

Verona 7-11 Aprile

SOLGOLOSO

Ristorante e Laboratorio

Anche quest'anno siamo presenti nel padiglione C (Sol e Agrifood) con un'area dedicata alla Haute Cuisine

Una straordinaria passerella di sapori autentici e genuini, espressione di un'Italia delle diversità e di antiche culture contadine che si rinnovano senza snaturarsi: questa sarà l'area dedicata all'Haute Cuisine, un momento d'incontro tra i grandi oli extravergini italiani e i prodotti tipici, condotto dall'Accademia delle 5 T (Territorio Tradizione Tipicità Trasparenza Tracciabilità) e dal bimestrale Sapori d'Italia.

Coordinamento della cucina e della sala a cura di AEHT (Association Européenne des écoles d'Hôtellerie et de Tourisme) e dello chef David Macchioni del Ristorante Lago delle Lame di Rezzoaglio (GE).

Laboratori di Cucina

Le focacce e le merende d'Italia

Ore 10,30 - Ore 16,00

Ogni giorno un cuoco rappresentativo di un particolare territorio, protagonista della giornata, realizza a vista una focaccia, una merenda, una preparazione rapida (spuntino), dolci e salati significativi della cultura gastronomica del territorio stesso, interpretandoli in modo da valorizzare un olio extra vergine e alcuni prodotti tipici (vedi programma dettagliato nelle pagine seguenti). Nel corso della presentazione vengono illustrate le caratteristiche dell'olio prescelto e il motivo della scelta.

Il carrello degli Oli del Sol d'Oro

Ogni giorno con tutti i menu sarà possibile degustare gli oli extra vergini premiati al Sol d'Oro 2011.

Ristorazione

Ore 12,30/14,30

Nella fascia oraria centrale l'area si trasforma in ristorante e viene proposto un pasto veloce composto da un piatto unico, un dolce, un calice di vino, acqua e caffè, il tutto per 15 euro. Per chi vuole gustare al meglio la cucina del territorio protagonista della giornata, è possibile scegliere il menu degustazione (35 euro) su prenotazione. Il cuoco sarà assistito dagli allievi di cinque scuole alberghiere di territori diversi, selezionate dall'AEHT (Association Européenne des écoles d'Hôtellerie et de Tourisme), per un costruttivo scambio culturale.



Accademia delle 5T

SOL SALONE INTERNAZIONALE
DELL'OLIO D'OLIVA
EXTRAVERGINE DI QUALITÀ



Il Programma del Ristorante

Giovedì 7 aprile

ore 12,30/14,30

I sapori "appenninici" del Parco dell'Aveto con l'olio IGP Toscano dell'entroterra

interpretati dallo chef David Macchioni del Ristorante Lago delle Lame di Rezzoaglio (GE) con l'assistenza dell'I.P.S.S.A.R. "E. Maggia" di Stresa.

Venerdì 8 aprile

ore 12,30/14,30

I sapori del Golfo della Spezia e il suo olio extra vergine

interpretati dei mitilicoltori del Golfo con l'assistenza dello Chef David Macchioni e dell' I.P.S.S.A.R. "G. Casini di La Spezia.

Sabato 9 aprile

ore 12,30/14,30

I sapori della Valsassina con l'olio del Lario

interpretati Chef Alessandro Pigazzi del Ristorante Al Clubino di Cremeno (LC) con l'assistenza con l'assistenza del CFP "P. Manfredini" di Este (PD).

Domenica 10 aprile

ore 12,30/14,30

I sapori di Calabria con l'Accademia del Peperoncino e l'olio extra vergine Bruzio

interpretati dallo chef Vincenzo Grisolia del ristorante Vigni di Scalea (CS) con l'assistenza dell' I.P.S.S.A.R.T. "G. Varnelli" di Cingoli (MC).

Lunedì 11 aprile

ore 12,30/14,30

I sapori della Bassa Padana con l'olio Toscano degli Appennini

interpretati dagli chef Arneo e Dario Nizzoli del Ristorante Nizzoli di Villastrada di Dosolo (MN) con l'assistenza "F. Buscemi" di S. Benedetto del Tronto (AP).

PREMIO TRASPARENZA

Domenica 10 Aprile
ore 14,30 (Sala Mantegna - Pad. C)

Saranno premiati i Ristoranti
Vincitori del Premio Trasparenza
assegnato dall'Accademia delle 5T

- il menu più trasparente
- la comunicazione in sala più esaustiva e interessante sui piatti e i prodotti
- la completezza delle informazioni sul web su ingredienti e menu

Giovedì 7 aprile

I sapori “appenninici” del Parco dell'Aveto con l'olio Igp Toscano dell'entroterra

Chef David Macchioni

del Ristorante Lago delle Lame di Rezzoaglio (GE)
con l'assistenza degli alunni dell'I.P.S.S.A.R.
“E. Maggia” di Stresa (VCO)

La Val d'Aveto, a cavallo tra la Liguria e l'Emilia, è un esempio tipico di ciò che gli Appennini, lunga catena che può simboleggiare l'Unità d'Italia, sanno donare se l'uomo non li abbandona. Certo, ci offrono tanta diversità nei sapori e nella cultura gastronomica, ma i problemi e le risorse si assomigliano dalla Liguria alla Calabria: i boschi e i pascoli, soprattutto, se lasciati andare provocano frane e lutti, se curati e vissuti ci regalano delizie e garantiscono una sopravvivenza dignitosa e golosa.

Ecco quindi, dai boschi le nocciole (che aroma quelle di Mezzanego!), dai pascoli una deliziosa formaggella da fondere, dai laghetti le trotelle succose, dai campi d'altitudine patate straordinarie...

Sono sapori veri, inconfondibili ma da condire senza spigoli: ben venga, quindi, il fruttato fragrante ma l'amaro

Menu degustazione

• Trota affumicata del Lago delle Lame su verza dei ghiacci all'aceto di Mela Carla e olio toscano



• Spinosini con salsa di Nocciole di Mezzanego

• Formaggetta Moretti fondente con patate Quarantine ed emulsione di basilico e olio toscano

• Torta DavidAgri di nocciole di Mezzanego e miele di castagno della Val d'Aveto

con Birra Ambra Rossa San Gabriel
Il carrello dei vini dell'Accademia delle 5T



non deve esagerare, come negli oli della Toscana non lontana dal mare. Il tutto portato e interpretato da un “uomo dei boschi”, uno chef che lavora con un laghetto romantico circondato di immense foreste a far da quinta.

LE LEZIONI DI CUCINA

ore 10,30: la Focaccia Genovese
ore 16,00: la Focaccia con le mele

a cura di David Macchioni

Ringraziamo:

- Apicoltura Trentin Ilario Fiorenzo, Rezzoaglio (GE)
- Az. Agr. Moretti Massimo, S. Stefano d'Aveto (GE)
- Vincenzo Spinosi, Campofilone (MC)
- Birrifico San Gabriel, Busco di Ponte di Piave (TV)
- Ristorante Albergo - Locanda Lago delle Lame Rezzoaglio (GE)

Venerdì 8 aprile

I sapori del Golfo della Spezia e il suo olio extra vergine

A cura dei mitilicoltori del Golfo con l'assistenza dello Chef David Macchioni del Ristorante Lago delle Lame di Rezzoaglio (GE) Con l'assistenza degli alunni dell'I.P.S.S.A.R. "G. Casini" di La Spezia

I muscoli della Spezia hanno una fragranza davvero unica, con un sentore di mare non disturbato da quei vaghi affiori di alghe decomposte che spesso affligge i mitili di altri mari. Se trovano nell'olio Ligure della Riviera del Levante un compagno ideale, le erbe che nascono su pendii aridi al cospetto dell'aria salina del mare completano il goloso connubio. Ma non basta: nelle 5 Terre sembra che le acciughe si trovino così bene da diventare pure più gustose, soprattutto se magistralmente conservate da Le Ragazze del Parco. E, se ci inoltriamo un tantino, la Lunigiana e la Val di Vara, nota come Valle del biologico, ci offrono verdure fresche pure nei mesi freddi per far da damigello d'onore ai deliziosi frutti di mare.



Menu degustazione

- Acciughe di Monterosso con pesto di cavolo nero spezzino



- Spaghetti Martelli con i muscoli della Spezia e la cipollina rosa della Val di Vara

- Muscoli alla marinara

- Strudel all'olio extra vergine con i pinoli del Golfo

con
Il carrello dei vini dei vignaioli dell'Accademia delle 5T

LE LEZIONI DI CUCINA

ore 10,30: **la Focaccia Spezzina**
ore 16,00: **croissant all'olio extra vergine**

a cura di dell'Associazione provinciale
Panificatori e Pasticceri artigiani Spezzini

Ringraziamo:

- Pastificio Martelli di Lari
- Cooperativa Mitilicoltori Spezzini
- Barbara Fidanza, Il Germoglio di Sarzana
- Le Ragazze del Parco

Sabato 9 aprile

I sapori della Valsassina con l'olio del Lario (ricordando Gabry Sormani)

Chef Alessandro Pigazzi
del Ristorante Al Clubino di Cremeno (LC)
Con l'assistenza del CFP "P. Manfredini" di Este (PD)

Siamo nelle valli raccontate da Alessandro Manzoni e viste da Leonardo da Vinci, che ha fatto di queste montagne gli sfondi delle sue opere. Qui sono nate le più famose dinastie casearie d'Italia e forse del mondo, ma non è solo terra di grandi formaggi... e vogliamo dimostrarlo con questo menu che esalta i sapori lecchesi mettendo insieme le seduzioni valsassinesi con qualche chicca del Lago e delle colline brianzole. Il tutto realizzato dal cuoco dell'albergo Al Clubino, che, con Gabry Sormani in cucina e la mamma Lina in sala, fu un tempio della cucina lombarda. E che Giuditta e Manuela, figlie di Gabry, stanno riportando ai fasti di un tempo.

Menu degustazione

- Patata bianca di Esino con pasta di salame
- Tortellone di farina di castagne con purè di Patate bianche di Esino e Missultitt del Lago su emulsione di Olio del Lario
- Costine di maiale alla birra di Castagne con polenta mantecata al Rosmarino di
- Caviadini del Clubino con zabaione freddo secondo l'antica ricetta della famiglia Sormani

con
Birra Caravina del Birrifico Lariano di Dolzago
Vini IGT Terre Lariane



LE LEZIONI DI CUCINA

ore 10,30: **il Farcisole con Casatella e bruscandoli**
ore 16,00: **la Pinzha dell'Epifania**

a cura di **Luca Vidorin dell'Associazione Panificatori Trevigiani**

Ringraziamo:

- Consorzio della Patata Bianca di Esino
- Consorzio Vini IGT Terre Lariane, Montevicchia
- Oliper Gruppo Olivocultori Lariani, Perledo
- Frantoio Oleario-Az. Agricola Poppo, Biosio di Bellano
- Parco della Grigna Settentrionale / Comunità Montana
- Valsassina, Valvarrone, Val d'Esino e Riviera
- Ass. Attività produttive Provincia di Lecco
- Confcommercio Lecco sez. Valsassina
- Ristorante Al Clubino, Cremeno (LC)

in collaborazione con **Immagine Valsassina**
Periodico di informazione turistica

Domenica 10 aprile

I sapori di Calabria con l'Accademia del Peperoncino e l'olio extra vergine Bruzio

Chef Vincenzo Grisolia
del Ristorante Vigrì di Scalea (CS)
Con l'assistenza dell'IPSSART "G. Varnelli" di Cingoli (MC)

Il peperoncino di Calabria crediamo tutti di conoscerlo ma non è vero: ce n'è davvero poco, così sul mercato l'origine calabrese è millantata polverine che sono solo rosse e brucianti, ma non hanno il profumo persistente di quello vero. L'Accademia del Peperoncino, che raccoglie migliaia di appassionati che si riuniscono ogni anno a Diamante per il Festival del Peperoncino, ci conduce alla scoperta di quei prodotti e di quei piatti che sanno esaltare questo piccolo frutto divertente, stimolante e pure portafortuna. A interpretarlo ai fornelli uno chef che l'ha già portato in giro per il mondo e ovunque ha raccolto applausi.

Menu degustazione

- Pecorino del cosentino, sopressata di Calabria DOP, fave, confettura di cipolle di Tropea e peperoncino

- Fileja tropeiani con tonno e nduja



- Salsiccia calabrese DOP e caciocavallo arrostiti con cicoriette selvatiche piccanti

- Gelato alla vaniglia del Madagascar Grom con fico rosa di Pisticci, miele e Peperolio

con

I vini della Cantina Spadafora di Mangone (CS, www.cantinespadafora.it)

Il carrello dei vini dei vignaioli dell'Accademia delle 5T



LE LEZIONI DI CUCINA

ore 10,30: **la Pizza chiena piccante**
a cura di **Vincenzo Grisolia**

ore 16,00: **Sbrisoline all'olio extra vergine**
a cura dell'**Associazione panificatori Veronesi**

Ringraziamo:

- Frantoio di Vicopisano, Vicopisano (PI)
- Gromart, Torino
- Caseificio Caseus di Bruno Cosentino, Mare Cetraro (CS)
- Caseificio La Montea, Diamante (CS)
- Caseificio Carbone, Marina Belvedere M.mo (CS)
- Caseificio Pingitore, Marina Belvedere M.mo (CS, 0985 82334)
- Azienda Agricola La Vecchia Trebbia, Scalea (CS)
- Surianolii, Amantea (CS)
- Pastificio Fior di pasta, Lamezia Terme (CZ)
- Conserve alimentari Giacinto Callipo, Maierato (VV)
- Consorzio di Tutela dei Salumi di Calabria DOP, Cosenza
- I Magnifici del Mezzogiorno Specilità al peperoncino, Santa Maria del Cedro (CS)
- Terra Vecchia Az. Agr. Ancona, Parco del Pollino, Policoro (MT)
- Ristorante Vigrì, Scalea (CS)

Lunedì 11 aprile

I sapori della Bassa Padana con l'olio Toscano degli Appennini

Chef Arneo e Dario Nizzoli
 del Ristorante Nizzoli di Villastrada di Dosolo (MN)
 Con l'assistenza dell'I.P.S.S.A.R. "F. Buscemi"
 di S. Benedetto del Tronto (AP)

Una cucina robusta quella della Bassa, di sapori pieni e odori intensi. Se poi non è solo quella contadina, ma ci avventuriamo nelle ricette nobiliari, ecco allora il trionfo dell'agrodolce e del dolce salato, a dimostrazione che la cosiddetta cucina d'autore dei giorni nostri non ha inventato nulla. L'olio da olive era già presente nella tradizione, soprattutto per il pesce d'acqua dolce.

Arneo e Dario Nizzoli, padre e figlio, tra i protagonisti da decenni della ristorazione del Po, lo propongono su piatti che pretendono un fruttato intenso e sentori erbacei ben presenti, come per l'appunto gli oli extra vergine IGP Toscano di collina.



Menu degustazione

- Lumache all'olio extra vergine d'oliva IGP Toscano



- Crema di zucca alla mantovana

- Cappone alla Di Stefani con mostarda di pere Le Tamerici di S. Biagio di Bagnolo S. Vito

- Torta marzapane con zabaione

con
 il carrello dei vini dei vignaioli dell'Accademia delle 5T

LE LEZIONI DI CUCINA

ore 10,30: la Schiacciata mantovana con i ciccioli

a cura del ristorante Nizzoli

Ringraziamo:

- Consorzio per la Tutela dell'olio extra vergine di oliva Igp Toscano
- Ristore Nizzoli, Villastrada di Dosolo (MN)

