

n.1 Settembre/September 2019

# Alici & CO.

## **Intervista/Interview**

Giancarlo Morelli, chef imprevedibile.  
Giancarlo Morelli, unpredictable Chef.

## **Food trend/Food trend**

Le Alici del Mar Cantabrico.  
Cantabrian Sea Anchovies.

## **Territorio/Place**

Cala Violina, Maremma Toscana.  
Cala Violina, Tuscan Maremma.



*La pesca*  
**Fishing**



EDITORIALMENTE / EDITORIALY THINKING

## Pensieri raccolti in mare. Message in a bottle.

Con questo primo numero di Alici&Co. si apre un percorso editoriale che intreccia racconti, cultura e persone, tra loro legati da un unico filo conduttore: le conserve ittiche. L'obiettivo è quello di accompagnare il lettore in un mondo spesso sconosciuto ma molto affascinante, con le sue complessità e il suo vissuto fatto di tradizione e forte identità; come la pesca delle Alici che avviene ancora con i pescherecci a lampara nelle "notti di scuro".

E' un viaggio di parole e immagini dove si incontreranno di volta in volta anche personaggi capaci di suscitare la nostra attenzione, come lo chef Giancarlo Morelli; personaggi che ci racconteranno delle loro esperienze e dei loro traguardi.

E ancora ricette, viaggi, letture e i trends che più ci appassionano. E' una sintesi di noi, di quello che amiamo fare, della ricerca e del rispetto dell'ambiente marino in cui ci muoviamo, oltre a novità, esperienze, eventi. È curiosità per il mondo e per le sue meraviglie.

This first issue of Alici&Co. is the start of a publishing venture that combines stories, culture and people, linked by a common theme: canned fish products. The aim is to guide readers into an often unknown but very fascinating world, with its complexities and its history of tradition and strong identities - such as anchovy fishing, which is still carried out by fishing vessels using lampara nets on "pitch-black nights", the moonless nights.

It is a journey of exploration in words and images, where we will meet a series of striking personalities such as Chef Giancarlo Morelli, who will tell us about their experiences and achievements.

Not to mention the recipes, travel, reading and trends we find most exciting. It sums up who we are, what we love doing, and research into and respect for the marine environment, which is our environment, as well as news, personal stories and events. It reflects curiosity about the world and its wonders.



“ La pesca avviene ancora nelle “notti di scuro”, le notti senza luna. Anchovies are still caught on “pitch-black nights”, the moonless ones. ”



La pesca delle acciughe avviene ancora nelle “notti di scuro”, le notti senza luna, nei mesi da aprile a ottobre. I paesi costieri stabiliscono i mesi in cui è consentita la pesca ed i periodi vietati di *fermo pesca* per consentire la riproduzione e il ripopolamento marino.

Si tratta di una pesca tradizionale, che avviene con pescherecci “a lampara”, imbarcazioni che utilizzano il richiamo luminoso per attirare le acciughe nella notte e grandi reti “a circuizione” per la cattura ad insaccamento.

E' un tipo di pesca selettiva e rispettosa del mare perché non ha impatti sui fondali e su specie ittiche a rischio; tuttavia le condizioni meteomarine possono influenzare notevolmente la quantità di pescato e avere ricadute importanti sul mercato d'acquisto.

Anchovies are still caught on “pitch-black nights”, from April to October. The maritime states decide the months when fishing is permitted and the closed season established to allow fish to breed and maintain marine populations.

The traditional “lampara net” method is used, by boats which use lights to attract the anchovies on dark nights and large “purse seine” nets to trap them.

This fishing method is selective and protects the sea because it does not affect the seabed or vulnerable fish species; however the sea and weather conditions may considerably affect catch sizes, with serious repercussions for the market.



## Giancarlo Morelli

“Un aggettivo per descriverti?  
Imprevedibile, come il mare”.

“One adjective to describe yourself?  
Unpredictable, like the sea”.

Incontro Giancarlo Morelli a Baja Sardinia, protagonista del Pomiroeu, ristorante pied dans l'eau del Phi Beach, Costa Smeralda. Di lui colpisce lo sguardo - profondo - di chi sa osservare, nascosto dietro un paio di occhiali (n.d.r. in foto) che denotano una personalità vivace, accompagnata da un modo garbato e gentile. At Baja Sardinia we meet Giancarlo Morelli, star of the Pomiroeu, the restaurant on the shore at Phi Beach, Costa Smeralda. We are struck by the depth of his gaze; the eyes of an acute observer, hidden behind a pair of glasses (in photo, ed.), which denote a lively personality, combined with a polite, courteous manner.

### Giancarlo cosa cerchi quando crei un piatto? Cosa vuoi trasmettere?

Giancarlo, what are you trying to achieve when you create a dish? What do you want to convey?

Cerco semplicemente di non rovinare quello che la natura ha reso così perfetto. Lo chef è un tramite tra la natura e la tavola. Sapori e profumi autentici risvegliano i nostri ricordi e tramite questi è possibile accendere le nostre emozioni.

I simply try not to ruin what nature has made so perfect. A chef is a go-between, linking nature to diners. Authentic tastes and fragrances awake our memories, and through them they can ignite our emotions.

### Come selezioni gli ingredienti?

How do you choose ingredients?

Non vado al mercato, amo andare alla fonte, conoscere la storia dei prodotti, la provenienza, la lavorazione. Ascoltare la voce dei

produttori, siano essi piccoli o più grandi realtà industriali: mi arricchisco della cultura degli ingredienti che scelgo.

I don't go to the market; I like to go to the source, to find out the story behind products, their origin and how they are processed. I talk to producers, both small outfits and large industrial concerns, and immerse myself in the culture of the ingredients I choose.

### Usi le acciughe nei tuoi menù? Cosa ricerchi in un'acciuga?

Do you use anchovies in your menus? What do you look for in an anchovy?

Uso poco sale nella mia cucina e utilizzo molto le acciughe. Sono quell'*umami* perfetto che riesce a dare al piatto il giusto equilibrio di sapidità. Controllo la provenienza, il grado di salatura, la consistenza. Mi lascio guidare dal colore rosato, con un sapore che tende alla mandorla tostata.

I don't use much salt in my recipes and I use anchovies a great deal. They provide a perfect umami that gives the dish the right level of savoury appeal. I check the origin of the anchovies, their degree of salting and consistency. I look for a pinkish colour, and a taste with a touch of roast almonds.

### Regalaci un piatto per ricordarci del nostro incontro.

Recommend a dish to remind us of our meeting.

Vitello tonnato, contemporaneo ed evocativo.

“Vitello tonnato”, contemporary and evocative.

Da assaggiare al Morelli o al Bulk di Milano: imperdibili.

Enjoyed at its best at the Morelli or the Bulk in Milan: not to be missed.



## Piccoli sandwich di acciughe al formaggio di capra.

### Anchovy and goat cheese mini sandwiches.

Per 4 persone, tempo di preparazione: 10 minuti.  
To serve 4, preparation time: 10 minutes.

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

12 Filetti di Alici Delicieux 11 cm, fette grandi di pane a cassetta, 200g di formaggio di capra fresco spalmabile, alcuni steli e fiori di erba cipollina, olio extra vergine di oliva.

12 Delicieux 11cm anchovy fillets, slices from a large tin-baked loaf of bread, 200g fresh, spreadable goat's cheese, a few chive stems and flowers, extra virgin olive oil.

#### PREPARAZIONE / PREPARATION

Spennellate su un lato le fette di pane con un velo di olio extravergine, ritagliate 24 dischetti con un coppapasta di 4 cm di diametro.

Tostateli sotto il grill dalla parte condita finché sono dorati.

Spalmate la metà dei dischetti dalla parte non condita con il formaggio di capra morbido, aggiungete un pizzico di erba cipollina tritata e coprite con gli altri dischetti, lasciando la parte dorata all'esterno. Arrotondate una acciuga Delicieux intorno a ogni piccolo sandwich e guarnite con i fiori di erba cipollina.

Brush just one side of the slices of bread lightly with extra virgin olive oil and cut out 24 discs with a 4 cm diameter dough cutter.

Toast the oiled side under the grill until golden brown.

Spread the soft goat cheese on half the discs on the unoiled side, add a pinch of chopped chives and cover with the other discs, leaving the golden side on the outside. Wrap a Delicieux anchovy around each mini sandwich and garnish with chive flowers.

#### PRODOTTO / PRODUCT

NOME: Filetti di Alici a ridotto contenuto di olio.

CONFEZIONE: Busta PET da 25g.

DURATA DI CONSERVAZIONE: 12 mesi.

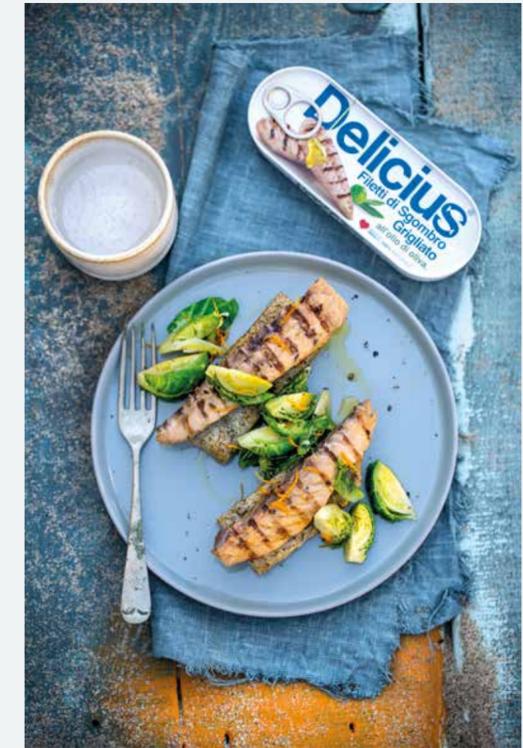
VANTAGGI: -75% d'olio, differenziazione per destinazione d'uso, esposizione fuori banco.

NAME: Low-oil Anchovy fillets.

PACK: PET pouch, 25g.

BB DATE: 12 months.

PROS: -75% oil, differentiation for intended use, off-counter display.



## Sgombri grigliati con cavolini all'arancia.

### Grilled mackerel with orange Brussels sprouts.

Per 4 persone, tempo di preparazione: 15 minuti.  
To serve 4, preparation time: 15 minutes.

#### INGREDIENTI / INGREDIENTS

8 Filetti di Sgombro grigliato Delicieux, 1 arancia grande non trattata, 150g di cavolini di Bruxelles, olio extra vergine di oliva, 8 crostini di segale secchi, sale, pepe nero.

8 Delicieux grilled mackerel fillets, 1 large uncoated orange, 150g Brussels sprouts, extra virgin olive oil, 8 dry rye-bread toast slices, salt black pepper.

#### PREPARAZIONE / PREPARATION

Tagliate a quarti i cavolini di Bruxelles, sbollentateli 2 minuti, scolateli e saltateli in padella con 2 cucchiaini di olio extra vergine; bagnate con il succo dell'arancia, aggiungete 2 cucchiaini di scorza di arancia tagliata a julienne, salate e cuocete 10 minuti a pentola coperta. Scolate i filetti di sgombro Delicieux, disponetene uno intero sopra ogni crostino, accompagnate ogni porzione con 2 cucchiaini di cavolini e con la loro salsa all'arancia. Pepate a piacere prima di servire.

Cut the Brussels sprouts into quarters, blanch them for 2 minutes, drain them and fry in a frying-pan with 2 spoons of extra virgin olive oil; add the juice of the orange, add 2 spoons of orange peel cut into strips, salt, cover and cook for another 10 minutes. Drain the Delicieux mackerel fillets and place a whole one on each toast slice, accompanying each portion with 2 spoons of Brussels sprouts and their orange sauce. Add pepper to taste before serving.

PRODOTTI / PRODUCT

NOME: Filetti di Sgombro grigliato all'olio d'oliva.

CONFEZIONE: Scatola d'alluminio da 110g.

DURATA DI CONSERVAZIONE: 5 anni.

VANTAGGI: Solo il cuore dei filetti di sgombro, della miglior specie *japonicus colias*; senza pelle, spine o sangue.

NAME: Grilled Mackerel Fillets in olive oil.

PACK: Aluminium tin, 110g.

BB DATE: 5 years.

PROS: Only the heart of mackerel fillets of the choicest species - *japonicus colias*; no skin, bones or blood.

LUOGHI / PLACES

42°51'24.0"N  
10°46'28.5"E

CALA VIOLINA, RISERVA NATURALE DELLE "BANDITE DI SCARLINO".  
IL SUO NOME EVOCA IL SUONO DEL CALPESTÌO DEI PIEDI SULLA SABBIA FINISSIMA.

CALA VIOLINA, "BANDITE DI SCARLINO" NATURE RESERVE.  
ITS NAME EVOKES THE SOUND OF FEET WALKING OVER THE FINEST SAND.





## Premio Food 2019. 2019 Food Award.

Nel mese di febbraio, presso la sede de Il Sole 24 Ore, Delicius ha ricevuto il prestigioso premio **Prodotto Food 2019** per la nuova gamma di conserve di Sgombro grigliato. Praticità d'uso, bontà del prodotto ed attenzione allo spreco sono stati gli ingredienti vincenti.

Il contest annualmente pone a confronto centinaia di nuovi prodotti, scelti e giudicati da professionisti della Distribuzione e dell'Industria italiana e successivamente valutati da un campione di consumatori, con la misurazione sia di dati quantitativi (panel Nielsen) che qualitativi (panel Doxa).

I plus più apprezzati sono stati la confezione in alluminio litografata (che riduce la quantità di imballi utilizzati) ed i teneri cuori di filetto di sgombro della specie *japonicus colias*, selezionata da Delicius per le sue carni bianche e la straordinaria morbidezza. Solo una delicata grigliatura, nessun conservante né "coadiuvante" al sapore di fumo, nel rispetto dell'integrità del prodotto, segno distintivo dell'azienda. In tre varianti: all'olio d'oliva, al naturale e con peperoncino piccante.

"Siamo molto orgogliosi di questo riconoscimento – sottolinea Andrea Rizzoli (A.D. di Delicius Rizzoli SpA) che testimonia la nostra capacità di leggere i trend di mercato. Soddisfazione doppia per aver conquistato anche il secondo posto con le buste PET di Alici, per le quali è stato depositato un brevetto."

In February, Delicius was at the headquarters of Il Sole 24 Ore newspaper to receive the coveted **2019 Food Product** award for its new canned grilled mackerel range. Ease of use, product goodness and waste reduction proved to be the winning ingredients.

Every year, this contest assesses hundreds of new products, selected and judged by Italian food industry and retail professionals and then evaluated by a sample of consumers, measuring both quantitative (Nielsen panel) and qualitative (Doxa panel) data.

The most popular features were the aluminium can with printed decoration (reducing the amount of packaging used) and the tender mackerel fillets of the *japonicus colias* species, chosen by Delicius for its particularly succulent white flesh. Only delicate grilling, with no preservatives or additives, a smoky flavour and an absolutely intact product, the company's hallmark. In three versions: in olive oil, in brine and with hot chilli pepper.

"We are very proud of this award," Andrea Rizzoli (CEO of Delicius Rizzoli SpA) emphasises, "as it reflects our ability to interpret market trends. We were doubly successful as we also won second place with our Anchovies in PET pouches, for which we have also filed a patent request".

## (In)accessibile, storie dagli abissi. (In)accessibile, tales from the depths of the ocean.

Fino al 29 settembre è possibile visitare a Parma, una straordinaria mostra che raccoglie reperti archeologici risalenti alla prima guerra punica (III secolo A.C.). A rendere la visita davvero indimenticabile, un percorso che coniuga l'esposizione fisica e la realtà virtuale, grazie al primo simulatore al mondo di immersione subacquea applicata ad un sito archeologico sommerso.

Tra i reperti che ci hanno particolarmente affascinato, una raffinata selezione di anfore che testimoniano di antichissimi scambi commerciali e legendarie ricette, come il *garum*, prezioso condimento di epoca romana a base di alici e spezie profumate. APE PARMA MUSEO, in via Farini 32, Parma.

An amazing exhibition in Parma displaying archaeological finds dating back to the First Punic War (III Century BCE) runs until 29 September.

An unforgettable visitor experience thanks to a display that combines physical exhibits with virtual reality, featuring the first underwater world simulator applied to a submerged archaeological site.



The most striking finds include a wonderful set of amphorae bearing witness to ancient trade routes and legendary recipes such as *garum*, a highly priced Roman condiment made with anchovies and fragrant spices. APE PARMA MUSEO, at via Farini 32, Parma.

## Passeggiare a Parma. A walk around Parma.

Eccezionalmente, per tutto il mese di settembre, sarà possibile assaggiare in alcuni selezionati ristoranti di Parma preparazioni liberamente ispirate al *garum* dell'antica Roma. Le acciughe saranno infatti protagoniste di questo percorso di contaminazione culturale e gastronomica per un'esperienza sensoriale davvero unica.

Delicius ha deciso di sostenere queste iniziative per porre l'accento sugli elementi peculiari della nostra tradizione produttiva conserviera nella sua continua ricerca e per celebrare il lavoro, l'ingegno e lo spirito dell'uomo.

For the whole of September only, a group of Parma restaurants will be offering dishes freely inspired by the ancient Roman *garum*. Anchovies will be the star ingredient in this cultural and gastronomic contamination, which creates a truly unique sensory experience.

Delicius has decided to support the project to enhance the distinctive features of our constantly evolving canned fish production tradition and to celebrate the work, invention and spirit of people through the ages.



L'AUTORE / THE AUTHOR

## IRENE E ANDREA RIZZOLI

Quarta generazione di imprenditori conservieri. "Ci sono strade che non si scelgono, semplicemente sono loro che scelgono te."

Fourth generation of canned fish entrepreneurs. "You don't choose some paths through life; they just choose you".

Questa non è solo la storia di un pesciolino in scatola ma anche quella di una famiglia che, attraverso le generazioni, ci racconta di un sogno: conservare acciughe. Un racconto narrato dai protagonisti e dal loro lavoro; un racconto in cui il tempo ha grande valore e il suo procedere lento, scandito da gesti sapienti e delicati, genera risultati eccellenti.

This is not just the story of a little canned fish; it is also the story of a family that tells us, down the generations, of a dream: canning anchovies. A story told by the leading characters and the job they do; a story in which time is very important, its slow passage still marked by skilful, delicate procedures, which generate outstanding results.

“ Si scrive solo metà del libro, dell'altra metà si deve occupare il lettore. Only half the book is written; the reader has to provide the rest. ”

JOSEPH CONRAD

## Alice o Acciuga?

"Alice o Acciuga?" di Irene Rizzoli, edito da Electa Mondadori, racconta l'acciuga, con tutte le sue curiosità e la storia.

"Alice o Acciuga?" by Irene Rizzoli, published by Electa Mondadori, is about anchovies, their history and curious related facts.

### Irene perché un libro sull'acciuga?

Irene, why did you decide to write a book about anchovies?

Questo libro racconta di un incidente geografico: la nascita del più grande distretto industriale delle Alici, a Parma, città lontana dal mare.

This book talks about a geographical accident: the birth of the largest anchovy processing district in Parma, a city that's a long way from the sea.

### A chi consiglieresti questo libro?

Who should read this book?

E' un libro per chi ha voglia di conoscere il significato di un prodotto e delle persone che lo rendono così unico.

It is a book for anyone interested in the meaning of a product, and the people who make it so unique.

### Cosa si deve aspettare il lettore sfogliando questo libro?

What should readers of this book expect?

"Alice o Acciuga?" è un libro che si serve di due piani di lettura: al testo si affiancano le immagini, che con la loro forza rappresentano di per sé stesse un racconto. Stefania Giorgi, che firma ogni scatto, ci racconta delle "notti di scuro", dei maestri salatori e delle capaci mani femminili che con sapienza e delicatezza portano avanti quest'attività industriale, a tratti ancora autenticamente artigianale.

"Alice o Acciuga?" is a book that can be read on two levels: its text is accompanied by illustrations which tell a story in their own right. Stefania Giorgi, who took all the photographs, portrays the dark nights of the moon when the fishing vessels work, the master salters and the skilled female hands with the delicacy needed for this industrial activity, which still involves some genuine hand processing.

Giovanna Piacenza



ALICE O ACCIUGA?  
A cura di Irene Rizzoli  
Electa Mondadori, 26 euro.  
By Irene Rizzoli  
Electa Mondadori, 26 euros.

FOOD TREND / FOOD TREND

## Alici del Mar Cantabrico, 5 cose da sapere. Cantabrian Sea anchovies, 5 important facts.

SONO ENTRATE NELLA CARTA DI MOLTI RISTORANTI, SIANO ESSE CUCINE D'AUTORE O APERITIVI ON THE ROAD. RICERCA E DESIDERIO DI APPAGAMENTO LE PAROLE D'ORDINE. THEY HAVE MADE THEIR WAY ONTO THE MENUS OF MANY RESTAURANTS, FROM HAUTE CUISINE TO ON-THE-ROAD COCKTAILS. THE KEY CONSIDERATIONS ARE EXPERIMENTATION AND THE WISH TO GIVE SATISFACTION.



**LE CARATTERISTICHE / CHARACTERISTICS**  
Spesse e saporite, si riconoscono per il colore rosato che vira al tabacco, la dimensione più grande e la carnosità dei filetti.  
Thick and tasty, they have a pinkish colour tending to a tobacco hue, larger size and fleshier fillets.



**I NUMERI / FIGURES**  
Una tipologia di alici che genera valore, con vendite in crescita a doppia cifra negli ultimi tre anni.  
A type of anchovy that generates value, with double-figure growth in sales in the last three years.



**LA PROVENIENZA / ORIGIN**  
Il Mar Cantabrico, indicato come Zona FAO 27, bagna le coste nord della Spagna e la costa sud-ovest della Francia.  
The Cantabrian Sea, identified as FAO Zone 27, lies between the northern coast of Spain and the south-western coast of France.



**IL MARE / THE SEA**  
Le sue acque fredde e ricche di plancton fanno sì che le acciughe crescano di più e accumulino una riserva di grasso.  
Thanks to its cold, plankton-rich waters, anchovies grow larger and build up reserves of fat.



**DA SAPERE / IMPORTANT FACT**  
Vengono pescate da aprile a fine giugno, periodo in cui le acciughe presentano le migliori caratteristiche organolettiche.  
Anchovies are caught from April to June, when their sensory characteristics are at their finest.

**“...Vedo stelle passare,  
onde passare;  
un guizzo chiama,  
un palpito risponde ...  
...I see stars go past  
me, waves go past me;  
a glint calls out,  
a throb then answers ...”**

MARE / SEA, GIOVANNI PASCOLI 1891

DELICIOUS RIZZOLI S.p.A.  
Via Micheli, 2  
43056 San Polo di Torrile  
Parma - Italia

Testi / text:  
Irene Rizzoli, Andrea  
Maggioni, Stefano Capelli

Traduzione / translation:  
Multilingue srl

Progetto grafico / graphic  
design:  
Stefano Domizi

Fotografie / photography:  
Stefania Giorgi

Stampa / print:  
Sele3

Si ringraziano / thanks to:  
Giancarlo Morelli,  
Alessandra Avallone  
e Sara Farina.



PARMA DAL 1974