghi sotterranei. In Sicilia manca la cultura del tartufo.

Eppure nel "Gattopardo", durante il pranzo di Angelica a casa del principe, fa capolino un timballo con tanto di tartufo. Da dove veniva?

È possibile che fosse un regalo per la mensa del principe. Il primo studioso che osserva la presenza dei tartufi in Sicilia è Nicolò Inzenga, che nel 1865 scopre piccoli tartufi nelle plantule di quercia dell' Orto botanico.

Successivamente Fridiano Cavara, ai primi del Novecento, traccia la mappa italiana dei tartufi e include anche la Sicilia, sostenendo la tesi della buona potenzialità produttiva.

Ci sono voluti quasi cento anni perché gli studiosi tornassero a occuparsi di tartufi in Sicilia.

Ma da dove cominciare se non da chi ha più esperienza?

Così il dipartimento guidato da Francesco Maria Raimondo si è rivolto alle università più dotte in materia di funghi ipogei: Torino, Perugia e Bologna. Attivato il canale di collaborazione, sono giunti a Palermo i professionisti del settore e i cani dal fiuto finissimo.

Qualche settimana fa Chicca e Mia hanno ispezionato il bosco di San Pietro a Niscemi, le Madonie e i dintorni di San Martino delle Scale, accompagnate dai ricercatori Marco Sassoli, Marco Morara e Alessandro Saitta. Le cagnette però hanno toppato.

La prolungata stagione di siccità e l' irregolare regime delle piogge hanno alterato il ciclo regolare della crescita, disorientando il fiuto degli "specialisti".

Così le due cagnette hanno vagato in lungo e in largo, drizzando di tanto in tanto il muso e le orecchie ma non cavando un solo tartufo dal buco. Si riproverà a primavera inoltrata.

«Di certo, quelli trovati nei mesi scorsi - dice Venturella - sono inclusi nella lista delle nove specie commerciabili diffusa nell' 85. Cerchiamo anche il bianco e il nero pregiato, che pure dovrebbero esserci, ma non è facile trovarli». Ma che sapore hanno i tartufi siciliani?

«Né più né meno quello dei pregiati tartufi degli Appennini - spiega il professore - Il bianchetto, o marzolo, ha un gusto agliaceo dovuto ai composti solforati, lo scorzone ha un sapore più delicato».

Il tartufo si può anche coltivare.

L' Università sta seguendo un campo sperimentale sulle Madonie, in un noccioleto. Ci vogliono però sei anni perché entri in produzione.

Ma l'esperienza pilota non è un puro esercizio accademico: i risultati saranno pubblicati fra quattro anni perché il know-how sia alla portata di tutti. Già oggi il laboratorio di micologia di via Archirafiè disponibile per consulenze gratuite.

Nel lussuoso mercato dei tartufi, tanti commercianti promettono mirabilia con le piante micorizzate, ma spesso c' è solo l' odore della truffa.

MARIO PINTAGRO
(Repubblica Palermo)

Gusto & Territorio

La Biennale del Gusto, dei Sapori e dei Territori svoltasi a Venezia dal 26 al 29 ottobre scorsi, della durata di quattro giorni, è stata una prestigiosa vetrina per le più qualificate produzioni enogastronomiche sia dall'Italia sia dall'estero, contando al suo attivo (considerando che è stata alla sua prima edizione), circa 50.000 presenze, delle quali 8.500 estere.

Venezia per quattro giorni capitale delle eccellenze del gusto per chi ama il cibo tipico e di qualità. Un evento rivolto ai professionisti, produttori e venditori, selezionati con un'enogastronomia di qualità con l'esposizione prodotti che si identificano con il territorio.

Il Polo Regionale dell'Agricoltura di Catania si è posizionato tra i principali protagonisti di questa prestigiosa kermesse enogastronomica in linea con il progetto "Born in Sicily", fortemente voluto e promosso dall'Assessore Regionale all'Agricoltura Dario Cartabellotta e coordinato dalla SOAT di Siracusa con la collaborazione del GAL (gruppo azione locale) Terre Normanne di Palermo. Il Polo Regionale ha inserito nel suo paniere espositivo ben quattro aziende produttrici di prodotti di alta qualità: l'olio Nocellara dell'Etna di Feudo San Vito che ha riscosso notevole successo tra i visitatori, non da meno le aziende vinicole Don Michelangelo e Feudo Cavaliere con i loro Etna Rosso e Syrah e le deliziose confetture di pesche biologiche di Filippo Sardo, peschicoltore in Caltagirone.

di
Maria Morelli
Relazioni Esterne Polo Regionale Agricoltura

Queste aziende sono state degnamente rappresentate da chef, sommelier ed export manager d'avanguardia, che per l'occasione hanno presentato il progetto del Polo agli astanti, il cui ideatore e promotore è l'attuale presidente Salvatore Boninelli, imprenditore e studioso di comprovata esperienza nel settore agricolo.

Il padiglione istituzionale brandizzato "Born in Sicily" ha fatto parlare molto di sé: azzeccatissime sono state le degustazioni delle eccellenze enogastronomiche siciliane che ogni pomeriggio radunavano numerosi gourmet e curiosi, e i numerosi convegni curati dal dott. Maurizio Scollo, dirigente regionale siciliano, volti a far conoscere più da vicino le nicchie alimentari dell'isola.

"La Sicilia – ha avuto modo di affermare Cartabellotta – è un luogo dove i prodotti si integrano con i territori, grazie alle diverse stratificazioni storiche e culturali, mantenendo una loro straordinaria originalità.

Vini e prodotti agroalimentari di Sicilia, negli ultimi decenni, grazie ad una adeguata utilizzazione delle risorse naturali, riducendo l'impiego della chimica, rinunciando agli Ogm e avendo cura dell'ambiente, hanno raggiunto livelli di altissimo pregio.

Le migliori produzioni siciliane, dal vino all'olio, dalla frutta agli ortaggi, dai formaggi alle carni, sono legate ad una biodiversità non omologabile che ne esalta le caratteristiche qualitative".

La Sicilia ha una potenzialità straordinaria che ancora deve essere espressa appieno se si pensa al ruolo della vitivinicoltura, ad esempio, settore che Dario Cartabellotta conosce molto bene e che rappresenta il motore della notorietà agricola siciliana.

Le produzioni tipiche della regione hanno raggiunto una qualità eccellente e anche il turismo enogastronomico, che in Sicilia può e deve fare nuovi passi in avanti, si sta affermando sempre di più.

Il Polo Regionale dell'Agricoltura di Catania approda alla Biennale del Gusto di Venezia

Promuovere e valorizzare le qualità enogastronomiche della Sicilia significa fare del bene a tutto il sistema del Made in Italy, di cui la regione siciliana è un asse portante.

Maria Morelli
Relazioni Esterne
Polo Regionale Agricoltura

Polo Regionale dell'Agricoltura

Finanziamento Agricolo Agevolato, da € 5.000,00 fino a € 30.000,00 tasso inferiore all'1% in 24 mesi con 4 mesi di preammortamento.
(SENZA GARANZIE immobiliari o altre garanzie), per l'acquisto di:

CARBURANTI, LUBRIFICANTI, UTENZE ACQUA IRRIGUA e ENERGIA ELETTRICA, MATERIALE per IMPIANTI IRRIGUI (anche MANICHETTE) FERTILIZZANTI MINERALI e ORGANICI,FITOFARMACI ERBICIDI, PRESIDI per LA LOTTA GUIDATA ed INTEGRATA, PRESIDI per la LOTTA BIO, INSETTI UTILI, RETI ANTINSETTO, SEMENTI, PIANTINE, MATERIALE PLASTICO COPERTURA o PACCIAMATURA,
ALIMENTI per il BESTIAME (MANGIMI, FORAGGI extraziendali, ecc.)
MATERIALI e PRODOTTI per la FECONDAZIONE ARTIFICIALE
CAGLIO, SALE, e altri MATERIALI per la CASEIFICAZIONE AZIENDALE
FARMACI (naturali o di sintesi) altro MATERIALE di CONSUMO

SCONTO per gli AGRICOLTORI sul Fatturato Annuo, sugli Acquisti di : **GASOLIO, LUBRIFICANTI, CONCIMI, ANTIPARASSITARI, MEZZI TECNICI per L'AGRICOLTURA**

AGEVOLAZIONI PER L'INSERIMENTO DI GIOVANI IN AGRICOLTURA
Beneficiari i giovani agricoltori, anche organizzati in forma societaria

ASSICURAZIONI e FIDEIUSSIONE
ASSICURAZIONI AGEVOLATE per L'AGRICOLTURA

CONSULENZA AGRARIA GRATUITA
CAF - PATRONATO - CAA FINANZIAMENTI E LEASING
CORSI di FORMAZIONE alle IMPRESE GRATUITI

Affiliati e Agenzie Accreditati all'erogazione del gasolio agricolo, nazionale, lubrificanti, concimi, antiparassitari e mezzi tecnici per l'agricoltura:

Benfatto, SS. 192 C/da Mazza (Ct) - Agrofiducia, SS. 192 C/da Sferro Condorelli, via XXI Aprile 1 Ramacca (Ct) - Cascato, via Vittorio Emanuele 138 Palagonia (Ct) - Cascato, P.zza C. Alberto 1 Scordia (Ct) - Agroforniture, via Cantù sn Mazzarrone (Ct) - La Rosa, via Gramsci 44, Milazzo (Me) - Catania, via Aldo Moro 23/b, Patti (Me) Tre.Ti, via Zia Lisa 153 - Catania

POLO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA
Via Zia Lisa 153, 95100 Catania
fax +39 1782262484 - info@poloregionaledellagricoltura.it

Partner

Stella mandorlata

di
Rosalba
Gugliandolo

Per la Pasta

200 g di zucchero semolato
125 g di fecola di patate
100 g di mandorle in granella
75 g di farina 00
4 tuorli e 4 bianchi d'uovo
1 scorza di limone grattugiato
Un pizzico di sale
½ bustina di lievito

Decorazione

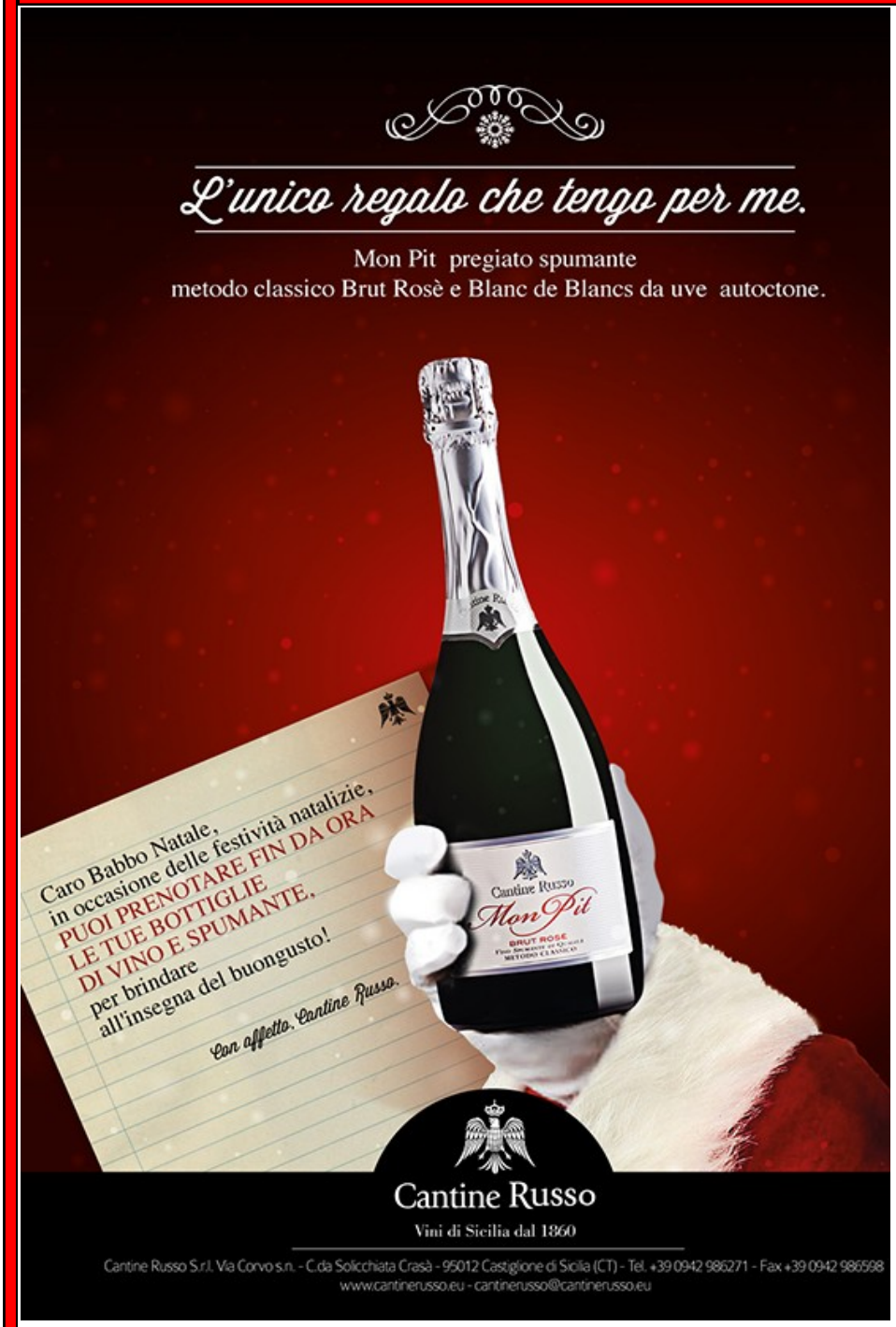
50 g confettura di albicocche
50 g mandorle affettate
Zucchero a velo q.b.

In una terrina sbattere i tuorli con 4 cucchiai di acqua bollente e 2/3 dello zucchero, unire la scorza del limone e lavorare fino ad ottenere un composto soffice.

Aggiungere la granella di mandorle e la farina setacciata, miscelata con la fecola e il lievito, mescolare delicatamente, incorporate i bianchi d'uovo montati a neve ben ferma con lo zucchero rimanente e il sale. Versare il composto in una tortiera a forma di stella imburrata ed infarinata e passare nella parte bassa del forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Uscire e lasciare raffreddare, spalmare sul dolce la confettura, cospargere di mandorle affettate e zucchero a velo.

Buon Dolce Appetito!



Una Storia di Eccellenza Alle falde dell'Etna

Cantine Russo è un'azienda vinicola che inizia la sua tradizione alle pendici dell'Etna nel 1860, a Castiglione di Sicilia e precisamente nella frazione di Solicchiata.
Nel 1955 Francesco Russo fonda l'attuale azienda, costruendo uno stabilimento per la vinificazione, l'imbottigliamento e la commercializzazione del proprio vino creando il primo marchio "RUSVINI" che ancora oggi è una linea di vini IGT.
Nella foto: lo spumante "Mon Pit" prodotto da uve di Nerello Mascalese.

(note e riferimenti a cura di Maria Morelli, Export Manager)

Negli anni ha saputo conquistarsi il mercato estero, quello europeo in primis. Adesso è la volta di quello asiatico. I vini, infatti, vengono molto apprezzati non solo in Italia per la tradizione tramandata negli anni da padre in figlio, ma anche all'estero per l'ottima qualità e la varietà dei vini, i quali in questa zona etnea acquistano peculiarità sorprendenti.
Oggi l'Azienda vinicola "Cantine Russo S.r.l." possiede circa 25 ha. di vigneti di proprietà coltivati con i vitigni autoctoni come il Nerello Mascalese, il Nerello Cappuccio da cui si ottiene l'Etna Rosso DOC Rampante, vino di colore rosso rubino molto fruttato ed armonico che si presta con eleganza all' invecchiamento e il Carricante e Catarratto da cui si ottiene l'Etna Bianco DOC Rampante, vivace al sapore e dai profumi ricercati.

Magie d'altri Tempi

di

Marzia Scala

Tradizione e innovazione possono coesistere?

Pensavo alle quaddare in rame, tipo quelle di Gargamella, per intenderci, in cui bolliva il latte appena munto; pensavo al mattarello di legno, strumento usato per bacchettare i monelli, che rotolava sui dischi di pasta frolla.

Ma questa è l'era dell'acciaio, figlio prediletto delle nuove norme sanitarie, dall'Haccp all'Iso 9000…qual è l'ultima?

Schiavi consenzienti del progresso tecnologico ci ritroviamo a combattere una guerra senza fine: le armi consegnate alle Asl da un lato, ai metodi più "rozzi" dall'altro.

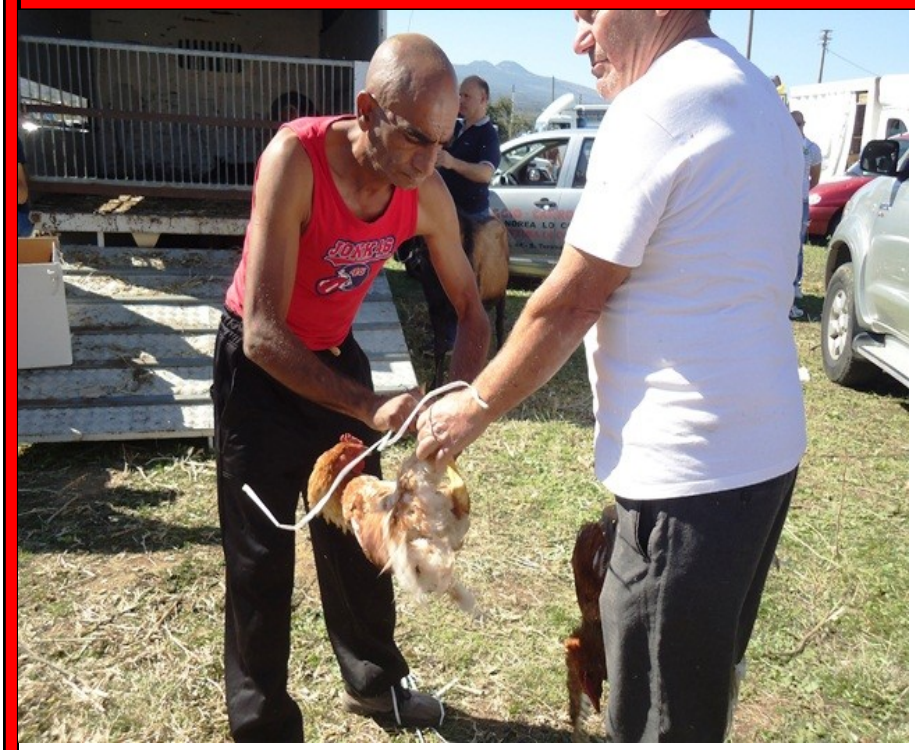
Ma che significa esattamente tutto questo? È forse un voler rinnegare le origini e i sapori o si tratta di eccessivo zelo, di ansie da epidemie?

O, magari, stiamo parlando di escamotage per assegnare incarichi a meri esecutori dei favori della politica? (Non è che, adesso, qualcuno mi querela, vero? Certo, ci sarebbe da aspettarselo: in Italia le denunce si sfornano ogni giorno, come il pane!)

Ora cambiamo rotta, però, ché di frecciate ne ho scoccate a sufficienza.

Dicevo quanto era reale e fascinoso assistere alle magie dei maestri casari, quelli stessi che ormai da qualche anno hanno dovuto deporre rame e focolare per consegnare il trono ai nuovi governanti, l' acciaio e il gas bluette; come un'esplosione di fragranze investiva la bocca assaporando il pane dei mugnai, i biscotti croccantemente morbidi. Adesso, invece, c'è l'exploit delle confezioni industriali: perfette, uguali, imbustate, del medesimo

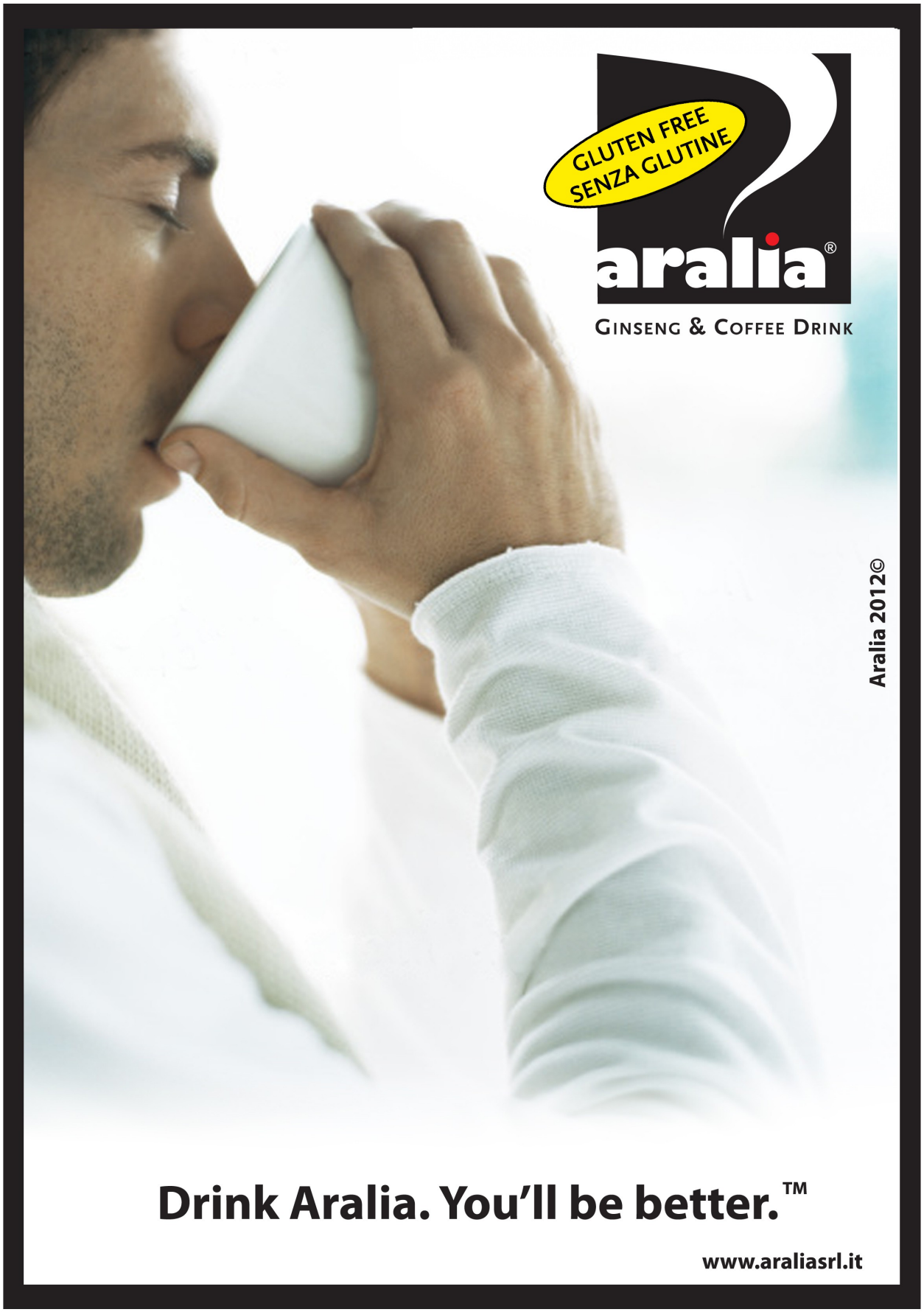
In tutto questo "modernizzarsi" però ci sono ancora esempi che si stenta a credere esistano. Io vi voglio raccontare cosa hanno visto i miei occhi martedì 24 settembre.
Nella Valle dell'Alcantara, il fiumiciattolo che scopre il suo letto d'estate (anche lui soffre il caldo!) e che rifocilla i terreni d'inverno, c'è un piccolo paese di poche anime che mantiene l'appannaggio esclusivo delle fiere dedicate al bestiame.
Come tutto ciò possa essere consentito dalle vigenti norme igienico-sanitarie, ripeto, ancora non lo so ma, francamente, sono ben lieta di poterne parlare, ecco!
A Mojo Alcantara si organizza da tempi memorabili (che, naturalmente, io non ricordo) una fiera del bestiame che urla, innanzitutto; uno spazio sfaccettato di colori e tradizioni, una lezione pratica di economia, alla cattedra i gota del commercio. Avete presente, insomma, la scena iniziale di "La Bella e la Bestia" in cui viene mostrato il mercato cittadino!? Beh, a me viene in mente quello ripensando alle immagini del mercato in questione. L'unico elemento che cambia nel parallelo è il potere incontrastato del denaro.
O il baratto era già stato spodestato all'epoca? Tuttavia, ai fini del mio racconto, l'ascesa della pecunia diviene irrilevante: io voglio rapirvi (specifico che è metaforico il concetto: un'eventuale querela è più che sufficiente per un solo articolo!) con le onomatopee.
Be, mu, iiii, i-o, coccodè e chicchirichì, qui, quo, qua (non me ne voglia il sommo Pascoli se ho scritto baggianate!) e…i grugniti, assolutamente.
Tutto il villaggio è stato impegnato nell'allestimento di una mostra-mercato che rievocava frame di un passato in cui tutto sembrava essere meno complesso, almeno agli occhi miei!
Era come una pezza di formaggio tagliata a metà e destinata a due target diversi: chi voleva la piccantezza della stagionatura andava da una parte, chi preferiva la delicatezza del primo sale andava dall'altra.
Una forma di pecorino che potrebbe ricordare il fungo di "Alice in Wonderland" con la differenza che tastandone un boccone o l'altro, anziché cam-



biare dimensioni variavano la percezione gusto-olfattiva, le slide, i suoni, le possibilità.
Una vasta area era dedicata ai cavalli: esemplari di tutte le razze scorrazzavano liberi o venivano sellati per dimostrazioni pratiche e possibilità di monta -della serie *"provare prima di acquistare"*; poi c'erano capre e pecore belanti, lanute, barbute e mamme, becchi e caproni, castrati e gravide, agnelli e capretti; i vitelli attaccati alle mammelle delle vacche succhiavano con violenza ansiosa, si spostavano in branco.
La visione più colorita, però, lasciatemelo dire, sono stati i maiali: suini di mille forme e colori che bofonchiavano, s'ingozzavano e si accoppiavano nei cassoni di api e motocarri. Questa si che è stata una folgorazione! Ma ancora, volatili di tutte le…penne, furetti, conigli, "galli cristalli e galline cristalline, oche contesse e anatre badesse" (questo è tratto, per restare in tema, da una favoletta che mi raccontava mia nonna, di cui non ricordo il titolo) e pesci rossi e tartarughe. Che c'entrassero, tuttavia, questi ultimi due non l'ho capito affatto!
E questa era la faccia più pepata del formaggio. Non vi sembri, però, un controsenso se la zona che sto per descrivervi adesso, quella delle bancarelle, esponesse proprio prodotti caseari, taluni con grani sparsi, indubbiamente neri. Volutamente sorvolo sulla presenza di merce affatto attinente a qualsiasi fiera del bestiame …che volete farci: ognuno cerca di *" tirar acqua al suo mulino"* e, in tempi duri come questi, non c'è da meravigliarsi dei *"fuori luogo"*.
Banchi di prelibatezze da Nobel, salsicce che frizzavano sulla brace, ortaggi che a guardarli si sentiva il sapore; articoli per la scuderizzazione, campane per il pascolo, attrezzi per l'agricoltura; pezzi d'artigianato locale tra cui spiccavano le manifatture in vimini, i furrizzi di ferula, l'oggettistica in legno.
Tutto trasudava genuinità, tradizione e umile fierezza.
La fiera del bestiame è stata ben condita da un ciarlare vivacissimo che ha massaggiato la pezza di formaggio.
E così, come una volta, mani callose hanno cosparso di sale quella forma di latte fermentato che piace al mondo intero.
Anche se prodotto in ambienti non graditi alle nuove regole igienico-sanitarie che, purtroppo, a volte, mandano in pensione ricette e tradizioni, imprese e uomini con la scusa di tutelare la salute e prevenire le malattie.
Ma lo sappiamo che per fare le ispezioni mettiamo in circolo un po' di assassini dei polmoni, vero?

Dott.ssa Marzia Scala

IvanoZinelli.com
photographer


GLUTEN FREE
SENZA GLUTINE
aralia®
GINSENG & COFFEE DRINK
Aralia 2012©
Drink Aralia. You'll be better.™
www.araliasrl.it

GINSENG & COFFEE DRINK™

aralia®

VIVI IN SALUTE

e gustati il piacere del caffè

Aralia è l'unico senza glutine

Testato e raccomandato da

Alimentipedia

GLUTEN FREE
SENZA GLUTINE

aralia

GINSENG & COFFEE DRINK™

Il Caffè al Ginseng Aralia è una bevanda solubile, di facile preparazione con la semplice diluizione in acqua calda o, ancor meglio, in una bella tazza di latte. Il profumo gradevole unito alla schiumetta invitante, fanno di questo "caffè" una bevanda veramente unica dal sapore gradevole, caramellato, il colore nocciola.

Aralia è SENZA GLUTINE e contiene solamente una quantità inferiore allo 0,05% di acidi grassi trans, responsabili del colesterolo LDL il quale influisce negativamente e aumenta il rischio cardiovascolare.

Disponibile nella versione Original già zuccherata, con estratto di ginseng pari all' 1% e caffè solubile pari al 12%, la sua assunzionerende piacevole tutti i momenti di pausa, a casa, al lavoro, in palestra, aumentando la capacità dell' organismo di adattarsi meglio alle numerose richieste fisiche e mentali della vita quotidiana.

Adatto ad ogni esigenza e per chi non vuole rinunciare alla dieta, Aralia Royal Bitter Taste, senza zucchero saccarosio, sempre con un estratto di ginseng pari all'1% e caffè solubile, in questa variante, pari al 20%. Decisamente meno dolce ma alquanto gradevole è ideale per chi preferisce un regime di vita completamente light, senza rinunciare al gusto del caffè.

E ORA...PAUSA CAFFÈ,
NATURALMENTE CON CAFFÈ ARALIA AL GINSENG!

Aralia a casa tua in 24 ore

aralia®
WWW.ARALIASRL.IT
TEL. +39 0545 289001

GLUTEN FREE
SENZA GLUTINE

aralia®

GINSENG & COFFEE DRINK™

GLUTEN FREE SENZA GLUTINE
aralia
GINSENG & COFFEE DRINK™

Informazioni generali

Per quanto riguarda gli aspetti sanitari, confermiamo di essere in possesso di:

- certificati di analisi effettuate all'origine dal Ministero della Sanità Malese/Organismi riconosciuti;
- nulla osta sanitario emesso dalla competente autorità marittima del porto di sbarco e sdoganamento in Italia;
- certificati di analisi eseguite successivamente in Italia da laboratori iscritti presso l'istituto Accredia (ex Sinal);
- il prodotto reca altresì:
  - il marchio denominato "Halal",certificazione obbligatoria per il consumo da parte di cittadini di fede islamica (4 milioni di "nuovi consumatori" solamente in Italia – oltre 20 milioni in Europa – 1,5 miliardi nel mondo);
  - il marchio "GMP", il quale indica che il prodotto è fabbricato sotto la giurisdizione Good Manufacturing Practices, struttura in essere dal 2001 verificata e approvata dal MOH (Ministero della Salute Malesia), attuata per la sicurezza degli alimenti e per l'igiene che soddisfa i requisiti di sistema di codici elementari per il riconoscimento internazionale.

Inoltre ribadiamo la massima importanza circa i seguenti valori:

- acidi grassi trans dichiarato in etichetta, inferiore allo 0,05%; importantissimo ai fini degli aspetti salutistici legati al rischio di malattie cardiovascolari – colesterolo LDL cosiddetto "cattivo" (vedi allegato 4);
- caffè solubile 12% per la Versione Original – caffè solubile 20% per la Versione Royal Bitter Taste;
- estratto di ginseng 1% netto;
- senza glutine (Reg. Comunitario nr. 41/2009); già presente sul Prontuario Associazione Italiana Celiachia edizione 2012, 2013 e confermato per edizione 2014.
- senza lattosio.

Aralia Srl è a disposizione per ulteriori dettagli e approfondimenti.

Grazie per l'attenzione

per Aralia® Srl Unipersonale
C. Giordano

Documento redatto mediante sistema informatico e pertanto non reca alcuna firma.

Le indicazioni riportate nella presente scheda,pur essendo accurate e redatte al meglio delle nostre attuali conoscenze,rivestono solo carattere informativo e ci sollevano da qualsiasi responsabilità in merito all'utilizzo del prodotto in oggetto. Le informazioni sopra citate non esonerano in ogni caso il ricevente dall'obbligo di identificare il prodotto e controllarne l'idoneità all'impiego.
Questa scheda è stata preparata e deve essere usata unicamente per questo prodotto. Se il prodotto viene usato come componente di un altro prodotto,questa scheda informativa non è necessariamente valida.

©Aralia® Srl - Tutti i diritti riservati All right reserved

Aralia® Srl Unipersonale
Via Bandoli, 31 - 48012 Villanova di Bagnacavallo (RA)
Tel. +39 0545 289001 - fax +39 0545 47767 - info@araliasrl.it - www.araliasrl.it
P.IVA e C.F. 02338520394 - R.E.A. C.C.I.A.A. Ravenna n. 199979

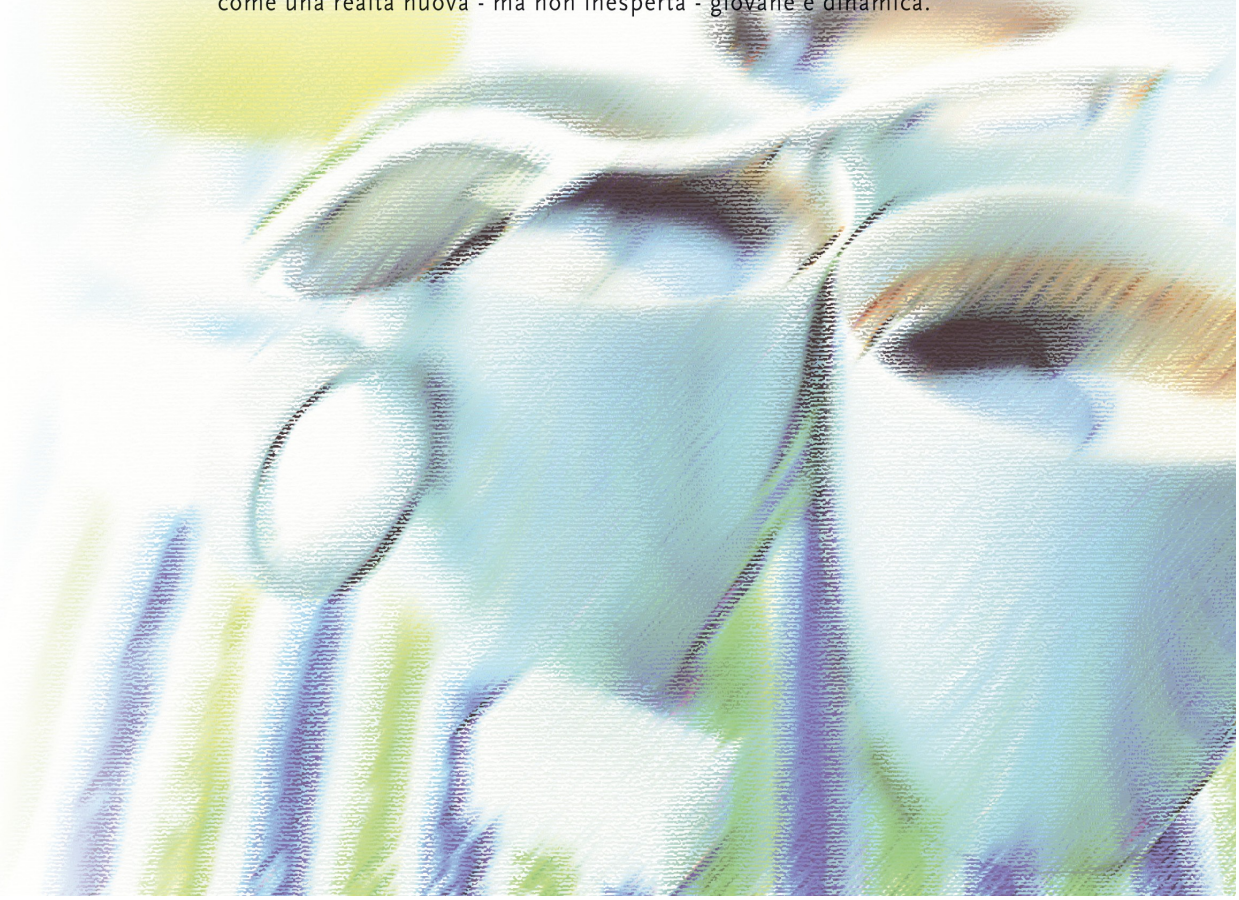
aralia®

GINSENG & COFFEE DRINK

Aralia Srl nasce grazie all'impegno e alla voglia di un team, con una profonda esperienza nei settori della ristorazione e food & beverage, che si è prefissato come obiettivo la massima soddisfazione di consumatori esigenti e consapevoli.

La selezione che operiamo nella scelta di materie prime, prodotti lavorati e produttori, che ci convincono per le loro qualità, costituisce la solida base per l'insediamento in un mercato estremamente vasto e concorrenziale.

La nostra forza è la conoscenza, la serietà e la professionalità che ci hanno accompagnato negli anni e che ci consentono di presentarci come una realtà nuova - ma non inesperta - giovane e dinamica.



aralia®

GINSENG & COFFEE DRINK

aralia® Ginseng & Coffee Drink è una bevanda istantanea che unisce,
oltre alla gradevolezza di un sapore e di un aroma coinvolgenti,
le proprietà caratteristiche del Ginseng e del Caffè.

Il Panax Ginseng è conosciuto da millenni come rimedio universale.
Il termine Panax, dal greco - pan (tutto) - akeia (cura) da origine anche alla parola italiana panacea, cioè rimedio a tutti i mali.
Il nome Ginseng deriva dalla parola cinese "rensheng" che significa uomo
ed è stata scelta, molto probabilmente, per la peculiare forma della radice,
che infatti, viene chiamata "radice a forma di uomo".
Il Ginseng è privo di effetti collaterali e totalmente atossico.

L'origine della parola Caffè è molto incerta.
Alcuni sostengono che derivi dall'arabo "qahwa" che identificava una bevanda eccitante ricavata dal succo di alcuni semi,
altri che provenga dalla regione dell'Etiopia "Caffa" in cui la pianta era diffusa spontaneamente.
Le proprietà digestive del caffè sono ormai note e riconosciute,
inoltre sono altrettanto importanti le sue doti di "stimolatore" e il suo scarso apporto calorico.

aralia® Ginseng & Coffee Drink
è la bevanda per chi si vuole bene,
per chi è alla ricerca della naturalità
e della genuinità senza rinunciare al piacere.
Per chi vuole ritrovare la carica
e l'energia per affrontare la giornata
in pieno benessere.

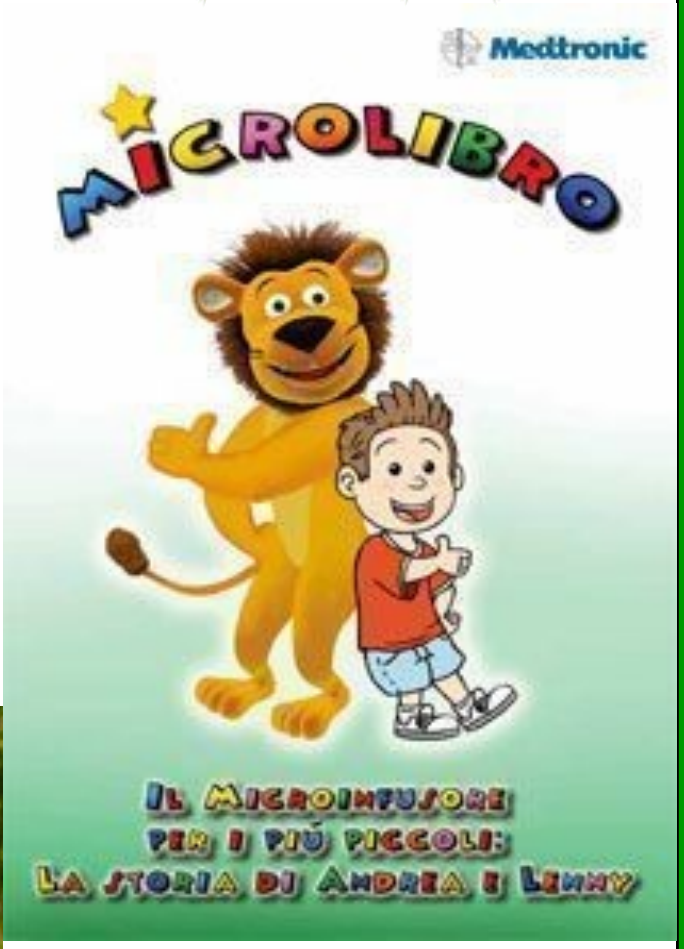
Aralia Srl®
Via Bandoli, 31 - 48012 Villanova di Bagnacavallo (RA)
Telefono: +39 0545.289001 - Fax: +39 0545.47767
info@araliasrl.it - www.araliasrl.it

Il Leone Lenny spiega ad Andrea come convivere con il diabete 1

IL MICROLIBRO

Il volume è frutto del lavoro di team di Patrizia Patera e Riccardo Schiaffini, diabetologi pediatri, Chiara Carducci, psicologa, e tutti specialisti dell'Ospedale Pediatrico Bambin Gesù.

L'insulina è il pullman dello zucchero: senza di lei lo zucchero rimane fermo, si accumula e la glicemia sale.
Con parole semplici come queste il Leone Lenny spiega ad Andrea, bambino con diabete di tipo 1, in cosa consiste la sua malattia e come convivere con la terapia insulinica.
La racconta "Microlibro.
Il microinfusore per i più piccoli: la storia di Andrea e Lenny", volumetto illustrato dedicato ai bambini con diabete di tipo 1, da 0 a 6 anni, realizzato da Medtronic con il team di diabetologia pediatrica dell'Ospedale Pediatrico Bambin Gesù di Roma per spiegare a piccoli pazienti e genitori l'uso di un nuovo dispositivo, il microinfusore, finora usato solo con i ragazzi più grandi: secondo l'Associazione Americana degli Endocrinologi Pediatri proprio in età prescolare si otterrebbero i risultati migliori, sia in termini di compenso glicemico che di riduzione degli episodi ipoglicemici.
Il volume è frutto del lavoro di team di Patrizia Patera e Riccardo Schiaffini, diabetologi pediatri, Chiara Carducci, psicologa, e tutti specialisti dell'Ospedale Pediatrico Bambin Gesù.
Disponibile in tutti i reparti di diabetologia pediatrica d'Italia, si può richiedere riempire il modulo contatti alla pagina www.medtronic-diabete.it.



EVA GRIPPA
Repubblica

Attenzione ai Carboidrati

Una dieta a basso carico glicemico che aderisca alle caratteristiche della dieta mediterranea può ridurre l'incidenza di diabete di tipo 2. Lo dimostra uno studio dei ricercatori del dipartimento di Epidemiologia dell'Istituto Mario Negri di Milano, guidato da Carlo La Vecchia.

Gli autori dello studio, pubblicato su Diabetologia, hanno analizzato i dati di 22.295 cittadini greci partecipanti allo studio European Prospective Investigation into Cancer and Nutrition, tuttora in corso diretto da Antonia Trichopoulou.

Fra queste persone, seguite per 11 anni, si sono verificati 2.330 casi di diabete tipo 2.

E le informazioni sui loro consumi alimentari, hanno permesso di definire per ogni soggetto un punteggio da 0 a 10 sull'aderenza alla dieta mediterranea (DM) e un altro per misurare i carboidrati disponibili nella dieta in termini di carico glicemico (GL).

Incrociando i dati è emerso che coloro che avevano un indice DM sopra 6 avevano un rischio di diabete ridotto del 12% rispetto a chi aveva meno di 4; chi era nel livello più alto di GL aveva un rischio aumentato del 21% rispetto a chi era nel livello più basso.

Ma una dieta che combinava aderenza alla DM e carboidrati 'light' o a basso GL riduceva il rischio di diabete del 20%.

"Il ruolo della dieta mediterranea nel controllo del peso è controverso - dice Marta Rossi, primo autore del lavoro - e l'aderenza alla DM non è associata a variazione di peso.

Ciò suggerisce che la protezione della dieta mediterranea contro il diabete non avviene tramite il controllo del peso, ma con altri fattori dietetici". '

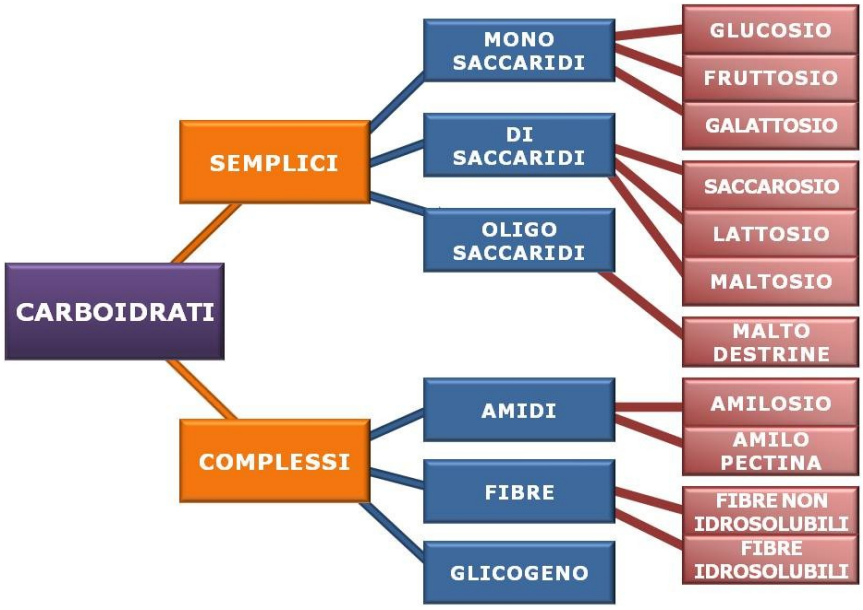
'Una peculiarità della dieta mediterranea - aggiunge Federica Turati, del Mario Negri - e una possibile spiegazione del suo effetto protettivo è l'olio extravergine di oliva, ricco di grassi monoinsaturi e povero di grassi saturi".

Quanto ai carboidrati, Carlo La Vecchia spiega che "una dieta con un alto carico glicemico porta rapidi aumenti di glucosio e conseguenti aumenti di insulina nel sangue.

L'aumentata richiesta di insulina porta a lungo andare a un progressivo declino funzionale delle cellule beta del pancreas e di conseguenza a un'alterata tolleranza al glucosio e a una maggiore resistenza all'insulina, fattore predittivo del diabete".

Il minor rischio di diabete, quindi, si ha certamente seguendo la dieta mediterranea, ma utilizzando anche carboidrati a basso indice glicemico.

Fra i carboidrati ad alto indice glicemico: glucosio, pane bianco, cereali, uva, riso; a moderato indice: pane integrale, pasta, arance, cereali integrali; a basso indice: fruttosio, yogurt, piselli, mele, fagioli, noci, riso parboiled.



(ANSA)

Normalità cercasi

L'allarme è stato lanciato dalle Associazioni dei pazienti e Società scientifiche riunite nel seminario sull'assistenza diabetologica in età evolutiva svoltosi a Baveno con il supporto organizzativo di Roche Diagnostic.
In Italia sono 15mila i bambini da 0 a 14 anni affetti da diabete giovanile.

Sono 15.000 i bambini da 0 a 14 anni che hanno il diabete giovanile, 20.000 se si considerano anche i ragazzi fino a 18 anni. Questi dati indicano che il diabete infantile-giovanile è la patologia cronica più diffusa nel nostro Paese in questa fascia d'età e l'incidenza diabetologica è in crescita.
Si calcola, infatti che, tra 0-14 anni ci siano dai 6 agli 11 casi ogni 100.000 abitanti ad eccezione della Sardegna, dove si arriva addirittura a 40 casi su 100.000 abitanti, il peggior dato a livello nazionale.
Eppure nonostante l'Italia abbia una legge a tutela dei diabetici, la 115/87, e abbia recentemente adottato un Piano Nazionale Diabete (PND), la situazione per i giovani affetti da questa patologia è ancora critica.
E proprio di questo hanno discusso i Rappresentanti di Istituzioni, Associazioni dei Pazienti e Società Scientifiche, con particolare riferimento agli aspetti relativi all'assistenza diabetologica in età evolutiva, all'interno del seminario "I Giovani e il Diabete" che si è tenuto a Baveno con il supporto organizzativo di Roche Diagnostics.
"Il Piano Nazionale sulla Malattia Diabetica dedica un intero capitolo alla parte pediatrica - ha affermatoPaola Pisanti, Presidente della Commissione Nazionale Diabete del Ministero della Salute - Il Piano è il frutto congiunto di un lungo lavoro che ci ha visto operare a fianco delle regioni, delle associazioni dei pazienti e delle società scientifiche per colmare il vuoto assistenziale e l'abbandono istituzionale spesso lamentato dai pazienti con diabete e dalle loro famiglie".

In base all'indagine promossa dalla Fdg (Federazione Nazionale Diabete Giovanile) attraverso le sue Associazioni federate, il 50% degli alunni diabetici non trova un giusto inserimento nell'attività motoria e sportiva, il 64% ha problemi di socializzazione e integrazione.
La maggior parte dei giovani diabetici, a causa di atteggiamenti di iperprotezione degli adulti viene escluso da attività scolastiche ed extra-scolastiche quali gite, tornei creando delle vere e proprie discriminazioni nel 71% dei casi.

"Anche se la legge 115/87 sancisce chiaramente il diritto allo studio e all'integrazione scolastica del bambino con diabete - ha commentato Antonio Cabras, Presidente della Federazione Nazionale Diabete Giovanile (Fdg) - sono solo 4 le Regioni italiane che hanno delle direttive per gestire l'assistenza del bambino diabetico a scuola: Marche, Lombardia, Emilia Romagna e Veneto.
Con l'obiettivo di colmare questa lacuna il 5 agosto 2013 è stata presentata la proposta di legge n. 1484 che si propone di introdurre un quadro nazionale di interventi normativi diretti al pieno riconoscimento del diritto all'assistenza sanitaria in ambito scolastico".
Sempre in base ai dati dell'indagine Fdg nella scuola si rilevano disagi relativi al controllo glicemico e alla pratica della terapia insulinica per l'86% dei giovani diabetici, con problemi inerenti all'alimentazione nella mensa scolastica per il 59%.

"Sappiamo che la conoscenza della patologia e la formazione specifica del personale scolastico sono la chiave per creare a scuola un ambiente accogliente e sicuro per il bambino con diabete – ha affermatoPatrizia Patera, membro del Gruppo di Studio Diabete Siedp (Società Italiana di Endocrinologia e Diabetologia Pediatrica).
"Ma spesso non ci sono sufficienti risorse che permettano di perseguire tale obiettivo in modo capillare e continuativo.
Questo genera ansia e preoccupazione negli insegnanti e nella famiglia e disagio nel bambino, con un conseguente peggioramento del controllo della malattia".
"Questo seminario è un nuovo percorso tra le due Associazioni nazionali dei giovani pazienti con diabete - ha affermato Gianluigi Curioni, Presidente Agd Italia (Coordinamento tra le Associazioni Italiane Giovani Diabetici) - Agd e Fgd lavorano insieme per rispondere ai bisogni dei ragazzi diabetici e delle loro famiglie.
Bisogna svelare le difficoltà dei giovani che convivono col diabete e intervenire per affrontarle".

quotidianosanita.it

RISTOWORLD ITALY

Italian Style 2013
Simposium Sicilia

Premio Ofelia 2013
Premiate l'Eccellenze Siciliane

Il 13 novembre 2013 durante la manifestazione Italian Style è stato consegnato il Premio Ofelia 2013 conferito alle Eccellenze siciliane per aver contribuito alla valirizzazione del Territorio Siciliano nell'ambito dell'Arte, Cultura, Enogastronomia, Agricoltura e Turismo

HANNO RICEVUTO IL PREMIO

Ciccio Sultano- Chef di Cucina Stella Michelin
Vincenzo Candiano- Chef di Cucina Stella Michelin
Ruta Claudio- Chef di Cucina Stella Michelin
Salvatore Boninelli- Presidente Polo Regionale dell'Agricoltura
Maurizio Scollo - Presidente IRISPES
Giovanni Bilello- Presidente Arte Cucina Enna
Vittorio Cardaci Ama- Presidente FISAR
Antonio Portale- Artista e Docente Accademia Belle Arti
Enzo Lorefice- Presidente Catania UNICEF
Domenico Mignemi- Presidente Consorzio Agrario
Sergio Spina - Presidente International Rotary Club
Maria Pina Castiglione- Presidente Ass. Allevatori
Alessandro Russo- Direttivo Ristoworld Italy

Un Premio dedicato alle Eccellenze umane e professionali. Ristoworld Italia ha conferito nel corso della Cena di Gala Italian Style l'ambito Premio Ofelia a personalità che nel corso del 2013 hanno contribuito alla valorizzazione del bel territorio siciliano nei diversi ambiti professionali

RISTOWORLD

Ristoworld Italy
STOWORLD
CONFCOMMERCIO
Prospetti
balneare e delle

Ristoworld Italy
RISTOWORLD
RISTOWORLD

Concorso Internazionale Ristoworld Italy
Concorso Artistica 2013

CONCORRENTE	PUNTEGGIO	MERITO
GIORGIO GULINO	53/100	ATTESTATO
MARIO SANTAMARIA	53/100	ATTESTATO
SALVATORE SANTAMARIA	54/100	ATTESTATO
ANTONIO DI CARLO	71/100	BRONZO
DANIELE CORSARO	79/100	BRONZO
GIUSEPPE NICOLOSI	62/100	ATTESTATO
GIANNI RAPISARDA	65/100	ATTESTATO
GIANNI RAPISARDA	64/100	ATTESTATO
TOMMASO MOLARA	86/100	ARGENTTO
TOMMASO MOLARA	61/100	ATTESTATO
TOMMASO MOLARA	51/100	ATTESTATO
NUNZIO NAPOLI	68/100	ATTESTATO
ILENIA PETRONIO	90/100	ORO
GIUSEPPE LEOTTA	95/100	ORO
GIUSEPPE LEOTTA	91/100	ORO
RITA ASERO	65/100	ATTESTATO
DANIELE BARRESI	94/100	ORO
VALENTINO SAVINO	74/100	BRONZO
MICHELE SARDANO	90/100	ORO
ROSALBA GUGLIANDOLO	61/100	ATTESTATO
MATTEO CIRULLI	65/100	ATTESTATO
GABRIELLA FANTAUZZO	74/100	BRONZO

Concorso Internazionale Ristoworld Italy
Concorso Cucina Fredda Istituti 2013

CONCORRENTE	PUNTEGGIO	MERITO
MICHELE ALIOTTA	79/100	BRONZO
MARTINA OSSINO	47/100	ATTESTATO
GRAZIANO CALI'	35/100	ATTESTATO
ADRIANO SCUTO	50/100	ATTESTATO
FRANCESCO DAVIDE MANGANO	92/100	ORO
ANDREA CANNIZZO	42/100	DIPLOMA
MARCO SPOTO	88/100	ARGENTO
SALVATORE REITANO	37/100	ATTESTATO
SALVATORE CAMPIONE	71/100	BRONZO
MATTEO TRIOLO	88/100	ARGENTO
SAMUEL DI BELLA	60/100	ATTESTATO
ANDREA PALAZZOLO	70/100	BRONZO
AGATINO BARA	61/100	ATTESTATO
GIANLUCA ORTOLANO	57/100	ATTESTATO
MARCO PAPPALARDO	44/100	ATTESTATO

Concorso Internazionale Ristoworld Italy
Concorso Cucina Calda

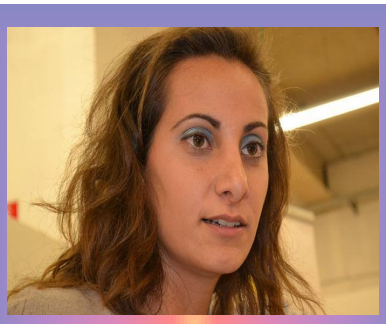
PROFESSIONISTA	PUNTEGGIO	MERITO
GIORGIO GULINO	65/100	ATTESTATO + PREMIO SPECIALE SIMPOSIUM
ANTONIO CLEMENTE	58/100	ATTESTATO
SALVATORE MILANO	70/100	BRONZO
DANIELE VICARI	68/100	ATTESTATO
SIMONE PEZZULLA	82/100	ARGENTO
ROBERTO TRIMARCHI	90/100	ORO
SIMONE MASERA	96/100	ORO
LUDOVICA RANIOLO	97/100	ORO
ANTONIO DI CARLO	93/100	ORO
FABIO LUPO	75/100	BRONZO

CONCORSO INTERNAZIONALE RISTOWORLD ITALY
CATEGORIA CAKE DESIGN

CONCORRENTE	PUNTEGGIO	MERITO
EMANUELA CALI	89/100	ORO
GRAZIA PENNISI	77/100	BRONZO
EZIA NICOTRA	61/100	DIPLOMA
ROSITA MUSUMECI	64/100	DIPLOMA
ROSARIO SPINA	53/100	DIPLOMA
GIANNI RAPISARDA	67/100	DIPLOMA
MOLARA TOMMASO	62/100	DIPLOMA
GIUSY MESSINA	53/100	DIPLOMA
SERENA SURDO	51/100	DIPLOMA
ANTONIO DI CARLO	59/100	DIPLOMA
ROSARIO SCIRICA	35/100	DIPLOMA
SILVIA FAIA	63/100	DIPLOMA
BURTILLA'-MANTEGNA	57/100	PREMIO GLUTINE
RITA PUGLISI	70/100	BRONZO
FABIANA NAVANZINO	93/100	ORO ASSOLUTO
DANIELA ZUCCARA'	46/100	DIPLOMA
SCIACCA – LA MANNA	71/100	BRONZO + PREMIO SICILIA
CARMELO COSTA	55/100	DIPLOMA
CRISTINA DA CAMPO	92/100	ORO
GIUSEPPE MAGRI	56/100	DIPLOMA
GISELLA LICCIARDELLO	65/100	BRONZO
VITTORIA VIRZI'	53/100	DIPLOMA
SONIA NICOTRA	47/100	ORO

Eccellenza in scena

La seconda edizione della kermesse organizzata da Ristoworld Italia al Centro fieristico Etnapolis di Catania ha registrato la presenza di numerosi professionisti provenienti da tutta Italia e il sostegno convinto del pubblico che ha apprezzato le innovazioni in cucina e le sperimentazioni in pasticceria e cake design



di

Serena Surdo

Il 12 e 13 Novembre scorso è andato in scena l'evento "Italian Style", a cura dell'Associazione culturale Ristoworld Italy.
Anche quest'anno gli chef e i pasticceri di tutta Italia si sono confrontati e sfidati nelle categorie di cucina calda, cucina fredda, scultura (variamente di zucchero e cioccolato) e intaglio vegetale. Il tutto è stato realizzato all'interno del centro commerciale Etnapolis, nella sezione fieristica RHS, dedicata alla mostra di strumentazione per hotel e ristoranti, di cui è organizzatore Giuseppe Rapisarda.

I piatti sono stati giudicati dagli chef Alessandro Russo, Gregori Nalon e Pietro Guarnera, insieme a Titti Dell'Erba, Alessandro D'Urso e Giovanni Bilello, che hanno poi preceduto alla premiazione dei primi 3 chef classificati (tra cui anche una giovanissima studentessa dell'Istituto Alberghiero "Archè" di soli 16 anni) e hanno inoltre consegnato gli attestati di partecipazione a tutti i concorrenti.

La categoria artistica e di intaglio vegetale sono state invece giudicate e classificate da Alessio Raciti, professore di tecniche di intaglio vegetale, Costantino Laudani, Antonio Portale e Robert Emmi.

In un altro stand poco distante l'associazione ha collaborato alla realizzazione del concorso di cake design, "Cake Style", la cui responsabile è stata Giusy Asero della ditta Madase; sono state presentate una ventina circa di torte, valutate sia dal punto di vista estetico che del gusto e classificate in base alla difficoltà di realizzazione e alla ricchezza di dettagli.

Il primo premio è andato alla creazione della famosa Scala di Caltagirone le cui piastrelle decorate di ceramica sono state riprodotte con accurata precisione, valendo alla concorrente il premio di 1.000 euro messo in palio dal concorso.

Tutto l'evento è stato reso possibile anche quest'anno solo grazie all'organizzazione del Presidente

Ristoworld Andrea Finocchiaro e ai componenti più stretti dello staff, Fabio Trefiletti e Alessio Valenti, che hanno dato vita ad un evento unico in quanto grandezza, qualità e spettacolo.

Serena Surdo

CONFCOMMERCIO
balneare e delle
Prospetti

CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA
CAKE STYLE

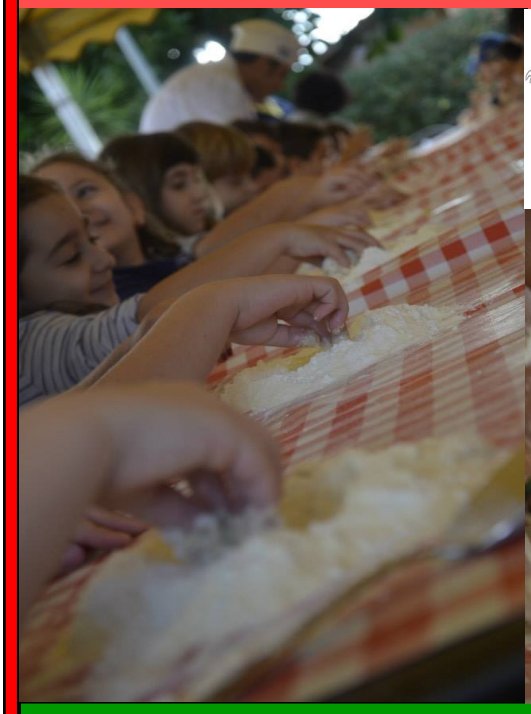
CAKE STYLE

RistoWorld

CONFCOMMERCIO
CATANIA
Prospettive

Mani in Pasta

a cura di Titti Dell'Erba



Appunti di Viaggio...
Progetto Mani in Pasta
Classe IIa C
Ins. Nuccia Cartelli
Le impressioni dei bimbi

Una giornata Speciale!

Nei giorni scorsi siamo andati al Giardino del Sole per "mettere le mani in pasta", come ci ha detto la nostra maestra e cioè per impastare e fare il pane.

Arrivati là dopo aver fatto colazione, ci siamo seduti e lo chef ha spiegato come si fa il pane. Ognuno di noi aveva davanti un mucchietto di farina ed alcuni ragazzi hanno versato il lievito, l'acqua, l'olio d'oliva così divertendoci tanto abbiamo impastato formato delle pagnottelle che lo chef e i ragazzi hanno infornato. Mentre ci preparavamo per ritornare a scuola, ci hanno offerto la macedonia di frutta fresca, abbiamo fatto la foto con lo chef e siamo saliti sul pulmino...poi all'improvviso la maestra ha portato un bel vassoio con la bruschetta, che abbiamo subito mangiato.

E' stata proprio una bella giornata…e ci piacerebbe fare più spesso queste cose diverse dalla solita scuola!

Insegnanti coinvolti: Bucello Nunziarella, Pulvirenti Rosaria, Commendatore Cecchino, Cannia Mariella
Classi coinvolte: Scuola Primaria del 1° Istituto di Carlentini Classi 2°/3°

Simposium

Quest'anno, all'interno della rassegna di Italian Style, Ristoworld Italia in collaborazione con la Regione Sicilia e il Polo Regionale dell'Agricoltura, ha voluto introdurre un progetto di rilevante valenza, diretto agli operatori del settore enogastronomico ma anche ai cultori dell'arte, cultura e turismo del territorio italiano: il Simposium.
Rappresenta un convegno-percorso formativo itinerante, in cui, esperti del settore, relazionano sui vari argomenti, informando e formando i partecipanti.
Alla fine del percorso formativo viene rilasciato un certificato di formazione per diventare "Maestro e Promotore della cultura del territorio e del patrimonio enogastronomico italiano" ed entrare, così, in un circuito formativo certificato riconosciuto dagli Enti locali nazionali.
Perciò, a Carlentini, 13 novembre scorso, presso l'Agriturismo "Il Giardino del Sole" si è svolto il Simposium Sicilia, convegno sulla cultura territoriale siciliana.

di

Titti Dell'Erba

www.facebook.com/ttidellerbablog

I temi di discussone sono stati molteplici, spaziando dall'arte e cultura del territorio siciliano al vino e vitigni e tecniche di enologia siciliana.
Dalla cucina siciliana tra tradizione e modernismo alle identità, salute e sviluppo della Sicilia. Dalla dieta salutistica mediterranea, ai nuovi progetti ed idee per rilanciare il turismo siciliano. Senza tralasciare l'argomento forte e cioè l'agricoltura fonte primaria della Sicilia.
Nutrito il parterre dei relatori che sono intervenuti: ***Salvatore Boninelli***, presidente Polo Regionale Agricoltura Sicilia***, Nino Sutera***, direttore della DeCo (Denominazione Comunale Deco Sicilia), ***Nicolò Cisarò***, apprezzato storico ed enogastronomo siciliano, lo chef ***Giovanni Bilello***, Presidente dell'Associazione Arte Cucina Enna, ***Maria Morelli***, relazioni esterne del Polo Regionale dell'Agricoltura Sicilia, ***Alessio Raciti***, docente di scuola ed esperto in sculture vegetali Thai e scultura in genere, ***Vittorio Cardaci Ama***, già responsabile nazionale Associazione Sommelier ed oggi alla guida Ais di Catania.
A moderare i lavori ***Marcello Proietto di Silvestro***, direttore responsabile di Ristonews, rivista ufficiale di Ristoworld Italia e grande esperto in tema di cibo e vino. Il prossimo appuntamento sarà nel 2014 in Calabria per il Simposium Calabria: un'altra occasione per parlare di cucina, territorio, arte e cultura.

Titti Dell'Erba

Alleviamo Professionisti

di **Mada Mancazzo**

Tutor, Responsabile dei percorsi della ristorazione presso Archè

Al recente evento RHS, (Etnapolis Catania) e poi al Simposium a Carlentini presso il Giardino del Sole che ha visto la lezione di cucina "Con le mani in pasta", con la partecipazione attiva dei nostri allievi, ha partecipato la 2 annualità di Operatore della Ristorazione indirizzo preparazione pasti, mentre all'agriturismo con i bimbi la 3 annualità di Operatore della Ristorazione indirizzo preparazione pasti.

"Archè", ente di formazione accreditato presso la Regione siciliana, eroga corsi di formazione professionale completamente gratuiti, riservati ai ragazzi a partire dai 14 anni. L'obiettivo è fornire aiuto e sostegno ai giovani che hanno concluso la scuola media e sono attratti dal mondo del lavoro. I corsi di durata triennale permettono di conseguire una qualifica professionale rilasciata dalla Regione siciliana. Inoltre Archè eroga corsi qualificanti per disoccupati e inoccupati, nonché corsi di formazione continua per occupati, attraverso i fondi europei. Archè è inserita in una rete di Agenzie Formative (Consorzio Scuole Lavoro) e realizza progetti a livello nazionale, europeo ed internazionale.

I Percorsi proposti assicurano l'assolvimento dell'obbligo dell'istruzione scolastica e il raggiungimento del profilo formativo nel rispetto dei livelli essenziali delle prestazioni definiti dallo Stato e degli Standard formativi minimi formulati a livello nazionale e regionale. Il contenuto del corso prevede sia lezioni

frontali in aula, sia lezioni e simulazioni nei laboratori professionalizzanti che diano agli allievi la possibilità di sperimentarsi direttamente sul campo.
Il progetto formativo di Archè ha una duplice finalità: quella di dare una risposta al problema dell'abbandono scolastico per coloro che, pur possedendo capacità creative hanno poca propensione per lo studio teorico, e quella di formare una figura professionale che possa garantire buone possibilità di inserimento lavorativo.
Il periodo di tirocinio formativo (stage) previsto durante il percorso verrà svolto presso aziende del settore di riferimento ed è parte integrante del percorso formativo: permette infatti di confrontarsi con il mondo del lavoro e di sperimentarsi in diversi contesti.

CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE OBBLIGO FORMATIVO

Durata: triennale
Destinatari: ragazzi in possesso di licenza media
titolo rilasciato: Qualifica Pprofessionale Regionale.
I settori proposti e presenti all'interno della nostra struttura sono:

OPERATORE della RISTORAZIONE

L'Operatore della Ristorazione è una figura professionale in grado di affrontare una varietà di compiti quali la preparazione, cottura e distribuzione di alimenti, di bevande e di derrate alimentari in genere.

Circa un terzo delle ore di corso vengono svolte presso appositi laboratori dove si apprende l'utilizzo dei macchinari e delle attrezzature proprie della ristorazione e le norme di sicurezza e igiene.

Indirizzo Aiuto Cuoco Preparazione Pasti

Materie professionalizzanti: Tecnica professionale di Cucina, Igiene, Principi di alimentazione,Enogastronomia, Turismo e territorio.

Indirizzo Sala Bar

Materie professionalizzanti: Tecnica professionale di Sala, Tecnica professionale di Bar, Igiene e HACCP, Principi di alimentazione, Enogastronomia.

OPERATORE del BENESSERE

Il corso si propone di creare figure professionali in grado di organizzare, gestire ed eseguire servizi, proponendo soluzioni adeguate alle esigenze ed aspettative del cliente.

Parte delle ore di corso, svolte presso in laboratorio, sono mirate ad acquisire tecniche per l'utilizzo delle attrezzature, dei prodotti e degli strumenti specifici del settore.

Indirizzo Acconciatore
Materie Professionalizzanti:

Accoglienza del cliente, servizio stilistico, servizio tecnico, servizio estetico, organizzazione di un salone.

Indirizzo Estetista
Materie professionalizzanti:

Anatomia e dermatologia, fisiologia, cosmetologia, igiene, tecnica professionale viso, collo e decolté, mani e piedi, corpo.

OPERATORE DI IMPIANTI INDIRIZZO TERMOIDRAULICA

Mada Mancazzo
Tutor

EMail maddalena.mancazzo@archeonline.com

Archè s.r.l.
Sede Formativa:
Corso 4 Novembre n.77
95131 Catania

Tel. 095/ 73.11.557
Cel. aziendale 393/890.7623
Fax. 095/ 36.27.62

Sede Legale:
Corso Sicilia n.71
95131 Catania

Tel. 095/ 31.53.49
Fax: 393/31.53.40
www.archeonline.com

Piatti & Territorio

Ricerca a cura di

Titti Dell'Erba

Riparte la seconda rassegna enogastronomica e di interscambio culturale, organizzata dallo chef Angelo Franzò per la promozione e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio Siciliano. Dopo il grande successo del 2013 si presenta ora con delle interessanti novità.
Domenica 26 Gennaio 2014, presso il Baglio Trinità, gli chef e pastir chef provenienti da tutta la Sicilia, e appartenenti alle diverse associazioni di categoria nazionali ed internazionali, presenteranno a Castelvetrano, un piatto tipico che rispecchi la cultura e la tradizione del luogo di appartenenza.

Evento storico in Sicilia fra le diverse Associazioni

Arte Cucina Enna (EN), presidente Giovanni Bilello; Ristoworld Italy, presidente Andrea Finocchiaro (CT), Ambrosia, presidente Angelo Franzò (TP), Accademia Della Cucina Siciliana (PA), presidente Salvo Balsamo firmeranno a Castelvetrano un protocollo di intesa.
Daranno vita ad un sodalizio, per lo sviluppo e la salvaguardia dei prodotti enogastronomici territoriali, facendoli conoscere nelle varie forme attraverso gli chef, eventi, manifestazioni.
Relatori della giornata saranno: Giovanni Billello, Arte Cucina Enna; Dott. Nino Sutera Direttore Lurss Onlus; chef Bonetta Dell'oglio; maestro Giovanni Lorenzo Montemaggiore, segretario regionale A. Escoffier; Luigi Salvo Sommelier AIS; chef Matteo Giurlanda, presidente Associazione Cuochi Trapanesi; chef Paolo Austero, vice presidente Associazione Cuochi Trapanesi; Dott. Nicolò Cesarò enogastronomo; Maurizio Artusi, enogastronomo autore di CucinArtusi.it; chef Aurelio Garonna; Carmelo Corona, sommelier AIS; Dott. Francesco Pecoraro, responsabile "Sicilia del Gusto" e delegato Aivi per la Sicilia (Associazione Italiana Veterinari Igienisti).
Iscrizioni sono aperte per la partecipazione:
Chef Angelo Franzò info: per gli Chef e logistica alberghiera angelofra2011@libero.it info: 3209005435 – 3318579231 Dott. ssa Giovanna Gebbia organizzazione stand e logistica.
giovannagebbia@virgilio.it info:091582965 tel e fax. cell. 333.3831768.

www.tempieterre.it

Cocktail di Natale alla melagrana

Il Cocktail di Natale alla melagrana è un drink colorato e aromatico.
Perfetto per iniziare i vostri pranzi o cene delle feste natalizie, succo di mela, melagrana e prosecco formano una bevanda piacevole e spumeggiate.

Ingredienti della ricetta

1 melagrana e 1/2
1/3 succo di mela
1/3 prosecco
2 cubetti di ghiaccio

Preparazione della ricetta

Ricavate il succo della melagrana tagliandola a metà, riunite i chicchi in uno schiacciapatate e spremeteli raccogliendo il liquido in una ciotola.
Passate il liquido ottenuto attraverso un colino a maglie fitte per eliminare eventuali residue di semi e con questo riempite per 1/3 i bicchieri.
Unite al succo di melagrana 1/3 di succo di mela (reperibile in tutti i supermercati) 1/3 di spumante prosecco, 2 cubetti di ghiaccio e alcuni chicchi di melagrana (la metà tenuta da parte).
Servite il vostro Cocktail di natale alla melagrana come aperitivo per il vostro pranzo di Natale o cena di San Silvestro.

www.chefsilvia.it

McDonald's

Hamburger inadatti al consumo umano

C'è uno chef che da anni combatte contro la più famosa multinazionale dei Fast Food. E ora ha vinto la sua battaglia. Jamie Oliver, questo il nome del famoso cuoco, sostiene che la carne degli hamburger di McDonald's non sia adatta per il consumo umano. In particolare si scaglia contro quella ricavata da scarti di lavorazione e poi addizionata con idrossido d'ammonio e macinata per produrre quello che ha definito "pink slime", la pasta di scarti con le quali McDonald's confezionava ad esempio le sue crocchette di pollo impanate.

Per mobilitare l'opinione pubblica Oliver ha anche diffuso un video in cui si documenta come vengono prodotti gli hamburger più famosi al mondo e che ha suscitato il disgusto di molti.

Ora McDonald's ha annunciato che cambierà ovunque la ricetta, che già in alcune parti del mondo era stata abbandonata su pressioni delle autorità o dei consumatori, disgustati dalla visione del documentario.

La tecnica di McDonald's, secondo quanto riportato da Oliver, rendeva commestibile scarti di animali che a fatica sarebbero stati destinati all'alimentazione dei cani e che dopo il trattamento diventavano l'ingrediente principale di alcuni prodotti della grande multinazionale.

L'uso dell'ammoniaca era già stato abbandonato sia dalla concorrenza, come Burger King e Taco Bell, che da tempo sottolineano l'innovazione a discapito del principale concorrente. L'ammoniaca serve ad uccidere i microbi e a rendere commestibile la carne altrimenti pericolosa per l'alimentazione umana, anche se a sua volta è tossica e non certo indicata per il consumo umano, anche se negli Stati Uniti, essendo considerata "parte del processo" di lavorazione, non deve neppure essere indicata tra gli ingredienti.

affaritaliani.it

PREMIO MASI

La civiltà del vino: impegno e tradizione

Si è rinnovato a Verona l'appuntamento tra cultura, impegno sociale, scienza ed impresa e la civiltà del vino, all'insegna della qualità e della ricerca mista a tradizione, con la cerimonia di assegnazione del Premio Masi, giunto alla 32/ma edizione e organizzato dall'omonima Fondazione.

I riconoscimenti, quest'anno, sono andati a una disegnatrice e scrittrice iraniana paladina dei valori della libertà e integrità umana, a un imprenditore che difende la creatività e l'eccellenza dell'artigianato d'arte italiano, a uno scienziato scopritore dei neuroni a specchio, a un giornalista e storico acuto osservatore dell'attualità e a tre archeologi e pionieri della vite.

La giornata del Premi Masi si è aperta nella foresteria Serego Alighieri, nelle possessioni dove nel 1353 Pietro Alighieri, figlio di Dante, acquistò la tenuta dove tuttora il ventesimo discendente del Sommo Poeta, il conte Pieralvise Serego Alighieri, produce vino nel cuore della Valpolicella.

"Questo premio - ha dichiarato Isabella Bossi Fedrigotti, presidente della Fondazione Masi - è nato come un'idea originale, forte, e si è trasformato in qualcosa di necessario".

"In questo tempo di sfiducia e crisi - ha aggiunto - è necessario mettere in luce le capacità italiane. Non è un discorso autoreferenziale; le personalità dei premiati parlano da sole, questa iniziativa è importante per tutta l'Italia, è diventata una cosa preziosa".

Il "Grosso d'oro Veneziano", sezione del premio riservata a personaggi che hanno contribuito a diffondere un messaggio di cultura nel mondo, generando quella comprensione tra i popoli che si sviluppa in solidarietà, progresso civile e pace, è stato assegnato a Marjane Satrapi, autrice del romanzo autobiografico a fumetti "Persepolis - Histoire d'un femme insoumis", diventato nel 2007 un film d'animazione in bianco e nero. La Fondazione Masi ha individuato nell'artista iraniana la capacità di rappresentare attraverso il disegno sintetico dei suoi fumetti, la spinta umoristica e satirica della narrazione un inno ai diritti umani universali, troppe volte oltraggiati in tutto il mondo.

Tre i protagonisti della sezione "Civiltà Veneta". Giovanni Bonotto, imprenditore tessile vicentino, è l'originale creatore della "Fabbrica Lenta". A Molvena (Vicenza), afferma il valore della creatività e del recupero della tradizione tessile quali asset strategici per il rilancio del sistema manifatturiero italiano. Giacomo Rizzolatti, neuro scienziato friulano che vive a Parma, è un nome di spicco della comunità accademica mondiale (candidato al Nobel) e grazie alla sua scoperta dei neuroni a specchio ha contribuito in mondo significativo allo sviluppo delle neuroscienze, ponendo le basi scientifiche dell'empatia tra esseri umani. Sergio Romano, scrittore e diplomatico originario di Vicenza, è un apprezzato commentatore delle vicende italiane e internazionali. Infine il Premio Internazionale Masi per la Civiltà del Vino ha dato lustro al progetto "Le Vigne di Venezia", accomunando le "scommesse" di tre vignaioli, uno di loro di fresca data. Flavio Franceschet con "Le Vigne ritrovate-La Laguna nel Bicchiere" da molti anni si batte per conservare e migliorare la Laguna di Venezia e con la sua associazione no-profit valorizza i prodotti del territorio, a cominciare dal vino.

Michel Thoulouze, imprenditore parigino ed Ad nel settore delle telecomunicazioni, è andato a vivere nell'Isola di Sant'Erasmo, dove produce un vino (l'"Orto di Venezia") che vende in tutto il mondo.

La famiglia Bisol, storici viticoltori di Valdobbiadene, hanno avviato il progetto di "Venissa in Scarpa-Volo" a Mazzorbo, isola a est di Burano. Il premio è stato ritirato da Gianluca Bisol.

Questo è un locale
NO SLOT
C'E' CHI DICE NO !
Ristoworld Italy
SOSTIENILO
CAMPAGNA CONTRO LA DIPENDENZA DA GIOCO D'AZZARDO

Uno Chef al comando

La "patria dei cuochi", come viene definita Villa Santa Maria, paese in provincia di Chieti, da maggio ha come primo cittadino un cuoco: lo chef Giuseppe Finamore, per tutti Pino.

Villa S. Maria, che ha dato i natali al patrono dei cuochi San Francesco Caracciolo e che vanta una secolare storia nell'arte culinaria meritava proprio che a ricoprire la carica di sindaco fosse un degno rappresentante di questa professione!

Finamore, infatti, è lo chef della Camera dei Deputati, un autorevole dirigente dell'Associazione Cuochi Valle del Sangro e dell'Unione Cuochi Abruzzesi e dal 2005 al 2011 è stato anche componente del consiglio nazionale della Fic.

Come da tradizione dei cuochi di Villa, che si tramandano l'arte culinaria da padre in figlio, anche Finamore nasce in una famiglia di cuochi: erano chef il padre Giovanni e lo zio Nicola e anche suo fratello Nicola è chef in un rinomato ristorante di Rio De Janeiro.

"Considero un grande onore che sia toccato a me essere il primo sindaco-cuoco di Villa - spiega Pino Finamore - e metto a disposizione della Fic, dell'Uca e dell'Acvs questo mio doppio ruolo per contribuire alla crescita dell'attività associativa. Ma anche per valorizzare il patrimonio agroalimentare, culinario e professionale dei cuochi abruzzesi". Finamore, inoltre, intende innestare l'attività amministrativa per far diventare Villa Santa Maria un centro di attrazione storico-religiosa e di alta professionalità culinaria, impegnandosi "nel diffondere la cultura di questi luoghi fuori regione, per far conoscere la figura di San Francesco Caracciolo con l'obbiettivo di farlo riconoscere patrono dei cuochi di tutto il mondo in modo da creare un circuito di turismo religioso legato anche alla gastronomia".

Anche il locale Istituto alberghiero, uno dei primi ad essere stati aperti in Italia, è nei progetti del cuoco-sindaco, che vuole farlo diventare la fucina della più moderna e avanzata arte culinaria che possa coordinare una sorta di scuola di "cucina diffusa" nei luoghi più caratteristici del paese.

"A Villa abbiamo un'altra unicità di rilevanza planetaria che è rappresentata dal "museo del cuoco" - spiega Finamore - che ristruttureremo e amplieremo con ulteriori documenti in modo da poterlo inserire nel circuito museale italiano".

Pur conscio dell'ampiezza dei progetti, il sindaco-cuoco è molto fiducioso e lavorerà "per ridare brillantezza alla Patria dei cuochi e a livello nazionale per apportare un contributo nuovo alla figura del cuoco che oggi, più che in altri periodi storici, si trova a ricoprire un importante ruolo economico-sociale nelle diverse realtà territoriali perché attraverso la sua professionalità sostiene le produzioni agroalimentari locali e lo sviluppo di un turismo enogastronomico".

Lorenzo Pace
(www.fic.it)

facecook

prendici gusto

Che cos'è oggi Facecook.it ?

Oggi Facecook.it contiene una ampia serie di pagine con approfondimenti. Puoi trovare l'indice degli argomenti in home page ma già nei prossimi giorni saranno attivate anche le pagine interne.
Però Facecook è molto di più: è un portale che potrà ospitare informazioni legate al mondo della cucina e della ristorazione professionale.
Ad esempio notizie, ricette, guide per i locali e molo altro.
Oggi queste sezioni sono solo dei contenitori vuoti ma un domani, grazie anche al tuo aiuto, saranno sempre più ricche.
Oggi puoi già iscriverti al portale per provare le funzionalità di base e nei prossimi giorni attiveremo anche per te la possibilità di creare nuovi contenuti, potrai infatti pubblicare e condividere le tue ricette e potrai anche gestire un tuo blog personale.
Oggi puoi iscriverti e cominciare a creare una rete di contatti con chi, come te, vorrà provare questa nuova piattaforma.

Che cosa sarà domani Facecook.it ?

Cosa sarà domani Facecook.it dipenderà da te e da chi come te vorrà aiutarci a dare forma ad un punto di incontro virtuale per tutti gli operatori del settore, i professionisti della cucina e della ristorazione e tutti coloro che si occupano di enogastronomia.

TESSERARSI CON RISTOWORLD

TESSERARSI CON RISTOWORLD E' ASSOLUTAMENTE GRATUITO E VIENE FATTO UNA VOLTA SOLA NELLA VITA.

VAI SUL NOSTRO SITO:

WWW.RISTOWORLD.ORG

E CLICCA SU ASSOCIATI E RIEMPI IL FORM

TI ARRIVERA' IN SEDUTA STANTE LA TUA TESSERA PER EMAIL CHE PROVVEDEREI A STAMPATE E PORTARE SEMPRE CON TE PER RICEVERE SCONTI E COMUNICAZIONE SU TUTTI I NOSTRI EVENTI.

PER TUTTE LE INFORMAZIONI E CHIARIMENTI

CONTATTATECI.

Presidente Andrea Finocchiaro: 3421223767

E-mail: ristoworld@hotmail.com

Sito Web: www.ristoworld.org

Colui che sa tutto e ti da le ricette è un "fenomeno".

Colui che fa suoi i tuoi problemi è un Food Coach.

Colui che fa suoi i tuoi problemi, condivide le sue conoscenze professionali ed amicizie, ti guida al successo è un Lean Food Manager.

by Gregori Nalon

La cucina dei 5 elementi è qualcosa di particolare, di magnifico, semplicemente reale e di facile esecuzione.
Non serve essere dei super chef, cuochi esperti per creare col cibo: basta avere un po' di fantasia, voglia di aprire le proprie conoscenze e di mettersi sempre in gioco...

Scopritelo
insieme a me...

http://www.gregorichef.it

LE FORCHETTE DEL GAMBERO ROSSO

L'Osteria Francescana di Modena e il Vissani di Baschi (Tr) si confermano in vetta per punteggio sulla guida 2014 del Gambero Rosso. Perde quota Heinz Beck de La Pergola di Roma, che quest'anno ha un punto in meno. Devero, Antica Osteria da Cera, S'Apposentu a Casa Puddu e Trussardi Alla Scala le nuove "Tre Forchette". Sul podio delle "Tre Forchette" della guida Ristoranti d'Italia 2014 del Gambero Rosso troviamo Massimo Bottura dell'Osteria Francescana di Modena e Gianfranco Vissani dell'omonimo ristorante di Baschi (Tr). Ormai riconosciuti a livello internazionale, ribadiscono il loro predominio nel panorama enogastronomico italiano. La ristorazione italiana continua a muoversi bene nonostante gli anni di crisi economica e calo dei consumi. In questa 24ª edizione della guida Ristoranti d'Italia 2014 del Gambero Rosso ben 4 sono i nuovi Tre Forchette entrati nell'Olimpo (2 in Lombardia, uno in Veneto e il quarto, per la prima volta in assoluto, in Sardegna). 2.076 indirizzi, quasi 200 nuove segnalazioni e premi speciali assegnati a diverse categorie che testimoniano come i giovani, oltre al sogno di diventare chef vogliono studiare anche come sommelier o maitre (vedi i confermati premi speciali per il miglior servizio in sala e il miglior servizio in sala d'albergo).

di
Michele Lepre *

Entrando nel dettaglio Massimo Bottura e Gianfranco Vissani mantengono il primo posto, seguiti da Heinz Beck, dalla famiglia Iaccarino del Don Alfonso e da Villa Crespi. Quattro nuovi ingressi nelle Tre Forchette: il Devero Ristorante del Devero Hotel di Cavenago di Brianza (Mb) con 91/100, l'Antica Osteria da Cera di Campagna Lupia (Ve) con 90/100, il Trussardi Alla Scala di Milano con 90/100 (che lo scorso anno non era presente sulla guida per via dell'abbandono da parte di Andrea Berton) e per la prima volta in assoluto un locale sardo di Siddi (Vs) il S'Apposentu a Casa Puddu con 90/100.

La Lombardia è la regione leader con ben 5 locali che detengono il primato delle Tre Forchette, seguita dal Veneto con 3 e dall'Emilia Romagna, Piemonte e Toscana con 2. La Lombardia in testa anche nella classifica dei Tre Gamberi, sponsorizzata da Contadi Castaldi, con ben 5 locali che raggiungono il massimo punteggio. Fra i Tre Gamberi premiato per la prima volta un locale della regione Basilicata: La Locandiera, di Bernalda (MT) e anche a livello nazionale il locale di Roma Armando al Pantheon. Al Lazio il primato delle Tre Bottiglie, sponsorizzate da Bertani, con 3 locali premiati. Mantiene i Tre Mappamondi il locale di Milano Iyo, mentre guadagna i Tre Boccali il locale di Roma Open Baladin che si affianca a Casa Baladin di Piozzo (CN). La categoria Emergenti, nella quale potrebbero esserci le Tre Forchette di domani, si arricchisce di 4 nuove entrate. Riconfermati i premi qualità/prezzo, che mettono in evidenza le diverse soluzioni di menu proposte dai vari locali. Per i premi speciali, questa edizione prevede un premio speciale al ristorante che ama il suo territorio e l'ambiente firmato Gambero Rosso e Animante Barone Pizzini, andato a Il Cantinone di Madesimo (So). Dal locale Marzapane di Roma arriva il cuoco emergente 2014 premiato da Gambero Rosso in collaborazione con Acqua Panna e San Pellegrino: Alba Estevez Ruiz.

Il Premio Speciale al ristorante con Sommelier attento al mondo della birra, firmato Gambero Rosso e Birra Moretti è andato a Matteo Zappile del Ristorante Il Pagliaccio di Roma. Istituito anche il premio speciale al ristorante con la migliore proposta primi piatti di pasta che Gambero Rosso e Pastificio dei Campi hanno dato al locale Il Mosaico del Terme Manzi Hotel di Ischia (Na). Dalla collaborazione con Trentodoc il premio per la Carta dei vini con la migliore proposta di metodo Classico italiano è andato al Ristorante In Vernice (Livorno).

Il premio speciale Eurofood e Gambero Rosso è andato al ristorante la Filanda Manciano (Gr).

Anche questa edizione sarà disponibile in versione digitale ebook e come applicazione sui principali store: Apple, Google, Windows, Amazon e in versione sfogliabile sull'edicola digitale del Gambero Rosso.

**Chef e Giornalista*

A difesa del Made in Sicily

Un viaggio attraverso i 5 sensi proposto dal Polo Regionale dell'Agricoltura Siciliano

di
Maria Morelli

Relazioni Esterne del Polo Regionale dell'Agricoltura

Si è conclusa con enorme successo la Giornata Divulgativa promossa dalla Soat di Catania giorno 12 dicembre u.s. svoltasi presso la sala convegni del Polo Regionale dell'Agricoltura di Catania e avente come titolo "Marketing Sensoriale: strumento innovativo per le aziende Born in Sicily".

La partnership che il presidente del Polo Regionale dell'Agricoltura, Salvatore Boninelli, ha instaurato con il Consorzio Agrario interprovinciale Ct-Me e con Ristoworld Italy, ha reso l'organizzazione dell'incontro informativo molto più accattivante sia sotto il profilo organizzativo che di immagine.

L'evento ha visto protagonisti il dirigente della Soat di Catania, dott. Giuseppe Pennino e Maurizio Scollo, responsabile Comunicazione della Soat di Siracusa, con la partecipazione di relatori di spicco come il Prof. Antonio Scacco, docente di Analisi Sensoriale presso l'Università di Palermo, Luigi Odello, presidente del Centro Studi e Formazione Assaggiatori "Italiantasters", Raffaele Fabbrocini, presidente del Consvip di Napoli.

Gli argomenti portanti della conferenza sono stati il marketing Sensoriale e l'analisi sensoriale, considerati come strumenti innovativi per l'internazionalizzazione delle imprese e come veicolo utilissimo per comunicare efficacemente i prodotti tipici tradizio-

nali attraverso la presenza di professionisti "narratori del gusto", capaci di narrare la storia e le suggestioni di un territorio, così da valorizzarne l'offerta turistica.

L'analisi sensoriale permette di descrivere quello che è realmente percepito e quindi di valutare oggettivamente un prodotto e definirne la qualità.

Gli argomenti in programma sono stati indirizzati sulle azioni che bisogna intraprendere per far percepire la qualità relativamente ai prodotti di eccellenza del nostro territorio come il fico d'India, il pomodoro, la carota, il cioccolato, il caffè, l'olio e il vino.

La giornata è stata animata principalmente dalla autorevole presenza del prof. Luigi Odello, il quale ha inoltre affermato che «il marketing sensoriale è una nuova frontiera del marketing che sfrutta i cinque sensi per vendere con successo, ma non solo; il profumo di pane caldo nei reparti di un supermarket, la musica in un negozio d'abbigliamento, le vetrine e locali allestiti in modo impeccabile, il profumo per ambiente che permette di fidelizzare il cliente facendosi ricordare: sono questi dei modi per intrattenere i clienti, rendere piacevole il tempo trascorso all'interno dei negozi ed invogliarli all'acquisto».

L'Assessore Regionale alle Risorse Agricole e Alimentari, Dario Cartabellotta, a difesa del Born in Sicily, è stato promotore, sia a livello nazionale che regionale, di incontri volti a valorizzare le identità territoriali siciliane e a combattere la contraffazione.

In Italia ci sono numerose istituzioni a difesa e tutela dei prodotti che rappresentano storia, tradizione e cultura attraverso marchi e disciplinari di produzione.

Ma oggi non bastano più e risultano addirittura inefficaci per lo sviluppo, quindi, ecco farsi largo l'analisi sensoriale, come strumento di tutela e pratica interessante da integrare al lancio della legge regionale del Born in Sicily a livello mondiale. Difendere il Born in Sicily non ha solo una finalità economica ma rappresenta un dovere culturale a tutela delle tipicità.

Maria Morelli
Relazioni Esterne Polo Regionale dell'Agricoltura Sicilia

Polo Regionale dell'Agricoltura

Finanziamento Agricolo Agevolato, da € 5.000,00 fino a € 30.000,00
tasso inferiore all'1% in 24 mesi con 4 mesi di preammortamento.
(SENZA GARANZIE immobiliari o altre garanzie), per l'acquisto di:

CARBURANTI, LUBRIFICANTI, UTENZE ACQUA IRRIGUA e ENERGIA ELETTRICA, MATERIALE per IMPIANTI IRRIGUI (anche MANICHETTE) FERTILIZZANTI MINERALI e ORGANICI,FITOFARMACI ERBICIDI, PRESIDI per LA LOTTA GUIDATA ed INTEGRATA, PRESIDI per la LOTTA BIO, INSETTI UTILI, RETI ANTINSETTO, SEMENTI, PIANTINE, MATERIALE PLASTICO COPERTURA o PACCIAMATURA,
ALIMENTI per il BESTIAME (MANGIMI, FORAGGI extraziendali, ecc.)
MATERIALI e PRODOTTI per la FECONDAZIONE ARTIFICIALE
CAGLIO, SALE, e altri MATERIALI per la CASEIFICAZIONE AZIENDALE
FARMACI (naturali o di sintesi) altro MATERIALE di CONSUMO

SCONTO per gli AGRICOLTORI sul Fatturato Annuo, sugli Acquisti di : **GASOLIO, LUBRIFICANTI, CONCIMI, ANTIPARASSITARI, MEZZI TECNICI per L'AGRICOLTURA**

AGEVOLAZIONI PER L'INSERIMENTO DI GIOVANI IN AGRICOLTURA
Beneficiari i giovani agricoltori, anche organizzati in forma societaria

ASSICURAZIONI e FIDEIUSSIONE
ASSICURAZIONI AGEVOLATE per L'AGRICOLTURA

CONSULENZA AGRARIA GRATUITA
CAF - PATRONATO - CAA FINANZIAMENTI E LEASING
CORSI di FORMAZIONE alle IMPRESE GRATUITI

Affiliati e Agenzie Accreditati all'erogazione del gasolio agricolo, nazionale, lubrificanti, concimi, antiparassitari e mezzi tecnici per l'agricoltura:

Benfatto, SS. 192 C/da Mazza (Ct) - Agrofiducia, SS. 192 C/da Sferro Condorelli, via XXI Aprile 1 Ramacca (Ct) - Cascato, via Vittorio Emanuele 138 Palagonia (Ct) - Cascato, P.zza C. Alberto 1 Scordia (Ct) - Agroforniture, via Cantù sn Mazzarrone (Ct) - La Rosa, via Gramsci 44, Milazzo (Me) - Catania, via Aldo Moro 23/b, Patti (Me) Tre.Ti, via Zia Lisa 153 - Catania

POLO REGIONALE DELL'AGRICOLTURA
Via Zia Lisa 153, 95100 Catania
fax +39 1782262484 - info@poloregionaledellagricoltura.it

Partner