

PANORAM



ITALIA

THE ITALIAN-CANADIAN MAGAZINE
SUMMER 2021 / NO. 354
\$7.99

**Reviving
the Roots**
Keeping the Italy in
Toronto's Little Italy



Tuscan Gnudi with Eggplant and Pecorino

Gnudi toscani con melanzane e pecorino

Soft, pillowy and comforting, gnudi are stripped-down ravioli. Referencing the Italian word *nudi*, meaning naked, these delicate ricotta-based dumplings are essentially the filling of a ravioli, served without their pasta wrapper. Traditionally made with ricotta and spinach, gnudi are light yet rich, allowing the simplicity of good ingredients to take centre stage. In this recipe, they're paired with roasted eggplant and a generous shaving of salty Pecorino, creating a dish that's both rustic and refined. It pairs perfectly with slow evenings and a glass of Sangiovese.

Softi, morbidi e appaganti, gli gnudi sono dei ravioli... senza raviolo. Facendo riferimento alla parola italiana nudi, questi fagottini a base di ricotta sono in sostanza il ripieno di un raviolo servito senza la pasta che lo riveste. Tradizionalmente preparati con ricotta e spinaci, gli gnudi sono leggeri ma saporiti, facendo così risaltare ingredienti semplici ma di qualità. In questa ricetta, sono stati abbinati alle melanzane arrostate e ad abbondanti scaglie di pecorino salato, per dar vita a un piatto al tempo stesso rustico e raffinato. Abbinato a un bicchiere di Sangiovese, è un piatto ideale per le serate tranquille.

Ingredients / Ingredienti

fresh spinach / spinaci freschi	 1kg
ricotta / ricotta	 500g
Parmigiano Reggiano / Parmigiano Reggiano	 80g
whole large eggs / uova intere grandi	 2
00 flour / farina 00	 100g
garlic cloves, divided and smashed / spicchi d'aglio, divisi e schiacciati	 2
extra-virgin olive oil / olio extravergine d'oliva	
grated nutmeg / noce moscata grattugiata	
salt and black pepper / sale e pepe nero	

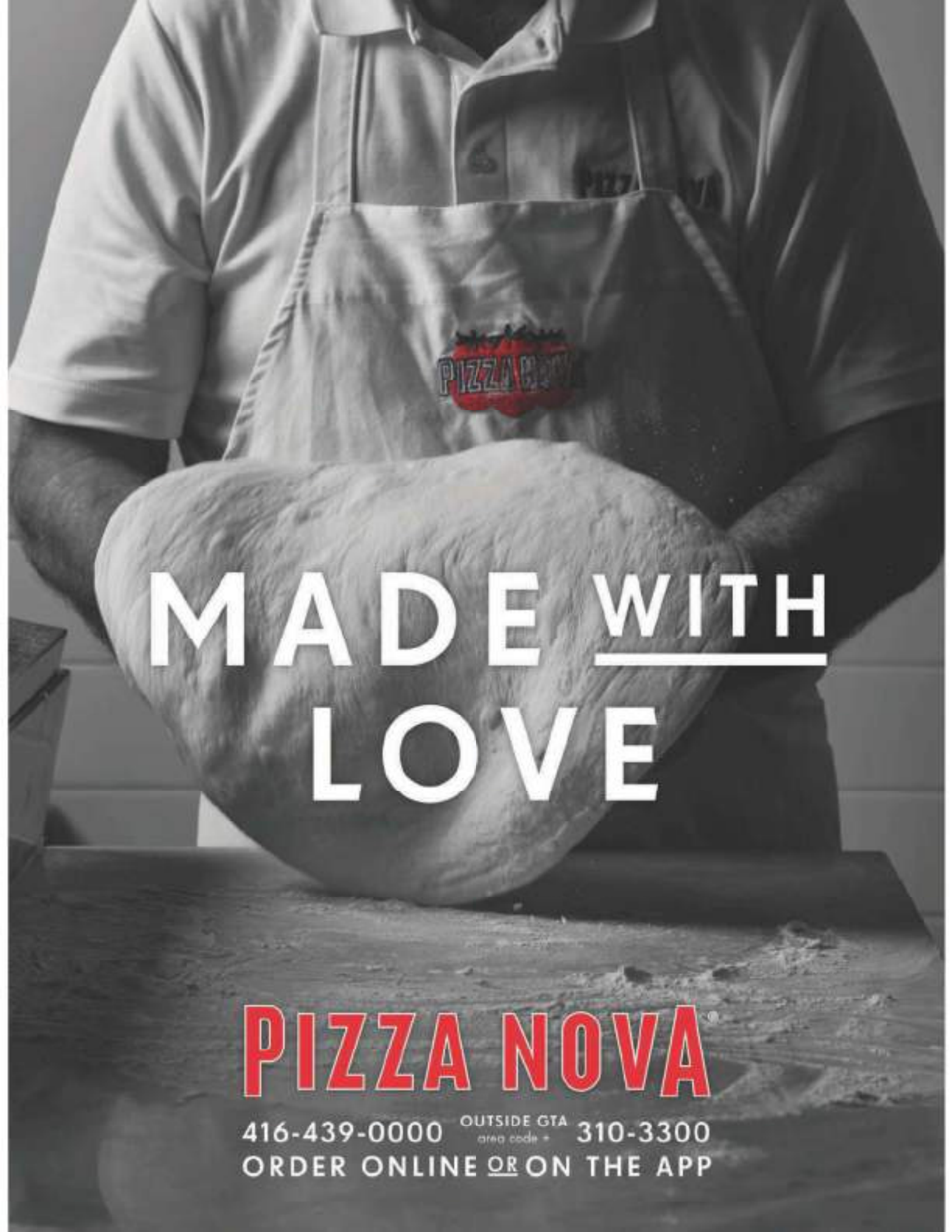
For Sauce / Per la salsa

medium-sized eggplant, peeled and diced into 1cm pieces / melanzana di medie dimensioni, sbucciata e tagliata a cubetti di 1cm	 1
garlic cloves / spicchi d'aglio	 2
red bell pepper, cut into 1 cm dice / peperone rosso, tagliato a dadini di 1cm	 1/2
golden raisins / uvetta bianca	 10g
Sherry vinegar / aceto di Sherry	 50ml
chili flakes / fiocchi di peperoncino	 3g
anchovy filets / filetti d'acciuga	 2
fresh basil leaves / foglie di basilico fresco	 5
fresh mint leaves, torn / foglie di menta fresca tritate	 2
black olives, pitted / olive nere denocciolate	 150g
passata di pomodoro / passata di pomodoro	 800g
Pecorino Toscano D.O.P. / Pecorino Toscano D.O.P.	 200g
extra-virgin olive oil / olio extra-vergine d'oliva	
salt and pepper / sale e pepe	 to taste / q.b.



Preparation / Preparazione

- In a skillet, heat olive oil with one clove of garlic. When garlic is lightly toasted, add spinach and cook on low for 10 minutes, until leaves are tender. Remove and set aside on a plate lined with a paper towel. Finely chop spinach when cooled.
- In a large bowl, add spinach and drained ricotta, then mix. Add egg, Parmigiano, flour, salt, pepper and nutmeg. Mix well.
- Shape mixture into medium-sized balls and dust gently with flour.
- For the sauce, place diced eggplant in a colander, sprinkle with salt and let drain for 30 minutes using the weight of a plate on top of the eggplant.
- In a medium-sized sauté pan, heat some oil and half a clove of garlic. Add eggplant that has been drained and squeezed of excess liquid. Sauté until lightly golden and set aside on a plate lined with a paper towel.
- In the same pan, repeat the process with the bell peppers and the other half garlic clove, sauté until lightly tender and set aside.
- In a medium-sized skillet, sauté anchovies with olive oil and remaining garlic. As soon as anchovies have melted, add cooked eggplant and red bell pepper, sprinkle with chili flakes and cook for 3 to 4 minutes.
- Deglaze with sherry vinegar; season with salt and pepper if needed. Add passata di pomodoro. Let cook for 15 to 20 minutes at medium-low. Add golden raisins and pitted black olives. Cook for 5 more minutes. Set sauce aside.
- Boil water in a deep, 5-litre pot. Add salt and gnudi balls. Cook gnudi for 5 minutes, until they float to the surface.
- Add cooked gnudi to eggplant sauce and cook for 5 minutes on a low, gentle heat. Add fresh basil and mint, then sprinkle with Pecorino Toscano. Drizzle finishing plate with high-quality olive oil.
- In una padella, scaldare l'olio d'oliva con uno spicchio d'aglio. Quando l'aglio sarà imbrunito, aggiungere gli spinaci e lasciarli cuocere a fuoco lento per 10 minuti, finché le foglie saranno tenere. Rimuoverli e disporli su un piatto rivestito con carta assorbente. Una volta raffreddati, tritarli finemente.
- In un grande contenitore, aggiungere gli spinaci e la ricotta scolata, quindi mescolare. Aggiungere l'uovo, il parmigiano, la farina, il sale, il pepe e la noce moscata. Mescolare bene.
- Formare delle palline di media grandezza con il composto, quindi infarinarle leggermente.
- Per la salsa, mettere la melanzana a cubetti in uno scolapasta, cospargerla di sale e farla scolare per 30 minuti schiacciandola con il peso di un piatto.
- In una padella di media grandezza, riscaldare un filo d'olio e mezzo spicchio d'aglio. Aggiungere i cubetti di melanzane scolati e strizzati per eliminare il liquido in eccesso. Farle rosolare finché saranno dorate, quindi metterle da parte su un piatto rivestito con carta assorbente.
- Nella stessa padella, ripetere lo stesso procedimento con i peperoni e l'altra metà d'aglio; far rosolare finché leggermente teneri, quindi mettere da parte.
- In una padella di medie dimensioni, far rosolare le acciughe con l'olio d'oliva e l'aglio rimasto. Non appena le acciughe saranno sciolte, aggiungere la melanzana cotta e i peperoni, quindi sopperire con i focchi di peperoncino e lasciar cuocere per 3-4 minuti.
- Sfumare con l'aceto di Sherry; aggiustare di sale e pepe se necessario. Aggiungere la passata di pomodoro e lasciar cuocere per 15-20 minuti a fiamma medio-bassa. Aggiungere l'uvetta bianca e le olive nere denocciolate. Lasciare cuocere per altri 5 minuti. Mettere da parte la salsa.
- In una pentola profonda da 5 litri, far bollire l'acqua. Aggiungere il sale e le palline di gnudi. Far cuocere gli gnudi per 5 minuti, finché non verranno a galla.
- Aggiungere gli gnudi cotti alla salsa di melanzana e far cuocere per 5 minuti a fuoco lento e dolce. Aggiungere il basilico e la menta freschi quindi spolverare con il pecorino toscano grattugiato. Infine, irrorare il piatto con olio d'oliva di altissima qualità.



MADE WITH
LOVE

PIZZA NOVA

416-439-0000 OUTSIDE GTA
area code + 310-3300
ORDER ONLINE OR ON THE APP





Anita Haidema and Dario Tomaselli

Pesce al Sale

Simplicity meets spectacle in this stunning Italian classic. Pesce al Sale—a whole fish encased in a golden, aromatic salt crust—delivers tender, juicy flesh with minimal fuss and maximum flavour. The secret? A crust made of whipped egg whites, herbs, lemon zest and coarse salt that seals in moisture while gently infusing the fish with Mediterranean aromas. It's a show-stopper at the table, perfect for dinner parties or when you want to impress without overcomplicating. Clean, fresh and satisfying—this dish proves less is more.

La semplicità incontra la meraviglia in questo splendido classico italiano. Il Pesce al Sale, un pesce intero racchiuso in una crosta dorata di sale aromatizzato, che dona come risultato finale una polpa tenera e succosa con il minimo sforzo e il massimo del gusto. Il segreto? Una crosta fatta di bianco d'uovo montato, erbe aromatiche, scorza di limone e sale grosso che ne sigilla all'interno l'umidità e nel contempo profuma il pesce con delicati aromi mediterranei. È un successo sicuro a tavola, perfetto per la cena o quando si vuol sorprendere senza strafare. Pulito, fresco e appagante: questo pesce è la riprova che meno è meglio.

Ingredients / Ingredienti

whole fish (such as red snapper, trout or sea bass), cleaned (descaled) / un pesce intero (per esempio dentice rosso, trota o spigola di mare), pulito (desquamato)	... 1 kg
coarse kosher salt / sale kosher grosso	... 1 kg
egg whites / albumi d'uovo	... 4
sprigs of thyme / rametti di timo	... 3
sprigs of rosemary / rametti di rosmarino	... 3
sprigs of basil / rametti di basilico	... 2
sprigs of parsley / rametti di prezzemolo	... 2
lemon zest, grated / scorza di limone, grattugiata	



Preparation / Preparazione

- Preheat oven to 200 °C (400°F)
- Clean the fish by removing the interior and running it under cold water. Then, make sure the fish is completely dry before prepping.
- Finely chopped all the aromatic herbs and transfer to a bowl. Add the finely minced garlic and lemon zest.
- Whip the egg whites in a clean bowl until it forms stiff peaks.
- Add the fresh herb mixture (save one teaspoon to season in the cavity of the fish) and the coarse salt.
- In a baking tray lined with parchment paper, spread a small amount of the salt and egg white mixture about 1 cm thick to create a base for the fish.
- Cover the fish with the remaining salt and egg white mixture. Press it gently allowing the mixture to create a canvas resembling the shape of the fish. Bake for 20 minutes.
- After the fish is cooked, remove it from the oven and let it rest for 5 minutes. Break the salt crust with a mallet and remove all the salt. Clean the fish and serve.

- Preriscaldare il forno a 200 °C (400° F)
- Pulire il pesce, rimuovendo le interiora e sciacquandolo sotto acqua fredda corrente. Quindi, asciugarlo accuratamente con carta da cucina.
- Tritare finemente tutte le erbe aromatiche e trasferirle in una ciotola. Aggiungere l'aglio finemente tritato e la scorza di limone.
- In una ciotola pulita, montare gli albumi a neve ferma.
- Aggiungere la miscela di erbe fresche (conservarne un cucchiaino per condire la cavità del pesce) e il sale grosso.
- Rivestire una teglia con carta da forno, spargere una piccola quantità della miscela di bianco d'uovo e sale, spessa circa 1 cm per creare la base per il pesce.
- Farcire la cavità del pesce con il cucchiaino di erbe tenuto da parte, coprire il pesce con il resto della miscela di bianco d'uovo e sale. Pressarlo delicatamente con le mani per farla aderire bene e seguire la forma del pesce. Cuocere al forno per 20 minuti.
- Dopo che il pesce sarà cotto, sfornarlo e lasciarlo riposare per 5 minuti. Rompere la crosta di sale con un batticarne e rimuovere completamente la crosta di sale. Pulire il pesce dalla pelle e dalle lische, quindi servirlo.

PLANiT

CONSTRUCTION



RETAIL



COMMERCIAL



HOSPITALITY



RESIDENTIAL

PLANITCONSTRUCTION.COM
info@planitconstruction.com
1-866-339-1112

514-339-1112
754-755-5546

7355 Route TransCanadienne, bureau 201, Montreal, QC H4T 1T3, Canada
430 Ansin, Suite M, Hallandale Beach Florida 33009



Tomatoes, Tradition & Tomaselli

Pomodori, Tradizione e Tomaselli

The chef who lives to share joy
Lo chef che vive per condividere la gioia

BY DI RITA DEMONTIS

Chef Dario Tomaselli is one of the shiniest lights on Canada's culinary landscape. There's not a day that goes by where this charismatic, Italian-born chef isn't brimming with passion and vibrancy. He's an executive chef, professor, and influencer—and together with his partner and soulmate, Anita Heidema, he's the charismatic force behind O'Live Your Life, their culinary and lifestyle brand. Their mission? Inspiring others to embrace the vibrant, healthy Mediterranean way of life.

A world-traveller with decades of experience tightly packed into his resume, Tomaselli has a wonderful *joie de vivre* that is not only infectious but contagious. With his vibrant smile and sparkling eyes, you cannot help but get caught up in the exuberance he lives teaching and sharing all things Italian.

He's cooked for dignitaries and royalty, movie stars and for the every person. He's a constant in such established Canadian events as Nova Scotia's famous Devour! Food Film Festival. He credits his successes to powerful mentors, including such luminaries as the late chef Gualtiero Marchesi, considered the founder of Italian nouvelle cuisine, and Swiss chef Fred Girardet, often thought as one of the greatest chefs of the 20th century.

Tomaselli is also tight with Italy's legendary Massimo Bottura, with whom he shares the same passions. He even appears in Bottura's wonderful *Bread is Gold* book, which he presented to Canada during a visit to Toronto's George Brown culinary institute, where Tomaselli headed up the Italian culinary arts program.

Of course, Tomaselli credits his own nonna for his love of all things culinary. He was in his early teens when he started working in the family pizzeria making pizza, washing dishes and cooking simple and traditional dishes.

Tomaselli later formally mastered his craft as a student at the famous Istituto Professionale Alberghiero Erminio Maggia chef school in Stresa, Italy, on Lago Maggiore, leading him on a world-wide journey that eventually saw him settle in Toronto.

We recently caught up with Chef Dario and asked him where all his enthusiasm comes from.

Lo chef Dario Tomaselli è una delle luci più splendide del panorama culinario canadese. Non passa giorno senza che questo carismatico chef italiano non sia pieno di passione e brio. È chef executive, professore e influencer e insieme alla sua partner e anima gemella, Anita Heidema, è il volto carismatico di O'Live Your Life, il loro brand culinario e di lifestyle. La loro missione? Ispirare le persone ad abbracciare uno stile di vita sano, autentico e ricco di sapori, seguendo la filosofia mediterranea.

Viaggiatore del mondo con decenni di esperienza racchiusi nel suo curriculum, Tomaselli ha una fantastica *joie de vivre* che oltre ad essere coinvolgente è anche contagiosa. Con il suo sorriso smagliante e gli occhi che brillano, non si può fare a meno di lasciarsi prendere dall'esuberanza che vive nell'insegnare e nel condividere tutto ciò che è italiano.

Ha cucinato per dignitari e famiglie reali, stelle del cinema e persone comuni. È una costante in eventi canadesi fortemente consolidati come il famoso Devour! Food Film Festival in Nuova Scozia. Attribuisce il suo successo a mentori potentissimi, tra cui luminari quali il compianto chef Gualtiero Marchesi, considerato il fondatore della nouvelle cuisine italiana, e lo chef svizzero Fred Girardet, spesso considerato come uno dei più grandi chef del ventesimo secolo.

Tomaselli è anche legato all'italiano leggendario Massimo Bottura, con il quale condivide le stesse passioni. Appare persino nel bellissimo libro di Bottura *Il Pane è Oro (Bread is Gold)*, che ha presentato in Canada durante una visita all'istituto culinario di Toronto George Brown, dove Tomaselli era capo del programma di arti culinarie italiane per tanti anni.

Logicamente, Tomaselli attribuisce a sua nonna il suo amore per tutto ciò che è culinario. È stato durante la prima adolescenza che ha cominciato a lavorare nella pizzeria di famiglia, facendo pizze, lavando i piatti e cucinando piatti semplici e tradizionali.

In seguito, Tomaselli ha formalmente affinato la sua tecnica come studente del famoso Istituto Professionale Alberghiero Erminio Maggia a Stresa, in Italia, sul Lago Maggiore, che lo ha portato in giro per il mondo fino a quando si è stabilito a Toronto.

Ci siamo recentemente incontrati con Chef Dario e gli abbiamo chiesto da dove venisse tutto il suo entusiasmo.

Photos courtesy of Dario Tomaselli



Dario Tomaselli and life partner Anita Heidema in Tuscany

Why did you become a chef?

Interesting question and a very good one. It wasn't quite the choice my family had for me as they always wanted me to become a doctor or a lawyer. It was my grandmother, Nini, who told me if that's what I wanted to do, then do it. I told her I wanted to make people happy the same way she made us feel happy. I also wanted to travel the world and learn from the best chefs. To me, being a chef offered me all these opportunities.

What were some of your challenges?

Every time you go and work in a new country and you are exposed to a new culture or culinary technique, it's up to you to be able to maneuver them. Challenges to me are stepping stones and opportunities to grow and become more aware.

What is it about Italian cuisine that gives it such staying power?

"Italian cuisine is passion, territorio, tradition, aromas and flavours that can change from town to town."

What are some of the mistakes people make when it comes to Italian cuisine?

Well, the biggest mistake people make is when they try to overthink tradition. Less is more.

How were your recent trips to Italy?

Absolutely incredible! Last year we did our retreats in Italy to showcase the Mediterranean lifestyle, and just recently we were invited by the EU to experience various foods Italy is famous for, including olive oil from Calabria, flour from Emilia Romagna and Campania and just recently discovering the beauty of fruits and vegetables from Sicily and the area of Caserta and Sorrento. Some of my highlights were visiting the markets in Catania, discovering prickly pears in Santa Maria di Licodia, a town very close to where my father was born in Sicily. Having the most incredible plate of Pasta alla Norma steps from Etna at Tenuta Nicosia, in the town of Trecastagni and eating fresh artichokes cooked on the charcoal at the local market.

Who has been one of the most powerful influences in your life today?

Anita, my life partner, has been a rejuvenation to my culinary career. She has definitely made me a better cook and she's made me understand how many things I took for granted. Sometimes as a chef, we cook for our ego and not for our soul. With our business O'Live Your Life (oliveyourlife.org) we have been able to share [Mediterranean cuisine] through the eyes of an Italian chef.

What are your go-to ingredients you always have on hand for a good meal?

Extra virgin olive oil from my friend Fil Buccino from Abandon Grove, Parmigiano Reggiano, Pomodori San Marzano DOP, fresh anchovies, pasta di Gragnano trafilata al bronzo.

"Italian cuisine is passion, territorio, tradition, aromas and flavours that can change from town to town."

"La cucina italiana è passione, territorio, tradizione, aromi e sapori che possono cambiare da città a città".

Perché sei diventato chef?

Domanda interessante e molto bella. Non era proprio la scelta che la mia famiglia aveva in serbo per me, dato che avevano sempre voluto che diventassi dottore o avvocato. È stata mia nonna, Nini, a dirmi che se era questo quello che volevo fare, dovevo farlo. Le ho detto che volevo rendere la gente felice allo stesso modo in cui lei ci faceva sentire felici. Volevo anche girare il mondo ed imparare dai migliori chef. Essere chef mi ha offerto tutte queste opportunità.

Quali sono state alcune delle difficoltà?

Ogni volta che vai a lavorare in un paese nuovo e sei esposto a una cultura o tecnica culinaria nuova, sta a te saperle gestire. Le difficoltà per me sono trampolini ed opportunità per crescere e diventare più cosciente.

Cosa ha la cucina italiana da renderla così forte?

La cucina italiana è passione, territorio, tradizione, aromi e sapori che possono cambiare da città a città".

Quali sono alcuni errori che la gente fa sulla cucina italiana?

Beh, l'errore più grande che fa la gente è quando prova a pensare troppo alla tradizione. Meno è meglio.

Come sono stati i tuoi recenti viaggi in Italia?

Absolutamente incredibili! L'anno scorso abbiamo fatto i nostri ritiri in Italia per mettere in mostra lo stile di vita mediterraneo, e proprio recentemente siamo stati invitati dall'Unione Europea per degustare vari cibi per i quali l'Italia è famosa, incluso l'olio d'oliva dalla Calabria, la farina dall'Emilia Romagna e della Campania e da poco per scoprire la bellezza della frutta e verdura dalla Sicilia e dall'area di Caserta e Sorrento. Alcuni dei punti forte sono stati visitare i mercati di Catania, scoprire i fichi d'India a Santa Maria di Licodia, una città vicinissima a dove è nato mio padre, in Sicilia. Mangiare la migliore Pasta alla Norma a pochi passi dall'Etna nella Tenuta Nicosia, nella cittadina di Trecastagni e mangiare carciofi freschi cucinati alla carbonella nel mercato locale.

Chi ha avuto la maggiore influenza sulla tua vita oggi?

Anita, la mia compagna di vita, è stata fonte di rinnovamento della mia carriera culinaria. Sicuramente mi ha reso un cuoco migliore e mi ha fatto capire quante cose ho dato per scontate. A volte, da chef, cuciniamo per il nostro ego e non per la nostra anima. Con la nostra azienda O'Live Your Life (oliveyourlife.org) siamo stati in grado di condividere [la cucina Mediterranea] attraverso gli occhi di uno chef italiano.

Quali sono gli ingredienti di prima scelta che hai sempre sottomano per preparare un buon pasto?

Olio d'oliva extra vergine del mio amico Fil Buccino di Abandon Grove, Parmigiano Reggiano, pomodori San Marzano DOP, acciughe fresche, pasta di Gragnano trafilata al bronzo.