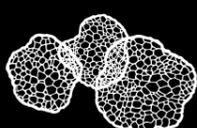




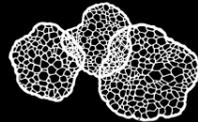
TARTUFI TRUFFLES



20
22



TARTUFI TRUFFLES



2022

T&C Tartufi: un'azienda italiana attenta, da 35 anni, alla ricerca dell'eccellenza nella qualità dei suoi prodotti e nei partner con cui collabora.

Il costante rapporto con il territorio incontaminato delle Marche, con cuochi e chef giovani e stellati, ha visto nascere nel tempo ricette inedite con il tartufo fresco e con il tartufo trasformato.

Un grande maestro per tutti come Gualtiero Marchesi ha affermato che **"il tartufo è un ingrediente perfetto in cucina, dagli antipasti ai dolci"**.

Nel calendario dell'anno 2022 T&C Tartufi invita tutti in cucina e poi a tavola.

Buon anno dalla **T&C Tartufi**, con l'augurio e la speranza che questo 2022 possa essere occasione di una ritrovata serenità, salute e condivisione con i nostri affetti più cari.

T&C truffle is an Italian company who, in last 35 years, has been looking for excellence in product quality and in reliable partners.

The never-ending relationship with the uncontaminated area as Le Marche region are, and the collaboration with young and starred chefs, has had as result new recipes with fresh truffles and truffle based products. One of the most important masters Gualtiero Marchesi said that **"truffle is a perfect ingredient in cooking, from appetizers to desserts"**.

T&C Truffles 2022 calendar invites everybody in the kitchen and then to the table.

Happy New Year from **T&C Truffles**, wishing and hoping that the coming 2022 will be a moment of serenity, health and sharing with our friends and families.



GENNAIO JANUARY



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
1	26	27	28	29	30	1	2
2	3	4	5	6	7	8	9
3	10	11	12	13	14	15	16
4	17	18	19	20	21	22	23
5	24	25	26	27	28	29	30
6	31	1	2	3	4	5	6



TARTUFO NERO PREGIATO

TUBER MELANOSPORUM VITT.

PERIODO DI RACCOLTA

Dicembre / Gennaio / Febbraio

ODORE

Aromatico e fruttato, dal sapore delicato. Sentori di terra bagnata, muschiata, miele e fieno.

TERROIR

Mal tollera ombreggiamenti superiori al 60% e si può trovare da un ambiente collinare fino a terreni con un'altitudine più elevata.

FINE BLACK TRUFFLE

TUBER MELANOSPORUM VITT.

HARVEST TIME

December / January / February

SCENT

Aromatic and fruity, with a delicate flavour that recalls wet and musky soil, honey and hay.

TERROIR

It doesn't tolerate more than 60% shade and it can be found in hilly environment.

MATTEO BERTI

Direttore didattico di ALMA, la Scuola Internazionale di Cucina Italiana. Punto di riferimento per docenti e allievi, ci racconta la cucina in tre parole: rispetto, cultura e curiosità.

Leggendo un po' la sua biografia risulta sempre presente la sua volontà di approfondire, studiare, migliorarsi, fare esperienze. La sua vita professionale è una neverending storia di apprendimento. Dalla provincia in cui è nato fino alle navi da crociera, attraverso stage lavorativi importanti e quindi impegnativi all'estero, fino a far parte della brigata dello stellato Alajmo e l'approdo finale ad una scuola così importante e impegnativa come ALMA. L'insegnamento è continuo apprendimento? Quanto sono stati importanti per lei i suoi maestri? Devo dire che la differenza tra un professionista ed un amatore è proprio nella continua ricerca e studio anche delle persone con cui confrontarsi e crescere. Oggi si è un po' perso il contatto personale, visivo tutto è digital... Quando io mi sono formato, era necessario viaggiare, muoversi alla ricerca di esperienze, ma soprattutto di maestri da cui imparare, dai quali farsi conoscere, presso i quali farsi presentare. La materia prima più importante per crescere è proprio la persona. Ogni giorno posso conoscere qualcuno di nuovo da cui apprendere e con cui confrontarmi, il confronto, anche dialettico, accresce la cultura e la conoscenza. È l'esperienza concreta, tangibile, personale vissuta che lascia cultura nelle persone. Come andare nel campo a cercare il tartufo con il cavatore, questa è un'attività che conta, molto visiva, tattile, fisica concreta per capire e conoscere il mondo del tartufo. Occorre andare in giro a cercarsi i maestri, e la scuola ha questo compito, portare davanti agli allievi l'esempio e l'insegnamento dei maestri. Io ancora oggi ho un rapporto continuo con uno dei miei maestri Alajmo che insieme a Marchesi ha certamente contribuito alla mia crescita e alle mie conoscenze. La mia ambizione personale è cercare l'incontro con maestri, il mondo digitale è fondamentale per il continuo aggiornamento a livello globale ma, parlarsi, guardarsi negli occhi e confrontarsi questo è cultura.

Spesso lei parla di concretezza, studio, rispetto, cultura e curiosità: sono parole impegnative, nulla a che vedere con lo show che oggi spesso accompagna gli star chef. Da quali aspetti si ritiene più attratto tra questi?

È naturale che chi, tra i miei colleghi, fa televisione sia mediatico, quindi si fermi un po' più in superficie. Apprezzo moltissimo che questi stessi colleghi divulgino la cultura del cibo nello show televisivo quotidiano, cosa che nei decenni precedenti non avveniva. Cracco, forse uno degli chef più mediatici, è una persona profonda e colta, da sempre impegnato nella ricerca e nell'approfondimento dei temi culturali professionali legati al food.

In una precedente intervista lei ha citato Garibaldi come eroe perché intelligente e caparbio. Lei stesso ha viaggiato molto e conquistato esperienza e competenza con grinta e determinazione è quindi un po' garibaldino?

È una battuta che poi cerco di far diventare verità. Diciamo che come lui ha unito l'Italia da Sud a Nord, non senza difficoltà, io mi sento un po' garibaldino, cercando di unire, gestire la brigata, il corso, gli allievi. Purtroppo è impossibile unire l'Italia, ma è altrettanto stupendo nel scoprire le sue diversità agroalimentari, microclimi, tradizioni diverse ci limitano nella divulgazione corretta del nostro sapere e della nostra cucina all'estero, ed è proprio per questo motivo che va vissuta studiata e assaggiata. La cucina italiana allo stesso tempo è probabilmente la più ricca, articolata nella sua diversità, una diversità che diventa forza, bellezza, caratteristiche che la rendono unica al mondo.

Si dice che la pandemia ci abbia cambiato, che è necessaria una nuova "intelligenza nella ristorazione" oggetto di una intelli-

gente conversazione tra lei ed alcuni colleghi di qualche tempo fa. Cosa significa? Come pensa, se cambieranno ed in cosa l'utilizzo in cucina delle materie prime e degli ingredienti nel futuro decennio?

Si credo profondamente in una nuova intelligenza nella ristorazione, che significa profondità, non spreco, ma rispetto delle materie prime, dei territori in cui i prodotti nascono, vengono coltivati, allevati e lavorati. Il ristoratore è la persona che sa far stare a proprio agio le persone, è una persona che sa raccontare quello che c'è dietro ad un piatto, senza esagerare nei tecnicismi, trasferendo il contenuto in modo semplice, vero e condivisibile. Io nasco in una situazione familiare in cui i miei genitori avevano una trattoria. Si mangiava bene certo, ma l'obiettivo era sfamare i clienti. Oggi nessuno va al ristorante per mangiare, il cliente vuole essere stupito, vuole vivere un'esperienza, conoscere percorsi, persone, luoghi, territori. I giovani spesso non conoscono il territorio. Credo che ancora per i prossimi anni ci sarà la ricerca del buono, dell'etico, del bio, del salutistico nel senso dello star bene, della stagionalità, del prodotto vero.

Lei ha detto che l'ingrediente del futuro del cioccolato, ma non solo, sarà la sostenibilità, è una sua esigenza, un desiderio o un obiettivo? Del tartufo come materia prima cosa pensa?

Si riguardo al cioccolato ho affermato questo perché, qualche tempo, fa sono andato in Ecuador, assieme al mio staff di pasticceria. Nessuno di noi aveva mai visto una pianta di cacao. Abbiamo incontrato diverse persone, i campesinos che ci hanno raccontato tutto sul prodotto che coltivano, cioè le fave di cacao, e noi abbiamo raccontato loro del cioccolato che i campesinos non conoscevano e non avevano mai mangiato. La sostenibilità significa anche che queste persone sono pagate poco per il lavoro che fanno. Ci sono paesi nel



mondo in cui la parola sostenibilità è sconosciuta ancora oggi. Un cuoco deve pensarci oggi più di ieri, deve riflettere se vale la pena di ricorrere a trasporti costosi e lunghi per raggiungere le tavole dall'altra parte del mondo con certi prodotti. È un discorso molto complicato in pratica ma la consapevolezza di questo obiettivo deve essere presente in tutti noi. Sul tartufo concordo con il mio maestro Gualtiero Marchesi che nelle sue "regole" diceva che il tartufo (come il caviale) può essere usato durante tutto il pasto, come, quando e dove lo si desidera. Ovviamente non solo fresco, esistono ricette dove il tartufo può essere vincente anche in salamoia per esempio nella sua ricetta dell'agnello in farcia. Purtroppo può accadere di trovare in commercio prodotti a base di aroma di bassa qualità contribuendo alla cattiva informazione che dà ai prodotti a base di tartufo. Questi possono essere realizzati con capacità e di livello qualitativo alto. I professionisti divulgano qualcosa di buono relativo al cibo, i non professionisti divulgano altro. Il primo intento di ALMA come scuola di cucina internazionale è divulgare il vero cibo italiano e la cultura del cibo e del territorio italiano.

Ad un maestro non si può chiedere un consiglio per il futuro dei giovani, cosa possiamo dire ai giovani?

Prima di tutto i giovani devono mangiare, deliziare il palato, allenare il proprio palato cercando la verità, e la qualità. È necessario frequentare i ristoranti blasonati, sicuramente l'importante è uscire fuori e cercare la qualità delle materie prime anche in una semplice trattoria dove la signora fa la pasta fatta a mano. Poi occorre studiare, legare lo studio alla passione, a seguire si può diventare un tecnico e/o iniziare la carriera da chef. Solo alcuni diventano leader unendo la passione della ricerca all'umiltà, all'ambizione e alla profondità della competenza.

Didactic Director of ALMA, the International School of Italian Cuisine.

Reference point for teachers and students, it tells us about cooking in three words: respect, culture and curiosity.

Reading your biography we feel your very strong and constant willingness to go deeper on things, to study, to better and make experience. Your professional life is a never ending history of learning.

Coming from your native area you boarded on cruise boat, then you made important and challenging work stages abroad, after that, you became part of the starred chef Alajmo brigade, till the final landing at a so important and demanding school as ALMA. Being a tutor means a continuous learning? Who have been your most important teachers?

Well, I must say that the difference, between one professional guy and an amateur one, is just about the continuous research and study of people with whom confronting and growing. Today we have lost a bit this personal and visual relationship, today all is digital.

When I grew up, we had to travel, looking for new experiences, but, first of all, looking for teachers from whom you could have learnt, making them knowing yourself, looking for somebody who could have introduced you to them.

The most important "raw material" to grow up is to find the right person and the good teacher. Every day I can meet somebody who can teach me something and with whom I can match myself. Confronting, even in a dialectical way, is a way to increase your knowledge and culture. The concrete, personal and tangible experience leaves culture in people mind.

Just to give an example, looking for truffle with a truffle hunter is certainly an important experience, visual and tactile, physical and concrete to understand and know the truffle world.

You have to go around to find the tutors, and school has this task: take the example and the teachers in front of students. I, personally, have a continuous relationship with one of my teachers Mr Alajmo, who together with

Mr. Marchesi, has contributed to my growth and knowledge. My personal ambition is looking for teachers, digital world is fundamental for our global never-ending updating, but speaking, looking in one's eyes and confront ourselves, that's is culture.

You often talk about concreteness, study, respect, culture and curiosity. These are challenging words, nothing to do with the showbiz around some starred chef, today. Which are the aspects you prefer?

Some of my mediatic colleagues have to stay on the surface making TV. I really appreciate that they contribute to make known food culture in everyday show on TV, this did not happen in previous decades. Mister Cracco, perhaps one of the most mediatic chef, is a very deep and cultured person. He has always been involved in research and study about cultural themes tied to food.

During a previous interview you talked about Garibaldi as an hero, clever and stubborn. You have travelled a lot and achieved experience with courage and determination, are you a little bit like Garibaldi? (an Italian hero)

It's a joke that I try to turn into truth. Let's say that, he joined Italy from the South to the North, not without difficulty, and I feel a little Garibaldi because I try to manage student, brigade, courses. Unfortunately it's impossible to bring together Italy, but it is absolute amazing to discover its agri-food diversity, its micro climates and different traditions. These features limit us while giving a correct disclosure about our knowledge and cooking out of Italy. That's why Italian cuisine must be experienced, studied and tasted. Italian cuisine is probably the richest and the most complex in its diversity. Its diversity is its strength and beauty, which make Italian cuisine unique in the world.

It is said that pandemic has changed us, and now we need a new "intelligence on catering and restaurant world". Some time ago this subject was treated during a clever conversation between you and some of your colleagues. What does it mean? If it will happen, how do you think will change the use of raw materials in cooking? Which could be the ingredients of next decades?

Yes, I must say that I trust a lot in a new intelligence on catering and restaurants world. It means deepness, saving the sources, respecting raw material, territories in which product are born, cultivated, bred, and processed.

The good restaurant owner is able to make people comfortable, he tells the storytelling of a dish, without exaggeration about technical info, but just telling the content of a recipe in an easy way, true and shareable.

My family owned a tavern. People loved their food, and the goal was to feed the customers. Today no one goes to a restaurant just to eat, customer wants to be amazed, he wants to live an experience, to know the path, people, places and territories.

Today young people often don't know the territory. I think that next years people will look for good food, ethical approach, organic products, wellbeing, seasonality and true products.

You've said that the real future ingredient of chocolate (and not only of chocolate) will be sustainability. It's your need, your wish or your goal? Talking about truffle, what do you think about it?

Yes, it is true, I said that because, some time ago, I went to Ecuador with my team. Nobody of us had ever seen a cocoa plant. We met a lot of people, campesinos told us everything about the cocoa beans they grow. We told them about chocolate, they did not know it at all and they have never eaten it. Sustainability means that

these people are paid little for this job. There are some countries in which the word sustainability doesn't exist at all even today. A chef must think about that, today more than in the past, he must consider if it is worth using so expensive and long transportation to reach the table on the other side of the world with some products. Practically it is a very complicated subject, but, all of us, we must be aware about this goal.

Talking about truffle, I totally agree with my teacher Mr Gualtiero Marchesi who said in his "rules": truffle (and caviar) can be used during all the meal: as you want, when and where you like. Obviously not only fresh truffle, there are some recipes in which truffle in brine can be winning, example giving his stuffed lamb recipe.

Unfortunately it can happen that you find low quality aroma truffled products on the market, and this fact contributes to give bad information about truffled based products.

On the contrary you can find upper level of quality truffled based products, made with high quality level capability. Professional people make known good food, non professional people spread other. ALMA first aim, as international cooking school, is to disclose true Italian food, food culture and Italian territory.

As you are a teacher we would like to ask you an advise for the future generation, what could you say to young people?

First of all, young people must eat and delight their palates looking for the truth and quality. It is necessary to attend starred restaurant, certainly they also must go out for dinner looking for the quality, even in a simple tavern, where there is a lady making the pasta by hand. Then you must study with passion, after that, you can become a technician and/or you can begin the chef career. Only few became a leader mixing passion for research with humility, ambition and depth of competence.

FEBBRAIO FEBRUARY



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
6	31	1	2	3	4	5	6
7	7	8	9	10	11	12	13
8	14	15	16	17	18	19	20
9	21	22	23	24	25	26	27
10	28	1	2	3	4	5	6



RISOTTO AL PARMIGIANO REGGIANO DOP 30 MESI CON TARTUFATA - di LUCA MONTERSINO

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL RISOTTO:

- 450 g riso carnaroli
- 1.500 g brodo di carne

PER LA CIPOLLA PASTORIZZATA:

- 50 g cipolla bianca
- 20 g burro
- 150 g vino bianco

PER MANTECARE:

- 250 g Parmigiano Reggiano 30 mesi
- 80 g burro
- Sale e pepe q.b.

PER LA CREMA ALL'AGLIO

NERO TARTUFATO:

- 40 g aglio nero fermentato
- 5 g aglio
- 10 g prezzemolo
- 20 g olio extra vergine d'oliva
- 100 g Parmigiano Reggiano 30 mesi
- 200 g Brodo di carne
- 80 g salsa tartufata
- 5 g Mais cream
- 2 g olio al tartufo
- 50 g tartufo nero per guarnire

Tritare finemente la cipolla, metterla in una ciotola e unire il burro e il vino bianco; coprire con pellicola quindi pastorizzare a microonde massima potenza per 5 minuti. Conservare in frigo. In una casseruola mettere il riso, la cipolla pastorizzata e il brodo di carne bollente. Portare a cottura il riso aggiungendo il brodo poco alla volta. A fine cottura, fuori dal fuoco mantecare con il parmigiano reggiano trenta mesi e il burro, formando una bella crema. Impiattare con la crema all'aglio nero fermentato tartufata. Per guarnire: lamelle di tartufo nero estivo a piacere. Per la crema: soffriggere nell'olio l'aglio schiacciato, quindi eliminarlo ed unire l'aglio nero; farlo insaporire per un minuto quindi frullarlo in un frullatore insieme al prezzemolo, al parmigiano, il brodo, la salsa tartufata e l'amido. Frullare molto bene omogeneizzando il tutto.

PARMIGIANO REGGIANO DPO 30 MONTHS AND TARTUFATA SAUCE RISOTTO - by LUCA MONTERSINO

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

FOR RISOTTO:

- 450 g Carnaroli rice
- 1.500 g meat broth

FOR PASTORIZED ONION:

- 50 g white onion
- 20 g butter
- 150 g white wine

MIX WITH:

- 250 g Parmigiano Reggiano 30 months
- 80gr butter
- Salt and pepper as required

FOR THE CREAM WITH BLACK GARLIC WITH TARTUFATA SAUCE:

- 40 g black fermented garlic
- 5 g garlic
- 10 g parsley
- 20 g extra vergin olive oil
- 250 g Parmigiano Reggiano 30 months
- 200 g meat broth
- 80 g T&C Tartufata sauce
- 5 g corn cream
- 2 g T&C oil with truffle
- 50 g black truffle to decorate

Finely chop the onion, put it in bowl, add butter and white wine, cover with transparent film and pasteurize it 5 minutes in microwave at the highest temperature. Put in the fridge. Put in pot rice, pasteurized onion and hot meat broth.

Cook the rice adding slowly the hot broth. At the end of cooking, take it out of focus, mix it with Parmigiano Reggiano 30 months and butter, making a little cream. Put the rice in serving dish with the black fermented black garlic and T&C tartufata sauce. To decorate: slices of black truffle.

How to make the cream: fry the crushed garlic in oil, then eliminate it, add black garlic, leave it for a minute to flavor it, then put it in a mixer together with parsley, Parmigiano Reggiano cheese, broth, T&C tartufata sauce and starch. Mix it very well to homogenize it.

LUCA MONTERSINO

Abbiamo intervistato chef, pastry chef, food influencer e food blogger per creare un ideale collegamento tra i protagonisti del food. Luca Montersino ci ha raccontato la sua storia e la sua visione.



Lei si definisce contemporary chef, già questo è un indizio per inquadrarla in una realtà molto moderna, è così?

La contemporaneità nella cucina non va confusa con la creatività né con la modernità, ma nel mio pay-off sta ad indicare l'insegnamento, da sempre insegno in cucina ed in pasticceria e questo è molto contemporaneo rispetto al passato. Un tempo tu dovevi "rubare" agli chef ed ai pasticceri le ricette. I maestri pasticceri ti davano qualche ricetta solo forse quando avevano grande fiducia in te e poi, spesso, questo era neanche sufficiente. Quando ero molto giovane ho lavorato 4 anni in una pasticceria a Pinerolo ed in 4 anni non ho mai visto impastare una frolla, tipico prodotto da pasticceria, che veniva sempre impastato nel mio giorno di riposo, forse non a caso. Essere contemporaneo significa insegnare, insegnare significa condividere il tuo mestiere, le tue competenze, con altri.

Mi aggrancio quindi alla domanda successiva su questo argomento. Lei è un divulgatore nato, a lei piace trasferire i suoi messaggi, la sua competenza, attraverso i suoi corsi, il suo sito molto facile, d'impatto e raffinato e nei suoi libri. In questo lei è molto diverso da alcuni suoi colleghi che sono per il "one man show".

A me è sempre piaciuto insegnare come le ho detto, insegnare significa condividere, non avere segreti. È la differenza tra lo show cooking e la scuola. Nello show cooking il Montersino sale sul palco, racconta una mega torta, la maggior parte delle persone non capisce né si ricorderà ciò che sta vedendo e alla fine il Montersino scenderà dal palco tra gli applausi. Io sono meno scenografico meno "punti, virgole e monumeto", ma durante il mio corso io trasferisco i metodi, gli aspetti chimico fisici di certi ingredienti, le caratteristiche, il come realizzare una torta, una ricetta e questa è formazione. Questa è la differenza tra show cooking e scuola.

Qual era il suo scopo nell'avventura Golosi di Salute? Ce la racconta?

Ho sempre avuto obiettivi alti, andare avanti, scoprire nuovi orizzonti. Non mi bastava fare il pasticciere, ci sono tanti pasticceri che sanno fare una buona torta, io volevo andare oltre ad una buona torta consolidata.

Volevo che ci fossero dietro al mio mestiere dei concetti evoluti di alimentazione, abbinati all'alimentazione sana e gourmet. Esistevano già alcuni concetti di alimentazione sana anche prima di Montersino, ma erano poco abbinati al mondo del dolce. Ho quindi iniziato a fare sperimentazione per convincere la gente che possono esistere dolci buoni, sani e belli. Non era un'utopia abbinare la parola salute al mondo del dolce o al mondo del "senza" cioè, tolgo di qua e tolgo di là, il dolce che ne esce è cattivo. Se tolgo di qua e tolgo di là senza studio per forza il dolce diventa cattivo, se invece faccio un'operazione di sottrazione sostituendo gli ingredienti: latte, burro, farina e zucchero con altri ingredienti studiati a lungo, otterrò dolci di alta pasticceria, ma con note salutistiche. Ad un certo punto della mia vita professionale ho iniziato quindi a trasferire ed insegnare queste cose ai pasticceri, ancora prima della avventura imprenditoriale *Golosi di salute*. Avevo un grande successo e molti facevano successo con i miei insegnamenti, io allora ho pensato che dovevo fare qualcosa di mio, fino a quel momento ero consulente e forse era arrivato il momento di creare un mio marchio. All'inizio, devo dirle che, *Golosi di salute* è stato un insuccesso totale, i miei colleghi che avevano dedicato un corner all'interno della loro pasticceria alla pasticceria salutistica, avevano successo, mentre io, che avevo realizzato un intero locale dedicato interamente alla pasticceria salutistica, non avevo riscontro dal mercato. Questo avveniva nel 2005, molte persone entravano per sapere se facevo dolci per malati, per diabetici. Era solo troppo presto, anche chi mi criticava allora oggi si applica, dopo 15 anni, a fare qualche ricetta gluten-free o comunque con accenti salutistici. Forse io ero allora ero avanti... Ma a volte essere davanti è un difetto. Le aziende devono essere visionarie, ma devono saper dosare le uscite delle loro idee al passo con i tempi. Ad esempio, io sono sempre stato un Apple addicted e trovo che Steve Jobs sia stato un grande visionario, ma abbia fatto uscire sul mercato l'Apple watch, ben 15 anni dopo averlo inventato. Alla fine del 4° anno dell'avventura imprenditoriale *Golosi di salute*, quando stavo per chiudere, improvvisamente il fatturato è passato a 10 volte tanto grazie al successo improvviso, tutti i media, le varie reti televisive, improvvisamente, si sono accorte della mia avventura imprenditoriale. Il fatto che le mie

idee fossero troppo avanti non è stato un plus come vede. È pur vero che quei 4 anni di difficoltà sono stati un investimento sul futuro.

Ci racconta un po' il suo percorso internazionale? Da San Diego a New York, dal Sud America a Tokio, le aperture di hotel importanti come Esedra ed Aleph a Roma, le collaborazioni con scuole di Alta Pasticceria, lei ha 48 ore al giorno oppure è molto bravo a gestire il tempo?

Sono vere entrambe le cose, io incastro molte cose durante la giornata, poi ho cominciato a 13 anni a lavorare, avevo le idee chiarissime, dicevo a gran voce: voglio cominciare a fare questo mestiere. Avere cominciato presto anticipa il percorso delle esperienze, sono quindi stato molto fortunato. Il secondo motivo è che ho anche imparato a gestire il mio tempo, oggi per esempio sto andando a Milano per la trasmissione di Pasqua dalla Clerici, lungo il tragitto ho già fatto una riunione con un'azienda, ora sto facendo l'intervista con T&C Tartufi e stasera, al rientro ho un'altra riunione. Non da ultimo, io lavoro tutti i giorni dalle 6 a mezzanotte sempre... L'internazionalità è nata dal gap che volevo riempire. Il nostro mestiere, quello del pasticciere, porta a girare il mondo con una valigetta e io non volevo avere il rimpianto, una volta diventato grande, di non avere fatto questa esperienza all'estero e inoltre volevo imparare l'inglese. A 26 anni mi sono ritrovato single, e con una grande desiderio di vedere l'America e di aggiungere questo tassello alla mia professionalità. Io vengo dalle Langhe e desideravo aprirmi al mondo. Con Eataly sono poi diventato il pasticciere ufficiale e quindi ho fatto le aperture a New York, in Brasile e sono stato due mesi a Tokyo, una grande esperienza internazionale che mi ha arricchito.

Da ultimo l'argomento tartufo, come ha trovato l'esperienza con i nostri prodotti al tartufo? Siamo molto interessati a conoscere il suo parere, la T&C ha come valori di fondo la qualità, la digeribilità, la versatilità e la facilità.

leri mi sono fatto a pranzo una battuta di carne piemontese al coltello e ci ho sparato dentro la crema in

purezza al tartufo e il risultato è stato veramente buono. Non le nascondo che io sono sempre stato molto scettico sui prodotti al tartufo e le dico perché da Albese per me il tartufo è fresco. Tutto ciò che è preparato, molte volte è arricchito di una parte aromatica, dell'aroma di tartufo. Se questo aroma non è usato più che bene, il prodotto vira molto sul finto più che sul vero. Se tu non sei Albese, passa tutto, ma devo dire che i vostri prodotti hanno una nota gradevole, perché sono delicati, non vanno sul finto. Per il momento quello che ho provato non ha "sparato". In pasticceria ho sempre trovato il tartufo molto alto, e il suo uso in pasticceria un po' una forzatura. Ma proviamolo, solo gli stupidi non cambiano idea, posso assaggiare altri vostri prodotti e rimettermi in discussione. Quando ad Alba in passato qualcuno mi ha chiesto di fare un dolce al tartufo, mi sono sempre rifiutato di farlo, ho sempre detto che il tartufo è talmente caro che meglio lasciarlo sulle uova fritte e sui tajerin, meglio non fare forzature. Magari però cambio idea. Prossimamente verrò a la cerca del tartufo ad Acqualagna per vivere questa esperienza e nel frattempo continuerò ad usare i vostri prodotti e a riflettere sul loro utilizzo.

Capiamo molto bene quello che ci sta dicendo, a volte, all'estero i nostri prodotti al tartufo non vengono capiti perché sono delicati, con un giusto bilanciamento. La T&C ha sempre cercato la delicatezza, un utilizzo corretto degli aromi bilanciati ed un livello molto alto della qualità degli aromi che riproducono i sentori del tartufo in modo assolutamente naturale.

Il profumo deve sentirsi "il giusto," a volte ho sentito olii al tartufo fortissimi immangiabili, sapevano di idrocarburi, non avevano nulla a che vedere con il tartufo vero. Il fatto che si senta il profumo del tartufo nei vostri prodotti in modo equilibrato è un plus per me. L'appuntamento quindi è prossimamente per vivere l'esperienza del tartufo.

We interviewed chefs, pastry chefs, food influencers and food bloggers to create an ideal connection between the protagonists of food. Luca Montersino told us his story and his vision.

You call yourself a contemporary chef, this is a clue to frame you in a very update reality, isn't it?

Being contemporary in cooking does not mean being creative or modern, in my personal payoff means the teaching. I've always been a teacher in cooking and in pastry, that's very contemporary in comparison to the past. In the past you had "to steal" recipes to chef and pastry chef. Masters pastry gave to you some recipes only when they really trusted on you, and, often, even that was not sufficient. When I was very young I used to work for 4 years in a pastry in Pinerolo (Piedmonte Region in Italy) I have never seen to knead a shortcrust pastry, a typical pastry product. It was always kneaded during my day off, perhaps not by chance. Being contemporary means teaching, teaching means sharing your job, your skills with others.

Your answer gives a link to next question. You are a born popularizer, you like to give your messages, your skills, throw your digital courses, your web site so easy, amazing and chic, and your books. You are completely different from your colleagues, who are, usually, more "one man show".

As I told you, I've always enjoyed teaching, teaching means sharing with people, no secret at all. This is the difference between the show cooking activity and the school. In show cooking the Montersino is on stage, tells the story of a huge cake, most of the people, not only does not understand but also will never remember what they are looking at, and, at the end, the Montersino will get off the stage to applause. I'm less dramatic and fussy, but during my course I teach process, chemical and physical aspects of some ingredient, some features, how to make a cake, a recipe, and that's is training. That's the difference between show cooking and school.

Which was your purpose in Golosi di salute adventure? Can you tell us?

I have always had high goals, pushing ahead, discover new horizons. Being a pastry chef was not sufficient for me, there are a lot of pastry chef able to make a good cake, I wanted go beyond a well done cake. I wanted new advanced concepts of feeding combined with safe and gourmet feeding. Before Montersino, at that time there were already safe nutrition concepts. Then I started doing experimentation to make people convinced that safe and nice cake can exist. It was not an utopia combining healthy with sweet, I mean if I make a cake without this and that, probably the cake will be not so good. If I make a cake "without some ingredient" and if I don't use new ingredients, of course the cake will be not good. If, on the contrary, I will substitute some ingredients as milk, butter, flour and sugar with others, after having worked so long on them, I will make high level pastry, but with a safe attitude. At a certain point of my professional life, I began transferring and teaching these concepts to pastry chef, before my company *Golosi di salute* was born. I had a lot of success and many pastry had success as well with what I was teaching to them. That's why I have decided to do something on my own, till that time, I was a free lance, and perhaps, the moment to make something owned by me, had arrived. At the beginning, I must say, *Golosi di salute* was a total failure. My colleagues, who had dedicated a corner to the safe pastry inside their pastry shops, have a big success, but my pastry shop, totally dedicated to the safe pastry was not a success at all. It was 2005, people came inside my shop asking if was I making cake for ill or diabetics. It was just too early. Today, even the ones who, at that time were critical about my job, make later, some gluten free recipes or recipes with healthy accents, after 15 years. Perhaps I was too early at that time... But sometimes being too in advance is not right. Company must have the vision, but they must dose the output of their ideas in step with the times. Just to give you an example, I've always been an Apple addicted and I think that Steve Jobs has had a vision, but he decided to go to the market with Apple watch only 15 years after inventing it.

At the end of the 4th year of my entrepreneurial adventure called *Golosi di salute*, when I was about to close, suddenly the turnover increased to 10 times thanks to the sudden success, all the media, television channels noticed my entrepreneurial adventure. My ideas were too in advance, but this was not a plus. Anyway I must say that those 4 years were an investment in the future.

Can you tell us something about your international background? From San Diego to New York city, from South America to Tokio, the opening of important luxury hotel like Esedra and Aleph in Rome, your collaboration with important chef pastry school, do you have 48 a day or are you very good at managing your time?

Both are true, I manage a lot of things during a day, I began working at 13 years old, I had clear ideas, I used to speak loudly: I want to start making this job. Having beginning early in my life, let me anticipate experiences, I must say I'm very lucky. Second reason is that I can manage my time, today for example, I'm going to Milan to make the Easter emission at the Rai TV at the cooking program with Mrs Clerici, on the road I've already done a meeting with a company, now I'm doing the interview with T&C Truffe, and this evening, coming back home, I have another meeting. Last but not least, every day I always work from 6 a.m. till 12 p.m... My international approach was born because I want to fill the gap. Being a pastry chef means you travel around the world with just a little case and I did not want to regret not to have done an experience abroad, besides that, I wanted to learn English. When I was 26, I found myself single in a moment with a great desire to go and see America and add this plus to my skills. I come from le Langhe area (Piedmonte region in Italy) and I wanted to open my mind. With Eataly I became the official pastry chef so I made the opening in New York city, in Brasil and I was in Tokyo for 2 months, a big international experience that has enriched me.

Last but not least let's talk about truffe. What do you think about your experience with our truffe based products?

Yesterday I cooked a piedmontese steak and I added your fine truffe cream, the result was really tasty. I must say that I have always been skeptical about truffe based products as a person coming from Alba according to me, truffe must be fresh. Many times all is already prepared is enriched of aroma, truffe aroma. If this aroma is not added in the right way, the truffe based product smells as fake not natural. Many times all is already prepared is enriched of aroma, truffe aroma. If this aroma is not added in the right way, the truffe based product smells as fake not natural. I've always thought that truffe was too expensive to be used in pastry, it could be a forcing. But let's try it together, only stupid people don't change their ideas, I can taste other products by you and question myself. When somebody in the past in Alba asked me to make a cake with truffe, I have always said no. I have always said that it is so expensive that much better leave it over fried eggs or tajerin egg pasta, better not to make forcing. But, who never knows, I can change my ideas.

We understand very well what you are saying. Sometimes, abroad, people don't understand our truffe based products because they are too delicate, with a right balance. T&C has always sought delicate taste, and a right use of balanced aromas using the highest level of aroma that reproduce truffe scent in a natural way.

One must taste the right level of aroma, sometimes I've taste some inedible truffe oil, they tasted of hydrocarbons, nothing to do with the real truffe. The fact that in your product the truffe scent is very balanced is a plus according to me. So next appointment is to live the truffe search experience by you.

MARZO

MARCH



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
10	31	1	2	3	4	5	6
11	7	8	9	10	11	12	13
12	14	15	16	17	18	19	20
13	21	22	23	24	25	26	27
14	28	29	30	31	1	2	3



TARTUFO BIANCHETTO

TUBER BORCHII VITT.

PERIODO DI RACCOLTA
Gennaio / Febbraio / Marzo

ODORE
Il profumo è intenso ed invadente,
per renderlo più gradevole e digeribile
si consiglia di cuocerlo.

TERROIR
Predilige terreni sabbiosi e calcarei;
cresce nelle pinete anche vicino al mare.

BIANCHETTO TRUFFLE

TUBER BORCHII VITT.

HARVEST TIME
January / February / March

SCENT
the smell is intense and intrusive,
to make it more palatable and
digestible is recommended to cook.

TERROIR
it doesn't tolerate over 60% shade and
prefers a limestone and acid ground.

LA GREG

Silvia Gregori, foodblogger marchigiana, ama i viaggi, le scoperte, la buona cucina, ma soprattutto la nostra meravigliosa terra.



Una sezione del suo blog è dedicata al territorio marchigiano. Lei stessa parla delle Marche, riconoscendone tutta la grandezza e la capacità dei marchigiani di rispettare ed ottenere dalla loro terra solo quello che è giusto. Può spiegarci meglio questo concetto?

Se si è un pò abituati a viaggiare e si finisce, per diletto o per lavoro nelle Marche, ci si accorge all'istante di essere catapultati in un'altra dimensione, in un mondo a larghi tratti ancora intatto nel quale il suolo, il verde delle campagne e dei boschi, il profumo di aria pulita finiscono (quasi ovunque) per vincere sul resto. Noi marchigiani siamo stati nei secoli molto abili nel conservare tutto questo, gelosi tra vicini di podere e gelosissimi dello straniero, e abbiamo dimostrato che anche in una vita semplice possono nascondersi tante virtù. Il 'giusto' dovrebbe rappresentare l'espressione più alta dell'attaccamento e del rispetto che si prova nei confronti della propria terra, specchio della volontà di cibarsi dei suoi straordinari frutti senza stravolgerla e senza stravolgerne le stagioni e i ritmi.

Nel suo blog dice di essere innamorata delle Marche. Quali sono le eccellenze a cui pensa? In che cosa eccellono i prodotti marchigiani? Il tartufo per esempio cresce solo in territori incontaminati, la sua raccolta è manuale, va dosata e il territorio in cui cresce

va rispettato.

Siamo circondati da eccellenze. Conosco pochissimo il mondo del tartufo ma se penso alla mia città non posso non citarne il Salame di Fabriano (quello vero, prodotto artigianalmente senza coloranti e conservanti). Adoro il mais ottofile di Roccacontrada sia cucinato in una succulenta polenta che impiegato nell'impasto di un godurioso crostolo. Vado matta per l'anice a partire dal liquore Varnelli fino ad arrivare ai tanti dolci della tradizione che lo contemplano: le ciambelline al vino e i biscotti di mosto. In ultimo, ma non per importanza, il vino. I miei preferiti, anche se riconosco riduttivo citarne solo la denominazione, il Verdicchio di Matelica e la Lacrima di Morro d'Alba.

Le sue ricette, quelle che riporta nel suo blog, sono vere, autentiche, come le ha reperite dal territorio? Ha dei canali preferenziali, chef, osterie, parenti e amici, aziende con cui collabora? La sua partecipazione all'iniziativa Italia nel piatto nasce da qui?

Ho sempre amato scovare ricette. Ho testi di cucina e ritagli di giornale ovunque dai quali sono spesso partita per le mie repliche gastronomiche. Quando assaggio qualcosa di nuovo (a patto che sia tremendamente buono) cerco di ottenerne la ricetta, che sia lo chef di un ristorante o la nonna dell'amichetto di mio figlio. Anche se ho sempre amato sperimentare, mi sono accorta che

con il passare degli anni le ricette della tradizione rivestono sempre un posto speciale nel cuore perchè hanno tante belle storie dietro da raccontare. Del resto cosa sarebbe la vita (e il cibo) senza emozioni...

La partecipazione all'iniziativa de 'l'Italia nel piatto' nasce per aggregarmi a un appassionato gruppo di foodblogger vicine come me alle tradizioni gastronomiche delle proprie regioni di appartenenza. Amo le Marche e i suoi piatti (quasi tutti...) ma fondamentalmente amo mangiare e andare in ogni posto alla scoperta delle proprie specialità.

Silvia Gregori, food blogger from le Marche region, LA GREG, she loves travelling and discovering, she likes good food but, especially, she is in love with our beautiful territory.

A section of your blog is dedicated to le Marche territory, you by yourself, you speak about le Marche region recognizing all their greatness and the ability of people of this region to respect their earth and to obtain only what is correct. Can you explain better this concept to us?

If you are used to travel and you arrive for holidays or for business to le Marche region, you immediately will realize that you have jumped in another dimension. The world you can see is mostly untouched. The green countries and woods, the perfume of the clean air (nearly everywhere) will win over the rest. We born in le Marche region, we have been very good at preserving all this, jealous between neighbors and very jealous in front of foreigners. We have demonstrated that, also inside a simple life, there could be so many virtues. The "right thing to do" should represent the highest expression of the attachment and respect of its own land. This should be the mirror of the will to eat the extraordinary fruit of the earth without upsetting the rhythm of the seasons.

In your blog you say you are in love with le Marche region. Which are the excellences you think about?

We are surrounded by excellences. I don't really know

truffle world, but, if I think about my town, I cannot mention the Fabriano salami (the original one, hand made product, without dyes and preservatives). I love the octofile corn from Rocca Contrada in both recipes: as a tasted polenta or inside a tasty crostolo. I'm crazy for anise, e.g. Varnelli liquor and all the so many traditional sweets like wine little ciambelle and wine cookies. Last but not least, wine. My favorites ones are Verdicchio from Matelica and Lacrima from Morro d'Alba (even if it is reductive just say the denomination and not the producers).

The recipes in your blog, are true and original, how did you get them from the territory? Do you have some special sources e.g. chef, little restaurants, family and friends, companies with whom you work? your participation at "Italia nel piatto" (Italy on the dish) was born from this?

I've always loved looking for recipes. I have got cooking books and magazine paper everywhere. These are the starting point of my recipes. When I taste something new (it must be absolutely good) I always try to have the recipe, whoever he or she are, a chef or the grandmum of a friend of my son. Even if I have always loved to experiment, I realized with the passing years,

that the traditional recipes cover a special place in my hearth, because they have a long storytelling. After all what would be life (and food) without emotion?

My participation to the enterprise "l'Italia nel piatto" was born to join a passionate food bloggers group, so near to gastronomic tradition of their region like me. I love le Marche region and nearly all their recipes but actually I love food and discover new location with their gastronomic recipes.

APRILE

APRIL



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
14	28	29	30	31	1	2	3
15	4	5	6	7	8	9	10
16	11	12	13	14	15	16	17
17	18	19	20	21	22	23	24
18	25	26	27	28	29	30	1



UOVA, PATATE E TARTUFO - di **GIORGIO BARCHIESI**

INGREDIENTI PER 2 PERSONE:

- 1 patata lessa
- 2 uova
- Qualche scaglia di tartufo bianco T&C
- Burro
- Pepe
- Aceto
- Sale grosso

Prendere una patata lessa ancora tiepida, sbucciarla e affettarla sottilmente. Condire con un pizzico di sale grosso, un po' di pepe, un cucchiaino di burro e poche scaglie di tartufo; il calore della patata farà sciogliere il burro e sarà un esaltatore per l'aroma del tartufo; mescolare con un cucchiaino per ottenere una sorta di purè e sistemare all'interno di due piccole terrine. Poi, all'interno di un pentolino, far bollire dell'acqua salata, versare l'aceto e quando bolle aggiungere le uova, una per volta; appena galleggiano e l'albume diventa bianco, tirarle fuori con delicatezza e sistemarle nelle terrine, sopra le patate lesse. Completare la preparazione mettendo sulle uova due granelli di sale grosso, un poco di pepe e sua maestà il tartufo bianco T&C, tutte le scaglie che volete!

EGGS, POTATOES AND TRUFFLE - by **GIORGIO BARCHIESI**

INGREDIENTS FOR 2 PEOPLE

- 1 boiled potato
- 2 eggs
- Some slice of T&C white truffle
- Butter
- Pepper
- Vinegar
- Coarse salt

Peel and cut in thin slices the boiled potato. Season with a pinch of salt, pepper, a little spoon of butter and few truffle slices; the heat of the potato will melt the butter and will be the truffle aroma enhancer; melt with a spoon to get a puree like, lay it in two little pie dishes. Boil one by one the poached eggs in salted water with a touch of vinegar, then lay carefully them over the boiled potatoes. Complete the recipe adding two grains of coarse salt, pepper and his Majesty the T&C white truffle as you like!

GIORGIO BARCHIESI

Conosciuto come Giorgione, è un personaggio autentico, colto, con una spiccata sensibilità e legame verso il suo territorio. Nasce come gastronomo e oste, diventa popolare come conduttore televisivo di Gambero Rosso Channel con *Giorgione Orto e Cucina*.

Ama la cucina appetitosa e godereccia, grazie al suo spirito empatico, spiega e racconta i suoi piatti con sapienza culinaria e passione! Per noi è stata una ricca e piacevole collaborazione!



Ti autodefinisci un "oste", che fa e dà da mangiare ai tuoi "clienti o commensali" nell'ottica della ospitalità.

Io sono un Oste, la tecnica degli chef di oggi la rispetto, ma è lontana dalla mia concezione di cucina. Io accolgo i miei clienti e li guido lungo un percorso semplice, fatto di prodotti locali, sapori e trasformazione nel rispetto di usi antichi.

Nel tuo Ristorante *Alla via di mezzo*, si mangia quello che la terra dà e non si sceglie, e sei sempre tu quello che in dispensa, motivi e offri i vari piatti come un compositore in una sinfonia.

La tavola è piacere e convivialità, è stare insieme, a volte si dice per misurare la vicinanza con una persona "Ma abbiamo mai mangiato insieme?", ecco per me è così. Poi sulla tavola devono finire i cibi che abbiamo cucinato, magari tutti quanti insieme, e diventa la festa, l'epilogo gioioso di un rito che dovremo sempre tenere in vita. Almeno in casa mia oggi come un tempo, dove si mangiava e si mangia quello che c'è e non si sceglie questo o quello.

Nei tuoi viaggi in Italia, sempre alla ricerca del buono e dell'eccellenza gastronomica hai ri-scoperto "le buone cose italiane". Che cosa rappresenta per te il viaggio?

La cucina deve essere occasione di viaggio. Per il piacere di scoprire prodotti e riti diversi dai nostri ma che possono vivere anche in casa nostra, cercando di rifarli tali e quali, o reinterpretandoli alla "comemipare..." Nei mille prodotti scoperti, nelle mille persone conosciute e nelle

mille ricette di *Giorgione*, vive la serie televisiva su *Gambero Rosso Channel*.

Nella tua tappa di Acqualagna, come racconti in uno dei tuoi libri, *Orto e Cucina 3*, ci spieghi la tua versione del piatto la Tartufara - ovvero la tua carbonara al tartufo - e le immancabili uova patate e tartufo, e ci racconti quasi tutto ciò che si deve sapere dire sul prezioso tubero. Ti sei persino ricreduto sui - prodotti derivati al tartufo - come li chiami tu della T&C tartufi e ti sei piacevolmente stupito della loro bontà in cucina ed accessibilità. Questa è una cosa molto importante per un "oste" legato alla freschezza alla genuinità così pure come l'attenzione ai prodotti sempre alla portata di tutti. Ci puoi raccontare come mai eri un po' "diffidente" dei prodotti derivati al tartufo e poi hai cambiato idea assaggiandoli?

In cucina io non osservo diktat o imposizioni, la cucina è libertà! Per questo non faccio i dolci - salvo alcuni semplicissimi - dove se sbagli un grammo il risultato è compromesso. Amo il Tartufo in tutte le sue interpretazioni, in tutte le sue stagioni. Assaggiando il vostro Tartufo, ho affidato a *Giorgione* la sua interpretazione, per uscire dai soliti canoni di uso o di abbinamento e essendo io romano da sette generazioni, non potevo che "contaminare" la Carbonara, che è diventata "Tartufara". Una maniera semplice per mettere il tartufo a disposizione di tutti. Poi, per quanto riguarda la mia

diffidenza... Beh, sono un uomo di mondo e a me piace il tartufo nel suo essere e non solo il suo odore; qui entriamo in un altro discorso, che riguarda la serietà aziendale, avendo toccato con mano il vostro modo di lavorare, il prodotto non può che beneficiare di questa.

Il tuo è un vocabolario particolarmente colorito, inedito: "alla brutazza", "un nonnulla", "sdrucinato", "smucinare", espressioni quasi onomatopoeiche che ricordano azioni, rumori, senza bisogno di particolari spiegazioni. Come nasce questo vocabolario "giorgioniano"?

In un mondo dove tutti cheffeggiano, con dosi, grammi e decigrammi, chi vuol cucinare a casa si allontana. Bisognava riavvicinarli e oggi assisto a questa cosa, bellissima, che a tratti mi mette in imbarazzo, ho creato un *lessico*... Sento ripetere "nonnulla", "come se piovesse...", "dose generosa..." e sono felice di questo perché ho reso accessibile la dose, legandola al gusto personale di chi cucina e di chi mangia. Ti piace salato, metti più sale, non ti piace salato, metterne meno... Sei tu che decidi!

Essere ospiti nel tuo ristorante è un'esperienza sensoriale, gustativa, visiva e olfattiva meravigliosa. Non ultima anche uditiva, quando tu racconti della tua cucina facendoci fare un viaggio nei sapori, nei profumi di ricette a volte "laide e corrotte".

Io, mia moglie e i nostri figli facciamo di tutto per far star bene la gente. Dove star bene significa, un ambiente confortevole, in mezzo al verde, e cibi genuini che

ripercorrono una cultura gastronomica popolare che noi abbiamo da sempre dentro. Piatti laidi e corrotti.../ beh, a volte capita, anzi quasi sempre, ma vedere la felicità dei bambini che mangiano la trippa alla romana e ne chiedono dell'altra, è incredibile; poi la mamma mi dice: "Giorgio, ma mio figlio ha mangiato la trippa?" e io rispondo "Ma lei gliel'ha mai fatta a casa?" Logicamente no, non l'ha mai fatta...

Qual è il prodotto che ti ha incuriosito di più' nella "carrellata" di assaggi al tartufo che ti abbiamo fatto fare quando sei venuto a trovarci in azienda tra le salse pronte, le creme in purezza, il sale marino al tartufo, le fette di tartufi in olio o la versione dolce del miele anche questo tartufato?

Mi ha stupito innanzitutto la cura che mettete nel vostro lavoro, la pulizia degli ambienti, le tecniche di conservazione del prodotto e quindi la vostra volontà di mettere a disposizione di tutti, il tartufo e suoi derivati, tutti i giorni dell'anno. Poi a tavola, anche se sono ben dimagrito, sono sempre 'Giorgione' e il tartufo dove lo metti sto... Avete creato una gamma di prodotti adatti a qualsiasi tavola e questo contribuisce notevolmente ad avvicinare io tartufo alle tasche di tutti. Ma che è 'sta storia del miele tartufato?

Ti ringrazio per il tuo contributo e per averci fatto entrare un po' nel tuo meraviglioso mondo della cucina sempre generosa, fatta di sostanza e di valori autentici ormai in via di estinzione.

Known as Giorgione, he is authentic, genuine, cultured, with a strong sensibility and attachment to his region. At the beginning he was gastronomist and innkeeper, then he became famous as a TV host on *Giorgione Garden and kitchen* emission on Gambero rosso wine & food Channel. He loves the appetizing and tempting cooking, thanks to his empathic attitude, he explains the storytelling of his receipts with an incredible know-how and passion. According to T&C that was a very good and enjoyable collaboration.

You self define yourself as an inn keeper who cooks and serve food to your "hosts or table companions" with hospitality always in mind.

I'm an inn keeper, I respect the technique of today chef, but it is far from my idea of cooking. I welcome my customers and lead them along a simple path, made by local products, taste and transformation with the respect of ancient tradition.

In your *Alla Via di Mezzo* restaurant, one eats what the territory offers, one can not choose. It's always you the one who offers, explains and serve different dishes like a composer in a symphony.

Staying at the table is a pleasure and conviviality, it means staying together. Sometimes we say "have we ever eaten together?" just to say if we were together with a person. At the table you have to find what we have cooked together, sometimes all together, and that is the party, the perfect happy end of a ritual ceremony we should always keep alive. In my house, today like yesterday, we have eaten and we eat what we can find and we don't choose this or that randomly.

Travelling around Italy, you always are looking for good ingredient and food excellence, so you have re -discovered "good Italian food". What does travelling means for you? Cooking must be a travel occasion. You travel for pleasure of discovering different products and recipes from yours. These could be and mixed at home, trying to make them exactly as you have tasted them or changing them "as I like". Tv series on *Gambero rosso channel* is based on

thousand of products I've discovered, on thousand of people I've known, on thousand of recipes I've done.

As you wrote in one of your books *Kitchen garden and kitchen n°3*, in your stop in Acqualagna, you describe your version of "Tartufara". (it means the carbonara pasta with truffle), the inevitable potatoes and eggs with truffle, and you tell us nearly all what one must know about the precious tuber. You've even changed your mind about T&C truffled based products, because you have been pleasantly surprised about their goodness in kitchen and their being affordable. That's very important for an inn keeper like you, so bound to freshness and genuinity of products but also affordable. Can you tell us why you were a bit distrustful about truffled based products and why, after tasting them, you have changed your mind about it?

According to me, cooking means freedom, I don't follow diktat or impositions. That's the reason why I don't cook sweet (with little exception) because if you make just a little changement making the recipe, you risk to compromise the final result. I love truffle in its all different interpretations and in every season of the year. When I tasted your truffle, as being Giorgione, I've tried new ways of cooking it, to go out of normal and classic ways of using it. As I've been Roman for 7 generations, I could not have done something but Carbonara pasta (typical roman dish) with truffle, and I called it *Tartufara* (a mix between carbonara and truffle). That is a simple way to make truffle affordable for

everybody. Let's talk about my former diffident attitude, you know, I'm living in this time, I love truffle in itself, not only its perfume. When I've seen your company seriousness, and when I've realized by myself your good way of working. I definetely convinced myself that your products had to be good.

Your slang is particularly colourful, original: saying "how it comes to you", or "just nothing" "messed up" "grounded" are nearly onomatopoeic expressions that sound like actions, noises without need of other explanation. How it comes the Giorgione's vocabulary?

Today everybody talks like a chef with doses, grams and decigrams, and who wants to cook at home moves away. According to me we had to get people closer, and today, something beautiful is happening, sometimes I'm embarrassed. I created a lexicon... Now I hear people repeat "just nothing" or "It rains dog and cats", or "a generous dose" and I'm happy about that. I made it happen, people uses the doses as they like, according to their personal taste, from the point of view of who is cooking and who is eating. Do you like salty recipes? Add more salt, don't you like salty? Put less salt... It's up to you the decision!

Being host in your restaurant it is a sensorial, tasty, visual and olfactory beautiful experience. Last but not least, it is also an hearing experience, when you talk about your way of cooking leading us making a journey through flavors and aromas of your recipes, sometimes "nasty and corrupt"(as

the title of one of Giorgione books).

My family and me we try to do everything to make people feel good. Feeling good means a comfortable ambience, out in the open, with traditional food and a gastronomic popular culture that belongs to us. Nasty and corrupt recipes? Sometimes we do, indeed nearly always we do it. I must say that looking at some children so happy in front of tripe alla romana asking for an encore it is unbelievable. Then their mum says to me "Giorgio, does my son eat tripe?" And I answer: "Do you ever cook tripe for him?" Of course not at all...

Which is the product you were the most curious about during your tasting in T&C truffle? Ready sauces, fine creams, truffled salt, truffle slices in oil or truffle honey?

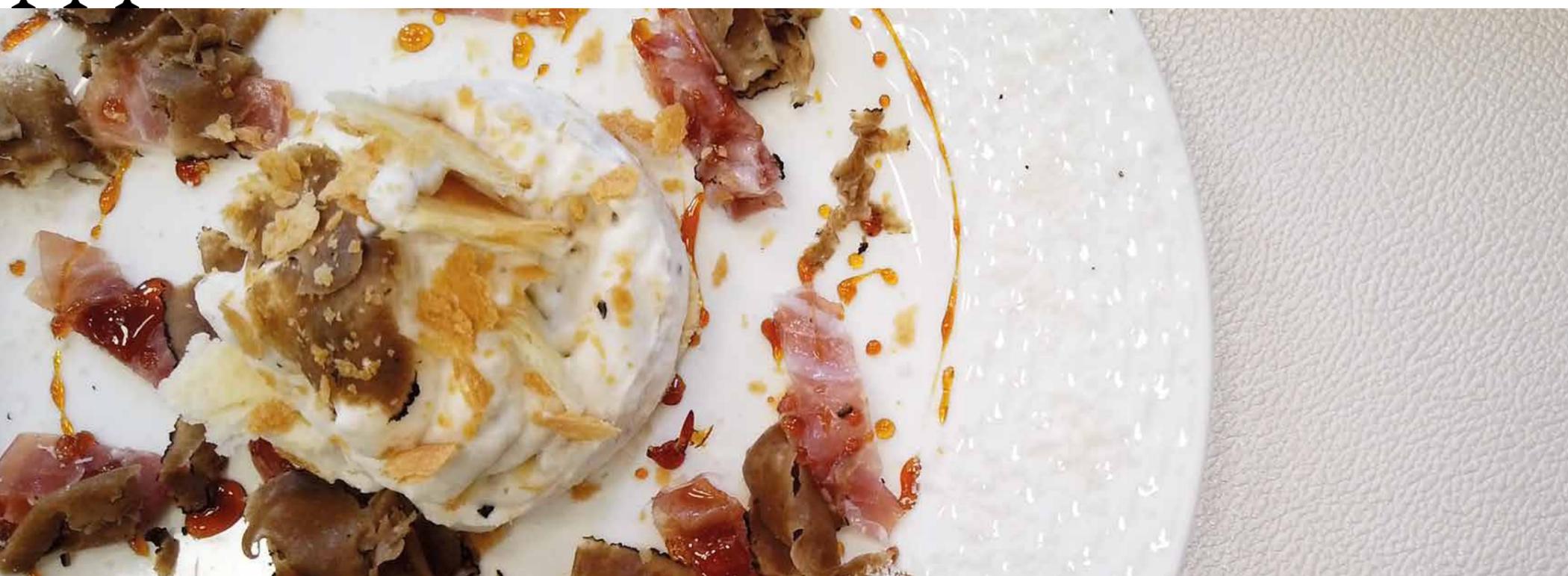
First of all I was surprised about the care you put in your work, the cleaning of the rooms, the conservation technique and, last but not least, your will to make available truffle e truffle based product to everybody, throughout the year. At the table, even if I lost of pounds, I'm always Big Giorgio and truffle is always good... You have created a range of products suitable to any table and this fact contributes to make people easily approaching to an affordable truffle. What is this story about truffle honey?

We thank you very much indeed for your contribute and for letting us in your beautiful kitchen world. Always generous, made by authentic substance and values today in danger of extinction.

MAGGIO MAY



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
18	25	26	27	28	29	30	1
19	2	3	4	5	6	7	8
20	9	10	11	12	13	14	15
21	16	17	18	19	20	21	22
22	23	24	25	26	27	28	29
23	30	31	1	2	3	4	5



MILLEFOGLIE ALLA CHANTILLY DI TARTUFO BIANCO E PROSCIUTTO CRUDO CAMELLATO - di MICHELE PENTUCCI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 230 g Pasta sfoglia
- 250 ml Panna fresca
- 80 g Salsa al tartufo bianco
- 100 g Prosciutto crudo tagliato spesso
- 20 g Tuorlo d'uovo pastorizzato
- 50 g Parmigiano grattugiato
- 80 g Zucchero
- Sale e pepe QB

Tagliamo la pasta sfoglia in 8 quadretti per poi forarla con una forchetta, cuocerla in forno e lasciarla raffreddare. Nel frattempo montiamo la panna, fino ad arrivare ad una consistenza soffice (80%), dopo di che amalgamare il tuorlo d'uovo pastorizzato e la Salsa al tartufo bianco mescolando dall'alto verso il basso. Aggiustare di sale e pepe e lasciare riposare in frigo per 15 minuti. Ora mettiamo a caramellare lo zucchero in una padella antiaderente fino a ottenere un caramello di colore ambrato e nell'attesa tagliare il prosciutto crudo a listarelle. Quando il caramello è pronto ne terremo da parte in caldo una piccola parte per la decorazione, il resto lo verseremo sopra le listarelle di prosciutto crudo che avremo precedentemente allargato su un piatto creando il nostro prosciutto caramellato! Passiamo all'impattamento. Mettiamo a specchio sul fondo del piatto un po' di chantilly al tartufo per poi posizionare un quadretto di pasta sfoglia, poi un paio di cucchiaini di chantilly e qualche listarella di prosciutto caramellato. Chiudiamo con un secondo quadretto di pasta sfoglia e un cucchiaino di chantilly con ancora un po' di prosciutto caramellato. A questo punto decoriamo con il caramello che avremo lasciato a parte divertendoci a "sporcicare" il piatto e spolveriamo il tutto Parmigiano e pepe.

MILLEFOGLIE WITH WHITE TRUFFLE CHANTILLY CREAM AND CAMELIZED RAW HAM - by MICHELE PENTUCCI

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE:

- 230 g puff pastry
- 250 ml fresh cream
- 80 g T&C White truffle sauce
- 100 g raw ham cut into thick slices
- 20 g pasteurized egg yolk
- 50 g grated Parmigiano Reggiano cheese
- 80 g sugar
- Salt and pepper as required

Let's cut puff pastry in 8 little squares, pierced with a fork, cook in oven and leave it to cool. Meanwhile let's whip the cream to obtain a soft consistency (80%), add pasteurized egg yolk and white truffle sauce mixing it from top to the bottom. Add salt and pepper as required and leave it rest in the fridge for 15 minutes. Now caramelize sugar in a no stick pan till to obtain a caramel of amber color, and, in the meantime, cut raw ham in strips. When caramel will be done, we will keep aside some of it to decorate, the rest of caramel let's put on ham strips in a dish to create our caramelized ham. Let's go to plating now! Put a little bit of truffle Chantilly on the bottom of the dish, add the square of puff pastry in the middle, over it add 2 spoons of Chantilly cream and some caramelized ham strips. Let's close it with another square of puff pastry and another spoon of Chantilly cream, add again a little quantity of caramelized ham. At this point decorate with the rest of caramel we have had left aside and let's have fun powdering the dish with grated Parmigiano Reggiano cheese.

MICHELE PENTUCCI

Classe 1979, diplomato presso *IPSAR S.Marta* Pesaro. All'età di 24 anni decido di aprire il primo ristorante *Osteria degli Ultimi* che, quasi subito, entra stabilmente nella guida *Slow Food Osterie d'Italia*. Dal 2014 nuova avventura in un progetto che mi vede a capo della brigata di cucina del ristorante *Da Rossi* del pluritolato pilota di Moto GP Valentino Rossi. Ora, una nuova sfida nell'affascinante mondo di sua maestà "il tartufo", grazie alla T&C Tartufi di Acqualagna. Il motto è sempre lo stesso: "Sempre avanti..."



Sei marchigiano doc, nato, vissuto e cresciuto in un territorio in cui le materie prime sono a disposizione di chi le conosce e le sa valorizzare. Puoi raccontarci i tuoi inizi e la tua esperienza di chef?

Abbiamo la fortuna di vivere e lavorare in un territorio incredibile, quindi la prima delle nostre missioni è quella di non rovinare il prodotto. Ricerchiamo i migliori prodotti a disposizione, visitiamo i piccoli produttori, capiamo le loro storie e ciò che c'è dietro al prodotto, scegliamo i prodotti, la fase di ricerca è molto importante. Poi arriva il cuoco che è un po' come la ciliegina sulla torta dei prodotti per creare un piatto creativo non scontato. Un buon prodotto va lavorato nella maniera più cosciente possibile senza rovinare e modificare le caratteristiche del prodotto che va sempre rispettato.

I miei inizi professionali sono classici, al mare, nelle cucine dei ristoranti della riviera, esperienza molto formativa. La prima cucina serve a capire i meccanismi e le gerarchie di quella che diventa una famiglia un po' caotica, ma geniale. Poi con il tempo cresce la curiosità, la voglia di mettersi in gioco e di desiderare di avere il proprio palcoscenico, dove tu personalmente con la tua esperienza e la tua cucina diventate i protagonisti principali del "miglior spettacolo possibile" con la massima integrazione con il team.

Sei un uomo che vive di passioni: la tua famiglia, il cibo, il tennis, le moto, il tartufo: le tue giornate si dividono tra tante passioni, come riesci gestire tutto?

Le mie molteplici passioni appartengono alla mia personalità. Mi spaventa la routine, quindi ho sempre cercato di avere continuamente interessi nuovi, obiettivi ed hobby. Ricordo una frase che una persona mi disse tempo fa

e che racchiude pienamente le mie caratteristiche. Avevo appena intrapreso una nuova sfida professionale e alla sua domanda sulla motivazione, risposi che volevo capire cosa avrei potuto fare da grande. Lei mi augurò di non capirlo mai fino in fondo, in modo da essere sempre pronto per nuove avventure.

Forse l'esperienza a Tavullia con la Bottega di Rossi (Valentino) e il ristorante è stata quella più formativa nella tua vita da chef, è così?

Quando decidi di aprire un ristorante, metti tutto in gioco. Sospendi tutto quello che facevi e ti immergi fai un bel all in. Sei giovane, parti con grande entusiasmo, hai inevitabilmente dei momenti di sconforto ma la passione è più forte. L'Osteria degli ultimi, il mio primo locale nella ristorazione, era una bomboniera, curavo il cliente, pochi posti, un servizio sartoriale. Nella seconda esperienza dell'Osteria da Rossi ero più esperto, avevo un marchio da difendere, Rossi, che significava l'eccellenza, nel mondo e quindi ho cercato di riproporre nella ristorazione questo concetto.

Quindi grande ricerca di qualità, ma per tante persone, quindi dal sartoriale allo standardizzato, ma non banale. Anche nella presentazione estetica del menù da 30 a 400 persone cambia, l'organizzazione del team, le relazioni con tante più persone rispetto ai 30 posti della mia prima esperienza, innescano meccanismi più complicati. Due esperienze molto diverse ma entrambe con un grande fascino.

Hai viaggiato in tutto il mondo seguendo il numero 46, queste esperienze hanno affinato ed internazionalizzato le tue conoscenze di chef. Cosa è cambiato nella tua

cucina allargando i tuoi orizzonti geografici? Nuovi ingredienti, nuovi abbinamenti? Sì, ho avuto esperienze internazionali insieme a Valentino, da giovane trovarsi a Copacabana è stato esaltante, anche se devo dire che in Brasile il mio primo pensiero fu... il divertimento più che la cucina. A parte gli scherzi, tutti i viaggi ti lasciano un'influenza. A me piace molto la cucina fusion, cioè abbinamenti tra i vari ingredienti. Occorre però non perdere mai la propria origine, la propria nazionalità ed originalità, è molto interessante inserire sfumature di altre cucine, ma in modo molto equilibrato.

Cosa ci puoi raccontare di questa ultima collaborazione con T&C Tartufi? Oggi sei un brand ambassador, giri il mondo per trasferire ed insegnare ad altri chef, clienti, agenti, gruppi della ristorazione come utilizzare i prodotti della T&C Tartufi. Sei dall'altra parte, dalla parte di chi produce e di chi deve trasferire competenza a colleghi italiani e stranieri, cosa ci puoi dire di questa collaborazione? Sei anche ormai specializzato in show cooking, partecipazioni a fiere internazionali, ciò significa rapporti con clienti e distributori di tutto il mondo. Quali sono i prodotti più facili da far capire e le ricette più facilmente realizzabili?

È un'esperienza nata da una conoscenza personale con la direzione commerciale in T&C. T&C è il riflesso di quello che questa famiglia, che ha come obiettivi: la qualità e rendere il tartufo democratico attraverso i suoi prodotti al tartufo grazie ad un food cost molto interessante.

T&C si muove sul mercato con prodotti eccellenti ed ogni volta che rappresento T&C sono molto tranquillo su ciò che trasmetterò, i prodotti sono al centro dell'attenzione, tutto può diventare tartufabile. A volte parto da una carbonara ed aggiungo il prodotto al tartufo, questo mi permette di attualizzare un piatto tradizionale. La mia attività di chef aiuta a far replicare il piatto da parte dello chef, dal sous chef, la replicabilità nella ristorazione è fondamentale.

Quando sono in fiera e rappresento T&C, o quando ci presentiamo nelle cucine di colleghi chef per spiegare i prodotti T&C, la mia attenzione massima è nel trasmettere un concetto di base: la ricetta è già stata fatta in azienda da T&C quindi i prodotti sono facili da utilizzare.

Dobbiamo quindi solo valorizzare i nostri prodotti senza trasformarli e trasferire che la funzionalità e il food cost sono dati molto appetibili per la ristorazione.

In genere tutti ci accolgono in modo incuriosito, il tartufo è un prodotto di nicchia, ma la ristorazione è sempre pronta a conoscere ricette nuove. Il tartufo e i prodotti a base di tartufo sono molto facili e versatili. L'ultima ricetta che ho proposto è una spuma di mascarpone al tartufo su pane croccante, la salsa al tartufo è tra le mie preferite. Riusciamo a far comprendere al cliente, allo chef i nostri prodotti attraverso Ricette semplicissime, a volte una focaccia, una tagliatella a tavola spiegano più di tante parole.

In T&C abbiamo anche "delocalizzato" il tartufo, nel senso più quotidiano: quando portiamo i pop corn al tartufo dalla tavola al divano, abbiamo fatto un'operazione di delocalizzazione e democratizzazione di un frutto prezioso e costoso della terra, e questo aspetto nuovo, quotidiano credo sia molto importante anche nel trasferire il progetto T&C nel mondo...

Michele Pentucci was born in 1979, he attended the *IPSAR Santa Marta* in Pesaro (an excellent Italian Hotel establishmet school), in Marche region. His first restaurant was called *Osteria degli Ultimi*. After a while his restaurant was definitely chosen by the *Slow Food Osteria Guide*. From 2014 he was involved in a brand new adventure: he was called as chef brigade leader by *Da Rossi* Restaurant owned by the award-winning world wide known pilot Valentino Rossi. Starting from now, a new challenge is coming: the fascinating world of his majesty: the Truffle, thanks to the collaboration with T&C truffle from Acqualagna. His watchword is always the same: "Always ahead..."

You were born, lived and grew up in Le Marche, a territory full of excellent raw material at disposal of people able to know and evaluate them. Can you tell us your first experiences and your professional life as chef?

We have the chance of living and working in a territory rich of amazing products, that's why our first mission is to evaluate them. Everything is born from the research for the best producers, I love listening their story, trying to understand what there is behind a final product. Chef are as icing on the cake... With inspiration and respect they can create special recipes. One recipe must always keep a balance, I mean, one must work the raw material consciously, trying not to change its own special characteristics.

My professional beginning were in Riviera Romagnola (at the seaside), a classic way to begin in our land, it was a hard and very formative experience. First kitchen is useful to understand mechanisms and hierarchies of what it will become your second family, a little bit chaotic but brilliant! Then with time your curiosity grows, and so does the desire to get involved and to have your own stage where you can express yourself, trying to welcome every day the customers who have decided to join our "show".

You have a lot of passions and interests: your family, food, tennis, motorcycles, truffle: your days are divided into so many passions, how can you manage all this?

My multiple passions describe my own personality. Routine scares me, so I've always tried to have new interests, goals and hobbies. I remember a sentence who a person said to me. This sentence fully encloses my characteristics. I've just started a new professional adventure and when this person asked me why, I answered that I wanted to understand what I could have done in the future. This person wished to me to never understand it, so

I will always have been ready to face new adventures.

Perhaps the experience in Tavullia with Bottega di Rossi (Valentino) and his restaurant has been the most formative one in your chef life, isn't it?

When you decide to open a restaurant, you put everything on line. You stop everything you did before and you make an all in. You are young, full of enthusiasm even if sometimes you have some sad moments, but passion is stronger. My first restaurant, called *Osteria degli Ultimi*, had been thought of being like a fancy sweet-box. We have always tried a customized service with the purpose to make our customers live a nice experience, all we showed to them had a story to be told. My second experience was the so called *Osteria da Rossi*, and I was more skilled. I had a brand to protect "Vale", first of all a big friend of mine and, beside that, an excellence in world motorcycle racing. This time the challenge was transforming from a customized service for 40 people as I did in my first food activity to a standard service for 400 people without losing territoriality of products, and offering curious dishes for everybody. It was a huge engagement... Starting from the aesthetic menu presentation that is very different if you talk with 40 people or 400 people, then the relationship with so different kind of customers each of them with different needs. Team organization is fundamental for a good result, you can't afford to go wrong if you have to do well a 400 people service. So different experiences one from the other were these two, but so fascinate!

You have travelled a lot worldwide following the "46 number", these experiences have refined and internationalized your chef knowledge. What has changed in your cooking broadening your geographical horizons?

Yes I had the chance to travel a lot, e.g. in Brasil in occa-

sion of a Valentino Mondial race, being at 20 years age in Copacabana was amazing, even if, I must say that in Brasil my first thought was not at all food... Seriously, every trip leaves an influence on you. I like fusion kitchen very much, trying to mix ingredient coming from far areas of the world, without losing your own style, it is not easy. It is very interesting to add some tinges coming from others culture, but one must try to do this in a very balanced way.

Can you tell something about your last collaboration with T&C Truffles? Today you are their brand ambassador, you travel the world to teach other chefs, clients, agents, distributors and food group how to use T&C products. Today you are on the other side, on the company side, who produces and who must give competence and skills to Italian and overseas colleagues. What can you tell us about this collaboration? Today you are specialized in show cooking, you attend to international food fairs, that means you have relationship with clients, distributors worldwide. Which are the easiest products to explain and the easily achievable recipes?

It has been an experience born through a personal relationship with the T&C Sales Manager. T&C is the reflex of this family, who has the respect and the quality of raw material as main goal. T&C mission is to make the truffle palatable all year round, and make truffle "democratic", I mean affordable, thanks to its prepared products with a very interesting food cost. T&C offers excellent products and each time I have the chance to represent the company I'm sure people will love it. I always try to keep products at the center of the attention to make people know that all is "Truffleable". Sometimes I start from a classic recipe like La carbonara e.g. and I add truffle, this lets me make a traditional dish an

up to date one. Every time I am hosted in some kitchen I go tiptoed inside. I try to make people know the potentiality of the products, without entering too much in technicality of cooking, each chef has his own personality.

When I attend to some food fair and represent T&C Truffle or when I go and present T&C inside kitchen of my colleagues, my first aim is to make people know this concept: recipe has been already done by T&C company so products are ready and easy to use. Usually people welcome us with curiosity and big interest.

Fresh truffle is a niche product and few restaurants can afford a so high food cost in their menu. That's the reason why I always explain our food cost products, a fundamental aspect for a restaurant. Besides that I pay attention about easiness to use and versatility of T&C Truffle products.

In one of my last meeting I have proposed one of my preferite products "White truffle sauce".

To make people know how delicate and transversal are truffle based products I have proposed a dessert called: "foam of mascarpone and white truffle with crispy bread".

We manage to make people know potential characteristic of our products through very simple recipes. Sometimes we just stay at the table, without entering the kitchen, we have fun "truffling" a classic focaccia or a simple tagliatella (egg pasta), sometimes a gesture explains more than thousand of words.

In T&C we have delocalized truffle, we made it a daily product. When we "truffling" pop corn and we taste them on the sofa in front of a nice movie, we have done an operation of delocalization and democratization of a rich gift of the earth.

I think that this new and daily aspect of truffle is very important to make people know T&C project world wide.

GIUGNO

JUNE



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
23	30	31	1	2	3	4	5
24	6	7	8	9	10	11	12
25	13	14	15	16	17	18	19
26	20	21	22	23	24	25	26
27	27	28	29	30	1	2	3



TARTUFO ESTIVO

TUBER AESTIVUM VITT.

PERIODO DI RACCOLTA
Giugno / Luglio / Agosto

ODORE
Il profumo è più delicato di altri tartufi neri, il sapore ricorda vagamente quello dei funghi porcini.

TERROIR
Si adatta a livelli di ombreggiamento alquanto elevati.

SUMMER TRUFFLE

TUBER AESTIVUM VITT.

HARVEST TIME
June / July / August

SCENT
The scent is much more delicate than others, the flavour recalls the porcini mushrooms.

TERROIR
fits higher levels of shade.

FRANCESCO SACCOMANDI

Romagnolo d'origine e con le Marche nel cuore, ci racconta la sua vita e la sua passione per la cucina. Foodblogger, sportivo, con un passato in tv e da marketing manager per importanti realtà italiane e nel mondo.



Lei è un personaggio poliedrico, multitasking e con interessi diversificati. Da quando da piccolo ha scoperto la passione per i dolci, il suo percorso ha visto la sua passione per i social dal Pan di Spagna al suo blog Fornostar, l'esperienza televisiva con Detto Fatto, l'attività sportiva, quella di content creator, la professione di marketing manager in realtà aziendali molto importanti e contemporaneamente pasticciare "amatoriale" e tutor sui social. Ci racconta un po' il suo percorso professionale, manageriale sempre accompagnato dalla sua grande ironia?

Intanto grazie a voi per l'opportunità di raccontarvi la mia storia! In effetti, quando elenco tutte le mie passioni e i miei interessi, mi chiedo quante vite io stia vivendo contemporaneamente... Ma sono e sarò sempre mosso dal fuoco della passione per la vita che sento ardere dentro. Inizio il racconto nella notte dei tempi, quando da piccino mi si chiedeva cosa volevo fare da grande. Senza esitazione, rispondevo "il maestro di scuola!", perché idolatravo la mia bravissima maestra Carla. In realtà la vita mi ha portato a fare tutt'altro, prima gli studi superiori a Ragioneria (in un programma sperimentale con 3 lingue straniere), poi la laurea in Economia e Commercio (e contemporaneamente insegnavo in 4 palestre tra Bologna e Ravenna), poi la realizzazione di uno dei miei più grandi sogni: andare a studiare in America. Un Master in marketing internazionale a San Diego e poi una esperienza presso GAP abbigliamento mi hanno avviato al mondo

del lavoro. Al mio ritorno in Italia, ho continuato il mio percorso professionale nella moda, poi una esperienza tra le più ricche e istruttive, per la quale sarò sempre grato, in Technogym e oggi nella direzione marketing di una multinazionale cosmetica nel settore hotellerie. Sono praticamente rimasto senza fiato anche solo digitando questa risposta!

Romagnolo d'origine è stato "adottato" dalla Marche, dal suo Conero, dai suoi paesaggi mozzafiato in collina, cosa le piace di questo territorio? Lei che ha viaggiato moltissimo, visitato i paesi più importanti e luoghi carichi di suggestioni, come descriverebbe il territorio delle Marche?

Sono Romagnolo nell'animo e amo la mia terra, ma ho apprezzato fin da subito l'ospitalità marchigiana, il cibo e i coloriti modi di dire! Non credo mi abituerò mai alla vista strepitosa delle colline che incorniciano la strada che mi porta al lavoro – in Romagna ero abituato alla pianura, qui invece è un susseguirsi di panorami ondulati mozzafiato. E vogliamo parlare delle distese di girasoli in estate? Non so quante volte mi sono fermato al lato della strada per scattare delle foto! Per me le Marche sono un concentrato del meglio che l'Italia ha da offrire: mare, collina, montagna – si trova tutto per tutti i gusti!

Il food, e soprattutto i dolci, sono forse la sua grande passione. Il gelato, i cake ed in particolare il suo cupcake tiramisù. Ci rac-

conta come ha rivisitato quello che è universalmente riconosciuto come il dessert?

Il cupcake tiramisù è stato per me come la famosa "numero uno" di Zio Paperone, la prima ricetta di cupcake nella quale mi sono cimentato e che rappresenta il classico salto oltre l'ostacolo che sembra insormontabile. Premesso che il tiramisù è come le lasagne al forno, ossia ognuno ha il suo metodo e tutti sono buonissimi, io ho reso omaggio creando una base di pandispagna, cotta e imbevuta di marsala diluito in acqua e zucchero, poi coprendo con una generosissima dose di frosting al mascarpone e panna montata e l'immane cacao spolverata di cacao per terminare.

Il suo diario digitale durante la pandemia è molto interessante. Le dirette con amici, colleghi sono stati un modo per stare collegati con il mondo, una modalità per insegnare, trasferire conoscenza cosa che le piace tanto, o una reazione di ottimismo romagnolo al lock-down?

Ho vissuto l'anno della pandemia come un'occasione per scoprire veramente quali sono le cose che contano, è stato un po' un ritorno alla introspezione ma soprattutto alla scoperta delle amicizie, soprattutto virtuali, che si sono strette ancora di più. Ricordo che il mio desiderio più grande era condividere tutto quello che facevo, soprattutto perché molti amici Fornostar (odio il termine "followers", perché mi sembra troppo diminutivo) mi scrivevano con paure, ansie o incertezze. E informare ci ha tenuti tutti impegnati, ci ha fatti sentire

che – nonostante il mondo si fosse fermato – aggiungere il lievito ad acqua e farina avrebbe comunque fatto crescere l'impasto.

Lei ha studiato anche in America, qualcuno la definisce American boy, cosa ha trovato e le piace in questo paese? (oltre ai meravigliosi cake ovviamente...)

Sono stato in America la prima volta a 18 anni, a Los Angeles, e ricordo come fosse adesso la sensazione di déjà-vu che ho provato: ero convinto di esserci già stato in una vita precedente, tanto era grande la mia familiarità con quel Paese, quella cultura, quella gente. Ho avuto la fortuna di ritornarci per altri 3 anni, durante il mio Master a San Diego, e quello che ammiro molto dell'America è lo spirito imprenditoriale, la voglia di fare, l'iniziativa che fin da piccoli ti spinge ad allestire un chioschetto di limonata in fondo alla via.

Sappiamo che è un estimatore del tartufo. Acqualagna è la patria del tartufo tutto l'anno, dal bianco prezioso, al nero pregiato fino al tartufo estivo. E un ingrediente prezioso della terra che può essere utilizzato in cucina in svariati modi. Cosa le suggerisce questo diamante della terra?

Adoro il tartufo, ha un aroma e un gusto inconfondibili e impareggiabili, la mia versione preferita è grattugiato fresco su di un crostone di pane abbrustolito, sul quale riposa un uovo all'occhio di bue con il tuorlo rigorosamente filante.

Coming from Romagna region with Le Marche region in his hearth he talks about his life and passion for Cooking. Food blogger, sport lover with a professional experience in Tv and as marketing manager in worldwide known companies.

You are a poliedric character, multitasking and with a lot of different passions. Starting when you were a kid, you have discovered your passion for desserts. Then your life saw your passion for social media activity with your blog Pan di Spagna first and Fornostar later. Later you have been on Italian television emission Detto Fatto, you practice sport, you also are a content creator. Last but not least, you have been a marketing manager in very important companies and non professional pastry chef and tutor for your followers. Can you tell us your professional CV? Your personal irony has always been very strong as well...

First of all, I thank you very much for the opportunity to tell my story! I must say that when I do the list of my passion and interests, I wonder how many lives am I living at the same time... But I'm always moved by the fire of passion for life.

At the very beginning of my life I was asking what am I going to do in my life?

The answer was always: a school teacher, because I worshiped Carla, my fantastic school teacher. Well, life took me doing other, first of all I attended to Ragioneria High school (an experimental course with 3 foreign language to study) then I graduated at Economic University faculty (at the same time I was personal trainer in 4 different gyms Bologna and Ravenna).

Then I make a dream come true: studying in US. I took a master on International Marketing in San Francisco (CA) and then I worked at a GAP shop as my first job.

When I came back to Italy, I went on working on fashion, then I began one of the most important and formative work experience a person can do in Technogym Company (I will always be grateful to them for what I have learnt). Today I'm Marketing Manager in a multinational cosmetic company in hotellerie sector. I must say I'm out of breath just to answer to this question!

You come from Romagna region, and now you have been adopted by Le Marche Region, by its Conero mountain, by their breathtaking hills panorama, what do you like about this territory? You have traveled a lot, visiting the most important countries and full of suggestion location, how can you describe Le Marche territory to us?

I'm a Romagnolo (born in Romagna) inside and I love my region, but I've immediately appreciated the hospitality of Le Marche region, food and their colorful slang! I will never get used to the frame of hills along my daily way to work. In Romagna I was used to flat land, here on the contrary, the territory is one amazing up and down. Not to mention the fields of sunflowers in summer!

I don't know how many times I stopped myself to get some pictures of them! According to me Le Marche region are a concentrate of the best Italy can offer: sea, hills and mountain, something for each of us!

Food, and especially desserts, are, perhaps your biggest passion. Icecream, cakes and first of all your cup cake Tiramisù. Can you

tell us how you have re created what it is the worldwide reknown dessert?

I think that the cupcake tiramisù for me, it was like the "number one" for Uncle Scrooge: the first recipe I made represents the insurmountable obstacle I overcame. First of all I must say that Tiramisù is like lasagne, I mean, each of us has his own way to make it, and all the different ways are ok. I just pay a tribute to it, I created a cooked sponge cake soaked with Marsala liquor diluted with water and sugar. Then I added a generous quantity of mascarpone cheese frosting and whipped cream, last but not least, I added a sprinkled with cocoa at the end.

The digital dairy you made during pandemic moments, it is really very interesting. Your live on social with friends and colleagues have been a way to stay tuned with the world, a way to be a teacher, to transfer knowledge you like so much or a Romagnolo optimistic reaction to the B lock-down?

I lived through the year of the pandemic as a way to really discover which are the essential things for my life. It was a coming back to introspection, but, first of all, it has been a discovery and a reinforcement of friendships, of course the virtual ones.

I remember that my biggest wish was to share all what I was doing, especially because many of my Fornostar friends (I don't like the "followers" word, it sounds too diminutive) were texting to me with a lot of anxiety, fears and uncertainties. "Put in oven" took us concentrated. All of us we felt that, nevertheless the world has

stopped, adding the yeast to the water and flour makes the dough grow, anyway.

We know you have studied in US, somebody calls you The American boy, what did you find and what do you like in this country? (in addition to its beautiful cakes of course...)

First time I went to US I was 18, in Los Angeles. I remember, as it was now, the déjà vu sensation: I was sure I've already been there in a former life, because I feel so familiar with this country, its culture and its people. I was lucky enough to go back for 3 years, during my master in San Diego. What I first admire in US is the entrepreneurial attitude, the desire to do.

Just to give you an example, it's typical that kids open a little stand to sell lemonade at the end of the street they live.

We know you like truffle very much. Acqualagna is the homeland of truffle all over the year: starting from fine white and black truffles, till the summer one. It is a precious ingredient from the the hearth you can use in cooking in many ways. What does truffle, the diamond of the ground, suggest to you?

I love truffle, its aroma and taste are unmistakable and incomparable, my preferite way of using it is adding fresh grated truffle on a crouton of toasted bread over which we have laid one fried egg with a stringy yolk.

LUGLIO JULY



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
27	27	28	29	30	1	2	3
28	4	5	6	7	8	9	10
29	11	12	13	14	15	16	17
30	18	19	20	21	22	23	24
31	25	26	27	28	29	30	31



BACCALÀ CON LENTICCHIE ROSSE E MIGLIO AL TARTUFO ESTIVO - di DANIELE CURZIETTI

- INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
- 80 g di lenticchie rosse
 - 80 g di miglio
 - 15 ml c.a di olio extra vergine di oliva
 - 2 filetti di baccalà da 200 g
- Per guarnizione:**
- broccoli
 - 4-5 foglie di salvia
 - 28 g Scaglie di tartufo estivo T&C

Prendere le lenticchie rosse, sciacquarle in acqua e metterle a bollire per 25 minuti in acqua e sale. A cottura ultimata scolarle e metterle nel recipiente da vaso cottura, insieme al miglio precedentemente lavato, scolato, ripassato in padella in olio extra vergine di oliva e quindi bollito in 250 ml di acqua bollente salata per 20 minuti. Adagiarvi sopra il filetto di baccalà, olio extra vergine di oliva, delle Scaglie di tartufo estivo T&C, una fogliolina di salvia, broccoli a guarnire. Chiudere ermeticamente e mettere in microonde per 7/8 minuti a 800w.

CODFISH WITH RED LENTILS AND MILLET WITH SUMMER TRUFFLE - by DANIELE CURZIETTI

- INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE**
- 80 g red lentils
 - 80 g millet
 - 15 ml extra virgin olive oil
 - 2 codfish fillets 200 g
- For decoration:**
- cauliflower
 - sage
 - 28 g T&C Sliced summer truffle

Take the of red lentils, wash them in water and boil them for 25 minutes in salt water. Put them in a cooking pot. Cook the millet first in a frying pan with extra virgin olive oil and then cook it in hot water for 20 minutes. Add the millet to the red lentils. Add the codfish fillets, extra virgin olive oil and slices of T&C Summer truffle in brine. At the end 1 leaf of sage and cauliflower as decoration. Close tight the cooking pot and put in microwave at 800 W for 7/8 minutes.

DANIELE CURZIETTI

Marchigiano, studia Cucina presso l'Istituto Alberghiero di Senigallia. Si forma con alcuni chef della regione e a seguire intraprende una esperienza internazionale per completare la sua crescita e raggiunge la Svezia, dove resta per circa due anni. Al rientro in Italia diventa chef executive presso l'hotel Ristorante Villa Quiete a Montecassiano in provincia di Macerata. Dove resta circa 10 anni. La terza parte della sua vita professionale inizia in T&C tartufi di Acqualagna dove svolge il ruolo di chef aziendale, partecipando ai cooking show e alle fiere di settore.



Sei nato nelle Marche, hai studiato a Senigallia, sei partito per l'estero e poi sei ritornato nelle Marche. Questa è una regione davvero speciale. Cosa ti lega a questo territorio incontaminato? Cosa hai portato dalla tua esperienza in Svezia nella tua visione della cucina e quali caratteristiche hai trovato interessanti nel loro modo di cucinare?
La risposta è già nella domanda, incontaminato, il territorio e il modo di preservarlo sono fondamentali. Le Marche sono da scoprire (itinerari culturali, trekking, escursioni in bici ed itinerari enogastronomici) per la cordialità e le sue eccellenze. Dalla Svezia ciò che mi porto è la loro disciplina ed organizzazione sociale. In Svezia ho portato il tartufo d'Acqualagna, l'olio evo e la schiettezza di noi marchigiani.

Da diversi anni lavori in produzione e sei anche chef in house in T&C Tartufi. Cosa significa per un executive chef operare dentro un'industria alimentare? Tu che vieni dalla ristorazione, cosa hai imparato in questa azienda? Cosa ti senti di suggerire ai tuoi colleghi cuochi che non hanno mai vissuto un'esperienza all'interno di un'azienda?
Sicuramente ho appreso una conoscenza approfondita

delle materie prime e dei processi di lavorazione diversi da quelli del settore da cui provengo. Affiancando i colleghi della qualità e ricerca - sviluppo, si "esplorano" gli alimenti in tutte le loro forme e proprietà. In T&C la ricerca è continua, c'è ancora molto da apprendere. Suggestirei ai colleghi di visitare le aziende, certo che, come è successo a me, vedendo la tecnologia alimentare applicata, si apriranno nuovi scenari su ricette e collaborazioni.

Cosa rappresenta per te il tartufo? Quali sono i piatti che ricordi della tua infanzia, e quelli che ritieni più affini con l'utilizzo di questo prezioso "fungo ipogeo"? Pensi che il tartufo si possa abbinare ad una dieta equilibrata e quotidiana sdoganando il concetto che le ricette a base di tartufo siano solo di occasione e legate ai piatti della domenica? Il food truck ad esempio è stata un'occasione per dimostrare il tartufo democratico e con un food cost accessibile.

Il tartufo per me rappresenta il sapore inconfondibile della mia terra ed un'eccellenza di Acqualagna. I piatti della mia infanzia sono le tagliatelle della "Sfoglina" di casa, la mamma, al tartufo, naturalmente, di domenica

e poi il girello di vitello in casseruola con tartufo lamellato e ripassato nel burro. Tra le ricette che ho fatto all'estero ricordo i cannelloni con scaglie di tartufo nero estivo e ricotta, per secondo i filetti di Halibut con tartufo pregiato. In T&C per le sperimentazioni iniziamo con pasta cacio e pepe, con la pinsa, e con le crepes fino a fondersi con le nuove creative esigenze culinarie. È stata molto importante l'esperienza del food truck aziendale che portava nelle fiere un messaggio molto semplice e chiaro. Attraverso il food truck abbiamo trasferito alle persone che il "fungo ipogeo" più costoso diventa democratico ed appetibile e quotidiano. I nostri prodotti al tartufo permettono infatti di realizzare piatti facili, versatili ed estremamente digeribili grazie alla loro qualità intrinseca.

Quali sono i prodotti della T&C che preferisci e perché? Cosa hanno di speciale che tu, lavorando all'interno sai molto bene? Hai realizzato tantissime ricette a base di prodotti al tartufo nella cucina della T&C e molte di queste sono entrate nel ricettario aziendale. Quali consiglieresti per i mesi estivi, quelli in cui, ancora oggi il tartufo non è così conosciuto come ingrediente in cucina?

Tra i prodotti T&C in particolare preferisco: salsa al tartufo nero, ha un gusto "rotondo", con pistacchi ed olio evo; la crema in purezza di tartufo bianco, molto speciale, con il circa il 60% di tartufo bianco; la salsa con zucca gialla e tartufo bianco, con il suo sapore lega splendidamente con il prezioso frutto della nostra terra. Per i menù estivi consiglio per un aperitivo veloce: tartufo estivo macinato su crostini di pane e patate schiacciate. La nostra salsa Deliziosa, è una salsa "giovane" per primi piatti, ma anche per un arrosto al forno staccato alle erbe. Il sale al tartufo nero estivo è ideale da mettere a fine barbecue sulla carne e gustare con gli amici.

Born in Marche region, passionate about cooking, studies at Senigallia cooking school, then he grows up with Rolla chef and at Passetto famous restaurant in Ancona. He made a long experience out of Italy to complete his career. He likes the traditional regional ingredients with touches of modernity.

You were born in Le Marche region, you have studied in Senigallia, then you went abroad and after some years you came back home. Le Marche are really a special area. What binds you to this uncontaminated territory? What did you put in your cooking vision from your working experience in Sweden? Which useful characteristics did you find in this country cooking?

The answer is already inside the question: uncontaminated territory and the way to preserve it, these are fundamental. You need to discover Le Marche region: cultural itineraries, trekking, bike excursions and wine and food addresses, the welcoming and the excellences. I brought with me from Sweden their discipline and social organization. I took truffle and evo oil to Sweden, last but not least: our frankness.

You have been working in production area in T&C truffle and you also are the in house chef. What does it mean for an executive chef working inside a food company? You come from horeca sector, what did you learn in this company? Can you suggest something to your colleagues who have never made this kind of experience?

I certainly have learnt a deep knowledge about raw material and working processes, very different from the ones I knew.

I work together with quality supervisor and research and development manager, we explore together every ingredient in its forms and characteristics. In T&C company research is a never-ending activity, we need to study a lot every day. I can suggest to go and visit the companies because looking at the food technology we put on they could find new opportunities about recipes and collaboration.

What is truffle for you? Which are the dishes from your childhood? Which are the ones you consider the best also today to add this precious underground mushroom? Do you think we can eat truffle daily? Usually people think that truffle is an expensive ingredient to be tasted so they think that truffle is only for occasion or for Sunday meals. The T&C food truck has been an example to demonstrate that truffle is for everybody with an affordable food cost, isn't it?

For me truffle is the unmistakable flavor of my land, it is an excellence from Acqualagna. My childhood reci-

pes are tagliatelle (egg pasta) made by hand by my mother on Sunday with truffle of course and the veal round with slices of truffle with butter. I also remember, among my recipes done abroad, cannelloni with summer truffle slices and ricotta cheese, and halibut fillets with fine truffle.

Inside T&C we usually start experimentation of a product with cheese and pepper pasta, with pinsa (a kind of focaccia) and with crepe till new creative culinary needs. The food truck experience has been very important because we have taken a very simple message to the market. Thanks to the food truck we have demonstrated that truffle based products are easy to use and to make easy recipe, versatile and extremely digestible thanks to their inner quality.

Which are your preferite T&C products and why? What do they have so special inside? You must know very well this subject as you are working in T&C. You have made a huge number of recipes in T&C kitchen and a lot of them can be read in corporate cook book. Which recipe would you advise for some summer dishes? Do you know that yet truffle is seen more as fall and winter ingredient?

I do like: black truffle sauce, it has a "round" taste with pistachios and evo oil, then white truffle fine creme, very special, with approximately the 60% of white truffle, again the yellow pumpkin sauce with white truffle, its beautiful taste is perfect combined with the precious fruit of our earth.

Talking about truffle in summer I can advise for a quick appetizer: minced summer truffle over a toasted bread with mashed potatoes. Our Deliziosa sauce is a very modern one for first dishes, but also for a grilled veal in the oven with herbs. Last but not least salt with summer truffle is perfect to add to your barbecue over the meat and taste all with friends.

AGOSTO AUGUST



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
32	1	2	3	4	5	6	7
33	8	9	10	11	12	13	14
34	15	16	17	18	19	20	21
35	22	23	24	25	26	27	28
36	29	30	31	1	2	3	4



HAMBURGER CON TARTUFATA E FORMAGGIO AL TARTUFO - di DANIELE REPONI

INGREDIENTI

- 8 g di maionese
- 2 hamburger di manzo
- una foglia d'insalata
- 15 g Tartufata T&C
- anelli di cipolla fritti
- Formaggio al tartufo T&C
- pane da hamburger
- sale q.b

Tagliare a metà il pane, spalmare la maionese - circa un cucchiaino - mettere la foglia d'insalata verde, poi adagiare la Tartufata T&C, cuocere in padella antiaderente oppure alla griglia gli hamburger di manzo, salare e posizionare al centro del panino, aggiungere la fettina di Formaggio al tartufo T&C, guarnire con anelli di cipolla fritti. Chiudere l'hamburger.

HAMBURGER WITH TARTUFATA AND TRUFFLE CHEESE - by DANIELE REPONI

INGREDIENTS

- 8 g mayonnaise
- 2 beef hamburger
- a leaf of salad
- 15 g T&C Tartufata sauce
- fried onion rings
- T&C Truffle cheese
- 1 burger bread
- salt as required

Cut the burger bread, spread the mayonnaise, add the salad leaf, and then add the T&C Tartufata sauce. Cook the beef-meat apart in a frying pan or grill it. Add salt, put the burger over the burger bread and add the slices of T&C Truffle cheese. Fried onion rings as decoration. Close the hamburger.

DANIELE REPONI

Un po' salumiere, un po' oste. Ma soprattutto non è uno chef. Un "cucinastorie", racconta cosa c'è dietro ad un prodotto, ad un territorio, riuscendo a narrare "favole gastronomiche".



Daniele tu ti presenti sempre come Oste, distinguendo molto bene questo ruolo da quello di "chef". Puoi spiegarci come mai? Oste è una parola "antica", popolare, semplice, cosa ti piace e cosa c'è dietro questo concetto di OSTE?

La parola chef identifica un ruolo ben preciso all'interno di una cucina. È in effetti colui che dirige una brigata di cucina. Considerando che io lavoro spesso da solo già basterebbe questo a spiegare il perché io non mi fregi del ruolo di chef. Ma vado anche oltre: dirigendo una brigata di cucina lo chef deve avere grande conoscenza delle tecniche di cucina. Io per storia professionale, ma anche personale conosco tecniche molto più basilari e volendo molto più legate alla tradizione. L'oste e l'osteria sono una dimensione che mi si addice molto di più. C'è infine una ragione etimologica: la parola oste deriva dal latino hospes che significa ospite, convitato e quindi richiama quei concetti di ospitalità e di cura dell'ospite che mi piace siano una parte importante del mio lavoro.

Forse questa passione per il panino, un prodotto semplice, facile, leggibile che ti ha portato fino ad essere membro dell'Accademia Italiana del Panino, nasce da come sei tu?

Sì è probabile. Credo di aver sempre mantenuto un profilo "basso". È una dimensione che mi appartiene e mi permette di curare meno tutti gli aspetti "sovrastutturali" che ormai fanno parte del ruolo di cuoco. Intendo aspetti legati alla presenza sui social e alla cura dell'immagine che oggi ha un ruolo molto importante. Sono terrorizzato dall'idea di apparire ciò che non sono, di gonfiare le mie capacità e i miei risultati professionali, cosa che purtroppo ho avuto modo di verificare in alcuni colleghi che ho incontrato per strada. Preferisco approfondire temi come la ricerca, la sperimentazione attraverso il lavoro e ho la presunzione che, con la conoscenza diretta, siano poi le persone a trarre dei giudizi su chi sono.

Sei un vero e proprio narratore di storie in cucina forse un cucinastorie, ti piace raccontare cosa c'è dietro ad un prodotto, ad un territorio, riesci a raccontare "favole gastronomiche" in televisione, negli show e in radio mentre prepari l'ennesimo panino gourmet. Da dove nasce questa tua passio-

ne del racconto?

Credo che nasca dalla passione per il romanzo. Ed è una passione che mi accompagna fin da quando ero piccolo. In particolare diversi anni fa c'era un programma su Rai-tre condotto da Alessandro Baricco in cui lui raccontava dei libri. Rimasi molto colpito dal fatto che ascoltando il racconto de "Il vecchio e il mare" colsi delle sfumature che invece attraverso la mia lettura non avevo colto. Il concetto che cerco di applicare al racconto del panino è un po' simile: il racconto prepara all'assaggio, perché l'assaggio si fa con il palato ma anche con il cervello. Oltre al fatto che la parte di racconto rende giustizia anche al lavoro dei produttori che cerco di coinvolgere e che sono veri artisti e meritano di essere raccontati.

Sei un divulgatore nato, riesci a spiegare in modo molto facile gli ingredienti che scegli dal territorio e gli abbinamenti innovativi che crei. Ciò denota una profonda e colta attività di ricerca a monte, di produttori, artigianali o industriali che siano, di sapori e di mescolanze, di tradizioni, di mani e di facce, di passioni e di continua sperimentazione. Cosa c'è dietro questa sete di divulgazione?

Questa risposta è molto facile: c'è la passione. La passione è fatta di curiosità ed empatia. La curiosità è necessaria per cercare, scovare, veramente come in una ipotetica caccia al tesoro perché in effetti quando parliamo di certi prodotti dobbiamo realmente parlare di tesori. L'empatia invece è necessaria per stimolare lo spirito di condivisione che io trovo connotato al modo di consumare il cibo tipico dell'essere umano. Insomma se io assaggio un prodotto che mi appaga e mi riempie di piacere mi viene subito voglia di trasmettere agli altri queste emozioni. L'empatia mi consente anche di entrare in connessione con i produttori perché riesco a comprendere la fatica e la cura che ci vogliono per ottenere grandi risultati e anche questo messaggio dà forza al mio "racconto".

Il web, i social come ti aiutano a trasmettere i tuoi messaggi? Oggi la rete è un grande network di confronti, accrescimenti, critiche e scambi che, se usato in modo corretto, può divulgare molto velocemente idee, progetti. Cosa ne pensi? Quanto aiuta?

Qual è la differenza tra web e televisione per te?

I social e in generale i mezzi di comunicazione sono per me un mezzo, un amplificatore. E quindi come tali li considero. Inutile negarne l'importanza e le potenzialità. Il web poi è anche uno strumento di ricerca molto importante e che ho imparato a sfruttare. Nei confronti dei social, un po' per le ragioni che dicevo precedentemente, ho ancora una certa diffidenza. È molto facile crearsi una immagine di facciata. In realtà credo ci sia anche una componente generazionale: non dimentichiamo che io appartengo al secolo scorso e quindi subisco ancora il fascino dei vecchi media come radio e tv. Infine devo confessare che a fare radio e tv mi sono sempre divertito tanto, tenendo presente che ho sempre lavorato "in diretta" quindi una dimensione che in qualche modo riprende il modo mio di lavorare "espresso" con i panini. Sui social invece anche guardando alcuni video, non tutti, anche delle mie ricette a volte mi annoio. È una dimensione ricostruita che secondo me poco si addice al messaggio che mi piace trasmettere.

Parlaci dei tuoi maestri e donaci qualche pillola che hai assorbito dalle frequentazioni che hai avuto con chef sapienti e colti e con persone da cui hai imparato il mestiere, mescolando ancora una volta l'alto con il basso, la cultura più alta della cucina stellata e quella più quotidiana e semplice che esiste dietro ad un panino. Il cibo in Italia è fatto forse sempre di tradizione contadina su cui si sono innestate nel tempo influenze più alte, non è così?

La cucina italiana, più di altre secondo me, affonda le sue radici nel mondo contadino. Sono radici ben salde che nascono dalle intuizioni di agricoltori, norcini, esperti macellai, allevatori ecc. I cuochi hanno avuto un ruolo di codifica di queste tradizioni e con l'affinarsi della professione hanno apportato miglioramenti importanti sul piano delle tecniche di cucina. Io ho avuto la fortuna di lavorare per un oste dell'appennino modenese, che, quando ancora mi muovevo in totale inconsapevolezza, mi ha trasmesso l'importanza della scelta e della conoscenza delle materie prime. Anche quando più tardi ho avuto modo di conoscere lo chef stellato Massimo Bottura, ho ritrovato in lui una passione straordinaria per i formaggi, per i salumi, per una semplice

"giardiniera" ben fatta. Una passione autentica e coinvolgente che credo abbia contribuito a renderlo una fra i migliori al mondo e direi renderlo unico. Queste caratteristiche ho cercato di farle mie perché le ho sempre sentite nelle mie corde.

Veniamo al tartufo ed all'azienda T&C che conosci molto bene e di cui sei stato ambasciatore alla fiera del tartufo di Acqualagna durante un cooking show. Cosa pensi dei suoi prodotti, fatti e basati sulla qualità e sulla passione del "buono e ben fatto" e soprattutto alla portata di tutti quindi davvero democratici?

Il lavoro di T&C rientra a pieno diritto nella categoria degli artigiani del cibo che descrivevo prima. Quando ci siamo conosciuti e ho avuto il piacere di conoscere la famiglia che conduce l'azienda ho trovato un amore e una conoscenza per il mondo dei tartufi veramente meraviglioso. Tutta questa cura poi la si ritrova nei loro prodotti: oltre all'utilizzo di tartufi di altissima qualità mi piace l'equilibrio e l'armonia che troviamo nelle salse ricettate. Questo indica ancora una volta il rispetto che T&C ha per il tartufo e mi piace che mettano a disposizione questa sensibilità e la loro grande conoscenza in prodotti che sono veramente a portata di tutti.

Quali sono i tuoi progetti attuali e futuri? I Viaggi del Gusto, le collaborazioni con aziende importanti, la televisione, la radio, Istituto Salumi Italiani Tutelati, e altro? Quali sono stati i progetti che più ti hanno soddisfatto e ti hanno fatto crescere?

Devo dire che la mia crescita professionale è fortunatamente sempre in moto. Più conosco colleghi, produttori, ecc. e più assorbo nozioni, cultura, ecc. Quindi devo dire che ogni componente lavorativa, sia passata che spero futura, è stata in qualche modo utile al mio lavoro: dalla grande fatica che ho fatto quando ho lavorato nei locali, al grande piacere di poter condividere le mie esperienze con milioni di persone grazie alla televisione. Ciò che mi sento di dire che vorrei per il mio futuro, come è stato per il passato, è di continuare a divertirmi. Io ho una fortuna pazzesca: lavoro e mi diverto. Questo è il mio progetto: continuare a divertirmi.

Half pork butcher and half inn keeper. But, above all, he is not a chef. A "kitchen storyteller", he tells us about what there is behind a product and a territory, he succeeds to tell "gastronomic fairy tales" to us.

Hi Daniele, you usually introduce yourself as an Inn Keeper, and you clearly distinguish this role from the chef one. Can you explain to us why? Inn keeper is an "old fashion" word, popular and simple. What do you like and what's there behind the Inn keeper concept?

Chef has a clear role inside the kitchen. It's up to him/her to manage the kitchen brigade. As I very often do my job by myself, this alone would be enough to explain why I don't call myself as chef. But, I also would like to go further: as being the head of the kitchen, the chef must have a big know - how about cooking skills. Personally and professionally speaking I have got very basic cooking skills and at the same time, my skills are very tied to our tradition. The inn keeper and inn as location both suit me much more than others. Last but not least, there is an etymological reason: the word inn keeper (oste in Italian) comes from latin hospes that means guest. It recalls the hospitality concepts and caring about my guests, that's what I like in my job.

We were wondering if the origin of your passion for sandwich, a simple and easy product that led you till the Italian Sandwich Academy, was born from how you are, I mean, simple and easy like you?

Probably it's true. I've always had a low profile. That's me, and it let me be free from the superstructural aspects typical of the chef role today. I mean today being social and caring about one's image is very important. I'm terrified of appearing what I'm not, or upgrading my skills and my professional results. Unfortunately sometimes I see some of my colleagues do that. I do prefer to deepen research, experimentation and job. Perhaps I'm presumptuous, but I think that the direct knowledge about me let people understand who I am.

You really are a story teller inside the kitchen, perhaps you're really a "kitchen teller". You like to tell what there is behind a product and a territory. You tell gastronomic tales on TV, during your show cooking and on the radio, while preparing yet another sandwich. Where does it come this story

telling passion?

I think that this passion comes from my passion for the novel. I love novel from when I was a child. Particularly, long time ago, on Italian TV 3 there was a broadcast about books conducted by the writer Alessandro Baricco. I was touched when I was listening him to talk about some aspects of "The old and the sea" novel. Before that I had not realized these nuances.

I try to make the same operation when I talk about the sandwich: my story telling introduces people to taste it, because, first you taste with mind and then with mouth. Besides that, my storytelling talks about the job of suppliers who are involved with me. They are the true artists and they deserve to be told by me.

You are a born popularizer, you explain ingredient and territory in such an easy way and so you do with the combination you create. That means a deep and educated search for upstream producers, both handcrafted or industrial. You always are looking for taste, mix, tradition, hands and faces, passion and never ending search. Why are you so keen of knowing?

This answer is very easy for me: behind that there is only passion. Passion is made by curiosity and empathy. Curiosity is absolutely necessary to look for something, to find out something. It looks like a treasure hunt because, when we talk about some products, we must say they are like treasures. Empathy is necessary to stimulate the spirit of sharing that human being has when people consume food. I mean, if I taste a product I like, it gives me a great pleasure, that the reason why I, immediately, need to share this emotion with others. Empathy lets me connect with producers because I can understand their efforts and care to reach big results, and, I also must say that this message strengthens my story telling.

Web network, social media can help you to convey your storytelling? Today the web is a huge network to share comparisons, enhancements, criticism and exchanges that can help to share very quickly ideas and projects, if somebody uses it in a right way

.What do you think about it? It could help you? Which is the difference between web and TV according to you?

In my opinion social and media communication are instruments and amplifiers. That's what I think about them. I totally agree about their importance and potential factor. The web is also a very important instrument to be exploited. I must say that I'm still quite diffident about social world for the same reasons I've already explained. It is very easy to create a fake image about oneself. I also must say that there is a generational fact: don't forget that I was born last century and I'm fascinated about old media like radio and television. Lastly I must say that making TV or radio is very funny. You must know that I've always worked live exactly how I usually do, when I make a sandwich live. On the contrary, when I look at my videos, some of them are really boring. It is not live but is a preregistered activity in some way, and I always like working live.

Please, can you give us some news about your teachers or some pills you absorbed while staying together with cultured chef or with people from whom you have learnt your job? You have always mixed high culture and low culture, I mean, you mixed inside your sandwich the starred cuisine together with the daily and simple one. Don't you think that food in Italy is a combination of very simple and traditional activity with higher influences?

Italian cuisine, more than others, has its roots in peasant world. These strong roots arise from farmers, pork butchers, skilled butchers, breeders and so on. Chef have had the role of make order about these traditions. Chefs, refining their own role, over the times, brought important improvements about cooking technicality. I had the chance to work with an inn keeper in Modena Apennines Mountain. I was really very young at that time and I was totally unaware about this job. He conveyed the importance to me about the deep knowledge and the choice of raw material. Also later on, when I got to know the starred chef Massimo Bottura, I founded on him an amazing passion about cheese, cured meat or a simple mixed vegetables in oil.

This authentic and engaging passion certainly contributed to make him one of the best chef in the world, and a unique example of a chef. I've always tried to keep these characteristic inside me.

Let's talk now about truffle and T&C company. You know it very well as being their brand ambassador at truffle fair in Acqualagna during your cooking show. What do you think about T&C truffle products? They are made with quality and passion of "well and good done philosophy" and, last but not least, with affordable prices.

T&C truffle job fully falls within handicraftmanship food industry I was talking before. When I first met the company and the family who runs the company, I found love and a deep knowledge about the beautiful truffle world. Their attention and care you can recognize inside T&C products: I like the balance between the top quality of truffle and their sauces and cream recipes. Once again this fact shows the T&C respect about truffle. I also love that T&C company shares this sensitivity and huge knowledge with all of us, thanks to their affordable price products.

Which are your current and future projects? Travel of Taste project, important food company collaborations, television, radio, Institute of Protected Cured Meats, what else? And also, which have been the most satisfying projects that made you grow?

Well, neverending, I must say, is my professional growth. The more I know colleagues, producers company, the more I absorb knowledge and culture... So I must say that every job experience, past or (I hope) future, was very useful to me starting from the great effort when I used to work inside inns or restaurant, till the great pleasure to share my experience with millions of people thanks to the TV. What I really think about my future, exactly how it has been in the past, I would like going on to have fun. I have an amazing chance: I work and have fun at the same time. That's my project: keep having fun.

SETTEMBRE SEPTEMBER



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
36	29	30	31	1	2	3	4
37	5	6	7	8	9	10	11
38	12	13	14	15	16	17	18
39	19	20	21	22	23	24	25
40	26	27	28	29	30	1	2



HAKKA NOODLES CON VERDURE E TARTUFO - di ARIANNA CONTENTI

INGREDIENTI

- 250 gr di spaghetti di riso
- 2 carote piccole
- 1 peperone rosso
- 8 funghi champignon
- 1 cavolo cinese pe tsai (può essere sostituito con del cavolo verza)
- 2 cipollotti freschi
- 2 cucchiaini generosi di Tartufata T&C
- ½ cucchiaino di Tartumix T&C
- 1 dente di aglio
- 1 cipolla piccola rossa
- 1 cm di zenzero
- Salsa di soia
- Peperoncino
- Mirin
- Olio di mais di buona qualità

Tagliare sottilmente aglio, cipolla peperoncino e cipollotto tenendo separate le parti più verdi. Tagliare a julienne le carote, il peperone ed il cavolo cinese. Tagliare in spicchi i funghi champignon. Tagliare lo zenzero pelato in cubetti finissimi. Rinvenire gli spaghetti di riso in acqua come da istruzioni riportate sulla confezione. Scaldare a fuoco vivo 2 cucchiaini di olio in una wok e rosolare generosamente i funghi. Togliere i funghi dal fuoco e tenere da parte. Aggiungere un'altra cucchiainata di olio abbassare la fiamma ed aggiungere aglio, cipolle, peperoncino, zenzero, lasciare appassire 2 minuti, alzare nuovamente la fiamma ed unire 1/2 cucchiaino di insaporitore al tartufo, le carote, il peperone ed il cavolo. Saltare a fiamma viva nella wok fino a cottura al dente, salare con la salsa di soia generosamente ed un cucchiaino di mirin. Infine aggiungere i funghi lasciati da parte, gli spaghetti di soia e due cucchiaini abbondanti di salsa tartufata. Servire con il verde del cipollotto fresco a crudo.

TRUFFLE VEGETABLE HAKKA NOODLES - by ARIANNA CONTENTI

INGREDIENTS

- 250 g noodles
- 2 little carrots
- 1 red pepper
- 8 champignon mushrooms
- 1 pe tsai chinese cabbage (or a savoy cabbage)
- 2 fresh spring onions
- 2 T&C Tartufata sauce big spoons
- ½ spoon of T&C Tartumix
- 1 clove of garlic
- 1 little red onion
- 1 cm ginger
- Soy sauce
- Chili pepper
- Mirin (a kind of sweet saké)
- Good quality corn oil

Cut in very thin slices garlic, onion, chili pepper and spring onion leaving the green parts aside. Cut carrots, pepper and cabbage in julienne. Cut champignon mushrooms into wedges. Cut the peeled ginger in very little cubes. Cook noodles in water as it is explained over the packaging. Heat two tablespoons of oil over high heat in a wok and brown generously mushrooms. Remove the mushroom from the heat and set them aside. Add another tablespoon of oil, lower the heat and add garlic, onion, chili pepper, ginger. After 2 minutes raise the heat and add half of a table spoon of T&C truffle seasoning, carrots, pepper and cabbage. Cook at high flame till they will be al dente cooked, add generously soya sauce and a mirin table spoon. At the end add mushroom you have left apart, noodles and two big spoon of T&C Tartufata sauce. Serve with raw green part of spring onion.

ARIANNA CONTENTI

Romana di origini, è stata una concorrente molto discussa a Masterchef nel 2015. Il suo percorso l'ha vista passare con maestria dalla banca, alla cucina, al tartufo. Sincera, vera, appassionata, è una cuoca e una donna senza peli sulla lingua.



Lei è diventata famosa a Masterchef, da bancaria alla "cucina" più importante della televisione. Come mai ha voluto intraprendere questa prova così difficile? Aveva voglia di una sfida, di rispondere ad una passione o di provare un cambio di vita?

La cucina è sempre stata una delle mie passioni più grandi, sono affamata di cibo e di nuove ricette, curiosa e pragmatica. Dalle primissime edizioni del programma mi è sembrato che Masterchef fosse un format televisivo ideato proprio per me: una vita impiegata a fare altro ma il sogno nel cassetto di far parte del mondo food e all'epoca persino la convinzione di aprire prima o poi un ristorante. Ero in tutto e per tutto la candidata ideale al programma e così è stato.

Certamente l'aspirazione non era quella di farmi riconoscere o di diventare famosa ma di dire la mia in una delle poche vere passioni che mi hanno seguito per tutta vita, la buona cucina, il cibo, l'arte del mangiare. Oggi ripensando a quei giorni mi viene da sorridere, l'avevo presa troppo sul serio, sbagliare un piatto sembrava la fine del mondo, oggi affronterei il programma con più serenità.

Nella sua semplicità è certamente una donna di polso, ha affermato che "la vita va presa di petto". È molto interessante quello che ha dichiarato qualche tempo fa sui 3 giudici, quando le hanno chiesto che cosa avrebbe voluto portarsi a casa, da ognuno dei 3: Cracco, Barbieri e Bastianich. Potrebbe spiegarcelo meglio? Allora ha detto che da Cracco avrebbe voluto imparare l'essenzialità, da Barbieri la tecnica e da Bastianich la capacità imprenditoriale, è così?

Sì, è così, resto della stessa idea nonostante sia passato un po' di tempo. Sono qualità innegabili dei 3 giudici che hanno accompagnato la mia edizione. Oggi aggiungerei solo che lo chef Cracco con il supporto della moglie Rosa Fanti è diventato un ottimo imprenditore, Carlo Cracco è un marchio, vende i suoi prodotti on line e dopo il trasferimento in Galleria ha aperto diversi ristoranti.

La permanenza nella cucina di Masterchef è stata fonte di apprendimento, di sofferenza e di incontri speciali con persone con le quali ha instaurato rapporti di amicizia. Quale tra questi aspetti è ancora oggi, dopo qualche anno, più presente nella sua memoria e perché? Cracco in questo senso, dalle sue parole, sembra essere un vero maestro, un tutor, uno chef è così?

È chiaro che vivere in completa immersione per circa 3 mesi, parlando e vivendo solo di cucina mi ha fatto crescere tantissimo dal punto di vista culinario, è stata davvero un'esperienza unica. Su altri aspetti a dire il vero devo ancora ragionarci un po' su. Per quanto riguarda lo chef Cracco avevo dei preconcetti che si sono rivelati del tutto sbagliati. Anche lui credo sia stato un po' vittima delle necessità di copione che gli hanno imposto alcuni programmi. È una persona gentile, per nulla arrogante, nelle numerose volte che poi mi è capitato di vederlo al lavoro in cucina, non l'ho mai sentito alzare la voce. Mi ha fatto piacere ritrovarlo in "dinner club" dove si mostra con sincerità. Simpatico e affabile.

Lei ha detto che avrebbe fatto un corso di pasticceria per imparare il rigore. Come è

andata? È diventata più rigorosa?

Certamente, mi sono diplomata migliore del mio anno di corso, con molti sacrifici. Continuando a lavorare di giorno ed andare in laboratorio la sera, spesso terminare dopo la mezzanotte per poi ricominciare il tran tran il mattino dopo. Ma diciamo la verità un orario quasi normale per chi lavora in cucina. Ho capito che essere organizzata ed avere le idee chiare è tutto, ma per questo ci vuole esperienza, forse proprio quella esperienza che diversamente da altri concorrenti della mia edizione all'epoca mi era mancata.

Lei conosce bene da anni la T&C e il tartufo. Cosa può dirci di questa esperienza con la nostra azienda e con i suoi prodotti tartufo?

Fantastica come fantastici e di grande qualità i prodotti che in questi anni ho avuto modo di testare. Da purista che ha l'ambizione e la presunzione che bisogna sempre partire da una grande materia prima per poi produrre per conto proprio quelli che vengono chiamati semilavorati, la T&C mi ha sempre sorpreso per l'altissimo standard e la grande cura con cui realizza creme, salse, conserve a base di tartufo. Eccellenti. Fermo restando che il tartufo Bianco pregiato di Acqualagna che riescono a cavare in stagione è inarrivabile per bontà, unicità di profumi e squisitezza. Fra le cose migliori al mondo che ho avuto modo di mangiare. Probabilmente la numero uno.

A Masterchef alla fine ha dovuto fare il duello con Paolo, cosa che entrambi avrebbe evitato. Quanto le emozioni, i rapporti, le simpatie hanno influenzato questa sua

esperienza in Masterchef?

Oggi è molto difficile parlare di Paolo, purtroppo ci ha lasciati inaspettatamente questa estate. È stato un vero colpo. Lo ricordo con un sorriso, come ricordo quei momenti con tenerezza, anche ripensando alle situazioni assurde nelle quali ci siamo messi, spesso vissute come un vero dramma, momenti che oggi, appunto, mi fanno sorridere e ricordare con affetto una brava persona che non c'è più. Anche per Paolo la cucina è sempre stata una compagna di vita, gli ha permesso di godere di momenti certamente gioiosi e di una bella esperienza come Masterchef. Per quanto riguarda gli altri frequentato ancora qualcuno dei vecchi compagni, in particolare Filippo, lui è uno dei pochissimi per i quali il programma ha rappresentato un vero e proprio cambio di vita, fu licenziato a causa delle assenze durante il programma ed oggi fa lo chef. Ogni tanto vado a mangiare da lui. Per quanto riguarda il resto ho incontrato spesso Carlo Cracco, mi ha invitato all'inaugurazione del ristorante in Galleria e se vado a Milano vado a trovarlo con piacere.

Che consiglio si sente di dare ad un giovane che vuole candidarsi a Masterchef? Perché?

Sinceramente non saprei, il programma è cambiato molto negli anni, anche i giudici e gli autori non sono più gli stessi. Forse l'unico consiglio che vale nella vita non solo per Masterchef e che mi sento di dare è mettere impegno e buona volontà in ogni progetto che si intraprende, è importante mettersi in gioco, impegnandosi al massimo anche correndo il rischio di fallire.

Born in Rome, She has been a very discussed competitor at the 2015 edition of Italian Masterchef. Her passion for cooking took her from being one bank account to be a talented chef very interested to the truffle. Truthful, passionate she is a chef and a woman who always says what she feels.

You became famous at Masterchef, from being a bank employee to the most important kitchen on TV. How did you decide to undertake a so difficult test? You were looking for a challenge, or you just wanted an answer to your personal passion or, lastly, did you want a changement of life?

Cooking has always been one of my greatest passions, I'm hungry about food and new recipes, I'm also curious and concrete at the same time. Starting from the very beginning of this television program, I thought that it was an ideal format for someone like me: my life was concentrated on doing different things but my dream was being part of the food world. At that time I was even convinced of opening my restaurant sooner or later.

I actually was the ideal candidate of this program, and that's what it happened. I did not want to become famous but I wanted to have my say about good cooking, food and the art of eating. When I come back to those days I feel like smiling, I had taken it too seriously, making a wrong recipe it looked like a tragedy. Today I would take it easy.

You are a simply but strong woman, you said that "life must be taken head on". It is very interesting what you have said some time ago, about the 3 judges, when you were asked about what you would have taken with you at home from each of them: Cracco, Barbieri and Bastianich. Can you explain this concept better? At that time you said that you would have taken from the chef Cracco the essentiality, from the chef

Barbieri the technical ability and from Bastianich the entrepreneurial skills, is that right?

Yes that's right, I go on with the same idea, even if time passed. These are real qualities of the judges during the Masterchef I attended to. Today I can also say that Chef Cracco, with his wife Rosa Fanti, has become an excellent entrepreneur. Carlo Cracco today is a brand, he sells his products on line and after his Galleria restaurant opening in Milan he opened several restaurants.

Staying in Masterchef kitchen has been a source of learning, suffering and special encounters with whom a friendship relationship was born. Which of these aspects today, after some years, is most present in your memory and why? Listening to your words, chef Cracco seems to be a true master, a tutor, a chef, do you agree about that?

Well, I must say that living 3 months in a full immersion, talking and living only about cooking, made me grow up in culinary culture. It was really an amazing and unique experience. I still have to think about other aspects. I had some prejudices about Cracco, but I was totally wrong. I think that he also was a victim of some programs plot strategy. He is very kind, he is not at all arrogant. I've never heard raising his voice in so many times I've seen him working in the kitchen. I like very much him acting in Dinner Club program (an Italian TV program), he is very sincere, affable and nice.

You have said you would have attended a

pastry chef course, to learn strictness. How it was? Have you become more rigorous?

Of course I did, I took my degree after the annual course, with a lot of sacrifices. I was working during the day and went to the laboratory in the evening. I often ended after midnight to re start again the following morning, doing my daily routine. But frankly speaking, it is nearly the normal working time, if you work in a kitchen. I realized that being organized and having clear ideas is all, but to make this, you need to be experienced. Perhaps the problem was my lack of experience at that time, unlike others competitors.

You know very well T&C truffle company and the truffle itself. What can you tell us about our company and its truffle based products?

T&C truffle company and his products are amazing, I can say it because I've tried them. I am purist and before I was thinking that you must start from excellent raw material and then you, by yourself, you can create semi-finished products. But T&C surprised me about their so high level of standard quality and care about making truffle based creams, sauces and preserved products. Excellent they are, I must say. I also must say that white fine truffle from Acqualagna, (Tuber Magnatum Pico) you can find during the harvest time, is excellent in goodness, uniqueness of perfumes and delicacy. It is one of the best thing I had ever eaten in my life. Probably the best one.

At the end at Masterchef you had to do a duel with Paolo, both of you would have

avoided it. How emotions, relationship, sympathy influenced this experience at Masterchef?

Today is very difficult to talk about Paolo, unfortunately and unexpectedly he passed away last summer. It was a real shock for me. I remember his smile, and I also remember these moments of tenderness. Sometimes I come back with my mind to some absurd situations we put ourselves, living like being in a drama. Today they make me smile and I just remember with love a good person who is not with us anymore. According to Paolo, cooking has always been a life partner. Cooking let him enjoy joyful moments of life and a beautiful experience like Masterchef. Talking about the others I sometimes meet some of them, Filippo. For him Masterchef has been really a changement of life (only few of us have changed their lives), he was fired due to so many days off for being present at Masterchef and today he is a chef. With regard to other people I often meet Carlo Cracco, he invited me at his opening at Galleria in Milan, and if I go to Milan it's a pleasure to go and find him.

Which advice could you give to a young person who wants to be a candidate at Masterchef and why?

Sincerely, I must say I don't know. Masterchef has changed a lot during last years, chefs and authors are not the same anymore. Perhaps the only advice I can give to, not only about Masterchef but also about life, is to put commitment and good will in every project you begin. It is very important to get involved by doing your utmost, even running the risk of failure.

OTTOBRE OCTOBER



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
40	26	27	28	29	30	1	2
41	3	4	5	6	7	8	9
42	10	11	12	13	14	15	16
43	17	18	19	20	21	22	23
44	24	25	26	27	28	29	30
45	31	1	2	3	4	5	6



RISOTTO ALLA CASCIOTTA D'URBINO DOP - di ANDREA MAINARDI

- INGREDIENTI PER 4 PERSONE**
- 320 g di riso
 - 80 g Condiburro con tartufo bianco T&C
 - 1/2 bicchiere di vino bianco
 - 1/2 cipolla
 - 200 g Casciotta d'Urbino DOP
 - 8 fichi secchi
 - 5 ml di aceto balsamico
 - 1 lt di acqua
 - 1 cipolla, 1 costa di sedano, 1 carota
 - sale q.b.
 - 30 g Parmigiano Reggiano

Preparate un brodo vegetale mettendo a bollire del sale, il sedano, la carota e la cipolla per circa 40 minuti. Prendete una pentola versate il riso a lasciate tostare 15 secondi, coprite il riso con del brodo vegetale fino a cottura. Mettete nel frattempo in un pentolino il vino e la cipolla a cuocere per 10 minuti, una volta pronta questa riduzione la versate nella pentola con il riso. Spegnete ora i fornelli e procedete con la mantecatura del riso versando la Casciotta d'Urbino DOP tritata precedentemente, i fichi tagliati a listarelle, il Condiburro con tartufo bianco T&C, un filo di aceto balsamico e un'abbondante spolverata di Parmigiano Reggiano. Ora impiattate e a piacere potete guarnire con delle scaglie di tartufo bianco pregiato (Tuber magnatum Pico).

RISOTTO WITH CASCIOTTA D'URBINO DPO CHEESE AND WHITE TRUFFLE - by ANDREA MAINARDI

- INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE**
- 1 kg black cabbage
 - 100/120 g thick speck slices
 - 250 g burrata
 - 320 g spaghetti
 - 2 garlic cloves
 - 150 ml extra virgin olive oil
 - salt and pepper as required
 - 28 g T&C Black truffle slices

Cook the inner leaves of the black cabbage, boil them in salt water for 10 minutes. Cook oil and speck cut in slices apart. Add garlic cloves, salt and pepper, add the black cabbage and cook it just a little with some salt and pepper. Then mix and shake with an immersion blender. Add the cream to spaghetti, decorate the serving dish with burrata, speck and T&C Black truffle slices.

ANDREA MAINARDI

Giovane lombardo, ospite a *La Prova del Cuoco*, conosciuto grazie al suo particolare ristorante, *Officina Cucina*, in cui ha un unico tavolo da 2 a 10 persone disponibile solo su prenotazione. È un vero palcoscenico in cui le sue 10 portate parlano il linguaggio dell'evento organizzato. Personalità esuberante, scoppiettante, dal carattere internazionale grazie soprattutto alla sua esperienza a New York. È stato inoltre concorrente del *Grande Fratello vip*, classificandosi al secondo posto.

Born in Lombardia region, then he was host at *La prova del Cuoco* (food & wine very popular Italian Tv emission) today is very well known thanks to his special restaurant, called *Officina Cucina*, in which he has got just one table for 2 to 10 people at your disposal only under reservation. It is a real stage on which his 10 dishes are totally tied up to the special event. Effusive and exuberant, he has an international appeal thanks to his experience in New York. Last but not least he has been a competitor at VIP Italian Big Brother, he ranked second.



TARTUFO BIANCO

TUBER MAGNATUM PICO

PERIODO DI RACCOLTA

Ottobre / Novembre / Dicembre

ODORE

Intenso e penetrante con toni che ricordano il fieno, le spezie, l'aglio, la terra bagnata.

TERROIR

Predilige ombreggiamenti quasi del 100%.

WHITE TRUFFLE

TUBER MAGNATUM PICO

HARVEST TIME

October / November / December

SCENT

Intense and penetrating with tones that recall hay, the spices, the garlic, the wet soil.

TERROIR

Prefers almost 100% shade.

NOVEMBRE NOVEMBER



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
45	31	1	2	3	4	5	6
46	7	8	9	10	11	12	13
47	14	15	16	17	18	19	20
48	21	22	23	24	25	26	27
49	28	29	30	1	2	3	4



RAVIOLONE AL TUORLO D'UOVO CON RASPADURA, TOPINAMBUR E BURRO TARTUFATO - di **CLAUDIO SADLER**

INGREDIENTI

- 1 sfoglia rettangolare di pasta fresca (farina 00 40 g, semola 10 g, sale 1 g, tuorlo, 1 uovo intero)
- PER IL RIPIENO:
- 1 uovo biologico
- Topinambur q.b
- PER IL CONDIMENTO:
- Burro chiarificato q,b
- 40 g Condiburro al tartufo bianco T&C
- 7/8 g di tartufo bianco fresco da affettare
- Formaggio Raspadura a scaglie (3/4 scaglie)
- Olio evo q.b
- Olio di semi q,b

Prima di tutto mettete a cuocere un uovo biologico in una cocotte con un poco di olio evo in forno a bassa temperatura, ovvero a 45-50 °C per circa 90 minuti. Preparate l'impasto per la sfoglia in planetaria fino ad ottenere un composto omogeneo. Mettete il composto sottovuoto e conservatelo in frigorifero per circa 30 minuti. Poi riprendetelo e tiratelo sottile, tagliatelo a forma rettangolare lunga circa 10x18 cm. Preparate il ripieno con il topinambur precedentemente portato a cottura in acqua bollente, scolatelo e frullate con un poco di olio di semi ed un pizzico di sale. Ottenuto il composto andate a riempire il sac a poche per fare il ripieno del raviolo. Prendete il vostro rettangolo di pasta tirata finemente, riempite al centro compiendo una striscia orizzontale e lasciando circa 1 centimetro per lat. Ripiegate l'impasto a metà chiudendo bene i bordi laterali e creando una specie di raviolo a forma di cerchio che stia in piedi. Affettate il formaggio raspadura a scaglie sottili ma abbastanza grandi. Lavate il tartufo e tamponatelo con carta assorbente, di seguito affettatelo a fili tipo julienne molto sottili. Ora prendete l'uovo dal forno e con un colino fate in modo che rimanga solo il tuorlo che terrete da parte. Mettete a cuocere il raviolo in forno a vapore (oppure effettuate una cottura a vapore con wok in pentola a pressione aperta) a 100°C per circa 5 minuti. Ora potete comporre il piatto con il raviolo, posizionate al centro di questo il tuorlo d'uovo cotto a bassa temperatura, cospargete dall'alto una cascata di scaglie di formaggio raspadura e per finire il tartufo bianco affettato a fili. Il piatto va servito caldo.

EGG YOLK BIG RAVIOLO WITH RASPADURA, TOPINAMBUR AND T&C TRUFFLED BUTTER - by **CLAUDIO SADLER**

INGREDIENTS

- 1 rectangular pastry of fresh egg pasta (40 g wheat 00, 10 g semolina, 1 egg yolk, 1 egg)
- TO MAKE THE STUFFING:
- 1 organic egg
- Topinambur as required
- SEASONING:
- Clarified butter as required
- 40 gr T&C white truffle butter
- 7/8 gr white fresh truffle to slice
- Raspadura cheese 3/4 slices
- Evo oil as required
- Seed oil as required

First of all put the organic egg in a cocotte with a little of evo in oven 90 minutes at low temperature as 45/50°. Make the dough for the pastry in a planetary to obtain an homogeneous mixture. Put it in vacuum packed in the fridge for 30 minutes. Take it and make it thin, then cut it in slice of 10x18 cm. Prepare the stuffed with topinambur already cooked in boiled water drain and blend it with a little of seed oil and a pinch of salt. Then take the sac -a -poche and put the stuffed inside it. It will be the stuffed of the raviolo. Take your rectangular pastry, put the stuffed in center of it with the form of a horizontal strip, leave 1 cm free each side. Fold the dough in half, closing the side edges well. Create a raviolo with a circular form that can stand up. Make some thin but quite large slices with raspadura cheese. Wash the truffle but dry it well with blotting paper. Then cut it in julienne shape. Take the egg out of oven and separate yolk from the egg white, put it aside. Cook the ravioli in a steam oven 5 minutes at 100°C (or cook with a wok in an open pressure cooker). Now you can compose the dish with raviolo, put the egg yolk cooked at low temperature in the center, pulverize the raspadura cheese slices over the dish and at the end decorate with the white truffle julienne. Dish must be served hot.

CLAUDIO SADLER

Trentino di nascita e milanese di adozione, di lui dicono “un grande cuoco con senso della concretezza e dell’armonia”. Chef nel suo *Ristorante Sadler* e nell’Osteria moderna *Chic’n quick* e presidente dell’associazione *Le Soste*, la sua filosofia culinaria è contraddistinta da un delicato equilibrio tra fedeltà alle tradizioni della cucina regionale italiana e reinterpretazioni illuminate dalla sensibilità artistica dello chef.



Le sue origini italiane divise tra Mantova, il Trentino con nascita in Lombardia per diventare poi milanese doc, un crogiolo di contaminazioni, che forse, si rispecchia nei suoi menù? Nella prefazione al suo “I miei nuovi menù” lei accenna a quando osservava le mani di sua madre e di sua zia nel fare i tortelli e quando osservava ciò che avveniva nel ristorante di suo zio Leonardo. Quanto tutto ciò l’ha resa Italiano e chef cioè comprensivo di caratteristiche regionali marcate in un unicum che è l’italianità?

In realtà, alla scuola alberghiera e anche negli hotel e ristoranti dove avevo lavorato all’inizio della mia gavetta, mi avevano insegnato le basi della cucina classica, di origine francese. Allora la cucina Italiana non esisteva, c’era la cucina regionale e casalinga, quella della mamma e delle nonne. Nel tempo poi ho viaggiato molto e per 5 anni ho avuto un ristorante anche in Giappone, e un giorno mi ricordo feci un piatto che scimmiettava la cucina molecolare, di moda al tempo. Un cliente che mangiò quel piatto mi disse: “In questo piatto non ho riconosciuto il sapore e il calore della cucina Italiana”, e da allora decisi che avrei fatto sempre di più mia la cucina Italiana anche quella povera che faceva mia mamma: dei tortelli mantovani, dei ragù alla bolognese, delle lasagne e via di seguito... Ma spaziando in tutto il territorio nazionale, amo la cucina regionale italiana e il mio compito è quello di perpetuare la tradizione migliorandone le caratteristiche, applicando tecniche e regole che la rendono più attuale e leggera, moderna e Italiana.

Dalle sue parole ed interviste, lei assomiglia più ad un maestro di bottega rinascimentale con la sua scuola o ad un direttore d’orchestra che raccoglie i solisti, è così la sua cucina? In fondo lei parte da uno schizzo del piatto, dove i colori devono mescolarsi e accordarsi, esattamente come un crescendo in musica, dai toni più sottili e leggeri a quelli più gravi. I suoi menù rispecchiano un pò questo?

Tendenzialmente ogni piatto ha la possibilità di diventare un classico, e ogni piatto viene studiato e programmato, disegnato con i colori che sono importanti per la cromia finale del piatto. I colori invitano a gustare i cibi e nel contempo, il rispetto delle cotture mantiene vivo il gusto attivando la percezione dei sapori al nostro palato e olfatto. Quindi armonia di sensazioni.

Lei indica 7 regole di base del suo essere chef: come possiamo sintetizzarle? In facilità, benessere, equilibrio, leggerezza, crescendo, tradizione, contaminazione, creatività, modernità e...?

Infatti, la difficoltà dell’arte culinaria è mettere insieme tutte queste sensazioni, considerando il fatto che un piatto ha una vita molto effimera, pochi minuti prima che scompaia per sempre e quindi deve lasciare il ricordo, anzi più ricordi ai nostri sensi. Diverso è nelle altre arti come la musica che si può riprodurre per sempre e la pittura che è perenne.

Esiste nel suo percorso un prima e un dopo Marchesi? Sembra però che al di là delle influenze (nouvelle cuisine, cucina molecolare) e dei cambiamenti (internazionalizzazione, influenze esotiche) lei sia sempre alla ricerca dell’equilibrio tra il suo Ying e il suo Yang, forse perché è un Gemelli? A parte l’astrologia, lei si autodefinisce uno chef di pensiero e d’impresa non solo di cucina, ancora una volta la ricerca di una sintesi?

Io faccio il cuoco, in primis, amo cucinare, ma penso a quel che faccio, perché per la cucina è un modo di vivere il mio lavoro e il mio tempo, per me stare in cucina è un piacere, un gesto che poi normalmente dedico ai miei ospiti per dar loro piacere. La realtà è anche fatta di business e quindi devo calarmi anche nel ruolo, mal riuscito, di imprenditore.

La nascita di una ricetta è un lungo percorso, un giro d’Italia in gruppo con la volata finale del solista Sadler, quanto è importante la condivisione con la sua brigata, con i giovani?

Un piatto vive una lunga o muore sul nascere, dipende da come viene proposto e alcuni piatti mi accompagnano da più di 30 anni, sono stati modificati e rielaborati, ripetuti dai miei allievi nei loro ristoranti ma anche da cuochi e dalle casalinghe che leggendo i miei libri li riproducono nelle loro cucine, questi sono piatti che diventano classici, cosa che io adoro. Comunque, per rispondere alla domanda, io lavoro sempre in collabora-

zione con i miei cuochi nella preparazione di un nuovo menu, perché devono sentire la passione e il trasporto per quel piatto per cucinarlo al meglio, per me è più importante il gusto della coreografia e questo è più difficile insegnarlo.

Da ultimo il tartufo, un prodotto serio, misterioso, con caratteristiche nascoste ed effluvi che sortiscono solo a certe condizioni, il calore ad esempio. Nei suoi nuovi menu ci sono 6 piatti che utilizzano il tartufo nero pregiato, il *Melanosporum*. Dalla pizza del menù di Stuzzichini, ai ravioli d’anatra, dai più tradizionali tagliolini, nati per il tartufo del menù di San Martino, al cappone, al bollito e ai gnocchi. Sembra che il tartufo sia un ingrediente che la soddisfa, anche i prodotti a base di tartufo possono avere un “posto al sole” per lei?

Il tartufo nero pregiato è il mio preferito segue quello bianco e poi quello estivo quando maturo, io li utilizzo tutti. Il tartufo è un punto di forza che esalta il gusto delle pietanze, un colonna portante, di cui non posso fare a meno per architettare i miei piatti.

Coming originally from Trentino, in the North of Italy became Milanese by adoption. People say about him: “great chef with a strong sense of concreteness and harmony”. He is chef in his restaurant *Ristorante Sadler*, and also in his *Chic’n quick* Italian modern tavern. He is also Chairman of the *Le Soste* association. His cooking philosophy is characterized by a delicate balance between fidelity to the Italian regional cooking and the re-making of it, with an artistic twist.

Your Italian roots, shared among Mantua, city Trentino Region, Milan where you were born... all this is a melting pot of contamination that, perhaps, is mirrored in your menu? In preface of your book *My new menu*, you outline when kid, you were looking at your mother and aunt hands making tortelli pasta and when you were looking what was going on in your uncle restaurant. All this made you really Italian and chef. I mean inclusive local particular characteristics in just one “thing”: being Italian.

In reality, I’ve been learning the basics of classic cuisine, the French one, at hotel school and also at hotels and restaurants where I’ve been working at the beginning of my career. At that time Italian cuisine did not exist, there was the local cuisine and the home cuisine, the one of our mother and grandmothers. Over time I have traveled a lot and I have had a restaurant in Japan for 5 years. I remember that, one day, I made a dish that seemed molecular cuisine, very up to date at that time. A customer after having tasted the dish said to me: “I’ve not found the taste and the warmth of Italian cuisine in this dish”. Starting from that moment I decided I always would have done my Italian cuisine, also the poor one, the one my mummy was used to do: Tortelli from Mantua city, bolonnaise ragu sauce, lasagne and so on... But ranging all over Italian territory. I love Italian regional cuisine and it’s my job to last the tradition, improving its characteristics, using techniques and rules to make it more up to date, light, modern and Italian.

Reading your interviews or listening to your words, you look like a Renaissance workshop master with his school or a conductor who gathers the soloists, are you like this in your kitchen? You start from a sketch of the dish, colors must melt and match each others exactly like a crescendo in music, starting from light musical tones till the low ones. Does your menu mirror that?

Usually each recipe could become a classic, every dish is studied, planned and drawn with its colours. Colours are very important in a dish, they lead to taste the dish. The respect for different cooking methods keep the taste alive. At the same time it activates the perception of flavors on our palate and smell. All this means harmony of sensations.

You indicate 7 basic rules on your being chef, how can we synthesise them? Ease, well being, balance, lightness, crescendo, tradition, contamination, creativity, modernity and...?

Difficulty of culinary art is indeed gathering all these sensations. You must consider that a dish has an ephemeral life, just few minutes and that’s it, it will disappear. That’s the reason why it must leave a memory, more than one, to our senses. Music is different, you can reproduce it anytime and painting too, because it is perennial.

Does in your career exist a before and after Gualtiero Marchesi? It seems that, you were always looking for a balance between your Ying and Yang beyond all the influences (nouvelle cuisine, molecular cuisine) and beyond any change (internationalization, exotic influences) Perhaps because you are a Gemini? Apart from astrology, talking about yourself, you say that you are a thinking and business chef, not only a kitchen chef, again your search for a synthesis?

First of all I am a chef, I love cooking, but I think about what I’m doing, because the kitchen is a way of living my job and my time. According to me staying in kitchen is really a pleasure, a gesture I usually dedicate to my guests to give them pleasure. Reality is business based that’s the reason why I must get into the “unsuccessful role” of entrepreneur.

The birth of a recipe is a long path, an ideal tour of Italy by bike with the final sprint of Sadler the soloist. How important is sharing it with your kitchen brigade, with your young people?

A dish can live for long or die at birth, it depends how it is proposed. Some dishes have been with me for more than 30 years. They have been modified and reworked, they were repeated by my students in their own restaurants. Also chef and housewives, after having read my books, have reproduced them in their kitchen. I like

very much it, when over time my dishes become classic. Coming back to your question, I always work together with my chefs while preparing a new menu. They must feel passion and transport towards that dish so they will cook it at their best. According to me taste is more important than choreography and taste is more difficult to teach.

Last but not least: truffle, a serious and mysterious product. It has hidden features and scents coming out only under certain conditions, such as heat for example. In your last book *My new Menu* there are 6 dishes with fine black truffle *Melanosporum*. We can read about pizza with truffle in your Stuzzichini menu, duck ravioli, more traditional San Martino menu tagliolini born to go with truffle, till capo, boiled dish and gnocchi. It seems as truffle is an ingredient you like, do you think that according to you, truffle based products could have “a place in the sun”?

Fine black truffle is my best friend, followed by the white one and also the summer truffle when it has the good maturation, I use all the different species of truffle. Truffle is a strength, it enhances the taste of the dishes, it is a supporting column, I cannot stand without it to create and fabricate my dishes.

DICEMBRE DECEMBER



SETT. WEEK	L M	M T	M W	G T	V F	S S	D S
49	29	30	31	1	2	3	4
50	5	6	7	8	9	10	11
51	12	13	14	15	16	17	18
52	19	20	21	22	23	24	25
53	26	27	28	29	30	31	1



CROSTINO "MONDO&MARIA" - di LUCIO POMPILI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1/2 kg pane Chiaserna K2
- Brodo di carne
- Parmigiano
- Tartufo nero invernale o tartufo bianco pregiato di Acqualagna

Tagliate il pane a fette di 1 cm. Fatelo rosolare in burro e salvia e poi asciugatelo su carta. Bagnate il pane rosolato in un buon brodo di carne. Distendetelo su un cremoso di parmigiano che avrete ottenuto emulsionandolo. Spolverate con lamelle di tartufo bianco pregiato di Acqualagna oppure con una passata di fettine di tartufo nero di stagione e finissage con una grattata dello stesso al microplane. Il tutto servito in un piatto caldo.

Il consiglio di Lucio: tutti gli ingredienti devono essere molto caldi in modo che le sensazioni olfattive siano al massimo.

Vino in abbinamento: Fifty&Fifty Marche Bianco 2020 Lucio Pompili 0.75L.

Caratteristiche tecniche: Verdicchio Sauvignon Blanc. La temperatura consigliata al bicchiere è di 9°.

Bianco elevato in barriques.

Stappare al momento e servire in bicchieri ampi a cerchio stretto. In abbinamento a: marinari e piatti di alta cucina.

CROSTINO "MONDO&MARIA" - by LUCIO POMPILI

INGREDIENTS FOR 4 PEOPLE

- 1/2 kg Chiaserna K2 bread (typical bread from Chiaserna village made by hand and cooked in a wood oven)
- Meat broth
- Parmigiano Reggiano cheese
- Black winter truffle or fine white truffle from Acqualagna (Le Marche region)

Cut the bread in 1 cm thick slices. Brown it in butter and sage and then dry it with paper. Wet the roasted bread in a good meat broth. Spread the bread on a creamy of Parmigiano reggiano already made with an emulsion. Decorate with slices of fine white truffle from Acqualagna or with some slices of black truffle depending of the season and decorate with grated truffle. Serve in a hot plate.

Lucio's advice :all the ingredients must be very hot to release the olfactory sensations to the maximum.

Wine in combination: Fifty&Fifty Marche Bianco 2020 Lucio Pompili 0.75L.

Technical characteristics: Verdicchio Sauvignon Blanc Verdicchio (Verdicchio Sauvignon White Verdicchio Typical white wine from Le Marche region). The recommended temperature by the glass is 9°.

High white in barriques.

Uncork the little at the moment and serve in large glasses in a narrow circle. This wine can be paired with sea food and high cuisine recipes.

LUCIO POMPILI

Uno chef stellato che mise i guanti bianchi ai suoi collaboratori nel *Symposium* a Cartoceto negli anni '80. Una lunga storia di successi, di ricerca e di qualità. Un legame fortissimo con il territorio marchigiano dove è sempre ritornato per creare piatti a base di selvaggina e tartufo, dove il vino è co-protagonista. Dicono di lui che è lo chef stellato più esperto al mondo sulla selvaggina di piuma. Una lunga storia che ci ha raccontato.

Lei è un cuoco d'esperienza. Innovatore negli anni '80, chef stellato, con Eataly a Roma e con una visione aperta ai giovani fino alla riapertura del suo locale di Cartoceto. Ci racconta brevemente le tappe di questa sua esperienza di cuoco e ristoratore?

La mia è una tradizione di ospitalità di continua ricerca dell' "eccellenza... Ho iniziato a Posta Vecchia dagli anni 70 a Calcinelli, poi durante il servizio militare a Bergamo ho avuto la fortuna di conoscere varie persone e di entrare in contatto con il ristorante Da Vittorio. La vita professionale si sviluppa anche grazie ai maestri che una persona incontra. Gualtiero Marchesi, Franco Colombani capo sommelier ed altri.

Poi dopo varie esperienze all'estero ho deciso di fare a Cartoceto un ristorante come se fosse Milano o Montreal. L'ho chiamato Symposium, ci ho pensato un anno prima di sceglierlo, volevo qualcosa che evidenziasse l'importanza del vino che per me è centrale nella cucina e l'ho aperto il 10 agosto 1985. L'impronta era quella di un ristorante gourmet, a fine agosto inizia il tartufo ed avevo voglia di fare qualcosa con il tartufo. Ricordo che a quel tempo c'era Maria che cucinava al Ristorante del Furlo e che aveva inventato le tagliatelle in brodo una sera, per fare qualcosa di caldo. Il doppio brodo (prima di cappone con le ossa e poi di verdure) grasso è perfetto da abbinare al tartufo che è liposolubile. Le ho chiamate tagliatelle alla Mussolini, sempre servite con una tazza di brodo caldo per non farle asciugare. Ciò nasce dal fatto che Mussolini fu spesso ospite al Furlo sulla via consolare Flaminia, nei suoi viaggi verso Roma.

Ho poi partecipato alla nascita dell'Università di Pollenzo in Piemonte una eccellenza internazionale nella formazione e nel frattempo arrivarono le stelle Michelin,

un grande orgoglio ed un riconoscimento del lavoro fatto. A seguire ho deciso di rimettermi in gioco con la bellissima esperienza milanese e romana di Eataly con Farinetti fino ad arrivare a Expo 2015 altra magica esperienza, ho cucinato in tutto il mondo da Montreal all'Asia, ma la mia vera ricerca l'ho sempre fatta a Cartoceto nel Lucio's World.

Da qualche anno, il ritorno a Cartoceto con giovani cuochi e la mia famiglia, mi ha ridato nuova energia oltre alle varie collaborazioni con aziende di livello e ad eventi food internazionali come brand ambassador.

Lei ha avuto questa intuizione di far vivere l'esperienza del food e del territorio in guanti bianchi anche se il suo locale era ed è in un piccolo paese, quindi una very destination location! Perché lo ha chiamato Symposium? Un omaggio alla cultura latina o un inno alla condivisione?

Symposium dal Latino degustazione di vini era la seconda parte del banchetto, quando le persone degustavano vari tipi di vino. I camerieri in guanti bianchi allora, in un paesino come Cartoceto, erano imbarazzati loro stessi per primi all'inizio. Ero certo che, per attrarre clienti fino a Cartoceto avrei dovuto offrire una vera e propria esperienza unica, di livello, alta. Da qui il mio orto, i miei ulivi e il mio olio che utilizzo nella mia cucina. Volevo riaffermare la centralità del vino e la qualità del territorio. La centralità del vino a tavola significa che non è un accompagnatore del piatto ma un co-protagonista che può elevare il piatto.

Cosa rappresenta per lei il territorio marchigiano? Lei come cacciatore e grande

conoscitore della selvaggina viaggia il mondo, torna però sempre a Cartoceto per realizzare piatti frutto di profonda ricerca. Lei sa di essere stato definito come il più grande conoscitore della selvaggina di piuma al mondo?

Il sottotitolo del nome Symposium è *Quattro Stagioni*, cioè già allora ero convinto dell'importanza di fare menu stagionali basati su quello che la terra dona nelle varie stagioni, un antesignano del km 0 di oggi.

Le Marche sono una fonte inesauribile di materie prime d'eccellenza che da sempre cerco, studio e che diventano protagoniste dei miei piatti.

Un territorio di mare, di terra e di colline che riceve il benefico influsso di correnti marittime ascensionali e di montagne che regalano tartufi e panorami mozzafiato.

Una regione generosa con biodiversità incredibili: olio, vino, pasta, patata e tartufo sono doni ancora oggi poco conosciuti all'estero purtroppo.

Ricordo che nel 1978 feci un branzino al barolo che allora rappresentava l'unione del mare e della terra. I pescatori un tempo vivevano in collina nelle Marche ecco perché c'è questo continuo scambio tra la terra e il mare nelle nostre tradizioni.

Ho fatto parte dei Cuochi di Marca con Moreno, Massimo, Alberto, Otello ed altri fino ad un numero di 35 cuochi rappresentavano Le Marche nel mondo.

Per conoscere la cacciagione io da sempre vado a caccia in tutto il mondo dalla Scozia ai paesi dell'Estremo Oriente. Non sono un predatore, ma un vero cacciatore, non uso piombini e ma zuffoli e strumenti che attraggono ad esempio le anatre e le fanno planare sull'acqua. Ho cacciato nel senso più etico ed ancestrale, in tutti i paesi del mondo, selvaggina di piuma per conoscerla e



studiarla. La mia più grande soddisfazione è stato aver cacciato dopo anni di inutile ricerca, il Tetronide a 4.000 mt di altezza. C'è qualcosa di magico in queste esperienze, l'uomo si avvicina alla natura rispettandola.

Come estimatore e conoscitore del tartufo è famoso per aver recuperato il piatto dei passatelli con funghi e tartufi. Anche il suo Cremoso di Parmigiano Reggiano e tartufo è famoso nel circuito dei foodies. Cosa trova nel tartufo fresco, il Magnatum Pico in particolare, prodotto nascosto nella terra, che cresce solo in un ambiente incontaminato? Come ristoratore conosce certamente prodotti a base di tartufo, come quelli della T&C tartufi, cosa ne pensa?

Il tartufo è un mio compagno di viaggio da sempre, lo conosco e riconosco, capisco sotto quale albero e da quale zona arriva. Posso fare l'autopsia del tartufo ad esempio il miglior Magnatum Pico per le tagliatelle, secondo me, è quello cresciuto sotto al gelsomino.

A Cartoceto creai la mia emulsione al tartufo e Parmigiano Reggiano l'unione di due ingredienti perfetti, il tartufo trova il suo ideale compagno di viaggio nei "grassi" del formaggio più famoso.

Il tartufo per arrivare sulle tavole, oltre al fresco, necessita di essere "industriato" non industrializzato. Occorre conoscerlo e destinare le diverse qualità per i diversi utilizzi, credo che un'azienda come T&C faccia emergere le qualità intrinseche del tartufo e lo renda appetibile ed utilizzabile.

A starred chef who put on white gloves to his collaborators at *Symposium* Restaurant in Cartoceto (Le Marche region) in 80s. A long and successful story, looking for quality and excellence. A strong tie with Le Marche territory where he always returned to create new recipes based on game and truffle, where wine is the co-character at his table. They say about him that he is the most experienced chef of feathered game in the world. A long story who he told us.

You are an experienced chef. A true innovator in eighties, a starred chef, then with Eataly business story in Rome. You have always been an open minded person in front of young people till the re opening of your own restaurant in Cartoceto (Le Marche region). Can you tell us synthetically the steps in your chef experience and as a restaurant owner?

My personal story is a traditional hospitality story always looking for the excellence. I started at Posta Vecchia in Seventies at Calcinelli (little village in Le Marche region), then during my military service in Bergamo (North of Italy) I had the chance to meet a lot of people and to get in touch with Da Vittorio (famous Italian 3 starred restaurant). Professional life grows thanks to the the masters you meet. Gualtiero Marchesi, Franco Colombani head sommeliers and others.

After some important experiences abroad I made up my mind opening a restaurant in Cartoceto exactly like it could have been in Milan or Montreal. I called it Symposium, I thought about the name for a year before choosing it, I wanted something that highlighted the importance of wine because wine, in my opinion, is central in cooking, then I opened my restaurant the 10th of August 1985.

It gave a gourmet footprint to my restaurant. At the end of August truffle season starts and I wanted to make something with truffle. At that time I remember that there was Maria as chef at Il Furlo restaurant. One evening she had invented tagliatelle (egg pasta) with broth to make something hot to eat. The double fatty broth (first with capon and bones and then with vegetables) is perfect to combine with truffle, because truffle is fat-soluble. I called that recipe Mussolini tagliatelle, always served with a cup of broth to keep them from drying out. This choice was born from the fact that Mr.

Mussolini was several time at Il Furlo restaurant, along the consolar way called Flaminia, in his trip to Rome.

Then I participated in the birth of Pollenzo University in Piemonte (North of Italy) one international excellence about chef training. Meanwhile Michelin stars arrived, I'm very proud of it and it was a real award of my job.

Following to that I decided to get back into the game with the Eataly amazing experience in Milan and Rome with its founder Mr. Farinetti. After that Expo 2015 was on. It was another magical experience. I've cooked all over the world from Montreal to Asia, but, I must say that my true research was always done by me in Cartoceto in what I call *Lucio's world*. For some years, coming back home to Cartoceto with young chefs and my family, gave me a new energy. I also have many collaboration with high level companies and I'm brand ambassador in international food events worldwide.

You have had this intuition to make people living the food experience in your territory with "white gloves" even if your restaurant was and also is based also today, in a little village, a real destination restaurant! Why did you call it Symposium? A tribute to Latin culture or an hymn to sharing experiences?

The latin noun Symposium means wine tasting, it was the second part of a buffet, when people were tasting different types of wine. At the beginning waiters with white gloves, were really embarrassed themselves.

I was convinced that attracting customers till Cartoceto village had to be a unique experience, of the highest level they could have found. From this concept I began with my vegetable garden, my olive trees, my olive oil I usually use in my recipes. I wanted to reaffirm the centrality of wine at the table and the quality of the territory. Saying that wine is central focus at the table

means that it is not only something that accompanies but wine is a protagonist that can elevate the recipe.

What represents le Marche region in your mind? You are an hunter and you know extremely well game. We know that you travel a lot worldwide but you always come back to Cartoceto to create recipes after a so long research. Do you know that you are called as the best connoisseur about feathered game in the world?

The subtitle of Symposium is *4 seasons*, it means that even at that time I was sure about the importance of offering seasonal menus based on what the earth gives us during the different season. I was for 0 km even at that time.

Le Marche are an inexhaustible source of excellent raw materials that I've always been looking for, I study them and then they became main characters in my recipes. It is a land of sea and hills thanks to the rising sea winds and thanks to the mountains with truffle and breathtaking panoramas. Le Marche are a generous region with amazing bio diversity: olive oil, wine, pasta, potatoes, and truffle are gift from the earth and unfortunately they are not very well known abroad. I remember that in 1978 I made a European bass with Barolo (red wine). At that time this recipe represented the link between earth and sea of our tradition. I was in Cuochi di Marca association with Moreno (Cedroni) Massimo (Uliassi) Alberto, Otello and others till nearly 35 chef. We were brand ambassador of Le Marche region worldwide. I've always hunted worldwide to better know the game, from Scotland to Far East. I'm not a predator, but a true hunter, I don't use shotgun cartridges sinkers. I prefer to use hunting flask or other instruments that attract ducks and make them gliding over the water. I'm a hunter in the ethic and ances-

tral way, I've hunted feathered game in nearly all the countries to know and study it. My best goal was the hunting of a Tetronide at a height of 4.000mt after years of no results. There is something magic in these experiences, man approaches to nature with respect.

You know and love truffle. You have recuperated the passatelli with mushroom and truffle recipe. Your Cremoso of Parmigiano Reggiano cheese and truffle recipe is famous among foodies. What do you like in truffle? Particularly, what do you like in Magnatum Pico, the white truffle hidden in the hearth that grows only in uncontaminated area? As being a starred chef you surely must know truffle based product, like the ones by T&C Truffle, what do you think about them?

Truffle has been always my traveling mate, I know it and I can recognize it, I understand from which tree and in which area it grown up. I can make the truffle autopsy. Just to give you an example, in my opinion the best Magnatum Pico to use with Tagliatella (egg pasta) recipe is the one that grows near jasmine tree. In Cartoceto, I created my truffle emulsion with Parmigiano Reggiano, mixing together the two perfect ingredients. Truffle matches itself perfectly with the "fat ingredients" of the most famous cheese in the world.

Truffle needs to be "worked" not industrialized to be tasted over out tables, in addition to the fresh one. You must know and give the right destination to it depending on different destination about food world. I think that a company like T&C truffle is able to bring out the inner characteristics of truffle giving to it the possibility to be tasted and usable.



I NOSTRI VALORI
Our Plus



FACILITÀ
Easiness



QUALITÀ
Quality



VERSATILITÀ
Versatility



DIGERIBILITÀ
Digestibility



#tuttoètartufabile
#everythingistruffleable



**I PRODOTTI
T&C TARTUFI AD OGNI
PASTO, NON SOLO
LA DOMENICA!**

T&C Truffles products
at every meal,
not only on Sunday!



VIDEORICETTE
Video recipes

**UNA STORIA
DI VALORI
DAL 1990**

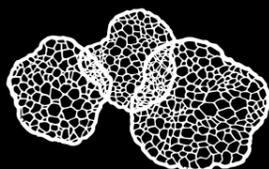
T&C Tartufi: digeribilità, facilità, versatilità e qualità caratterizzano i suoi prodotti e preparati al tartufo, unici e inconfondibili studiati per i canali di Ho.re.ca e Industria.
Con T&C #tuttoètartufabile.

**A HISTORY
OF VALUES
SINCE 1990**

T&C Truffles: digestibility, easiness, versatility and quality characterize its truffle products and preparations, unique and designed for Ho.re.ca. and Industry.
With T&C #everythingistruffleable.



TARTUFI TRUFFLES



T&C S.r.l.
Acqualagna - ITALY
www.tectartufi.it
www.b2btectartufi

