



January 26/30
2013
Be unique,
be trendy
Lyon France



26-30 gennaio 2013 - Lione - Francia

IL SALONE MONDIALE DI TUTTE LE RISTORAZIONI

UN'OFFERTA A 360°, TENDENZE E IDEE PER TUTTE LE RISTORAZIONI

5 GIORNI DI SPETTACOLO E DI INNOVAZIONI

- Bocuse d'Or
- Coupe du Monde de la Pâtisserie
- International Catering Cup,...

30 ANNI DI BUSINESS E DI PASSIONE

NUOVO NEL 2013 : Sirha World Cuisine Summit
per immaginare la ristorazione di domani.

SIRHA IN CIFRE

- **162.615** visitatori da **130** paesi
- **2.200** espositori e marchi
- **22** padiglioni internazionali
- **12.186** chef francesi e internazionali
- **600** innovazioni presentate di cui **175** in anteprima
- **1.200** dimostrazioni quotidiane



Fonte : Sirha 2011



www.sirha.com
www.sirha-world-cuisine-summit.com

Badge di accesso gratuito
su www.sirha.com
con il codice invito PLQ

Flash download del
codice per scaricare
l'applicazione
Sirha sul proprio
dispositivo mobile



L'INSOLITO PANETTONE

L'ARTE DI TRASFORMARE LA TRADIZIONE IN QUALITÀ

“La tradizione è l'ago della nostra bussola, ma è la passione a guidarci sempre verso il nuovo. Fare dolci, per noi, è tradizione e dolce passione” Dario Loison

Il più classico tra i dolci delle festività natalizie, diventa l'ingrediente principe di ricette insolite e sfiziose, non solo estrose provocazioni studiate per stupire, ma interpretazioni innovative che conciliano i sapori della tradizione. Oggi proponiamo le creazioni di **tre giovani promesse vicentine**, il cui talento è certificato da varie segnalazioni nelle guide Espresso e Michelin. Partner perfetto e filo conduttore sono le creazioni di **Dario Loison**, divenuto celebre nel mondo come artista del panettone di lusso made in Italy.

Rotti gli schemi consueti, il panettone si fa portavoce di una nuova cultura del cibo che lo vede come alimento da gustare 365 giorni l'anno: “Credo che il panettone si possa benissimo gustare non solo a Natale ma in ogni periodo, come d'altra parte già avviene in altri Paesi del mondo (ad es. in Cina e Australia)”, afferma **Alberto Basso**, vulcanico Chef co-titolare insieme a **Stefano Leonardi** del **Ristorante 3 Quarti** di Grancona con dalla sua un

curriculum di prim'ordine, a dispetto della giovanissima età. Alberto insieme a Stefano, orienta il suo stile di cucina verso una rivisitazione del territorio. Grande importanza viene dedicata alla materia prima, che i giovani chefs selezionano personalmente, cercando la giusta sinergia tra sapori, profumi e colori: una attenzione quasi maniacale dedicata agli aspetti sensoriali della cucina. www.3quarti.com

SPAGHETTO GREZZO CON SALSA DI ALICI CANTABRICHE E CROSTINI DI PANETTONE

La proposta è molto semplice appositamente per esaltare l'altissima qualità delle materie prime. Una crema di alici cantabriche - cotte a bassa temperatura - viene utilizzata per condire gli spaghetti grezzi Cav. Giuseppe Cocco. Vengono aggiunti dei cubetti secchi di panettone classico Loison per dare croccantezza e dolcezza al piatto. Un accostamento quello tra dolce e salato che amiamo fare in questo piatto per esaltare la sapidità delle alici e la dolcezza del panettone Loison. Essendo piuttosto dolce e ricco di zucchero questo prodotto si sposa bene per contrasto con alimenti molto salati.



Alessandro Dal Degan, classe 1981, che con il Ristorante “**La Tana di Asiago**” si propone di valorizzare i prodotti e la storia gastronomica della sua terra attraverso un percorso all’insegna della qualità: “Secondo le nozioni di base della cucina, anche nei piatti salati c’è sempre una componente dolce, quindi credo non sia da disdegnare l’impiego del panettone fuori dal contesto del dessert, con moltissime interpretazioni possibili. Basti pensare all’accostamento con la carne e

più in particolare con fegato e reni, dotati di una componente gustativa amarognola, che viene bilanciata dal sapore del panettone. O ancora quest’ultimo si può accostare al riso e alla pasta, magari dopo averlo reso un po’ croccante. Più in generale credo che in cucina non esistano abbinamenti fissi: tutto si può abbinare con tutto, a patto che si valutino attentamente le caratteristiche gustative dei diversi alimenti.”

www.latanaristorante.it

GELATO DI MAIS, PANETTONE, MAIALE E BIETOLINA

PER IL GELATO: Frullare g. 300 di mais lessato, passare al setaccio e ripetere la frullatura per altre due volte con la parte secca. Aggiustare di sale e pepe, versare in una gelatiera e mantecare. Stendere il gelato ottenuto in un contenitore quadrato a base perfettamente piana. Lasciar congelare in abbattitore quindi tagliare in quadrati di 5x5 cm di lato.

PER IL PANETTONE: Tagliare il panettone in fette di 7 mm di spessore, quindi ricavarne dei quadrati anch’essi di 5x5 cm. Tostare i quadrati in forno statico a 170°C. Lasciar raffreddare.

PER IL MAIALE: Cuocere g. 500 di costine di maiale in forno a 190°C per 40-50 minuti, senza l’utilizzo di sale o spezie. Al termine della cottura togliere tutta la carne dalle ossa e ridurla in cubettini che andranno salati, pepati e ripassati in forno a tostare.

PER LA SALSA DI MAIALE: Deglassare la teglia di cottura del maiale con vino bianco e lasciar evaporare, aggiungere il succo di una arancia bionda e un cucchiaino di miele millefiori. Lasciar cuocere per qualche minuto quindi filtrare la salsa.

PER LE BIETOLINE: Scottare delle bietoline rosse in acqua bollente appena salata, quindi trasferirle in acqua ghiacciata. Scolare ed asciugare bene. Saltare le bietoline in una padella con un filo di olio e condirle con sale e poco aceto di vino rosso invecchiato.

FINITURA: Disporre nei piatti una piccola quantità di creme-fraiche, sovrapporre il gelato di mais con le fette di panettone. Disporre in maniera puramente casuale i tocchettini di maiale e le bietoline. Ultimare con qualche goccia di deglassatura di maiale e una macinata di pepe nero al mulinello.



Sempre in chiave dolce anche le nuove creazioni ideate dal ventisettenne **Chef Lorenzo Cogo**, che neanche un anno e mezzo fa ha inaugurato il **Ristorante El Coq di Marano Vicentino** ed ha già collezionato la sua **prima stella Michelin**. “Sono molte le possibilità di proporre il prodotto, a seconda di quello che si vuole ottenere: un’ottima soluzione è quella di bilanciare il dolce con dei sapori acidi e salati. L’anno scorso ad esempio avevo proposto un piatto che prevedeva l’abbinamento del panettone con crema di zucca, fegato grasso e crostini di panettone. Ma, al contrario, si può anche

scegliere di assecondare gli ingredienti di cui è composto e quindi le varie componenti di sapore che lo caratterizzano. Quest’anno per il mio ristorante ho scelto quindi di utilizzare il panettone per creare un dessert diverso dal solito, che consenta di offrire qualcosa di più ricercato e lavorato, una preparazione che lo vede in abbinamento con vaniglia, olio aromatizzato alle spezie (come anice stellato, cannella...) e uvetta. Un modo insomma di deliziare il palato esaltando profumi e sensazioni legate al sapore autentico del Natale.”
www.elcoq.com

PANETTONE EL COQ

INGREDIENTI

Per la purea d'arancia: Arance n. 10; Zucchero g. 100; Burro g. 50.

PROCEDIMENTO: Togliere le bucce dalle arance e con un piccolo coltello rimuovere tutta la parte bianca sotto di esse. Mettere le bucce pulite in un padellino in acqua fredda e portare ad ebollizione, ripetere il processo 3 volte (sempre partendo da acqua fredda portata ad ebollizione). Mettere le bucce nel bimby con lo zucchero e il burro alla massima velocità per il tempo necessario in modo da ottenere una crema.

Per la purea di uvetta: Uvetta g. 250; Tazze d'acqua bollente n. 2. **PROCEDIMENTO:** Versare l'acqua bollente sopra l'uvetta, coprire con della pellicola e mettere da parte per 1/2 ora. Scolare il liquido, frullare l'uvetta, passare e mettere in tasca da pasticciere pronta all'uso.

Per il croccante di panettone: Rompere il panettone a pezzi e metterlo in forno fino a farlo seccare. Rompere il panettone essiccato per ottenere un crumble.

Per l'uvetta tostata: Mettere l'uvetta in forno su carta da forno e far cuocere per 2 ore a 80°.

Per l'olio alla cannella: Mettere g. 150 di cannella in polvere con ml. 300 di olio di semi in un sacchetto sottovuoto e cuocere a 60° per 2 ore. Lasciare raffreddare nel sacchetto per la notte, poi filtrare.

Per l'olio all'arancia: Buccia d'arancia g. 100, olio di semi ml. 300 a 60° per 2 ore. Passare al setaccio.

Per il gelato alla vaniglia: Panna g. 150; Latte g. 150; Bastoncini di vaniglia n. 2; Zucchero g. 75; Glucosio g. 45; Sale g. 2; Pectina g. 4.

PROCEDIMENTO: Mettere la panna, il latte, e vaniglia in un padellino e portare a 40°, aggiungere zucchero, pectina e sale, portare quindi a 80° e mixare il

tutto con un frullatore. Mettere in freezer.

Per il crostino di panettone: Tagliare il panettone a metà e congelarlo; dopo congelato tagliare molto fine con l'affettatrice. Ricavare da ogni fetta dei cerchi di panettone. Prendere gli stessi e metterli in forno dopo averli spennellati con del burro chiarificato. Cuocere per 4 minuti a 180°.



UN GRAZIE SINCERO A DARIO LOISON, CHE DIMOSTRA OGNI GIORNO COME IL BINOMIO TRA L'ARTE CREATIVA DI UN PRODUTTORE DI QUALITÀ E LA CREATIVITÀ DEGLI CHEF POSSA REGALARE INTERPRETAZIONI TRASVERSALI DI INDELIBILE INTERESSE.
LOISON PASTICCERI DAL 1938 - S.S. PASUBIO, 6
36030 - COSTABISSARA (VI)
TEL. 0444 557844 - WWW.LOISON.COM