



ROCCA FIORITA

Veneta Cucine®

LA CUCINA DELLE REGIONI



ROCCAFIORITA

Luoghi e panorami partenopei come quinta scenica d'eccezione per rivivere nel presente il passato più nobile del mobile da cucina. Un recupero della tradizione che sceglie di esprimersi con toni elevati, che si ispira al miglior artigianato italiano, che vede nel mobile classico la manifestazione di un armonioso equilibrio tra volumi e ornato. Roccafortita è tutto questo e anche qualcosa di più: il desiderio delle care e belle cose di un tempo finalmente esaudito, realizzato utilizzando il legno massello di ciliegio, con finiture ciliegio anticato, azzurro e mandorla laccati delabrè.

*“N coppa lu mare passano, cantanno
d'ammore e gelusia, li rundinelle
quando a 'n ato paese se ne vanno”*

SALVATORE DI GIACOMO



*L'ambiente cucina classico come spazio per riscoprire
la tipicità, scenario ideale per imparare a gustare i sapori
caratteristici della cucina regionale italiana.
E' la volta di Roccafortita.*

LA CUISINE DES RÉGIONS D'ITALIE.

*La cuisine classique conçue comme un lieu
permettant de redécouvrir la singularité,
le scénario idéal pour apprendre à apprécier
les saveurs caractéristiques de la cuisine régionale
italienne. Voici Roccafortita.*

LA COCINA DE LAS REGIONES DE ITALIA.

*El ambiente cocina clásico como espacio para redescubrir
la tipicidad, escenario ideal para aprender a gustar
los sabores característicos de la cocina regional italiana.
Es el momento de Roccafortita.*

THE KITCHEN AND CUISINE OF ITALIAN REGIONS.

*The classic kitchen as a space for rediscovering
typicality, the ideal setting for learning
to appreciate the characteristic flavours
of regional Italian cooking. It's the turn of Roccafortita.*





Un progetto ambientato ad arte nell'Ottocento partenopeo.



Napoli è città di cui oggi si conosce prevalentemente il folklore ma che nel XIX secolo, periodo cui si ispira lo stile di Roccafiiorita, poteva vantare una dimensione culturale di respiro europeo. Lo si osserva nella bellezza delle architetture e nei dipinti di pittori di straordinaria levatura, tra cui i rappresentanti della celebre Scuola di Posillipo, influenzati anche dalle opere di artisti inglesi coevi, giunte nella capitale del regno borbonico al seguito di coloro che affrontavano il "Grand Tour".

Quest'ultimo era il lungo viaggio quasi obbligatorio intrapreso da molti giovani nobili europei nelle città d'arte italiane: un itinerario di conoscenza, proprio come quello da percorrere in queste pagine alla scoperta di Roccafiiorita.

UN PROJET LOCALISÉ DANS LE DIX-NEUVIÈME SIÈCLE PARTHÉNOPIÉEN.

Naples est une ville dont on connaît aujourd'hui principalement le folklore mais qui, au XIXe siècle, période de laquelle s'inspire le style de Roccafiiorita, jouissait d'une dimension culturelle de niveau européen. On peut l'observer à travers la beauté de l'architecture et les œuvres de peintres d'un talent exceptionnel, parmi lesquels les représentants de la célèbre Scuola di Posillipo, également influencés par des artistes anglais contemporains, arrivés dans la capitale du règne bourbonien à la suite de ceux qui affrontaient le "Grand Tour". Ce dernier était un long voyage pratiquement obligatoire, entrepris par de nombreux jeunes nobles européens dans les villes d'art italiennes: un itinéraire initiatique semblable à celui qui vous attend en parcourant ces pages à la découverte de Roccafiiorita.

UN PROYECTO AMBIENTADO DE PROPÓSITO EN EL SIGLO XIX PARTENOPEO.

De Nápoles hoy se conoce sobre todo el folclor y, sin embargo, en el siglo XIX, periodo en el que se inspira el estilo de Roccafiiorita, se preciaba de una dimensión cultural de alcance europeo. Prueba de ello es que la ciudad acoge obras arquitectónicas de gran belleza así como valiosos lienzos de pintores de fama extraordinaria como los representantes de la célebre Escuela de Posillipo, que experimentaron también la influencia de las obras de artistas ingleses contemporáneos llevadas a la capital del reino borbónico por aquellos que realizaban el "Grand Tour". Este era un largo recorrido que incluía las ciudades de arte italianas y que se convirtió en cita obligada para muchos jóvenes de la alta sociedad europea: un itinerario de cultura, como el que se recorre en estas páginas para descubrir Roccafiiorita.

A DESIGN PURPOSELY RECALLING THE NEAPOLITAN NINETEENTH CENTURY.

Naples is today mostly known for its folkloristic aspects, but in the nineteenth century (the period that has inspired the Roccafiiorita style) it boasted a culture known all over Europe. This can be seen in the beauty of the architecture and the paintings of extraordinary artists, including those coming from the famous Posillipo School who were also influenced by the works of the contemporary English artists who arrived in the capital of the Bourbon kingdom in the wake of the "Grand Tour". The latter was the almost compulsory long trip taken by many young European noblemen to the Italian artistic cities: a journey designed to enrich cultural knowledge, just like the one to be enjoyed in discovering Roccafiiorita on these pages.





Roccafiorita è progetto in cui convivono le manifestazioni più interessanti dello stile classico e dove la componibilità si esprime con un linguaggio estremamente attuale. Ne dà buon esempio questa ricca composizione, giocata sulla compresenza delle finiture ciliegio anticato e mandorla delabrè e recante come elemento caratterizzante il blocco cottura a isola.

Roccafiorita est un projet qui associe les expressions les plus intéressantes du style classique mais où la modularité s'exprime à travers un langage extrêmement actuel. Cette riche composition, caractérisée par un bloc de cuisson en île ainsi que par l'association de finitions cerisier antique et laqué amande "délabré" en est un bon exemple.

Roccafiorita es un proyecto en el que conviven las manifestaciones más interesantes del estilo clásico y en el que la componibilidad se presenta con un lenguaje sumamente actual. Un buen ejemplo de ello es esta rica composición que conjuga los acabados en cerezo de color envejecido con los lacados delabrè en variante color almendra, y cuyo rasgo distintivo es el bloque de cocción en forma de isla.

Roccafiorita is a design in which the most interesting forms of classic style are combined with modularity in all its fashionable expressions. This comprehensive arrangement is a good example, with the presence of antiqued cherry and distressed almond finishes together with the distinctive island cooking block.



Un'interessante novità è rappresentata dal coordinato base/pensile con anta all'inglese, arricchito dal punto di vista funzionale ed estetico dalla dotazione di diffusori di luce interni.

L'ensemble base/armoire murale doté de portes à l'anglaise et enrichi, d'un point de vue fonctionnel et esthétique, de diffuseurs de lumière internes, représente une nouveauté intéressante.

Una interesante novedad es la composición módulo bajo/módulo alto con puerta almadillada, enriquecida bajo el punto de vista funcional y estético con una serie de difusores para la iluminación interior.

An interesting novelty is the coordinated base/wall unit with doors that have glazing bars, functionally and aesthetically enhanced by interior lights.



Tra gli elementi chiamati a evocare lo stile di arredo di un tempo è lo schienale a doghe, in Roccaforita coronato dalla classica cimasa e in quest'immagine corredato di mensole con supporti a barbacane.

Éléments fortement évocateur du style d'ameublement d'autrefois, le dossier à lattes est proposé, sur Roccaforita, couronné d'une cimaise et doté sur cette image d'étagères pourvues de supports à barbacanes.

Entre los elementos que evocan el estilo decorativo de un tiempo sobresale el respaldo de listones, coronado en Roccaforita con la clásica cornisa y en esta foto provisto de repisas con soportes de barbacanas.

Truly reminiscent of the style of bygone days is the slatted back panel topped in Roccaforita by the classic cornice and in this picture fitted with shelves supported by corbels



Nell'immagine a sinistra una composizione dominata dalla raffinata originalità cromatica della finitura mandorla delabrè. In perfetta armonia con l'insieme il tavolo di gusto ottocentesco, coordinato alle sedie con seduta imbottita e schienale elegantemente lavorato.

In questa pagina un dettaglio della cappa a isola modello "Torre" con cornice in massello di ciliegio, qui nella versione da 180 cm di lunghezza, dotata di doppia appendiera per gli utensili da cucina e gli strumenti di cottura.

Sur l'image de gauche, une composition dominée par l'originalité chromatique de la finition amande "delabrè". Parfaitement en harmonie avec l'ensemble proposé, la table de goût dix-neuvième siècle, coordonnée aux chaises à assise rembourrée et à dossier élégamment travaillé. Sur cette page, un détail de la hotte en île modèle "Torre" avec sa corniche en bois massif de cerisier qui, dans la version en 180 cm de longueur, est dotée d'un double système de suspension pour les ustensiles de cuisine et les instruments de cuisson.

En la foto de la izquierda una composición en la que destaca la refinada originalidad cromática del acabado en lacado delabrè en la variante color almendra. En perfecta armonía con todo el conjunto, la mesa de estilo dieciochesco coordinada con las sillas de asiento tapizado y respaldo tallado con indiscutible elegancia. En esta página un detalle de la campana extractora en isla modelo "Torre" con cornisa de madera maciza de cerezo, aquí en la versión de 180 cm de largo equipada con doble elemento para colgar los utensilios de cocina y los instrumentos de cocción.

The picture on the left shows an arrangement characterised by the refined chromatic originality of the distressed almond finish. The nineteenth-century style table is in perfect harmony with the rest of the kitchen and is coordinated with the chairs with upholstered seat and elegantly carved back. The detail on this page shows the "Torre" island hood with solid cherry ledge surround in the 180 cm long version, fitted with double rack for the kitchen utensils and cooking tools.



L'inimitabile pregio estetico e materiale del massello di ciliegio tinto ciliegio anticato si apprezza non solo nell'anta, ma anche in questa bella e pratica mensola sotto-pensile. A destra, un particolare del blocco cottura in cui trovano alloggio elettrodomestici dallo styling ricercato, tra cui il piano cottura, decisamente design-oriented.

L'inimitabile richesse esthétique et matérielle du bois massif de cerisier teinté cerisier vieilli peut être appréciée sur cette étagère, belle et pratique située en dessous de l'armoire murale. A droite, un détail du bloc de cuisson où sont logés des appareils électroménagers au style recherché parmi lesquels le plan de cuisson, très orienté design.

El inimitable valor estético y material de la madera maciza de cerezo en color envejecido se aprecia no sólo en la puerta sino también en esta bonita y práctica repisa bajo el mueble alto. A la derecha, un detalle del bloque de cocción que acoge electrodomésticos de estilo refinado como la placa de cocción, que apuesta decididamente por el diseño.

The peerless aesthetic and material quality of the solid cherry wood with antiqued cherry finish can be appreciated not only in the door, but also in this lovely and practical midway shelf. On the right, a detail of the elegantly stylish cooking block housing electrical appliances, including the decidedly design-oriented hob.





Una dimensione quotidiana di intonazione elevata.



Come fosse la Napoli dell'Ottocento lo vediamo nei dipinti e nelle prime fotografie, e lo apprendiamo dalle cronache e dalla letteratura. Lo gustiamo inoltre ancora oggi in alcuni famosi caffè della città, all'epoca luogo d'incontro degli spiriti più vivaci, sorta di centri di elaborazione culturale in cui le discussioni di politica, arte e letteratura erano accompagnate dall'inimitabile "tazzulella". A Napoli la diffusione del caffè avvenne nei primi anni del XIX secolo. Contemporaneamente comparvero in città i caffè intesi come luoghi di degustazione e incontro, ispirati a quelli delle maggiori città d'Europa: tra i più celebri ricordiamo il Caffè Pinto, frequentato da Giacomo Leopardi, il Gambrinus e il Gran Caffè.

UNE DIMENSION QUOTIDIENNE D'UNE GRANDE RICHESSE.

Les peintures, les premières photographies, les chroniques et la littérature nous permettent de découvrir comment était Naples au dix-neuvième siècle. Nous pouvons l'apprécier encore aujourd'hui dans quelques cafés célèbres de la ville qui, à l'époque, étaient le lieu de rencontre des esprits les plus éclairés, sortes de centres d'élaboration culturelle où les discussions sur la politique, l'art et la littérature étaient accompagnées de l'inimitable "tazzulella". A Naples, la diffusion du café se produisit au début du XIXe siècle. Dans un même temps apparurent les premiers cafés inspirés de ceux des plus grandes villes européennes et conçus comme lieu de dégustation et de rencontre: le Caffè Pinto, fréquenté par Giacomo Leopardi, le Gambrinus et le Gran Caffè n'en sont que quelques exemples célèbres.

UNA DIMENSIÓN COTIDIANA DE ENTONACIÓN ELEVADA.

Como en la Nápoles del siglo XIX, lo vemos representado en cuadros y en las primeras fotografías, nos enteramos que existe a través de las crónicas periodísticas y de la literatura. Lo podemos saborear aún hoy en algunos míticos cafés de la ciudad por las tertulias en tiempos pasados de los espíritus más vivaces, que eran casi centros de elaboración cultural en los que la inimitable "tazzulella" acompañaba las discusiones sobre política, arte y literatura. En Nápoles el café se difundió en los primeros años del siglo XIX con la aparición contemporánea en la ciudad de los cafés, locales para degustar esta bebida y encontrarse, inspirados en los de las mayores ciudades de Europa. Entre los más famosos recordamos el Café Pinto (donde solía acudir Giacomo Leopardi), el Gambrinus y el Gran Café.

A DAILY DIMENSION OF A SUPERIOR LEVEL.

We can see what nineteenth-century Naples was like from paintings and the first photographs, just as we can learn about it from reading chronicles and literature. We can still enjoy it today in some of the city's famous coffee bars, which in those times were a meeting place for the liveliest minds, a sort of cultural processing centre where discussions on politics, art and literature were accompanied by the matchless "tazzulella" (cup of coffee). Coffee became popular in Naples in the early nineteenth century. At the same time coffee shops, in the sense of places for drinking coffee and meeting, appeared in the city, inspired by those of the greatest European cities: the most renowned included Caffè Pinto, where Giacomo Leopardi was an habitué, Gambrinus and Gran Caffè.







Nella pagina a fianco un'immagine che illustra in modo eloquente l'attenzione che Roccafiorita dedica a ogni dettaglio, compresa la modanatura "a fascia" sui fianchi di finitura. Il mobile dispensa, alto e capiente, rappresenta bene l'attitudine di questa cucina: quella per uno stile di tono elevato, classico nelle linee ed equilibrato nelle scelte di ornato.

Sur la page ci-contre, la moulure "à bande" sur les côtés de finition qui illustre de manière éloquent l'attention portée à chaque détail sur Roccafiorita. Le meuble garde-manger, haut et de contenance élevée, est bien représentatif du caractère de cette cuisine: une grande élégance, classique dans ses lignes et équilibrée dans ses choix d'ornementation.

La foto en la página de al lado pone de relieve la atención que Roccafiorita dedica a todos y cada uno de los detalles, incluida la moldura "de banda" de los paneles laterales. El mueble dispensa, alto y de gran capacidad, representa bien las cualidades de esta cocina: estilo de tono elevado, líneas clásicas y fino equilibrio en sus decoraciones.

The picture on the opposite page clearly shows the care that Roccafiorita gives to every single detail, including the "fascia" moulding on the end décor panels. The tall, generous larder unit is typical of this kitchen's style: superior and classic in its lines and dignified in its choice of ornamentation.



Babà

Ingredienti per 20 babà:

- 220 grammi di farina
- 12 grammi di lievito di birra
- 3 uova
- 70 grammi di burro
- 30 grammi di zucchero
- un pizzico di sale
- farina e burro per gli stampini

Ingredienti per la bagna:

- 500 grammi di acqua
- 200 grammi di zucchero
- la buccia di un limone non trattato

Procedimento:

Preparare il "lievitino" impastando dodici grammi di lievito di birra, un cucchiaino d'acqua, 25 gr di farina e un cucchiaino di zucchero. Preparare intanto la bagna facendo bollire per quindici minuti 450 gr d'acqua con 200 gr di zucchero e la buccia di un limone. A questo sciroppo aggiungere poi - una volta freddo - del rum a piacere.

Pronto il lievito, travasarlo in una terrina e aggiungervi 200 gr di farina, un cucchiaino di zucchero, 3 uova (meglio uno per volta; se necessario, ci si può fermare a tre tuorli e due albumi). Dare una prima impastata, in modo che gli ingredienti si amalgamino e aggiungete 70 gr di burro morbido, un pizzico di sale e lavorare con uno sbattitore a fruste per una trentina di minuti a media velocità.

Coprire la ciotola con un panno e lasciare riposare l'impasto in luogo tiepido fino a quando non avrà raddoppiato il suo volume.

Imburrare degli stampini da babà.

L'impasto per il babà, prima di essere messo nello stampo, va preparato così: prendere in mano la pasta necessaria e spingere la parte bassa di questa - con le dita delle due mani - nella parte inferiore, mentre i due pollici tirano la parte alta della pasta. Questo movimento va ripetuto tre o quattro volte e serve a ottenere un babà con la parte alta perfettamente liscia e regolare.

L'impasto va poi poggiato negli stampini - deve arrivare fino a circa 1/3 - e lasciato lievitare di nuovo fino a quando non avrà raggiunto l'orlo, superandolo di poco con una leggera bombatura.

Trascorso il tempo di lievitazione, infornare a 180 gradi per una ventina di minuti nella parte bassa del forno, come il pane. Il babà è cotto quando assume un bel colore dorato anche nella parte interna dello stampo.

Controllare bene prima di sfornare.

Una volta cotti e sfornati, lasciare raffreddare i babà e immergerli - uno per volta - nello sciroppo (riscaldato a 40 gradi circa). Rigrirare i babà in modo che si imbevano bene e strizzarli tra le mani con un movimento di compressione.

Riporre i babà in un piatto e bagnarli, al momento di servire, con del rum o del limoncello.



Pastiera

Ingredienti per il ripieno:

- 200 gr di grano già cotto
- 400 ml di latte
- 1 cucchiaino di strutto o di burro
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 400 gr di ricotta di pecora
- 300 gr di zucchero
- 5 uova
- 50 gr di acqua di fior d'arancio o millefiori naturale (o, in mancanza una fialetta di aroma)
- 2 limoni
- 150 gr di cedro, zucca e altri canditi misti (tagliati a tocchetti piccoli)
- v 150 gr di zucchero a velo

Ingredienti per la pasta esterna:

- 500 gr di farina
- 3 uova
- 200 gr di zucchero
- 200 gr di burro o strutto
- la buccia grattugiata di un limone

Procedimento

Con un discreto anticipo (meglio se il giorno prima) preparare la pasta frolla e lasciarla riposare fino al momento dell'uso.

Mettere a cuocere, a fuoco lento, il grano con il latte, lo strutto e il cucchiaino di zucchero. Fare cuocere fino a che il composto non avrà assunto un aspetto cremoso. Lasciare raffreddare completamente.

Mettere quindi la ricotta in una ciotola abbastanza capiente e lavorarla con un cucchiaino di legno in modo da renderla ben cremosa.

Aggiungere poi i 300 gr di zucchero e lavorare ancora. Aggiungere quindi i cinque tuorli e i tre albumi montati a neve ben ferma, la scorza grattugiata dei limoni, l'acqua di millefiori e i canditi tagliuzzati.

Unire quindi la crema di grano e mescolare ulteriormente. Stendere la pasta frolla portandola ad uno spessore di tre millimetri e foderare con essa una teglia bassa, unta e infarinata.

Riempire con il ripieno e con la pasta rimanente formare delle strisce e disporle a griglia sul ripieno.

Mettere in forno, in posizione piuttosto bassa, a circa 150 gradi per un paio d'ore.

Una volta cotta, farla raffreddare in forno caldo e aperto e spolverare di zucchero a velo.





Tra i complementi di Roccafiiorita la panca angolare, qui coordinata alle sedie. Nella foto si osserva nuovamente la cappa "Torre" raffigurata in questo caso nella versione base, con lunghezza 95 cm.

Parmi les compléments de Roccafiiorita, le banc d'angle coordonné aux chaises. Sur cette photo, la hotte en île "Torre" dans sa version base en 95 cm de longueur.

Entre los complementos ofertados por Roccafiiorita, el banco de rincón coordinado con las sillas. En la foto se presenta la campana extractora en isla "Torre", versión base, 95 cm de largo.

The Roccafiiorita accessories include the corner bench coordinated with the chairs. The photo also shows the "Torre" island hood in the basic version 95 cm long.



Pasta Reale

Ingredienti per 8 persone

- 400 gr di mandorle (di cui il 10-20% amare)
- 400 gr di zucchero
- un pizzico di cannella
- 1 cucchiaino di glucosio
- ostie

Ingredienti per la glassa

- 350 gr di zucchero a velo
- 1 albume
- 3 cucchiaini di succo di limone

Procedimento

Fare bollire un po' d'acqua e mettervi a mollo le mandorle per cinque minuti. Pelarle e farle asciugare su un panno. Pestarle poi in un mortaio fino ad ottenere una pasta fine.

Mettere in una pentola, possibilmente di rame, 400 gr di zucchero e tre o quattro cucchiaini di acqua e fare uno sciroppo a filo. Aggiungervi poi le mandorle tritate e la cannella e, mescolando con un cucchiaino di legno, fare cuocere per circa un quarto d'ora. Aggiungere il glucosio e fare raffreddare, mescolando di tanto in tanto. Versare un po' di impasto su ogni ostia, dandogli una forma rotonda o ovale. Il giorno successivo preparare la glassa e stenderla sui dolcetti.

Elegante come poche, la credenza con ante all'inglese unisce alla preziosa solidità del massello di ciliegio la raffinata leggerezza del vetro. Nell'immagine qui a fianco ammiriamo il piacevole contrappunto cromatico generato dal mandorla delabré dello schienale e dal ciliegio anticato utilizzato nella cimasa e nella mensole.

D'une élégance rare, le buffet pourvu de porte à l'anglaise unit la solidité précieuse du bois de cerisier à la légèreté raffinée du verre. Sur l'image ci-contre nous pouvons admirer l'agréable contrepoint chromatique créé par le laqué amande "delabré" du dossier et le cerisier vieilli utilisé pour la cimaise et les étagères.

Elegante como pocas, la alacena con puertas almohadilladas conjuga la preciosa solidez de la madera maciza de cerezo con la refinada ligereza del cristal. En la foto de al lado admiramos el agradable contrapunto cromático que supone el color almendra con efecto delabré del respaldo, junto a la madera de cerezo de color envejecido empleada en la cornisa y en las repisas.

Elegant as few others, the sideboard with three doors with glazing bars combines the graceful sturdiness of solid cherry with the refined lightness of the glass. We can admire in the picture to the side the pleasant contrast created by the distressed almond of the back wall panel with the antiqued cherry effect used for the cornice and the shelves.





Uno stile di vita dall'aroma inconfondibile.



Talleyrand, primo ministro francese al Congresso di Vienna, sosteneva che il caffè è degno di questo nome solo se "caldo come l'inferno, nero come il diavolo, puro come un angelo e dolce come l'amore". Per preparare un caffè così è fondamentale la caffettiera. In quella detta "napoletana" il segreto sta in un piccolo cono di carta che viene posto sul beccuccio per trattenere l'aroma del caffè. Una curiosità: a Napoli nacque all'epoca

anche un'originale bevanda a base di caffè, panna e cioccolato, la "barbajata", così chiamata dal nome del suo inventore, il milanese Domenico Barbaja, noto per essere stato, in qualità di impresario del teatro San Carlo, lo scopritore di talenti musicali quali Bellini, Rossini e Donizetti.

UN STYLE DE VIE À L'ARÔME INCOMPARABLE.

Talleyrand, premier ministre français au Congrès de Vienne, soutenait que le café n'est digne de ce nom que s'il est "chaud comme l'enfer, noir comme le diable, pur comme un ange et doux comme l'amour". La cafetière est fondamentale pour préparer un tel café. Dans celle dite "napolitaine" le secret réside dans un petit cône en papier placé sur le bec de la cafetière pour retenir l'arôme du café. Une curiosité: une boisson originale à base de café, de crème et de chocolat, naquit à Naples à cette époque, la "barbajata", qui porte le nom de son inventeur, le milanais Domenico Barbaja, connu pour avoir été, en qualité d'impresario du théâtre San Carlo, le découvreur de talents musicaux comme Bellini, Rossini et Donizetti.

UN ESTILO DE VIDA DE AROMA INCONFUNDIBLE.

Talleyrand, ministro francés de Exteriores en el Congreso de Viena, afirmaba que el café es digno de tal nombre sólo si "está caliente como el infierno, es negro como el diablo, puro como un ángel y dulce como el amor". Para preparar un café así, es fundamental la cafetera. En la llamada "napoletana" el secreto es un pequeño cono de papel que se pone en el pitorro para conservar/retener el aroma del café. Una noticia curiosa: en aquella época también nació en Nápoles una bebida original a base de café, nata y chocolate, la "barbajata" llamada así por el nombre de su inventor, el milanés Domenico Barbaja, empresario del teatro San Carlos y famoso descubridor de talentos musicales como Bellini, Rossini y Donizetti.

A LIFESTYLE WITH AN UNMISTAKABLE AROMA.

Talleyrand, the French prime minister at the Congress of Vienna, sustained that coffee was only worthy of the name if it was "black as the devil, hot as hell, pure as an angel and sweet as love". The coffee-maker is all-important in preparing such a coffee. In the so-called "Neapolitan" coffee-maker the secret lies in a small paper cone that is placed over the spout to keep in the aroma. A curiosity: an original drink was created in Naples around the same time, based on coffee, cream and chocolate. It was called "barbajata" after its namesake, the Milanese Domenico Barbaja, who was an impresario of the San Carlo theatre and renowned for having discovered musical talents such as Bellini, Rossini and Donizetti.







Protagonista di entrambe le immagini un elemento che innalza Roccafiorita a un livello di ricercatezza estetica non comune: il bordo in massello di ciliegio con modanatura “a toro”, ossia a sezione semicircolare.

Protagoniste des deux images, un élément qui souligne le niveau de recherche esthétique offert par Roccafiorita: le bord en bois massif avec moulage “en tore”, c’est à dire demi-cylindrique.

Protagonista de ambas imágenes un elemento que eleva Roccafiorita a un nivel de elegancia estética inigualable: el borde en madera maciza de cerezo con moldura de toro, o sea, de sección semicircular.

The main feature of both pictures is an element that lifts Roccafiorita onto another plane of aesthetic refinement: the solid cherry wood edge with “torus” moulding, that is, half bullnose.





Il sapore della tradizione rivive nelle linee di un blocco cottura ispirato alle vecchie cucine economiche. Da notare la colonna/dispensa, la cui parte destra è dotata di apertura a soffietto.

La saveur de la tradition revit dans les lignes d'un bloc de cuisson s'inspirant des vieilles cuisinières économiques d'autrefois. A noter la colonne/garde-manger dont la partie droite est dotée d'une ouverture à soufflet.

El sabor de la tradición revive en las líneas de un bloque de cocción inspirado en las viejas cocinas económicas. Destaca la columna/dispensa, con puerta de fuelle en su parte derecha.

The traditional feel is fully to the fore in the lines of a cooking block inspired by the old kitchen ranges. Of note, the tall larder unit with a folding door for the right-hand part.



Una lunga storia scandita da momenti di inimitabile dolcezza.



La pasticceria napoletana porta in sé il sapore delle diverse dominazioni e presenze che ha avuto la città: greci, romani, normanni, svevi, francesi, inglesi e spagnoli hanno, chi più chi meno, lasciato il segno. Dal passato più remoto provengono gli “struffoli”, la cui origine risale alla Magna Grecia, e le “chiacchiere”, di età romana, descritte da Apicio nel *De re coquinaria*. Dal VII secolo cominciano a cimentarsi nell’arte della pasticceria anche i conventi, tra le cui specialità meritano menzione la “pasta reale” e la “santarosa”. Arrivando a epoche più recenti va nominato il celeberrimo “babà”, portato a Napoli dai francesi, ma secondo la tradizione ideato nel Settecento dal principe polacco Stanislao Leszczynski. Risale infine al XIX secolo, precisamente al 1819, l’invenzione della famosa “sfogliatella”, versione da passeggio della citata “santarosa”.

UNE LONGUE HISTOIRE MARQUÉE PAR DES MOMENTS D’UNE INIMITABLE DOUCEUR.

La pâtisserie napolitaine porte en elle la saveur des diverses dominations et présences qui ont occupé la ville: grecs, romains, normands, soubes, français, anglais et espagnols l’ont marquée, chacun à leur manière. Les “struffoli”, dont l’origine remonte à la Magna Grecia proviennent d’un lointain passé et les “chiacchiere”, décrites par Apicio dans *De re coquinaria* datent de l’époque romaine. A partir du VIIe siècle, les couvents aussi commencent à se dédier à l’art de la pâtisserie et nous leur devons des spécialités telles que la “pasta reale” et la “santarosa”. Pour ce qui concerne une époque plus récente, comment ne pas nommer le très célèbre “babà”, porté à Naples par les français mais, selon la tradition, imaginé au dix-huitième siècle par le prince polonais Stanislao Leszczynski. C’est au XIXe siècle, et plus précisément en 1819, que fut inventée la fameuse “sfogliatella”, version de promenade de la “santarosa”.

UNA LARGA HISTORIA CON MOMENTOS DE DULZURA INIMITABLE.

La repostería napolitana debe sus sabores a las diversas dominaciones y presencias de que ha sido teatro la ciudad: griegos, romanos, normandos, suevos, franceses, ingleses y españoles han dejado su impronta, algunos más y otros menos. Proceden de su pasado más remoto los “struffoli” (buñuelos con miel), cuyo origen se remonta a la Magna Grecia, y los “chiacchiere” (buñuelos dulces), de edad romana, descritos por Apicio en el *De re coquinaria*. A partir del siglo VII también los conventos empiezan a aventurarse en el arte de la repostería y entre sus especialidades merecen mención especial la “pasta reale” (tipo de mazapán) y la “santarosa”. En épocas más modernas hay que señalar el famosísimo bizcocho borracho, conocido en Nápoles a través de los franceses pero que, según la tradición, fue inventado en el siglo XVIII por el príncipe polaco Stanislao Leszczynski. Por último, se remonta al siglo XIX, precisamente a 1819, la invención de la famosa “sfogliatella”, versión de paseo de la citada “santarosa”.

A LONG HISTORY WITH MOMENTS OF UNRIVALLED SWEETNESS.

Neapolitan pastries incorporate the tastes of the various dominations and presences that the city has experienced: Greeks, Romans, Normans, Swabians, French, English and Spanish, some more some less but all left their mark. From remote times there are the “struffoli”, which originated in the ancient Greek settlements in southern Italy, and the “chiacchiere” from Roman times described by Apicius in the *De re coquinaria*. The convents also began to try their skills at pastry-making in the seventh century and their specialities “pasta reale” (a kind of marzipan) and “santarosa” are worth a mention. Arriving at more recent times, a must is the famous “babà”, brought to Naples by the French but according to tradition conceived in the eighteenth century by the Polish Prince Stanislao Leszczynski. Lastly, the invention of the equally famous “sfogliatella”, a portable version of the above-mentioned “santarosa”, dates back to 1819.







Tra gli elementi che caratterizzano la zona cottura qui raffigurata osserviamo la cappa Torre con cornice in massello di ciliegio su supporti a barbacane e il forno su base rialzata. A sinistra, un dettaglio dell'ornato del tavolo da cui risulta evidente l'ispirazione ottocentesca del progetto Roccafiorita.

Parmi les éléments qui caractérisent la zone cuisson ici représentée nous pouvons observer la hotte "Torre" à corniche en bois massif de cerisier sur supports à barbacane et le four sur base rehaussée. À gauche un détail de l'ornementation de la table qui souligne bien l'orientation XIXe siècle choisie pour le projet Roccafiorita.

Entre los elementos que caracterizan la zona cocción que aquí presentamos, se distingue la campana Torre con cornisa en madera maciza de cerezo con soportes de barbacanas y el horno incluido en un elemento realzado. A la izquierda un detalle decorativo de la mesa, del que resulta evidente la inspiración dieciochesca del proyecto Roccafiorita.

The elements distinguishing the cooking area shown here include the Torre hood with solid cherry wood ledge supported by corbels and the oven housed in a hi-line base unit. On the left, a detail of the table decoration that clearly shows the nineteenth-century inspiration behind the Roccafiorita design.





Il mobile dispensa è realizzato anche nella variante con vetrinetta. Nell'immagine con il dettaglio del pensile è ben illustrata la bellezza del pomolo nella versione ottone antico. Peculiarità di Roccafiiorita i fianchi di finitura con gli spigoli smussati che incorniciano con gusto inconfondibile pensili e colonne.

Le meuble garde-manger est également disponible avec une petite vitrine. La beauté de la poignée dans sa version laiton vieilli est bien illustrée sur cette image. Particularité de Roccafiiorita les côtés de finition à angles chanfreinés qui encadrent avec un goût incomparable les armoires murales et les colonnes.

El mueble despensa está disponible también con vitrina. En la foto del detalle del módulo alto destaca la belleza del pomo en acabado latón envejecido. Son peculiares de Roccafiiorita los perfiles laterales con esquinas redondeadas que enmarcan con buen gusto tanto los elementos altos como las columnas.

The larder unit is also available in the version with display cabinet. The picture with the detail of the wall unit fully illustrates the beauty of the knob in its antique brass version. Peculiarities of Roccafiiorita are the end décor panels with rounded corners that tastefully and distinctively frame the wall and tall units.





Tradizione ed evoluzione: si ispira dichiaratamente al passato l'appendiera visibile nelle due pagine precedenti, guarda invece al presente il robusto e igienico piano di lavoro in Cristalan documentato in queste immagini. Di solida bellezza la barra porta-oggetti e il pomolo finitura peltro.

Tradition et évolution: l'élément de suspension proposé sur les deux pages précédentes s'inspire très clairement du passé alors que le robuste et hygiénique plan de travail en Cristalan, illustré ici, est au contraire tourné vers le futur. Beauté et solidité sont les qualités qui caractérisent la barre porte-objet ainsi que la poignée en finition étain.

Tradición y evolución: se inspira fuertemente en el pasado el elemento para colgar los utensilios de cocina visible en las dos páginas anteriores. En cambio, mira al presente el sólido e higiénico tablero de trabajo en Cristalan expuesto en estas fotos. De gran belleza la barra portaobjetos y el pomo en acabado peltre.

Tradition and evolution: the rack that can be seen in the two previous pages is decidedly inspired by the past, while the sturdy and hygienic worktop in Cristalan shown in these pictures undoubtedly looks to the present. The wall utensil rack and the pewter finish knob offer a solidly attractive touch.



Avec Roccafiorita pour redécouvrir la cuisine typique - Con Roccafiorita para recordar la cocina típica - With Roccafiorita to rediscover the typical dishes.

Pastiera

Ingrédients pour la crème:

- 200 g de blé déjà cuit
- 400 ml de lait
- 1 cuillerée de saindoux ou de beurre
- 1 cuillerée de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 400 g de ricotta de brebis
- 300 g de sucre
- 5 œufs
- 50 g d'eau de fleur d'orange ou de mille fleurs naturelle (ou éventuellement une petite fiole d'arôme)
- 2 citrons
- 150 g de cédrat, citrouille et autres fruits candis mélangés (coupés en petits morceaux)
- 150 g de sucre glace

Ingrédients pour la pâte externe:

- 500 g de farine
- 3 œufs
- 200 g de sucre
- 200 g de beurre ou de saindoux
- l'écorce râpée d'un citron

Préparation:

Préparer suffisamment à l'avance (de préférence le jour avant) la pâte brisée et la laisser reposer jusqu'au moment de l'utiliser. Faire cuire à feu doux le blé mélangé avec le lait, le saindoux et la cuillerée de sucre. Laisser cuire le mélange jusqu'à ce qu'il ait un aspect crémeux. Le laisser complètement refroidir. Mettre ensuite la ricotta dans un récipient suffisamment grand et la travailler avec une cuillère en bois pour la rendre bien crémeuse. Verser 300 g de sucre et continuer à mélanger. Ajouter ensuite les cinq jaunes d'œuf et les trois blancs montés en neige bien ferme. L'écorce de citron râpé, l'eau de mille fleurs et les fruits candis coupés en petits morceaux. Verser enfin la crème de blé et mélanger. Étaler la pâte brisée afin de lui donner une épaisseur de trois millimètres et en garnir un moule bas, huilé et fariné. Garnir avec la crème et utiliser la pâte restante pour former des bandes. Les disposer en croisillons sur la crème. Mettre au four à une hauteur plutôt basse, à environ 150 degrés pendant 2 heures.

Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir dans le four chaud avec la porte ouverte puis saupoudrer de sucre glace.

Pasta reale

Ingrédients pour 8 personnes:

- 400 g d'amandes (dont 10-20% amères)
- 400 g de sucre
- une pincée de cannelle
- 1 cuillerée de glucose
- rondelles de pain azyme

Ingrédients pour le glaçage:

- 350 g de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 3 cuillerées de jus de citron

Préparation:

Faire bouillir un peu d'eau et mettre les amandes à tremper pendant cinq minutes. Les peler et les faire sécher sur un linge. Les écraser dans un mortier jusqu'à obtention d'une pâte fine. Mettre dans une casserole, de préférence en cuivre, 400 g de sucre et trois ou quatre cuillerées d'eau pour faire un sirop. Y ajouter les amandes écrasées et la cannelle et faire cuire en mélangeant pendant environ un quart d'heure. Ajouter le glucose et laisser refroidir en mélangeant de temps en temps. Verser un peu de mélange sur chaque rondelle de pain azyme en lui donnant une forme ronde ou ovale. Le jour suivant préparer le glaçage et l'étendre sur les gâteaux.

Babas

Ingrédients pour 20 babas:

- 230 grammes de farine
- 12 grammes de levure de bière
- 3 œufs
- 70 grammes de beurre
- 30 grammes de sucre
- une pincée de sel
- farine et beurre pour les moules

Ingrédients pour le sirop:

- 500 grammes d'eau
- 200 grammes de sucre

Préparation:

Préparer le "levain" en mélangeant douze grammes de levure de bière, une cuillère d'eau, 25 g de farine et une petite cuillère de sucre. Préparer pendant ce temps le sirop en faisant

bouillir pendant un quart d'heure 450 g d'eau avec 200 g de sucre et l'écorce d'un citron. Ajouter ensuite à ce sirop refroidi du rhum à volonté.

Lorsque le levain est prêt, le verser dans une terrine et y ajouter 200g de farine, une cuillerée de sucre, 3 œufs (de préférence un par un; si nécessaire, 3 jaunes d'œufs et deux blancs sont suffisants). Mélanger une première fois les ingrédients puis ajouter 70 g de beurre ramolli, une pincée de sel puis travailler avec un batteur à fouets pendant une trentaine de minutes à vitesse moyenne.

Recouvrir la terrine d'un linge et laisser reposer le mélange dans un lieu tiède jusqu'à ce qu'il double de volume.

Beurrer les moules à baba. Avant d'être placés dans le moule, la pâte à baba doit être préparée de la manière suivante: prendre dans la main la quantité de pâte nécessaire puis pousser vers le bas la partie basse de celle-ci (avec les doigts des deux mains) alors que les pouces tirent vers le haut la partie haute. Ce mouvement, qui permet d'obtenir un baba avec une partie haute parfaitement lisse et régulière, doit être répété trois ou quatre fois.

Le mélange peut alors être placé dans le moule - il doit remplir environ 1/3 de ce dernier - où il lèvera en dépassant d'un léger bombement le bord du moule. Une fois levé, enfourner le baba à 180 degrés pendant une vingtaine de minutes dans la partie basse du four, comme le pain. Le baba est cuit lorsqu'il présente une belle couleur dorée également dans la partie interne du moule.

S'assurer de la cuisson avant de le sortir du four. Laisser refroidir le baba puis l'imbiber de sirop (réchauffé à 40 degrés environ). Retourner le baba de manière à ce qu'il soit bien imprégné de sirop puis le presser entre les mains. Replacer le baba dans un plat et l'humecter au moment de servir de rhum ou de limoncello.

"Pastiera" napolitana

Ingrédients para el relleno:

- 200 g de masa cocida de harina de trigo
- 400 ml de leche
- 1 cucharadita de manteca o mantequilla
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 sobre de vainilla
- 400 g de queso ricota de oveja
- 300 g de azúcar
- 5 huevos enteros
- 50 g de agua de azahar o de esencia de flores natural (o en su lugar un frasquito de aroma)
- 2 limones
- 150 g de cidra, calabaza y otras frutas confitadas cortadas en dados
- 150 g de azúcar glas

Ingrédients para la pasta:

- 500 g de harina
- 3 huevos enteros
- 200 g de azúcar
- 200 g de mantequilla o de manteca
- la ralladura de un limón

Preparación:

Preparar la masa frolla con antelación (es mejor el día anterior) y dejarla reposar hasta su uso.

Poner a fuego lento la harina de trigo con la leche, la manteca y el azúcar, dejando que cueza hasta que el aspecto de la masa resulte cremoso. Dejar enfriar completamente. Batir el queso en un bol bastante grande con una cuchara de madera hasta que resulte bien cremoso.

Agregar los 300 g de azúcar y seguir batiendo. Agregar cinco yemas de huevo y tres claras montadas a punto de nieve bien dura, la ralladura de los limones, el agua de esencia de flores y las frutas confitadas cortadas en dados. Añadir la crema de harina de trigo y mezclar. Estirar la masa dejándola de tres milímetros de grosor y forrar un molde de bordes bajos engrasado y enharinado. Llenarlo con la preparación de queso, cortar unas tiras con el resto de la masa y colocarlas sobre el relleno formando cuadrados. Cocer en el horno en posición bastante baja a aprox. 150 grados durante dos horas.

Dejar que la tarta se enfríe en el horno caliente y abierto y espolvorear con el azúcar glas.

Pasta reale

Ingrédients para 8 personas:

- 400 g de almendras (el 10-20% serán amargas)
- 400 g de azúcar
- una pizca de canela
- 1 cucharadita de glucosa
- oblates

Ingrédients para el glaseado:

- 350 g de azúcar glas
- 1 clara de huevo
- 3 cucharadas de jugo de limón

Preparación:

Se pone a hervir un poco de agua y se dejan a remojo las almendras durante cinco minutos. Peladas y dejadas secar en un paño.

Machacarlas en un mortero hasta que se obtenga una masa fina.

En una cazuela a ser posible de cobre, hacer a fuego lento con tres o cuatro cucharadas de agua y 400 g de azúcar un almibar a punto hilo. Incorporar luego las almendras molidas y la canela y mezclar con una cuchara de madera cocinando por cerca de un cuarto de hora. Agregar la glucosa y dejar enfriar, mezclando de vez en cuando. Poner un poco de masa sobre cada oblea, dándole una forma redonda u ovalada.

Al día siguiente preparar el glaseado y recubrir los dulces.

Biscochos borrachos

Ingrédients para 20 biscochos:

- 220 gramos de harina
- 12 gramos de levadura de cerveza
- 3 huevos enteros
- 70 gramos de mantequilla
- 30 gramos de azúcar
- una pizca de sal
- harina y mantequilla para los moldes
- 500 gramos de agua
- 200 gramos de azúcar
- la ralladura de un limón no tratado

Preparación:

Elaborar el "polvo de hornear" amasando doce gramos de levadura de cerveza, una cucharada de agua, 25 g de harina y una cucharadita de azúcar.

Preparar mientras tanto el almibar llevando al fuego 450 g de agua con 200 g de azúcar y la corteza de un limón, dejando hervir durante quince minutos. Una vez que el almibar esté frío se le añade el ron que se desea.

Se pone el polvo de hornear en un bol y se agrega 200 g de harina, una cucharada de azúcar, 3 huevos (mejor de uno en uno y, de ser necesario, se agregan tres yemas y dos claras). Se mezcla bien y se añade 70 g de mantequilla fundida y una pizca de sal; batir con una varilla durante unos treinta minutos a media velocidad.

Tapar el bol con un paño de cocina y dejar reposar la masa en un lugar templado hasta que haya aumentado su volumen el doble.

Engrasar los moldes de los biscochos. Antes de poner la masa de los biscochos borrachos en los moldes, hay que prepararla de este modo: coger la masa necesaria y empujar la parte baja de ésta - con los dedos de las dos manos - en la parte inferior y tirar la parte alta hacia arriba con los pulgares. Se repetirá este movimiento por tres o cuatro veces para obtener un biscocho con la parte alta perfectamente lisa y regular.

Poner en cada molde una cantidad que no rebase un tercio de éste y se deja fermentar de nuevo hasta que haya alcanzado el borde y sobresalga con forma ligeramente abombada.

Hornear a 180 grados durante veinte minutos en la parte baja, como el pan. Los biscochos estarán listos cuando tengan un buen color dorado incluso en la parte interior del molde. Antes de deshornar, controlar bien. Retirar los biscochos del horno, dejar enfriar y bañarlos uno a uno con el almibar caliente a aprox. 40 grados. Girar los biscochos para que se impregnen bien y estrajarlos entre las manos con un movimiento de compresión. Poner los biscochos borrachos en un plato y al servirlos verter sobre ellos ron o limoncello.

Pastiera

(Neapolitan Easter cake)

Ingrédients for the filling:

- 200 g cooked grain
- 400 ml milk
- 1 spoonful lard or butter
- 1 spoonful sugar
- 1 packet vanilla
- 400 g di ricotta made with ewe's milk
- 300 g sugar
- 5 eggs
- 50 g orange blossom extract or natural liqueur made from flower essences (otherwise a small bottle of flavouring)
- 2 lemons
- 150 g lime, pumpkin and other mixed candied peel (cut into very small pieces)
- 150 g icing sugar

Ingrédients for the pastry case:

- 500 g flour
- 3 eggs
- 200 g sugar
- 200 g butter or lard
- lemon zest

Preparation:

Some time in advance (preferably the day before) prepare the short pastry and leave it to rest until required.

Put the grain to cook with the milk, lard and spoonful of sugar over a low heat until obtaining a creamy dense mixture. Allow to cool completely.

Put the ricotta in a large bowl and work it with a wooden spoon until it becomes creamy. Then add the 300 g sugar and continue working. Now add the five egg yolks and three beaten egg whites, the lemon zest, the orange flower essence and the chopped candied peel. Add the grain cream and blend everything well together.

Roll out the short pastry to a thickness of 3 mm and use it to line a well-greased and floured baking tin. Fill it with the filling and cut the remaining pastry into strips to lay over the filling in a lattice pattern.

Bake in the lower part of the oven at 150° for a couple of hours. Once cooked, let it cool in the hot oven with the door open and then sprinkle with icing sugar.

Pasta reale

(boiled almond paste)

Ingrédients for 8 persons:

- 400 g almonds (10-20% of which bitter)
- 400 g sugar
- pinch of cinnamon
- 1 spoonful glucose
- wafers

Ingrédients for the glaze:

- 350 g icing sugar
- 1 egg white
- 3 spoonfuls lemon juice

Preparation:

Bring some water to the boil and put the almonds to soak in it for five minutes. Peel them and leave them to dry on a cloth. Crush them in a mortar until obtaining a fine paste.

Put 400 g sugar in a pan, preferably copper, together with three or four spoonfuls water and make a syrup of dropping consistency. Then add the crushed almonds and cinnamon and, stirring well with a wooden spoon, cook for about fifteen minutes.

Add the glucose and leave to cool, stirring occasionally. Put a little of the mixture onto each wafer, making it into a round or oval shape.

The next day prepare the glaze and spread it over the top.

Ram babas

Ingrédients for 20 babas:

- 220 g flour
- 12 g yeast
- 3 eggs
- 70 g butter
- 30 g sugar
- pinch of salt
- flour and butter for moulds

Ingrédients for the syrup:

- 500 g water
- 200 g sugar
- zest of one untreated lemon

Preparation: Prepare the "yeast mixture" by blending twelve grams yeast with a spoonful of water,

25 g flour and one teaspoonful of sugar until smooth.

Prepare the syrup by boiling 450 g water with 200 g sugar and the lemon zest for fifteen minutes. When this syrup is cold add rum to taste.

When the yeast mixture is ready, pour it into a bowl and add 200 g flour, 1 spoonful sugar, 3 eggs (preferably one at a time; if necessary you can stop at three egg yolks and two egg whites). Work the ingredients together and add 70 g softened butter and a pinch of salt; use a whisk to beat the mixture well for thirty minutes at medium speed.

Cover the bowl with a cloth and leave the dough in a warm place until it has doubled in size.

Grease the baba moulds with butter. Before the baba dough is put into the mould it must be prepared as follows: take just enough dough in your hand and push the bottom part of it downwards, using the fingers of both hands, while pulling the top part upwards with your thumbs. This movement should be repeated three or four times and serves to obtain a baba with the top perfectly smooth and level.

Fill the moulds with the dough for about 1/3 and allow to rise until it has reached the rim, forming a slightly convex shape.

Bake in the lower part of the oven at 180° for about twenty minutes, like bread. The baba is cooked when it turns a lovely golden colour, also inside the mould.

Check well before taking out of the oven. When cooked, take the babas out the oven and leave to cool, then dip them one by one in the syrup (heated to approx. 40°). Turn the babas over so that they soak up the syrup well and then squeeze them gently between your hands. Place the babas on a plate and at the moment of serving soak them with rum or limoncello.



Ciliegio massello - Telaio ciliegio/vetro



Azzurro - Telaio azzurro/vetro



Mandorla - Telaio mandorla/vetro

PROGETTAZIONE GRAFICA E IDEAZIONE TESTI PARENTHESI

FOTOGRAFIE ROCCAFIORITA STUDIO ANDREA PITARI

ART BUYER DEBORA PONTAROLLO E STEFANIA RUSALEN

FOTOGRAFIE LOCALITÀ E SPECIALITÀ GASTRONOMICHE TONY SPAGONE/REALY EASY STAR

STAMPA E FOTOLITO GRAFICHE ITALPRINT

Veneta Cucine

VENETA CUCINE S.p.A.

VIA PARIS BORDONE, 84 31030 BIANCADE (TV)

TEL. 0422.8471 - E-MAIL INFO@VENETACUCINE.COM



SISTEMA QUALITÀ
CERTIFICATO



www.venetacucine.com